

تاج محل في نجران : الإرادة التي كسرت قيد المجتمع وخطمت حواجز البطالة..



المطعم من الخارج



ماجد آل فاضل صاحب الفكرة

تحقيق : أحمد سالم جريب

وجابر.. وبدوري توجهت إلى المطعم الذي يملكه هؤلاء الشباب الطموح، ممثلاً لمجلة (الوهج)، والتي بدورها تفتخر بإنجاز هؤلاء الشباب..

بداية التقيت بماجد آل فاضل أحد الاثنيْن الداعمين والمؤسسين لفكرة المطعم مع زميله جابر آل حمادة، والذي كان يشكو من وعكة صحية بسيطة، فلم يحصل لنا الشرف بلقاؤه، مع تمنياتنا له بالشفاء العاجل..

-رحمة الله عليه- لنعطيمهم فرصة لتغيير وضعهم المعيشي والاجتماعي إلى الأحسن طبعاً -إن شاء الله- وكنا مركزين على إنشاء نشاط يستطيعون الاندماج فيه عملياً بسهولة، أي نشاط لا يحتاج لفترة تدريبية، أو تقنية تحتاج إلى تعليم مكثف، ومن هذا المنطلق قررنا أن المطعم سيكون كبدية لانطلاق هذه الرسالة المناهضة للكسل المبرر بالحاجز الاجتماعي.

• كم عدد المنشئين للمطعم؟ وما هو دور كل فرد منكم في المطعم؟

بدأت النشأة بنا نحن الاثنيْن ماجد وجابر.. أمّا الأدوار فكانت

شباب طموح يكسر حاجز المستحيل، وتحت شعار «لا للبطالة» اجتمع ماجد آل فاضل مع صديقه ورفيق عمره جابر آل حمادة، وقد كانا دائماً ينظران بكل أسى لحال الشباب الذين يسيطر عليهم الكسل، والذين يكبلون أنفسهم داخل قفص البطالة..

ذات يوم قررا أن يحطما هذا القفص، واجتمع ماجد وجابر مع إخوانهما حمد آل فاضل، وحسين، وحمد آل حمادة.. وبعد جهد جهيد وافق الثلاثة على الانضمام لماجد

• فتوجهت بالسؤال لماجد كيف نشأت فكرة إنشاء مطعم بعمالة سعودية؟

كان الموضوع في البداية حديثاً عادياً بيني وبين صديقي جابر آل حمادة عن آثار البطالة السلبية على الشباب في مجتمعاتنا، والتي كانت صورتها جلية لنا من خلال ما نراه في أشقائنا وأقاربنا الذين لم يتسن لهم الحصول على وظائف توفر لهم حياة كريمة، فكانوا في أغلب أوقاتهم إمّا نائمين، أو في الديوانيات التي تفسد أكثر ممّا تصلح، فتبادر إلى أذهاننا أن نقوم بإنشاء نشاط تجاري ونقتنعهم بالعمل فيه اقتداءً بما بدأه فقيد الوطن الدكتورغازي القصيبي



المباشر حمد آل فاضل



المحاسب حسين آل حمامة



المطعم من الداخل

في مثل هذه الأعمال.. كيف كانت نظرة المجتمع المحيط بكم قبل وبعد إنشاء فكرة المطعم؟

صراحة.. لم يكن أحد على اطلاع بما خططنا له إلا لحظة افتتاح المطعم، أما بعد الافتتاح ووضوح الفكرة لدى الجميع فكانت ردات الفعل متفاوتة بين الإيجابية والسلبية.

أما الإيجابية فكان هناك ردات فعل مشجعة جداً، لمسناها من رواد المطعم، أما السلبية فكان هناك ردات فعل قاسية وجارحة من قبل المجتمع المحيط بنا، وهذا في الحقيقة من ضمن النقاط التي كنا نتوقعها ونحسب لها حساباً، وهي في الأساس النقطة التي شجعتنا لكسر القيود التي يفرضها المجتمع السعودي عامة، والقبلي خاصة تجاه العمل في الأنشطة التي -لشديد الأسف- يطلقون عليها اسم الأعمال الدونية، والتي نسميها نحن العمل الشريف..

