



هوامش

لا تقدم المطاعم المصرية في تركيا فقط أطباقاً تشهد على عراقة المطبخ الذي تمثله وميزاته، بل تتحوّل إلى سفيرة لهذا المطبخ وتجذب متذوقين جدداً من مواطنين وسياح



نجحت المطاعم المصرية في تركيا بجذب زبائن (العربي الجديد)

السليوب - صفية عامر

الطعام ثقافة تميّز بين بلد وآخر، وهو جزء لا ينفصل عنه السياح في أي مكان، لكن في حال الاستقرار في بلد معين تبحث الجاليات عادة عن مطبخها ووصفاتها الخاصة. ورغم أن هناك أطباقاً مشتركة بين المطبخين التركي والمصري، مثل المشويات والمحاشي وحتى الحلويات مثل «المهلبية»، قرر أصحاب مطاعم مصريون أن تكون مصرية خالصة باستخدام مكونات بعضها من السوق المحلية وأخرى مستوردة من مصر.

يقع مطعم «كايرو» في منطقة عثمان بيه بقلب مدينة إسطنبول السياحية، ويمتلكه المهندس مجدي وزوجته هبة اللذان افتتحا المشروع بعدما تكررت زيارتهما لإسطنبول بغرض السياحة، ولاحظا غياب خيارات المطاعم العربية المتنوعة، خصوصاً المصرية، ما جعلهما يشعران بأن المطبخ المصري «مطلوم»، في حين أنه جدير بالعالمية والشهرة مثل أي مطبخ متوسطي. وفي شأن اختيار موقع إنشاء مطعم «كايرو»، وجد الزوجان أن المكان الأنسب يجب أن يجمع عدداً كبيراً من الأتراك والسياح ورجال الأعمال العرب، ووقع خيارهما على منطقة عثمان بيه وسط إسطنبول الذي يعد أحد أهم المراكز التجارية بإسطنبول. واستغرق التأسيس واختيار الاسم بين ستة أشهر وسنة، ثم كان من الضروري الوصول إلى نقطة توازن بين المصاريف والمدخل، وهو ما تحقق بعد نحو تسعة أشهر من افتتاح المطعم.

ويستخدم مطعم «كايرو» مكونات طعام من السوق التركي، كما يستورد أخرى أساسية من مصر، مثل الملوخية والبامية والحمام البط والأرانب والمناغو والجوافة. ورواد المطعم هم من المصريين والمقيمين والسياح العرب فضلاً عن نسبة من الأتراك. وعلى مدار ست سنوات واجه المطعم صعوبات كثيرة من بينها أزمة كورونا، حيث تأثرت حركة السياحة بالعوامل السياسية والوئيرة السريعة في تعديل القوانين وما نجم عنها من ندرة العمالة عموماً والعمالة المحلية خصوصاً تلك الخاصة بالمطبخ المصري ونكهاته. وألقى كل ذلك بظلاله على حركة البيع وصعوبة تحقيق الأرباح المستهدفة. وتقول هبة: «حاولنا منذ اليوم الأول من افتتاح مطعم كايرو الحفاظ على الجودة المطلوبة للبقاء في دائرة المنافسة، ما ساعدنا في الاحتفاظ بالعملاء من زبائننا وتوسيع دائرة العملاء على مدى ست سنوات، رغم أننا واجهنا معوقات عدة، ولا تفضل هبة وزوجها تنظيم دعابة للمطعم من خلال مؤثرين، «فهؤلاء طلاب مال، وقد يهاجمون المطعم إذا لم يحصلوا على ما يريدونه. ورغم تخصيص ميزانية للدعاية الإلكترونية منذ اليوم الأول، لكنهما لا يزالان يعتمدان على جودة الأطباق التي يعتبرون أنها من الدعايات الأكثر تأثيراً على حجم الأعمال». وتتضمن قائمة «مطعم كايرو» كل أصناف المطبخ المصري، ومن بينها فطور الفول والطعمية والبطاطس والباذنجان المقلّي والكشري والمقبلات واللفطائر والطاجن

مطاعم مصرية

نوافذ على أكلات الوطن من إسطنبول

مكاتب سياحية خاصة خلال فصل الصيف. وتقول دعاء التي دخلت مجال المطاعم من طريق خدمة التوصيل للمنازل لـ «العربي الجديد»: «لدي صفحة على فيسبوك، وأتلقى طلبات من مجموعات واتساب أعتمدها إلى حد كبير للتسويق. وبمساعدة بناتي أستطيع الوفاء بطلبات راودتها بسبب حبها للطهي، وهي أرادت أن تستغل شغفها بتقديم مأكولات مصرية بطرقها الأصلية، وتحقق مع مسؤولي مطعم «كايرو» على أن «المكونات تتوفر في تركيا، لكننا نستورد بعضها من مصر مثل الحمام والبط البلدي وغيرها».

