

مواطنون ومقيمون أكدوا أنها أصبحت ظاهرة منتشرة لكنها تحتاج إلى رقابة من الجهات المعنية

المطاعم المنزلية

ربح مضمون من دون رقابة

ندى ابونصر

تنتشر حالياً المطاعم والمطابخ المنزلية لإعداد وبيع الوجبات التي أصبحت تنافس العديد من المطاعم في تجهيز الوجبات والحلويات. والتي استغلت مواقع التواصل الاجتماعي فأصبحت لها صفحات ومواقع على الفيسبوك وتويتر وانستغرام تزوج لها عبرها. أو عبر المعارف والدائرة المحيطة بصاحب المطعم من أشخاص. مواطنون أبدوا تخوفهم من هذه الظاهرة وتزايدها خاصة أنها بدأت تنتشر بشكل كبير. والتخوف نابع من عدم وجود ترخيص أو رقابة من الجهات المعنية على الأمر. موضحين أن الأمر أصبح ظاهرة، خصوصاً مع وجود وسائل التواصل الاجتماعي، بعد أن كان الأمر محصوراً في أرقام يمكن عدّها على الأصابع. وأكدوا ضرورة فرض رقابة على المطاعم المنزلية ووجود آلية لمحاسنة القائمين عليها. وضبط كل من يبيع الوجبات التي تسبب خطراً على الصحة.

أما أصحاب الشأن ممن يعملون في هذه المهنة وأغلبهم من النساء فأكدوا أنها تجربة ناجحة وتدر عليهم ربحاً كبيراً.

في البداية، يقول المواطن سالم محمود أن أعداد الوجبات المنزلية يحتاج إلى مهارة عالية لكسب وجذب الزبائن، مؤكداً ضرورة أن تخضع للاشتراطات الصحية اللازمة من قبل الجهات المعنية بالصحة والسلامة العامة على الغذاء.

من جهتها، تقول شيماء الحمدي أن الكثير من صديقاتها وجاراتها يعملن في هذه المهنة لما تدره من أرباح، واستطعن خلال فترة وجيزة كسب ثقة الزبائن، إذ يلجأن لمواقع التواصل الاجتماعي للترويج للأطعمة والحلويات التي يقمن بإعدادها أو من خلال معارفهن، مؤكداً ضرورة الالتزام بالاشتراطات الصحية العامة، إذ إن المطاعم المرخصة تخضع للرقابة وتحرر بحققها المخالفات في حال ارتكاب الأخطاء ومخالفة الاشتراطات الصحية، مشيرة إلى أنه إذا تحول مطبخ المنزل إلى مطبخ كبير لإعداد مئات الوجبات يومياً، بهدف تحقيق مكاسب مادية بغض النظر عن جودة المواد المستخدمة، أو نظافة المكان والأدوات، والشروط الصحية فإنه سيؤدي إلى الإضرار بالصحة العامة ومنها التسبب في دخول المستشفى.

أما رباب كنعان وهي إحدى المواطنات ممن يشتترين من المطاعم المنزلية فتقول إنها تقوم بشراء الحلويات والكعك من أحد المطاعم المنزلية بعد مشاهدتها لمكان إعداد الطعام، حيث تتأكد من توافر شروط النظافة والصحة العامة، وترى أن السيدات اللاتي يلجأن إلى مشروعات الوجبات المنزلية يهفن من وراء ذلك إلى اشغال أوقات فراغهن أو ممارسة هواية الطبخ، إضافة إلى المردود المالي.

وتضيف أم محمد وهي إحدى العاملات في هذا المجال أنها تقوم بإعداد الوجبات المنزلية والحلويات المتنوعة، وهناك إقبال على الشراء من قبل زبائنهم المعروفين والمعتمدين لديها، وهو ما شجعتهم على مواصلة عملهم في هذه المهنة، مضيفاً أن مشروع الوجبات المنزلية عزز من ثقتها بنفسها وقدراتها عند مشاهدة ردود فعل زبائنهم والثناء على عملها، مشيرة إلى نجاح تجربتها، كما تحرص على الاهتمام بنظافة مطبخها والمواد المستخدمة في إعداد الطعام، وطهي الوجبات بشكل آمن وصحي، موضحة أن ما تقوم بإعداده في

محمود: ضرورة خضوعها للاشتراطات الصحية اللازمة من قبل الجهات المعنية

الحمد: كثير من صديقاتي وجاراتي يعملن في هذه المهنة لما تدره من أرباح

رباب: أشتري الحلويات والكعك من أحد المطاعم المنزلية بعد تأكدي من اشتراطات النظافة

