

محقة نموًا ملحوظًا بواقع 100 مليار دولار خلال 2022

«بوسطن كونسلتينغ جروب»: الأصول المدارة في الشرق الأوسط تصل 1.3 تريليون دولار

كفاءة وفعالية تجارب متعددة لتحصين التكليف، بدلاً من قصر الجهود على تقليل النفقات.

• الأسواق الخاصة: يجب على الشركات السعي وراء الاستثمارات البديلة عالية النمو إضافة إلى فرص السوق الخاصة المتاحة فيها. ويمكن للشركات التي تهدف إلى دخول الأسواق البديلة القيام بذلك من خلال أربعة مسارات أساسية: بناء القدرات الداخلية، وشراء شركات متعددة واستخدام شركة تابعة أو صغيرة، وشراء شركة بديلة وتشغيلها بشكل مستقل، أو عقد شراكات. وينطبق هذا بشكل خاص على مديري الأصول في الشرق الأوسط نظراً للأفضلية العالية للأصول الخاصة من جانب المستثمرين الإقليميين وعدم وجود أدوات استثمار بديلة أخرى.

• إضافة الطابع الشخصي (التخصيص): يجب على مديري الأصول تسخير التقنيات التي يمكنها توفير تجارب ومنتجات عالية التخصيص للعملاء. ويمكن للتقنيات الجديدة أن تعزز

كفاءة وفعالية تجارب متعددة لتحصين التكليف، بدلاً من قصر الجهود على تقليل النفقات.

• الأسواق الخاصة: يجب على الشركات السعي وراء الاستثمارات البديلة عالية النمو إضافة إلى فرص السوق الخاصة المتاحة فيها. ويمكن للشركات التي تهدف إلى دخول الأسواق البديلة القيام بذلك من خلال أربعة مسارات أساسية: بناء القدرات الداخلية، وشراء شركات متعددة واستخدام شركة تابعة أو صغيرة، وشراء شركة بديلة وتشغيلها بشكل مستقل، أو عقد شراكات. وينطبق هذا بشكل خاص على مديري الأصول في الشرق الأوسط نظراً للأفضلية العالية للأصول الخاصة من جانب المستثمرين الإقليميين وعدم وجود أدوات استثمار بديلة أخرى.

• إضافة الطابع الشخصي (التخصيص): يجب على مديري الأصول تسخير التقنيات التي يمكنها توفير تجارب ومنتجات عالية التخصيص للعملاء. ويمكن للتقنيات الجديدة أن تعزز



■ فاروق الحسيني

تحقيق نجاح ونمو مستدام خلال في السنوات المقبلة:

• الربحية: يجب على شركات إدارة الأصول تحويل نهجهم نحو الربحية. ويمكن القيام بذلك من خلال فهم النفقات والدوافع في كل وحدة

مزيج الإيرادات لتحقيق ما لا يقل عن 30% من العائدات الناتجة من المنتجات ذات الهامش المرتفع.

ويحدد التقرير السابقة محاور رئيسية يجب أن تتصدر أجندة أعمال قادة صناديق إدارة الأصول



■ ماركوس ماسي

سيكون نحو نصف متوسط القطاع خلال السنوات الأخيرة (5% مقابل 10%). وللعودة إلى المستويات السابقة، سيحتاج مديرو الأصول إلى خفض التكاليف بنسبة 20% بشكل عام، وتحويل

الإجراءات التحولية

تقدر بوسطن كونسلتينغ جروب، أنه في ضوء الضغوطات والتحديات الحالية وتوقعات السوق، إذا استمر مديرو الأصول العالمية في المسار نفسه، فإن نمو الأرباح السنوية

