

گفتگو با کورش ثلاث

بنیادگذار رستوران های زنجیره ای ژاپنی ((سوتو))

در انتهای نگاه کورش ثلاث چیزی هست، چیزی دور و مبهم، ولی سخت، چیزی تعریف نانشدنی ولی جدی... در همین دقایق اول گپ وگفت ساده و صمیمی می بینی اش، حسش می کنی...

۱۳ ماه می ۲۰۰۲، نخستین بار نام کورش ثلاث را در خبرها، زمانی که جایزه پاپرستیتو بهترین «کارآفرین جوان کبک ۲۰۰۲» (ARISTA FINANCIERE SUN LIFE) را ربود شنیدیم، و بر آن شدیم او را به جامعه ایرانیان کانادا معرفی کنیم.

داستان کورش جوان، داستان جذّاب جنگ بی امان یک مهاجر در جامعه کانادا است، نبردی که با کار سخت و هوشمندی و جسارتی تحسین برانگیز توأم است، روایت رشدی چشمگیر و پیروزی در هر پیچ و خم... در مورد کورش ثلاث گفتنی ها کم نیست، گزارش ما چنانچه از قرآن پیداست، تنها فصل نخست، از یک داستان ادامه دار و جذاب است.

قرار اول مان در رستوران «سوتو»ی مک گیل در اولدمونتريال انجام شد.

وقتی به دیدارش میرفتم دانسته هایم را از در ذهن مرور کردم.

میدانستم که جوان است، از سال ۹۵ در مونتريال نخستین رستوران سوشی «سوتو» را در بولوآر سن لوران براه انداخته است. پس از سالهای پرفراز و فرود اولیه، زنجیره ای از رستوران و بار «سوشی اکسپرس» را با نام «سوتو» در نقاط کلیدی مونتريال افتتاح میکند. در اندک زمانی شمار رستوران ها و «اکسپرس» ها بالامیگردد... و بزودی به ۴ رستوران بزرگ و ۱۴ بار اکسپرس سوشی خواهد رسید. کورش جوان... با این که شنیده ام حتی بلد نیست، نیمرو بپزد... مدیریت کمپانی موادغذایی را به عهده دارد که در آن نزدیک به ۵۴۰ نفر به کار مشغولند!

کورش به گفته یک منتقد مواد غذایی، سوشی را از «الیت» به میان خلق ها آورد، او سوشی را «دموکراتیزه» کرد!

سال ۱۹۹۶، یعنی یک سال پس از گشایش اولین سوتو، حجم بیزنس سوتو ۶۰۰ هزار دلار بود، این رقم، به یمن تلاشی نفسگیر و جسارتی (که به گفته ناظران، گاه با جنون شانه می ساید) هر سال ۲ برابر شد، و تا سال گذشته به ۱۶ میلیون دلار رسیده است. هدف کورش آن است با گشایش رستوران های دیگر این رقم را به ۴۵ میلیون دلار برساند، نرخ رشدی که حتی با استانداردهای کمپانی های بزرگ غرب هم سرسام آور است، و... می اندیشم... این در جوان مهاجر هموطن ما نشانه چیست؟ پشت او به چه بسته است؟

تهور، اعتماد به نفس فراوان، هوشمندی، کار سخت، تیم خوب...

هوشمندی و تصمیم گیری های بجای کورش تنها در انتخاب، گوناگونی و یگانگی محل رستوران ها مشهود است... سن لوران، سیته مولتی مدیا، ترامیلان، «له زل»، و اینک سانتروپولیس (لاوال)... محل هایی «کلیدی»، در قلب رونق اقتصادی شهر، شدیداً رو به رشد و با آینده ای درخشان.....

می رسیم...



دیدار با کورش...

«سوتو»ی خیابان مک گیل در آن ظهر شرجی جهنمی میانه آگوست، سپیدجامه و «خنک» پذیرای ماست. میهماندار ما از پیش در انتظارست، ما را به میز دنجی در سکنج رستوران، پشت پنجره ای فراخ رو به خیابان مک گیل راهنمایی میکند.

در انتظار کورش، چند پرسش را در ذهنم مرور میکنم و میاندیشم به فرانسوی یا انگلیسی، به چه زبانی با هم حرف بزیم.

وقتی میآید و با مهر ویژه ایرانی احوالپرسی می کند، و مهمان نوازانه به فارسی عالی خوشامد میگوید، نه تنها زبان مشترکمان را می یابم، بلکه حس غریبی دارم انگار به دیدار آشنایی قدیم که از سفری دور برگشته، آمده ام.

