



آقاي نان

مجموعه‌ای مدرن و زیبا آفرین کیفیتی اصیل، یادگاری ماندگار

گفتگو با مهندس سیدمحمد رضا موسویان مدیر
تحصیل کرده، خلاق و نوآفرین مجموعه آقای نان

اشاره: آقای نان کیست؟ چند سالی است که در گوشه و کنار شهر برندی چشم‌نوازی می‌کند که تلفیقی از ماهیتی اصیل و نگاهی مدرن دارد. در سال‌های گذشته کم و بیش شاهد تغییر دکوراسیون ناوایی‌ها بوده‌ایم، اگرچه بسیاری از آنها ظاهری امروزی یافته‌اند اما نتوانسته‌اند به لحاظ کیفی نظر مساعد مشتریان خود را تأمین نمایند. اما قصه آقای نان چیز دیگری است، مجموعه‌ای که امروز با مدیریت مهندس سیدمحمد رضا موسویان راهی را برگزیده است که نقشه و نشانی‌اش را سالهای دور و بارها پدر به او داده بود. اون تنور داغ و چهره مصمم و برافروخته شاطر، اون نون سنگک و نقطه نقطه‌هایی که انگار اثر انگشت یا یک امضای معتبره، بین اهالی محله رو که چه آروم توی صف وایسادن تا نوبتشون بشه و البته اون جوون عجول که از راه اومد و خارج از نوبت به نون گرفت و رفت. یادتونه از قدیم به دونه نون صفی نبوده مگه میشه اینا رو از یاد برد. قصه نون سنگک و سفره‌های رنگین پدر بزرگا و مادر بزرگا، اشکنه، پیاز، کوفته و دنیایی از مهربونی رو. موسویان نمی‌خواد این خاطرات قشنگ فراموش بشن و برندی ساخته که بگه نون هنوز بزرگی و آقایی شو حفظ کرده و شاید هم حرف دلش این باشه که اگر چه حجم گوشتی‌ای بره و مرغ توی سفره‌ها کم شدن اما خدا رو شکر نون همچنان حضورش پر رنگه، آقای نان در مرکز استان تبدیل به یک برند شده با طراحی متفاوت، تنوع محصول، رنگ و لعاب‌هایی که حکایت از تجدد دارند و یک فضای منحصر به فرد، اما تنور همان تنور است، شاطر همان شاطر و نان همان نان. جناب موسویان این رویکرد را به عنوان یادگاری از مرحوم پدر دارد و به داشتنش می‌بالد، چرا که در متن این نان می‌توان صداقت، طراوت، سلامت و زندگی را یافت. نان و ناوایی برای سیدمحمد رضا یک بهانه است تا احترام گذاشتن به مشتری را تمرین کند. با مردم خوب شهرش صحبت کند و اگر از دستش برآید، خدمتی... که البته اگر از حق نگذریم خدمات ایشان برجسته و ممتاز است.

گروه مدیران طلایی

شناسنامه

سیدمحمد رضا حسین‌زاده موسویان، متولد ۱۳۵۲ مشهد، دارای لیسانس صنایع غذایی از سبزووار، مدیر و مؤسس مجموعه‌های آقای نان در مشهد

در آغاز سخن:

نان را پاس بداریم، این زیباترین جمله‌ای است که می‌توانم در ارتباط با شغل خود و مهم‌تر از آن، نان، این برکت بی‌پدیل خداوندی یادآور شوم. سالها با تأسیس یک شرکت خدمات اداری، مشغول فعالیت در کارهای ثبت، امور مربوط به شهرداری و ... بوده‌ام، که الان هم این شرکت فعال است. اما واقعیت امر این است که شغل مرحوم پدرم ناوایی بوده است، بعد از فوت ایشان خواستم این مسیر را به نحو شایسته‌ای دنبال و نام بلند آن بزرگوار را زنده نگه دارم. شعبه اول، شعبه دوم، شعبه سوم و آخرین شعبه از مجموعه ناوایی‌هایی مدرن با نام، آقای نان، این حرکت روزی رؤیا و آرزوی من بود که خدا را شکر رنگ واقعیت گرفت. برند آقای نان را به ثبت رساندم و در آخرین شعبه تصمیم گرفتم نگاه و پا را از یک مرکز عرضه نان فراتر گذاشته و مجموعه یا مجتمع غذایی خاصی را راه‌اندازی کنم که در کنارش آقای نان را هم دارد، کافی‌شاپی با قهوه و چایی و غذاهای سنتی و تنوری مثل کباب سرداش همدانی.

برای من مهم است که شعبه‌های آقای نان به روز باشند، چه از لحاظ کیفیت نان و چه طراحی و دکور. من برای مشتریانم ارزش قائلم و بر این باورم که هر قدمی برایشان بردارم صد برابرش به خودم بازمی‌گردد. در

تمامی شعب آیسرد کن، سیستم گرمایشی و سرمایشی، صندلی و هر آنچه را که می‌تواند به استراحت و آرامش و تلطیف روح مشتری کمک نماید قرار داده‌ام.

