

صاحب امتیاز و مدیر مسئول: مهندس رضا محزونیه  
سر دبیر: مرضیه ربیعی  
دفتر: تهران بزرگراه جلال آل احمد، بین خیابان کارگر و اتوبان چمران، کوی پروانه، پلاک ۲ واحد ۱  
تلفن: ۸۸۰۱۹۱۲۹-۰۲۱  
فکس: ۸۸۲۵۳۲۹۷-۰۲۱  
روابط عمومی: ۸۸۲۵۳۲۸۱-۰۲۱

دفتر اصفهان: میدان احمدآباد ابتدای خیابان شهیدفتح (پیرام) ساختمان امامرضاع  
تلفن: ۳۲۲۷۴۵۰-۰۲۱  
روابط عمومی: تلفن: ۳۲۲۷۴۵۴-۰۲۱  
سازمان آگهی های اصفهان: ۳۲۲۷۴۵۱۸-۰۲۱  
فکس: ۳۲۲۷۴۵۰۶-۰۲۱  
فکس بازرگانی اصفهان: ۳۲۲۷۴۵۱۱-۰۲۱

توزیع تهران: موسسه فرهنگی هنری راه زندگی  
تلفن: ۳۲۳۲۳۲۷-۰۲۱  
امور شهرستانها: ۶۶۹۶۴۹۵-۶۶۹۶۴۹۵  
لینو گرافی و چاپ: گلر یز  
تلفن: ۶۶۷۹۵۳۴۸-۰۲۱  
امور مشترکین اصفهان: ۳۲۲۷۴۵۰۸-۰۲۱  
تلفن گویا: ۳۲۲۷۴۵۰۸-۰۲۱

ویژه نامه: جعفر عربیان  
ویراستار: امیر عیوضاده  
طراح: محمد انتهای  
همکاران ویژه نامه: فاطمه ابراهیمی، مهسا عظیمی، سعیده شادی  
دفتر آران ویدگل: خیابان ۱۷ شهر یور، جنب کلاترئی ۱۱  
تلفن سفارش آگهی: ۹۱۳۲۶۰۲۲۶۱ / ۵۴۷۲۰۷۵-۰۲۱

مدت‌هاست خستگی کارهای یکسان هر روز و بی‌حالی‌های تکراری در تنم مانده است. احساس می‌کنم به یک مسافرت یک ماهه، یک هفته، حتی یک روزه و اصلاً نه هیچ‌کدام خیلی کار دارم. فرصت مسافرت ندارم. ولی حداقل دلم هوای تازه می‌خواهد. حسی نو، گپ و گفت و دوره‌می شاد با جمع دوستان و خانواده که مشغله‌هایم آن‌ها را نیز کلافه کرده است. این افکار از سرم عبور می‌کنند که صدای زنگ گوشی و دیدن نام دوستی صمیمی بر روی صفحه، کمی آرام می‌کند. کمی سلام و تعارف می‌کنیم و

می‌بندد. بوی نان تازه‌ی تنوری کنج‌دی در فضای سفره‌خانه برای من بسیار وسوسه‌انگیز است. اما وسوسه‌انگیزتر از آن، قرمزی لب‌های روی اجاق و بخار آتش داغ داخل قابلمه‌ی کناری است که در این شب‌های پاییز و زمستانی، ذائقه را قلقلک می‌دهد.



از او در مورد تاریخچه‌ی و سابقه‌ی سفره‌خانه‌ی سندباد در آران ویدگل می‌پرسم که در پاسخ می‌گوید: سفره‌خانه‌ی سندباد در سال ۱۳۸۹ در فضای به وسعت ۶۰ مترمربع و با پنج تخت آغاز به کار کرد. در ابتدا فقط چای و غذای ایرانی در این سفره‌خانه‌ی غیرمنتظره و بدون مناسبتی خاص، از سوی او به یک دوره‌می همراه با صرف شام در جایی حوالی شهرمان آران ویدگل دعوت می‌شوم. ساعتی بعد، یکدیگر را مقابل سفره‌خانه‌ی سندباد در کنار پارک زیتون ملاقات می‌کنیم. دیدن نمای بیرونی سفره‌خانه‌ی سندباد با درب چوبی قدیمی، نورپردازی چشم نواز و پنجره‌های رنگ‌رنگش نوید وعده‌گامی دلچسب و شیبی خوش را در دلم می‌اندازد. وارد سفره‌خانه که می‌شویم، جوانی آراسته، با رویی خوش پیش پایمان می‌ایستد و به ما خوش آمد می‌گوید. آب‌نمای سنتی و حوض

