

۱۲

بهمن ماه ۱۳۹۱



HOMA
HOTELS GROUP

مهدان تواری سبکت ماست

Hospitality
Is Our Tradition

ماهنامه داخلی گروه هتل های



دهه فجر و آغاز سی و پنجمین
بهار انقلاب اسلامی
گرامی باد



واگذاری هتل های هما
به سازمان تأمین اجتماعی



ICDL1-2

مرکز آموزش
گروه
هتل های هما
با همکاری
موسسه همایپور
برگزاری می کند

ILLUSTRATOR



Photoshop



Indesign



Maya



Autocad



3dmax



گروه هتل های هما
Homa Hotel Group

نشانی: خیابان ولی عصر، روبروی سه راه توانیر،
بن بست شمس، پلاک ۳، طبقه ۴
تلفن: ۸۸۶۲۸۴۴۷



سخن‌ماه

مولود پایدار انقلاب

مجموعه هتل‌های زیر پوشش مدیریتی گروه هتل‌های هما، تا پیش از انقلاب اسلامی هر یک با عناوین جداگانه و بی‌ارتباط با هم، مشغول خدمات هتلداری بودند. تغییر و تحولات بنیادین پس از انقلاب که پیدایش نهادهای نوینی همچون جهاد سازندگی، سپاه پاسداران انقلاب اسلامی، بنیاد مسکن، بنیاد شهید و... را در پی داشت، به حوزه هتلداری نیز سرایت کرد و چهار هتل پنج ستاره در شهرهای مشهد، تهران، شیراز و بندرعباس به صورت یک گروه هتلداری با مدیریت هواپیمایی جمهوری اسلامی ایران (هما) آغاز به کار کردند و طبیعتاً از آن جا که متولی این امر، هما بود نام تشکیلات نوین را «گروه هتل‌های هما» نهادند. از این نظر مجموعه کنونی هتل‌های همایی هیچ‌اغراقی خود را مدیون انقلاب اسلامی می‌داند و در واقع مولود بلافصل این درخت سی و چهار ساله است. به همین دلیل مرور کارنامه گروه هتل‌های هما به نوعی مرور بخشی از تاریخ انقلاب اسلامی است.

افتخار نخستین گروه هتلداری کشور برای هما، موضوعی انکارناشدنی است و این در حالی بود که برای تقریباً دو دهه، تنها گروه هتلداری ایران به شمار می‌رفت. از این منظر، تجربه مدیریتی گروه هتل‌های هما منحصر به فرد می‌نماید. به ویژه در سال‌های اخیر که مواردی همچون رکود اقتصادی جهان، هدفمندسازی یارانه‌ها در داخل کشور و شدت گرفتن تحریم‌های نفتی و بانکی بر علیه کشورمان، طبیعتاً هر فعال اقتصادی را گرفتار بحران‌های کوچک و بزرگ کرد. در این خصوص جامعه هتلداری ایران البته آسیب‌های بیشتری دید زیرا بخش مهمی از درآمدهایشان با مهمان خارجی محقق می‌شود که شرایط کنونی، آن بخش از درآمدها را به حداقل رسانده است. از سوی دیگر آزادسازی قیمت حامل‌های انرژی، تأثیر مستقیمی بر مسافرت‌های داخلی گذاشته و از این جهت نیز، هتلداران با کاهش درآمد روبرو شده‌اند.

گروه هتل‌های هما از آغاز این روند با حرکتی نرم و حساب‌شده، تلاش کرد پیامدهای مربوط به رویدادهای شوک‌آور و گاه بنیان‌کن را به کمترین مقدار ممکن برساند. نخستین حرکت جدی گروه هتل‌های هما توجه جدی به بازسازی و گاه نوسازی هتل‌های موجود خود بود. به باور مدیران مجموعه اگر نتوان از موجود درآمدزایی کرد امکانی برای سرمایه‌گذاری بیشتر و ساخت هتل‌های نوین نخواهد بود. هم‌زمان با این تغییرات، توجه جدی به بازارهای نوین از طریق شرکت در نمایشگاه‌های گردشگری و تبلیغات موثر در دستور کار قرار گرفت.

در گام بعدی، امر آموزش سرلوحه گروه شد و این در حالی بود که به روشنی می‌دانستند در کوتاه مدت، نتیجه درخشانی در پی نخواهد داشت اما آینده این صنعت حتی با وجود فراوانی سرمایه، تنها با داشتن نیروهای کارآمد و آموزش دیده می‌تواند رقم بخورد. راه‌اندازی مرکز آموزش گروه هتل‌های هما صرفاً برای رفع نیاز سامانه هتلداری این گروه نبود و افق آن کلان‌تر از منافع زودگذر دیده شده شد. چه بسیار آموختگانی که در سایر هتل‌های کشور مشغول به کار شده‌اند و در آینده نیز خواهند شد و این برای گروه هتل‌های هما افتخار بزرگی است که در کنار فعالیت اقتصادی خویش، بتواند سهم ارزشمندی در توانمندسازی سامانه هتلداری کشور ایفا کند.

فهرست

- سخن‌ماه ۳
- زیر چتری دیگر ۴
- کجا بودیم ۶
- آموزش هما ۷
- سرمایه‌گذاری یا حفظ سرمایه ۸
- حضور پررنگ هما در عرصه رقابت ۱۰
- پیشخوانی برای دیده شدن ۱۲
- کنفرانس هتلداری ۱۳
- اخبار هتلداری ۱۴
- خانه‌داری ۱۸
- مشاغل هتلی ۱۹
- سرآشپز هتل هما ۲۲ مشهد
- چرا اینگونه‌ایم ۲۴
- حق نان و نمک ۲۶
- هتل اتوبوسی ۲۸
- شکل‌گیری هتل‌ها ۲۹
- گوشت حیوان تمیز خوار ۳۰
- سفره ایرانی ۳۲
- گذر توپچی‌ها ۳۳
- خبرهای خوش گردشگری ۳۴

Life in the rocks 36

Historical houses of Kashan 37

Crisis Transition 38

ماهنامه داخلی گروه هتل‌های هما

صاحب امتیاز:

گروه هتل‌های هما

مدیر مسئول:

سید مجتبی حسینی

سر دبیر:

هوشنگ سامانی

همکاران:

رامینا اسکویی، مریم آهنگری

ایمان طاهری، عزت شاه‌نظری

مدیر هنری:

ناظم رام

برگردان انگلیسی:

مرتضی همایون پور



هتل هما ۲ مشهد

گزارشی از واگذاری گروه هتل های هما به سازمان تأمین اجتماعی

زیر چتری دیگر

دارند». وی در پایان هتل هما ۲ مشهد را به لحاظ سرویس دهی نخستین هتل پنج ستاره در شهر مشهد برشمرد.

هتل هما شیراز

در روز ۲۶م مهرماه سال جاری با حضور دکتر سعید مرتضوی مدیر عامل سازمان تأمین اجتماعی، آقای عابدین استاندار استان فارس، محمدحسین برزین نایب رئیس هیأت مدیره و مدیر عامل گروه هتل های هما و جمعی از خانواده شهدای تأمین اجتماعی در یک حرکت نمادین، صددرد سهام مالکیت گروه هتل های هما به سازمان تأمین اجتماعی تحویل شد. در این مراسم نیز کارت طلایی هتل هما شیراز توسط یکی از فرزندان شاهد به دکتر مرتضوی تقدیم گردید.

مدیر عامل گروه هتل های هما در سخنانی عنوان کرد که مجموعه منسجم، با اعتبار و با قدمت هتل های هما در صنعت ملی هتلداری کشور به خوشنامی شهره گردیده و اعتباری برای گردشگری کشور است. وی در ادامه سخنانش گفت: «هدف ما در مرکز آموزش هتلداری گروه هتل های هما این است که نه تنها کارکنان خود را به آخرین آموزش ها و استانداردهای جهانی نزدیک کنیم بلکه این خدمات را به دانشگاه های مختلف دیگر هم ارائه دهیم تا بتوانیم کادر متخصص و مطلع برای صنعت هتلداری کشور پرورش دهیم. امروزه مرکز آموزش گروه هتل های هما به یک دانشگاه علمی کاربردی تبدیل شده که در همین سال جاری ۱۲۰۰ تن از طریق کنکور سراسری پذیرفته شده و هم اکنون مشغول آموزش هستند.»

در ادامه مراسم دکتر سعید مرتضوی مدیر عامل سازمان تأمین اجتماعی در سخنانی گفت: «همان طور که توفیق داشتیم در سالروز تولد حضرت علی ابن موسی الرضا (ع) در مشهد مقدس مراسم مشابهی را داشته باشیم و هتل هما مشهد در حضور جناب آقای دکتر شیخ الاسلامی وزیر تعاون کار و رفاه اجتماعی جناب آقای صلاحی استاندار محترم استان خراسان رضوی به صورت رسمی تحویل

شیراز، بندرعباس، یک هتل در دست بازسازی در مشهد مقدس و زمینی برای هتلی آماده ساخت در اصفهان دارد، به وجود آید.

در ادامه مراسم دکتر مرتضوی مدیر عامل سازمان تأمین اجتماعی در سخنان کوتاه خود از وزیر تعاون، کار و رفاه اجتماعی به جهت پیگیری پرداخت دیون دولت و تحویل گروه هتل های هما به سازمان تأمین اجتماعی تقدیر و تشکر کرد. وی همچنین ضمن تشکر از استاندار خراسان رضوی گفت: «سازمان تأمین اجتماعی به خود می بالد که با تحویل گروه هتل های هما و به ویژه هتل هما مشهد، در این شهر مقدس به جمع خدام ستاره هشتم ولایت و امامت پیوسته است.» دکتر مرتضوی افزود: «این ایام، هم یادآور روزهای دفاع مقدس و هم تولد امام رضا (ع) است و همچنین با حضور خانواده ده شهید تأمین اجتماعی در این مراسم، برکت و رحمت نصیب سازمان تأمین اجتماعی خواهد شد. اینجانب تحویل هتل های هما به خدام امام رضا و همه کارکنان سازمان تأمین اجتماعی را تبریک می گویم.»

مدیر عامل سازمان تأمین اجتماعی در پایان از لطف دولت محترم در پرداخت دیون انباشته شده به این سازمان که به همت دکتر شیخ الاسلامی وزیر تعاون کار و رفاه اجتماعی صورت پذیرفت، تقدیر و تشکر کرد. سخنران بعدی دکتر صلاحی استاندار وقت خراسان رضوی بود که پس از خوشامدگویی به مقام عالی وزارت و حاضرین با زبان آمار به تبیین جایگاه مشهد مقدس در عرصه گردشگری پرداخت. وی گفت: «عربستان سعودی در سال حدود شش میلیون و هشتصد هزار زائر تمتع و عمره دارد در حالی که مشهد نزدیک به سی میلیون زائر در سال دارد. حدود ۵۱/۵ درصد هتل های کل کشور در مشهد مقدس قرار دارند. نزدیک به ۵۰ درصد ظرفیت قطارها به مشهد و ۵۰ درصد باقیمانده به کل کشور ختم می شود. ۴۶ درصد ظرفیت پروازها مربوط به مشهد و ۵۴ درصد الباقی به سایر نقاط کشور از فرودگاه شهید هاشمی نژاد مشهد به ۳۶ فرودگاه داخلی و ۲۲ مقصد خارجی پرواز مستقیم

گروه هتل های هما پس از تاسیس در سال های آغازین انقلاب اسلامی، همواره زیر مجموعه هواپیمایی جمهوری اسلامی ایران (هما) بود و به عنوان یکی از شرکت های پیر و ایران ایر در حوزه هتلداری فعالیت می کرد تا این که در تاریخ ۹۰/۱۲/۲۸ هیئت وزیران مصوبه واگذاری این بنگاه اقتصادی به سازمان تأمین اجتماعی را اعلام کرد. پس از آن، تشریفات قانونی برای واگذاری رسمی گروه مدتی طول کشید و سرانجام از نیمه دوم سال جاری هتل های گروه به صورت نمادین، یکی یکی تحویل سازمان تأمین اجتماعی کل کشور گردید. گزارش زیر چند و چون این تغییر و تحول را روایت می کند.

هتل هما ۲ مشهد

روز دهم مهر ماه سال جاری با حضور دکتر شیخ الاسلامی وزیر تعاون، کار و رفاه اجتماعی، دکتر سعید مرتضوی مدیر عامل سازمان تأمین اجتماعی، دکتر صلاحی استاندار وقت خراسان رضوی، محمدحسین برزین نایب رئیس هیئت مدیره و مدیر عامل گروه هتل های هما و جمعی از خانواده شهدای تأمین اجتماعی خراسان رضوی در یک حرکت نمادین، صددرد سهام مالکیت گروه هتل های هما با قطع رובان توسط مقام عالی وزارت به سازمان تأمین اجتماعی تحویل شد. در این مراسم کارت طلایی هتل هما ۲ مشهد توسط یکی از اعضای خانواده شهدای هتل هما به دکتر مرتضوی تقدیم گردید.

مدیر عامل گروه هتل های هما در سخنانی اشاره کرد که این گروه در اجرای اصل ۴۴ قانون اساسی ابتدای پویایی سازمان خصوصی سازی قرار گرفته بود و هر آن امکان داشت به صورت جزیره ای واگذار شود ولی خوشبختانه این مجموعه با واگذاری یکجا به سازمان تأمین اجتماعی که سازمانی معتبر، مردمی و دارای نگاهی عالی به صنعت هتلداری است از جزیره ای شدن و واگذاری پراکنده نجات یافت. وی در پایان اظهار امیدواری کرد با این واگذاری، حرکت جدیدی در جهت ارتقاء و اعتلای گروه هتل های هما که ۸۵۰ تن نیروی زحمتکش، صادق و مجرب در چهار هتل فعال مشهد، تهران،



خوشبختانه این مجموعه با واگذاری یکجا به سازمان تأمین اجتماعی که سازمانی معتبر، مردمی و دارای نگاهی عالی به صنعت هتلداری است از جزیره ای شدن و واگذاری پراکنده نجات یافت



هتل هما تهران

مباحث سخت‌افزاری هم زیرساخت‌ها از اهمیت بالایی برخوردارند که هتل شاخص تعیین کننده و مهم در این صنعت است. یعنی اگر همه ویژگی‌های جذب گردشگر مهیا باشند اما هتل و مکان اقامتی برای آن‌ها نداشته باشیم در واقع هیچ چیز نداریم.» وی در پایان افزود: «تا بهار ۸۸ وضعیت گردشگری ما بهبود پیدا کرده بود و ما از ۲۰ هزار تن گردشگر در سال ۸۴ آمار را به ۳ میلیون و ۲۰۰ هزار تن در سال ۸۸ رساندیم و تا جایی پیش رفت که هتل‌ها، تورها را نمی‌پذیرفتند و دیگر جاندان شدند.»

دکتر مرتضوی نیز در ادامه مراسم ضمن خوشامدگویی و تبریک اعیاد قربان و غدیر خم به حاضرین و خانواده‌های شهدا و ایثارگران در مراسم واگذاری مالکیت هتل همای تهران به سازمان تأمین اجتماعی و رونمایی از ۱۰ قلم داروی نو ترکیب، اظهار داشت: «تأمین اجتماعی به نهادی ضروری در ساختار جامعه کشورمان تبدیل شده است. نهادی که فقدان آن خلاء جبران ناپذیری در بافت سیستم اجرایی کشور ایجاد می‌کند.» وی خاطر نشان کرد: «به مناسبت دهه ولایت ۱۰ پروژه ملی را در سازمان تأمین اجتماعی به مرحله اجرا در خواهیم آورد.»

شرکت سرمایه‌گذاری تأمین اجتماعی مهر امید که اختصاراً شستاما خوانده می‌شود با در اختیار گذاشتن سهام و سرمایه ۳۸ شرکت واگذار شده به جای دیون دولت به سازمان تأمین اجتماعی آغاز به کار خواهد کرد و با راه‌اندازی این شرکت دور جدید فعالیت‌های اقتصادی سازمان تأمین اجتماعی آغاز خواهد شد.»

در این مراسم، رونمایی از ۱۰ قلم داروی نو ساخته و ضد سرطان توسط شماری از فرزندان ایتام زیر پوشش سازمان تأمین اجتماعی صورت گرفت. معاون اول رئیس جمهور نیز اظهار داشت: «تولید این داروها اهمیت موضوع صادرات را افزایش می‌دهد.»

