

راز و رمز موفقیت های رستوران مجید با پشتوانه ای ۷۰ ساله در طبخ غذا

# مرغ فقط، مرغ مجید



گروه نگاه نو  
امیر پور نوغانیان



فعالیت در صنف چلوکبابی گفت: پدر من مرحوم حاجی برار جان در شهر فریمان مالک کافه آریا بود و از شهرت و سابقه خوبی برخوردار بود. پدرم رابطه بسیار خوب و صمیمی با مردم و مشتریان داشت به گونه ای که مدارا کردن و خونگرم بودن را از ایشان آموختم و این که در کسب و کار باید به مشتری احترام گذاشت از جمله درس هایی بود که از پدرم فرا گرفتم . من نیز در کنار ایشان سال ها کار کردم و حدود ۴۰ سال پیش وارد مشهد شدم و امروز با گذشت ۳۰ سال از افتتاح رستوران مجید ادعان می کنم که مشتریان ما ناراضی نیستند. این تجربه و توجه به مشتری، رعایت اخلاق حرفه ای ،نگاه تخصصی به غذا و ارتباط خوب با مردم یک پشتوانه غنی برای رستوران مجید است و خوشحالم که امروز چنین مجموعه ای را به فرزندانم واگذار کرده ام و خوشحال تر این که رستوران مجید را به خوبی اداره می کنند.

## یک فرمول ساده

وی در ادامه با ذکر یاد و خاطره پدر بزرگوار خود مرحوم حاجی برار جان گفت: پدرم معتقد بود کسب و کار در جامعه کار ساده ای نیست اما در عین حال یک فرمول ساده دارد. یک فرمول ساده که باید آن را جدی گرفت و در کسب و کار به کار گرفت. او به انصاف با مردم و مردم داری اعتقاد کامل داشت و برگ زرین کسب و کارش رعایت همین دواصل اساسی بود. من نیز این سادگی فرمول را جدی گرفتم و فرزندانم هم به این دو نکته توجه کرده اند و ادامه دهنده این راه و مسیر هستند.

## نگاهی به قدمت رستوران

آقای سید قاسم تاجبخش به عنوان پدر خانواده و بزرگ تر رستوران مجید درباره سابقه و قدمت

## نگاهی نو به مرغ مجید

در اطراف ما روزانه افراد زیادی در حوزه های متفاوت در حال فعالیت هستند. در این بین، برخی روش های از پیش تعیین شده و مشخصی

## مدیر رستوران مجید: کسب

## و کار در جامعه کار ساده ای

## نیست اما یک فرمول ساده دارد

## و آن جدی گرفتن کار و انصاف با

## مردم و مردم داری است.

برمی گزینند و در طول عمر کسب و کار خود، همین خط ممتد را ادامه می دهند، اما افرادی هم هستند که ضمن حفظ یک ساختار مشخص، در سبک و سیاق یا حتی فلسفه شغل خود تغییراتی می دهند. این ساختار شکنی ها اگر حساب شده و به جا باشد، اغلب با اقبال عمومی مواجه شده و نتیجه مثبت می دهد چرا که همه افراد، تنوع را دوست دارند و با روی گشاده به سراغ آن می روند.

سید حمید تاجبخش مدیر رستوران مجید و فرزند آقای سید قاسم تاجبخش نیز گفت: رستوران مجید به واقع با پیش از نیم قرن تجربه، امروز سعی کرده با نگاهی نو به کار و فعالیت خود ادامه دهد. پدر بزرگ من در فریمان آشپز بود و ما با سابقه ای ۷۰ ساله همچنان مشغول کار و خدمت هستیم و این سابقه چلوکبابی یک تجربه خوب و ارزنده و بی نظیر محسوب می شود اما به این تجربه بسنده نکرده ایم چرا که در طول سال ها سعی کرده ایم نگاهی نو به جامعه و مشتریان داشته باشیم.

