

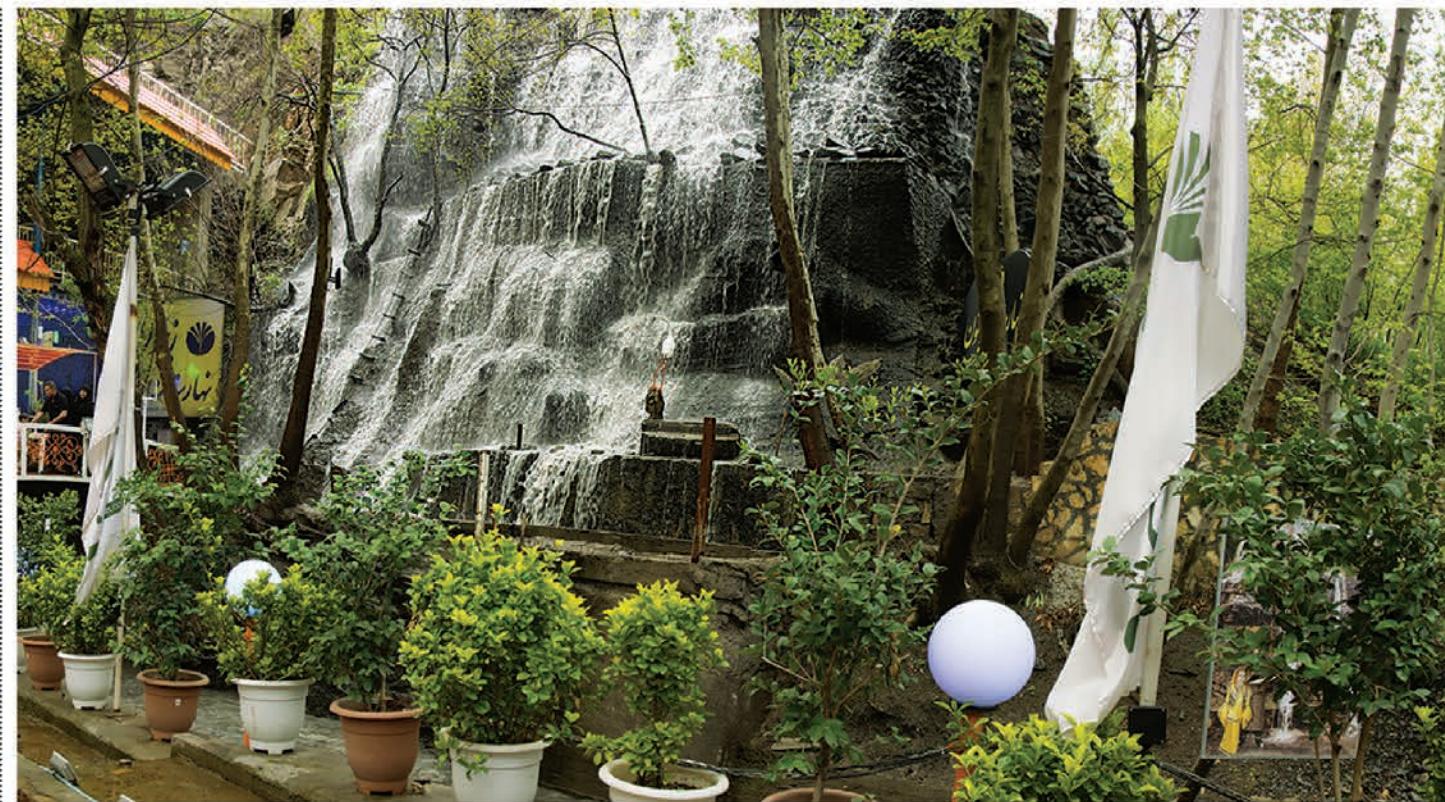
مهر تایید بزرگان بر عملکرد حاج حسین میرزا^{ای} و مجموعه گردشگری و رستوران نهارستان زیتون

طلایه دار مهمان نوازی

شنبه در همین صفحات میخوانیم:



گفتگوی اختصاصی و متفاوت
گروه تخصصی مدیران طلایی
با جناب آقا^{ای} محمد میرزا^{ای}
مدیر توانمند، متعدد و نمونه‌ی
رستوران و مجتمع گردشگری
نهارستان زیتون ابرده شاندیز