وی افزود: «امروز به دلیل تحریم‌ها اهمیت صادرات روشنتر می‌شود و تولید هفدهمین داروی کمیاب یا داروهایی که کشورهای اندکی آن را تولید می‌کنند کار بسیار بزرگی است که در مدت کوتاه تغییر مدیریت تأمین اجتماعی توسط کارخانه‌های داروسازی این سازمان انجام شده است.» رحیمی در پایان اشاره کرد: «۹۷ درصد داروها را در کشور تولید می‌کنیم و ۳ درصد بقیه داروهای مصرفی و بخشی از مواد اولیه داروهای تولید داخل از خارج وارد کشور می‌شود.»

عامل هواپیمایی هما، دکتر زرگری مدیر عامل گروه دارویی سازمان تأمین اجتماعی، محمدحسین برزین نایب رئیس هیأت مدیره و مدیر عامل گروه هتل‌های هما برگزار گردید.

مدیر عامل گروه هتل‌های هماضمن خوشامدگویی به حاضرین در سخنانی گفت: «صنعت هتلداری یکی از سه صنعت پولساز، بعد از نفت و خودروسازی است. بنا بر اعلام سازمان گردشگری جهان (UNWTO) در سال ۲۰۱۲ درآمد صنعت گردشگری با یک میلیارد گردشگر در سال به یک هزار میلیارد دلار رسیده است.» وی افزود: «همه کشورها تلاش می‌کنند که یک سهم برجسته از این صنعت پرسود و بدون دود و آلودگی را برای خود کسب کنند. مضاف بر اینکه ورود هر گردشگر نزدیک به شش شغل ایجاد می‌کند و در کنار آن تعاملات انسانی، فرهنگی و امنیت ملی را نیز به همراه دارد و در تجارت جهانی یکی از پارامترهای مهم و مورد توجه به شمار می‌رود.»

برزین با اشاره به این که ایران به لحاظ نعمت‌های خدادادی در زمینه تاریخی، فرهنگی، طبیعی، اکوتوریسم و سایر شقوق گردشگری حرف‌های زیادی برای گفتن دارد، ادامه داد: «بنا بر اعلام دست‌اندر کاران سازمان جهانی گردشگری، ایران میان ششمین تا هشتمین مقصد تمام عیار گردشگری جهان است.»

وی با اظهار تأسف گفت: «سه‌م ما از این بازار پرسود گردشگری با وجود ظرفیت‌های گسترده‌ای که عنوان شد، بسیار ناچیز است اما نکته مهم این است که صنعت گردشگری موفق بر پایه دو اصل نرم‌افزاری و سخت‌افزاری استوار است. تبلیغات و معرفی جاذبه‌های گردشگری هر کشور، اقدامات نرم‌افزاری صنعت گردشگری به شمار می‌روند. در

سازمان تأمین اجتماعی گردید، امروز هم که سالروز ازدواج حضرت امیرالمؤمنین و حضرت فاطمه زهرا (س) هست افتخار پیدا کردیم تا در خدمت عزیزان هتل هما شیراز، این هتل به صورت رسمی به مجموعه سازمان تأمین اجتماعی ملحق شود و انشاءالله توفیق شود و در دهه ولایت مابین عید قربان و عید غدیر، هتل هما تهران نیز به صورت رسمی وارد مجموعه تأمین اجتماعی گردد.»

آقای عابدین استاندار استان فارس نیز در ادامه مراسم طی سخنانی گفت: «شهر شیراز سومین حرم اهل بیت و همچنین یکی از بهترین و پرطرفدارترین مناطق کشورمان در عرصه گردشگری است. حضور بیش از ۱۰ میلیون گردشگر در سال فرصت بسیار مغتنم و ارزشمندی برای شیراز است تا از صنعت گردشگری که در دنیا مهم‌ترین منبع درآمد بسیاری از کشورهاست، بهره‌برداری نماید. اینک که فروش نفت با مشکلات جدیدی مواجه شده فرصت طلایی برای کشور و مدیرانی که توفیق خدمت دارند به وجود آمده تا از تمام فرصت‌های بالقوه برای درآمدزایی استفاده کنند و این ذخایر عظیم نفتی و گازی را یا تبدیل به سرمایه دیگری کرده و یا برای نسل‌های بعدی بگذارند.»

وی در پایان افزود: «صنعت گردشگری می‌تواند در کشور نقش ارزشمندی داشته باشد. به ویژه در شرایطی که سلامت تاریخ، فرهنگ و ویژگی‌های کشور ما در هیچ جای دنیا مشابه ندارد. بنابراین از سازمان تأمین اجتماعی انتظار می‌رود هتل هما شیراز را سرمایه هتل‌های استان بنماید. زیرا هتل فقط به معنای اقامتگاه نیست. خدماتی که هتل‌ها می‌توانند به گردشگران ارائه دهند در دنیا تعریف خاص خودش را دارد.»

هتل هما تهران

مراسم واگذاری مالکیت گروه هتل‌های هما و اجرای نمادین تحویل کلید هتل هما تهران روز سه‌شنبه نهم آبان سال جاری در محل سالن زمرد با حضور دکتر رحیمی معاون اول رئیس جمهور، مرتضی تمدن استاندار تهران، دکتر مرتضوی مدیر عامل سازمان تأمین اجتماعی، فرهاد پرورش مدیر



هتل هما شیراز



اینگ که فروش نفت با

مشکلات جدیدی مواجه

شده فرصت طلایی برای

کشور و مدیرانی که

توفیق خدمت دارند به

وجود آمده تا از تمام

فرصت‌های بالقوه برای

درآمدزایی استفاده

کنند و این ذخایر عظیم

نفتی و گازی را یا تبدیل

به سرمایه دیگری کرده

و یا برای نسل‌های بعدی

بگذارند



نگاهی به وضعیت هتل های
هما در سال های ۱۳۸۹ و ۱۳۹۰

کجا بودیم

قانون اساسی بود. در نتیجه اعمال قانون خصوصی سازی و اقدام به واگذاری آن به بخش خصوصی یک ضرورت قانونی بود. بدین منظور درج آگهی در رسانه های عمومی صورت گرفت و همچنین کار گروه تخصصی بازاریابی در سازمان خصوصی سازی برای فروش تشکیل شد.

ارسال دعوتنامه جداگانه برای کلیه متقاضیان خرید به منظور مذاکره و تسریع در فروش و واگذاری به بخش خصوصی از دیگر اقدامات بود.

در ادامه این تلاش ها تعدیل و تسهیل شرایط فروش از طریق کاهش درصد پیش پرداخت و همچنین افزایش مدت بازپرداخت جهت تسریع در واگذاری و فروش صورت گرفت. کاهش پیش پرداخت از ۲۰ درصد به ۱۵ درصد و افزایش تعداد اقساط از ۶۰ ماه به ۹۶ ماه بود.

با وجود این اقدامات، رسانه ای شدن عدم وجود متقاضی در نشریات و القای جو ناسالم با عبارات هابی همچون هتل های مخروبه، هتل های زیان ده و فاقد سوددهی، زیان هایی چون کاهش رغبت و تمایل مهمانان (به لحاظ ذهنی - روانی) برای استفاده از خدمات گروه و در نتیجه از دست دادن سهم بازار و پیروزی رقبا را به همراه داشت.

گرچه این حرکت قانونی برای مجموعه هما سودی در بر نداشت ولی اعمال قوانین سازمان خصوصی سازی اثرات بازدارنده ای بر پیکره گروه نهاد، از جمله منع تغییر در دارایی ها، منع تغییر در ترکیب دارایی ها، ممنوعیت ایجاد ارزش افزوده، ممنوعیت تغییر در قیمت های پایه برآورده توسط کارشناسان رسمی دادگستری، ممنوعیت اجرای پروژه های عمرانی، بازسازی و نوسازی و در نهایت عدم امکان اجرای پروژه های نوسازی که همه این ها دست و بال هیئت مدیره کنونی را در سامان دادن هر چه بیشتر مجموعه بسته بود.

کشور به بیش از ۴۰ درصد برسد. دبیر جامعه هتلداران مشهد نیز می گوید: «در یک اتفاق بی سابقه در سال های اخیر و برای اولین بار در ایام شهادت امام رضا (ع) مشهد با کاهش ۴۰ درصدی مسافر روبرو شد.» رئیس اتحادیه هتلداران تهران از کاهش پنجاه درصدی اشغال هتل های تهران خبر داد. رئیس جامعه هتلداران آذربایجان شرقی می گوید هتل های آذربایجان فقط ۳۰ درصد سطح اشغال دارند.» رئیس جامعه هتلداران اصفهان نیز اعلام کرد «۷۵ درصد هتل های شهر اصفهان و توابع استان علیرغم آمادگی، بارکود کامل روبرو هستند.» در همین خصوص رئیس جامعه هتلداران قزوین از کاهش ضریب ۲۰ درصدی سطح اشغال هتل های قزوین خبر داد. رئیس جامعه هتلداران کشور نیز میانگین سطح اشغال هتل های کشور در ایام تعطیلات نوروز را کمتر از ۴۵ درصد اعلام کرد.

شرایط عمومی و حاکم بر گروه هتل های هما در ابتدای دوره هیئت مدیره کنونی

گروه هتل های هما مشمول اصل ۴۴

عوامل متعددی دست به دست هم می دهند تا یک بنگاه اقتصادی سودآور و یا زیان آور شوند. گروه هتل های هما نیز طبیعتاً نمی توانست جدای از رویدادهای گوناگون پیرامونش باشد. در این جا بی آن که به دنبال شناسایی مسبب باشیم، تنها به بررسی وضعیت هتل های هما در سال های پیش از تحویل به هیئت مدیره کنونی می پردازیم.

وضعیت کلی هتلداری در سال ۱۳۹۰

در این خصوص شاید تنها چند نقل قول بتوانند زوایای پنهان رکود در جامعه هتلداری ایران را به ما نشان دهد. رئیس جامعه هتلداران استان فارس وضعیت هتل های استان در سال ۱۳۹۰ را بدین گونه اعلام کرد: «ضریب اشغال هتل های فارس با تخفیف ۶۰ درصدی باز هم افزایش نیافت و در حال حاضر کمتر از ۳۰ درصد است.» بنا به ادعای رئیس اتحادیه هتلداران خراسان رضوی «میزان اشغال هتل های مشهد در نوروز ۱۳۹۰ بیست درصد کاهش یافت و در شلوغ ترین ایام به ۴۷ درصد رسید.» به باور رئیس جامعه تورگردانان ایران «تصور نمی شود ظرفیت اشغال هتل های



گروه هتل های هما
مشمول اصل ۴۴ قانون
اساسی بود. در نتیجه
اعمال قانون خصوصی
سازی و اقدام به
واگذاری آن به بخش
خصوصی یک ضرورت
قانونی بود



با موافقت وزارت علوم و پیگیری های گروه هتل های هما، مرکز علمی-کاربردی هتل های هما راه اندازی شد و از دومین نیمسال تحصیلی ۹۱-۱۳۹۰ در مقطع کاردانی دانشجو پذیرفت. این دوره ها در چهار گروه آموزشی صنعت، کشاورزی، مدیریت و خدمات اجتماعی، فرهنگ و هنر اقدام به پذیرش دانشجو کردند. خلاصه آمار پذیرش و دیگر فعالیت ها تا کنون بدین صورت بوده است: پذیرش دانشجویان مقطع کارشناسی دانشگاه علامه طباطبائی در دروس عملی در ۴ ترم متوالی بالغ بر ۳۰۰ تن دانشجو. پذیرش دانشجویان مقطع کارشناسی دانشگاه آزاد اسلامی در دروس عملی در ۳ ترم متوالی بالغ بر ۲۰۰ تن دانشجو. پذیرش دانشجویان علمی کاربردی میراث فرهنگی در ۳ ترم متوالی بالغ بر ۱۵۰ تن دانشجو. پذیرش بیش از ۶۰۰ تن دانشجوی دانشگاه های مختلف علمی کاربردی جهت استفاده از کارگاه های تخصصی مرکز. اخذ مجوز پذیرش دانشجوی کارشناسی در مهر ماه ۱۳۹۲، اخذ مجوز پذیرش دانشجوی کارشناسی ارشد پس از گذشت ۲ ترم از پذیرش دانشجوی کارشناسی، تجهیز و افتتاح کتابخانه مرکز آموزش. جمع کل دانشجویان دوره دیده در مرکز آموزش ۶۵۰۰ تن.

نگاهی به روند پیدایش و تکامل مرکز آموزش گروه هتل های هما

هما و نیازهای روزافزون آموزش هتلداری



گروه هتل های هما با سال ها پیشینه درخشان در صنعت هتلداری که افتخار میزبانی از هزاران مهمان داخلی و خارجی را داشته و شعار «مهمان نوازی سنت ماست» را سرلوحه فعالیت های خویش قرار داده، همواره در تلاش بوده است تا علاوه بر خدمات میزبانی، به دنبال توانمندسازی علمی و حرفه ای کارکنان خود باشد. پیگرد این رویکرد، در سال ۱۳۸۴ خورشیدی، گروه هتل های هما تصمیم گرفت برای تقویت بنیه آموزشی و افزایش توانمندی های کارکنان خود، دوره هایی را برگزار کند.

گام نخست

در ابتدای کار، گروه هتل های هما در صدد برآمد افرادی را برای فراگیری روش های روزآمد هتلداری به کشورهای صاحب این دانش بفرستد. تعدادی از بهترین گزینه ها از بدنه گروه انتخاب شدند و برای آموختن دوره های مورد نظر به کشورهای مقصد رفتند. پس از بازگشت این دانش آموختگان، روند آموزش در بدنه گروه هتل های هما تغییرات شگرفی یافت. اول این که سطح آموزش به طور طبیعی بالا رفت و دوم این که خدمات آموزشی آن صرفاً به کارکنان گروه محدود نشد. بسیاری از سازمان ها و شرکت های دولتی و خصوصی نظر به پیشینه درخشان گروه هتل های هما در امر هتلداری و به ویژه بخش آموزش، تقاضا

داشتند این خدمات آموزشی را در قالب دوره های کوتاه و بلند مدت به کارکنان خود ارائه دهند.

تولد مرکز

کم کم به دلیل رشد کمی و کیفی خدمات مجموعه آموزشی گروه هتل های هما تصمیم گرفته شد که مرکز آموزش گروه به صورت رسمی و با هدف خدمت رسانی به همه متقاضیان و علاقه مندان آغاز به کار کند. در واقع می توان گفت نیاز جدی کشور به آموزش در این حوزه، عملاً مشوق گروه هتل های هما برای ورود قوی تر به چنین میدان آموزشی بود و این شد که مدیریت گروه هتل های هما با توجه به شوق روزافزون فراگیری فن صنعت هتلداری از یک طرف و همچنین نظر به این که گسترش صنعت هتلداری یکی از رسالت های مهم این گروه به شمار می رود، در اوایل سال ۱۳۸۹ خورشیدی اقدام به تجهیز سامانه آموزشی خود کرد و سرانجام روز ۱۷ مهر ماه همین سال مرکز آموزش گروه هتل های هما به صورت رسمی با حضور وزیر راه بازگشایی شد.

نقطه قوت گروه

کارگاه های سودمند این مرکز در عمل نشان داد، فراگیران پایه پای آموختن بحث های نظری، چنان در عمل پرورش می یابند که بی درنگ می توانند در یکی از مراکز اقامتی و توریستی

مشغول به کار شوند و این اعتماد به نفس در سایه آموزش های کاملاً کاربردی مرکز آموزش گروه هتل های هما به وجود آمد. از آن جا که این مرکز تجربه و پیشینه آموزش به کارکنان خود را داراست، نیازسنجی آموزشی دقیق، برنامه ریزی و ارزشیابی نتایج آموزش های ارائه شده در مورد آموزش کارکنان به این مرکز کمک نموده تا بتواند دوره ها را با بالاترین اثربخشی آموزشی طراحی کند.

یکی از نقاط قوت این مرکز که با توجه به اندوخته های پیشین خود به دست آورده، اعتقاد راسخ به آموزش های علمی در حوزه هتلداری است. از این رو کارگاه های آموزشی موجود در نوع خود منحصر به فرد طراحی شده اند. کارگاه های آشپزی و قنادی، پذیرایی، کافی شاپ، خانه داری، فرانت آفیس و غیره به گونه ای طراحی شده اند که فراگیران در فضای هتلی قرار گرفته و می توانند به راحتی با تمرینات مکرر به کسب مهارت های نسبی دست پیدا کنند و سپس با کارورزی در هتل واقعی، آموخته های خود را تکمیل نمایند.