کت وشلوار «منه جر»ی پوشیده، شلوار خاکستری، «بلیزر»ی سورمه ای، هر دو پلی استر، پیرهن سفید نخ یقه آهاری، و کراوات با گره قرینه و رسمی، سفت و سخت، خوش لباس نیست، اما پذیراست، و پر از گشاده رویی، بی تکلف.

کورش میانه قامت است و ورزیده. با مویی پرپشت، سیاه و کوتاه، پیشانی فراخ دارد، دهانی کیپ و چانه ای مصمّم. خوبروست. چشمانش شرقی است و ملایم، و... درتضادی عجیب... نگاهش سخت ناآرام است.

همه چیز کورش صمیمی است، و نزدیک...

فکر می کنم با کورش بیرون از کبکبه امپراتوری «سوتو»، میشد در یک صبح زود در «چمپس» (Champs) در جمع بزرگی از فوتبال الهی ها تیم فوتبال ایران را تشویق کرد؛ یا شبی در کنسرتی جلوی سن، با او یکی شاه غزل های عطایی را در حنجره ای دم گرفت؛ یا پس از یک جلسه ادبی، در حاشیه شعر فروغ او را به یک فنجان کاپوچینو، جایی در سن دنی مهمان کرد...

و اما وری این صمیمیت و نزدیکی، در انتهای نگاه کورش چیزی هست که او را متمایز میکند، در پس پشت همه خاکی بودن ها، صمیمیت ها، چیزی هست سخت بارز، آتشی که پیشترها در نگاه و حضور بسیاری از سازندگان و مدیران دیده ام... پشت لبخندهای ساده اش، خطی هست، که گذر از آن ساده نیست:

کورش:

.... من سال ۹۴ پس از ۶ ماه کار در دب، خسته از محیط های محافظه کار و بسته، با ایده های نو و

انرژی فراوان به مونتریال برگشتم..

میدانید رستوران بیزنس خاصی است، در این شغل شما باید مردم را در عمق و از نزدیک بشناسید.. برای من غذای ژاپنی و یا اروپایی فرق نمیکرد، مهم کار در حیطه غذایی بود... در این حرفه باید مردم را، جامعه را و گرایش های موجود را خیلی خوب شناخت.

نگاه کنید مثلا ۱۰ یا ۱۵ سال پیش وقتی می گفتید «اسپا» یا «ماساژ» برای بسیاری ناشناخته و دور بود، اما حالا حتا کمپانی ها این ها را به عنوان «بونس» به کارکنان خودشان میدهند. من وقتی اولین بار در «ساکورا» سوشی خوردم، دیدم این همین فرمولی است که پتانسیل بیزنسی خوبی دارد.

میدانید آن وقت ها «کتسورا» بزرگترین رستوران ژاپنی مونتریال بود، که زمان «اکسپو-۱۹۶۷» به مونتریال آمد، آنها الان ۱۲ رستوران در سراسر دنیا دارند... می بینید که رقیبای ما خیلی بزرگ بودند، اما ما هم خیلی مصمم بودیم که «فرمول» ما جواب خواهد داد... و ترسی نداشتیم...

ما به بسیاری رستوران های ژاپنی سر زدیم و چیزهایی را که دوست نداشتیم عوض کردیم... راستی چه چیزهایی را میشود در غذاهای سنتی ژاپنی با فضای جامعه کبک و آمریکای شمالی تطبیق داد؟

مثلا نگاه کنید اکثر رستوران های ژاپنی طبقه دوم است، بدون پنجره... ما این را عوض کردیم، بعد آتمسفر، مثلا موزیک، نورپردازی، همه را یک به یک طرح تازه ریختیم، مثلا همین رستوران (۵۰۰ خیابان مک گیل، اولدمونتریال) با این که طرح ۶-۵ ساله قدیمی دارد، آنچنان ربطی به رستوران های سنتی ژاپنی ندارد و بسیار تازه و متحول شده است.....

مهم ترین چیزی که در «گروه سوتو» در آغاز راه، درست کردن «تیم» بود... بازاریابی، تولید، سرویس، کارگزینی، و... تیمی که با ایده های مرا درک کند و هماهنگ با من در این راه پیش بیاید.

میدانید غذای ما، غذای کاملا سنتی ژاپنی نیست، بیشتر پیوندی است بین غذای فرانسوی و ژاپنی... مثلا «فواگرا» و یا «سیر» در غذای ژاپنی نیست، ولی در فرمول «سوتو» ما استفاده میکنیم.

