بسمة الفجر للمشويات والمعجنات

حلم العالمية

سامي العرادي

بالصبر، والإرادة، والأمل، وحب العمل، وأن تكون مخلصاً لما تحب، وتسعى إلى إتقان عملك بدأب وحرص على الوصول بما تقدمه للمجتمع والناس، إلى أعلى درجات التميز.. هذه مكونات أساسية في وصفة النجاح التي يقدِّمها سامي عبداللطيف العرادي لكل من يبدأ خطواته في عالم التجارة والأعمال.

ويقول العَرادي إن «بسمة الفجر للمشويات والمعجنات» أوضح دليل، وبالتطبيق العملي، على أن ما يؤمن به المرء، وما يعمل به في حياته العملية، سوف يحصده ويجنيه. ويشير إلى أن «بسمة الفجر» هي ترجمة عملية لأفكاره ومسيرته في مجال المال والأعمال. ويضيف: إن «بسمة الفجر» عمرها زهاء العشرين عاماً، ولم يتجاوز بعد ربع القرن، أي إنها صغيرة، إذا ما قورنت ببعض المؤسسات في مجالها. ولكنها، تمتلك من التجارب والخبرات الناجحة، ما تستطيع أن تؤكد من خلاله الكثير من القيم والمعاني التي يمكن أن تعين الباحثين عن النجاح في رحلة الحياة.

ويؤكد العَرادي أن رصيد «بسمة الفجر» من المبادئ المؤدية إلى النجاح كبير، ومخزونها من القيم الصانعة للنمو والتقدم في العمل التجاري ضخم.

المقدمات تؤدي إلى النتائج، هكذا يقول العرادي، ومسيرة الشركة كلها خطوات يؤدي بعضها إلى بعض، ومراحل يسلم بعضها بعضاً.

يضيف: بدأت الشركة عملها في عام ١٩٨٨، وبفرع واحد في محل صغير، لكنها أصبحت الآن تسعة فروع، بالعمل المستمر، والجهد الذي لا يعرف الملل أو التعب، وبالصبر الذي لا يستسلم لليأس، ولا يركن إلى الراحة، ولا يطمئن إلى الفراغ. ويقول العرادي إن التطور سنة الحياة وناموسُها، ومن يدرك هذا القانون، عليه أن يعمل، ولابد أنه سيصل إلى غايته. لقد كانت «بسمة الفجر» فرعاً واحداً، وكان من الممكن أن تظل كذلك، لولا إدراكنا لقانون الحياة وهو «التطور» الذي لايتحقق بدون إرادة البشر، ومن ثم تطور الفرع الواحد، بالعمل وبالعرق، فأصبح (٩) فروع.

وبدلاً من أن تظل المؤسسة محصورة داخل إطار ضيق لا تتجاوزه، ولا تخرج من حصاره، سعت إلى تطوير المطعم الصغير، وبدلاً من أن تظل حركتها محكومة بالتعامل مع عدد قليل من العملاء والزبائن، حرصت على توسيع دائرة علاقاتها، وعملت على الوصول إلى عملاء أكبر، فأصبحت تتعامل في الوقت الحاضر مع شركات كبيرة، في مقدمتها: «أرامكو السعودية»، و «السعودية للكهرباء»، و «كلية البنات».

وأشار العرادي إلى أن المؤسسة كانت تنتج، في المحل الصغير، عدداً محدوداً من الوجبات، وأصبحت الآن تنتج ٧ آلاف حبة يومياً، من خلال ٤٣ صنفاً من المعجنات والمشويات والمقبلات والعصائر، وفي كل عام نقدم وجبتين جديدتين، نسعى لتقديمهما بأفضل مستوى لائق من كافة النواحي.

عن عناصر النجاح، يقول العرادي إن أهمها يتمثل في الاهتمام بجودة المنتجات، والحرص على النظافة داخل المؤسسة، والاهتمام بالعنصر البشري، ورعايته، ليكون خير سفير للمؤسسة، خاصة من ناحية النظافة، المظهر الشخصي، والأخلاق الطيبة وحسن التعامل مع العملاء والزبائن، يلي ذلك كله السعي الدائم للحفاظ على السمعة، وتفعيل نظام رقابي قوي، لمتابعة العمل في جميع مراحله وخطواته.

يضيف: مالك المنشأة التي تعمل في مجال الأغذية، لكي ينجح وتنجح معه مؤسسته، لابد أن يكون في الأصل طباخاً، وأحياناً يقف على «الفرن»، بل لابد أن يكون قد اكتسب خبرة الوقوف على «الفرن».

ويشير العرادي إلى أن شركة «بسمة الفجر للمشويات والمعجنات» تهتم اهتماماً كبيراً بتنمية القدرات الإبداعية للعاملين فيها، ولذلك فإنها تنظم دورات تدريبية شهرية لجميع العاملين بالشركة، وفي المجالات الخاصة بعملهم، مثل: المبيعات، التسويق، الإدارة، والتشغيل. ويستطرد العرادي قائلاً: وفي كل عام نجلب طباخين عالميين، لتدريب العاملين بالمؤسسة، وتطوير قدراتهم العملية، وتزويدهم بالمهارات الجديدة في مجالات العمل. ويتحدث العرادي عن طموحات شركته، مؤكدا أن الشركة تحلم بالعالمية، وتسعى إلى تأكيد وجودها، ليس على المستوى المحلي والخليجي فحسب، بل على الصعيد العالمي، مشيراً إلى أن «العالمية» تبدأ من الإغراق في «المحلية».

لذلك، يقول العرادي، افتتحنا فرعا في البحرين، ونسعى إلى منافسة الشركات العالمية، كما نتطلع إلى استيراد الخامات والمواد الأولية، باسم مؤسستنا مباشرة، ودون المرور بالوسطاء.

عن الجائزة التي حصلت عليها «بسمة الفجر للمشويات والمعجنات» من غرفة الشرقية، يرى العرادي أن لها معنى خاصاً، تعتز به الشركة، مشيراً إلى أن الغرفة تتحدث باسم القطاع الخاص، وهو ما يعني تقديراً وحافزاً لتقديم المزيد من الإبداع. وقد حصلنا أيضاً على جوائز عديدة، من كلية البنات، وأرامكو السعودية، وعدد من المؤسسات الخيرية.