شمسة الشكيرية: التجارة المستترة هي السبب في عرقلة المشاريع الصغيرة

تحيط بالإنسان أفكار كثيرة، ويطمح في تحقيق ما يصبو إليه منذ نعومة أظفاره، وبمرور السنوات تكبر الأحلام وتنضج الأفكار حتى تصبح حقيقة على أرض الواقع. شمسة بنت علي الشكيرية، متخصصة في إدارة الأعمال، كانت تحلم وهي على مقاعد الدراسة الجامعية بامتلاكها مشروعا خاصا تديره وتؤسسه وفق رغباتها وأفكارها، توالت الأعوام حتى تجسد حلمها في مشروع «شيستو كافيه». تفاصيل وآمال وطموحات كثيرة في السطور الآتية.

حوار: أنوار البلوشية

حدثتنا شمسة عن بداياتها في مشروع المطعم حيث قالت: كنت أحلم منذ كنت طالبة جامعية، بأن أمتلك مشروعي الخاص، ودائما ما كنت أطرح فكرة افتتاح مطعم، وأتحدث عن خططي وأنا على مقاعد الدراسة الجامعية. بعد التخرج عملت في القطاع الخاص واكتسبت بعض الخبرات، ثم استقلت عن وظيفتي في القطاع الخاص، وعند سماعي عن تمويل «صندوق الرفد» للمشاريع الصغيرة والمتوسطة، وجدت أن الفرصة سانحة لإنشاء مشروعي الخاص، حيث قدمت دراسة جدوى المشروع للجهة المعنية في صندوق الرفد، ولله الحمد تمت الموافقة وتمويلي من أجل إنشاء المطعم.

وأضافت الشكيرية: المطعم يندرج ضمن قطاع الضيافة والسياحة، ونحن في السلطنة بحاجة إلى تطوير وزيادة المرافق السياحية، فأنا أعتبره مشروعا سياحيا، وأرى بأنه مدخل مناسب حتى أدخل في المستقبل مجالات مختلفة ومتنوعة مثل الصناعة وغيرها.

مجالات متعددة

وذكرت شمسة تفاصيل عن مشروعها حيث قالت: كنت في بداية الأمر أفكر بفتح مخبز، ومع إعداد دراسة الجدوى ارتأيت ضرورة دمج نشاط آخر فاخترت فكرة المقهى، ثم أضفت نشاطا ثالثا، فاخترت فكرة المطعم، فأصبح المشروع يدمج مخبزا ومقهى ومطعما في نفس الوقت، فأصبح المكان يضم ثلاثة نشاطات في مكان واحد، وهو نظام تتبعه المطاعم العالمية لتغطية جوانب مختلفة ومجالات متعددة في سوق المطاعم. وبالنسبة إلى ديكور المطعم فقد صممته بنفسي، ووضعت فيه لمساتي الخاصة، واخترت الألوان المناسبة للأثاث الذي اخترته، حيث أميل كثيرا إلى التصميم، وأتقن فن التنسيق والتنظيم، لذلك لم أكن بحاجة لشخص يعينني في تنظيم وتنسيق المكان. وتم اختيار شعار المطعم من قبلي بمساعدة مصممة عمانية. واخترت اسم «شيستو» للمشروع بعد بحث وتفكير، فهي كلمة أجنبية بولندية بمعنى قطعة الكعك الصغيرة.

طاقم العمل

تعددت جنسيات العاملين في مطعم شيستو، حيث ذكرت شمسة قائلة: سافرت إلى دولتين لاختيار طاقم العمل في المطعم وهما الفلبين وسيريلانكا، فمن الفلبين اخترت الخبازين لعمل الكعك والمخبوزات، وكذلك اخترت العاملين في إعداد المشروبات وخدمة الزبائن، ومن سيريلانكا اخترت الشيف الأساسي، فالشيف السيريلانكي وجدت بأنه يعد الأكلات بنكهات تقارب النكهات الشرقية والخليجية ويدمجها باللمسات الأوروبية، ولله الحمد لم أواجه أي صعوبة في هذا الأمر. العائق الذي

أربكني في بداية المشروع هو التزامي في دفع مبالغ الإيجار لحجز المكان قبل الافتتاح، وقبل أن يبدأ المشروع في تسديد تكاليفه من خلال التشغيل. وكذلك واجهت صعوبة في إيجاد المكان المناسب، بمعايير معينة كنت أرغب بها، ولازلت لم أحقق ما كنت أطمح إليه من ناحية مكان المطعم، وكذلك عند طلبي لجلب عاملات إناث لم يُسمح لي بذلك، بسبب بعض القوانين من قبل الجهات الرسمية المعنية بالأمر، ولكني لا أيأس وأواصل العمل لتحقيق النجاح. لذلك أرى بأن السوق العماني يتخلله بعض الثغرات التي يجب معالجتها، كالتجارة المستترة التي تحول دون صعود ونجاح المشاريع الصغيرة والمتوسطة، فالتجارة المستترة تضر المشاريع الصغيرة بالدرجة الأولى.

التفرغ للمشروع

وأضافت شمسة الشكيرية: أفضل العمل في مشروعي المستقل، بالرغم من الصعوبات التي مررت بها، ولكني أستمتع بإدارة عملي الخاص، والتخطيط له والحرص على تطويره وإنجاحه، فالعمل الخاص يتيح للشخص فرصة أكبر للإبداع، ويمنح مساحة واسعة للعطاء والنجاح. بالرغم من أنه يعد مصدر دخل غير ثابت، لكن يجب التأني والصبر في البداية، وأنا حاليا لا أسعى إلى الربح بالدرجة الأولى، بل أحاول إثبات وجودي في السوق العماني، وبناء خطواتي الأولى بكل ثقة وثبات، أفكر في تقديم شيء مميز وذات جودة عالية ترضي الناس. الفئة التي أستهدفها من خلال المشروع من مختلف الأعمار والطبقات وبشكل خاص الشباب والفتيات. ولله الحمد خطواتي حتى الآن على الطريق الصحيح وكما خططت له. أطمح في المستقبل افتتاح فروع متعددة للمطعم، منطلقة في كل أرجاء السلطنة ثم الدول الخليجية والعربية والعالمية بإذن الله. وكذلك الانخراط في مجالات أخرى كالصناعة وغيرها.

ختاما..

اشكر كل من ساعدني وكان سندا لي من الأهل والأصدقاء، وأخص بالشكر صندوق الرفد، فهي الجهة الحكومية التي مولتني ودعمت مشروعي الخاص.