

رحمة الشحي: تمور محلية بلمسة إبداعية مبتكرة



حوار: راندا جرجس

تتواصل النماذج التي تؤكد أن الإمارات بيئة مثالية لتأسيس ونجاح الأعمال التجارية وروادها، وقد أثبتت الإماراتيات قدرتهن على القيادة وتحمل المسؤولية، وساهمن في إضافة بصمة إيجابية إلى القطاع الذي يعملن فيه، ومن هذا المنطلق استطاعت رحمة الشحي تأسيس مشروعها الخاص وهي لا تزال في بدايات عقدها الثالث



تؤكد الشحي أن المرأة الإماراتية قادرة على تحقيق التوازن والعمل الخاص، وذلك بفضل الدعم المستمر الذي تحصل عليه من الدولة، إضافة إلى الدور الفعال الذي تقوم به في المجتمع، وإثبات كفاءتها وجدارتها عندما تتاح لها الفرصة، وهناك العديد من النماذج اللواتي نفخر بهن؛ إذ إنهن يُدرن العديد من المشروعات التي تساهم في الاقتصاد، والتصنيع، وجميع المجالات

وتؤمن رائدة الأعمال الإماراتية الحاصلة على شهادة الماجستير في إدارة الأعمال من الجامعة الأمريكية في الشارقة بأهمية اكتشاف الذات والعمل في المجال الذي تجد نفسها فيه ويكسبها خبرات ومهارات جديدة ومتنوعة، وقد واجهت الكثير من التحديات التي أضافت إلى شخصيتها الشجاعة وقدرتها على اجتياز العديد من الصعوبات والتحديات في حياتها المهنية، وإدارة مشروعها «تمر آرت» الذي تفرغت له بعد أن عملت في القطاع الحكومي لمدة سبع سنوات، إضافة إلى دورها الأساسي كربة منزل وأم لطفلتين، كما أصبحت مدربة حياة لشغفها بترك الأثر الإيجابي في حياة الآخرين.

وتقول الشحي: «بدأت فكرة مشروع تمر آرت في بداية سنة 2000 بتوظيف شغفها بالمطبخ وعمل الحلويات، وتقديم حلى منزلي من التمريات في المناسبات العائلية بين الأهل والأقارب، ووجدت ردود الفعل عن الطعم والجودة إيجابية» ومُشجعة، وصار هناك إقبال كبير ووصل لدرجة طلب هذه الحلى من المقربين لتقديمها هدية لأصدقائهم.

وتضيف: لم يخطر في بالي أن يحدث هذا الانتشار، أو أفكر في التسويق التجاري أو بيع المنتجات التي بدأت كهواية في إضافة بعض النكهات الإماراتية إلى حبات التمر، إلى أن وصل حد الطلب على المنتجات بشكل كبير وكان بشكل شبه يومي، وفي هذا الوقت كان لا بد من إعادة النظر والتفكير في أن يكون هناك خط إنتاج، واعتمدت على الإيمان بالنفس والطموح، والدراسة والتخطيط، والبحث عن المعدات وآلات التصنيع، وأفضل الموردين، والمخاطرة في مواجهة التحديات، والخروج بهذا المشروع إلى النور وبالجودة العالية التي تليق به

الصورة



مواجهة التحديات

تقول: هدفي الأهم هو إنتاج تمر محلية بلمسة فنية، وإبداعية، ومبتكرة، وحديثة؛ ولذلك اخترت أن يكون الاسم هو «تمر آرت»، وأن أعتد على الذوق الرفيع في جميع مراحل التصنيع، بداية من انتقاء أجود أنواع التمور، وإعادة إنتاجها وإضافة نكهات متميزة ومتنوعة من المطبخ الإماراتي التقليدي والحلويات التراثية، كما نحرص على عدم إضافة السكر ليكون خفيفاً وصحياً، واستبدال السمن الإماراتي (الدهن الخنين) بالزيوت المهدرجة وصولاً إلى تغليف كل حبة على حدة للحفاظ على المذاق وجودة المنتج.

ترى الشحي أن المخاطرة في مواجهة التحديات تدفع الإنسان لتطوير نفسه ووضع أفضل خطة لنجاح العمل الذي يُقدم عليه، وتقول: واجهت مرحلة الخروج بمصنع «تمر آرت» صعوبات كثيرة في البدايات، وخصوصاً أن الهدف كان إصدار منتج محلي ذي جودة عالية، وفي عام 2010 حصلت على مشروع من رخصة انطلاق المهنية، وصرت عضواً في مؤسسة محمد بن راشد لدعم المشاريع الصغيرة والمتوسطة، وبفضل النمو الاقتصادي السريع في الإمارات، وكونها قطباً عالمياً للمال والأعمال والتجارة ازدهر إنتاج وتجارة التمور، نحن الآن نصدّر منتجاتنا لبعض الدول الخليجية المحيطة.