

گزارش‌های برگزیده
دهمین جشنواره ملی
انتشارات روابط عمومی



کارگزار روابط عمومی

آشپزخونمون با سرآشپزهاش

امروز غذا چی داریم؟



درباره



به منظور معرفی خدمات و فعالیت های پرستل خدمت بخش رستوران و آشپزخانه وزارت کشور، سلام کشور با حضور در جمع صمیمی جوان، فعال و کوشایی که نتیجه موفقیت خود را در کسب رعایت کارکنان خلاصه کرده اند، گفتگوی صمیمانه ای را با این عزیزان ترتیب داد. ضمن انجام این گفتگو، و طی بازدیدی که از فضای عمومی رستوران و آشپزخانه صورت گرفت، تقریباً اکثر کارکنان رستوران در این مصاحبه شرکت کردند و نقطه نظر ایشان را با خبرنگار سلام کشور خاتم هومندتبار در میان گذاشتند. با تشکر و قدردانی از زحمات همه این همکاران توجه مخاطبان محترم سلام کشور را به این گفتگو و گزارش تصویری آن جلب می کنیم.



سقاارش غذا (MIS) در بخش رستوران، از همکاران محترم وزارت کشور تقاضا می کنیم! به منظور طبع غذای روزانه و رسیدن آن هم به تعداد لازم و پرهیز از هرگونه احراق و برین روز، نسبت به ثبت و انتخاب غذای روزانه خود در این سیستم اقدام نمایند. وی پیشنهاد داد: از همکاران محترمی که تمایل دارند از نزدیک

گفت: مجموعه همکاران در بخش رستوران همواره ارائه مناسب خدمات بهداشتی، رعایت بهداشت کچی و کمی غذا و ارائه تسهیلات مناسب و در شان همکاران محترم وزارتخانه را به عنوان یک هدف مشترک و مورد قبول، رعایت می کنند. بنابر ادامه داد: با توجه به اجراء و بکارگیری سیستم الکترونیکی

گفتگوی آغازین ما با آقای بنا ساز رئیس اداره خدمات و تشریفات که موفق به اجرای یک نوع مدیریت مشارکتی و نظام مند شده اند و یکنلی و همنوایی را به این جمع کوشا و فعال بخشیده بود صورت گرفت. رئیس اداره خدمات و تشریفات وزارت کشور ضمن این گفتگو





علائقستی ام به محیط کار و همکارانم علت بازگشت دوباره ام به وزارت کشور بود.
مهدی پرچوری نیز به عنوان ارباب دالر رستوران وزارت کشور وظیفه نگهداری، تهیه و خرید اقلام مورد نیاز رستوران را بر عهده دارد! و در پاسخ به این پرسش که نحوه خرید اقلام به چه صورت می باشد گفت: خرید اجناس مورد نیاز به صورت هر دو هفته یک بار و مواد قاسد شدن هر یک هفته یک بار انجام می شود.

رابطه سلیمانی، کارشناس ارشد و نظار بهداشت در رستوران، در بیان فعالیت و مسئولیت خود در این مجموعه گفت: مسئولیت نظارت و مراقبت در خصوص رعایت نکات بهداشتی را چه در هنگام طبخ و چه در هنگام سرو غذا در آشپزخانه و رستوران بر عهده دارد بوی ادویه داد: از هفت صبح که زمان آغاز کار همکاران در این مجموعه می باشد، همواره رعایت بهداشت، سلام بودن مواد غذایی و نظافت محیط مورد توجه قرار می گیرد. وی در پایان افزود: همکاران محترم می توانند نظرات و پیشنهادات خود را در خصوص حتم و مزه غذایی ارائه شده مطرح فرمایند. داوید نایبی، علی زارعی و بهروز آرتسندی از دیگر همکاران این مجموعه می باشند که مسئولیت نظافت سردخانه و سطح رستوران را بر عهده دارند و زارعی نیز در مدت هشت سال مسئولیت شست و شوی ظرف آشپزخانه را بر عهده دارد.