أم محمد:

ألتقى الثناء والإشادة من زبائني على

نوعيات الطعام

عامر محمود:

المطبخ المنزلي يكاد يكون أنظف من مطابخ مطاعم كثيرة من فئة الخمس نجوم



عبد السلام الرفاعي



فيرا العلم



خلف عدرا

المنزل يختلف عما يتم بيعه في الأسواق، من ناحية العيوب والتغليف، وتشير إلى قيام بعض زبائنهم بزيارة منزلها للتأكد من نظافة المطبخ وكيفية إعداد الطعام.

بدوره، يقول المواطن عامر محمود أن إعداد الوجبات المنزلية يحتاج إلى مهارة عالية لكسب الزبائن، مؤكداً ضرورة أن تخضع إلى الاشتراطات الصحية من حيث النظافة، فهؤلاء السيدات أحرص على نظافة المكان الذي يعملن فيه من غيرهن بول أن المطبخ المنزلي يكاد يكون أنظف من مطابخ مطاعم كثيرة من فئة الخمس نجوم، كما أن مراعاتهن للاشتراطات الصحية يكون من باب رغبتهم في المحافظة على زبائنهم لاعتمادهم في المقام الأول على السمعة والسيرة الجيدة، مؤكدة أنها لا تخشى من أن تشجعهن أفضل بكثير من محاربتهم.

وتقول سامية شكرى أن قيام بعض ربوات البيوت بعمل مشروعات صغيرة في منازلهن سواء كانت تلك المشروعات تتعلق بالطهي أو التجميل أو الخياطة أو غيرها من الأنشطة التجارية التي تمارس من خلالها هوايتها أيضاً مسألة جيدة إلا أنها تحتاج لبعض التقنين والرقابة حتى لا يختلط الحابل بالنابل ويدفع المستهلك وحده ثمن ذلك، مشيرة إلى أن الرقابة الذاتية والضمير هما وحدهما من يحكمان عمل هؤلاء النساء في منازلهن لو كنهن احرص على الحفاظ على زبائنهن وضمان عدم شكواهم من أي شيء يتعلق بالخدمة التي يقدمها، وقد تقدم بعضهن أطعمة بطرق صحية أفضل بكثير مما تقدمها المطاعم الشعبية التي تكثر في كل الفرجان، إلا أن الأمر يحتاج إلى التفكير في مخرج قانوني يتم من خلاله الحفاظ على حق المستهلك وفي الوقت نفسه يدعم ويشجع هؤلاء النساء.

من جانبها، تقول أم أحمد وهي واحدة من المقيمت اللاتي تعملن في الطهي من بيتها ولها صفحة على فيسبوك وحساب على تويتر وانستغرام تعلن من خلالها عن نشاطها وتستهرض أكالتها: «أعمل في الطهي من المنزل منذ 5 سنوات وتجربتي ناجحة بشكل كبير حيث إنني أقدم الأكلات الشعبية والمعجنات

بأنواعها والحلوى وكذلك المخللات علاوة على الأكلات المصرية التي يشتبهها المواطنون والمصريون أيضاً ويوماً بعد يوم يزداد الزبائن الذين يعتمدون على ما يسمونه «أكلاتي» لطلب طلبات تصلهم بأسعار معتدلة حتى منزلهم.. مؤكدة أنها تحرص على الإلمام بالاشتراطات الصحية وتطبيقها حتى لا يشكو زبائنهم من أي مشكلة والأهم أنها تراعي الله في عملها، مضيفاً أن لديها طموحاً لافتتاح محل تقدم فيه الطعام الذي تطهوه بنفسها وسيكون تجربة جديدة إلا أن ضيق ذات اليد وارتفاع إيجارات المحلات يقفان عائقاً أمام تحقيق هذا الحلم، مؤكدة أنها لا تخشى من المسائلة القانونية لأنه لا يوجد قانون يمنع ممارسة هذا النشاط مثل كثير من السيدات اللاتي يعملن في الخياطة أو التجميل وغيرها من المهن في المنازل.

بدورها، تقول هيفاء سعود أنها تعرفت على هذه المشاريع عن طريق الجلسات الاجتماعية التي تجمعهما بالأهل والأصدقاء موضحة أن المشروع المنزلي ناجح لكن نجاحه لا يقارن بنجاح وجودة المطاعم العامة لاسيما فيما يخص ارتفاع أسعار بعض منتجات المشروع المنزلي بشكل مبالغ فيه.