• ثم توجهت بالسؤال للمحاسب حسين آل حمامة:
• دولتنا الرشيدة تشجع مثل هذه الأفكار، وتقدم المساعدة لمثل هذه الأفكار الرائدة عن طريق معهد ريادة الأعمال الوطني.. هل تم التعاون معكم وتقديم يد العون لكم من قبل الجهات المختصة حيال هذه الفكرة؟

أجاب حسين: أتفق معك أن دولتنا ممثلة في خادم الحرمين الشريفين الملك عبدالله بن عبدالعزيز -أعاده الله لشعبه ووطنه بالسلامة- قد وفرت جميع وسائل المساعدة لدعم هذه المشاريع، وتوفير الفرصة لكل شاب سعودي عاطل عن العمل، ولكن في البداية لم نجد أي تعاون من قبل أي دائرة مختصة، بل بالعكس كانت البيروقراطية هي الكيان السائد في مثل هذه المعاملات، ولكن بعد الافتتاح ووضوح الفكرة كان هناك تجاوب لا محدود من قبل بعض الجهات المختصة، وكان على رأسها ما قام به الأستاذ الفاضل صالح سدران مدير معهد ريادة الأعمال في نجران، الذي قدم بنفسه لزيارتنا في المطعم مشجعاً ومؤيداً، بل قام بمد يد المساعدة عن طريق إدخال المشروع في برنامج دعم تحت رعاية المعهد، مع العلم أن معهد ريادة ليس الجهة المختصة الوحيدة في المنطقة لدعم مثل هذه المشاريع.

بعد ذلك توجهت للمطبخ، وقابلت المشرف على المطبخ حمد آل

مقسمة بالتساوي بيني وبينه من حيث توفير المادة عن طريق القروض الشخصية بداية، ومن ثم تقسيم وقت الفراغ بالتساوي لمتابعة مراحل إنشاء المشروع، بعد ذلك وبعد جهد جهيد أقتننا أشقائنا حسين آل حمامة، و حمد آل حمامة، وحمد آل فاضل بالانضمام إلينا.

• كيف تم توزيع المهام عليكم داخل المطعم؟

في البداية كان هناك تبادل في الأدوار، وبعدها حسب المهارات فكل موظف عمل في المهمة التي يجيدها أكثر من الأخريات، ثم استلمت أنا وجابر مهمة الإشراف والمسؤولية عن توفير مستلزمات المطعم، أما حسين فهو (المحاسب)، حمد آل فاضل (المباشر)، حمد آل حمامة (المشرف على المطبخ)..

• ما هي العوائق التي واجهتكم قبل إنشاء المطعم؟

بالنسبة للعوائق التي واجهتنا قبل إنشاء المشروع كانت مادية، واستطعنا بفضل الله التغلب عليها، كما واجهنا صعوبات في إصدار التراخيص والأوراق اللازمة.

أما بالنسبة للعقبات التي واجهتنا بعد الإنشاء فكان أهمها: رفض الشباب العاطلين عن العمل لإقتناعهم في المطعم، كما ذكرت سابقاً، مما اضطرنا لأخذ إجازات والعمل بأنفسنا في المطعم لتشجيعهم، فكان جابر يعمل في المطبخ، وأنا عملت محضر طلبات؛ حتى تمكنا أخيراً -بعون الله- من كسر الحاجز الاجتماعي والنفسي لدى الشباب، حتى تقبلوا الفكرة، واقتنعوا بالعمل في المطعم، عندما رأونا نعمل بأنفسنا فيه.

• كيف واجهتم الصعوبات والعوائق التي واجهتكم؟

صراحة المتوكل غلب المحتسب، فقد كنا متكلين على الله في كل أمورنا، وهكذا واجهنا الصعوبات.

• من أهم العوامل التي تساعد على نجاح المطاعم الموقع، والعمالة، والنظافة.. كيف كان استعدادكم لهذه الأمور؟
في اعتقادي أن مراعاة الله في أي عمل نقوم به هو السبب الرئيسي للنجاح.

هذه أمور بديهية، وكان الاستعداد لها من وقت مبكر..

• بما أننا نعيش في مجتمع قبلي له نظرة عدم الرضا لعمل أبنائهم