همکاری با تیف استرالیا در آموزش هتلداری

مرکز آموزش گروه هتل های هما در قالب یک تفاهم نامه همکاری با شرکت تیف TAFE استرالیا اقدام به برگزاری دوره های کوتاه مدت مهارتی در حوزه های هتلداری (آشپزی، مدیریت هتلداری، مدیریت رستوران و ...) کرده است. نحوه همکاری بدین صورت است که سرفصل های دروس نظری و عملی با تأییدیه شرکت استرالیایی در مرکز آموزش گروه هتل های هما به اجرا در آمده و سپس از برگزاری آزمون، با ارسال نمرات فراگیران به نمایندگی شرکت، مدرک رسمی از استرالیا به ایران فرستاده می شود. در این سری آموزش ها تأکید بسیار زیادی روی آموزش های عملی می گردد. به طوری که فراگیران با تمرین آموزش های ارائه شده در کارگاه های مجهز و تخصصی این مرکز اقدام به افزایش مهارت خود در انجام امور نموده و برای انجام کارهای حوزه هتلداری آمادگی بیشتری خواهند داشت.

دانش بومی با غیر بومی

از آن جا که دانش صنعت هتلداری ایران مراحل اولیه خود را طی می کند، این مرکز اقدام به برقراری ارتباط با اساتید مجرب داخلی و خارجی در کشورهای مختلفی از جمله اسپانیا، ایتالیا، ترکیه، سوئد، دانمارک و غیره کرد تا به این ترتیب بتواند پلی برای تبادل اطلاعات و دانش روز، همچنین گسترده تر کردن روابط صنعت و دانشگاه فراهم آورد. این مرکز همکاری با دانشگاه علامه طباطبائی در حوزه های مختلف آموزشی نموده است. دستاورد دیگر تعاملات گروه، عقد تفاهم نامه همکاری با دانشگاه لولئو سوئد به عنوان همکار علمی است.





روند بازسازی‌ها در گروه هتل‌های هما

سرمايه گذاري يا حفظ سرمايه

اندیشه به روز کردن امکانات در هر ساختمانی، این پرسش را به ذهن متبادر می‌کند که هدف از این گونه‌ها فعالیت‌ها چیست؟ آیا سازمان در پی افزایش سرمایه است؟ آیا این کار نوعی سرمایه‌گذاری نو به شمار می‌رود؟ یا این که حفاظت از ارزش دارایی‌های موجود مد نظر است؟ خیز پرشتاب گروه هتل‌های هما در دو سال گذشته مبنی بر بازسازی هتل‌های پنجگانه خود در شهرهای تهران، مشهد، شیراز و بندرعباس شاید به شکل گرفتن این پرسش دامن بزند که چرا گروه به جای سرمایه‌گذاری در ساخت و یا خرید هتل‌های بیشتر، چنین رویکردی را انتخاب کرده است. گزارش کوتاه زیر به این پرسش و ذهنیت پاسخ می‌دهد که حفاظت از سرمایه‌های موجود، همواره اهمیت فزون‌تری نسبت به سرمایه‌گذاری‌های نوین دارد.

و برج‌های خنک‌کننده هتل در آبان ماه ۱۳۹۰ جهت نزدیک کردن سیستم‌های سرمایشی به استانداردها، کاهش هزینه انرژی مصرفی، ارائه خدمات مطلوبتر و رضایت مهمانان آغاز شد و در اول تیرماه ۱۳۹۱ مورد بهره‌برداری قرار گرفت. هم‌زمان کلنگ آشپزخانه نوین هتل جهت بازسازی و تبدیل آن از حالت سنتی به صنعتی، با هدف نیل به استانداردهای روز دنیا (ایزو ۲۲۰۰۰:۲۰۰۵ و ایزو ۲۰۰۸:۲۰۰۱) و ارتقای کیفیت خدمات به زمین زده شد.

هم از بابت رقابت تنگاتنگ هتل‌های نوساز شهر، آسیب‌پذیر شده بود. برای مثال سیستم سرمادهی آن ضعیف و فاقد کارائی لازم برای خدمت‌رسانی به مهمانانش بود و در نتیجه اعتراض شدید ایشان را در تابستان شاهد بود که به طور طبیعی این رخداد به از دست دادن مهمانان و بخش عمده‌ای از بازار می‌شد. بدین منظور تعمیر و بازسازی موتورخانه

هتل هما بندرعباس

شهر مهم و پر رونق بندرعباس به عنوان بزرگ‌ترین بندر تجاری ایران از آمد و شدهای بسیار برخوردار است. در نتیجه هتل‌های زیادی کم‌کم سر برآوردند و به جذب مشتریان رو به افزایش این شهر مشغولند. هتل هما بندرعباس که روزگاری کاملاً بی‌رقیب بود، در سال‌های اخیر هم از جهت فرسودگی و



هتل هما بندرعباس که روزگاری کاملاً بی‌رقیب بود، در سال‌های اخیر هم از جهت فرسودگی و هم از بابت رقابت تنگاتنگ هتل‌های نوساز شهر، آسیب‌پذیر شده بود

هتل هما ۱ مشهد

بازده سال پیش به دلیل مقاوم‌سازی سازه‌های بنا، هتل هما یک مشهد تعطیل شد و پس از تخریب اکثر فضاهای هتل و حتی جداسازی تأسیسات مکانیکی و برقی هتل، دیگر توجهی به آن نگردید و پس از مقاوم‌سازی در این مدت عملاً بلااستفاده رها گردیده بود. تجهیزات مربوط به تأسیسات مرکزی و موتورخانه استخر به عنوان اقلام اسقاط فروخته شده بودند. کلیه لوله‌های فاضلاب و هدایت باران از پشت‌بام نیز به



هتل هما تهران

از آن جا که تعمیرات و تغییرات زیربنایی در گروه هتل های هما به دلیل اعمال قانون خصوصی سازی ممکن نبود، تنها به تغییر نمای هتل هما تهران و همچنین تعمیر و بازسازی سونا و جکوزی آن اقدام به عمل آمد. ورودی هتل از خیابان شهید خدای به نحو زیبایی تغییر دکور داده شد به گونه ای که چشم رهگذران را به سوی خود جلب کند. بازسازی سونا و جکوزی نیز به جهت کاهش هزینه انرژی، ارائه خدمات مطلوبتر و رضایت مهمانان آغاز شد و پس از تخریب کامل مورد بازسازی قرار گرفت. این پروژه هم اکنون در مراحل پایانی خود قرار دارد.



هر یک از این ویلاها، همانند اتاق ها و آپارتمان ها از

کلیه خدمات هتل، برخوردارند و در عین حال، امکانات بسیار

زیادی درون آن ها وجود دارد که نظیرش

در ساختمان های درون شهری به ندرت یافت

می شود

هتل هما شیراز

پروژه بازسازی آشپزخانه صنعتی هتل هما شیراز با هدف نیل به استانداردهای به روز جهانی (ایزو ۲۲۰۰۰ و ایزو ۹۰۰۱) و بالا بردن کیفیت خدمات هتل، با اعتباری بالغ بر هشت میلیارد ریال از خرداد ماه سال گذشته آغاز گردید. در این پروژه، آشپزخانه سنتی به طور کامل تخریب و جمع آوری شد و از نو یک آشپزخانه صنعتی برآمد. کلیه تجهیزات اعم از اجاق گازها، فرها، دستگاه های پخت و سردخانه ها مطابق با آخرین تکنولوژی روز

تناور است. هر یک از این ویلاها، همانند اتاق ها و آپارتمان ها از کلیه خدمات هتل برخوردارند و در عین حال، امکانات بسیار زیادی درون آن ها وجود دارد که نظیرش در ساختمان های درون شهری به ندرت یافت می شود. به عبارتی این ویلاها را برای آن دسته از مشتریان ساخته اند که به دنبال بهترین ها می گردند.

هتل هما ۲ مشهد

طی چند سال اخیر در شهر مقدس مشهد، ده ها هتل ۴ و ۵ ستاره ساخته شده و در تمامی آن ها از تکنولوژی روز استفاده کرده اند. طبیعتاً تبلیغات زیادی که این هتل های جدید انجام می دهند، مشتریان مشکل پسند را جذب می کنند و این امر، مدیریت گروه هتل های هما را به سمت به کردن هتل ۲ مشهد رهنمون کرد تا مشتریان هتل در سفرهای آتی دوباره به هتل های هما باز گردند. لازم این امر ساخت اتاق های جدید و به روز بود که در دستور کار قرار گرفت. علاوه بر این ضرورت داشت تجهیزات نوینی همچون تلویزیون IPTV به اتاق ها افزوده شود تا مهمانان به انواع شبکه های تلویزیونی و حتی سامانه پخش فیلم هتل، دسترسی داشته باشند. تا کنون ۲۰ درصد هتل شامل ۴۰ اتاق بازسازی شده و تغییر کلاس داده اند که یک میلیارد و دویست میلیون تومان هزینه در بر داشته است. از این مبلغ، تنها بیست و هفت میلیون تومان به عنوان دستمزد پرداخت شده و ۹۷ درصد از هزینه بازسازی به شکلی دیگر و در واقع به صورت یک سرمایه در ساختمان هتل هما ۲ مشهد ذخیره شده است.



نصب شدند. مراسم راه اندازی رسمی این آشپزخانه، دوم اردیبهشت سال جاری در سالن پر نیان با حضور محمدحسین برزین مدیر عامل، مهندس قاسمی عضو هیئت مدیره گروه هتل های هما و معاون منابع انسانی شرکت هواپیمایی جمهوری اسلامی ایران (هما)، تعدادی از مسئولین سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری و مدیران هتل ها و آژانس های مسافرتی شیراز برگزار شد.

همین سرنویس گرفتار شده بودند. شش دستگاه آپارتمان نیمه کاره و مخروبه بر جای مانده بود. پشت بام فاقد ایزوگام و نفوذپذیر در برابر آب باران بود. حدود بیست و یک هزار متر مربع از فضای هتل به منظور خیابان های اطراف توسط شهرداری اشغال و تخریب شده بود.

در سال ۱۳۹۰ با توجه به نظر مساعد هیئت مدیره گروه هتل های هما، این هتل خاطره انگیز در دستور کار بازسازی قرار گرفت. بر این اساس محور بازسازی بر اساس انتظارات مهمانان با ساختمان و فضای آن تعریف شد. توسعه پروژه ۶۷۰۰۰ متر مربعی نه فقط توسعه یک هتل بلکه توسعه محله احمدآباد و در نهایت خلق یک نشانه جدید شهری برای مشهد مقدس تلقی شد. عوامل مهم و تأثیرگذار در طراحی پروژه بازسازی هتل هما یک مشهد عبارتند از: جایگاه ممتاز شهر مشهد در صنعت گردشگری، قدمت و اصالت مکان اجرایی پروژه، اهمیت جذب بازارهای جدید و افزایش سهم گردشگران به مشهد مقدس و سرانجام ایجاد نشانه و شناسه نوین و معتبر جدید برای شهر مشهد.

بخش مهم و بسیار جذاب این هتل، داشتن چند ویلا بسیار لوکس در دل درختان





حضور پر رنگ هما در عرصه رقابت

شرکت در نمایشگاه های جهانی گردشگری تهران و شیراز

چندی است که نمایشگاه های بین المللی خدمات و تجهیزات صنعت گردشگری و هتلداری ایران با مجوز سازمان توسعه تجارت ایران و با همکاری شرکت سهامی نمایشگاه های بین المللی جمهوری اسلامی به صورت ادواری در شهرهای مختلف برگزار می شود. گروه هتل های هما حضور در برخی از این نمایشگاه ها را فرصت مغتنمی برای معرفی هر چه بیشتر خود دانسته و تا کنون در دو نمایشگاه تهران و شیراز شرکت کرده است.

چهارمین دور نمایشگاه از تاریخ ۲۸ بهمن تا ۱ اسفند ۱۳۸۹ در محل دائمی نمایشگاه های بین المللی تهران با حضور پرنسب گروه هتل های هما برگزار شد. مواردی مانند خدمات گردشگری الکترونیکی، صنایع دستی و هنری، خدمات مسافرت هوایی، دریایی، زمینی و ریلی، پایانه های مسافربری، توریسم سلامت، توریسم ورزشی، اکوتوریسم و بانک ها و بیمه ها در بخش گردشگری و تمامی تجهیزات مورد نیاز هتل ها در بخش هتلداری، از جمله کالاها و خدماتی بود که در این نمایشگاه ارائه شد.

گروه هتل های هما نیز در طبقه همکف سالن میلاد برای هر چهار هتل تهران، شیراز، بندرعباس و مشهد، پنل تخصصی را دایر کرد و به پرسش های مراجع کنندگان پاسخ داد.

همچنین مرکز آموزش هتلداری گروه ضمن معرفی دوره های آموزش هتلداری، از علاقه مندان گذرانیدن دوره مدیریت هتلداری با تخفیف ویژه به ثبت نام از



برای نیل به این مقصود مواردی همچون «برنامه ریزی اجرای فرآیند ارزیابی بر اساس شیوه نامه درجه بندی تأسیسات گردشگری» و «ضوابط و استانداردهای کیفیت خدمات گردشگری» که هر دو، مصوب معاونت امور گردشگری سازمان در سال ۱۳۸۶ هستند را در دستور کار قرار داد و از همه مراکز خدماتی اعم از هتلداری و گردشگری خواست بر اساس چارچوب های نوین، هتل های و مراکز اقامتی خود را استانداردسازی کنند.

گروه هتل های هما به عنوان یکی از پیشقراولان استانداردسازی، در گام نخست برای دریافت «گواهینامه کیفیت خدمات گردشگری» مربوط به دو هتل مشهد ۲ و شیراز اقدام کرد و هم اینک قرارداد انجام کار با پیمانکار مربوطه منعقد شده و در حال انجام است که برای دو هتل تهران و بندرعباس نیز در آینده نزدیک اقدام خواهد شد.

بازار آزاد و نفس رقابت سالم در آن ایجاب می کند هر سازه زمانی در چارچوب قوانین و توانایی های خود دست به حرکت هایی برای دیده شدن و پسندیده شدن از سوی مشتریان بزنند. گروه هتل های هما نیز با درک ضرورت های عرصه هتلداری نوین در دو سال گذشته اقداماتی را برای حفظ بازار موجود و یافتن بازارهای نو داشته است. در این نوشته کوتاه، گذری بر این تلاش ها خواهیم داشت.

اقدام برای استانداردسازی هتل ها
سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری به عنوان متولی قانونی امور مربوط به هتلداری و گردشگری کشور از چند سال گذشته تصمیم گرفت همه سامانه مربوطه که عموماً در دست بخش خصوصی است را با توجه معیارهای کشوری و جهانی به یک استاندارد مشخصی برساند.



گروه هتل های هما حضور در برخی از این نمایشگاه ها را فرصت مغتنمی برای معرفی هر چه بیشتر خود دانسته و تا کنون در دو نمایشگاه تهران و شیراز شرکت کرده است

پیک آپ Pickup رایگان هتل همای مشهد

هتل هما ۲ مشهد تصمیم گرفت از یکم دی ماه سال ۱۳۹۰ همه مهمانان خود را از طریق سالن تشریفات فرودگاه مشهد به صورت رایگان به هتل جا به جا کند. این خدمت صرفاً به آن دسته از مهمانان هتل که با هواپیما وارد مشهد مقدس می شوند، تعلق می گیرد. بدین ترتیب که از بای پرواز به سالن تشریفات منتقل شده و پس از پذیرایی مناسب نسبت به انتقال ایشان به هتل هما اقدام می شود.



فرصت مناسبی بود تا هتل همای علی رغم این که یک هتل قدیمی است، بتواند به خوبی پاسخگوی وظیفه محوله باشد و رضایت کامل نهاد ریاست جمهوری، خودش نشانه خوبی بود که مجموعه همای درست عمل کرده اند

نشست بین المللی سران کشورهای عضو جنبش عدم تعهد بود.

اتفاق جالبی که در این اجلاس برای جامعه هتلداری ما و به ویژه هتل هما تهران افتاد این بود که تا ۱۵۰ سال دیگر چنین رویداد مهمی را تجربه نخواهیم کرد.

چون ریاست سران جنبش عدم تعهد به صورت سه سال یک بار، دوره ای است و تا دوباره نوبت ایران بشود، این همه زمان خواهد برد. به هر حال فرصت مناسبی بود تا هتل همای علی رغم این که یک هتل قدیمی است، بتواند به خوبی پاسخگوی وظیفه محوله باشد و رضایت کامل نهاد ریاست جمهوری، خودش نشانه خوبی بود که مجموعه همای درست عمل کرده اند.