ومعظم عملاء دعاء مصريون لكنها تتلقى أحياناً طلبات من جنسيات عربية أخرى. وتعتبر نفسها سفيرة للمطبخ المصري لذا تشعر بمسؤولية كبيرة، وتخشى ألا تنال الأطباق إعجابهم، لكنها لم تواجه هذا الموقف حتى الآن. وتقول: «المطبخ المصري عريق ومتنوع وشهي لكنه لا يحظى برعاية كافية في حين يتلقى المطبخ التركي إشادة مستمرة. المطبخ المصري أجمل وألذ، والتضخم الحالي أثر على سير العمل حيث نحاول الحفاظ على جودة الأصناف مع هامش ربح بسيط كي نحافظ على ولاء عملائنا، ونحلم بفتح مطعم كبير».

أما على سعيد الدعاية فيعتمد الزبعم على شركة متخصصة في مواقع التواصل تحدد له متى ينشر دعابة بوتيرة كثيفة على منصة «تيك توك» تحديداً. وهو يملك صفحتين على «فيسبوك» و«إنستغرام» لكن لا يجري تحديثهما باستمرار. ويحرص الزبعم على أن تكون العمالة مصرية وعربية لأن المطعم يقدم طعاماً مصرياً، وهذا أحد أشكال الهوية التي اكتسبها المطعم، لكنه يواجه مشكلة تغير يكونون طلاباً يعملون خلال الصيف فقط، أو من أصحاب الإقامات السياحية الذين يواجهون مشكلات في تجديد الإقامات، لذا لا بد من أن يتواجد بنفسه في شكل دائم ومستمر داخل المطعم رغم أنه ليس المشروع الأساس في إجمالي أعماله بتركيا.

ويؤثر التضخم على المبيعات خاصة أن تركيا تعتبر من كبار مصدري السمك، لذا يجب أن يوفرها المطعم بنفس الجودة وبسعر جيد مع الحفاظ على هامش ربح بسيط من أجل الحفاظ على زبائن المطعم، وفي نفس الوقت دراسة أفكار مختلفة لاستغلال وقت الظهيرة في جذب العملاء عن طريق عمل تنزيلات خلال ساعات محددة من النهار، أو إبرام اتفاقات مع

والأسماك، مشويات وحلويات شرقية وعصائر طبيعية. أما الأطباق الأكثر طلباً فهي الحمام والموخية والكشري والكبدة الإسكندراني والحواشي وأم علي وعصائر المناغو والجوافة. ويعتبر صاحباً المطعم التضخم الحالي التحدي الحقيقي لاستمرار قطاع المطاعم عموماً في تركيا، إذ أبطت أرقامه غير المسبوقة الطلب، ورفعت تكلفة المنتجات، ما يشكل عائقاً للنمو واستنزافاً لهامش الربح الضئيل حالياً.

أيضاً يملك رجل الأعمال المصري من أصل أردني عبد الكريم الزبعم مطعماً متخصصاً في أطباق السمك المتنوعة، ويوضح، في حديثه لـ «العربي الجديد»، أن فكرة إنشاء مطعم راودته بعدما اعتاد على العيش في مصر والسهر حتى وقت متأخر. واختار التخصص في تقديم أطباق السمك على الطريقة المصرية لأنه كان يعيش في دمياط، ولأن المائدة المصرية عامرة بالوصفات المختلفة والمتنوعة للسمك والأطباق البحرية. وعن سبب اختيار المكان، يوضح الزبعم أن العميل المستهدف هو السائح العربي الذي يبحث عادة عن أماكن قريبة من مناطق التجول داخل إسطنبول. وهو لا يعترض على ترويج المؤثرين مطعمه مقابل المال، فحين يسافر هو نفسه إلى بلد يبحث في حسابات هؤلاء المرشحين

باختصار

قرر أصحاب مطاعم مصرية في تركيا أن تكون مصرية خالصة باستخدام مكونات بعضها من السوق المحلية وأخرى مستوردة من مصر

المطبخ المصري «مطلوم»، في حين أنه جدير بالعالمية والشهرة مثل أي مطبخ متوسطي

يؤثر التضخم على المبيعات خاصة أن تركيا تعتبر من كبار مصدري السمك، لذا يجب أن يوفرها المطعم المصري بنفس الجودة وبسعر جيد

وأخيراً

بانظرة فنجان قهوتي

سعدية مفرح

أستعد لاحتماء فنجان قهوتي الأول لهذا اليوم بعد الانتهاء من صلاة المغرب. يوم الصيام الطويل خارج الزمن الرمضاني منحني فرصة مواتية للتفكير بقيمة الوقت في حياتنا.

