

## بستنی زائر الرضا از نگاهی دیگر

**حاج ماشالله رضایی و آقاعطالله در یک روز بیادماندنی و در مراسمی بسیار ساده اما باشکوه، از بیش از ۳۰ سال تلاش حاج رضا علینقی که از بدو تاسیس تا امروز در کنار و همراه این مجموعه بوده و خالصانه خدمت کرده است، با اهدای لوح و جوایزی تقدیر نمودند.**



سعید شریف زاده

رئیس اتحادیه آبمیوه و بستنی مشهد

**اتحادیه در دوره حضور و فعالیت خود به عنوان رئیس اتحادیه بیان فرماید:**

اهم اقدامات صورت گرفته در دوره یادوره های مسئولیت اینجانب عبارتند از: پیگیری مجادانه و دریافت امتیاز برق صنعتی برای واحدهای آبمیوه و بستنی فروشی هایی که به طور طبیعی فعالیت آنها تولیدی می باشد. هزینه برق واحدهای تولیدی زیر مجموعه اتحادیه که دارای مجوز یا همان پروانه کسب می باشند با ۵۰ درصد کاهش همراه بوده است. همچنین ما شاهد ارتقا از ۳ رسته آبمیوه بستنی فروشی کافی شاپ و آبلیمو آبغوره به ۷ رسته که جدای از ۳ رسته مذکور ۴ رسته روغنکاری از دانه های روغنی (روغن گنجد) ۵ رسته تولید آبمیوه، ۶ رسته تولید فالوده و ۷ رسته قهوه سرا به رسته های مجاز زیر مجموعه این اتحادیه بوده ایم که رسته آخر (قهوه سرا) بعلت تعداد زیاد و رشد فراوان آن از اهمیت ویژه ای برخوردار می باشد. همچنین در سه سال اخیر با افزایش اعضا صنف از ۳۰۰ نفر به ۱۰۰۰ نفر مواجه بوده ایم. در رسته ی آبمیوه و بستنی تولید انواع آبمیوه و بستنی، در رسته ی قهوه سرا و کافی شاپ تولید انواع قهوه، در رسته آبلیمو و آبغوره گیری، آبگیری و تولید آبلیمو و آبغوره و در رسته ی روغن گیری گیاهی، شاهد انواع روغن گیری کنجد، آفتابگردان و بادام هستیم

لطفا خود را معرفی نمایید:

اینجانب سعید شریف زاده، متولد مشهد، فارغ التحصیل رشته حقوق هستم. بنده در این صنف با برند بستنی پاک طوس ۳۰ سال است که مشغول به فعالیت می باشم.

از چه سالی و با چه سمت هایی در هیات مدیره اتحادیه آبمیوه و بستنی مشغول خدمت هستید:

از ۱۵ سال پیش مشغول به خدمت هستم، چهار سال عضو هیئت مدیره، چهار سال سرپرست اتحادیه و دو دوره به عنوان رئیس اتحادیه و هم اکنون در سال سوم دوره دوم، در اتحادیه مشغول خدمت می باشم.

عمده مشکلات فعالان حوزه بستنی و آبمیوه کدامند و راه برون رفت از این مشکلات چیست؟

از جمله مشکلات این حوزه می توان به حساسیت بالای آزمایش های بهداشتی در نمونه گیری از بستنی های تولید شده از جمله بستنی های سنتی اشاره نمود که متأسفانه باعث ایجاد دردسر شده است. حتی در مواردی بدون وجود شاک، شاهد معرفی افراد به دادگاه بوده ایم. پیشنهاد ما این است که به نظارت و تذکر شرکت های ممیزی اکتفا شود و در صورت عدم داشتن شاک، نمونه محصول بستنی به آزمایشگاه ارسال نگردد.

