«بوسطن كونسلتينج» تستهدف خطوات تحوّلية بقطاع بيع الوقود بالتجزئة في الخليج

أجرت «بي سي جي» دراسة متعمّقة حول مستقبل قطاع بيع الوقود بالتجزئة، والتي تضمنت بالتفصيل أربعة سيناريوهات محتملة في الأسواق الناشئة يمكن أن تغيّر القطاع عالمياً وفي دول مجلس التعاون الخليجي.

يحتاج قطاع بيع الوقود بالتجزئة في مجلس التعاون الخليجي إلى الانتقال من عروض القيمة التي تركّز على المركبات إلى عروض القيمة التي تتمحور حول متطلبات العميل، وذلك وفقاً للتقرير الجديد الذي أطلقته مجموعة بوسطن كونسلتينج جروب بعنوان «مستقبل محطات الخدمة»، والذي يسلط الضوء على الموجة القادمة من التحوّلات التكنولوجية على مستوى القطاع إلى جانب الطلب المتنامي على توفير نقاط اتصال رقمية متنوعة للعملاء في العصر الرقمي.

وقال ميركو روبيس، مدير مفوّض وشريك في بوسطن كونسلتينج جروب: «هناك العديد من الاتجاهات التي تؤثر على سوق بيع الوقود بالتجزئة على مستوى العالم وتساهم بإحداث تحوّلات جذريّة فيه. ومن بين هذه الاتجاهات ظهور أنواع بديلة للوقود ونماذج جديدة للتنقل إلى جانب تطوّر توقعات المستهلكين فيما يتعلق بالحصول على تجارب فائقة الراحة والتخصيص. وتنبع هذه الاتجاهات الجديدة من التقدّم على صعيد التقنيّات الرقميّة».

يتناول التقرير أربعة سيناريوهات مستقبلية محتملة لقطاع بيع الوقود بالتجزئة على مستوى العالم، ويسلط الضوء على أنه مع التطورات التي ستشهدها نماذج التنقل وأنواع الوقود خلال السنوات الـ 10–15 القادمة، من المتوقع أن يشهد الطلب على الوقود انخفاضاً، مما يؤثر بشكل كبير على نماذج الأعمال التقليدية ويعرّض قسماً كبيراً من شبكة محطات الخدمة للخطر.

وأضاف روبيس: «يتوقع العملاء الحصول على المستوى نفسه من تجربة العملاء التي تقدّمها متاجر التجزئة الفعلية أو الإلكترونية، حيث لم يعد متجر بيع الوقود بالتجزئة «المريح» بالمعنى التقليدي مناسباً مقارنة بالخدمات الفورية المتوفرة اليوم. وفي حين أنه من المرجّح بقاء مشتقات الوقود الإحفوري الركيزة الأساسية التي يقوم عليها سوق بيع الوقود بالتجزئة في دول مجلس التعاون الخليجي في المستقبل القريب، تشير نتائج بوسطن كونسلتينج جروب إلى أهمية العمل على توفير مجموعة أوسع من مصادر الوقود والخدمات التي تستهدف احتياجات العملاء بما يتجاوز خدمات السيارات، بهدف ضمان مصادر جديدة لتوليد القيمة وتعويض الانخفاض المحتمل في مبيعات الوقود التقليدية».

دعم الابتكار في القطاع في دول مجلس التعاون الخليجي

على الرغم من نضوج سوق الوقود في دول مجلس التعاون الخليجي، إلا أن محطات بيع الوقود بالتجزئة تحتاج إلى تسريع قدراتها لإزالة الحدود بين الخدمات الرقمية والخدمات الفعلية لا سيما مع تطور توقعات العملاء ومطالبتهم محطات بيع الوقود بالتجزئة بتوفير مرافق خدمية معزّزة بحلول وابتكارات رقمية (داخل محطات الخدمة وخارجها) في المستقبل.

ميركو روبيس

بالإضافة إلى تقديم خدمات الوقود وتوفير المحطات المريحة، فإن النموذج الذي يركز على العملاء يستند إلى حقيقة جديدة تقوم على توجه محطات بيع الوقود بالتجزئة نحو الحصول على القيمة من خلال منظومات متنوعة لتقديم المنتجات والخدمات، مع الاستفادة في الوقت نفسه من الأصول الحالية (الشبكات ، بيانات العملاء ، إلخ).

