

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



المطعم من الخارج



ماجد آل فاضل صاحب الفكرة

تحقيق: أحمد سالم جريب

بداية التقيت بмагد آل فاضل أحد الاثنين الداعمين والمؤسسين لفكرة المطعم مع زميله جابر آل حمامه، والذي كان يشكو من وعكة صحية بسيطة، فلم يحصل لنا الشرف بلقائه، مع تمنياتنا له بالشفاء العاجل..

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

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

بدأت النشأة بنا نحن الاثنين ماجد وجابر.. أما الأدوار فكانت

شباب طموح يكسر حاجز المستحيل، وتحت شعار «لا للبطالة»، اجتمع ماجد آل فاضل مع صديقه ورفيق عمره جابر آل حمامه، وقد كانوا دائمًا يتضرران بكل أسى لحال الشباب الذين يسيطر عليهم الكسل، والذين يكتبون أنفسهم داخل قفص البطالة..

ذات يوم قررا أن يحطما هذا القفص، واجتمع ماجد وجابر مع إخوانهما حمد آل فاضل، وحسين، وحمد آل حمامه.. 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 حمامه عن آثار البطالة السلبية على الشباب في مجتمعاتنا، والتي كانت صورتها جلية لنا من خلال ما نراه في أشقائنا وأقاربنا الذين لم يتثن لهم الحصول على وظائف توفر لهم حياة كريمة، فكانوا في أغلب أوقاتهم إما نائمين، أو في الديوانيات التي تقضي أكثر مما تصلح، فتبدادر إلى ذهاننا أن نقوم بإنشاء نشاط تجاري ونقعنهم بالعمل فيه اقتداءً بما بدأه فقيد الوطن الدكتور غازي القصبي



المباشر حمد آل فاضل



المحاسب حسين آل حمامه



المطعم من الداخل

في مثل هذه الأعمال.. كيف كانت نظرة المجتمع للمحيط بم
قبل وبعد إنشاء فكرة المطعم؟
صراحة.. لم يكن أحد على اطلاع بما خططنا له إلا لحظة
افتتاح المطعم، أمّا بعد الافتتاح ووضوح الفكرة لدى الجميع فكانت
ردّات الفعل متباينة بين الإيجابية والسلبية.

أمّا الإيجابية فكان هناك ردّات فعل مشجعة جدًا، لمسناها من
رواد المطعم، أمّا السلبية فكان هناك ردّات فعل قاسية وجارحة
من قبل المجتمع للمحيط بنا، وهذا في الحقيقة من ضمن النقاط
التي كنا نتوقعها ونحسب لها حساباً، وهي في الأساس النقطة التي
شجعناها لكسر التيود التي يفرضها المجتمع السعودي عامه، 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 حمامه:
• 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 عبد الله بن عبد العزيز -أعاده الله لشعبه ووطنه
بسلامة- قد وفرت جميع وسائل المساعدة لدعم هذه المشاريع،
وتوفر 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 لزيارتني 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
العروض الشخصية بداية، ومن ثم تقسيم وقت الفراغ بالتساوي
لمتابعة مراحل إنشاء المشروع، بعد ذلك وبعد جهد جهيد أقنعوا
أشقاءنا حسين آل حمامه، و حمد آل حمامه، و حمد 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 الآخريات، ثم
استلمت أنا وجابر مهمة الإشراف والمسؤولية عن توفير مستلزمات
المطعم، أمّا حسين فهو (المحاسب)، حمد آل فاضل (المباشر)،
حمد آل حمامه (المشرف على المطبخ)..

