

محمد آفتابی ثانی مدیر عامل خانه گوشت ثانی مدت ۱۰ سال سابقه خدمت در رستوران ارم شاندیز راآقای ایزدی را داراست ضمن این که ۶سال مدیریت ارشد VIP ارم شاندیز را عهده دار بوده است. به گزارش گروه نگاه نو، وی با اشاره به این که خانه گوشت ثانی طی ۳ماه اخیر افتتاح و راه اندازی شده است به تشریح اهداف بلند مرتبه و چشم انداز این واحد پرداخت و گفت: تلاش می کنیم به اهداف مورد نظر برسیم البته باید اذعان کنم بستر لازم برای فعالیت در این حوزه فراهم بوده و ما تلاش کردیم تمام اتفاقات را پلان به پلان کنار هم قرار دهیم و به شکر خدا در یک بازه زمانی کم از روزومه کاری خوبی برخورداریم و در این مدت قرار دادهای مناسبی با خانه گوشت ثانی منعقد شده است .

توجه به کیفیت ،اعتماد سازی و صداقت در کار

ثانی در ادامه با اشاره به این که توجه به کیفیت، اعتماد سازی و صداقت کار، سرلوحه خانه گوشت ثانی می باشد تصریح کر د:تاکید ما بر کیفیت بسیار بالا، یک دست بودن محصول و از همه مهمتر صداقت در این کار است و ما این تجربه را از آقای ایزدی کسب کرده ایم و در کار خودمان پیاده نمودیم و شکر خدا در این ۳ماه نتایج مثبت آنرا دیده ایم.

کار گاه تخصصی ثانی

ثانی در رابطه با نوع فعالیت خانه گوشت ثانی اظهار داشت:خانه گوشت ثانی به صورت تخصصی روی بره نر بنه گوسفند فعالیت می کند و ما از بهترین نژاد گوشتی در کشور (نژاد افشاری قرمز) استفاده می کنیم. این محصول را طی ۳ماه اخیر در چرخه تولید قرار داده ایم و در بهترین کشتار گاه مشهد واقع در تپه سلام،کشتار و ذبح انجام می شود.کار گاه تخصصی ما در منطقه شاندیز واقع شده (نزدیک رستوران ارم شاندیز)کو به بهترین شکل سعی کرده ایم در خدمت مردم عزیز شهرمان و کشورمان باشیم. فعالیت ما به صورت تخصصی در گوشت گوسفند و اقلام مختلف آن است و عمده محصولات ما شامل ۳قسمت راسته،گردن و ماهیچه می باشد که به ارم شاندیز تحویل می دهیم.

واحد های طرف قرار داد

آقای ثانی در رابطه با واحدهای طرف قرار داد خانه گوشت ثانی گفت: در حال حاضر سه تکه اصلی گوشت رستوران ارم شاندیز را تامین می کنیم. البته با رستوران های بزرگ مشهد شامل حاج حسن، کار خانیجات فر پخت،بز غفرانیه و پدیده قرار داد منعقد کرده ایم. آرایش ها نیز تحویل طبخاتی سفید بره می



معاون استاندار: ۱۰۰هزار نفر در حوزه اصناف و غذا فعالیت می کنند

دکتر رسولیان معاون امور اقتصادی استاندار خراسان رضوی در مراسم افتتاحیه نمایشگاه گفت: اولین دوره این نمایشگاه در اوج تحریم های کشور بر پا شد و البته سومین دوره آن نیز در شرایط سختی برپا شده است در عین حال معتقدیم چنین نمایشگاه هایی به همدلی و تعامل هرچه بیشتر بین حوزه اقتصادی و حوزه غذا در استان کمک خواهد کرد.امروزه ۱۰۰ هزار نفر در حوزه اصناف و صنعت غذا فعالیت می کنند و سرمایه گذاری در حوزه غذا در مشهد با وجود سالانه ۲۲ میلیون زائر در این شهر می تواند اقتصادی و اشتغالزا باشد. وی گفت: ورود برندهای معروف صنایع غذایی و نمایش آنها در چنین نمایشگاههایی ضروری است تا سایرین نیز برای ورود به این حوزه ترغیب شوند.

رئیس سازمان صنعت معدن و تجارت خراسان رضوی:

صنایع غذایی خراسان رضوی در سطح کشور از جایگاه ویژه ای برخوردار است

مهندی مس فروش رئیس سازمان صنعت معدن و تجارت خراسان رضوی در مراسم افتتاحیه نمایشگاه گفت: صنایع غذایی استان خراسان رضوی در سطح کشور از جایگاه ویژه ای برخوردار است و در حال حاضر ۶هزار واحد صنعتی در استان فعال می باشد که ۷۱۳ مورد آن در بخش صنایع غذایی فعالیت می کنند.