## ارزان فروشی کار ما نیست

آقای تاجبخش معتقد است ارزان فروشی کار ما نیست و مرغ مجید با توجه به شرایط موجود جامعه و وضعیت اقتصادی مردم سعی کرده با سود کم اما با فروش زیاد به مشتریان و مخاطبان خود سرویس دهد و با تحقق به این هدف، امروز از اقبال خوبی بین مشتریان برخورداریم.

من به توصیه های پدرم آقای سید قاسم تاجبخش عمل کرده ام چرا که ایشان معتقد است کار راباید جدی گرفت. زمانی که تحصیل می کردم به من می گفت در برابر هر کار و موضوعی که پیش می آید بگو درس دارم و امروز که به این حرفه مشغول هستی باید آنرا جدی بگیری لذا به سایر کارها و پیش آمدها باید بگویی که کار داری. این اهداف را با شعار ارزان فروشی کار ما نیست هماهنگ کرده ایم و امروز شاهد هستیم که از تمام نقاط شهر بزرگ مشهد دارای مشتری هستیم. از همین منطقه نخریسی که محل رستوران است گرفته تا غربی ترین منطقه شهر مشهد قاسم آباد... دارای مشتری هستیم. با توجه به افزایش قیمت ها سعی کرده ایم کیفیت کار را تنزل ندهیم و مشتریان ما شاهد هستند که از برنج ایرانی درجه یک و گوشت گوسفندی در تمام غذاها استفاده می کنیم.



مصرفی در هر پرس از غذای ما ۴۵۰ گرم است. رضایت مندی مشتریان نیز ارتقا یافته است اگر چه مرغ مجید بین مشتریان از شهرت خاصی برخوردار است اما به ذائقه آنها هم توجه کرده ایم و غذاهای متنوعی شامل چلوخورشت قیمه، چلو خورشت قرمه سبزی، چلو کوبیده، چلو برگ چلو جوجه، چلو بختیاری، چلو گوشت و جوجه با استخوان عرضه می کنیم.

رستوران بدون تعطیلی برای صرف ناهار و شام شهروندان همیشه آماده خدمت بوده و هست.

## توجه به کیفیت

اینکه چگونه رستوران مجید و به واقع مرغ مجید اکنون به یک برند تبدیل شده و رمز موفقیت می کردم به من می گفت در برابر هر کار و موضوعی که پیش می آید بگو درس دارم و امروز که به این حرفه مشغول هستی باید آنرا جدی بگیری لذا به سایر کارها و پیش آمدها باید بگویی که کار داری. این اهداف را با شعار ارزان فروشی کار ما نیست هماهنگ کرده ایم و امروز شاهد هستیم که از تمام نقاط شهر بزرگ مشهد دارای مشتری هستیم. از همین منطقه نخریسی که محل رستوران است گرفته تا غربی ترین منطقه شهر مشهد قاسم آباد... دارای مشتری هستیم.

با توجه به افزایش قیمت ها سعی کرده ایم کیفیت کار را تنزل ندهیم و مشتریان ما شاهد هستند که از برنج ایرانی درجه یک و گوشت گوسفندی در تمام غذاها استفاده می کنیم.

برای کمک و تسهیل در خدمت رسانی به مردم از ۱۴ پیک موتوری جهت ارسال و توزیع غذا برای تمام نقاط شهر مشهد استفاده می کنیم و سطح

## استراتژی مدیریتی

در ادامه این گفت و گو مدیریت رستوران مرغ مجید می گوید: ما برای تهیه غذاهای این رستوران چهار استراتژی مهم داریم که حفظ این

## دلیل موفقیت مرغ مجید

## این است که از قدیم غذای

## با کیفیت، ایرانی و بر اساس

## ذائقه شهروندان عرضه

## کرده است.

چهار مورد به صورت همزمان نتیجه عملکرد ما را نشان می دهد. این چهار استراتژی شامل: ۱- غذا راحت میل شود ۲- غذا سالم باشد ۳- غذا مغذی باشد ۴- غذا خوشمزه و همه پسند باشد. در توضیح هر کدام از این ویژگی ها باید بگویم که غذا راحت صرف می شود چرا که هم قابل حمل و بیرون بردن است و هم سریع خورده می شود و در سالم بودن غذا هم که نمی شود شک کرد.