من قادة الصناديق إعادة تقييم عمليات مؤسساتهم لاستعادة مستوى النمو في الأرباح الذي شهدوه خلال السنوات السابقة. وفي الواقع، منذ عام 2006، جاء 90% من نمو الإيرادات كنتيجة مباشرة لأداء السوق، ولكن في ظل التحولات وحالة عدم اليقين التي تشهدها الأسواق، فقد حان الوقت لإحداث تحول حقيقي وملمووس. وفي حين كان عام 2022 من بين أسوأ الأعوام بالنسبة لعائدات المستثمرين في العالم منذ عام 2008، إلا أنه من المتوقع تعافي الأسواق، ومع ذلك، لم تعد البنوك المركزية في جميع أنحاء العالم تركز على تحقيق نمو مستدام في السوق، حيث إن أهدافهم على المدى القصير هي عكس ذلك تماماً، فهي تحاول إبطاء النمو لمخافة التضخم الذي سيكون له تأثير، خاصة على أسواق الأسهم. ومع ذلك، بالنسبة لمنطقة الشرق الأوسط، فإن توقعات النمو إيجابية أكثر نظراً لاستمرار ارتفاع إيرادات النفط والتطورات الإيجابية نسبياً في سوق الأسهم».

حققت الأصول المدارة في منطقة الشرق الأوسط نمواً ملحوظاً بواقع 100 مليار دولار خلال الفترة بين 2021 إلى 2022 (بمعدل نمو سنوي مركب بنسبة 7%) لتصل إلى 1.3 تريليون دولار. وفقاً للتقرير السنوي لإدارة الأصول الذي الصادر عن بوسطن كونسلتينغ جروب.

ويتناول التقرير الجديد الذي يحمل عنوان «إدارة الأصول العالمية 2023: تحول اتجاه المد»، العوامل الخارجية والداخلية التي ترسم معالم قطاع إدارة الأصول - إلى جانب التحديات الرئيسية التي يواجهها مديرو الأصول. كما يسلط التقرير الضوء على المسار التحولي لصناديق إدارة الأصول نحو العودة إلى المستويات السابقة للربحية والنمو.

وأفاد ماركوس ماسي، شريك ومدير مفوض في بوسطن كونسلتينغ جروب: «رغم تحقيق قطاع إدارة الأصول في منطقة الشرق الأوسط أداء أفضل نسبياً مقارنة بنظرائه في أوروبا وأمريكا، فقد وصل إلى منطفح حاسم، مما يتطلب

بهدف اعتماد التكنولوجيا المتقدمة في السياحة المستدامة بالسعودية

محافظة العلا توقع اتفاقية تعاون مشترك مع «شنايدر إلكتروك»



■ جانب من توقيع الاتفاقية

وقّعت «شنايدر إلكتروك»، الشركة العالمية الرائدة في التحول الرقمي لإدارة الطاقة والأتمتة، و«الهيئة الملكية لمحافظة العلا» مذكرة تفاهم لتعزيز السياحة المستدامة بالملكة العربية السعودية والتعاون على تطوير التكنولوجيا في محافظة العلا.

ويهدف التعاون بين شتايدر إلكتروك والهيئة إلى دعم تحويل محافظة العلا إلى وجهة سياحية أثرية وثقافية مستدامة بما يتماشى مع رؤية المملكة 2030، حيث تعمل شتايدر إلكتروك والهيئة على فرص دمج الحلول الذكية لكفاءة الطاقة في كافة عمليات مشاريع التطوير العقاري هناك، بما يشمل التصميم والبناء والصيانة في الفنادق والمتاحف والمساكن والبنى التحتية.

وبحسب مذكرة التفاهم، تطرح شتايدر إلكتروك على الهيئة حزمة من تطبيقات التكنولوجيا المتقدمة وحلول إدارة الطاقة المبتكرة التي يمكن دمجها بشكل سلس مع البنية التحتية في محافظة العلا، بما يعزز

العلا نموذج سعودي رائد للتنمية الشاملة والمستدامة بالاستفادة من الابتكار والتكنولوجيا. واتفاقية التعاون معها تجمع بين الرؤية والتطبيق عبر شراكات فاعلة تسهم في تسريع التحول الرقمي والكهربى وبناء عالم أكثر استدامة».