ارتباط با اتحادیه و مراکز نظارتی:

مثلی هست که می‌گوید به دنبال قانون برو تا قانون به دنبال تو نیاید. از هر فعال اقتصادی و واحد صنعتی انتظار می‌رود در مقابل شهروندان مسئولیت، تعهد و وجدان کاری داشته باشند. بهداشت موضوع ساده‌ای نیست که بتوانیم از کنارش بگذریم. مجوزها باید رصد شوند. نظارت‌ها تعطیل پذیر نیستند. با سلامت شهروندان و جامعه نمی‌توان با غریزه و احساس برخورد کرد، لذا قبل از تذکر یک مأمور بهداشت باید شرایط را براساس مسئولیت شهروندی برای ایجاد فضای کسب و کار خود آماده نماییم. از تمامی عزیزانی که در اتحادیه، اتاق اصناف، اداره صنعت، معدن و تجارت، اماکن و بهداشت و حمایت و همراهی آنها که تلاش می‌کنند تا واحدهایی همچون آقای نان قانونمند فعالیت‌های خود را دنبال کنند قدران و سپاسگزارم، به خصوص از جناب آقای مهندس رادنی در اداره بهداشت که برای افرادی که طرح‌های تازه‌ای با رویکردی متمایز دارند، زحمات زیادی می‌کشد و حمایت ویژه‌ای دارد. جا دارد که از اتحادیه محترم ناواییان به خاطر نظارت‌های دقیق تشکر نمایم.

کیفیت محصول:

مواد اولیه، مهمترین مسئله در ارائه محصولی ممتاز و باکیفیت است. ما آردی را انتخاب می‌کنیم که بهترین

است. ناوایی مثل فوتبال یک کار گروهی است، مدیریت به تنهایی تأثیرگذار نیست و فرایند خاصی را دارد. آسیب کردن گندم خیلی اهمیت دارد. من مستقیم به کارخانه‌ها و آزمایشگاه‌ها سر می‌زنم و روی آرد و محصولی که می‌خواهم تهیه کنم مطالعه دارم. درجه حرارت تنور یک ناوایی باید پایین باشد که نان مغز پخت شود، اگر چه مشتری بیشتر معطل می‌ماند و از میزان فروش کاسته می‌شود اما کیفیت نان بالا خواهد بود. اگر نگاهی به گذشته‌های دور ببینیم می‌بینیم که غذاهای مادر بزرگ‌های ما در مدت زمان طولانی بار گذاشته می‌شد مثلاً از بعد از نماز صبح غذا را می‌گذاشتند تا آرام آرام ظاهر آماده شود. اما امروز همه انگار مشکل داریم و در حال دویدن هستیم. به نظر که هیچ چیز سر جای خود نیست. موضوعی که خیلی آزاردهنده است. اما چه می‌توان کرد. ما در نان تولیدی خود هیچ افزودنی حتی نمک استفاده نمی‌کنیم و زیر نظر طرح سالم‌سازی طبیب هستیم که بنای آن را آستان قدس با هدف سالم‌سازی جامعه گذاشته است، این طرح برخی از مشاغل دیگر را هم پوشش می‌دهد.

یک تشکر ویژه:

وظیفه می‌دانم که از جناب آقای بهرام قمصریان، این چهره فرهیخته و انسان ارزشمند که صاحب ملک ناوایی من است تشکر کنم. با وجود این باور که امروزه بسیاری از نگاه‌ها رنگ و بویی از مادیات گرفته است، افرادی هم هستند که حاضرند از بخشی از حقوق خود برای ارائه خدمت به شهروندان چشم‌پوشی کنند. اما

من شاهد این مهم هستم. آقای قمصریان در حالی ملک خود را به من واگذار کرده است که هیچ پولی بابت رهن مطالبه ننموده و تنها به مبلغی اجاره رضایت داده‌اند، این حرکت ارزنده ایشان، مشوق من برای راه‌اندازی سایر شعبه‌ها بود.

سایر محصولات:

ما نماینده نان مزرعه هستیم و محصولات بسته‌بندی شده که در مجموعه‌های آقای نان عرضه می‌گردد را از این شرکت معتبر تهیه می‌کنیم اما سایر نان‌ها را در مجموعه‌های آقای نان تولید می‌کنیم. در قسمت‌های مرفه‌تر شهر خانواده‌ها نان‌های متنوعی می‌پزند، یکی سنگک، یکی باگت و دیگری نان محلی، ذائقه‌ها متفاوت است و عده‌ای هم به دلیل بیماری‌هایی همچون دیابت ناگزیر از مصرف نان خاصی هستند. در مجموع سه نوع نان را عرضه می‌کنیم: نان حجیم، نان صنعتی، نان سنتی. تلاش ما این است که بتوانیم پاسخگوی نیاز مشتریان بوده و رضایت آنها را تأمین نماییم. با شعار کیفیت اتفاقی نیست سالها تجربه خود را در این راه با افتخار هزینه می‌کنیم.