گزارش کاملی از فعالیت های



مهندس مهری حلیمی

مشاور بهداشتی بستنی زائر الرضا

کلید پرسنل این مجموعه دوره آموزشی مصوب وزارت بهداشت شامل ۴۵ ساعت را گذرانده اند و گواهینامه لازم را دارا می باشند. آقای رضایی نیز دوره آموزشی را گذرانده اند. اینجانب مدرس این دوره ها در آموزشگاه های بهداشتی نیز می باشم و علاوه بر آن بنا به نیاز دوره های آموزشی مرکز بهداشت از قبیل بهداشت مواد غذایی، جلوگیری از بروز مسمومیت ها و طغیان ها، روش های گندزدایی وسایل و دستگاه ها را هم گذرانده ام.

لطفا خود را معرفی فرمایید:

مهری حلیمی، متولد مشهد، کارشناس بهداشت محیط از دانشگاه علوم پزشکی سبزوار و من مشاور و مسئول کنترل کیفی و نظارت بهداشتی واحد تولیدی بستنی زائر الرضا هستم و با این مجموعه ۴ سال است که همکاری می نمایم. در مجموع حدود ۱۸ سال سابقه فعالیت در حوزه نظارت بهداشت را دارا می باشم.

از نحوه آشنایی خود با این مجموعه و امتیازات آن بگویید:

با توجه به سابقه کاری من در واحدهای تولیدی مواد غذایی و مجموعه رستوران ها و قنادی های مشهد به مدت ۱۸ سال، از سوی مرکز بهداشت به این مجموعه معرفی شدم. سابقه فعالیت این مجموعه به لحاظ مردم داری، قیمت مناسب و رعایت مسائل بهداشتی زیانزد است و مبین این موضوع، فروش بالا و رضایت مشتریان می باشد.

وظایف جنابعالی در این مجموعه چیست؟

کنترل و نظارت و بررسی کیفیت مواد اولیه چرخه تولیدی و فرآوری محصول با تاکید بر اصول کامل بهداشتی از جمله بهداشت فردی، ابزار کار، بهسازی محیط، سلامت مواد غذایی و سلامت پرسنل

مجموعه با در نظر گرفتن نقاط بحرانی در پروسه تولید، از ورود مواد اولیه، فرآیند آماده سازی پروسه تولید، بسته بندی و عرضه محصول به مشتریان می باشد.

در این مجموعه، بهداشت دارای چه جایگاهی می باشد؟ آیا جنابعالی و همکاران دوره های آموزشی خاصی را طی کرده اید؟

الف: حضور مشاور فعال و تمام وقت، نشانه اهمیت و نقاط کلیدی این مجموعه است که نشان از احراز صلاحیت محصول بهداشتی دارد. ب: با توجه به نیاز جامعه امروز، بسته به تعریف سازمان جهانی، بهداشت یعنی خود مراقبتی و بالا رفتن سطح سواد بهداشتی برای هر نفر چه از نظر کاری و چه خانوادگی. ج: قبل از بکارگیری نیروی جدید، گذراندن دوره های بهداشت، انجام آزمایشات بالینی و تهیه کارت بهداشت الزامی است. انجام آزمایشات پرتابل توسط مرکز بهداشت خود مجموعه، از بهداشت دست، ظروف، دستگاه ها، میز کار تا کنون چندین مرتبه انجام شده است.



شروین تقی پور

مدیر داخلی شعبه فلکه برق

فضای مناسب ایجاد شده توسط آقای رضایی و تسهیل فضای گفتگو در سطح مدیریتی، سبب پویایی این برند و کسب کار در عین قدمت آن شده است. به نظر من کار کردن بلند مدت در کسب کارهای خدماتی با ساعات طولانی و طیف بسیار گسترده مشتریان از تمام اقشار جامعه مثل رسته ی ما به جز با عشق به خدمت و مصاحبت با مجاورین و زائرین به عنوان شرط لازم و وجود فضای مناسب و آرام درون شغلی به عنوان شرط کافی ممکن نیست.

