الأنباء
الخميس 20 اكتوبر 2011

صادقي: «The sandwich Shop» إضافة جديدة لوجبات النهار الخفيفة

بحكم ساعات عمله الطويلة، كان لدى محمد صادقي عادة تجميع قوائم الطعام لمطاعم الوجبات السريعة التي تتكفل بكسر جوع النهار. وبالنسبة لمهندس يجد الكثير من المتعة في تحضير الأطباق الخفيفة لم يكن من الصعب عليه تشكيل قائمة ساندويتشات خاصة به تتناسب مع ساعات العمل الطويلة التي تجبر صاحبها على الأكل خارج منزله. هكذا وردت فكرة شركة «ذا ساندويتش شوب» التي أسسها صادقي مع ثلاثة من أصدقائه. وباكورة أعمال هذه الشركة كان المطعم الأول في برج دار العوضي. وإنشاء هذا النوع من الشركات والأعمال لم يعد بغريب على الشباب الكويتي الذي لا يقف طموحه عند الوظيفة التي يتسلمها بعد تخصصه وتخرجه في الجامعة. وتبنى فكرة مطعم «ذا ساندويتش شوب» على تقديم مجموعة من أنواع الوجبات الخفيفة والتي حولت بدورها صادقي من مهندس إلى «شيف» خاص بمطعمه حيث تدرب على يد أحد الطهاة الكويتيين ليتقن طريقة صنع «الساندويتشات» التي وضعها ضمن قائمة المطعم بنفسه.

وفي هذا الإطار أكد صادقي أن هذه القائمة تتنوع لترضي كافة الأذواق في مختلف أوقات النهار حيث تقدم وجبات فطور وغداء وعشاء أيضا، وتشتمل هذه الوجبات على ساندويتشات خفيفة عربية وأجنبية كالفلافل والتيركي وغيرهما من الأصناف المتنوعة التي يستطيع الموظف تناولها في وقت فراغه أو في ساعة الغداء الخاصة به دون أن يؤثر ذلك على سير عمله وبشكل يمده بالطاقة كونها وجبة خفيفة تصل إلى مكتبه في الوقت الذي يطلبه.

وأشار إلى أن هذا المشروع يعتمد على خدمة التوصيل أكثر من الأكل في المطعم نفسه كونه يتوجه إلى شريحة الموظفين بالدرجة الأولى الذين يعملون لفترات طويلة من النهار ويحتاجون إلى تناول وجبات خفيفة ولذيذة في الوقت نفسه، غير أن هذا الأمر لم يؤثر على طريقة خدمة الزبائن في المطعم حيث يكون باستقبالهم فريق عمل يقدم لهم طلباتهم بكثير من العناية والاهتمام.

وعليه فإن اختيار موقع المطعم الأول من المجموعة المرتقبة في برج دار العوضي لموقعه بالقرب من العديد من الشركات والمؤسسات ولسهولة الوصول منه إلى معظم المناطق التي فيها حركة عمل كبيرة. وهذا الأمر يعتبر من أهم الشروط التي يبنى عليها اختيار موقع الفروع القادمة التي ينوي فريق «ذا ساندويتش شوب» افتتاحها.

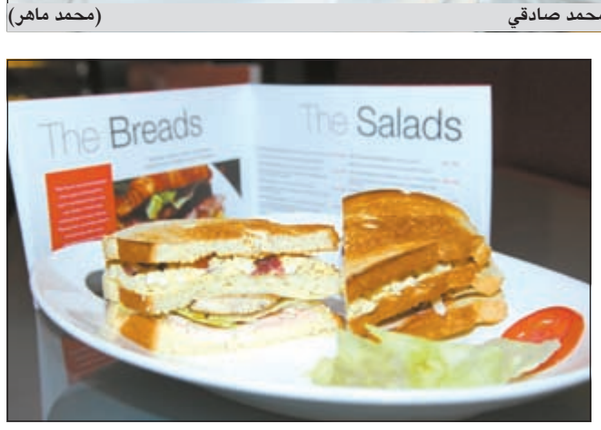
أما الجديد في هذه الساندويتشات، فهو طريقة التحضير باستخدام مكونات جديدة وربما تكون غريبة على البعض فعلى سبيل المثال يضع صادقي التيركي بخبز الكرواسان الشهير ويضيف إليها «صوص» الكرانبيري ليكون بذلك قد غير مفهوم هذه «الساندويتش» واخرجها عن المألوف بإضافة هذه النكهات الجديدة والتي يتم تحضيرها في مطبخ المطعم. هذا بالإضافة إلى طرح قائمة الساندويتشات الصغيرة والتي تتيح المجال أمام الزبائن في تذوق أكثر من صنف من القائمة الرئيسية.

كما تقدم هذه الساندويتشات بأنواع مختلفة من الخبز حيث يتم استخدام الخبز العربي والغربي والشباتا وخبز الكرواسان والتوست وغيرها من الأنواع بالحجمين الصغير والكبير وذلك إرضاء لكافة الأذواق مهما اختلفت. وإلى جانب وجبات الفطور كالفلافل والجبنة واللبنة والتيركي وغيرها تتضمن القائمة ساندويتشات خاصة بوقت الغداء كالبرغر والدجاج إلى جانب تشكيلة واسعة من السلطات والعصائر الطازجة والمشروبات الساخنة والباردة والحلويات. ولا يقتصر عمل المطعم على الفترات الوظيفية إذ ان هذه الساندويتشات تحضر لطالبها في أي وقت يشعر أنه «وقت الساندويتش» وعندما يرغب في أكل وجبة خفيفة ولذيذة أينما كان وفي أي وقت. ولأن رضا الزبون يأتي في الدرجة الأولى لدى صادقي ولأنه يؤمن بأن النقد حافز للتطور والتقدم فإنه يقوم يوميا بالاتصال بعدد من الزبائن الذين طلبوا من مطعمه للاستفسار عن رضاهم عن طلبهم من حيث الطعم والجودة والخدمة بهدف التحسين وتفادي الوقوع بأي نوع من أنواع الخطأ، كما يحرص صادقي على المحافظة على زبائنه لذلك فإنه يفسح المجال أمامهم بالتعبير بشكل صريح عن رأيهم بالطلب الذي يطلبونه من خلال إمكانية تبديل الساندويتش في حال لم تكن على قدر توقعاتهم أو كما رأوها في القائمة أو أنها كانت جديدة الطعم ولم تعجبهم.

● رندى مرعي

لمسات صادقي على طبق الهمبورغر

مدير عام شركة «ذاساندويتش شوب» محمد صادقي (محمد ماهر)



احد الطهاة خلال تحضير البرغر

تحضير ساندويتش الفلافل العربية