آن ها حتی یک مورد ایراد هم نگرفتند و کاملاً از خدمات هتل به مهمانان عالیقدر راضی بودند. جالب این که چند تن از سران کشورهای آفریقایی از مهمانداران هتل تشکر ویژه داشتند و حتی به ایشان هدیه دادند.

آگاهان امر هتلداری خوب می دانند که هدیه دادن مهمان، جزو وظایف او نیست و تنها زمانی چنین می شود که وی از خدمات هتل، بسیار خشنود باشد.

علاوه بر متخصصان صنعت گردشگری و نمایندگان دفاتر خدمات مسافرتی و مراکز اقامتی، شرکت های هواپیمایی و همچنین نشریات تخصصی گردشگری کشورمان نیز شرکت کرده بودند. علاوه بر حضور پر رنگ شرکت های مرتبط با امر گردشگری و هتلداری، هفده شرکت خدمات گردشگری از نه کشور جهان در هشتمین نمایشگاه جهانی گردشگری شیراز شرکت کرده بودند.

پذیرایی از مهمانان اجلاس جنبش غیرمتعهدها

هتل همای تهران یکی از مجموعه هتل های میزبان در پذیرایی از مهمانان شانزدهمین

متقاضیان پرداخت. واحد روابط عمومی و بازاریابی گروه نیز در این غرفه مشغول تعامل با آژانس های خدمات مسافرتی و گردشگری در خصوص نرخ های ویژه نوزاد بود.

در هشتمین نمایشگاه گردشگری شیراز نیز که با حضور مسئولان استانی، شهری و تعدادی از سفرای خارجی عصر چهارشنبه چهاردهم تیرماه سال ۱۳۹۱ در محل دائمی نمایشگاه های استان فارس آغاز به کار کرد، گروه هتل های همای با همه توان خود حاضر شد. نمایندگانی از کشورهای مالزی، ترکیه، تایلند، کنیا، هلند، امارات، سنگاپور، اندونزی و عمان آمده بودند که در میان شان ۳۱ سفیر حضور داشتند.





نگاهی به خیز رسانه ای گروه هتل های ما



پیشخوانی برای دیده شدن

محتوای ماهنامه دقیقاً بر گرفته از سیاست های کلی گروه مبنی بر رشد دانش هتلداری کشور تهیه و تولید می شود. به نوعی می توان گفت این ماهنامه مکمل مرکز آموزش گروه است که در حوزه های دیگر به نشر یافته های نوین صنعت هتلداری و گردشگری می پردازد.

ماهنامه با شماره ۱ در بهمن ماه سال ۱۳۸۹ به دست علاقه مندان رسید. پس از آن با شماره ۱۱ تا شهر یور ماه سال ۱۳۹۱ ادامه یافت و هم اینک نیز کماکان به حیات خود ادامه می دهد. در رویکرد نوین به جای درج آگهی های پر زرق و برق شرکت ها و موسسات گردشگری و خدماتی، به طرح مباحث کلان گردشگری، هتلداری و میراث فرهنگی پرداخته می شود.

گروه هتل های ما در سال های گذشته صاحب یک نشریه داخلی بود که از نظر نمای ظاهری و محتوا بیشتر به یک آگهی نامه شباهت داشت تا نشریه تخصصی. پس از آغاز دوره مدیریت هیئت مدیره کنونی، تصمیم بر آن شد از این ظرفیت، استفاده بهینه ای بشود و در نتیجه چاپ و انتشار نشریه ماهانه و تخصصی گروه از دی ماه ۱۳۸۹ با انتشار پیش شماره آغاز شد و دومین نسخه از این

روند استاندارد سازی در مجموعه گروه هتل های ما

همگام با جهانیان

امروزه نمی توانیم ادعای به روز بودن کنیم و در عین حال به همه دانش بشری پشت پا بزنیم. چه این که بسیاری از راه ها را دیگران رفته اند و ضرورت دارد برای جلوگیری از اتلاف وقت و سرمایه از آن تجربه ها بهره بگیریم. یکی از این موارد استانداردهای روش ها و سامانه ها بر اساس الگوهای موفق جهانی است که بدین منظور گروه هتل های ما با شرکت ها و موسسات معتبر بین المللی وارد مذاکره شده و توانسته برخی از استانداردهای لازم را دریافت کند. بدین منظور در فرآیندی طولانی با همکاری و مشاورت شرکت SGS سوئیس و با صرف هزینه و بیش از ۱۸۰۰۰ نفر - ساعت کار در بررسی میدانی، مطالعاتی، تطبیقی و تدوین روش های اجرایی و دستورالعمل های گروه هتل های ما، این روش ها در هفت جلد پیاده سازی شد. همچنین گواهینامه های استاندارد زیر دریافت گردید که اعتبار گواهینامه ها تا ۶ نوامبر ۲۰۱۵ برابر با ۱۶ آبان ۱۳۹۴ است. گواهینامه های مذکور عبارتند از:



ایزو ۹۰۰۱:۲۰۰۸ (نظام مدیریت کیفیت)

ایزو ۲۲۰۰۰:۲۰۰۵ (نظام مدیریت ایمنی مواد غذایی)

GMP (شرایط خوب ساخت)

HACCP (سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی)

بیانیه پایانی کنفرانس حاوی نکات جالب توجهی بود که بخشی از آن در این جا آمده است:

اهمیت وجود عزم ملی و وفاق همگانی در تمامی سطوح جامعه برای گذار از نظام سنتی به نظام نوین مدیریت گردشگری لزوم استفاده از الگوهای اسلامی-ایرانی به عنوان یک مزیت رقابتی در صنعت هتلداری و گردشگری تأکید بر ضرورت مدیریت دانش محور و نگرش سیستمی در توسعه گردشگری کشور اتخاذ تمهیداتی برای افزایش میزان تعهد زیست محیطی در صنعت گردشگری ظرفیت‌سازی و ارتقاء توانمندی‌های جوامع محلی با هدف افزایش مشارکت‌های مردمی در راستای حصول به توسعه پایدار گردشگری اطلاع‌رسانی و گسترش آموزش‌های عمومی با درک متقابل بیشتر میهمان و میزبان تأکید بر ضرورت مبادلات علمی میان موسسات آموزش عالی کشورهای پیشرو در زمینه گردشگری با دانشگاه‌های ایران اولویت بخشی به استفاده از نیروی علمی دانشگاه‌ها و دانش‌آموختگان رشته‌های مرتبط با جهانگردی و هتلداری در صنعت گردشگری اهمیت همکاری منطقه‌ای گردشگری با توجه به روند جهانی شدن دبیرخانه کنفرانس فعالیت خود را تا حصول اهداف تعیین شده تداوم بخشیده و برای کنفرانس‌های بعدی از هم‌اکنون برنامه‌ریزی نماید

Marco Antonio از دانشگاه جزایر بالریک Marco Antonio University of the Balearic Islands سخنانش را با عنوان «برنامه کیفیت گردشگری اسپانیا، کیفیت جامعه برای گردشگری اسپانیا» آغاز کرد و ضمن اشاره به تجربیات موفق اسپانیا در حوزه گردشگری و تغییر موقعیت این کشور با استفاده از گردشگری به تشریح جزئیات برنامه تضمین کیفیت گردشگری اسپانیا PICTE پرداخت. این برنامه شامل یک سیستم کیفیت مقصد است که تلاش می‌کند تا رسیدن به هدف‌های دشوار مدیریت کیفیت یک مقصد از دیدگاهی جامع به موفقیت برسد. در نوبت بعد از ظهر، ابتدا دکتر جولیبو بتل Julio Batle استاد دانشگاه جزایر بالریک University of the Balearic Islands از کشور اسپانیا به ایراد سخن پرداخت و پس از وی دکتر گیاکومو چیاپا Giacomo Del Chiappa از دانشگاه ساساری ایتالیا University of Sassari - faculty of Economics انتخاب گردید. سخنرانی خود را با عنوان «افزایش تعداد کاربران اینترنت و اثر آن بر انتخاب گردشگری؛ چگونه گردشگران به صورت آنلاین به رزرو هتل می‌پردازند» آغاز کرد.



برگزاری نخستین کنفرانس هتلداری نوین و توسعه گردشگری در ایران

پیش‌تاز در هم‌اندیشی جهانی

رویکردها و دستاوردهای نوین در صنعت هتلداری ایران، د-شناخت ویژگی‌ها و مزایای نسبی صنعت هتلداری ایران، س-شناسایی مشکلات و چالش‌های توسعه صنعت هتلداری ایران، ش-بالا بردن سطح همکاری‌های علمی پژوهشگران دانشگاهی و مدیران اجرایی بخش‌های صنعت هتلداری، ص-جلب توجه افکار عمومی به جایگاه هتل در صنعت گردشگری.

روز کنفرانس

ساعت هشت و سی دقیقه روز یکشنبه دهم مهرماه ۱۳۹۰ خورشیدی، کادر اجرایی کنفرانس کار خود را آغاز کرد. نخستین سخنران؛ دکتر جولیبو منندس Julio Mendes از دانشگاه الگریو Algarve پر تقال بود که در سخنان خویش به تأثیر مدیریت راهبردی و اثرات رهبری شایسته بر رفاه کارکنان در سازمان به خصوص گردشگری اشاره کرد و بر لزوم وجود رهبری شایسته برای ایجاد تجربه‌ای خاطر انگیز برای گردشگر تأکید نمود. سخنران دوم؛ دکتر مارکو رولبدو Robeldo Camacho



گروه هتل‌های هما به عنوان قدیمی‌ترین گروه هتلداری در ایران به نوعی خود را موظف می‌داند تا در خصوص پیشرفت دانش هتلداری کشور پیشگام باشد و در این خصوص صرفاً منافع مادی خویش را در نظر نمی‌گیرد بلکه بر این باور است اگر زیرساخت‌های هتلداری مادست کم در حوزه نرم‌افزاری رشد کند، منافع بلند مدت گروه نیز تأمین خواهد شد. مجموعه مدیریتی گروه با درک شرایط نوین جهانی و ضرورت توسعه روابط فرهنگی و اجتماعی ایران با سایر کشورها که پیرو آن مباحثی همچون گردشگری، مهمان‌نوازی و هتلداری نمود می‌یابد، در دهم مهرماه سال ۱۳۹۰ خورشیدی اقدام به برگزاری نخستین کنفرانس هتلداری نوین با حضور کارشناسان ایران و جهان در هتل هما تهران کرد. این کنفرانس یک روزه بین‌المللی پس از چهار ماه کار مداوم کارگروه‌هایی از مرکز آموزش گروه هتل‌های هما و دانشگاه علامه طباطبایی، صورت عملی به خود گرفت و توانست گام مهمی در ارتقاء صنعت هتلداری کشور بردارد.

هسته اصلی تصمیم‌گیرنده در خصوص کم و کیف برنامه، دانشکده مدیریت و حسابداری دانشگاه علامه طباطبایی از یک طرف و مرکز آموزش گروه هتل‌های هما از سوی دیگر بودند. نظر به این که دانشگاه علامه طباطبایی پرچمدار علمی در حوزه گردشگری است، مدیریت علمی این کنفرانس به دکتر حمید ضریحان بروجنی، عضو هیئت علمی این دانشگاه محول گردید. علاوه بر این، سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری از یک سو و انجمن متخصصان گردشگری ایران از سوی دیگر به عنوان همراهی‌کننده وارد ماجرا شدند.

اهداف کنفرانس بدین ترتیب عنوان شد: الف- بزرگداشت روز جهانی گردشگری، ب- بهره‌گیری از دانش و تجربه استادان، دانش پژوهان، خبرگان بخش خصوصی، متولیان و مسئولین دولتی برای ارتقاء جایگاه صنعت گردشگری کشور، ج- ارائه



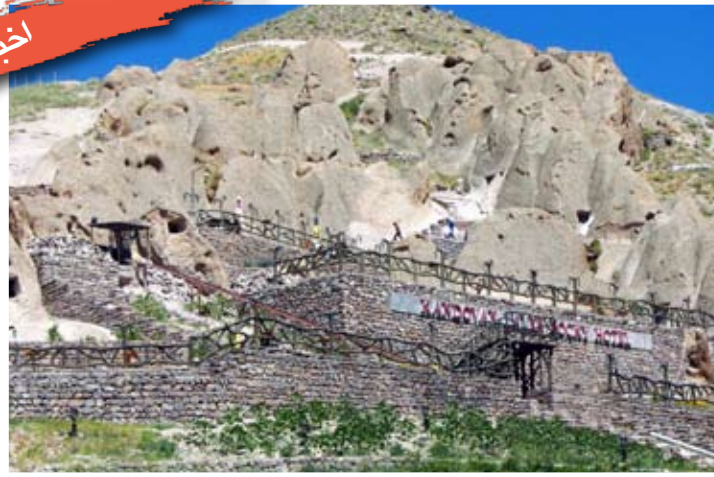
گروه هتل‌های هما به عنوان قدیمی‌ترین گروه هتلداری در ایران به نوعی خود را موظف می‌داند تا در خصوص پیشرفت دانش هتلداری کشور پیشگام باشد و در این خصوص صرفاً منافع مادی خویش را در نظر نمی‌گیرد



بهره برداری از ۱۰ هتل در مشهد

به گفته رئیس اتحادیه هتلداران استان خراسان رضوی تا پایان سال جاری، ۱۰ هتل جدید در مشهد به بهره برداری می رسد. با ورود این هتل ها به مراکز اقامتی مشهد، ظرفیت تخت های شهر به ۸۰ هزار تخت می رسد. علاوه بر بهره برداری از هتل های جدید، استانداردهای تمام هتل های موجود نیز تا پایان سال به پایان می رسد.

اخبار هتلداری



در تابستان امسال، اکنون مجموع اتاق های صخره ای آن به ۲۵ سوئیت رسیده است. حذف بناهای غیرمجاز و انتقال ساکنان به روستای جدید، سازگار کردن تاسیسات آب و برق با منظر روستا، کف سازی شش هزار متر مربع از روستا و مرمت حمام و مسجد صخره ای روستای کندوان از جمله اقدامات انجام یافته در این روستای بی نظیر به شمار می رود. پرونده روستای صخره ای کندوان برای معرفی به سازمان یونسکو به عنوان نامزد ثبت در فهرست آثار جهانی کشورمان در سال ۲۰۱۴ تکمیل شده است.

گفتنی است آذربایجان شرقی به لحاظ وجود قابلیت های گردشگری و آثار تاریخی فراوان، جزو معدود استان های کشور است که تمامی شاخص های جذب گردشگر را یک جا دارد.

هتل صخره ای کندوان برنده جشنواره گردشگری

این لوح افتخار شناخته شده است. این لوح افتخار در هر دوره جشنواره برنده گردشگری به نام آوران خلاقیت در مهندسی برنده کشور اعطا می شود. با بهره برداری از بخش های جدید این هتل

بر اساس بررسی هیئت داوران سومین جشنواره برنده در گردشگری، هتل صخره ای لاله کندوان آذربایجان شرقی به دلیل اقدامات و فعالیت های خلاقانه در مهندسی برنده، حائز شرایط شاخص های تعیین شده برای دریافت

دژ دریایی انگلیسی در قامت یک هتل

یک دژ دریایی که «اسپیت بنک» نام دارد و برای محافظت انگلستان از حملات فرانسوی ها ساخته شده بود، اینک پس از گذشت ۱۳۴ سال از زمان ساختش تغییر کاربری داده و با هزینه سه میلیون پوندی به هتل دریایی مجلی تبدیل شده است. این دژ که با توپ های جنگی متعددی حفاظت می شده در حال حاضر هتلی است که گردشگران را به فاصله یک مایلی از ساحل کشانده و هزینه اقامت در اتاق های آن شبی ۳۵۰ پوند است. روزگاری در این دژ ۱۵۰ سرباز به صورت همزمان در اتاق های آن استراحت می کردند ولی



اکنون از ۱۸ اتاق برای مهمانان برخوردار است و آن ها می توانند از تراس و مشعلی که در محوطه قرار گرفته لذت ببرند. این دژ پیش از آن که در سال ۱۹۸۲ به تصاحب وزارت دفاع انگلستان درآید در زمان جنگ جهانی دوم مورد حمله ارتش نازی آلمان قرار گرفت. گفتنی است دیوارهای گرانیتی ۱۵ فوتی در اطراف این هتل مسافران را از هرگونه هوای بد جوی در امان نگه می دارد و قایق های تندروی هتل نیز به سرعت به جابه جایی گردشگران می پردازند.

