

ALI  
JAFARI

CHALIKFOODLAND

گروه تخصصی مدیران طلایی  
پل ارتباطی ۱۱۰۹۹۷۰۰۳۷۰۵۵۱  
GOLDEN MANAGERSبستری مناسب برای معرفی برندها  
و واحدهای ممتاز و طرح دیدگاه های  
کارآفرینان موفق و مدیران طلاییمدیران  
طلاییرپورتاژ  
REPORTAGE

**مهندس علی جعفری موسس مجموعه غذایی چالیک فود لند : مادر مقابل مشتری از لحظه ورود به مجموعه خدماتی تا سال ها پس از آن مسئولیم. در مجموعه چالیک فودلند ظرفیت پذیرایی روزانه برای بیش از ۳۰۰۰ نفر در وعده هایی غذایی مختلف فراهم شده است. به هیچ عنوان مشتری از فودلند چالیک بانارضایتی خارج نخواهد شد.**



## چالیک فود لند بزرگترین مجموعه غذایی شرق کشور

جاذبه های منطقه گردشگری طرجه و شاندریز را برای هموطنانمان در سراسر کشور یا توریست های خارجی چگونه و با چه توصیفی معرفی می نمایم؟  
یلاقات طرجه و شاندریز از دیر باز برای همشهریان و هموطنان به عنوان مقصدی جذاب بوده است و از آنجاکه شهر مشهد به اعتقاد بنده یکی از قطب های گردشگری غذا در ایران می باشد، به کباب های خود شهره بوده است. به نظر من حتی نیمی از این ظرفیت نیز استفاده نشده و جای کار دارد. شهر رشت در یونسکو به عنوان شهر خلاق غذا به ثبت رسیده که شکل دیگری از این عنوان برازنده مشهد نیز می باشد. این مهم فقط با همت مسئولین دست یافتنی خواهد بود.

**مشتری چه جایگاه و تعریفی در فرآیند فعالیت ها و اهداف دور و نزدیک جنابعالی و مجموعه تحت مدیریت شما دارد و برای تامین رضایت و پاسخگویی به نیازهای او چه چشم اندازی را تعریف نموده اید:**

ما در مقابل مشتری از لحظه ورود به مجموعه خدماتی تا سالها پس از آن هم مسئولیم. به قول مرحوم گاندی، فروش پایان یک معامله نیست، بلکه آغاز یک تعهد است. در مجموعه فودلند چالیک ظرفیت پذیرایی روزانه از بیش از ۳۰۰۰ نفر در وعده هایی غذایی مختلف فراهم شده است و بدیهی است تمام هم و غم بنده و دیگر همکاران، جلب حداکثری رضایت مشتریان خواهد بود. به گونه ای که در نظر دارم هزینه ای اعتراض مشتریان به کیفیت غذا یا نوع سرویس دهی را از دوش غرقه دار برداشته و بهره برداری عهده دار گردد. به هیچ عنوان مشتری از چالیک فودلند بانارضایتی خارج نخواهد شد. مشتری بزرگ ترین سرمایه هر مجموعه یا واحد اقتصادی است و برای تامین رضایت او باید تمام ظرفیت ها را به کار بگیریم. باید او را به پاس ارج نهادن به ارزش های انسانی مورد احترام قرار دهیم.

**پیرامون مجتمع ویلاژ توریست و سایر امکانات رفاهی و تفریحی و اجناس و کالاهایی که در طبقات مختلف آن عرضه میشود هم توضیحاتی ارائه بفرمایید:**

مجتمع گردشگری و تجاری ویلاژ با سابقه ۸ ساله خود دفراز و نشیب های بسیار داشته است. اما در سال های اخیر با سیاست های جدید مدیران و مالکین محترم این مجموعه، خصوصاً با احداث بزرگترین پردیس سینمایی شمال و شرق کشور، جذابیت های این فضا صند چندانی شد. به گونه ای که بنده و خانواده و سایر دوستان از زمان بهره برداری این پردیس سینمایی به هیچ کدام از سینماهای مشهد مراجعه ای نداشته ایم. در کنار آن، وجود شهر بازی، فروشگاه های مختلف کالا و وجود پارکینگ مسقف و روباز از دیگر امکانات بسیار عالی این مجتمع می باشد. جادارد از طراح این مجموعه که متأسفانه نام ایشان را نمی دانم یاد کنم طراحی زیبایی ساختمان این مجتمع بسیار مثال زدنی است.

