



"العقول كمظلات الطيارين،

لا تنفع حتى تفتح"

- اللورد توماس -

هارلاند ساندرز (١٨٩٠-١٩٨٠):

"طموح لا يعرف الثاني"

هارلاند ساندرز.... اسم لا يكاد يكون معروفاً، ولكن إذا أردت أن ترى صورة صاحبه ما عليك سوى أن تنظر إلى أحد لوحات مطاعم كنتاكي.

كيف استطاع هذا الرجل وهو في الخامسة والستين من عمره أن يؤسس واحدة من أشهر سلاسل مطاعم الوجبات السريعة وأكثرها انتشاراً؟ وكيف استطاع هذا "العاطل" عن العمل أن يوجد وظائف لأكثر من ٧٥٠,٠٠٠ شخص هم عدد العاملين في مطاعم كنتاكي حول العالم؟

ولد هارلاند ساندرز في ٩ سبتمبر عام ١٨٩٠م، توفي والده وهو في السادسة من عمره، فاضطرت والدته إلى تحمل المسئولية مبكراً، وقد أجبرته الظروف على العناية بشقيقيه الصغيرين وتعلم فن الطبخ مبكراً، وما إن بلغ السابعة حتى أصبح طباًخاً ماهراً. عمل في مزرعة عندما كان في العاشرة من عمره، مقابل دولارين في الشهر، كما عمل في فرقة الإطفاء للسكك الحديدية، ودرس خلال هذه المدة القانون بالمراسلة.

وفي الوقت الذي كان لا يتقاضى فيه أكثر من ١٦ سنتاً في الساعة في تفريغ سيارات الفحم، طور قدراته حتى حصل على شهادة في القانون، وتمكن

من ممارسة القانون في محاكم ليتل أركنساس، لكنه لم يكسب كثيراً، لذلك لم تكن الشهادة التي حصل عليها ذات قيمة تذكر بالنسبة له .

ترك ساندرز الحمامة وافتتح محطة لخدمة السيارات عام ١٩٢٩م كورين في ولاية كنتاكي. وفي أحد الأيام قال له بائع متجول بأنه لا يوجد مطعم جيد يستطيع المرء أن يأكل فيه في هذه المدينة، فأجابه ساندرز موافقاً .

عندها دارت فكرة إنشاء مطعم في رأس ساندرز، ولم يكن أحد يعلم أن تعليق البائع المتجول سيكون الشرارة الرئيسة لولادة سلسلة مطاعم أحدثت ثورة في صناعة الوجبات السريعة.

يقول ساندرز: "لقد فكرت ملياً في أن أفضل ما فعلته طوال المدة الماضية هو الطبخ، كما أنني لو بدأت بيع ما أطبخ فإن طعامي لن يكون بالتأكيد أسوأ مما يصنعه أصحاب المطاعم الموجودون في المدينة".

بدأ ساندرز من غرفة صغيرة كانت عبارة عن مخزن خلف محطة الخدمة فحولها الى مطعم صغير يبيع من خلاله الدجاج المقلي والخضار الطازج واكتسب المطعم شهرة كبيرة فما كان منه إلا أن أغلق محطة الوقود وحولها إلى مطعم أسماه "كافي ساندرز".

وفي العام ١٩٣٠م توسع ساندرز وأصبحت سعة مطعمه ١٤٢ شخصاً، ونظراً لحبه للتطوير والتعليم المستمر انخرط في دورة في فن إدارة المطاعم والفنادق لمدة ٨ أسابيع في جامعة كورنيل.

وكان ساندرز مغرمًا بالدجاج المقلي، ولكن ليس بالطريقة الكلاسيكية بالزيت الذي لا يعطي الطعم الذي يريد الوصول إليه. وفي العام ١٩٣٩م اكتشف الطريقة المثلى لقلي الدجاج، ومما ساعده في اختراعه الجديد اكتشاف طنجرة

الضغط التي تعطي في أقل من ١٠ دقائق من الطهي بالبخار دجاجاً لذيذاً وناضجاً دون أن يفقد طعمه أو رائحته ومن دون زيت، وفي كل عام كان ساندرز دائم التجريب إلى أن وجد خلطة من الأعشاب والتوابل.

ومنح ساندرز في العام ١٩٤٩م رتبة كولونيل لإنجازاته لولاية كنتاكي ولكنه كان يحب أن يطلق عليه رجل أعمال.

وفي عام ١٩٥٣م عرض عليه ١٦٤ ألف دولار لبيع مطعمه، وعلى الرغم من أن هذا المبلغ كان مغرياً إلا إنه رفض، وبعد سنوات تغيرت خرائط تعبيد الطرق ولم يعد مكان المطعم جيداً مما اضطره إلى بيعه بالمزاد العلني مقابل ٧٥ ألف دولار، ولم يكن هذا المبلغ يكفي لتسديد ديونه.