۴۰۰ هتل آپارتمان مشهد

پذیرای مسافران کشورهای عرب زبان

رئیس اتحادیه هتل آپارتمان داران مشهد گفت: ۴۰۰ هتل آپارتمان در سطح شهر مشهد با درجات مختلف زائران و مسافران کشورهای عرب زبان را در خود جای می دهد.

مهدی آجیلیان در ارتباط با سومین کنفرانس بین المللی گردشگری سلامت اظهار کرد:

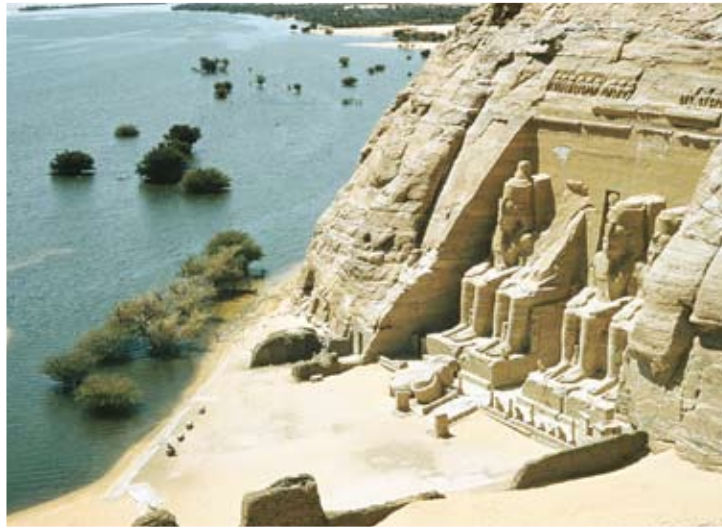
با توجه به وجود یک میلیارد مسلمان در سراسر دنیا و تمایل آن ها برای درمان در کشورهای اسلامی از لحاظ مسائل دین مبین اسلام، کشورهای اسلامی در گردشگری سلامت از جایگاه خوبی برخوردارند.



رئیس اتحادیه هتل

آپارتمان داران مشهد افزود: مشهد مقدس با حضور بارگاه امام رضا (ع) و تمایلی که دوست داران حضرت برای حضور در این مکان دارند و وجود بیمارستان مجهز رضوی سبب ترغیب مسلمانان به مداوای بیماری خود در این شهر می شود.

وی خاطر نشان کرد: تبلیغات در بعد سلامت و معرفی خدمات درمانی در مراکز بازاریابی و گردشگری و آژانس های مسافرتی سبب جذب بیشتر گردشگران سلامت به کشور می شود.



کاهش ۵۰ درصدی گردشگران کریسمس مصر

لغو کردند. وی با بیان این که بیشترین آمار لغو هتل میان گردشگران بریتانیایی، آمریکایی، ایتالیایی و آلمانی بوده افزود: شمار گردشگرانی که در ماه دسامبر اقدام به رزرو هتل کردند نیز در مقایسه با سال گذشته کمتر بوده و هتل‌ها در شهرهای قاهره، اسوان و الاقصر در حال حاضر تنها ۴۰ درصد از ظرفیت خود بیشتری جذب کرده‌اند. پیش‌بینی می‌شود با تداوم روند فعلی برخی دیگر از مناطق تفریحی و توریستی مصر همچون شرم‌الشیخ نیز بین ۳۰ تا ۵۰ درصد از مشتریان خود را از دست دهند.

فعالان گردشگری مصر اعلام کردند ۵۰ درصد از رزرو هتل‌ها در این کشور به ویژه در شهر قاهره در روزهای اخیر لغو شده است. در پی افزایش درگیری‌ها و اغتشاشات داخلی در مصر، گردشگری این کشور در آستانه سال جدید میلادی بار دیگر مرحله تازه‌ای از بحران را تجربه کرد. رئیس شرکت مسافرتی انتخاب مصر با اشاره به این که گردشگران زیادی در ماه‌های ژوئن و اکتبر برای تعطیلات کریسمس اقدام به رزرو جا در هتل‌های مصر کرده بودند، گفت: طی روزهای اخیر به دلیل افزایش درگیری‌های داخلی، بیش از نیمی از آن‌ها برنامه‌های مسافرتی خود را



هتل یمنی به عنوان پایگاه نظامی امریکا

ایالات متحده به منظور به دست آوردن کنترل یمن پس از جنبش انقلابی مردم و سقوط دیکتاتور سابق این کشور، بزرگترین هتل یمن را به پایگاه نظامی تبدیل کرد. سفارت امریکا در صنعا به تازگی با رزرو تمام اتاق‌های هتل شرایتون این شهر، ۲۰۰ نفر از کارکنان هتل را با پرداخت مبلغی معادل حقوق شش ماهه آن‌ها اخراج و این هتل را به یک مقر نظامی تبدیل کرد. کارکنان سفارت امریکا همچنین به بهانه در امان ماندن از دست انقلابیون یمنی، تمام هتل را مجهز به دوربین مدار بسته کرده و گاردهای بتونی در نزدیکی ساختمان هتل قرار دادند. تک تیراندازها نیز روی سقف‌های هتل کمین کرده و گوش به زنگ فرمان تیراندازی نشستند. افزایش تنفر یمنی‌ها از اقدامات اشغالگرانه امریکا در این کشور پس از اعلام رسمی امریکا نسبت به دخالت در امور داخلی این کشور با ارسال پهبادهای نظامی، باعث شد تا نیروهای امریکایی، هتل را بهترین مکان برای امنیت خود برگزینند. هتل شرایتون صنعا، بزرگترین هتل یمن به شمار می‌رود که اقدام اخیر امریکایی‌ها، لطمه بزرگی به وجهه اقتصادی و اجتماعی آن وارد کرده است.

کاهش نرخ هتل در اروپا

با وخیم شدن شرایط اقتصادی در بیشتر کشورهای اروپایی، نرخ هتل‌ها نیز در این قاره با افت قیمت مواجه شد. آمارها نشان می‌دهد نرخ هتل‌های اروپایی در ماه دسامبر در مقایسه با ماه گذشته دو برابر کاهش داشته است. براساس آخرین گزارش‌های منتشر شده در حوزه هتلداری اروپا، شهرهای بارسلونا، بروکسل و استانبول در دهه نخست ماه دسامبر با ۱۰ درصد افت قیمت در این بخش مواجه شده بودند. این نشان می‌دهد، شرایط بحرانی اقتصاد در اروپا و کاهش تمایل شهروندان اروپایی به اقامت در هتل‌ها، علت اصلی رکود صنعت هتلداری بوده است. گفتنی است در حال حاضر شهر ژنو سوییس با میانگین نرخ ۲۱۱ یورویی گرانترین هتل‌های اروپا را داراست و شهرهای لندن، پاریس و ونیز رده‌های بعدی را دارند.





اخبار هتلداری

خبرهایی از ششمین نمایشگاه گردشگری جزیره کیش

سرمایه‌گذاری خود حضوری پر رنگ داشت. این استان به لحاظ جاذبه‌های گردشگری و فرصت‌های سرمایه‌گذاری دارای پتانسیل‌های بالقوه‌ای است که در این نمایشگاه سعی شد به معرفی این قابلیت‌ها از جمله ۳۰ منطقه نمونه گردشگری و ۱۰ روستای هدف گردشگری مصوب که مستعد سرمایه‌گذاری هستند، پرداخته شود. طرح‌های مرتبط با صنعت گردشگری، سرمایه‌گذاری‌های انجام یافته در مناطق نمونه گردشگری آذربایجان شرقی و فرصت‌های موجود در استان نیز در این نمایشگاه چهار روزه نمایش داده شد.

آذربایجان شرقی با سه غرفه شامل مناطق نمونه گردشگری سد امند شبستر، روستای کندوان و طرح‌های سرمایه‌گذاری اداره کل میراث فرهنگی استان، منطقه نمونه گردشگری لیقوان با سرمایه‌گذاری شرکت اینترا کیش و غرفه مستقل منطقه نمونه گردشگری حاشیه رود ارس در نمایشگاه حضور داشت.

از سویی دیگر ۷۰ پروژه بزرگ استان اصفهان در ششمین نمایشگاه جهانی هتلداری، گردشگری و فرصت‌های سرمایه‌گذاری کیش به نمایش گذاشته شد. این پروژه‌ها در حوزه‌های مذکور با سرمایه‌گذاری بالغ بر ۱۰ هزار میلیارد ریال به انجام رسیده‌اند. از ویژگی‌های چشمگیر غرفه استان اصفهان در نمایشگاه، طراحی بر اساس معماری اصیل ایرانی در فضایی به مساحت ۱۵۰ متر مربع بود که باعث جذب شرکت‌کنندگان در نمایشگاه شد و به نوعی بهترین غرفه از نظر طراحی و محتوایی قلمداد گردید.

ششمین نمایشگاه جهانی صنعت گردشگری، هتلداری و فرصت‌های سرمایه‌گذاری از ۲۶ تا ۲۹ دی ماه سال جاری در جزیره کیش برگزار شد.

این نمایشگاه با حضور معاونین گردشگری و سرمایه‌گذاری سازمان میراث فرهنگی و مدیران عامل سازمان منطقه آزاد کیش و کانون جهانگردی و اتومبیلرانی برگزار شد. این نمایشگاه با ۱۲۵ غرفه در فضایی بالغ بر ۱۴ هزار متر مربع دارای سه بخش گردشگری، تجهیزات هتلداری و سرمایه‌گذاری به کار خود پایان داد. رایزن‌های فرهنگی و گردشگری سفارت کشورهای ترکیه، مالزی و تایلند در بخش خارجی این نمایشگاه نیز حضور پیدا کردند. برگزاری سمینار آموزشی مدیریت نوین هتلداری و نشست معاونین گردشگری سراسر کشور از جمله برنامه‌های جانبی این نمایشگاه بود.

در حاشیه این نمایشگاه، کانون جهانگردی و اتومبیلرانی در ششمین نمایشگاه گردشگری، هتلداری و سرمایه‌گذاری کیش برای متقاضیان گواهینامه میان‌المللی، به صورت آنلاین گواهینامه صادر می‌کرد. علاوه بر آن، سایر خدمات کانون جهانگردی و اتومبیلرانی اعم از پلاک ترانزیت، امداد خودرو، سامانه گردشگری و صیانت از خودروهای کلاسیک نیز در ششمین نمایشگاه گردشگری، هتلداری و سرمایه‌گذاری کیش در معرض دید بازدیدکنندگان و علاقمندان قرار گرفت.

استان مرکزی نیز در ششمین نمایشگاه جهانی صنعت گردشگری و هتلداری کیش به منظور معرفی ظرفیت‌های گردشگری و



۱۰ میلیون گردشگر در پی جذب پرو

دست آمده است. وی خاطر نشان کرد: پرو حضور مقتدرانه‌ای در بازار منطقه آند داشته و هدف اصلی آن نزدیک بودن به آرژانتین، مکزیک و برزیل است. کارشناسان اعلام کردند پرو تنها نیازمند هتل‌های ۳، ۴ و ۵ ستاره برای جذب گردشگران اروپایی و آمریکایی است تا در سال ۲۰۲۰ به یکی از قطب‌های اصلی گردشگری آمریکای جنوبی تبدیل شود.

موسسه آموزشی سازمان هتلداری آمریکا پیش‌بینی کرد پرو تا سال ۲۰۲۰ موفق به جذب ۱۰ میلیون گردشگر خواهد شد. این موسسه اعلام کرد آمار هتل‌های پرو تا ۸ سال آینده به ۲۵ هزار واحد خواهد رسید که ۱۰ هزار واحد آن ۵ ستاره خواهد بود. «جیمز مسیا» مدیر عامل این موسسه خاطر نشان کرد: آمارهای پیش‌بینی شده در مقایسه با موقعیت کشورهای همچون آرژانتین، برزیل و مکزیک که کشورهای هدف پرو هستند، به



کنترل هتل با گوشی تلفن

مقامات هتلی در یکی از مناطق تجاری سئول اقدام به نصب تجهیزاتاتی کردند که به وسیله آن مسافران می‌توانند نیازهای مختلف خود را با گوشی‌های همراه برطرف کنند.

این هتل که «اسکای پارک مرکزی» نام دارد این امکان را به مهمانان خود می‌دهد تا با استفاده از موبایل هوشمند در اتاق راقفل یا باز کنند، دما و نور اتاق را تنظیم کنند، تلویزیون تماشا کرده و به اینترنت متصل شوند.

مدیر روابط عمومی شرکت «ال جی سی ان اس» مسوول راه اندازی این سیستم گفت: امکانات مفیدی را در این سیستم قرار داده‌ایم که مورد دلخواه مهمانان هتل خواهد بود به عنوان مثال در فصول سرد، مهمانان می‌توانند قبل از بازگشت به اتاق خود آن را گرم کنند. گفتنی است در حال حاضر ۱۶ اتاق موجود در هتل اسکای پارک سئول به این سیستم مجهز شده و به زودی در صورت رضایت مشتریان این روند به دیگر اتاق‌ها نیز کشیده می‌شود.

هر چند در حال حاضر مهمانان باید روی پیشخوان هتل‌ها این سیستم را روی گوشی‌های خود نصب کنند اما در آینده‌ای نزدیک، این سامانه داندلود پذیر خواهد شد و مهمانان می‌توانند به راحتی آن را داندلود کنند.

افزایش ۱۸۰۰ تخت به ظرفیت هتل‌های آذربایجان شرقی

تا پایان سال جاری بیش از هزار و ۸۰۰ تخت به مجموع ظرفیت هتل‌ها و مهمانپذیرهای آذربایجان شرقی افزوده می‌شود. از نوروز سال ۹۱ تا پایان آذرماه جاری، با بهره‌برداری از ۲ هتل و پنج هتل آپارتمان، بیش از هزار و ۲۰۰ تخت به ظرفیت اماکن اقامتی استان افزوده شده است. دو هتل در شهرستان‌های عجب‌شیر و کلیبر با مجموع ظرفیت ۶۶۰ تخت نیز در دست بهره‌برداری قرار دارد که با راه‌اندازی آن‌ها مجموعاً بیش از هزار و ۸۰۰ تخت به ظرفیت اماکن اقامتی آذربایجان شرقی اضافه می‌شود.

آمادگی هتل‌های کردستان برای اجرای طرح استانداردسازی

به منظور اجرای طرح استانداردسازی، ۱۰ نفر از کارشناسان و بازرسان هتلداری استان تهران در راستای اجرای طرح استانداردسازی هتل‌ها از ۸ هتل استان کردستان بازدید کردند. انجام اقدامات اولیه در زمینه ستاره‌بندی، تجهیز هتل‌ها به امکانات رفاهی بیشتر، رفع نواقصی همچون کمبود امکانات رفاهی و تاسیساتی از اهداف اجرای طرح استانداردسازی هتل‌های استان کردستان به شمار می‌رود. این امر موجب می‌شود مسافران و گردشگران بتوانند به راحتی از ظرفیت‌های مطلوب هتل‌ها برای اقامت استفاده کنند. این طرح در مرحله نخست در شهرستان‌های بیجار، مریوان و سنندج اجرایی خواهد شد.

آمادگی هتل‌های مریوان برای نوروز

فرماندار شهرستان مریوان در جلسه ستاد تسهیلات سفرهای نوروزی استان کردستان از آمادگی هتل‌های این شهرستان برای میزبانی از مسافران ورودی به استان در تعطیلات نوروز ۹۲ خبر داد. وی با اشاره به آمادگی پنج هتل به ظرفیت ۶۰۰ تخت برای اقامت مسافران در این شهرستان اشاره کرد و گفت: امیدواریم بتوانیم بهتر از سالیان گذشته و با حداکثر توان در خدمت میهمانان و مسافران ورودی به این شهرستان باشیم. وی آمار تردد روزانه مرز رسمی باشماق را ۱۵۰۰ تا ۲۰۰۰ هزار تن اعلام کرد و افزود: ۷۵۰ هزار تن در تعطیلات نوروز امسال به مریوان سفر کردند و به یقین ساماندهی و اسکان آن‌ها در نوروز آتی هم نیاز به توجه مسوولان و همکاری آن‌ها دارد.

آتش‌سوزی در یکی از هتل‌های فیلیپین

مقامات فیلیپین اعلام کردند، زبانه کشیدن آتش در ۳ هتل مجاور به هم در مانیل منجر به کشته شدن ۶ گردشگر ساکن هتل‌ها شد.

در این حادثه که در ساعت ۳ بامداد به وقت محلی رخ داد، ۲ گردشگر زن فیلیپینی، یک گردشگر کره‌ای و ۳ گردشگر آمریکایی کشته شدند.

