

## برندی مشتری مدار و نامی آشنا در صنعت غذا

**مدیران طلایی**

گروه تخصصی مدیران طلایی  
پل ارتباطی ۰۵۱ ۳۷۰۰۹۹۱۱  
GOLDEN MANAGER

بستری مناسب برای آشنایی بیشتر با  
برندها، واحدهای ممتاز و دیدگاه های  
مدیران طلایی و کارآفرینان برتر کشور

و سلامت نمی تواند یک عادت خوب تلقی شود اما از نگاه رونق صنعت غذا و گردشگری قابل تامل است. در شهری که به شهر غذا معروف است و بهترین رستوران های کشور را در دل خود جای داده است و مردم بسیار سخت پسند هستند، رقابت بین فعالان صنعت غذا و رستوران ها بسیار فشرده است. در همین شهر دو رستوران را سراغ داریم که در کنار هم هستند اما در یک رستوران پرند پر نمی زند اما در دیگری افراد زیادی سرپا ایستاده اند تا جایی برای نشستن خالی شود. تفاوت این رستوران ها در مشتری مداری آنهاست، به عبارتی هر مجموعه که بتواند تلاش بیشتری در جهت تامین رضایت مشتریان خود داشته باشد موفق تر خواهد بود. این رضایت محصول کیفیت غذا و نوع رفتار و برخورد صاحب رستوران با ارباب رجوع است. مجموعه هایی که بهترین گوشت و برنج و دیزاین را ارائه می کنند و دارای پرسنلی آموزش دیده و مبادی ادب هستند، همیشه برنده اند. مصداق تمام توضیحات فوق چلو کباب امید است. امروز سید رضا هاشمی و برادران گرامی اش، میراث داران برندی فاخر هستند که بنیان را هفتاد و پنج سال پیش مرحوم سید هاشم هاشمی پایه ریزی نمود و فرزندان این امانت رابه شایستگی مدیریت می کنند. نکته قابل توجه این است که کیفیت خوب غذای چلو کباب امید از سال های دور تا امروز هیچ تفاوتی نکرده است

استقرار یافته اند اما ما رستوران های معروفی هم داریم که کدماشان در یک غذا از شهرت و محبوبیت خاصی برخوردارند. استفاده از برنج درجه یک، گوشت و مواد اولیه تازه و مرغوب و برخورد شایسته و مدیریت مثال زدنی خانواده محترم هاشمی که به حق میراث داران و امانت داران خوبی برای پدران خود بوده و آموزه ای به نام مشتری مداری رابه فراموشی نسپرده اند، همه و همه باعث شده است تا چلو کباب امید همچنان یکی از رستوران محبوب مردم استان و کشور باشد.



استاد مجید شیخ الاسلامی هنرمند

من چند سال پیش در شهر اصفهان به دنبال یک رستوران خوب و غذای سالم می گشتم، از من سوال شد اهل کجاست؟ گفتم اهل مشهد و خراسانی هستیم، گفتند با وجود رستوران های خوبی همچون پسران کریم، ارم و چلو کبابی امید، خیلی سخت است که بتوانیم پاسخگوی ذائقه شما مشهدی ها باشیم.

مردم کشور ما صرف غذا را در رستوران ها به بزرگترین تفریح خود تبدیل کرده اند و این موضوع اگرچه از نظر بهداشت

مشهد رستوران های خوبی دارد و من هر از چند گاهی با خانواده سری به آنها می زنیم و چلو کباب امید جزو گزینه هایی است که اگر بخواهیم به آن نمره بدهیم، نمره اش ۲۰ است. به نظر من استفاده از گوشت تازه یکی از دلایل خوشمزگی کباب این مجموعه است. البته طبخ کباب کار حرفه ای ها و بسیار پیچیده است و هر کسی از عهده اش بر نمی آید. بعضی از کبابی ها با افزودنی های غیر مجاز، اصالت کبابشان را زیر سوال می برند.



سید مصطفی طباطبائی مدیرت قنادی طباطبائی

من بیش از پنجاه سال است که چلو کبابی امید را می شناسم و مشتری دائمی این مجموعه هستم. کیفیت عالی، استفاده از برنج درجه یک و گوشت تازه و برخورد شایسته ی برادران هاشمی با مشتریان این مجموعه، که در واقع ادامه ی رفتار پدر بزرگوارشان می باشد، از امتیازات شاخص این مجموعه هفتاد و پنج ساله است.

