

# من یک هنرستانی ام

## گردشگری و برازندگی

هرسال وقتی آخرین روزهای اسفند می‌رسد، بعضی از مردم بار و بندیل سفر می‌بندند و برای مدتی به شهر یا کشوری سفر می‌کنند. اگر بخواهیم شب را در مقصد بمانیم، بهتر است هتل یا مهمان‌سرای پیدا کنیم که آسایش و رفاهمان را تأمین کند. بعضی از هتل‌ها آن قدر خدمات خوبی دارند و کادر تشریفاتشان خوش‌برخوردند که آدم هوس می‌کند کل روزهای سفر را در هتل بماند و اصلاً بیرون نرود. اگر کمی با کار و رشته هتلداری آشنا باشیم، می‌دانیم هتلداری کار آسانی نیست. کسی که هتلدار است باید مدیریت، آشپزی و تزئینات غذا، هماهنگی و تشریفات را بلد باشد، و روابط عمومی و تسلطش بر یکی دو زبان خارجی خوب باشد. یک هتلدار بسیار خلاق که نام هتل‌هایش به گوش بخشی از سفر دوستان خورده، **امیدرضا کاظمی** است. جوانی متولد آذرماه ۱۳۶۴ که دیپلمش را در رشته «گردشگری و راهنمای تور» گرفته است.

### هنرستان

رویاها به آدم انگیزه حرکت می‌دهند. وقتی تصویری خیالی از آینده برای خودمان ترسیم می‌کنیم، آن قدر در موتور رویاهایمان استارت می‌زنیم و هله‌لش می‌دهیم تا بالاخره آن تصویر خیالی واقعی شود و به هدف برسیم. فرقی ندارد مسیر رسیدن به آن چقدر دیرپا و دور است، مهم این است که رویایمان را چقدر دوست داریم! امیدرضا کاظمی یکی از آن رویاهای دوست‌داشتنی داشت؛ رؤیایی که حتی شنیدن نامش هم آدم را یاد مناظر زیبا، ماجراجویی‌های جالب و خاطرات خوب می‌اندازد؛ رویای سفر کردن. امید پانزده‌ساله، وقتی به سن انتخاب رشته رسید، تصمیم گرفت همه عمر در کار «سفر و گردش» باشد. آن زمان «رشته گردشگری و راهنمای تور» به اندازه آن‌اکنون شناخته‌شده نبود و تازه یکی دو سال بود که در فهرست رشته‌های هنرستان دیده می‌شد. عشق به سفر و حمایت پدر امید از تصمیم و علاقه او، باعث شد امید به هنرستان کار دانش «مؤسسه آموزش، مطالعات و مشاوره سیاحتی گردشگران بنیاد» برود و در رشته گردشگری درس بخواند. هنرستان برای او جای جذابی بود. از دوره کارآموزی در آژانس‌های مسافرتی و چاپ بلیت گرفته، تا لباس فرم شیک و کت و شلوارهای اتوکشیده‌شان. درس‌های هنرستان تا حدی برای او مهارت‌آموز بودند. می‌گوید وقتی وارد دانشگاه شد، چیزی فراتر از دوره هنرستان یاد نگرفت و بهترین دوره زندگی‌اش هنرستان بوده‌است. رشته گردشگری به



هتلداری نزدیک است. این دو شباهت‌های زیادی با یکدیگر دارند. آخرین سال هنرستان بود که امید تصمیم گرفت برای دانشگاه رشته هتلداری را انتخاب کند؛ رشته‌ای که مسیر آینده‌اش را ساخت.

### اولین شغل

دوره هنرستان به پایان رسید. حالا نوبت دوره ورود به دانشگاه بود. سال کنکور برای بسیاری از دانش‌آموزان و هنرجویان وقت فقط درس خواندن و تست‌زدن است، اما برای امید این‌گونه نبود. او ترجیح داد هم درس بخواند و هم مهارت کسب کند. هنرستان او گاهی اوقات کلاس‌های فوق برنامه برگزار می‌کرد که مهارت‌های متعددی مثل آشپزی را آموزش می‌داد. امید که علاقه‌اش را پیدا کرده بود و می‌دانست آشپزی یکی از مهارت‌های لازم برای کار هتل است، در کلاس‌های آزاد ثبت‌نام کرد. بعد از تمام شدن کلاس‌های آشپزی، مدیر هنرستان (حمید آقا سامان) پیشنهاد کار در فودکورتی را به او داد. کار او در اولین مرحله ظرف‌شویی بود، اما بعد از مدت کوتاهی به عنوان کمک آشپز و بعد آشپز غذاهای اسپانیایی مشغول کار شد.

### دانشگاهی دیوار به دیوار هنرستان

سال ۱۳۸۲ بود که امید در دانشگاه علمی کاربردی «شرکت آموزش، مطالعات و مشاوره سیاحتی گردشگران بنیاد» و در رشته «پذیرایی و تشریفات» مشغول به تحصیل شد؛ دانشگاهی دقیقاً همسایه و همان هنرستانش.