غرق در دیدن فضای چشم‌نواز سفره‌خانه‌ی سنتی سندباد هستیم که سلام دوستانه‌ی سرم را برمی‌گرداند. با لبخندی دستانش را به سمتم دراز می‌کند و می‌گوید: «حسین حفیظیان هستم، مدیر سفره‌خانه‌ی سندباد. به سفره‌خانه‌ی ما خوش آمدید» دست‌آوردن ما همان و گپ‌وگفت دو ساعته‌ی ما با حسین حفیظیان، مدیر سفره‌خانه‌ی سندباد همان.

از او در مورد تاریخچه‌ی و سابقه‌ی سفره‌خانه‌ی سندباد در آران ویدگل می‌پرسم که در پاسخ می‌گوید: سفره‌خانه‌ی سندباد در سال ۱۳۸۹ در فضای به وسعت ۶۰ مترمربع و با پنج تخت آغاز به کار کرد. در ابتدا فقط چای و غذای ایرانی در این



سفره‌خانه سرو می‌شد. خوشبختانه از همان ابتدا شهروندان استقبال خوبی از سفره‌خانه کردند. تا جایی که فضای قبلی پاسخگوی تعداد مراجعان نبود و خیلی مواقع، مشتری‌ها به‌خاطر کمبود جا نمی‌توانستند از خدمات سفره‌خانه بهره‌مند شوند. پس از مدتی با مالک زمین مجاور سفره‌خانه مذاکراتی انجام دادیم که با موافقت جناب آقای محبوب که جا دارد از او تشکر و قدردانی کنم، زمین به اجاره‌ی سفره‌خانه‌ی سندباد درآمد و فضای خدمات‌دهی ما به مشتریان بیشتر شد.

## شبهای شاد سندباد



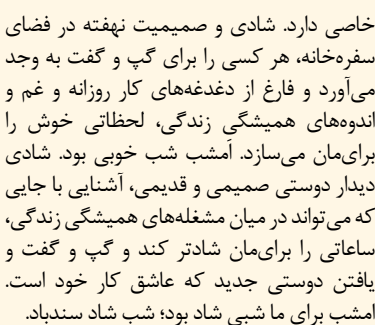
ظرفیت سفره‌خانه به ۱۵ تخت افزایش یافت اما بازهم پس از مدتی استقبال چشمگیری که شهروندان محترم داشتند، دچار مشکل کمبود فضا برای خدمات‌دهی به مشتریان شدیم. حفیظیان در مورد اجرای فاز دوم طرح توسعه‌ی سفره‌خانه‌ی سندباد می‌گوید: در فاز دوم تصمیم گرفتیم ۱۵ تخت دیگر به ظرفیت سفره‌خانه اضافه کنیم که با اجرای آن در حال حاضر ۳۰ تخت فعال در سفره‌خانه‌ی سندباد آماده‌ی خدمات‌دهی به مشتریان و شهروندان محترم است. در کنار افزایش ظرفیت پذیرش سفره‌خانه، آشپزهای حرفه‌ای و حاذق نیز جذب شدند و در حال حاضر انواع فست‌فود و غذاهای ایرانی با کیفیت عالی و متنوع در سندباد سرو می‌شود. حتی در حال حاضر انواع بستنی و ایمیوه، آش و لبو نیز در

این مجموعه سرو می‌شود. از او در مورد مطبخ با طرح قدیمی و تنوع نان‌نمایی سنتی که در فضای میانی سفره‌خانه، به شیوه‌ای هنرمندانه اجرا شده است و توجه تمام مراجعان سفره‌خانه‌ی سندباد را به خود جلب می‌کند پرسیدم که در جواب انجام شده است. حسین حفیظیان به اشتغال اجرای آب‌نمای سنتی، جریان آب داخل سفره‌خانه، آلاچیق، سیستم خنک‌کننده و گرمایشی کف تخت‌ها، گلخانه، مه‌پاش و دکوراسیون سنتی سفره‌خانه‌ی سندباد از جمله اقداماتی است که انجام شده است. حسین حفیظیان به اشتغال