فرمول «سوتو» ظاهرا برای وکیل اول من ترسناک بود و با آن مخالفت می کرد، میگفت آقا جان تو هیچ تجربه ای در کار رستوران ژاپنی و یا هرچه نداری حالا میخواهی با کی رقابت کنی؟ می گفتم: با «کتسورا»!! (میخندد) طفلی دیگر وکیل من نیست!

من همیشه در این فرمول و اپراسیون بر کیفیت کار خیلی اصرار داشته و دارم. به این دلیل توجه به جزئیات و ریزه کاری ها، «کپی برداری» از روی کار خیلی ساده نخواهد بود

راستی امروز در مونتریال ۱۰۴ رستوران سوشی هست، وقتی ما کارمان را شروع کردیم فقط ۹ تا بود! وقتی اولین «سوتو» را (سال ۹۵) در سن لوران شروع کردیم، سن لوران با امروز خیلی فرق میکرد. می دانید ۷۵٪ مارکت ما فرانکفون است، «سوتو» سن لوران را ویژه یک «الیت» خاصی طراحی کردیم. سن لوران جای مخصوصی است، هیچ رستورانی کپی رستوران دیگر نیست. بلوار سن لوران جای «فان» و شلوغی است. درحالی که اینجا (مک گیل) مخصوص کسب و کار و «بیزنس» است. اینجا آرام تر و خانواده گی تر است.

خانواده:

کوروش ثلاث ۲۰ فوریه ۱۹۶۹، در خانواده ای در مرفه در تهران به دنیا آمد، پدرش پزشکی سخت کوش و خیراندیش... در جنوب شهر تهران درمانگاه بزرگی را بنیاد گذاشته بود.

وقتی از پدر می گوید در نگاهش، به جز اندوهی دور، احترامی عمیق موج میزند. او سخت به ریشه هایش وابسته است. کوروش ۱۱ ساله است که پدرش را در سالهای تنشمنند انقلاب از دست میدهد و در همان اوان به خواست مادر از کشور به اروپا و سپس به کانادا میآید.

لیسانس اقتصاد را از دانشگاه مونرآل، سپس فوق لیسانس «مدیریت اداری» از دانشگاه مک گیل و بعد لیسانس مدیریت مدرسه تحصیلات عالی تجاری (HEC) به دست میآورد.

پیامد این دوره به عنوان آنالیست امور مالی یک شرکت در دبی بکار مشغول میشود، ۶ ماه بعد سال ۱۹۹۵ با سری پرشور به مونتریال برمیگردد:

کوروش:

فامیل من در ایران همه فرانکفون بودند. میدانید پدر بزرگم سال ۱۹۱۸ اولین فارغ التحصیل ایرانی «پلی تکنیک» پاریس بود، او تلگراف را بعد از ۱۰۰ سال به ایران آورد.

در خانواده ما ظاهرا قرار بود همه مثل پدر پزشکی بخوانند، خواهرم مثلا روانشناس است. ۵ عموی من، که همه در گذشته اند، پزشک و مهندس بودند، وقتی من گفتم «نه!»، شلوغ شد!

میدانید پدر من در تهران پزشک کودکان بود، او را در ۱۱ سالگی از دست دادم، او بنیانگذار اولین درمانگاه ۲۴ ساعته در تهران بود، پدرم در دفترش پشت میز کارش درگذشت...

درمانگاه پدرم در چهارراه «استخر» در دروازه قزوین، یعنی یکی از فقیرترین محله های تهران بود.

روز مرگ پدرم در درمانگاه، ۲۰۰ پزشک، روزانه ۱۹۰۰ نفر مریض سرپایی را می دیدند. پدرم درمانگاه را با یک اتاق شروع کرده بود... ظاهرا از آن خدایبامرز چیزی به یادگار در من باقی مانده. (اتدهگین می خندد...)

تصادف عجیب این که من جایزه «اریستا» را در سالروز مرگ پدرم، درست ۹ ماه می، ۲۱ سال پس از فوت او بردم. (مکث می کند)

من در سالهای انقلاب و سالهای سیاه جنگ در ایران بودم.

سال ۸۴ برای ادامه تحصیلات به فرانسه آمدم. از آن زمان خانواده ما بین تهران، پاریس و مونتریال آمد و شد میکنند. هروقت فرصتی دست دهد، به ایران برمیگردم، فامیل ما، و کارهای ما هنوز در ایران هستند.