وبالتالي، ستحتاج مجموعة محطات الخدمة إلى تطوير منتجاتها وعروضها المقدمة بالاعتماد على ثلاثة مجالات رئيسة للاستعداد للتحوّلات المستقبلية في السوق:

• تعزيز العروض الحالية والبحث عن مصادر جديدة للقيمة:

ستحتاج محطات بيع الوقود بالتجزئة إلى التوسع إلى ما هو أبعد من الخدمات التقليدية المقدّمة للعملاء وكذلك التنافس في مجالات جديدة للقيمة مرتبطة بالأعمال الأساسية. وسيتطلب ذلك تعزيز تجربة العملاء بالاعتماد على التقنيات الناشئة بهدف توفير تجارب سلسة للعملاء عن طريق التحوّل الرقمي لخطوات رحلة العميل في محطات الخدمة. وستحتاج محطات بيع الوقود بالتجزئة أيضاً إلى الاستثمار في البنية التحتية للسيارات الكهربائية (EV)، ووسائل النقل المتقدمة، حيث سيتعين عليهم التكيف مع التحولات التي يشهدها القطاع، مثل انتشار السيارات الكهربائية في دول مجلس التعاون الخليجي الرائدة مثل الإمارات العربية المتحدة.

جيسيبي بوناكورسي

إضافة إلى ذلك، ستصبح الاستفادة من مباني محطات الخدمة بشكل أكثر فعالية ضرورية أيضاً لتطوير نماذج الأعمال التجارية لتصبح محطات شاملة تلبي الاحتياجات العالمية لمختلف شرائح العملاء. وبالنظر إلى ارتفاع معدلات التحول الرقمي في المنطقة، هناك عبء كبير على محطات بيعالوقود بالتجزئة لمواكبة متطلبات العملاء وتوجهاتهم للحصول على خيارات التنقل الجديدة. وستحتاج محطات الخدمة أيضاً إلى تبني المبادرات الحكومية في مجال الحلول المتقدمة للتنقل والاستدامة والحلول الرقمية «الذكية» ودعمها.

• إحداث تحولات إيجابية في الشبكات ومحافظ الأصول:

قد لا تتمكن بعض مواقع محطات بيع الوقود بالتجزئة في المناطق الحضرية من تحقيق الأرباح ذاتها في المستقبل، وذلك بسبب المنافسة الشديدة التي من الممكن أن تفرضها البنية التحتية لإعادة الشحن في المنازل أو المكاتب. وفي المقابل، فإن مواقع المحطات الكبيرة التي تتميز بإمكانية الوصول إليها بشكل أفضل ولكن في ضواحي المدن الأقل جاذبية قد تزيد من جاذبيتها بفضل قدرتها على التوسع في مراكز ديناميكية كبيرة لاستيعاب الابتكارات مثل مواقف السيارات ذاتية القيادة ومساحات محطات التجزئة المحسّنة. ومن خلال التوسع بما يتجاوز إنتاج الوقود والجاذبية الديموغرافية، ستحتاج محطات بيع الوقود بالتجزئة إلى إعادة صياغة مفاهيم شبكات محطات الخدمة. وسيتطلب ذلك إعادة تحديد كيف يمكن أن يساهم دمج الشبكات وتحسينها في خلق أقصى قيمة من قواعد الأصول ذات القيمة المحسنة، وذلك من خلال الاستفادة من رأس المال الاستثماري، وعمليات الدمج والاستحواذ، والمشاريع المشتركة، والشراكات والتحالفات. وستتمكن محطات بيع الوقود بالتجزئة في الدول الخليجية من إحداث تحولات إيجابية على صعيد المنتجات والخدمات الرقمية، وذلك من خلال إنشاء محافظ أصول أوسع تضم أصول مادية جديدة مثل مستودعات توفير الخدمات بسرعة وكفاءة، والطائرات بدون طيار، والأصول الرقمية مثل منصات التنقل والتطبيقات ، ومنصات التخصيص، وحلول التحليلات.