وی گفت: ۲هزار میلیارد تومان سرمایه گذاری در صنایع غذایی و اشتغال ۴۰هزار خراسان رضوی مستقر است و از نظر تجهیزات و ماشین آلات از شرایط خوبی برخورداریم و در بخش محصولات صنایع غذایی نیز رتبه بالایی در کشور داریم. وی افزود: برنامه ریزی برای تولید مواد در صنایع غذایی و ورود به بازارهای بین المللی از برنامه ها و آرزوهای ماست که با در نظر گرفتن کیفیت و سایر نکات فنی امیدواریم محقق شود.



امیریان: تهیه گوشت اعضای صنف رستوران داران از واحدهای معتبرو برند ضروری است

آقای امیریان رئیس اتحادیه صنف رستوران، چلوکیاب و آشپزخانه های مشهد نیز با اشاره به این که یکی از پایه های صنایع غذایی در مشهد بحث گوشت است گفت: در قانون نظام صنفی آمده است که گوشت مصرفی واحدهای صنفی ما باید از مکانی یا شرکتی تهیه شود که دارای فاکتور باشند و جواز کسب داشته باشند. ما نیز گوشت هایی را که تحویل می گیریم و به اعضا می دهیم باید زیر نظر دامپزشکی و اتحادیه باشند و با واحدهایی که معتبر است و برند هستند کار می کنیم. وی گفت: اعضای اتحادیه ما حدود ۸۵۰ واحد صنفی هستند که دارای پروانه کسب می باشند و ۵۰۰ واحد صنفی وجود دارد که منتظر کسب مجوز بهداشت و اماکن هستند.



مکرمی فر: ۲۵۲۰ نوع غذا در کشور شناسایی شده است

رئیس سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان در مراسم افتتاحیه سومین نمایشگاه اختصاصی صنعت گردشگری، غذا و شیرینی در مشهد گفت: استان خراسان رضوی از تنوع غذایی بالایی در سطح کشور برخوردار است. مهندس مکرمی فر افزود: ۲۵۲۰ نوع غذا در ایران شناسایی شده و این تنوع غذایی همواره پیوند دهنده قومیت هاست. سفره های ایرانی و غذای ایرانی به عنوان یک سنت اصیل متاسفانه کمتر مورد توجه قرار گرفته است در حالی که در ۶ماه اول سال ۹۵ تنها ۱۱۱تنگوشت صادر شده و این نشانه توجه به غذای سنتی است. وی گفت: ما آماده هستیم تا از طریق شما عزیزان، غذاهای ملی مشهد را همچون شیشلیک شاندیز در فهرست کشور به ثبت برسانیم.



دکتر شاهی: مدرس حوزه بازاریابی: نمایشگاه صنعت گردشگری و غذا فرصتی برای تبادل تجربه و تکنولوژی است

دکترهادی شاهی مشاور و مدرس حوزه بازاریابی در فروش در جریان برگزاری سومین رویداد ستاره هاگفت: یکی از خلاء های جدی در سال های اخیر، برقراری ارتباط کنترل شده، مدیریت شده و هدفمند در حوزه گردشگری بود. این نمایشگاه فرصتی مناسب برای معرفی پتانسیل های گردشگری و جذب سرمایه و مدیریت حوزه گردشگری است و شهر مشهد از

نگاهی نو به مدیریت جدید در تولید و عرضه گوشت

خانه گوشت ثانی

صداقت، اعتماد سازی و کیفیت استقبال چشمگیر شهروندان از غرفه خانه گوشت ثانی در سومین نمایشگاه اختصاصی صنعت گردشگری، غذا و شیرینی در مشهد



پشتوانه خوبی در بخش مهندسی توریست برخوردار است.

بیشترین تعداد هتل ها و رستوران ها در مشهد وجود داشته و اهبری می شود در نتیجه با یک منبع مهندسی تجربه در مشهد مواجه هستیم. این رویداد ارتباط خوبی بین تجربه مدیریت، اجرا و اهبری ایجاد می کند و فعالان حوزه گردشگری در کنار هم قرار می گیرند که به تبادل تجربه و تکنولوژی منتهی می شود. دکتر شاهی گفت: در این نمایشگاه باتوجه به حضور شرکت های خارجی و استقبال آنها از این رویداد باعث می شود تا صنایع وابسته به حوزه گردشگری بتوانند با کشورهای همسایه تبادل تجربه کنند و اتفاقات شیرینی در مشهد وجود من. من نیز در کارگاه توسعه بازار و فروش اصلی ترین محورها و تکنیک های توسعه فروش را با حضور شرکت کنندگان در نمایشگاه بررسی می کنم.