* ما هي العوائق التي واجهتكم قبل إنشاء المطعم؟
بالنسبة للعوائق التي واجهتنا قبل إنشاء المشروع كانت مادية.
وatiletta بفضل الله التقلب علينا، كما واجهنا صعوبات في إصدار
التراخيص والأوراق الالزامية.
أمّا بالنسبة للعقبات التي واجهتنا بعد الإنشاء فكان أهمها:
رفض الشباب العاطلين عن العمل لإقناعهم في المطعم، كما ذكرت
سابقاً، مما اضطررنا لأخذ إجازات والعمل بأنفسنا في المطعم
لتتشجعهم، فكان جابر يعمل في المطبخ، وأنا عملت محضر طلبات:
حتى تمكننا أخيراً -بعون الله- من كسر الحاجز الاجتماعي وال النفسي
لدى الشباب، حتى تقبلوا الفكرة، واقتربوا بالعمل في المطعم، عندما
رأينا نعمل بأنفسنا فيه.

* كيف واجهتم الصعوبات والعوائق التي واجهتكم؟
صراحة المتوكل غالب المحتبس، فقد كنا متوكلين على الله في كل
أمورنا، وهكذا واجهنا الصعوبات.

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

هذه أمور بدائية، وكان الاستعداد لها من وقت مبكر..
* بما أننا نعيش في مجتمع قبلي له نظرة عدم الرضا لعمل أبنائهم

حاماًة وسألته:

• بما أنك مسؤول عن المطبخ، ومتابعة العمالة داخل المطبخ..

ما هي مهمتك داخل المطبخ؟

أولاً مهمتي ليست الإشراف على المطبخ، والنظافة، ومتابعة العمالة فقط، بل المساعدة أيضًا في إعداد الطعام، وتعلم الطهي، وسيكون هناك اختبار عملي سوف أخضع له بعد ستة أشهر - إن شاء الله - وسيحدد إذا ما كان يمكنني الاعتماد على مهاراتي الشخصية في الطهي، أما من ناحية الإشراف والمتابعة فأنا من يقوم بمساعدة زملائي بشراء المستهلكات الغذائية، ومستلزمات الطهي التي نحرص على أن تكون ذات جودة عالية، وهذا ما يميز المطعم ذي العمالة السعودية على غيره بمشيئة الله.

• لماذا تم اختيار الأكلات الهندية بالذات دون سواها؟

المطعم الهندي فكرة جديدة على المنطقة، بالإضافة إلى أن الأكل الهندي عالم آخر بنكهاته وتوابله ومذاقه المميز، وهذا بحد ذاته يعطي الزبائن فضول التجربة التي تكرر دائمًا بعد أول زيارة مراراً وتكراراً.

• بعد ما شاهدته داخل المطبخ من تقان من حمد لإتقان مهمته في الطبخ، انتقلت للصالة الخارجية للمطعم، وتقابلت مع المباشر حمد آل فاضل مريض السكر، والذي لم يعنه مرضه من قيامه بعمله، وهو طالب يدرس طب طوارئ في أكاديمية العلوم الطبية وسألته:

• كيف توقف بين دراستك في أكاديمية العلوم الطبية وبين عملك بالمطعم؟

فأجاب قائلاً: فترات عمل المطعم بعد صلاة الظهر إلى صلاة العصر، ومن بعد صلاة المغرب إلى الساعة 11 مساء، وبما أنني في أكاديمية العلوم الطبية، فأنا منتظم في الفترة المسائية من الساعة 8 مساء إلى الساعة 8 مساء، فأبدأ دوامي في المطعم، واتجه بعد الإغلاق مباشرة للكلية، ومن الكلية بعد الساعة الثامنة اتجه مباشرة إلى المطعم، ماعدا فترة الاختبارات فإني أقوم بإبلاغ زملائي وهم بدورهم ما يقتضون معى ويفطرون مكانى..

• عندما تباشر على زبائن المطعم.. ما هي ردة فعل الزبائن عندما يعلمون بأنك سعودي؟

رد فعل الزبائن مشجعة جداً، بل بالعكس عندما يعلمون بأنني سعودي يعبرون لي عن مدى فخرهم واحترامهم لما، وبما أقوم به.

• وما هي نصيحتكم للشباب العاطل عن العمل للتوجه مثل هذه الأعمال؟

نقول لهم: من توكّل على الله سبحانه فهو حسبي، فليس عيباً أن تعمل عملاً شريفاً لتوّمن به مستقبلك..