دوم را انتخاب کرد. دوست داشت کسانی در خانه‌های عامری‌ها کار کنند که اهل شهر کاشان و مثل دوران هنرستان خودش پرشور و جوان باشند. «خانه‌های عامری‌ها» برای او از هر لحاظ دوست‌داشتنی‌ترین تجربه کاری‌اش بود؛ چون هم ساختمانی تاریخی را از خطر تخریب و فرسودگی نجات داده بود و هم جوانان مشتاق و مستعدی را در شغل مورد علاقه‌شان مشغول کرده بود. اولین تجربه کارآفرینی او به یکی از موفق‌ترین «بوتیک هتل‌های ایران» تبدیل شد و خانه‌های عامری‌ها از دیدگاه مهمانان، برای سه سال متوالی و در سایتی معتبر، دارای نشان و مدال شد.

### هتلداری و گردشگری در روزگار کرونا!

کرونا به کار گردشگری آسیب زیادی زده است، اما این مشکل با کمی خلاقیت حل می‌شود. آقای کاظمی معتقد است تبلیغ برای گردشگری بومی و توجه به روستاهای بکر و کمتر شناخته شده، مشکل نیامدن گردشگر خارجی را تا حد زیادی حل می‌کند. می‌توان به جای تمرکز برای جذب گردشگر غیرایرانی که به خاطر کرونا نمی‌تواند به سفر بیاید، نقاط بکر و زیبا را به گردشگران ایرانی معرفی کرد. خلاقیت لازم برای ایجاد تحول در صنعت گردشگری و هتلداری، از جوانانی مانند هنرجویان هنرستانی برمی‌آید.

### وباز هم کارآفرینی

از سال ۱۳۹۳ آقای امیدرضا کاظمی و یکی از دوستانشان تصمیم گرفتند کارشان را در حوزه هتلداری گسترش دهند و شرکتی در حوزه مشاوره هتلداری راه‌اندازی کنند. این شرکت به افرادی که می‌خواهند هتل افتتاح کنند، در زمینه‌های فنی و مالی مشاوره می‌دهد. در حال حاضر، امیدرضا کاظمی مدیر عامل شرکت آریا زرین و عضو هیئت مدیره انجمن خوراک و نوشیدنی است. او که با رویای سفر و هنرستان و کارهای مربوط به آشپزخانه شروع کرده بود، حالا مدیرعامل چندین کافه، هتل و شرکت است.

### افتخارات

- مدرس رشته هتلداری در دانشگاه علمی و کاربردی؛
- پژوهشگر حوزه مهمان‌نوازی ایرانی؛
- مدیرکل و مدیر اجرایی چند هتل در شهرهای ایران؛
- عضو هیئت مدیره انجمن ترویج خوراک و نوشیدنی ایران؛
- مشاور عالی چندین هتل بوتیک؛
- مؤسس و مدیرعامل یک شرکت مشاوره‌دهنده هتل؛
- حامی‌نگر پروژه‌های گردشگری در ایران



همان ماه‌های اول دانشگاه بود که یکی از استادانش به نام خانم سوزان کلهر، او و چند نفر از هم‌کلاسی‌هایش را به‌عنوان مسئول پذیرایی و تشریفات در بخش‌های وی‌آی‌پی نمایشگاه بین‌المللی مشغول کرد.

این مسئولیت اولین کار جدی او در حوزه هتلداری بود و آن‌قدر برایش شیرین شد که تا پایان دوره دانشجویی رهايش نکرد. کار در آن نمایشگاه‌ها باعث شد با فعالان زیادی در عرصه هتلداری آشنا شود و در پروژه‌های زیادی جایگاه بالایی کسب کند؛ جایگاهی مانند عضویت در کمیته بهره‌داری هتل بزرگی در قشم، و مشاور هنری در شرکت‌های سرمایه‌گذاری ساختمانی.

### خانه‌های عامری‌ها، اولین تجربه کارآفرینی

سال ۱۳۹۴ امیدرضا کاظمی که هنوز سی سال هم نداشت، تصمیم گرفت کاری عجیب و بزرگ راه بیندازد.

او معتقد بود برای مدیریت یک هتل خوب باید از خلاقیت و ایده‌های نو بهره برد. با همین اعتقاد شروع به راه‌اندازی هتلی بسیار خلاقانه کرد؛ هتلی که قبل از تأسیس، به خاطر ساختمان تاریخی‌اش معروف بود و اسمش به گوش خیلی‌ها خورده بود؛ هتلی به نام «خانه‌های عامری‌ها» در شهر کاشان. جذب نیروی انسانی ماهر از مسائلی بود که راه‌اندازی هتل را دچار مشکل کرد. نیروی آموزش‌دیده کافی در شهر کاشان وجود نداشت. امید کاظمی برای حل این مشکل دوره داشت، یکی اینکه از شهرهای گوناگون نیروهای کاربلد را دعوت به کار کند و دیگر اینکه برای جوانان و نوجوانی که دوست دارند هتلدار شوند و نیاز به آموزش دارند، کلاس‌های آموزشی بگذارد. او راه