• تطوير خبرات وقدرات جديدة:

تحتاج محطات بيع الوقود بالتجزئة إلى تحسين قدراتها التي تتمحور حول متطلبات العملاء، وضمان القدرة على التعامل مع مستويات عالية من التعقيد. وتبني نماذج عمل مرنة لتعزيز الابتكار، وذلك إذا ما أرادت الصمود والتكيف مع الموجة القادمة من التحولات، حيث بدأ العملاء في تعليق أهمية قصوى على الحصول على خدمات الوقود حسب احتياجاتهم الشخصية. وهذا يمثل مجالاً محتملاً للنمو لمحطات الخدمة في دول مجلس التعاون الخليجي يدفعها إلى تبني التجارب الرقمية واعتبارها «الوضع المعتاد الجديد».

ويُعتبر تطوير القدرات الجديدة والخبرات الرقمية المتعلقة بمجالات جديدة مثل الخدمات اللوجستية السريعة والأبنية، من الاعتبارات الرئيسية لتجنّب ركود القطاع وسط العصر الرقمي المتمحور حول احتياجات العميل. وعلى عكس الأسواق الناضجة الأخرى، تتميز محطات بيع الوقود بالتجزئة في دول مجلس التعاون الخليجي بنمو مستقر في الطلب على الوقود على الطرق، مع معدل نمو سنوي مركب متوقع يتراوح بين 2 – 4% على مدى السنوات الخمس المقبلة. ومع ذلك، وفي ضوء السيناريو المتوقع، تحتاج مستويات الخدمة المتقدّمة إلى التطوّر لاستغلال الفرص التي تقدّمها أنواع الوقود البديلة، مثل المركبات الكهربائية، بالإضافة إلى مستوى الراحة الإضافية لخدمات توفير الوقود على مدار الساعة طوال الأسبوع – وهي مجالات تشهد نمواً هائلاً في مدن مثل دبي.

وقال جيسيبي بوناكورسي، شريك في بوسطن كونسلتينج جروب: «مع التطورات التي يشهدها عالمنا اليوم واقترابنا بشكل أكبر من العيش في المستقبل الرقمي، من المتوقع أن تعاني محطات بيع الوقود بالتجزئة التي لا تتكيّف مع متطلبات العصر خلال العقد القادم، من نتائج وآثار سلبية. وباعتبار هذا الموضوع من أكثر الموضوعات شيوعاً في دول مجلس التعاون الخليجي، من المهم للغاية أن يستفيد قطاع بيع الوقود بالتجزئة من التكنولوجيا الرقمية ويتّجه نحو التركيز على المجالات الجديدة سريعة النمو لخلق القيمة وتحفيز الانتقال من الاعتماد على الوقود الأحفوري ومحطات الوقود غير المدعومة بالحلول الرقمية».

مطعم «ريفييرا» يقدم قائمة الفطور للمرة الأولى

لقطة جماعية من الحدث المميز

قدم مطعم ريفييرا أول قائمة فطور لدى المطعم والتي تم إطلاقها في حدث إعلامي مميز حضره ممثلي الصحافة في الكويت بدعوة من الشيف سيباستيانو سبريفيري، رئيس الطهاة لدى فندق فورسيزونز الكويت برج الشايع.

وتعليقاً على إطلاق القائمة الجديدة، تحدث ديديه جاردان المدير العام لفندق فورسيزونز الكويت برج الشايع قائلاً: «يسرنا أن نقدم أول قائمة فطور لدى ريفييرا والتي تضم أكثر من 30 ابتكار لمذاقات ريفييرا المستوحاة والمحضرة تحت أيدي أمهر الطهاة وهما شيف سيباستيانو سبريفيري، رئيس الطهاة لدى فندق فورسيزونز الكويت برج الشايع وشيف أسامة الأخرس، الشيف الرئيسي لدى مطعم ريفييرا. وتجمع القائمة الجديدة بين أطباق الفطور التقليدية واللمسات الإيطالية والعربية لتقديم تجربة مذاق لا تنسى لجميع ضيوفنا».

وتم اختيار قائمة الفطور بعناية لتعزيز رحلة الضيوف عند زيارة المطعم وذلك بتقديم اختيارات الفطور المتعددة لبداية اليوم على الطريقة الصحيحة. وتشمل القائمة الجديدة أطباق مميزة ومنها تشكيلة المقبلات العربية والمخبوزات والإبتكارات المختلفة من أطباق البيض بالإضافة إلى العديد من أطباق الحلويات والتي حتماً سترضي الجميع في الصباح الباكر.

