

عشر سنوات عشرة فروع... معايير ثابتة

أدى إلى فرعين مستقلين: مطعم القرية التراثية وفندق مستقل. ثم الفرع التاسع في دولة الكويت، وقريباً افتتاح الفرع العاشر في العراق. مع الإشارة إلى إمكانية افتتاح فروع غير رئيسية، أكثر انتشاراً، تحت عنوان «فرانشايز»، أي تقريباً امتياز أو وكالة. وتحكم هذه الفروع معايير عمرانية مشتركة، أصلها تراث القرية اللبنانية ونموذجها المعماري، مع مراعاة الخصوصية الحضارية والعمرانية والتراثية للبلدان التي يتم افتتاح الفروع فيها. كذلك لا تختلف معايير الصحة وسلامة الغذاء والحفاظ على الأبعاد البيئية والاجتماعية والثقافية، بين فرع وآخر. حتى المعايير الشرعية هي نفسها، فهناك ثابتة رئيسية في لائحة الطعام، إذ تخلو من أية مشروبات روحية ومأكولات محرمة في الشريعة الإسلامية. يُطبّق هذا المبدأ، بالحرص نفسه، في الفرع الأول في الضاحية الجنوبية لبيروت، وفي عاصمة الإنكليز، لندن.

بدأ مطعم الساحة ببيت جاهز أُعدّ لخدمة الرواد، وتوسط «تراس»، تنتشر على جوانبه خيم من القش، وبضع شجرات هنا وهناك، وكل هذا برأس مال محدود، يقول مكة. ومن ثم بدأ المشروع يمول نفسه بنفسه، ماراً بثلاث عشرة مرحلة من التطوير والتعديل، وصولاً إلى افتتاح نادٍ صحي ورياضي، منذ أسابيع، يشمل مسابح وحمامات عربية وتركية ومغربية. ومع كل هذا التطور والتعديل والتوسع، فإن المشروع، بحسب مكة، لم يكتمل بعد، فلا يزال الطموح في الوصول إلى قرية سياحية مكتملة العناصر، على الرغم من أن المساحات المحيطة لم تعد تسمح بهذا التوسع، وخصوصاً مع ارتفاع أسعار العقارات، والتي كان وجود مطعم الساحة أحد أهم عناصر ارتفاعها! وتوسّع المشروع حول العالم، في أقطار عربية وأجنبية عدة على حدّ سواء. فبعد فرع لبنان، كان فرع قطر، ثم السودان، ثم لندن. وتنقسم الفروع في هذه البلدان إلى قسمين،

(مروان بو حيدر)



سوك العالم