از دیگاه نظارتی باید عرض کنم که خوشبختانه مدل های بکار گرفته شده در حوزه نظارت بر واحدهای عرضه غذا و نوشیدنی در شهر مقدس مشهد بدلیل حضور ۲۰ میلیون گردشگر و زائر داخلی و خارجی سالانه بسیار کارآمد و با حساسیت بسیار بوده است. هر چند گاهی دوستان و همکاران از میزان این نظارت و حساسیت گله مند هستند، اما به باور من وجود آن متضمن رعایت اصل کیفیت و بهداشت آن هم برای مواد غذایی که مستقیماً با سلامت جامعه در ارتباط است می باشد. بر همین اساس در فودلند چالیک از کارشناس مقیم بهداشت و کارشناس مقیم دامپزشکی برای افزایش سطح نظارت و جلب اعتماد مشتریان بهره خواهیم برد. جادارد از حسن همکاری، ارشادات و مساعدت های بسیار بهداشت منطقه تشکر و قدردانی نمایم. از نظر حوزه فعالیت، فودلند چالیک ویلاژ تحت نظارت اتحادیه فست فود شهرستان طرجه و شاندریز می باشد که تسریع در روند تشکیل پرونده و گشاده رویی پرسنل محترم این اتحادیه مثال زدنی است. بدیهی است که نبود این

چالیک فودلند به طور مستقیم برای ۲۰۰ نفر در قالب ۲۰ واحد تهیه و عرضه مواد غذایی ایجاد اشتغال خواهد نمود که با احتساب اشتغال غیر مستقیم، این عدد به بیش از ۱۰۰۰ نفر خواهد رسید. سیاست هلدینگ چالیک همواره بر بکارگیری جوانان تحصیل کرده بوده و این امر در سابقه آن که به طور متوسط سالیانه ۱۰۰ تا ۱۶۰ نفر کارمند مستقیم در پروژه های مختلف داشته اند به وضوح دیده می شود. ما به استعداد و دانایی و توانایی جوانان کشورمان اعتقاد و اعتماد کافی داریم و امور تخصصی پروژه هارابطیب خاطربه آن ها سپرده ایم.

**گروه غذایی چالیک فودلند با چه پیام و شعاری فعالیت خود را آغاز و دنبال خواهد نمود؟**

فودلند چالیک، "سرزمین طعم های ناشناخته" می باشد. قصد داریم منوی در مقابل گردشگران و مجاورین قرار دهیم که حائز تفاوت های بسیار با یک غذای روتین می باشد. مزه هایی که برگرفته از سنت های شرقی یا غربی بوده و ترکیب آن با ذائقه ایرانی، قطعاً دلچسب تر خواهد شد.

## مجموعه مدرن غذایی چالیک فودلند

**فضایی دلنشین و رویایی برای آفرینش خاطراتی زیبا  
بزودی در شهرستان طرجه، بر بام ویلاژ توریست**

همکاری ها می توانست خلل بسیار در پیشبرد امور اداری ما ایجاد نماید که با نظر مثبت و آغوش باز مسئولین ذی ربط سختی ها آسان گشت.

**بزرگترین دغدغه های پیش روی شما چیست؟ در مواجهه با این مسائل عکس العمل شما چیست و چه راه حل هایی برای مرتفع یا به حداقل رساندن آنها وجود دارد؟**

مجموعه های خدماتی خصوصاً واحدهایی که با عرضه غذا و نوشیدنی عجین هستند اولین و مهمترین دغدغه شان رضایت مندی مشتری است. قصد دارم با تدوین پروتکل ها و ضوابط خاص، شرایط بهینه ای را برای جلب حداکثر رضایت مشتری و البته غرقه دار ایجاد کنم تا همه از فواید آن بهره مند شویم. بنده در تمامی فضاهای کاری همواره اصل رضایت مشتری را سرلوحه کار قرار داده ام و هرگز در مقابل اعتراض حتی به ناحق مشتری از لبخند و تکریم ایشان دور نشده ام. صبور و حسن خلق شعار اصلی من برای همکاران در مقابل مشتریان می باشد که همواره سعی داشته ام با آموزش های درست و مداوم به آن ها انتقال دهم.