آشنایی با حاج حسین میرزا^{ای} پیشکسوت صنعت غذا و گردشگری

پای صحبت‌ها و کلام شیرین یکی از دوست داشتنی ترین آدم‌های کره زمین. حاج حسین ما را به سال‌های دور برد و ما را به قصه‌ی غصه‌ها و تلاش‌ها و روزهای آتفایی زندگی اش همراه کرد، جو سنگینی حاکم بود، بعد از شنیدن قصه زندگی اش اعتراف کرد که برای حاج حسین شدن باید راهی سخت و طولانی را طی کرد. برای همین است که تعداد این جور آدم‌ها کم است. کاش جوان‌های امروز برای قلم برداشتن و حرکت در مسیر درست کار و زندگی، هر از گاهی به خود اجازه دهنده و چند ساعتی پای صحبت و نصیحت‌های حاج حسین میرزا^{ای} یافتندند، باور بر فرمائیدند بزرگان سرمهای و نعمت‌هایی هستند که پرامون ما نفس می‌کشند و می‌توانند چراغ راه زندگی ما باشند و بهتر از هر کتابی و معلمی آدرس خوشبختی و موقفیت را به ما بدهنند. همان مسیری را که آقا محمد نیز در آن گام بر می‌دارد با دنیایی از آموخته‌های مکتب پدر، که همه درس اخلاق و وزندگی است. گروه مدیران طلایی جهت آشنایی بیشتر خوانندگان با عملکرد این مجموعه گردشگری، با حاج حسین میرزا^{ای} بنیان گذار و مدیر عالی و محمد میرزا^{ای} مدیریت رستوران نهارستان زیتون و برخی از بزرگان شهرستان طرقه شاندیز به گفتگو نشسته است که امروز و شبته در صفحات خراسان رضوی باهم میخوانیم:

نیست. در یک روز زیبای پائیزی و به بهانه بازدید از این رستوران ترجیح دادیم برروی یکی از تخت‌ها و در فضای زیبای نهارستان زیتون با مدیریت مجموعه ساعتی به گفتگو بشنیم، هر کجا را نگاه می‌کردیم تختی بود و خانواده‌ای دورهم نشسته بودند. برروی تخت مجاور من خانواده‌ای شش نفره مستقر بودند، پدر بزرگ، مادر بزرگ با فرزند و عروس و دو نوه شلوغ خود که سراز پا نمی‌شناختند. یکی از پرسنل مجموعه با رویی خوش به سراغ آن‌ها آمد. با یک سینی پر از خوراکی های پیش غذا، دوغ، نوشابه، ماست، سیر، زیتون، سالاد و چند تکه نان، فاشق، چنگال، یک سفره یک بار مصرف و دقایقی بعد هم یک سینی دیگر باشیشلیک‌های به سیخ کشیده و جوجه کباب و دیس بزرگ پر از برنج ایرانی که بوبی عطرش فضارا رسشار کرد و البته نموده است تا بتواند غبار خستگی ناشی از این روزهای سخت را از وجود هر مهمانی بروید و نشاط و امید به او بروتکل‌های بهداشتی و استفاده از همه ظرفیت‌های تلاش نهارستان زیتون را برایت تمامی اقدامات پیشگیرانه و پرستاری این رستوران ایجاد کرده است. مدیریت رستوران نهارستان زیتون از همه ظرفیت‌های تلاش نموده است تا بتواند غبار خستگی ناشی از این روزهای سخت را از وجود هر مهمانی بروید و نشاط و امید به او هدیه کند. در دسترس قراردادن مایع ضد عفونی کننده برای هر مهمان، ضد عفونی کردن فضا، تخت‌ها و محیط لحظات، بعد هم بسم الله الرحمن الرحيم و صرف غذا... این پنجه زیبا و لحظه‌های نابی که حکایت از سلامتی، رضایت و خوشبختی این خانواده داشت و اعاده‌یدنی بود، این غذا با آدم حرف می‌زد و می‌توانستیم تفاوت را در این فضا احساس کنیم. همان لحظه حاج حسین هم از راه رسید و کنار من نشست و چند دقیقه بعد هم فرزند لایش محمد آقا به ما ملحق شد. قند و چای دارچین و نشستن

یک مرد روستایی برخاسته از دامان طبیعت و فضایی که در آن صداقت موج می‌زند، اما در ورای این چهره و راستی‌های بی‌پایان، نوعی از تفکر و مدیریت رامی توان یافت که برای بسیاری از سرمایه داران با رستوران‌های مجلل و نورافشانی‌ها و معماری‌هایی که محصول دهای میلیارد تومان هزینه می‌باشد. یک معما و آرزویی دست نیافتنی است!! حاج حسین بادنی‌ایی از تجریبه، گنجینه‌ای بی‌دلیل است که رمز و راز ماندگاری اش را فقط خود می‌داند و خدایش. در روزهایی که نقطه ایران و جهان متسافنه حال و هوای مناسبی ندارند و کروناسایه‌ی منحوش را برسر مردم افکنده است، مدیریت رستوران نهارستان زیتون را برایت تمامی اقدامات پیشگیرانه و پرستاری این رستوران ایجاد کرده است. بله، کاملاً درست حلس زدید، سخن هم آمیخته است. از حاج حسین میرزا^{ای} پدر مهمان صنعت غذای کشور است، مهمان نوازی که سخاوت و صداقت‌ش زیان‌گذار و مالک یکی از رستوران‌های نمونه است اما نه میزی دارد و نه اتاق شیشه‌ای و نه نگاه‌های بالایی که با آن بخواهد فخر بفرمود، اگر می‌خواهید سراغی از او بگیرید او را در پائین ترین نقطه مجموعه پذیرایی نهارستان زیتون، در درگاه و آستانه ورود هر مهمان خواهید یافت که بالخند بی انتهاش به هر مهمانی خوش آمدی می‌گوید. بالباسی ساده و تهلهجه