مهران خبازی، محمد علی نیا و زهره ساهانی نیز به ارائه خدمات و سرویس دهی به همکاران در بخش رستوران همچون سایر همکاران با جدیت به انجام وظایف محوله می پردازند.

الکترونیک سفارش غذا (mis) را بر عهده دارد. وجود بابایی در ادامه این مصاحبه از همکاران محترم وزارت کشور خواست تا با انتخاب غذای روزانه خود از طریق سیستم الکترونیک سفارش غذا (mis) نهایت تلاش خود را جهت پرهیز از انجام هرگونه بیهوشی ریز غذا بعمل آورند.
آقای پیری از سران سازمان وزارت کشور و به سابقه ۲۸ ساله؛ و همچنین بهلال صلاحی و بهمن یازدار نیز از دیگر آشپزهای رستوران وزارت کشور ضمن این گفتگوی صمیمی تلمش خود را در ایجاد کمال رضایتمندی کارکنان عنوان کردند.



سیف ا. اسد زاده، دیگر آشپز سختکوش وزارت متبوع در بخش دیگری از این گفتگو نیز از سختی های کار در بخش کاتدر (محل سرو غذای کارکنان) یاد کرد.
از دیگر سران سازمان این رستوران آقای شامسون می باشد که با تجربه هتلهاری که دارد، در توصیف یک سران آشپز خوب گفت:



یک سران آشپز خوب می بایست رعایت بهداشت را در محیط کار همواره مورد توجه قرار دهد. شامسون آشپزی را یک سابقه شخصی می داند و رضایتمندی مشتری را به عنوان بخشی از آرزوهای یک سران آشپز خوب و موفق بیان نمود.

آقای محسن نجار، آشپز دیگری است که از سن ۱۸ سالگی آشپزی را تجربه کرده است. او گفت: در گذشته معنی به عنوان مأمور محلی از طرف وزارت امور خارجه به کشور کوئینا مأمور شدم ولیکن تجربه کاری که در وزارت کشور داشتم و متعلقاً



در جرسن کم و کیف طبخ غذا تسرار گرفته و یا از فضای داخلی آشپزخانه دیدن فرمایند می توانند تا با مراجعه به دفتر اداره خدمات و تشریفات و انجام مصاحبه های قبلی اقدام نمایند.
گفتگو با آقای خلیج از همکاران وزارتخانه که از اردیبهشت ۹۲ به عنوان مدیر آشپزخانه در این بخش فعال هستند، با این پرسش که وظیفه اصلی یک مدیر خوب در آشپزخانه چیست ادامه یافت. خلیج پاسخ داد: وظیفه یک مدیر خوب و موفق همواره نظارت مستمر بر روند کمی و کیفی طبخ غذا و توجه به رعایت اصول بهداشتی از سوی پرسنل در آشپزخانه می باشد.

مدیر بخش رستوران وزارت کشور در خصوص روند ساعات کاری همکاران این بخش گفت: کار و فعالیت پرسنل از ۶ صبح آغاز و تا ۷ عصر ادامه دارد و از ساعت ۲ بعد از ظهر تا ۷ عصر پرسنل آشپزخانه مشغول آماده سازی مواد اولیه غذاها برای ناهار روز بعد هستند.

خلیج در خصوص نحوه و زمان خرید اقلام مورد نیاز برای طبخ غذا گفت: تهیه گوشت و سبزیجات مورد نیاز برای طبخ غذا به صورت تازه انجام می شود و مواد پروتئینی (گوشت و مرغ) بدون مجوز پزشکی وارد رستوران نمی شوند.

مدیر رستوران ادامه داد: همه اعضای این مجموعه همواره متعهدیم



که کیفیت یک غذای خوب و مناسب، منوط به تهیه و فراهم کردن مواد اولیه سالم، تازه و منقذی خواهد بود.

وجود بابایی و آنته کامران نیز در این جمع مسئولیت سیستم