

## از هفتاد و پنج سال پیش همراه با خانواده بزرگ مشتریان وفادار چلو کباب امید

## در آغاز سخن:

من سید رضا هاشمی، فرزند مرحوم سید هاشم، متولد ۱۳۴۳ در مشهد هستم. امروز با کمک برادرانم آقا سید مرتضی و آقاسید مجتبی، چلو کباب امید را اداره می کنیم و خدمتگذار زائرین و مجاورین حضرت رضا علیه السلام می باشیم و به میزبانی از هموطنان گرانقدر خود که از سراسر کشور به مشهد می آیند، افتخار می کنیم.

## از پدر بگوئید:

مرحوم سید هاشم هاشمی از سال ۱۳۲۵ فعالیت خود را در عرصه غذا با برند چلو کباب امید در سراسر بازار بزرگ حرم آغاز نمود و بعد از اجرای طرح بازسازی اطراف حرم، از سال ۱۳۵۳ به خیابان دانش نقل مکان کرد. بعد از فوت ایشان مسئولیت پاسخگویی به مشتریان وفادار چلو کباب امید را بنده و برادرانم که از سالهای دور همراه پدر بوده و با مرام مشتری مداری ایشان آشنا و تجربیات ارزنده ای بدست آورده بودیم، پذیرفتیم و امروز با بهره برداری از ساختمان جدید و دائم چلو کباب امید در خیابان دانش، مقابل پارک شهر مشهد، آمادگی داریم تا با خدمات و کیفیت بهتر در خدمت هموطنان گرانمایه باشیم. پدر همیشه شفاف و صادقانه با مردم سخن می گفت و در کسب و کار به روزی حلال و رضایت مشتریان، بخصوص زائرین حضرت که مهمان عزیز ما بودند و هستند، اعتقاد و تاکید زیادی داشتند. برای همین، همیشه بهترین و تازه ترین گوشت و مواد اولیه را استفاده می کردند. خوش رو و خوش برخورد بودند و همواره مشتری را تکریم می کردند، معتقد بودند مشتری بزرگ و ولی نعمت ماست و ما هر چه داریم از مشتریان ماست. پدر همیشه تاکید داشتند که فقط از گوشت درجه یک و تازه استفاده کنیم و ما را از استفاده ی گوشت یخی برای طبخ غذا منع می کردند.

جناب هاشمی، یک کباب خوب چه ویژگی هایی باید داشته باشد؟ هشتاد درصد گوشت کباب باید گوشت گوسفند و بیست درصد آن گوشت گوساله باشد.

برنج مورد استفاده ما برنج درجه یک ایرانی است. کباب یک غذای ایرانی است و در سراسر جهان کباب ایرانی تبدیل به برندی شاخص شده است. ما ایرانی ها باید این غذای سنتی را که شناسنامه و شناسه صنعت غذای کشورمان می باشد پاس بداریم و هویت آن را با افزودنی های غیرمجاز مخدوش نکنیم. مواردی همچون: مقدار مواد اولیه، مقدار گوشت، بافت و طعم، دورچین، مخلفات، همه در ارائه یک پرس غذای ایده آل برای مشتریان تأثیر دارد. باید طعم گوشت احساس شود، استفاده از گوشت سردست و قلمه گاه گوسفندی، بخصوص لایه های چربی قسمت قلمه گاه باعث

می شود بافت کباب کوبیده نرم و با کمی چربی بسیار خوشمزه شود.

## آیا مشتریان شما محدود به شهروندان مشهدی است؟

خیر، ما از سراسر کشور و بسیاری از کشورهای دیگر مهمان داریم، امروز به جرات می توانم بگویم که چلو کباب امید تبدیل به یک برند منطقه ای شده است و مسافرین زیادی از کشورهای حوزه خلیج فارس، چلو کباب امید را می شناسند و سالهای سال است که میزبان آنها هستیم.

افزایش شعبه های متعدد در سال های آینده در دستور کار شما هست؟ فعلاً که هدف ما حفظ و افزایش

کیفیت غذا و خدمات است و تمام تمرکز بنده و برادران و پرسنل این مجموعه این است که چلو کباب امید بر مدار و منوال گذشته حرکت کند تا این نام و غذای خاطره انگیز همیشه بلکه ذهن مردم باشد. ما برای ارائه خدمات مطلوب تر، فضای جدیدی را راه اندازی نموده ایم تا مدت زمان انتظار مهمانان به حداقل برسد و با سرعت و کیفیت بهتر و بیشتری بتوانیم این عزیزان را سرویس دهی نماییم.