صنعت غذا برای مردم از اهمیت ویژه ای برخوردار است و مشهد به شهر غذا معروف است. اگرچه بسیاری از رستوران های استان در منطقه گردشگری طبقه و شان دیز

### بی مانند دارد و بسیاری از مسافری و زائرین این چلو کبابی را می شناسند

برخی از شهروندان و زائرین از سال های بسیار دور و بواسطه ی معرفی پدران و گذشتگان خود چلو کباب امید را می شناسند و عده ای هم بر اساس تعریف و شنیده ها در مدت اقامت در مشهد سراغ این مجموعه را می گیرند. این مجموعه برای مردم و شهروندان بسیار خاطره انگیز است و پس از گذشت سال های بسیار زیاد از تأسیس این مجموعه، همچنان مشتریان زیادی دارد و توانسته است کیفیتش را حفظ کند. چلو کباب امید حتی باعث شده است که خیابان دانش با این چلو کبابی معروف شود و این اتفاق نشان از تاثیر گذاری حضور این مجموعه غذایی دارد.



مهندس امیر اعتمادی راد مدیرت قصر موزاییک

چلو کباب امید غذایی سالم با موادی مرغوب و بدون هر گونه شائبه ای را در اختیار مشتریان قرار می دهد و مردم با علم به این امتیازات و تفاوت ها، چلو کباب امید را تایید و انتخاب کرده اند.

موفق به صرف یا دریافت غذا نشدند. این که یک رستوران در آن فضا که نه معماری مدرن و میز و صندلی های آنچنانی و نه رنگ و بویی از تجملات و مدیرانی با ژست های امروزی و آن همه مشتری در انتظار داشت، همیشه برایم جای سوال بوده است. اینکه: رمز این همه سال ماندگاری این نام و این نام های اصیل چیست؟ هر چه هست ریشه در رفتاری صادقانه و شفاف با مشتریان دارد. چنین مجموعه هایی برای فرد فرد مشتریان جایگاهی را تعریف کرده اند. مادر سطح شهر رستوران هایی را می شناسیم که بناهای بسیار مدرنی را برافراشته اند و تجملات در هر منفذ از آن مجموعه ها موج می زند اما آرزوی داشتن تنها یک سوم از شمار مشتریان چلو کباب امید را دارند و می خواهند بدانند فرمول طبخ چنین چلو کبابی که مردم سراسر کشور طعم و مزه اش را پذیرفته اند چیست. به راستی که سرمایه واقعی این رستوران ها، مشتریانی هستند که بهترین قضاوت را داشته و کیفیت غذا را خوب می شناسند.



هاشم حافظی منش عضو هیئت مدیره شرکت حمل و نقل ابو مسلم خراسانی

چلو کباب امید یکی از بهترین رستوران های کشور است که از سابقه درخشانی برخوردار است. کباب کوپیده این رستوران شهری

ماندگار غذا دارند، بخصوص اینکه کدبانوی خانه نیز در جمع خانواده ای که به رستوران مراجعه می کنند حاضر است و می تواند ارزیابی بهتری از طبخ غذا و قضاوت راجع به آن داشته باشد. چلو کباب امید چنین امتیازی دارد و به همین دلیل نامش هفتاد سال است که بر سر زبانهاست.



مهندس محمد مهدی شهری مدیر عامل شرکت آذرخش

من این مجموعه را به خوبی می شناسم و به یاد دارم که در یکی از مراجعاتم مدیریت این مجموعه جناب آقای هاشمی، به محض شنیدن اسم و فامیل بنده اعلام کردند که پدر من را می شناسند و از ارتباطات و تعاملاتی که بین آنها بود سخن گفتند و این برای من خیلی جالب و حکایت از این داشت که تقریباً اکثر پدران ما به نحوی با چلو کباب امید در ارتباط بوده اند

از اولین باری که به چلو کباب امید مراجعه کرده ام چند سالی می گذرد. خیابان دانش، فضایی کوچک اما مملو از مشتریان، عده ای منتظر خالی شدن جا برای نشستن بودند، عده ای در صف دریافت غذا برای بردن و در ساعات پایان کار رستوران عده ای هم بودند که بعلت تاخیر

