



آشنایی با دیدگاه‌های مهندس ایمان زمانی

مدیر جوان و توانمند کشور
با مجموعه‌ای فاخر به نام
رستوران سنتی شمس العماره
در گفتگوی اختصاصی با
گروه مدیران طلایی

**IMAN ZAMANI
GOLDEN MANAGER
SHAMS AL-EMARE**

جانب آفای زمانی، ضمن تشریف از جنبه‌عالی بخاطر حضور در این گفتگو، لطفاً خود را بیشتر معرفی نمایید:

من هم از گروه مدیران طلایی
به خاطر فرستی که برای معرفی
شمس‌العماره و تشریح اهداف و
برنامه‌ها در اختیار بنده قرار دادند،
سپاسگزارم. من ایمان زمانی هستم،
مدیر و موسس رستوران سنتی شمس
الumarah گناباد. گناباد شهری است که
دوران کودکی، نوجوانی و جوانی من
در آن رقم خورده است و به عنوان
یک شهر وند خود را نسبت به این
شهر و مردم خوبیش که در مهریانی
و صداقت بی‌نظیر هستند، وام‌دار
و متعهد می‌دانم و به خاطر علاقه به
این کویر زیبا، هر قدمی که بتوانم
برمی‌دارم و هر خدمتی که بتوانم انجام
نمایم داشتم.

لطفاً از این بنا که امروز تبدیل به
رسوواران سنتی شمس‌العماره شده
است و تاریخچه اش بگویید:
این بنای قدیمی در سال ۱۳۳۰
توسط پدر بزرگم حاج علی زمانی
تاسیس شده و به مرور زمان دست به

دست چرخیده تا به من رسیده است.
این مکان قبل از منزل مسکونی بوده و تا
امروز دوبار عقب نشینی داشته است و
من از همین زمین باقیمانده و این فضای
نقلی و کوچک ابتدا در یکم مهرماه
۱۳۹۷ با همت دوستانم ین مجموعه

می تواند اصالت، فرهنگ و سنت های
دیرین شهرستان را به تصویر بکشند.

یک جمله زیبا راجع به گتاباد و مردمانش:
شهر مهرورزان و مهمان نوازان، شهر املاهه زندگ، شص فدا

از دست پخت مادر و خواهر در
شمس العماره بگویید:

بزرگترین دست پخت مادر و خواهرم
حفظ و تقویت مجموعه شمس‌العماره
است. اگر طبخ و ارائه این همه غذای
سالم، با کیفیت و خوشمزه نبود،
معلوم نبود که شمس‌العماره‌ای
وجود داشته باشد یانه. دوام و قوام
این مجموعه را مررهون دست پخت
خوشمزه و طعم ماندگار غذاهایی
می‌دانم که سرآشپزانش مادر و
خواهرم هستند. آنها معتقدند باید با
استفاده از بهترین و مرغوب‌ترین
مواد اولیه، بهترین غذاها را برای
مهمنان گرانقدر سرو کنیم و بر سر
سفره آنها بگذاریم تا ارتباطشان با این
مجموعه قطع نشود.

آیا غذای شباهه روزی جنابعالی و
خانواده، غذایی متفاوت با منوی
شمس العماره است؟

سفره ماهم هر روز متنوع و دستخوش تغیر است، شاید خوردن هر روز یک یا دو نوع غذای ثابت ملال آور باشد، لذا ماهم بعضی موقع همین منو

العمارة گناباد را هم معرفی کرده ام.
برای احداث شمس العماره مشوقین
اصلی من، خواهرم و جناب آقای
و حیدرخاناتی بودند.

برخی از مجموعه های غذایی سنتی در حاشیه و فاصله ای دور از شهر بنا می شوند و برخی هم در مرکز شهرها، کتابه هایی، باغات است.^۲

ای احداث و بازسازی این مجموعه

دیده اعتباراتی دریافت نموده اید:

مجموعه را «شمس العماره» نیز نیاز است:

از اول قصد داشتیم یک اسم دو چندسیلابی روی این مجموعه گذاریم. اسم رستوران «عمادنظام» ر شهرستان فردوس مدت‌ها بود که ن را تحت تاثیر قرارداده بود و در غاز که اسامی رامور می‌کردیم وی کلمه «شمس» به عنوان سیلاب ل نظر مشترکی وجود داشت و س از مرور واژه‌های دیگر برای سیلاب بعدی، کلمه‌هایی همچون لوك، ممالک و غیره هم از ذهن نداشت اما سرانجام به اسم «شمس عماره» رسیدیم و البته بعد از نام نذاری در اینترنت سرچ کردیم متوجه شدیم که مجموعه‌های مذایی متعددی در شهرهای فردوس، رجند، مشهد، شیراز و تهران قبل از ما سمت به کارشده و این اسم رانتخاب نرده‌اند. من هر بار که می‌روم پیر جند برمی‌به رستوران شمس العماره آنجا به فضای طراحی منحصر بفردی دارد زنم و در اولین ملاقات با مدیریت

ستی و غذایی را راه اندازی نمودم
و پس از گذشت یک ماه فعالیتش
متوقف گردید و چهارماه بعد، به
عبارتی از تاریخ یکم اسفند ۱۳۹۷ با
اعتباراتی که از بانک سینا دریافت
نمودیم عملیات طراحی و بازسازی یا
بهتر است بگوییم ساخت سنت سرای
شمس العماره در اولین سال با ظرفیت
حدود ۴۰ نفر کلید خورد. با توجه
به استقبال مردم قدر شناس شهرستان
و اینکه فضای برای پذیرایی مراجعین
محاباً محدود بود، قبل از شیوع کرونا
تصمیم گرفته بودیم فضا را توسعه
بدهیم، عملیات توسعه مجموعه
با همت استاد تراپیان عزیز که معمار
نام آشنای سنتی شهرستان هستند و
طرح این پروژه ایده و ابتکار ایشان
است، به خوبی دنبال شد و مجموعه
با بنا و طراحی خاصی که ملاحظه
می فرمایید، آماده بهره برداری شد
لازم می داشم از خانواده عزیزم که
همراهی و نقش موثری در بازسازی
این مجموعه داشتند و همچنین از
هزار مندگرامی سرکارخانم پاکدل
که با نقاوشی های مینیاتوری، به زیبایی
بیشتر این مجموعه کمک کردند،
صمیمانه سیاسگزاری نهادند.

زیرشای این مجموعه چقدر است؟

زیرینتی این ملک حدود ۲۰۰ متر است و مازاین فضاء، حیاطی با ظرفیت ۸۰ نفر در دو طبقه آماده نموده‌ایم.