به گفته رئیس بخش سوانح مانیل، یکی از گردشگران آمریکایی به دلیل پرت شدن از روی پله‌ها و ۲ گردشگر آمریکایی دیگر نیز به دلیل حبس شدن در اتاق‌های خواب جان دادند.

به گفته رئیس تیم آتش‌نشانی، آتش سه ساختمان کوچک هتل را در بر گرفت و در حدود ۳ ساعت آتش‌سوزی ادامه داشت. کارشناسان اعلام کردند، علت آتش‌سوزی مشخص نشده و از این رو بررسی‌ها برای به دست آوردن منشأ این حریق ادامه دارد.





حفره‌های آموزش آکادمیک

به نظر من در بخش خانه‌داری، تجربه اهمیت کافی و لازم را دارد. دختر خود من دانش آموخته رشته مدیریت هتلداری (دانشگاه علوم تحقیقات) است اما می‌بینم نکاتی که باید در دانشگاه به آن‌ها گفته شود، یاد داده نمی‌شود. در حرفه خانه‌داری، برخورد مناسب به نظر من بسیار بسیار مهم است و لب‌خند که باید همیشه بر روی لبان کارکنان باشد اما در دانشگاه‌ها به این مقولات بها داده نمی‌شود. برای امانت‌داری که اصل کار یک هتل و اقامتگاه است، اصلاً اطلاع‌رسانی نمی‌کنند. به نظر من اگر تحصیل کرده‌ها را در کنار نیروی‌های با تجربه هتل‌ی بگذاریم، آن موقع آموزش‌ها کامل می‌شود.



گپی با جمیله شیرازی رییس پیشین بخش خانه‌داری هتل هما تهران

امانت‌داری افتخار ماست

■ مریم آهنگری



وظایف تعریف‌شده خانه‌داری

هر نیروی جدیدی حداقل یک هفته تا ۱۰ روز در کنار یک طبقه‌دار کار می‌کند. بعد از ۱۰ روز از او امتحان گرفته می‌شود. طبیعتاً عده‌ای می‌مانند و عده‌ای هم می‌روند. ما در بحث چیدمان اتاق‌ها، قدرت زیادی برای تغییر دکوراسیون نداریم. پنل تخت نصبی است اما به مرور زمان روکش مبیل‌ها، پرده‌ها و روتختی را عوض می‌کنیم.

کار همیشه‌گی خیاط خانه

یونیفورم کارکنان، ابتدا تحویل خانه‌داری می‌شود، بعد به لباسشویی رفته و بعد از لباسشویی دوباره به بخش خیاط خانه می‌آید و تحویل کارکنان می‌شود.

دوخت ملحفه طبقات، روبالشی و روتختی که در طول سال چند بار دوخته می‌شوند نیز بر عهده این بخش است. به علت این که این ملحفه‌ها با مواد ضدعفونی‌کننده در ارتباط هستند، سالانه چندین بار باید از نو دوخته شوند.

دوخت تمامی رومیزی‌ها و دستمال‌هایی که در رستوران‌ها استفاده می‌شود و دستمال‌ها یا پارچه سفیدی که آشپزخانه کنار پیشبند خود می‌بندند نیز بر عهده خیاط خانه است. تعمیرات لباس هم، بخش دیگری از وظایف این بخش است. روزی نیست که خیاط خانه تعمیرات نداشته باشد. دوخت و نصب پرده‌ها و تعمیر روکش مبیل‌ها نیز بخش دیگر وظایف خیاط خانه را تشکیل می‌دهد. هر چند وقت یکبار کلیه پرده‌ها باز می‌شوند و تحویل لباسشویی می‌گردند. هتل هما تهران در هر طبقه ۱۲ اتاق دارد. پس می‌بینید که پرده‌ها کم نیستند. تا طبقات تمام شود، دوباره کار از سر گرفته می‌شود.

طول سال‌ها خدمت خود و همکارانم، هیچ‌گاه مشکلی از بابت اموال مسافران در هتل هما تهران نداشتم. با این که اگر شما سری به اتاق‌ها بزنید، می‌بینید که اموال مسافران همیشه روی میز است، از جواهرات گرفته تا پول و مدارک شخصی آن‌ها. این یعنی حس امنیت آن‌ها هم برای مسافران دائمی و این امنیت مدیون بخش خانه‌داری هتل است.

جایگاه آموزش و تجربه در خانه‌داری

در حال حاضر خانه‌دارهایی که در این بخش به کار گرفته می‌شوند، زیر دیپلم نیستند اما قبلاً این‌طور نبود. در حال حاضر سوپروایزرها کمتر از فوق‌دیپلم و لیسانس نیستند و بیشترشان دانش آموخته رشته‌های هتلداری‌اند. با این وجود باید اعتراف کرد کسانی که چهار سال درس خوانده‌اند با کسانی که شش ماه کار عملی در بخش خانه‌داری کرده‌اند، قابل مقایسه نیستند. به همین دلیل باید بگویم تجربه بی‌نهایت اهمیت دارد.

کمترین نیاز به دانستن زبان خارجی

خانه‌دارها ارتباط زیادی با مسافران ندارند و معمولاً مهمانان از ایشان اطلاعات نمی‌خواهند. ارتباط شان در این حد است که مسافر بگوید اتاق من را تمیز کنید یا این ساعت تمیز کنید و غیره که تمام این اطلاعات از قبل به آن‌ها داده شده و از پس آن به خوبی بر می‌آیند.

شغل زنانه یا مردانه

من ۲۷ سال است که در همین هتل مشغول به کار هستم. حدود ۱۸ سال مدیر امور اداری بودم. بعد از آن مجموعه مدیریتی هتل به این نتیجه رسیدند که من بخش خانه‌داری را اداره کنم. الان حدود ۹ الی ۱۰ سالی هست در این قسمت هستم. با این که تمام نیروهای ما خانم نیستند و بسیاری از طبقه‌دارها و نیروهای لابی را آقایان تشکیل می‌دهند اما به نظر من سرپرست خانم برای این بخش بهتر است زیرا نیروهای خانم به سختی با سرپرست آقا کار می‌کنند اما نیروهای آقا فرقی نمی‌کند که سرپرستان آقا باشد یا خانم.

وقتی نام هتل را می‌شنویم، ناخود آگاه به یاد اقامت و اتاق می‌افتیم، پس هتل یعنی اقامت. همان‌طور که اگر آشپزخانه نباشد، رستوران نمی‌تواند خدمات بدهد، اگر بخش خانه‌داری هتل هم نباشد، اتاقی آماده نمی‌شود. در واقع امور خانه‌داری، اتاق میهمان را آماده‌ی پذیرایی کرده و سپس به پذیرش اعلام می‌کند تا آن‌ها اتاق را به مهمان بفروشند. به سخن دیگر، خانه‌داری قلب هتل است.

بخش‌های سه‌گانه

خانه‌داری در هتل شامل سه بخش است: الف- طبقات یعنی اتاق‌ها ب- محوطه‌های عمومی ج- خیاط خانه. منظور از محوطه عمومی، لابی، رستوران‌ها و سالن‌های اصلی است. بخش نظافت تمام این قسمت‌ها بر عهده خانه‌داری است. تمیز کردن اتاق‌ها که به طور معمول در طبقات قرار دارند، جزو وظیفه طبقه‌دارهاست و پس از آماده کردن تحویل پذیرش می‌گردد.

امانت‌داری افتخار ماست

بخش خانه‌داری هتل چون همواره با اموال مسافر در تماس است، یکی از افتخاراتش امانت‌داری است. در اتاق‌های هر هتلی علاوه بر مهمانان، فقط خانه‌دارها دسترسی دارند. یکی از افتخارات من این است که خوشبختانه در



با این که تمام نیروهای ما خانم نیستند و بسیاری از طبقه‌دارها و نیروهای لابی را آقایان تشکیل می‌دهند اما به نظر من سرپرست خانم برای این بخش بهتر است زیرا نیروهای خانم به سختی با سرپرست آقا کار می‌کنند





ب: مهمانان هنگام خروج در هتل‌هایی که اتاق‌هایش کلیدی هستند، همواره کلید خود را در انتهای‌ترین منطقه در لحظه خروج به کارمند اطلاعات (رسپشن) تحویل می‌دهند و هنگام ورود از آن جا دریافت می‌کنند.

ج: واحد اطلاعات هنگام ورود مهمانان walk in بسیار ارزشمندند چرا که مهمان که رهگذار است و رزرواسیون انجام نداده همواره برای بدست آوردن اطلاعات کافی به واحد اطلاعات جهت دانستن داشتن یا نداشتن اتاق در هتل مراجعه می‌نماید.



از نظر اصول هتلداری همواره فرانت دسک

نسبت به (درب ورودی اصلی) باید به ترتیبی

باشد که مهمان لحظه‌ای که وارد هتل می‌شود ابتدا با واحد اطلاعات برخورد کند و سپس

رسپشن و در انتها

کانسیرج را ببیند

کارمند ارشد پذیرش (senior reception)

به طور کلی در بسیاری از هتل‌های جهان که از سطح سه ستاره بالاتر هستند، عرف چنین است که عمده‌تر در هر شیفت کاری به اقتضای ظرفیت کارکنان واحد پذیرش یک نفر که معمولاً دارای تجربه و سنوات کاری بیشتر است، به عنوان ارشد واحد پذیرش منسوب می‌شود. اتفاقاً ارزش عملیاتی کارمند ارشد پذیرش در هتل‌هایی که تعداد پذیرشگران آن در هر شیفت بیش از حد معمول است (بیش از دو یا سه نفر) یا بیشتر بوده، مورد قیاس و حساس است، باید عنوان کرد عمده وظیفه سنپور رسپشن مدیریت شیفت وقت در واحد پذیرش و به عبارت بهتر جانشین تام الاختیار سرپرست پذیرش در شیفت می‌باشد.

به عبارت کامل‌تر در طول شیفت مسئولیت اتاق‌ها و اتاق‌های خالی و نحوه واگذاری اتاق‌ها به مهمان اعم از اتاق‌های رزرو شده یا مهمان گذری را به عهده دارد. جان کلام آن که هر گونه عملیات همچنین دقت در چگونگی صحت و سقم عملیات کارکنان چه از مهمان چه از مدیران مسئول هتل در هر شیفت کاری با وی می‌باشد. لازم به تأکید است حضور یا عدم حضور مدیر پذیرش در راستای اجرای وظایف شخصیت فرد یاد شده هیچگونه تاثیر اجرایی ندارد مگر به دستور صریح مدیر فرانت آفیس.



مشاغل هتلی در یک نگاه

کارمند واحد اطلاعات

بخش سوم

تابستانی، تفریحی، زیارتی و به طور کلی جذاب برای توریست عنوان نماید.

۳- دیگر وظیفه اصلی کارمند اطلاعات پاسخگویی به تلفن‌های واصله به منطقه فرانت دسک است و همچنین وی موظف به دریافت پیام‌های افراد غیر مستقیم برای مهمانان مقیم و بالعکس می‌باشد. از نظر اصول هتلداری همواره فرانت دسک نسبت به (درب ورودی اصلی) باید به ترتیبی باشد که مهمان لحظه‌ای که وارد هتل می‌شود ابتدا با واحد اطلاعات برخورد کند و سپس رسپشن و در انتها کانسیرج را ببیند.

سه دلیل برای اینکه بخش اطلاعات در ابتدای میز فرانت دسک قرار می‌گیرد الف: هر کسی وارد هتل می‌شود الزاماً اتاق نمی‌خواهد (مثلاً برخی از مراجعہ کنندگان به هتل خواستار دریافت اطلاعاتی نسبت به واحدهای غذا و نوشابه، تدارکات، سونا و استخر و زمین‌های بازی هستند. بدین ترتیب این گونه مهمانان هیچ ارتباطی با واحد پذیرش و خدمات ویژه ندارند.

کارمند یاد شده از نظر مراحل گزینشی تابع همان فاکتورهای بیان شده کارکنان پذیرش است با این تفاوت که کارکنان واحد اطلاعات هتل، اجازه هیچگونه دخل و تصرفی را در امور اتاق‌ها نداشته و به ترتیب موظف به اجرای وظایف زیر هستند.

۱- در گذشته دور که هتل‌ها هنوز کاردتی نشده بود (کلید هوشمند اتاق‌ها) همواره از کلید برای ورود به اتاق استفاده می‌شد. عمده وظیفه کارمند اطلاعات تحویل و دریافت کلید به مهمان بود. اما امروزه که بیشتر هتل‌های لوکس کاردتی نبودن اتاق‌هایشان به نوعی ننگ و خفت تلقی می‌شود، این وظیفه از دوش کارمند اطلاعات حذف شده است.

۲- کارمند اطلاعات موظف است در صورت نیاز اطلاعاتی مجمل و کوتاه و صریح به مهمانان جهت واحدهای مختلف هتل ارائه دهد. برای نمونه؛ تعداد رستوران‌های هتل، ساعات کار آن‌ها، انواع غذاها و ... را به مهمان بگوید. همچنین اطلاعاتی در راستای اماکن

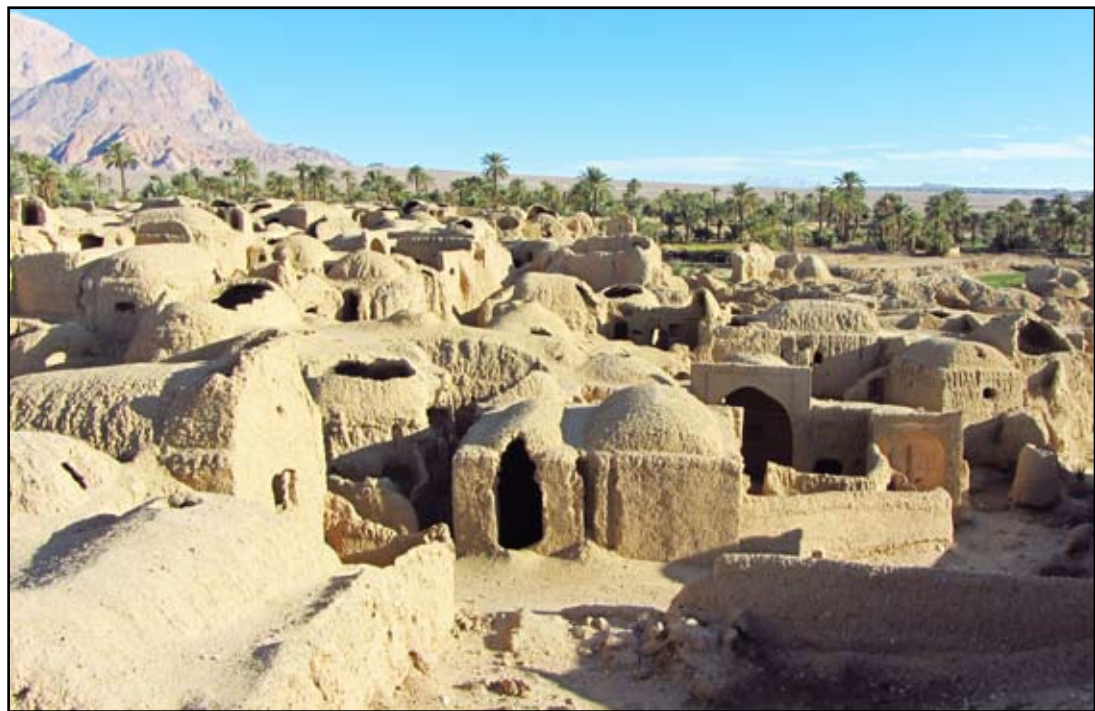




گشتی در ویرانه‌های باستانی طبس

همه داشته‌ها و افتخارات یک گروه از مردم می‌تواند به چشم برهم زدن ناپود شود و این در حالی است که به چنگ آوردن شان سال‌ها و شاید قرن‌ها زمان می‌برد. حکایت مردمان طبس نیز دقیقاً چنین است که تا پیش از شامگاه ۲۵ شهریور ۱۳۵۷ خورشیدی، صاحب فرهنگ، هنر و معماری شاخصی بودند و امروزه فقیرتر از آنی هستند که بتوان تصور کرد. تنها بازمانده ویرانه‌های شهر طبس، ارگ کهن آن است که به تشخیص متولیان امور در آن زمان نگهداری شد و باقی ویرانه‌ها بار کامیون گردید تا شهری نو و بی‌هویت برآیند. به جز ویرانه‌های ارگ کهن طبس، امروزه هیچ نشانی از فرهنگ و هنر و دیگر ویژگی‌های سنتی بازماندگان آن شب هولناک خبری نیست. آمار دوازده هزار کشته برای این منطقه کویری - کوهستانی، کم نیست و می‌توان باور کرد همه طبس به زیر خاک رفته و دیگر نشانی از آن تمدن کهن نیست.