مادر من، ماندان علوی، همچون کوهی استوار در این سالهای سخت پشت سر من ایستاده است.

خواهران من پروشات و آمیتیس هر دو اینجا در مونتریال در کارها به من کمک میکنند.

من از ۱۱ تا ۱۸ ساله گی در فرانسه درس خواندم. بعد برای دانشگاه به مونتریال آمدم، (۵ ژانویه ۱۹۸۹) آن شب یادم نمی رود، چمدانم را گم کرده بودم، به شهری می آمدم که هیچکس را نمی شناختم.. سالهای اول در تنهایی ها و غربت گاهی زندگی برابم خیلی دشوار میشد، من هیچ وقت ریشه ها و اعتقادات خود را فراموش نکرده و نمی کنم، و این ها خیلی به من کمک کردند... میدانید در سختی ها و تنهایی ها، اگر ریشه هاتان سست باشد، خیلی ساده آدم می تواند زمین بخورد... من گاهی برای بچه های مهاجر در مدارس سخنرانی می کنم و از تجربیات خودم به عنوان یک مهاجر برایشان حرف می زتم، همیشه می گویم ریشه و گذشته های خودشان را عزیز بدانند، برای اینکه در زندگی آینده خیلی به کارشان می آید..

LES AILES DE LA MODE

شب گشایش بار سوتو و رستوران «کورس» در «لزل»

۴شنبه ۷ اوت ۲۰۰۲، ساعت ۷ شب تازه غروب امروز آرش باصلانی (مدیر بخش «سوتواکسپرس») به دفتر پیوند می آید و «پاس»های ما را با تأخیر میسراند. از مشغله های ریز و درشت خانواده میگریزیم، با همسر به گشایش LES AILES DE LA MODE در محل Eaton Center پیشین (یونیورسیتی و سنت کاترین) میرویم. ساختمان قدیمی «ای تن» فقط در نمای بیرونی دست نخورده است، از درون همه چیز زیرو رو شده. ساختمان را از میانه خالی کرده اند و بوتیک ها رستوران ها و فروشگاه های گوناگون در طبقات مختلف در اطراف در طرحی درهم پیچ و باشکوه و با نمایی نفس گیر در آغوش هم نشسته اند. در انبوه میهمان ها (بیش از ۳۰۰۰ نفر) به جستجوی کوروش و بار- رستوران جدید او روان میشویم... سینی های سوشی «سوتو» بر دستان میهمانداران در ازدحام بزرگ می گردد، گیلای های شراب سرخ و سفید پر و خالی میشود. موزیک، نور و روایح گوناگون در زمینه ای از رنگ های چشم نوار، ضیافتی پرشکوه آفریده است. جای جای دوستان و آشنایان ایرانی را می بینیم، سلام می کنیم، رد میشویم: بار «کورس»، بار ودکا با بیش از ۴۰ نوع ودکا، در در طبقه اول واقع است. در طبقه دوم: بار جدید «سوتواکسپرس»، بشقاب های غذای گرم و سرد ژاپنی.. چایخانه با انواع دسر و چای و قهوه و بالاخره در طبقه سوم، رستوران جدید «کورس» با غذاهای مدیترانه ای... انواع غذاهای یونانی، اسپانیایی، ایتالیایی و خاورمیانه... در اینجا چهار طبل ژاپنی -سورپریز کوروش ثلاث- بر طبل های بزرگ میکوبند و همه صداهای ریز و درشت دیگر ضیافت «لزل» را دقایقی چند در خود غرق می کنند! کوروش با همان کت و شلوار یونیفرم ساده کار (کت سورمه ای، شلوار خاکستری) در میان انبوه میهمانان، کنار ژالدرامبله ایستاده، در گوش شهردار مونتریال بزرگ، چیزی نجوا میکند، درحالیکه نگاهش نگران در جستجوی چیزی است.