**جنابعالی به عنوان موسس مجموعه ی چالیک فودلند، چه تمهیداتی برای ایجاد فضایی دارای استانداردهای بهداشتی و سلامت محور، چه در استفاده از مصالح ساختمانی و شرایط محیطی، آموزش پرسنل، استفاده از مواد اولیه غذایی و موضوعات مرتبط اندیشیده اید؟**  
خوشبختانه ضوابط تدوینی سازمانهای مربوطه، نظیر بهداشت محیط و اتحادیه به تهایی چراغ راه بنده بوده است. اما در مرحله طراحی و ساخت نیز تمام تلاش خود را برای افزایش سطح کیفی فضاها از سطح استاندارد بکار برده ام که در مرحله بهره برداری این آثار نمایان خواهد شد. با استقرار ناظرینی که در پاسخ سوال قبل اشاره شد، قصد دارم تا مواد اولیه وارد شده به انبار و سردخانه نیز قبل از ورود به تأیید ناظر دامپزشکی رسیده و تمامی مراحل طبخ و تهیه تحت نظارت ناظر مقیم بهداشت صورت گیرد.

**جایگاه نظارت و ممیزی های ادارات و سازمانهای دولتی در این مجموعه کجاست؟ آیا تعامل نهادهای نظارتی مانند اداره بهداشت، اتاق اصناف و اتحادیه را با این مجموعه مثبت ارزیابی می نمایید؟**

**ضمن معرفی بیشتر خود به عنوان موسس این مجموعه، اهداف و برنامه های خود را در ورود به پروژه هایی همچون چالیک فودلند که رویکردی گردشگری دارد بیان فرمایید:**  
از دوران نوجوانی به دلیل علاقه در زمینه رستوران داری و آشپزی فعالیت داشته ام و از اوایل دهه هشتاد شمسی با مهاجرت به مشهد مقدس، مجموعه های پذیرایی مختلفی در آرامگاه فردوسی، باغ نادری، کمپ طرق، پارک آبی ایرانیان و چالیدرنه به عنوان سرمایه گذار و بهره بردار تحت اداره و مدیریت بنده بوده است. به گونه ای که چالیدرنه در طی ۱۲ سال گذشته از بیابانی برهوت به قطب گردشگری پر مخاطب منطقه طرجه تبدیل شده است. اینجانب با تأسیس هلدینگ بازوگانی و گردشگری چالیک، فعالیت خود را با تأسیس شرکت های اقماری چالیک سازه (فعال در زمینه ساخت و ساز)، چالیک پروتئین (فعال در زمینه تهیه، فرآوری، بسته بندی و توزیع انواع پروتئین قرمز و سفید)، چالیک تجارت (فعال در زمینه صادرات و واردات)، چالیک فود (سرمایه گذاری در زمینه فضاهای پذیرایی مانند ادامه

**اشاره ای به مساحت زیرینا و متراژ و مشخصه ها و نوع طراحی و معماری هر بخش از این مجموعه داشته باشید:**  
فودلند ویلاژ، دارای بیش از ۵۰۰۰ مترمربع مساحت می باشد که نیمی از آن به صورت مسقف و تفکیک شده برای ایجاد ۱۲ غرفه تهیه و عرضه انواع فست فود به انضمام فضایی ۵۰۰ مترمربعی برای رستورانی با منوی خاص در کنار یک روف گاردن منحصر به فرد که منوی آن مشتمل بر انواع غذاهای ایرانی نظیر کباب ها و خورش ها می باشد و در کنار آن انواع نوشیدنی سرد و گرم و دمنوش های ایرانی سرو خواهد شد، قرار گرفته است. ضمناً در این مجموعه از ۱۰۰ مترمربع فضای سردخانه ای نیز برای نگهداری مواد اولیه بهره خواهیم برد امین نعیمی طراحی گردیده است ایشان بیش از ۱۰ مجموعه غذایی زیبا را در تهران طراحی و اجرا کرده اند که از آن جمله می توان به سانا سنتر اشاره نمود، ترکیبی از متریا ایرانی و آلمان های مدرن می باشد که در تصاویر این همنشینی به خوبی گرمی و دلپذیری را به مشتریان منتقل خواهد نمود.

رستوران و کافی شاپ، چالیک توریست (سرمایه گذاری در ساخت، تجهیز، بازسازی و بهره برداری فضاهای اقامتی مانند هتل و متل) و چالیک طلایی کیش که بهره برداری از مجموعه رستوران پدیده کیش را عهده دار بوده و فعالیت می نماید، اعتقاد بنده و همکارانی که با آن ها در پروژه ها افتخار همکاری داریم ارجحیت سرمایه گذاری در حوزه ی گردشگری بوده چرا که عمیقاً به ارزش های این حوزه هم به لحاظ بازدهی و هم از دیدگاه جذابیت باور داشته ایم. حتی نیم نگاهی به کشورهای دیگر هم مبین این امر می باشد

**این مجموعه چه ظرفیت هایی در زمینه ایجاد فرصت های شغلی داشته و چگونه از آن ها استفاده می گردد:**

۹۸۱۳۳۱۵

کارآفرینی