## مرغ مجید

آقای تاجبخش در مورد ویژگی های مرغ مجید گفت: مرغ مجید اگر امروز از شهرت برخوردار است دلیل آن این است که ما مرغ را بر اساس نظر، ذائقه و سلیقه مشتریان و با صداقت طبخ می کنیم. در طول سال های گذشته هر آشکالی در طبخ و پخت و پز بوده رفع کرده ایم و همه آشکالات را اصلاح کرده ایم به گونه ای که امروز غذای ما بر اساس خواسته مشتریان عرضه می شود ضمن این که هیچ گاه در برابر شرایط اقتصادی و افزایش قیمت ها، از کیفیت غذاها کم نکرده ایم.

جنس درجه یک عرضه کرده ایم و این درجه یک بودن را حفظ کرده ایم و مقطعی به آن نگاه نکرده ایم این وضعیت باعث شده تا ما مشتریانی داشته باشیم که مرغ مجید را خریداری و آنرا فریز می کنند تا در سایر شهرستانها مصرف کنند. ما در تبریز، تهران، کرمان و... مشتریانی داریم که غذا را به صورت فریز شده برای آنها ارسال می کنیم و افرادی هستند که هفته ای ۶۰ وعده غذای فریز شده برای شان می فرستیم.

# پای صحبت مشتریان پر و پا قرص مرغ مجید

منطقه نخریسی مشغول کار می باشد.

وی گفت: شرط مهم برای کالا و محصولی که می خواهی دریافت کنی ، کیفیت است . اگر قرار باشد هم پول بدهی و هم کالای بدون کیفیت دریافت کنی ، این درست نیست و چه بسا همه ما کسب و کارهایی را سراغ داریم که با این شیوه نتوانسته اند به حیات کاری خود ادامه دهند. راز موفقیت در هر کاری صداقت، جلب اعتماد و عرضه محصول با کیفیت است و ادعان می کنم که رستوران مجید در این موارد خوب عمل کرده است.

## غذاهای فوق العاده خوشمزه

یکی از مشتریان رستوران مجید که معمولاً هر روز تعداد زیادی غذا برای میهمانان مراسم و مجالس اداره خود خریداری می کند و از مشتریان ثابت مرغ مجید است گفت: غذای میهمانان برنامه ها و مراسم اداره را از مرغ مجید تهیه می کنیم و از مشتریان ثابت آن هستیم. میهمانان ما از غذا و کیفیت آن بسیار راضی هستند و تقریباً در طول ۷ ساله که دائم از این رستوران غذا تهیه کرده ایم شاهد نارضایتی میهمانان خود نبوده ایم. کیفیت غذا فوق العاده خوب و خوشمزه است و به اصل مشتری

در محل رستوران مجید و در حالی که مشتریان روی صندلی ها نشسته و مشغول صرف غذا هستند با تعدادی از آنها گفت و گو کردیم. احسان محمودی که به حرفه مصالح فروشی مشغول است و از مشتریان دائمی مرغ مجید محسوب می شود گفت: مدت ۳۰ سال است که مشتری این رستوران هستیم به خاطر دوری مسافت محل کار تا خانه معمولاً ناهار را از این رستوران تهیه کرده و یا در همین مکان صرف می کنیم. انصافاً در طول این سال ها از کیفیت غذای رستوران مجید کاسته نشده و غذای آن همیشه درجه یک بوده و با وجود این که بسیاری از اقلام و مواد اولیه پخت و پز افزایش قیمت داشته اما

تغییری در کاهش کیفیت غذای رستوران مجید ندیدم. رضایی از مشتریانی است که می گوید از بلوار دانشجو آمده و دلیل طی کردن این مسافت طولانی در شهر برای خرید از رستوران مجید را کیفیت بالای غذای آن می داند.