دقائق الساعة الثابتة المعلقة أمامي. صفحات التقويم المتتالية في جهاز الهاتف. شروق الشمس وغروبها. ومواعيد العمل أيضاً. كل ما له علاقة بالتوقيت وما يحيل إلى شعورنا بمضي الوقت... أعيشه بانتظار ما سيحدث.

الوقت، بأشكاله المتعددة، هو الرفيق المنظم لإيقاع حياتنا. ومع ذلك، كثير منا يتعامل معه باستهتار غير مدرك لقيمته في حياة بشرية تنتهي وإن طالت إلى مداها الأقصى. ورغم أن الزمن يمنحنا في مسيرته المستمرة الفرصة للحياة والنمو والتعلم والحب إذا امتلكتنا الحكمة اللازمة لإدراك قيمته، إلا أننا كثيراً ما نتجاهل الشرط مأخوذين بإغراءات اللحظات الخاطفة. في أحيان كثيرة، نجد أنفسنا مندفعين، خلال أيامنا، عبيداً للجدول وقوائم المهام.

بين الاندفاع نحو المستقبل والشعور بالشلل إن كنا ما زلنا عالقين بالماضي، قبل التخطيط والاستعداد لما ينتظرنا في الغد.

ربما أعظم درس يعلمنا إياه الزمن التواضع والامتنان لله سبحانه وتعالى. لأنه في المخطط الكبير للمكون، حياتنا ليست سوى غمضة عين. ومع ذلك، خلال تلك الفترة العابرة، تُمنح لنا الفرصة لترك علامة لا تُمحى، لترك العالم مكاناً أفضل مما وجدناه عليه. الوقت ليس عدوً لنا لنخافه ونحاربه، بل هو رفيق نثق به، ليرشدنا خلال فصول حياتنا. إنه البندول الذي يحافظ على إيقاع أيامنا، والساعة الرملية التي تذكرنا بالاعتزاز بكل حبة رمل ثمينة. لذلك دعونا لا نبذده، ولا نعتبره أمراً مفروغاً منه. دعونا نحضن كل اللحظات، ونحتفل بها، ونسمح لها بتغييرنا، لمساعدتنا على أن نصبح أكثر تحكماً في قراراتنا الشخصية ومشاعرنا تجاه أنفسنا وتجاه الآخرين. اكمل احتساء فنجان قهوتي بنهاية يوم قضيت صائمه وأنا أتفكر بنعمة اللحظات التي نهدرها غالباً لمجرد أنها معتادة أو أنها أصبحت جزءاً من جدولنا اليومي وحسب.

مراوغة. إذ غالباً لا يمكن تخزينها أو حفظها يوماً آخر مثلاً؛ لا يمكن إنفاقها إلا لحظة بلحظة في الاختيارات التي نتخذها والتجارب التي نختار احتضانها. ومع ذلك، ومن المارقة مرة أخرى، أن الشيء الوحيد الذي نمتلكه جميعاً بالقدر نفسه، 24 ساعة في اليوم، 365 يوماً في السنة!

الفن الحقيقي لممارسة الحياة أن تتعلم تقدير الوقت وإدارته بحكمة وثقة. يتعلق الأمر بإيجاد التوازن

”

الوقت هو البندول الذي يحافظ على إيقاع أيامنا، والساعة الرملية التي تذكرنا بالاعتزاز بكل حبة رمل ثمينة

“

بالكاد نسجل الثواني التي تمرّ من بين أصابعنا، منشغلين جداً بالمستقبل أو مثقلين بالماضي، إلى درجة أننا نفشل في العيش بشكل كامل في اللحظة الراهنة، تلك الشريحة الثمينة من الوقت التي هي ملكنا حقاً. وفي أحياناً أخرى، نبذو كما لو أننا نعيش للحظة وحدها، فلا نقدر ما قبلها ولا نخطّط لما بعدها.

لكن ماذا لو اخترنا، بدلاً من ذلك، أن نحضن الوقت باعتباره حليفنا الأقوى؟ ماذا لو تعلّمنا أن نرقص معه، بدلاً من أن نتسابق ضده باستمرار؟ في التأمل الهادئ لشروق الشمس، قد نلمح هدية الوقت الحقيقية، فرصة البدء من جديد، للتخلص من ثقل الأمس واستقبال كل يوم بإحساس من الدهشة. في الضحك الذي نتقاسمه مع أحيائنا، يمكننا أن نشعر بالوقت يتوسّع، ويعلقنا في جيوب من الفرح يبدو أنها تدوم إلى الأبد. وفي مرور الفصول الحلو والمر، نتذكر أن التغييرات الأكثر عمقا هي فقط عابرة، وأن عجلة الزمن ستستمر في الدوران، في سبيل النمو والحياة والموت أيضاً. ويا للمفارقة. نعم... ربما يكون الوقت أثمن مواردينا وأكثرها