

REZA & ABDOLLAH  
ENHESARI

## KOUROSH TOURIST COMPLEX

گروه تخصصی مدیران طلایی  
پل ارتباطی: ۰۵۱-۳۷۰۰۹۹۱۱  
GOLDEN MANAGERSبستری مناسب برای معرفی برندها  
و واحدهای ممتاز و طرح دیدگاههای  
کار آفرینان موفق و مدیران طلاییمدیران  
طلاییرپرتاژ  
REPORTAGE

## برادران انحصاری از راز ماندگاری رستوران کوروش ابرده می گویند

مسئولین گردشگری و جناب آقای بلبل ریاست محترم اتحادیه از مشوقین ما هستند. ما همکاری خوبی با تمام ادارات و سازمانهای متولی و نظارتی منطقه داریم و معتقدیم آنها رفتاری قانونمند و دلسوزانه دارند.

مواد اولیه:

ما برای طبخ غذا از بهترین مواد اولیه استفاده می کنیم. برنج عالی، حبوبات درجه ۱، گوشت و مواد لبنی تازه و بهترین ترشی و شوری جات و نوشیدنی ها، ما درک صحیحی از ذائقه هموطنان خود داریم. پیشنهادات و انتقادات سازنده آنها همیشه آویزه ی گوش و چراغ راه ماست و از هر فرصتی برای افزایش کیفیت غذا استفاده می کنیم.

یک خاطره

روزی یک مهمان مشهدی آمد و گفت: احتمالا آقای انحصاری در خارج از کشور تشریف دارند، نمی دانیم مشکلمان را به چه کسی بگوییم، من خود را معرفی نموده و عرض کردم، چه مشکلی؟

و محیطی که بتواند ساعتی خاطره انگیز را در کنار خانواده داشته باشد. من تجربه کار نجاری را هم داشتم و از تجربیاتم برای ساخت و طراحی مجموعه های مدرن و امروزی کمک گرفتم. نمای ساختمان کوروش را طراحی و آماده کردیم، کف سازی، تخت، آلاچیق و کم کم همین فضایی که شاهد هستید. برادرم آقا عبدالله همیشه با من و در کنار من بوده است، مدیریت کوروش با آقا عبدالله است، ایشان تفکرات به روزی دارد. ما مجموعه های گستان و کوروش و آنچه را که از نام و اعتبار و برندینگ داریم را مدیون درس های اخلاقی و ارزشی پدر بزرگوار خود هستیم.

مسئولین:

همراهی جناب آقای مهندس حسینی فرماندار پرتلاش شهرستان طرقبه شاندیز تحسین برانگیز است، ایشان نگاه مثبتی به فعالیت های ما و دوستانی که باعث رونق منطقه می شوند دارند و حمایت می کنند. شهرداری محترم، رئیس اداره بهداشت،

با فضا و اهمیت تبلیغات بیشتر آشنا شدیم و تبلیغات زیادی را راه انداختیم، توریست ها می آمدند و خودم بروشورهای تبلیغاتی را پخش می کردم. تاکسی های پیکان برای ما مسافر می آوردند و پورسانت می گرفتند، فکرهای زیادی در سر داشتم و هر روز عملی می کردم. آوازه رستوران گلستان در شاندیز پیچیده بود و می گفتند این یک الف بچه چه می کند؟ رمز و رازهای پخت برنج و شیشلیک و کباب درجه یک را یاد گرفته بودم. مشهدی ها هم استقبال خوبی داشتند، تخت ها جمعه ها پر می شدند. تمام تبلیغات ما باعث مطرح شدن ابرده و مجموعه های غذایی دیگر هم بود. ما اولین رستوران منطقه ابرده بودیم.

و قصه ی رستوران کوروش:

وقت آن بود که فضای جدیدی را خریداری و کار را توسعه دهیم، خرید فضای رستوران کوروش گام مهمی بود که برداشتیم. مشتری نیاز به توجه دارد، غذای با کیفیت می خواهد، فضای لوکس

راضی کننده نبود و دوست داشتم آن را به روز کنم. پدر مخالف هزینه های مازاد برای نو نوار کردن مغازه بود و معتقد بود همین که غذا کیفیت داشته و مشتری راضی باشد کافی است، اما ما پدر را مجاب می کردیم که این هزینه ها لازم است. چند سال بعد رفتم سربازی و بعد از بازگشت از خدمت با انرژی تمام فعالیت ها را دنبال نمودم، مجموعه بزرگ تر شده بود و اسمش را گذاشته بودیم رستوران گلستان. در یکی از سفرهایم به شمال سری به ناهارخوران گرگان زدم، از فضای آنجا خیلی خوشم آمد و بعد تصمیم گرفتم اسم مجموعه را ناهارخوران گلستان بگذارم. سفر زیاد می رفتم و رستوران ها را ارزیابی و نکته های مثبت آن را یادداشت می کردم. در ابرده شیشلیک عرضه نمی شد و فقط شیشلیک شاندیز را همه می شناختند و کم کم ما شیشلیک را به این منطقه آوردیم.

مشتریان خارجی و توریست ها:

هر روز بر شمار مشتریان ما افزوده می شد،

رضا انحصاری REZA ENHESARI

شناسنامه:

متولد ۱۳۵۱ مشهد هستم اما از اوان کودکی عمر خود را در روستای ابرده گذرانده ام، پسر بچه ای ۶-۷ ساله بودم که پدرم کافه صداقت یا همان حاج اصغر را راه اندازی نمود، ایشان در ابتدا، فعالیت خود را با جگر کی آغاز نمود، اسم مغازه را کافه صداقت گذاشته بود تا صداقت و راستی و درستی سر لوحه کارش باشد و فرزندانش را هم به آن تشویق کند. وقتی ۶ ساله بودم در بندرعباس کار می کردم و از ۷ سالگی در کنار پدر بودم و مادر نیز به ما کمک می کرد. آنقدر کوچک بودم که یک صندلی زیر پایم می گذاشتند و داد می زد تا مشتری جذب کنم. آن موقع با سخت گیری های اداری مثل بهداشت مواجه نبودیم، دیوارها کاشی نبود و با سفرهای می پوشانیدیم، حتی یخچال نداشتیم، چند سال بعد کباب و دیزی را هم اضافه کردیم.

اولین گام های به روز رسانی:

۱۰-۱۲ ساله بودم که شرایط مغازه برایم

