



ارتقای کمیت و کیفیت خدمات ارائه شده مهمانسرای حضرت در سال ۱۴۰۴

سر سفره امام رئوف...

یکی از خواسته‌های دل‌دادگان و عاشقان حضرت رضا (ع) هر بار که قدم در مشهد مقدس می‌گذارند، حضور در مهمانسرای حضرت است تا از سفره امام مهربانی‌هایی نصیب نباشند؛ غذای مهمانسرا انگار تحفه‌ای از بهشت است؛ جایی که خادمان امام رئوف با عشق و علاقه میزبان زائران هستند و فضایی معنوی و آرامش‌بخش را برای تجربه زیارت بارگاه رضوی فراهم می‌آورند. فضای صمیمی و گرم مهمانسراها، عطر غذاهای مطبوع و حضور کارکنان و خادمان که با عشق، احترام و مهربانی میزبانی می‌کنند، همگی به زائران این حس را القامی کنند که مهمان سفره امام هشتم (ع) هستند. هر گوشه از این مجموعه، تصویری از تلاش و خدمت‌رسانی عاشقان را به نمایش می‌گذارد؛ از آشپزخانه تا سالن‌های پذیرایی، از آماده‌سازی غذا تا توزیع، همگی با هدف تکریم زائر و ارتقای تجربه زیارتی طراحی شده‌اند. مهمانسرای حضرت رضا (ع) در سال ۱۴۰۴ با تدوین هشت رویکرد محوری، مسیر تازه‌ای در ارتقای کیفیت خدمات، افزایش ظرفیت پذیرایی و بهبود ساختارهای اجرایی ترسیم کرد؛ مسیری که خروجی آن پذیرایی از قریب به ۸ میلیون نفر زائر، خدمه و کارکنان در سال ۱۴۰۴ بود.