وتابع: «تعمل شتايدر

استدامة القطاع السياحي فيها. ويتضمن ذلك حلول الطاقة المتجددة وتوزيع الطاقة والشبكات المصغرة والمباني الذكية ومراكز البيانات والبنى التحتية للنقل بالطاقة الكهربائية. وقال محمد شاهين، رئيس شتايدر إلكتروك في المملكة العربية السعودية واليمن: «الهيئة الملكية لمحافظة

استدامة القطاع السياحي فيها. ويتضمن ذلك حلول الطاقة المتجددة وتوزيع الطاقة والشبكات المصغرة والمباني الذكية ومراكز البيانات والبنى التحتية للنقل بالطاقة الكهربائية. وقال محمد شاهين، رئيس شتايدر إلكتروك في المملكة العربية السعودية واليمن: «الهيئة الملكية لمحافظة

جديدة وتقنيات مجرّبة بما يسهم في تحقيق خطط الهيئة الاستراتيجية لمحافظة العلا».

ويضع الجانبان مواردهما وخبراتها لتسهيل بناء منظومة تقنية نوعية تركز على الاستدامة والرقمنة وكفاءة إدارة الطاقة. فيما تدعم شتايدر إلكتروك الهيئة في بناء القدرات ومشاركة المعرفة مع المجتمع المحلي حول أحدث البرمجيات والمنتجات الذكية لكفاءة استخدام الطاقة.

وتم إبرام الاتفاقية خلال «قمة الابتكار في السعودية 2023» التي نظمتها شتايدر إلكتروك في العاصمة الرياض يوم 13 يونيو. ووقع المذكرة لورانس إيتا، الرئيس الرقمي ومسؤول التحليلات في الهيئة الملكية لمحافظة العلا، ومحمد شاهين، رئيس شتايدر إلكتروك في المملكة العربية السعودية واليمن، بحضور الرئيس التنفيذي العالمي لشتايدر إلكتروك، جان باسكال تريكار، إلى جانب كبار المسؤولين من الطرفين.

مجموعة PRCO «توسع حضورها في السعودية

الجديد. نشأت ريم في المملكة وتتمتع بخبرة تزيد عن عشر سنوات في العمل مع العديد من العلامات المتخصصة بالضيافة في الدولة، بما فيها سلسلة فنادق ومنجعات فورسيزونز وماريوت ومجموعة حياة للفنادق وClap وجونز ذا جروسر».

وتستند هذه الخطوة على سجل الشركة الحافل بالحملات والفعاليات الناجحة التي

وميلانو وموسكو ودبي وهونغ كونغ وشنغهاي.

وتعليقاً على هذا الموضوع، قال جوناثان ريفلين، الشريك في مجموعة PRCO: «يزداد تطور المملكة بشكل ملحوظ وفريد، ما يجعلها سوقاً محلية وعالمية جديدة لجميع عملائنا».

«نتعاون أنا وشركائي مع مديرة مكتب العلاقات العامة لمكتب المملكة، ريم عادل عباس أحمد لضمان نجاح المشروع

أعلنت مجموعة COPR، الوجهة الرائدة في مجال الضيافة وأنماط الحياة الفاخرة وخدمات الاتصال والعلاقات العامة، عن إطلاق PRCO المملكة العربية السعودية وافتتاح أول مكاتب الشركة في الرياض.

وعزز افتتاح المكتب الجديد حضور المجموعة في المملكة، وينضم إلى محفظة مكاتبها في لندن وباريس وميونخ

أعلنت مجموعة COPR، الوجهة الرائدة في مجال الضيافة وأنماط الحياة الفاخرة وخدمات الاتصال والعلاقات العامة، عن إطلاق PRCO المملكة العربية السعودية وافتتاح أول مكاتب الشركة في الرياض.

وعزز افتتاح المكتب الجديد حضور المجموعة في المملكة، وينضم إلى محفظة مكاتبها في لندن وباريس وميونخ

«ديليفرو» تكشف عن العادات الغذائية لعملائها خلال فترة العيد



■ سهام الحسيني

يأتيك البرجر الخاص بك مع البطاطس المقلية ومشروباتك المفضلة بجانبها!

المطبخ الياباني وفقاً لديليفرو، ينفق العملاء أكثر على المأكولات اليابانية خلال العيد، حيث يختار العديد من الأشخاص الاستمتاع بأكل السوشي والساشيمي مع الأصدقاء والأحباء. وبالتأكيد مع الوسابي وصلصة الصويا!