شروین تقی پور هستم، فارغ التحصیل رشته مهندسی متالورژی از دانشگاه آزاد اسلامی مشهد. بنده از سال ۱۳۹۵ مفتخر به همکاری در مجموعه زائر الرضا با سمت مدیریت

داخلی می باشم. این مجموعه به من این فرصت را داده است تا بتوانم فرد مفیدی باشم. جمله ی همیشگی ایشان این است: مشتری ها اعتبار ما هستند. به یاد دارم چند وقت پیش یک مشتری شماره ی ایشان را از پیج اینستاگرام پیدا کرده بود و زنگ زده بود که من هشت ظرف بستنی خریدم و الان که آدم خانه می بینم که هفت تا در پلاستیک هست و میهمان دارم. آقای رضایی از ایشان عذرخواهی کرده بودند، آدرس را گرفته بودند و با من تماس گرفتند که یک بستنی به علاوه یک کیلو به عنوان پوزش برای ایشان بفرست!! کلیه پرسنل محصولات مجموعه را با نصف قیمت میتوانند خریداری کنند. نظارت به فعالیت، رفتار و ایجاد هماهنگی بین پرسنل مجموعه، مشتری اساسی ترین رکن هر کسب و کار است و توجه به رضایت و خواسته های مشتری مهمترین عامل پایداری و رشد هر فعالیت اقتصادی می باشد. فکر می کنم خاطره چند سطر قبل به طور کامل جایگاه مشتری نزد ما را نشان داده باشد. به نظر بنده بهداشت از مهمترین اجزای مشتری مداری و هم راستا با آن است. با افتخار تمامی پرسنل مجموعه علاوه بر دارا بودن کارت بهداشت، گواهینامه ی دوره بهداشت حرفه ای را اخذ کرده اند و همگی با پوشش کامل ماسک، دستکش، آستین و کلاه در محل کار فعالیت می کنند. ما در این مجموعه تعامل کاملی با بهداشت منطقه داشته و همواره سعی نموده ایم بالاترین استانداردهای وزارت بهداشت را رعایت نمایم.



محمد حسین غلامی

مدیر تولید بستنی زائر الرضا

اینجانب محمد حسین غلامی دارای دیپلم و مدیر تولید بستنی زائر الرضا هستم. حدود ۴ سال است که با این مجموعه همکاری

دارم. من خواهر زاده آقای رضایی هستم و از این همکاری رضایت کامل دارم. به کارگیری مواد اولیه درجه یک، بهداشت کار و محیط، احترام به مشتری، تعمیر و نگهداری

دستگاه های کارگاه، تامین بار مغازه ها از جمله وظایف من است. شعار ما این است که همیشه حق با مشتری است. در این مجموعه بهداشت حرف اول را می زند و همه پرسنل دارای گواهی و کارت و کدهای بهداشتی هستند.



امیر امیری

مدیر داخلی گروه بستنی زائر الرضا

ایشان در فروشگاه به شدت در مورد برخورد پرسنل با مشتری حساس هستند. به هر شخص که به عنوان پرسنل در اینجا استخدام می شود می گویند شما در مغازه من هر مشکل و مساله ای داشته باشی قابل حل است بجز برخورد نامناسب با مشتری، فقط در این صورت است که عذر شما را می خواهم، همچنین کنترل بهداشت فردی و حرفه ای پرسنل را خود ایشان شخصا بر عهده دارند.

لطفا خود را معرفی فرمایید:

امیر امیری هستم، فارغ التحصیل الکترو تکنیک از دانشگاه مشهد.

سمت جنابعالی در بستنی زائر الرضا چیست:

بنده افتخار این را دارم که به عنوان مدیر داخلی شعبه دوم مجموعه زائر الرضا در خدمت مردم عزیز هستم.

آیا از فعالیت و همکاری در این مجموعه رضایت دارید؟ چرا؟

بله شکر خدا راضی هستم من فردی فعال و پرکار هستم و در این مجموعه هم همیشه کار در جریان است، این حجم از کار و انرژی باعث ایجاد حس مفید می شود، لبخند رضایت مشتریان عزیز بستنی زائر الرضا باعث ایجاد انگیزه ای مضاعف در من و همکارانم می شود.

بزرگترین امتیازات این مجموعه؟ بزرگترین امتیاز مجموعه زائر الرضا از نظر من، حساسیت زیاد در تولید و عرضه محصول با بهترین کیفیت است.