طبس در سال ۱۳۵۵ خورشیدی، آن قدر زیبا و تاریخی بوده که بافت آن از سوی دولت وقت به عنوان میراث تاریخی اعلام شد و هر گونه ساخت و ساز محله‌های کهن، قدغن گردید ولی دو سال پس از آن تصمیم، زمین‌لرزه تصمیم دیگری برای سرنوشت این شهر گرفت. خوشبختانه در گیر و دار بازسازی و نوسازی طبس و روستاهای پیرامونش، مدیران وقت به این نتیجه رسیدند که بافت روستاهای خراب شده، قابل بازسازی نیست و بهتر است در جایی دیگر، برای روستائیان خانه ساخت و نتیجه آن شد که امروزه ویرانه‌های چندین روستا به همان گونه باقی مانده است و در واقع رازهای نهفته معماری کهن روستانشینان طبس را بازگو می‌کند.



بافت تاریخی روستای چبروک Chirook

بافت تاریخی روستای اصفهک Esfahak



بافت تاریخی روستای حلوان Halvan



ارگ کهن طبس که چیز دندانگیری از آن باقی نمانده



آب انبار شماره یک روستای کریت Korit بازمانده از آن لرزش بزرگ



آب انبار شماره دو روستای کریت Korit





گپی با محمدرضا محمدی
سر آشپز هتل هما ۲ مشهد

رضایت مهمان حرف اول رامی زند

■ مریم آهنگری

از کبک و بلدرچین بگویید.

این غذاها از افتتاحیه هتل در لیست بوده و ما آن را اضافه نکرده ایم. خوشبختانه همه از آن استقبال می کنند. مخصوصاً از شهرستان ها، زیرا در سایر هتل های شهر مشهد این منو وجود ندارد و اگر هم باشد از ما الگو گرفته اند.

آیا مشتریان رستوران هتل، صرفاً از مهمانان خود هتل هستند یا از هتل های دیگر هم می آیند؟

در مجموع ۸۰ درصد، مهمانان خودمان هستند و ۲۰ درصد هم از جای دیگر می آیند. ما نگاهمان بیشتر به مهمانان هتل است اما رزور از جای دیگر هم زیاد داریم. برای ما فقط کیفیت و رضایت مشتری مهم است.

شما منوی برای گیاهخواران دارید؟

بله، تنوع غذای این جا بالاست. منو طوری چیده می شود که ذائقه تمامی مهمانان را در بر بگیرد، چه گیاهی و چه گوشتی از ماهی و میگو گرفته تا انواع آب پزها، بخار پزها و سبزیجات جزو آن هستند.

شیشلیک مشهدی با شیشلیک جاهای دیگر چه تفاوتی دارد؟

اولاً ما گوشت راسته گوسفندی تهیه می کنیم، دوماً گوشت محلی ما چربی کمتری دارد و در دهان آب می شود.

قورمه مشهدی چیست؟

گوشت ران بره با پیاز داغ، نمک و فلفل و دمیه که با نان داغ سرو می شود و طرفداران زیادی هم دارد.

وسخن آخر

در روزهای تعطیل و جمعه ها ۱۸ تا ۲۰ نوع غذا داریم که هفته به هفته متفاوت است و معمولاً از قبل زنگ می زنند و برایش میز رزور می کنند. ما با دل و جان به مهمان خدمت می کنیم و تنها این مهم است که مهمان باید رضایت داشته باشد.

گاهی برای موفق شدن، داشتن مدارج از موسسات معتبر الزامی ندارد. در چنین مواردی شایستگی های فردی می تواند جای آن مدارج و مدارک را پر کند. حکایت سرآشپز شدن محمدرضا محمدی در هتل هما ۲ مشهد دقیقاً چنین است. وی متولد ۱۳۳۴ مشهد تا سوم راهنمایی (سیکل) درس خوانده و از آن پس به صورت تجربی کار آشپزی را آغاز کرده است. آن زمان که هتل هما ۱ مشهد هنوز وارد فاز تعمیرات و تغییرات نشده بود و همچنان خدمت رسانی می کرد، وی در آزمون ورودی هتل پیروز شد و توانست به عنوان آشپز در هتل هما ۱ مشغول خدمت شود. با راه اندازی هتل هما ۲ مشهد به همراه دیگر همکارانش در جایگاه جدید مشغول شد و توانست به سرآشپزی هتل برسد. او تا کنون بیش از ده بار با کاروان حجاج به سرزمین وحی رفته و به عنوان آشپز کاروان خدمت کرده است.

شما به مهمانان پیشنهاد هم می دهید؟

بله، گاهی پیشنهاد می کنیم کباب پرندگان که شامل کبک و بلدرچین هست را امتحان کنند.

مهمانان خارجی شما بیشتر غذای اروپایی می پسندند یا ایرانی؟

غذاهای اروپایی هم می خواهند اما بیشتر تمایلشان غذای ایرانی است. ما بوفه متنوعی داریم. میز ما ۶۰ نوع سالاد دارد که بسیار مورد استقبال مهمانان قرار می گیرد.

مواد و اقلام مورد نظران را از کجا تهیه می کنید؟

این وظیفه بخش تدارکات است اما سرآشپز لیست می دهد و آنان تهیه می کنند. مثلاً اگر سرآشپز ۱۰۰ کیلو مرغ ۱۴۰۰ گرمی بخواهد آن ها باید حتماً با همان کیفیت تهیه کنند و گرنه استانداردهای ما به هم می خورد و به کار لطمه می زند.



برطرفدارترین غذای هتل هما ۲ مشهد را چه می دانید؟

مردم بیشتر از قیمه بامجان، شیشلیک و کباب کوبیده استقبال می کنند. البته قورمه سبزی، کرفس و بامیه هم طرفداران خود را دارد. مهمانان عرب ما بیشتر بامیه سفارش می دهند.

آیا شما و همکارانتان از مهمانان می پرسید اهل کجا هستند تا متناسب با سلیقه محل زندگی شان تلاشی بکنید؟

بله، معمولاً سؤال می کنیم و با لیدر گروه نیز هماهنگ هستیم تا غذا مطابق ذائقه مهمان باشد. مثلاً مهمان فرانسوی تامبو و میگو می خواهد و ما برایش آماده می کنیم. اینجا یک هتل بین المللی است و رضایت مهمان حرف اول را می زند. حتی گاهی پیش می آید مهمان سال بعد هم می آید و باز همان غذا را طلب می کند.



در روزهای تعطیل و جمعه ها ۱۸ تا ۲۰ نوع غذا داریم که هفته به هفته متفاوت است و معمولاً از قبل زنگ می زنند و برایش میز رزور می کنند. ما با دل و جان به مهمان خدمت می کنیم و تنها این مهم است که مهمان باید رضایت داشته باشد





گروه هتلهای هما

Homa Hotel Group

میهمان نوازی سنت ماست

گروه هتل هتل های هما با بیش از ۴۰ سال فعالیت نامی مطمئن،
در صنعت هتلداری ایران
دارای ۴ هتل پنج ستاره بین المللی در شهرهای بزرگ کشور



بندرعباس



شیراز



مشهد مقدس



تهران

مرکز آموزش هتلداری با مجوز رسمی از
سازمان میراث فرهنگی و گردشگری



مرکز آموزش

- ★ با بیش از ۷۹۳ اتاق
- ★ ۲۲ سالن و رستوران ویژه
- ★ نزدیکی به مراکز گردشگری و خرید
- ★ امکانات برگزاری مراسم و جشن ها
- ★ امکانات برگزاری جلسات و میهمانیها

www.homahotels.com

info@homahotels.com

۷ و ۱۳۶ و ۸۸۶۴۰: بازاریابی و فروش

۸۸۷۷۳۱۳۵: روابط عمومی

چرا این گونه‌ایم



همان‌نوازی سنت ماست

Hospitality Is Our Tradition



مصرف وادف ذایع

فرهنگ استفاده از مواد غذایی، شاید در هیچ کجای دنیا به اندازه ایران ناسالم و غیر اقتصادی نباشد. در این قسمت مصرف سالانه چند ماده غذایی برای هر نفر و رتبه هر ماده را در هرم غذایی مشاهده می‌کنید.



شکر

ایران ۳۰ کیلوگرم
جهان ۵

ایران
برای
میزان
جهانی



نمک

ایران ۶ کیلوگرم
جهان ۳

ایران
برای
میزان
جهانی



شیر

ایران ۹۰
جهان ۳۰۰ کیلوگرم

ایران
میزان
جهانی



نوشابه

ایران ۴۲ لیتر
جهان ۱۰

ایران
برای
میزان
جهانی



ماهی

ایران ۷
جهان ۱۸ کیلوگرم



تخم مرغ

ایران ۸
جهان ۲۴ کیلوگرم



میوه و سبزیجات

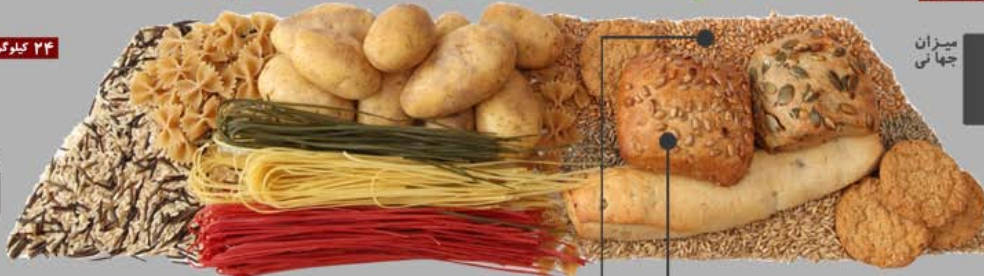
ایران ۳۰
جهان ۱۲۰ کیلوگرم



سویا

ایران ۰.۵
جهان ۱۰ کیلوگرم

ایران
میزان
جهانی



نان

ایران ۱۶۰ کیلوگرم
جهان ۲۵

ایران
برای
میزان
جهانی



رویکرد مردم به استفاده از منابع که به تدریج در خلال سالیان شکل گرفته است، به آسانی از بین نخواهد رفت؛ اما بررسی و یادآوری آن، همواره تلنگری است بر این که حرکتی برای اصلاحش از سوی مردم انجام بگیرد. جداولی که در پی می آید صرفاً مخاطبی از جنس مردم ایران زمین ندارد بلکه همه متولیان امور مسافری و گردشگری نیز می توانند وضعیت خود را با جداول مقایسه کنند.

می گویند مردم ایران منابع ملی خود را به مقدار قابل ملاحظه‌ای تلف می کنند. میزان درست استفاده از منابع، یکی از پیش شرط‌های توسعه هر کشور است. جداول مربوط به میزان هدر دادن منابع در ایران، به خوبی یکی از علل عدم توسعه واقعی و کیفی کشور را نشان می دهد؛ عاملی که اتفاقاً در این نوبت بر عهده دولتمردان یا سیاست‌های آنان نیست، بلکه زاییده نگرش مردم در زندگی فردی و اجتماعی خود است.

مصرفان انرژی و منابع

برق	ایران: ۲۵۰۰ کیلووات (سالانه)	جهان: ۸۰۰	در ایران، فرهنگ استفاده از انرژی ها و منابع نیز دست کمی از مواد غذایی ندارد.
آب	ایران: ۳ لیتر (روزانه)	جهان: ۱۵۰	
بنزین	ایران: ۹۰ لیتر (روزانه)	جهان: ۱۵	
ساعات کار	ایران: ۳۰۰ ساعت (سالانه)	جهان: ۱۹۰۰	
سرانه فضای ورزشی	ایران: ۶۱ متر مربع	جهان: ۲۰۰	
مصرف دارو	ایران: ۶ قلم (در هر نسخه)	جهان: ۲	
طول عمر	و در نهایت، طول عمر ایرانیان میزان جهانی است.	۲۰٪ کمتر از	



بخش سوم
مصطفی خلعت بری لیماکی

جایگاه مهمان در ادب عامه
(ترانه‌ها، اشعار، قصه‌ها و غیره)

حق نان و نمک

حکایت حق نان و نمک

یکی از دزدان عرب گوید: روزی در بادیه به قبیله‌ای وارد شدم. مردی در آنجا در غایت شجاعت و نهایت سخاوت بود. چون به امید او وارد شدم، فوری شتری برای من قربانی کرد. گفتم: بدین تکلف حاجت نیست. گفت: عادت من این است که گوشت مانده به مهمان ندهم. چند روز آنجا بودم. هر روز شتری می‌کشت و از گوشت آن برای من غذا درست می‌کرد. روزی فرصتی به دست آوردم و شتران او را براندم و بردم. چون اعرابی باخبر شد، از پشت‌سر من آمده، راه بر من گرفت. وقتی به من رسید، تیری در کمان نهاد و گفت: سوسماری در آنجا خفته است. این تیر را بر دم سوسمار خواهیم زد. تیر را رها کرد و دم او را بر زمین دوخت. پس تیر دیگری در کمان نهاد و گفت: این تیر بر مهره پشت سوسمار خواهیم زد. همان‌طور که گفته بود، تیر بر پشت حیوان نشست. پس تیر دیگری در کمان نهاد و گفت: آماده باش که این تیر بر سینه تو خواهیم زد. گفتم: الله، الله، من شتران را به تو باز می‌گردانم. دست از من بردار. گفت: تا شتران را به جایگاه خود بازنگردانی، دست بر نمی‌دارم. پس شتران او را براندم و به چراگاه



حضرت فرمود: ای درینا! اگر مسلمان بودی، تا یک ساعت نزد ما می‌نشستی و انگشتی بر غذای ما می‌زدی و ما را از بی‌مهمانی بیرون می‌آوردی!

خود بردم. سپس به من گفت: چه چیز تو را واداشت که این طور جرأت کنی که شتران مرا ببری و به من که میزبان تو بودم، خیانت کنی؟! گفتم: احتیاج و فقر و نیز می‌دیدم تو اسراف می‌کردی و هر روز برای من شتری قربانی می‌کردی. با خود گفتم، از مروت تو مرا آسیبی بر نیاید. گله شتران براندم تا به مقصود برسم. گفت: درست است و حق نان و نمک در میان است. بیست شتر را انتخاب کن و برای خودت ببر. من بیست شتر انتخاب کردم و بعد از تشکر از آن‌ها دور شدم.

حکایت مهمانی ابراهیم (ع) و بت پرست

حضرت ابراهیم (ع) در مهمانداری نمونه بود و از عادات او این بود که تا مهمان برایش نمی‌آمد، لب به غذا نمی‌زد. روزی بر او گذشت و مهمانی برایش نیامد. به صحرا بیرون رفت. بعد از مقداری جستجو، مرد بیگانه و بت پرستی را دید که در حال گذشتن از آن محل بود. حضرت فرمود: ای درینا! اگر مسلمان بودی، تا یک ساعت نزد ما می‌نشستی و انگشتی بر غذای ما می‌زدی و ما را از بی‌مهمانی بیرون می‌آوردی! پیرمرد از کنار او گذشت. در این هنگام

جبرئیل (ع) بر حضرت نازل شد و گفت: یا ابراهیم! حضرت حق سلام می‌رساند و می‌فرماید: این پیر هفتاد سال مشرک و بت پرست بود، ولی ما رزق و روزی او را کم نکردیم، اما یک روز ناهار او را به تو حواله کردیم، به تهمت بیگانگی به او غذا ندادی؟! حضرت ابراهیم (ع) به دنبال او رفت و او را صدا زد و دعوت کرد. پیر گفت: رد اول برای چه بود و دعوت آخر برای چه؟! ابراهیم (ع) عتاب حق تعالی را به او گفت. پیر گفت: نافرمانی کردن چنین خاوندی از مروت دور است. پس ایمان آورد و از جمله مؤمنان گشت.