وفي هذا الصدد، قالت سهام الحسيني، المدير العام لشركة ديليفرو الكويت وقطر: «لا يوجد وقت أفضل للتجمع مع الأصدقاء والعائلة والأحباء أكثر من تناول الوجبات التي نجبها. نأمل أن يستمتع عملائنا بعطلة العيد من خلال الاستفادة من كل ما تقدمه ديليفرو، بما في ذلك مجموعة واسعة من المطاعم ومحلات البقالة والمقاهي ومحلات الزهور والمزيد. سواء كان عملاؤنا يستمتعون ببرجر الجبن المفضل لديهم أو يدعون أصدقائهم لتناول السوشي، فإن ديليفرو تفتخر بجعل طلبات العملاء غاية في البساطة والسرعة.»

احتفلت ديليفرو هذا العام بعامها الرابع في الكويت، حيث قدمت مئات الآلاف من الوجبات للعملاء في جميع أنحاء البلاد. ومنذ انطلاقتها، تمكنت ديليفرو من تحقيق العديد من الإنجازات وحازت مؤخرًا على لقب «أفضل تطبيق توصيل» في الكويت من قبل «سيرفس هيرو». ومع المطاعم المشاركة في ديليفرو حصريًا، والخصومات الخاصة وعروض الوجبات، فإن ديليفرو دائماً متوفرة لتقديم الطلبات. والمتابعة أحدث عروض المطاعم والمقاهي في الكويت، يرجى تحميلنا التطبيق من آب ستور لأجهزة iOS وجوجل بلاي لأجهزة أندرويد.

حلول عيد الأضحى المبارك، أصدرت ديليفرو إحصائيات مميزة حول عادات الطبخ لعشاق الطعام خلال عطلة العيد.

قد لا يكون من المفاجئ أن يستمتع العملاء في جميع أنحاء البلاد بالرفاهية والراحة التي توفرها ديليفرو خلال العطلات، ولكن كيف تتغير عادات طلب الطعام، وما هو المطبخ الرائد من حيث الطلبات خلال فترة الأعياد؟

بدأ بالبرغر والسوشي، وصولاً إلى التجمعات الكبيرة مع العائلة والأصدقاء، هكذا يحتفل محبو الطعام في الكويت بعطلة العيد:

تجمعات العيد لا يخفى على الجميع أنه خلال موسم الأعياد يميل الأشخاص إلى طلب كميات أكبر من الطعام للزيارات وتجمعات الأصدقاء. في الواقع، يرتفع حجم الطلب بحوالي 20% خلال الأعياد، حيث يطلب الكثير من عملاء ديليفرو طعاماً لتجمعات تضم أكثر من ثلاثة أفراد.

المزيد من الوقت خلال الإجازة، يتم إجراء الكثير من الطلبات خلال ساعات النهار وأوائل ساعات المساء، حيث يستمتع عدد أكبر من العملاء بوجبات الغداء والعشاء، مقارنة بتناول الطعام في وقت متأخر من الليل خصوصاً خلال شهر رمضان.

ومع ذلك، تشير ديليفرو أيضاً إلى أن هذه العادة بارزة في معظم أيام العطل في الكويت، بما في ذلك العيد.

نصيب الأسد يحظى البرجر، والمطبخ الأمريكي بشكل عام، بشعبية كبيرة خلال عطلة العيد. سواء كنت من محبي لحم البقر أو برجر الدجاج، هناك شيء واحد مؤكد: لن تشعر وكأنك في عطلة إذا لم

العناية بصحة ضيوفهم. وستحتوي القائمة على أطباق مبتكرة، ولكنها بسيطة، مما يعكس طريقة الاسترخاء التي طورها الينو بعد جهد كبير على مدار العقد الماضي. وستشمل قائمة لندن بيض «بادابوم» المخوض مع كافيال أوسبين وحميض وملح ساليش المدخن. وكوينيل باس البحر المقشر بالبريوش مع مستحلب «بيلي باي» وبلح البحر، ومستحلب البصل الأبيض.

وفي تعليق له بهذه المناسبة، قال الشيف بانيك ألينو: «يجسد مطعم بافيلون لندن حلم حياتي بإعادة تعريف الطعام الفرنسي: إذ يجمع بين إرث عائلي في إدارة مقاهي المشروبات الصغيرة وشغفي بابتكار الطهي. في بافيلون لندن. وننتقل إلى الترحيب بضيوفنا، وابتكار مأكولات أقل رسمية تطهى مباشرة وببساطة.»