«سوتو» در ترامبلان

۱۵ شمالی ظهر یک ویکند دلپذیر آگوست، ۱۲۰ کیلومتر به سوی شمال، شهرک «ترامبلان»، یک پروژه عظیم راهسازی، راه بندان، حرکت مورچه ای اتومبیل ها.. «ترامبلان»، با پروژه ساختمانی کمپانی «اینترراست» (Intrawest) چهره ای دیگر پیدا کرده است. در وسط نخستین پروژه ساختمانی «اینترراست» که یک میلیارد دلار هزینه برداشته است، هتل معروف «وست این» (به نشانی شماره یک خیابان قندهار) با ۱۲۶ اتاق واقع است. در تراس فراخ هتل، کوروش ثلاث، با لبخندی گشاده، به استقبال ما می آید. این بار یونیفرم همیشگی کار خبری نیست، «برمیودا»ی خاکستری و تی شرت سفید پوشیده است. عینک آفتابی و مویالش را به یک دست گرفته، با خوشرویی ما را به تراس بیرونی سوتو ترامبلان میبرد. شهرک تازه احداث ترامبلان بر دامنه شرقی کوه، چون نگینی زیر آفتاب می درخشد، جمعیت بزرگی از توریست های همه رنگ، بخصوص آمریکایی در ماریپچ معابر می گردند، فستیوال معروف بلوز ۲۰۰۲ ترامبلان، در جای جای شهرک در میدان کوچک و بزرگ برپاست و با شور و انرژی غریبی در میان جمع ولوله انداخته است. در تراس رستوران «سوتو» زیر چادر بزرگ جای نشستن نیست... ناهار را مهمان کوروش هستیم، پلاتر چوبین و فراخ سوشی های متنوع، همچون تابلویی از رنگ های خیره کننده چشم نواز و اشتهابرانگیز است!

کار و کار...

... من در «سوتو» سن لوران، خودم از ظرفشویی شروع کردم، برای این که با جزئیات کار آشنا شوم، «ویتر»ی کردم، ناهار و شام... در همه امور رستوران کار کردم، ۱۰ صبح تا نیمه شب... بعد تازه میرفتم، دفتر کارهای

مالی و حسابداری وغیره، تا کمی جا افتادیم.

روز من ساعت ۵/۳۰ صبح با بوکس شروع میشود...

می دانید بوکس استعاره جالبی است از جنگ در بیزنس و کار جدی در این جامعه... تمام روز یکی میخوری، یکی میزنی.. هیچوقت تمامی ندارد، همیشه باید، روی فرم و هوشیار و قوی باشی، جای ضعف و اشتباه زیاد وجود ندارد!

من روزی ۱۸ ساعت کار می کنم،... ۶ سال کار بی وقفه.. ما با یک رستوران شروع کردیم، و حالا بزودی در گروه «سوتو» ۵۴۰ نفر کار می کنند، الان ما ۴ بخش هستیم، اول رستوران ها را که جا انداختیم، میدانید سوشی اول خیلی مخصوص یک تیپ و طبقه خاصی («الیت») بود، بعد، «مد» شد، اما الان دیگر هر جا میروید، هست. حتی سوپر «لابلاز» سوشی دارد!

بعد نوبت «کیتترینگ» رسید، «سوتو» به این کمپانی ها سرویس میدهد، بصورت ساب کانتراک، الان «سوتو» در مونتریال سوشی تمام کمپانی های کیتترینگ را فراهم می کند.

بعد «سوتو» اکسپرس ها: ببینید یک شام خوب سوشی در رستوران های «سوتو» گاهی نفری ۲۰۰ دلار خرج برمیدارد، اما همین سوشی را در سوتواکسپرس ها میشود با نفری ۱۲ دلار خورد. دیگر حتی لازم نیست، خانه و محل کار خود را ترک کنید، ما غذا را در هر جا بخواهید تحویل میدهیم. این استراتژی یعنی شاخه شاخه شدن در یک بیزنس کار ما را از رکود اقتصادی حفظ میکند، و آخر، یعنی گروه چهارم، مدیریت امور غذایی در هتل های مهم است. مثلا در هتل Westin ترامپلان این کار دست ماست. این خیلی برای مهم بود چرا که «سوتو» را جهانی میکند، الان از «وست این» کالگری، نیویورک و اوتاوا به ما پیشنهاد کار شده است. ولی الان ما ما نمی خواهیم به این کار ادامه بدهیم.

وقتی با کورش وداع میکنم حس می کنم که آخرین بار نیست که او را می بینیم، حتم دارم باز هم از او و از کار او خواهم شنید، در راه بازگشت یک جمله از گفته های در پس پشت ذهنم مرور میکنم:

(.... در اشل یک تا ۱۰، تا امروز تنها به پله دوم رسیده ام!)

حدم این است که این دیدار تنها نخستین فصل از کتابی بس خواندنی و جذاب و... بلند است. به آن امید...

و باز فکر می کنم در انتهای نگاه کورش ثلاث چیزی هست، چیزی دور و مبهم، ولی جدی... در همین دقایق اول گپ وگفت ساده و صمیمی می بینی اش، حسش می کنی...