كما سيتمكن الضيوف من الاستمتاع بتناول تشكيلة الأطباق المحلية والتي تتضمن مجموعة مختارة من المناقيش، الفول المدمس وجبن حلوم مشوي مع خبز التوست والذي يتم تحضيره بالأفوكادو، إلى العديد من الإصناف المختلفة. وتضم قائمة الفطور أيضاً أطباقاً مبتكرة من البيض ومنها طبق البيض المخفوق بالكمأة السوداء والشكشوكة وبيض بالتورتيلا الإسباني إلى العديد من إختيارات أطباق البيض المميزة. ويتم أيضاً تقديم تشكيلة المخبوزات وأطباق الحلويات خلال فترة الفطور ضمن القائمة الجديدة.

الشيف سيباستيانو سبريفيري

ويتم الآن تقديم قائمة الفطور كل يوم من الساعة 9 صباحاً إلى الساعة 12 ظهراً في مطعم ريفييرا الكائن في منطقة الجاردنز في مجمع الأفنيوز، وبعدها يمكن للضيوف اختيار الأطباق من القائمة الرئيسية للمطعم يومياً لغاية الساعة 11 مساءً.

بعد إعفاء الكويتيين من تأشيرات الدخول إلى الشرق الأقصى الروسي

فندق «فورسيزونز ليون بالاس» يتيح الفرصة لاستكشاف العاصمة الثقافية الروسية

مع قرار إعفاء مواطني دولة الكويت من تأشيرات الدخول إلى الشرق الأقصى الروسي، تم إطلاق موقع سانت بطرسبرغ للتأشيرات الإلكترونية في بداية أكتوبر الجاري، ليُسهل الحصول على التأشيرة الإلكترونية للكويتيين الراغبين في استكشاف العاصمة الثقافية الروسية العريقة، وذلك بكل سهولة من خلال التقديم عبر الموقع الإلكتروني. وذلك بتعبئة الاستمارة اللازمة وتحميل صورة شخصية في عملية سريعة لا تتطلب سوى نقرات معدودة، ويُطلب من المسافرين تقديم طلباتهم قبل 20 يومًا وحتى أربعة أيام من موعد الوصول، فيما تمتد صلاحية التأشيرة لثمانية أيام في سانت بطرسبرغ ومنطقة لينينغراد المحيطة بها.

يحرس أسدان من الرخام مدخل الفندق فورسيزونز ليون بالاس سانت بطرسبرغ الأسطوري، والذي يقع ضمن أسوار القصر الملكي العائد للقرن التاسع عشر في مدينة سانت بطرسبرغ، عاصمة روسيا القيصرية، التي تحتفظ إلى اليوم بطابع وآثار تلك الحقبة الإمبراطورية. تُعد سانت بطرسبرغ اليوم العاصمة الثقافية في روسيا، وتشتهر على مستوى العالم بتاريخها الحافل وعمارتها العريقة. وبفضل خدمة التأشيرات الإلكترونية الجديدة من المتوقع أن تجتذب المدينة أعداداً متزايدة من السياح من دولة الكويت.

وفي هذا السياق، قال فيلكس موريلو، مدير عام فندق فورسيزونز ليون بالاس سانت بطرسبرغ: «سيُسهل موقع التأشيرات الإلكترونية الجديد عملية السفر بالنسبة للمسافرين الدوليين، وسيتيح لمواطني دولة الكويت التخطيط لسفراتهم بيسر إلى مدينتنا الجميلة. وسيهتم طاقم الكونسيرج بتعريف ضيوفنا بأهم المعالم التاريخية والثقافية في سانت بطرسبرغ، ويسعدهم إجراء الترتيبات اللازمة لمنح الضيوف تجربة لا تنسى. نتطلع إلى الترحيب بضيوفنا من المملكة في فندقنا العريق، لنتشارك معًا لحظات لا تنسى ونخلق ذكريات تدوم مدى الحياة».

فندق فورسيزونز ليون بالاس

عودة إلى العصر الإمبراطوري

يقع فندق فورسيزونز ليون بالاس في منطقة أدميرالتيسكي الراقية، والتي تتميز بأجواء الفخامة في روسيا القيصرية. وكان القصر التاريخي قد تم تشييده في بدايات القرن التاسع عشر للأمير الكساندر ياكوفليفتش لوبانوف – روستوفسكي، ويتيح موقعه المميز، وسط المدينة، لضيوفه استكشاف سان بطرسبرغ بكل سهولة.