وتضيف آلاء إبراهيم وهي إحدى المستهلكات أن المشروع المنزلي مشروع ناجح جداً وإنها تعرفت على هذه المشاريع عن طريق الأهل والأصدقاء وبعض خدمات التواصل الاجتماعي مبيحة أن الأسعار في بعض مشاريع المطاعم المنزلية مناسبة جداً وفي مشاريع أخرى تكون باهظة الثمن.

وتؤكد أم خالد إحدى الطباختات المنزليات أنها تحب أن تتقن العمل في كل ما هو جديد، فهي لا تتبع الأكلات الشعبية والمعتادة فقط بل تنافس محلات الحلويات في صنع وإبتكار الغريب منها، وما يشد انتباه زبائنهم، مضيفاً أن هوايتها مريحة لأنني أبيع في منزلي ولا ادفع إيجار محل وليس لدي أي التزام تجاه محل أو مصنع، لافتة إلى أن أسعار الطباختات لديها لا تنافس المطاعم فهي في مستواها أو أعلى

سامية: تحتاج للتقنين والرقابة حتى لا يدفع المستهلك وحده الثمن

أم أحمد: أعمل في الطهي من المنزل منذ 5 سنوات وتجربتي ناجحة بشكل كبير

آلاء إبراهيم:

الأسعار في بعض مشاريع المطاعم المنزلية مناسبة جداً

هالة: أقوم بإعداد التزمات بعض

الحفلات والمناسبات المنزلية والزيجات العائلية

بإعداد وتقديم جميع أنواع الأكلات السعودية والعربية، كما أقوم بإعداد التزمات بعض الحفلات والمناسبات المنزلية والزيجات العائلية، وأصبح الإقبال على طلب أكلاتي يتزايد لدرجة أنني لا أستطيع قبول بعضها لأزدحام جدول المواعيد الذي خصصت له عاملة تستقبل الطلبات الهاتفية إضافة إلى توفير السائق الخاص بتوصيل الطلبات للمنازل.

ويقول خلف عدرا أنه ليس مع هذه الظاهرة أبداً ولا يفضل الشراء من هذه المطابخ لعدم وجود رقابة ولا يضمن جودة الطعام فيها وصلاحيته ونظافته بينما المطاعم تتبع لرقابة البلدية بشكل دائم.

ويقول عبدالسلام الرفاعي أنه لا يشتري من أي مطعم أو حتى منزل إذا لم يكن لديه الثقة الكافية في تحضير الطعام وإعدادها وأن تكون هنالك رقابة على نوعية المواد واللحوم المستخدمة لكي يضمن ماذا يأكل وبالأخص مع الانتشار الكبير لهذه الظاهرة لم يعد أي شيء مضموناً.

وتقول فيرا العلم: «أنا لا احبذ كثيراً الشراء من هذه المطابخ المنزلية ولكن أقوم بالشراء من بعض الأماكن التي لدي ثقة كبيرة فيها وبالسيدة التي تصنع الطعام ونظافتها وطريقة تحضيرها للطعام واعتبرها أيضاً مساعدة إنسانية لبعض الأسر المتعففة التي يكون اعتمادهم الوحيد على هذه المهنة واحترم فيهم هذا الشيء أنهم لجأوا لمثل هذه المهنة الشريفة ولم يضطروا إلى مد اليد لأحد وفي هذه الحالة اشجع على القيام بهذه الأعمال المنزلية ولو بشكل بسيط لتساعدهم.

بدورها، قالت سارة محمد أن هذه المطابخ ليست بالشراء الجديد فقد كانت منتشرة قبل انتشار المطاعم بالمفهوم التجاري الحالي، ولكنها ليست بالكثر والتتنظيم الذي نراه اليوم، إذ كانت بهدف إيجاد مصدر رزق للعائلة ثم تطورت هذه الأفكار إلى المطاعم وانتشرت بين الناس.

ولفتت إلى أن المطابخ المنزلية اليوم منها ما يكون مصدر رزق ومنها ما يسمى بالمشروع الصغير والتي تقوم به عدد من الفتيات وأبرزها ما يتعلق بالحلويات وغيرها على أمل أن يتطور إلى مصنع أو مطعم وهو بعد ذاته يحتاج إلى ترخيص وأطر قانونية لكي يستمر كي لا يكون مجرد «كشخة» في وسائل التواصل الاجتماعي.