## از مهمانان خاص چلو کباب امید بگوئید:

همه مراجعین و مهمانان اعم از زائر و مجاور، عزیز و نور چشم ما هستند. برای پاسخ دقیق به

## سید رضا هاشمی مدیر توانمند چلو کبابی امید در گفتگو با گروه مدیران طلایی:

مهمترین اولویت ما حفظ و افزایش کیفیت غذا و میزبانی شایسته از مشتریان و مهمانانی است که به عنوان زائر یا مجاور سال هاست به ما اعتماد نموده اند. چلو کباب امید باید بر مدار و در مسیر همیشگی حرکت کند تا این نام نوستالوژیک بلکه ذهن بماند و مزه ی غذایش همیشه زیر دندان احساس شود. ما برای ارائه ی خدماتی مطلوب تر ساختمان جدید چلو کبابی امید در خیابان دانش را راه اندازی نمودیم تا مدت زمان انتظار مهمانان به حداقل برسد و با سرعت و کیفیت بهتر و بیشتری بتوانیم به هموطنان و مشتریان وفادار خود خدمت کنیم.

سؤال شما باید بگویم افتخار این را داشته ایم که میزبان بسیاری از ستاره های سینما، قهرمانان ملی ورزش، سیاستمداران برجسته و اساتید و فرهیختگانی باشیم که برای همه هموطنان نام هایی آشنا و چهره های مطرحی هستند. اگر اجازه بدهید نامی از شخصی مطرح نگردد. اگر قضاوتی منصفانه داشته باشیم، باید بگویم مهمانان خاص ما زائرین حضرت رضا علیه السلام هستند. امیدواریم با هر بار سفر و اقامت در مشهد، علاوه بر توشه معنوی، خاطراتی ماندگار از این شهر داشته باشند و چلو کباب امید تا سفری دیگر چشم براه آنهاست چون هر چه دارد از دعای خیر این عزیزان و مشتریان وفادار و قدرشناس خود است.

## الگوی شما در زندگی:

بدون شک پدر بزرگوارم در کار و زندگی الگوی من و برادرانم بوده است و راه ایشان را که به نوع دوستی، انسانیت، احترام و ارزش ها منتهی می شود، ادامه می دهیم و در کسب و کار مشتری را بزرگترین سرمایه خود می دانیم و با کرامت با او برخورد می کنیم.

## فعالیت چلو کباب امید در روزهای کرونایی:

ما همیشه در چهارچوب قوانین بهداشتی و نظامنامه های صنعتی رفتار کرده ایم و هر آنچه را که اتحادیه، اداره بهداشت و سایر مراجع و ارگان ها از ما بخواهند تمکین نموده و مو به مو اجرا می کنیم. رعایت پروتکل های بهداشتی، فاصله گذاری میزها و صندلی ها، الزام مشتریان به رعایت فاصله اجتماعی، در دسترس قرار دادن محلول های ضد عفونی کننده دست. ضد عفونی کردن ظروف، محیط و شستن اصولی گوشت و مواد اولیه و تمام اصولی را که در دستور العمل ها آمده است مراعات می کنیم و قبل از این، خود را از منظر شرعی و اخلاقی مسئول می دانیم و تمام ظرفیت ها را برای سلامت مهمانان خود به کار می گیریم تا خدایی ناکرده به خاطر تقصیر و قصور شرمند این عزیزان و خانواده هایشان نباشیم و تاکید و توصیه می کنیم که تمام هموطنان به دستور العمل های ستاد ملی کرونا توجه نموده و حتی الامکان برای امور غیر ضروری از منزل خارج نشوند و همیشه در سطح شهر و در فضای بسته از ماسک استفاده کنند.

## توصیه به همکاران:

ما از همکاران خود درس اخلاق و مشتری مداری می آموزیم. پیش از آن ها به خود و پرسنل چلو کبابی امید توصیه می کنیم که با مردم شفاف و صادق باشند و بهترین ها را برای آنها بخواهند.

## تاریخچه چلو کباب در ایران:

مورخانی که در دوره صفویه از ایران بازدید کرده اند، مستقیماً نامی از چلو کباب به عنوان یک خوراک ملی نبرده اند. یک سیاح اروپایی که در عصر شاه