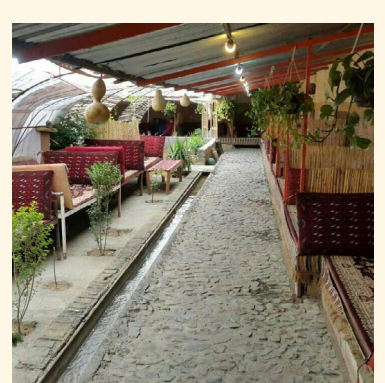
نیز یک واحد باغچه‌سرا با کاربری برگزاری مراسم و اسکان و همچنین یک باب سوویت اقامتی را به‌صورت مجزا از سفره‌خانه جهت خدمات‌دهی به میهمانان و شهروندان محترم به بهره‌برداری رساندیم. حفیظیان تأکید می‌کند: در صورتی که نهادهای مسئول شهرستان آران ویدگل در زمین‌های واگذاری زمین و اعطای تسهیلات ما را یاری کنند، آماده‌ایم تا یک برند برتر خدماتی برای شهرستان آران ویدگل ایجاد کنیم.

گپ و گفت ما با مدیر سفره‌خانه‌ی سندباد با نوشیدن چای سماور ذغالی در استکان‌های کمرباریک با شیرینی نبات و خرما، گرمای خاصی دارد. شادی و صمیمیت نهفته در فضای سفره‌خانه، هر کسی را برای گپ و گفت به وجد می‌آورد و فارغ از دغدغه‌های کار روزانه و غم و اندوه‌های همیشگی زندگی، لحظاتی خوش را برای‌مان می‌سازد. آشپز شب خوبی بود. شادی دیدار دوستی صمیمی و قدیمی، آشنایی با جایی که می‌تواند در میان مشغله‌های همیشگی زندگی، ساعتی را برای‌مان شادتر کند و گپ و گفت و یافتن دوستی جدید که عاشق کار خود است. امشب برای ما شبی شاد بود؛ شب شاد سندباد.



**آران ویدگل، پارک زیتون، جنب میدان پلیس**  
**تلفن های تماس: ۱۲-۰۱۸-۵۴۷۵۱۰۱۸**  
**حفیظیان ۰۹۱۳۲۶۰۲۲۶۱**

مستقیم ۱۳ نفر در سفره‌خانه‌ی سندباد اشاره می‌کند و می‌گوید: احداث این سفره‌خانه موجب شد بسیاری از شهروندان آران ویدگل که پیش از این برای بهره‌مندی از فضاهای سفره‌خانه‌ی مجبور به پیمودن مسیر طولانی تا شهرهای هم‌جوار بودند، ضمن برخوردار شدن از این امکانات در شهر محل زندگی خود، خدمات را با کیفیتی بهتر دریافت کنند. همچنین احداث و رونق گرفتن این سفره‌خانه علاوه بر درآمدزایی برای شهر آران ویدگل، موجب اشتغال‌زایی شده است. حتی اغلب مشتریان مادر حال حاضر از شهرهای اطراف آران ویدگل مانند کاشان، نوش‌آباد، ابویزدآباد و سفیدشهر هستند. همچنین گام‌هایی برای ورود به عرصه‌ی گردشگری و خدمات‌دهی به میهمانان و گردشگران داخلی و خارجی برداشته‌ایم و در هفته‌های اخیر میزبان تعداد زیادی از گردشگران خارجی و همچنین سفیر کشور ساحل عاج در سفره‌خانه‌ی سندباد بودیم. وی با بیان اینکه سفره‌خانه‌ی سندباد ظرفیت پذیرش و خدمات



دهی به ۲۰۰ نفر را در خود دارد می‌افزاید: علامت‌دیم علاوه بر افزایش ظرفیت پذیرش میهمانان، در کنار فضای سفره‌خانه، خدمات اقامتی و تفریحی نیز به شهروندان و مراجعان محترم ارائه کنیم. اما به‌دلیل کمبود فضا و اعتبارات هنوز موفق به انجام آن نشده‌ایم. در واقع هدف ما احداث مجموعه‌ای است که در خود بخش‌هایی از جمله سفره‌خانه، تالار مراسم، جشن و همایش، اقامتگاه، رستوران، چای‌خانه و مجموع خدمات رفاهی و تفریحی را جای دهد. البته در حال حاضر

# فرآورده‌های سنتی مجیدآباد

## شیر بدون آنتی بیوتیک

ماست ۱۰۰٪ طبیعی

ماست چکیده

دوغ محلی



تلفن تماس: ۰۹۱۳۳۶۲۰۲۴۸

@Majidabad\_diary

آران ویدگل، میدان ابریشم چی، به طرف کنارگذر کیلومتر ۷، مجتمع کشت و صنعت مجید آباد