بنازاد: ۱۰ هزار واحد صنفی در مشهد در حوزه صنایع غذایی فعالند

آقای محمود بنازاد رئیس اتاق اصناف مشهد و نایب رئیس اتاق اصناف کشور نیز در سومین نمایشگاه صنعت گردشگری، غذا و شیرینی در مشهد گفت: برگزاری سومین دوره از این نمایشگاه نشان دهنده توجه تخصصی مسئولان امر به این چنین نمایشگاه هاست. مادر مشهد حدود ۱۰ هزار واحد صنفی داریم که به صورت مستقیم در حوزه صنایع غذایی ودر قالب رستوران، فست فود، آمیوه، قنادی و غذای سنتی و... مشغول فعالیت هستند و این ها کسب و کار خرد محسوب می شوند و به واقع پایبدرای زیاد و اشتغال بیشتری در آنها وجود دارد. در این واحدها و بطور غیر مستقیم حدود ۵۰هزار نفر در حوزه صنایع غذایی مشغول فعالیت هستند که افرادی تلاشگر می باشند و نباید فراموش شوند. وی گفت: این نمایشگاه ها می تواند فرصتی



رئیس اتحادیه رستوران داران مشهد جناب امیریان : به-طور رسمی از جناب ثانی در اتحادیه دعوت به عمل آورده و همچنین در بازدید آقای امیریان از غرفه خانه گوشت ثانی ایشان از آینده های آقای ثانی استقبال و رسماً از ایشان به منظور پیگیری آنها دعوت به عمل آوردند



شود که از طبایخ های خوب مشهد محسوب می شود. شیشلیک های طعم دار خانه گوشت ثانی نیز در جزیره کیش به مصرف می رسد. کلیه کارها از صفر تا ۱۰۰ امور برای تولید کالا و محصول در خانه گوشت ثانی انجام می شود. از دامداری ها محصول تهیه و آماده سازی می شود تا می رسد به چرخه کشتار.

برنامه های آتی

یکی از برنامه های آتی خانه گوشت ثانی پرداختن به امر صادرات است و اتفاقات خوبی در این حوزه خواهد افتاد و از این بستر باید به خوبی استفاده کرد. معتمدیم رمز موفقیت در این بخش توجه به کیفیت گوشت درجه یک ایرانی است ضمن این که تخصص ما در بخش گوشت شیشلیک طعم دار است که در داخل و خارج تولید و عرضه می کنیم.

وی گفت: در برنامه های آتی خانه گوشت ثانی بحث بسته بندی گوشت است که در هاپیر مارکت ها، محصول خانه گوشت ثانی توزیع و عرضه خواهد شد.

ویژگی های خانه گوشت ثانی

مهمترین اصل در کار ما صداقت، است و به نیروها تفهیم شده در هر شرایط باید به صداقت و اعتماد سازی توجه نمود. سپس توجه به کیفیت و قیمت های مناسب است و امیدواریم در آینده نزدیک با کارهای زیر ساختی لازم، قدم های خوبی برداریم.

در این مسیر نیازمند کمک و حمایت مسئولان ذی ربط هستیم تا این بستر و شرایط آن کامل تر فراهم شود و به بهترین شکل در خدمت همه باشیم.

وی گفت: در این حوزه بسیاری از دوستان در حال فعالیت هستند اما به شکل و شیوه کاری ما فعال نیستند چرا که ما سعی کرده ایم به روز باشیم و چهره خاص قصاب را نداشته باشیم.

سیستم ما به روز و آنلاین است و شرایط آن آماده ضمن این که ایده های آن وجود دارد و اتاق فکر نیز داریم.

نشست گرم و صمیمی بزرگان

پیشکسوتان و مدیران رستوران های برند کشور در غرفه خانه گوشت ثانی



یکی از برنامه های جالب و تاثیر گذار در سومین نمایشگاه اختصاصی صنعت گردشگری، غذا و شیرینی در مشهد، بازدید بزرگان و پیشکسوتان و مدیران رستوران های برند و معروف کشور از غرفه خانه گوشت ثانی بود. در این رابطه آقایان آقای امیریان رئیس اتحادیه رستوران داران مشهد و آقای کریمی نایب رئیس این اتحادیه و همچنین آقای حمید بلبل رئیس اتحادیه رستوران داران طریقه و شاندیز و جمعی از پیشکسوتان در محل غرفه خانه گوشت ثانی حضور یافتند و لحظاتی با مهندس ثانی مدیر عامل خانه گوشت ثانی به گپ و گفت پرداختند.

بحث مهم این عزیزان در باره اصول مشتری مداری، بازاریابی، تهیه گوشت گرم با کیفیت، کار تخصصی در گوشت، قطعه بندی گوشت، شیشلیک طعم دار و حتی فوت کوزه بود که هریک ایده ها و نظرانی را ارائه کردند.

در این نشست آقای مهندس ثانی مدیر عامل خانه گوشت ثانی در باره فعالیت ها و همچنین نحوه تامین گوشت با کیفیت و مناسب جهت رستوران ها و تالار ها... و اهم برنامه های خانه گوشت ثانی توضیحاتی ارائه نمود. در پایان این نشست، عکسی به یادگار از لنز دوربین به ثبت رسید تا در قاب تصویر ماندگار شود.