وقرر الكولونيل التقاعد، وتقاضي ١٠٥ دولارات من الضمان الاجتماعي له ولزوجته.

ورغم نفسيته المحطمة إلا إنه رفض الاستسلام، وقال لنفسه: ليس أمامك سوى شيء واحد يمكن فعله وهو قلبي الدجاج، وهذا ماستفعله طوال حياتك.

وباع ساندرز طريقة تحضير الدجاج إلى مطعم في ولاية أوتا ولاقت استحساناً مما شجعه على التعاقد مع مطاعم أخرى، وكان يقبض ٤ سنتات عن كل دجاجة تباع.

ونزل إلى الأسواق يروج لفكرته على الرغم من كبر سنه وإصابته بداء المفاصل.

وكان ينام في سيارته؛ ليوثر أجرة الفندق، وكان يحلق في حمامات محطات الوقود المنتشرة على الطرق وينظر للمرأة ويقول لنفسه: يجب أن تتجح يا هارلاند.

وخلال سنتين من تجواله استطاع ساندرز أن يقنع خمسة مطاعم فقط بفكرته، وبرر ذلك بقوله: إن من الصعب أن تقنع صاحب مطعم بأن دجاجه ليس بالمستوى المطلوب.

وعندما وصل الكولونيل ساندرز السبعين بلغ عدد المطاعم ٢٠٠ في الولايات المتحدة الأمريكية وكندا، وتوقف عن التجوال بعد هذا العدد؛ لأن الاستفسارات كانت تأتيه حيث إقامته، وتفرغ هو لمساعدة زوجته في تحضير الخلطة التي تتكون من أعشاب وتوابل وبيعها بالبريد حيث لا يعرفها حتى الآن سوى عدد قليل لا يتعدى أصابع اليد الواحدة.

يقول ساندرز: " كانت أياماً صعبة كنت اخلط الأعشاب بالتوابل كما يخلط الأسمنت في مدخل المبنى وكانت زوجتي ساعدي الأيمن هي التي تصنع العلب وتشرف على المخزن وتوصل الطلبات".



- أول مطعم كنتاكي في العالم لا يزال يقدم وجباته الشهية حتى اليوم -

وفي عام ١٩٦٣م وصل عدد المطاعم إلى ٦٠٠ محل، وهو عبء لا يمكن له أن يتحمله، لذلك قرر بيع امتياز مطاعم كنتاكي إلى جون براون جونيور وإلى

المليونير جاك ماس مقابل مليون دولار، وراتب شهري مدى الحياة قدره ٤٠ ألف دولار (تم رفعه فيما بعد إلى ٧٥ ألف دولار) مقابل الاستشارات والدعاية ومقعد في مجلس إدارة الشركة.



توفي الكولونيل ساندرز في عام ١٩٨٠م ودفن في لويزفيل.

وفي عام ١٩٨٢م أصبحت مطاعم كنتاكي جزءاً من شركة رينولدز، وفي ١٩٨٦م أصبحت جزءاً من شركة بيبسي كولا مقابل ٨٤٠ مليون دولار.

وفي العام ١٩٩٥م وصل عدد المطاعم إلى ٩٠٠٠ مطعم. ووصل عدد موظفيها عام ٢٠٠٥ إلى ٧٥٠,٠٠٠ موظف في ٩٢ دولة حول العالم.

لقد كان الكولونيل ساندرز مثالاً يحتذى به في الصبر والعزيمة والإصرار على الرغم من سنه ومرضه، فقد كافح وناضل من أجل فكرته التي آمن بها، واستطاع أن ينقلها من مقهى صغير إلى أكثر من ٩٠٠٠ مطعم حول العالم.



- انتشار مطاعم كنتاكي حول العالم -

إخواني القراء / أخواتي القارئات...

لا يسعني في نهاية هذا الكتاب إلا أن أرجو من الله -عز وجل- أن أكون قد وفقت لعمل يستحق منكم الشكر والإعجاب والرضا، وأن يكون قد أضاف إليكم ما ترجونه من معلومات وقصص لعظماء تستتيروا بها في طريقكم الطويل (والقصير) نحو النجاح. وإن كنت قد وفّقت لهذا فهذا من عند الله جل شأنه، وإن قصّرت فهذا مني ومن الشيطان.

وأخيراً وليس - بعون الله - آخرأ لا أطيل عليكم بإخباركم كم هي سعادتي عند التواصل معكم والتزود بخبراتكم ومعارفكم وملاحظاتكم واستفساراتكم، لذا أرجو التكرم والاتصال بي على بريدي الإلكتروني:

abood_sj@hotmail.com

والكم مني حمزة الشكر والعرفان،

والإلى لقاء قريب،

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته.