فتح الفندق أبوابه أمام الضيوف في عام 2013، وتصدر منذ ذلك الحين قائمة أهم الوجهات في روسيا، ليقدم تجربة إقامة فاخرة في 183 غرفة أنيقة، منها 26 جناحاً ذات تصاميم وديكورات فخمة، ويتميز الفندق عموماً بالأسقف العالية والديكورات ذات التفاصيل الدقيقة والشرفات التي تُطل على أهم معالم المدينة، ليعيش ضيوف الفندق وسط أجواء من الرفاهية والترف، التي تحاكي تلك التي عاشها أفراد العائلة الملكية الروسية القديمة.

رحلة إلى عالم الروعة

يُعد جناح لوبانوف الرئاسي الأرقى والأجمل في الفندق، ففي هذا الجناح يجتمع الضيوف مساءً حول الموقد ليتبادلو أطراف الحديث، أو يقيمون حفلات عشاء على الشرفة الخاصة المطلة على مبنى البحرية والحديقة المحيطة بالقصر، أو الاسترخاء في غرفة النوم الرئيسية. ويضفي الحمام الرئيسي المكسو بالرخام المزيد من الترف على أجواء الجناح، حيث زين بـ12 نوعاً من الرخام، ويضم حوضاً رخامياً للاستحمام، ودشاً منفصلاً، وحوضاً كبيراً بمغسلتين، وشاشة تلفاز إل سي دي مع مكبرات صوت.

يقع الجناح الرئاسي و12 غرفة وجناحاً آخر في طابق النبلاء بالفندق، والذي يتصل بالسلالم الكبرى، ويمكن فصل هذه المنطقة لتوفير المزيد من الخصوصية والراحة لضيوف الطابق. ويستفيد الضيوف الذين يخططون لرحلات عائلية طويلة من عرض خاص، يتيح لهم الإستفادة من ليلة رابعة مجاناً عند حجز ثلاث ليال متتالية في أحد أجنحة الفندق.

تمتعوا باشهى النكهات

يدعو فندق فورسيزونز ليون بالاس سانت بطرسبرغ ضيوفه للانطلاق في رحلة تطوف بهم على أشهى النكهات في ثلاثة مطاعم أنيقة، وهي مطعم سينتوهو للأطباق الآسيوية العصرية، وبيركورسو للماكولات الإيطالية الأصيلة، وذا تي لاونج للأطباق الروسية التي تحمل لمسة عصرية.

صمم دينيس بروخوروف، مساعد الشيف التنفيذي، قائمة الطعام في «ذا تي لاونج»، لتقدم مفهوماً عميقاً للثقافة المحلية، حيث يختبر الضيوف تقاليد الطعام الروسية، ويتذوقون تشكيلة من الأطباق الشعبية المحبوبة، ومنها دجاج كييف، وسلطعون كمشاتكا، واللحم البقري الرخامي من منطقة بريانسك. وتتوفر اللحوم الحلال عند الطلب تماشياً مع احتياجات الضيوف من منطقة الشرق الأوسط. وتُقام في «ذا تي لاونج» فعالية تحمل اسم تجربة القيصر، يتذوق الضيوف خلالها النكهات المميزة لسبعة أنواع من الكافيار، والذي يُعد من أغلى الأطعمة في العالم.

ويختصر الفندق المسافات لضيوفه الراغبين بزيارة باتيسيري الشوكولاتة، ويعفيهم من السفر إلى باريس، حيث يمكنهم تذوق تشكيلة واسعة من إبداعات الشوكولاتة وأطيب الحلويات الآسيوية أثناء الاستمتاع بإطلالة على كاتدرائية القديس إسحق. وحرص نيكولاس لامبارت، شيف المعجنات التنفيذي في الفندق، والذي كان سابقاً شيف المعجنات في مطعم كابريس، الحائز على نجمتي ميشلان، في فندق فورسيزونز هونغ كونغ، على تصميم تشكيلة مميزة من الحلويات تدمج بين الطعم الرائع للشوكولاتة والنكهات المحلية الأصيلة مثل الكستناء، وجوز الهند باللايتشي والياسمين، والتفاح بتوت العليق.