نگاهی متفاوت:

اگر چه تا امروز وای را از جایی نگرفته‌ام اما اگر مسئولین با وام‌های ارزان و با تنفس، نیم‌نگاهی به ما داشته باشند، مجموعه‌های آقای نان را همچنان افزایش داده و فضای اشتغال جدیدی را برای جوانان علاقه‌مند ایجاد خواهیم نمود و حتی درصدد تأسیس و راه‌اندازی شعب دیگر در شهرها و به جرات می‌توانم بگویم کشورهای دیگر هستیم. ما طرحی داشتیم که در آن با

جذب استایدی همچون مجید جمالی به کارگرا آموزش می‌دادیم و در حال حاضر هم هر نیرویی که استخدام می‌کنیم توسط پرسنل مجرب آقای نان آموزش می‌بینند تا وحدت رویه‌ای در نوع پخت، میزان حرارت و کیفیت داشته باشیم. شما اگر به هر شعبه ما برای خرید نان سر بزنید متوجه خواهید شد که کیفیت نان در همه شعبه‌ها یکسان است و ما میزان مشخصی از آرد، خمیر، زمان پخت، وزن و ابعاد نان را در نظر می‌گیریم. درصدد هستیم تا در آینده فضایی را در شهرک صنعتی آماده نکرده تا در آن به صورت علمی و عملی نحوه صحیح پخت نان را به علاقه‌مندان آموزش و در پایان هر دوره به آنان مدرک معتبر بدهیم که بتوانند در هر شهر شعبه‌ای از آقای نان را راه‌اندازی نمایند. اگر بتوانیم از تسهیلات مناسب بهره‌مند شوم این برنامه را هر چه سریع‌تر عملیاتی خواهم نمود.

نگاه جهانی:

نان سنگک نماد سفره یک ایرانی است. برخی از مشتریان ما بستگانی در کشورهایی همچون سوئد، آمریکا و فرانسه دارند و محصولات آقای نان را خریداری و برای آنها ارسال می‌کنند. چندی پیش از شرکت نان مزرعه با بنده تماس گرفتند که گروهی توریست از کشور فرانسه تمایل دارند پیرامون نان سنتی تحقیق و از مجموعه آقای نان هم بازدید نمایند. از این پیشنهاد استقبال کردم. این گروه آمدند و ضمن اینکه محصولات ما را تست کردند، اظهار داشتند که تاکنون چنین نان با کیفیتی را ندیده‌اند. بعد از تعدادی عکس یادگاری، با نان سنگک و زیره و نان

کنجدی، سبزی و هدایایی دیگر پذیرایی شدند، با پیشنهاد یکی از این گردشگران به نام آقای دیوید مواجه شدم که تمایل داشت یک شعبه از آقای نان را در کشور فرانسه راه‌اندازی نمایم. این پیشنهاد با استقبال بنده روبرو و رایزنی‌ها همچنان ادامه دارد. قبل از اینکه این گردشگران از فضای آقای نان بازدید کنند چند بسته نان را از سوپرمارکت‌ها تهیه کرده بودند که به مذاقشان خوش نیامده بود و کمی شاکمی بودند اما بعد از بازدید از مجموعه آقای نان اظهار داشتند که ما راجع به نان ایرانی تصورمان اشتباه بود.

در پایان:

از تمامی مشتریان ارجمند و مسئولینی که در تمام سال‌های فعالیت مجموعه آقای نان به ما اعتماد نموده و ما را همراهی کردند تا بتوانیم ضمن افزایش شعبه و کیفیت نان، نگاهی امیدوارانه به آینده داشته باشیم، همچنین از پرسنل وفادار و سخت‌کوش آقای نان در تمامی شعبه‌ها صمیمانه سپاسگزارم. امیدوارم هر روز قدمی در جهت رضایت شهروندان که رضایت خداوند را نیز به همراه دارد، برداریم و این مهم جز با مشورت و راهنمایی‌های این عزیزان میسر نیست.

شعبه ۱: نش کاشف (تأسیس ۱۳۴۲)
شعبه ۲: نش پاستور ۱۸
شعبه ۳: فلسطین ۱۹، بین صفا و شیرین
شعبه ۴ (کافه بازار): بین راهنمایی ۱۵ و ۱۷
طبقه بالای کافه کیبورد
تلفن: ۰۵۱-۳۸۴۰۶۶۴۷
مدیریت: ۰۹۱۵۵۰۵۵۲۸۵ «موسویان»

