



میگرفتند. با وجود اینکه آنها حق رو به ما میدادند و اونها رو محکوم میکردند ولی آزار و اذیت هاشون تموم نمیشد، به طور مثال نصف شب روی تابلوی رستوران آب میریختند که این کار ریسک آتش سوزی تابلو و رستوران را ایجاد میکرد. نزدیک به یک ماه کش و قوس با همسایه مذکور داشتیم تا تونستیم رضایتش رو جلب کنیم و مانع اذیتهای مکررشان بشیم، جدا از این مسائل کارگراها هم مدام حاشیه درست میکردند و برخورد درست باهاشون خیلی سخت بود خلاصه موانع زیادی سر راهمون وجود داشت و با ایجاد هماهنگی بین همه ی افراد تیم، تک تک موانع رو پشت سر گذاشتیم و خوشبختانه تونستیم تو دو ماه مشتریان زیاد و وفاداری پیدا کنیم. همسر همیشه میگه ما برای این کار زحمت زیادی کشیدیم، تحقیق زیادی کردیم بنابراین با چنگ و دندان کارمون رو حفظ می کنیم و همه مشکلات رو پشت سر میگذاریم و در واقعیت هم همین کار رو میکنیم، به طور مثال من هنوز کار قبلیم رو رها نکردم ولی با این حال در زمان هایی که از کار فارغ می شم کلیه کارهای حسابداری و مالی رستوران رو با کمک پدرم انجام میدم که همه قسمت های کارمون رو اصول و مرتب باشه و برای موفقیت از هیچ تلاشی فروگذاری نمی کنیم.



این کسبوکار برای ۱۲ نفر اشتغال زایی بوجود آورده است. ولی با تمامی تلاشهامون از همون ابتدا با چالشهای زیادی مواجه شدیم، چالشهایی که شاید هرگز در موردشون هیچی نمیدونستیم و با این همه تحقیق و ممارست نتونستیم جلوی این مشکلات رو بگیریم. قبل از تأسیس رستوران فکر میکردیم که به خاطر تایم بالای کاری و نداشتن تعطیلی اذیت میشیم و برای این مسئله خودمون رو آماده کرده بودیم ولی مشکلاتی که برامون بوجود اومد کاملاً دور از ذهنمون بود، از جمله این مشکلات آزار و اذیتهایی بود که همسایهها برامون ایجاد میکردن و با وجود تعامل فراوان یکی از همسایه ها در مواردی که رستوران شلوغ بود، شروع به داد و بیداد و بر هم زدن آرامش مشتریان میکرد و با نیروی انتظامی تماس

ایده اولیه مون غذاها سالم بود و تصمیم گرفتیم که غذایی رو ارائه بدیم که خانواده ها با رضایت قلبی شون سفارش بدهند و از سالم و با کیفیت بودن آنها مطمئن باشند، و برای اطمینان دادن آشپزخانه جلوی چشم مشتریان جایگذاری شد و مشتریان میتونستن زمانی که منتظر آماده شدن غذاشون هستند کلیه روند تهیه غذاشون رو ببینند، از بازکردن خمیر پیتزا تا غذاها توی فر گذاشته میشد و آماده کردن ساندویچها و محصولات سیب زمینی شونه و همچنین تو منوی رستوران کالری تمام غذاها به طور علمی محاسبه و ثبت شده، این مسائل باعث اطمینان آنها از با کیفیت و سالم بودن غذاها میشد.



در ابتدا تصمیم گرفتیم از شخصیهتهای خانم و آقای سیب زمینی شرکت والت دیزنی استفاده کنیم ولی از اونجا که به گسترش کارمون تو زمینههای مختلف از جمله لوازم تحریر، عروسک و ... فکر میکردیم. تصمیم گرفتیم که با کمک یک شخصیت پرداز مشورت کنیم و شخصیت های خودمون رو طراحی کنیم که هم بتونیم برندمون رو ثبت کنیم و هم بتونیم محصولات بعدی را وارد بازار کنیم. البته ایده این مسئله حاصل درس طراحی و توسعه محصول دوره ی کارشناسی ارشد دانشکده کارآفرینی بود و به این ترتیب بود که رستورانمون تحت عنوان "آقا و خانم سیب زمینی" و با حمایت های مالی پدرم شکل گرفت.

رستورانمون را با نام "آقا و خانم سیب زمینی" در محله یوسف آباد تأسیس کردیم و در همه قسمتها از جمله تابلو، منو، بسته بندیها و... از شخصیت ثبت شده خودمون استفاده کردیم که برای مشتریان بسیار جذاب و قابل توجه بود و



تهیه کنندگان: محمد حسین خانی و مجید حسین زاده

با نظارت: دکتر محمد رضا زالی (رئیس دانشکده کارآفرینی دانشگاه تهران)