وسيكون كل طبق في بافيلون لندن شهادة على إيمان الشيف يانيك ألينو بأن الطهارة يتحملون مسؤولية

للطهي المباشر.

وسيضم أول مشروع للشيف يانيك ألينو في المدينة مطعماً ومقهى مشروبات وغرفة طعام خاصة وترأساً واسعاً في الهواء الطلق. وسيمثل التزام يانيك ألينو بمزج المعرفة والتميز مع التجربة، وبالتالي تحديث أسس المطبخ الفرنسي. وستستمد القائمة الإلهام من المنتجات البريطانية الموسمية مع الحفاظ على جذورها العميقة في التقنيات الفرنسية.

أعلن الشيف يانيك ألينو، أحد أكثر الطهاة الحائزين على نجمة ميشلان في العالم، أن مطعم بافيلون لندن، الذي يعد المطعم الأول له في لندن مايفير، سيفتح أبوابه رسمياً في 1 يوليو 2023، مع إتاحة إمكانية الحجز الآن للحجوزات الصيفية. ويقع فندق فورسيزونز لندن في بارك لين، وسيقدم الافتتاح المرتقب بفارغ الصبر لسكان لندن والزوار الدوليين تجربة تناول الطعام الراقى في الحي مع أطباق مبتكرة للغاية تحضر في مطبخ مفتوح

أعلن الشيف يانيك ألينو، أحد أكثر الطهاة الحائزين على نجمة ميشلان في العالم، أن مطعم بافيلون لندن، الذي يعد المطعم الأول له في لندن مايفير، سيفتح أبوابه رسمياً في 1 يوليو 2023، مع إتاحة إمكانية الحجز الآن للحجوزات الصيفية. ويقع فندق فورسيزونز لندن في بارك لين، وسيقدم الافتتاح المرتقب بفارغ الصبر لسكان لندن والزوار الدوليين تجربة تناول الطعام الراقى في الحي مع أطباق مبتكرة للغاية تحضر في مطبخ مفتوح

أعلن الشيف يانيك ألينو، أحد أكثر الطهاة الحائزين على نجمة ميشلان في العالم، أن مطعم بافيلون لندن، الذي يعد المطعم الأول له في لندن مايفير، سيفتح أبوابه رسمياً في 1 يوليو 2023، مع إتاحة إمكانية الحجز الآن للحجوزات الصيفية. ويقع فندق فورسيزونز لندن في بارك لين، وسيقدم الافتتاح المرتقب بفارغ الصبر لسكان لندن والزوار الدوليين تجربة تناول الطعام الراقى في الحي مع أطباق مبتكرة للغاية تحضر في مطبخ مفتوح

أعلن الشيف يانيك ألينو، أحد أكثر الطهاة الحائزين على نجمة ميشلان في العالم، أن مطعم بافيلون لندن، الذي يعد المطعم الأول له في لندن مايفير، سيفتح أبوابه رسمياً في 1 يوليو 2023، مع إتاحة إمكانية الحجز الآن للحجوزات الصيفية. ويقع فندق فورسيزونز لندن في بارك لين، وسيقدم الافتتاح المرتقب بفارغ الصبر لسكان لندن والزوار الدوليين تجربة تناول الطعام الراقى في الحي مع أطباق مبتكرة للغاية تحضر في مطبخ مفتوح

أعلن الشيف يانيك ألينو، أحد أكثر الطهاة الحائزين على نجمة ميشلان في العالم، أن مطعم بافيلون لندن، الذي يعد المطعم الأول له في لندن مايفير، سيفتح أبوابه رسمياً في 1 يوليو 2023، مع إتاحة إمكانية الحجز الآن للحجوزات الصيفية. ويقع فندق فورسيزونز لندن في بارك لين، وسيقدم الافتتاح المرتقب بفارغ الصبر لسكان لندن والزوار الدوليين تجربة تناول الطعام الراقى في الحي مع أطباق مبتكرة للغاية تحضر في مطبخ مفتوح

مطعم «بافيلون» يفتح أبوابه في فندق «فورسيزونز لندن بارك لين»