وی گفت: اگر از جایی محصولی خریداری کنی که ابتدا با کیفیت باشد اما پس از مدتی شاهد رکود آن باشی به طور یقین ثابت می شود که در ارائه محصول خود به ماندگاری کیفیت بی توجهی کرده است. من وقتی از بلوار دانشجو به این رستوران مراجعه می کنم نشان می دهد که کیفیت غذای آن عالی است لذا از مشتریان پرو پا قرص آن هستیم. مصطفی محمودی از دیگر مشتریان محلی رستوران مجید است که در

مداری توجه می کنند ضمن این که قیمت ها نیز مناسب است.

یکی دیگر از شهروندان خود را محسن موسوی معرفی می کند و می گوید: چندین سال است که از این رستوران برای خانواده و میهمانان خودم غذا تهیه می کنم. سرویس دهی در محل رستوران بسیار خوب و سریع است. کادر مجرب آن به ویژه در قسمت آشپزخانه و رعایت مسائل بهداشتی باعث شده تا فقط از مرغ مجید، غذا تهیه کنم.

## توجه به مواد مصرفی درجه یک

از دیگر مشتریان مرغ مجید رسولیان است که گفت: مرغ مجید از مواد مصرفی به روز و درجه یک و تازه استفاده می کند. در این منطقه حرف اول را

می زند و نشان می دهد که از نظارت و مدیریت خوبی برخوردار است. من هر گاه برای تهیه غذا مراجعه کرده ام شاهد حضور مدیر رستوران و نظارت در کار و دقت در امور بوده ام و همین نشان می دهد که کارها در این رستوران دارای نظم است. یک مشتری برای خرید هر کالایی دنبال سرعت عمل، کیفیت و دقت است و این عوامل در مرغ مجید مشهود است و تا به حال کم و کاستی ندیده ام.



کرده است به تمام نقاط شهر سرویس دهی کند. ما نیز به سهم خود و با هدف سرعت عمل و سرویس دهی مناسب و به موقع به مشتریان تمام تلاش خود را به خدمت فوری و البته با دقت، معطوف کرده ایم.

قیصر یکی دیگر از پیک های موتوری مرغ مجید است که گفت: سفارش غذا از همه جای شهر داریم. از اقصی نقاط مشهد و از همه قشرها سفارش می آید و مشتریان مرغ مجید یک قشر خاص نیستند. مغازه داران، کارمندان ادارات و سازمان ها، کارگران، اهالی خانه ها و آپارتمان ها و خلاصه این که از همه نوع قشر سفارش می آید و نمی شود گفت مرغ مجید را فقط یک عده خاص طالب هستند مرغ مجید همگانی و همه نوع پسند است.

# پیک های موتوری مرغ مجید در همه جای شهر

در رستوران مجید ۱۴ پیک موتوری به کار مشغولند. پیک هایی که امروز با توجه به مشکلات ترافیکی در شهر مشهد همواره در اسرع وقت، غذای سفارش شده را به دست مشتریانی می رسانند. مشهد در برابر وسعت و بزرگی آن و جمعیت میلیونی اش همواره با ترافیک های سنگین و عذاب آور رو بروست. به همین دلیل خرید کالا کاری سخت و دشوار است اما این معضل را پیک های موتوری حل کرده اند. عرفانی از پیک های موتوری مرغ مجید گفت: در هر جایی از شهر بزرگ مشهد از غربی ترین، شرقی ترین و شمالی ترین و جنوبی ترین منطقه آن سفارش بیاید، آماده ارسال هستیم. اگر چه در برخی ساعات با شلوغی خیابان ها و ترافیک های سنگین شهری مواجه هستیم اما سعی می کنیم در کوتاه ترین زمان و در اسرع

مشهد، بلوار فرودگاه، نش پروین اعتصامی ۶

تاجبخش ۰۹۱۵۱۱۱۰۵۱۷

تلفن سفارش: ۳۳ ۴۴ ۳۳ ۴۴