حکایت ملک‌شاه و روستایی

روزی ملک‌شاه سلجوقی به شکار رفته بود. به دهی از نواحی نیشابور رسید و گرسنگی بر وی غالب شد، مردی را دید که کشت خود را آب می‌داد. نزدیک رفت و پرسید: ای روستایی! آیا آب و نان همراه داری؟ کشاورز گفت: دارم، ولی نه برای تو! سلطان گفت: یاوه مگوی! اگر داری دو سه تا به من بده. روستایی جواب داد: یاوه تو می‌گویی که به من می‌گویی نان بده! سلطان دانست سختی و درشتی در وی تاثیر ندارد. از این رو کارد خود را از میان باز کرد و گفت: این را بگیر و چند عدد نان بده. روستایی گفت: به دکان طبایخ ببر که اگر من از سر کشت بروم و فرار کنم، از کجا مرا می‌یابی؟! سلطان گفت: این کارد را به تو می‌بخشم. روستایی جواب داد: بهتر از این چیزی نداری که به من ببخشی؟ یا دست از سر من برداری؟! سلطان ناراحت شد و خواست برود. روستایی عنان اسب او را گرفت و بوسه داد و گفت: مرا ببخش، چون با تو شوخی می‌کردم! او را فرود آورد و دوید جامی آب حاضر کرد و بره‌ای را ذبح کرد. آتش افروخت و کباب کرد و برای او حکایت‌های مضحک می‌گفت و سلطان می‌خندید. چون لشکر از دنبال او برسید، روستایی دانست او سلطان است. سر در



حکایت میزبانی حضرت ابراهیم (ع)

حضرت ابراهیم (ع) یکی از پیامبران عظیم‌الشان بود که هیچ وقت بدون مهمان غذا نمی‌خورد و لب به غذا نمی‌زد. از قضا روزی مهمان برای آن حضرت نرسید و او گرسنه بود. از خانه به جست‌وجوی مهمان بیرون آمد. دید در صحرا جماعتی در حال سفرند. حضرت خود را به آن‌ها که پانزده نفر بودند، رساند و آن‌ها را به مهمانی دعوت کرد. آن‌ها گفتند: ما گروهی کارگر بیچاره هستیم. هر یک از ما اطفال و عیال زیادی داریم. هر گاه خود مهمان شویم، اهل و عیال ما گرسنه خواهند ماند. حضرت ابراهیم فرمود: اجرت عملگی شما را نیز خواهیم داد. به هر حال آن‌ها را راضی کرد و به خانه آورد و مهمان نمود. وقتی کارگران در ضیافت شرکت کردند و اجرت هم گرفتند، با خود گفتند: حقیقتاً دین ابراهیم بر حق است، زیرا مهمان می‌کند و اجرت هم می‌پردازد. در همان ساعت نزد حضرت ابراهیم ایمان آوردند و به سوی خانواده خود برگشتند.



پیش افکند و به کار خود مشغول شد. وقتی سلطان غذا خورد، به او گفت: باید به درگاه ما بیایی تا حق تو را به جای آورم! روستایی گفت: ما در عهد سلطان جهان آسوده‌ایم و این قدر خدمت، ارزش ندارد کسی مکافات آن کند و ما عادت نکرده‌ایم از مهمان مزد بستانیم. سلطان از آن سخن بسیار خوشش آمد و انتظار کشید تا شاید روستایی به خدمت او بیاید، اما خبری نشد، روستایی بعداً هم به هیچ کس نگفت سلطان مهمان او بوده است.

حکایت دعوت به دین در مهمانی

در زمان رسول خدا (ص) در میان مشرکان شخصی به نام «عقبه» بود. وی مردی سخی و بلندنظر بود. هر وقت از سفر برمی‌گشت، سفره مفصلی ترتیب می‌داد و دوستان و بستگانش را به مهمانی دعوت می‌کرد. در همان حال که در صف مشرکان بود، دوست داشت پیامبر اکرم صلی الله علیه و آله را مهمان کند. او در مراجعت از یکی از مسافرت‌هایش، سفره گسترده‌ای ترتیب داد و جمعی از جمله رسول خدا (ص) را دعوت کرد. دعوت‌شدگان به خانه او آمدند و کنار سفره غذا نشستند. پیامبر اکرم نیز وارد شد و کنار سفره نشست، ولی دست به غذا نزد. عقبه از حضرت پرسید: چرا غذا میل نمی‌فرمایید؟! پیامبر فرمود: من از غذای تو نمی‌خورم، مگر این که به یکتایی خداوند و رسالت من گواهی دهی! «عقبه» چون خیلی به آن حضرت علاقه داشت و نمی‌خواست کسی گرسنه از کنار سفره او برخیزد، به یکتایی خداوند عزوجل و رسالت پیامبر اکرم صلی الله علیه و آله گواهی داد و به این ترتیب اسلام را قبول کرد. اما متأسفانه به خاطر همنشین بد، از دین اسلام برگشت و مرتد شد و در جنگ احد به هلاکت رسید.

حکایت زنی که مخالف مهمان بود

آورده‌اند که در زمان رسول خدا (ص) شخصی بسیار مهماندوست بود، ولی زنی بسیار خسیس داشت. آن مرد از ترس اعتراض و فریاد برآوردن زن، از پذیرش مهمان بسیار کراهت داشت. از این رو برای حل این مشکل روزی خدمت حضرت رسول اکرم (ص) رفت و کیفیت احوال و ماجرا را تعریف کرد و از ایشان راه چاره خواست. حضرت فرمود: به خانه برو و به آن زن بگو: وقتی مهمان می‌آید، از لای در مهمان‌ها را مشاهده کن و هنگام بیرون رفتن مهمان به پشت سر ایشان خیره شو و نگاه کن تا ببینی خداوند تبارک و تعالی چه خیر و برکتی در حق مهماندار عنایت کرده است. آن مرد به خانه رفت و به زن خود گفت: امروز رسول خدا (ص) را با دو سه نفر به مهمانی طلبیده‌ام. بنابراین توقع دارم کج‌خلقی نکنی و بخل را فروگذاری. حضرت فرموده‌اند: در حال داخل شدن و بیرون رفتن مهمان، آن‌ها را نگاه کن تا آن چه را خدای تعالی به برکت مهمانی ارزانی داشته است، ببینی. مرد همسر خود را با هزار عجز و التماس راضی کرد و اسباب ضیافت را تهیه نمود. چون وقت داخل شدن مهمانان شد، زن از لای در نگاه کرد و با تعجب دید در دامن مهمانان گوشت و میوه‌های بسیار است و آنان با این وضع داخل منزل شدند. زن از دیدن این منظره بسیار خوشحال شد و چون وقت بیرون رفتن مهمانان شد، باز از همان‌جا نگاه کرد. دید گزنده‌ها و مار و کژدم‌های بسیار، در دامن ایشان آویخته، از خانه بیرون می‌روند. زن تعجب‌کنان نزد شوهر آمد و گفت: هنگام ورود و خروج مهمان‌ها چنین چیزی دیدم، تعبیر آن چیست؟ مرد گفت: من دلیل آن را از رسول خدا (ص) خواهم پرسید.



حضرت فرمود: به خانه

برو و به آن زن بگو:

وقتی مهمان می‌آید،

از لای در مهمان‌ها را

مشاهده کن و هنگام

بیرون رفتن مهمان به

پشت سر ایشان خیره

شو و نگاه کن تا ببینی

خداوند تبارک و تعالی

چه خیر و برکتی در حق

مهماندار عنایت کرده

است

پس از این گفت‌وگو، روز بعد مرد به خدمت رسول خدا صلی الله علیه و آله شرفیاب شد و عرض کرد: یا رسول الله! عیال من چنین نعمت‌هایی در هنگام داخل شدن مهمانان دیده و در وقت بیرون رفتن هم مشاهده نموده است که گزنده‌ها به دامن آن‌ها آویزانند و بیرون می‌روند! حضرت رسول فرمود: آن نعمت‌ها برکت‌هایی است که خداوند عالم به سبب مهمانی و میزبانی ارزانی فرموده و آن گزنده‌ها، گناهان صاحبخانه است که بیرون می‌رود. پس از آن، زن چنان راغب مهمان شد که تمام عمر در مهمانی دادن، به شوهر خود سفارش می‌کرد.





شناسایی و شکار مهمان

بخش چهارم

هتل اتوبوسی

نباشد ولی سیری در تصاویر پیش رو، نشان می دهد عبارت چندان بیراهی نیست. این هتل متحرک می تواند انگیزه بسیاری از جهانگردان را برای گردش در مناطق دوردست به ویژه کویرهای ایران ترغیب کند. شاید در نقاط پر جمعیت کشورمان به وجود چنین ابزاری نیاز نباشد ولی در منطقه‌ای که از یک آبادی کوچک تا آبادی بعدی گاه دویست کیلومتر فاصله است، چنین خودرویی می تواند نقش هتل، متل و کاروانسراهای قدیم را برای مسافرانش بازی کند.

در مجموعه نوشتارهای «شناسایی و شکار مهمان» تلاش بر این است تا جامعه هتلداری و تورگردانی کشورمان با شیوه‌های نوین جذب گردشگر و مسافر آشنا شوند. چه بسا به کارگیری این شیوه‌های نوین بتواند در دوران روکود اقتصادی، گره‌گشای باشد و در نتیجه سامانه هتلداری ما بتواند از شوک‌های رنگارنگ اقتصاد جهانی و گاه داخلی به سلامت بگذرد.

در نگاه نخست، واژه «هتل اتوبوسی» شاید چندان زیننده این نوشته





نگاهی به روند شکل گیری هتل‌ها در جهان

از جای خواب تا هتل‌های لوکس

و مسافرت دریایی موجب افزایش مسافران گردید و در نتیجه بر تعداد مسافرخانه‌ها و کلبه‌هایی که به گونه‌ای از مهمانان پذیرایی می‌کردند، افزوده شد. در آخرین سال‌های سده هفده و نخستین سال‌های سده هجده تشکیلاتی برای پذیرایی مهمانان به وجود آمد که نمونه‌های نخستین از مهمانخانه‌های امروزی است. در سال ۱۷۷۴ نخستین میهمانخانه به معنی هتل در لندن گشایش یافت؛ پس از آن در سال ۱۷۹۴ «سیتی هتل» در نیویورک آغاز به کار کرد.

در ایالت متحده آمریکا نخستین مهمانخانه به معنی هتل و در واقع با تجهیزات و تسهیلات امروزی، سال ۱۸۹۲ در بوستون ماساچوست ساخته شد که نام آن «ترمانت هاس» بود. این مهمانخانه دارای تعداد راهرو، اتاق خواب، اتاق پذیرایی، اتاق رخت‌کن و حمام بود. در پاریس هتل ریتز، در لندن ساوی و در سنگاپور رافلز نمونه‌هایی از نوآوری در این صنعت نوپا بودند. یک آمریکایی مشهور به نام «ای. ام. استانتز» از جمله نخستین کسانی بود که توانست با ساخت اتاق‌های بزرگ، که دارای حمام‌های خصوصی، شیر آب، برق، تلفن، رادیو و سیستم ذخیره جا بود ارائه کند. نوآوری‌های دیگر در صنعت مهمان پذیرایی و مهمانخانه عبارت بودند از دستگاه حرارت مرکزی، تهویه هوا، آسانسور، روشنایی و سیستم فاضلاب که در آمریکا ارائه شدند. مهمانخانه‌های سراسر دنیا به سرعت این نوآوری را پذیرفتند.

از هتل و هتلداری در ایران از زمان‌های دور اطلاعی در دست نیست. در تاریخ معماری ایران نام هتل همواره با فعالیت‌های تجاری و در پارهای موارد با سفرهای زیارتی همراه بوده است. تنها اطلاعات موجود کاروانسراها و چارپارخانه‌های عهد هخامنشیان محدود می‌شود و پس از آن با کاروانسراهای ایران در عهد صفویه و ایجاد آب‌انبارها برای رفاه مسافران برخورد می‌کنیم که تقریباً در تمام ایران به وجود آمدند و هنوز در گوشه و کنار بقایای آن‌ها دیده می‌شوند.

کاروانسراها ارزش ویژه‌ای در تاریخ معماری ایران کسب کرده‌اند چرا که با توجه به اشکال و فرم عملکرد بسیار حساب شده آن‌ها، همواره منزلگاه میان راه و یا داخل شهر بازرگانان و زائران بوده و کلیه فعالیت‌های مربوط به هر دوره خاص از تمدن بشری از جمله انبار کالا، محل نگهداری دام، محل زندگی و استراحت، محل گرد هم آیی و غیره را برعهده داشته‌اند. این پدیده از نقطه نظر اقتصادی در داد و ستد کالاهای روستاها به شهرها و از آن جا به کشورهای خارج، وظیفه مهمی را برعهده داشته و از نقطه نظر اجتماعی، راحتی و آسایش مردم را در سفرهای طولانی و دراز مهیا می‌نموده و از دید سیاسی بهترین پست امدادی جهت آذوقه و نیروهای تازه نفس و استراحت قشون در کشمکش‌های کوچک و احیای جنگ‌های بزرگ بوده است.

بود، تعداد زیادی مسافرخانه در مسیر راه‌های عمومی و پناهگاه‌ها یا استراحت‌گاه‌ها ایجاد کرده بود. این‌ها بیشتر برای مقامات دولتی و شخصیت‌های کشوری اهمیت داشتند. در آسیا، استراحت‌گاه‌های کوچک در مسیر کاروان‌ها ایجاد شده بود. زائرانی که به محل‌های زیارتی می‌رفتند، می‌توانستند در این مکان‌ها استراحت کنند و غذای مورد نیاز خود را به دست آورند. عبارت مهمان‌داری یک واژه کهن است و مقصود از آن استراحت‌گاه یا اقامتگاه مسافران است. نکته قابل توجه این است که هنوز هم در اروپا مهمانخانه‌هایی در آلباین وجود دارند که پذیرایی مسافران خسته‌اند و به آن‌ها غذا و نوشابه می‌دهند.

مهمان‌پذیرهایی که جنبه بازرگانی داشتند، سده پانزدهم در اروپا به وجود آمدند. نخستین نوع مهمان‌پذیرها با نام «تخت‌خواب و صبحانه» به وجود آمد که افراد در خانه‌های شخصی به قیمت‌های اندک از مسافران پذیرایی می‌کردند. در همین زمان کسانی که مالک قطعه‌های بزرگی از زمین بودند، کلبه‌های کوچکی بر روی زمین‌های خود (به نام خود) می‌ساختند و از افراد پذیرایی می‌کردند. در سده شانزدهم جاده‌سازی

امروزه، پذیرایی از مهمان (که گاهی آن را تهیه اقامتگاه یا صنعت هتل‌داری) می‌نامند و صنعت تأمین غذا و نوشابه (که گاهی آن را صنعت پذیرایی) می‌نامند، شامل مجموعه‌ای از تشکیلات و تسهیلاتی می‌شود که یکی از بخش‌های بسیار پویای صنعت جهانگردی و مسافرت جهانی را تشکیل می‌دهد. مسافر به هر کجا برود نیاز به محلی برای خواب، استراحت و غذا دارد. پذیرایی شامل مجموعه‌ای از تشکیلات خوابگاهی می‌شود که امکان دارد به صورت استراحتگاه‌های بسیار مجلل یا حتی تنها محدود به یک تخت خواب معمولی و صبحانه کامل شود. میزان تسهیلات و تشکیلات مهمان‌پذیرها بازتابی از نیازها و سلیقه‌های مختلف مسافران و پویایی‌های این بازار است. در سراسر دنیا، رشد صنعت جهانگردی، در سطح داخلی و خارجی، تعداد اتاق‌های خواب با سرعتی افزون افزایش و همچنین با رونق گرفتن صنعت جهانگردی، صنعت تهیه غذا و تأمین نوشابه نیز گسترش یافته است.

در طول تاریخ مسافران برای استراحت و غذا به مکان‌ها و استراحت‌گاه‌های عمومی پناه برده‌اند. روم باستان هنگامی که به اوج قدرت خود رسیده



مهمان‌پذیرهایی که

جنبه بازرگانی داشتند،

سده پانزدهم در اروپا به

وجود آمدند. نخستین

نوع مهمان‌پذیرها با نام

«تخت‌خواب و صبحانه»

به وجود آمد که افراد

در خانه‌های شخصی

به قیمت‌های اندک

از مسافران پذیرایی

می‌کردند



بخش سوم

پذیرایی به سبک ایرانی

گوشت حیوان تمیز خوار

ویژگی‌های رفتاری حیوان

به دلایل زیاد، توده مردم شناخت رفتاری از شتر ندارند. زیرا در زندگی روزمره آن چنان که باید دیده نمی‌شود. مناطق شترداری ایران عموماً در حواشی کویر هستند و همواره به دور از مناطق شهری. در نتیجه کمتر به چشم رهگذران می‌آیند. این حیوان از نظر رفتاری تفاوت زیادی با گاو و گوسفند دارد. علی‌رغم طبع آرامش، از انسان دوری می‌جوید و به همین دلیل چندان نمی‌توان به آن نزدیک شد. می‌توان گفت یک حیوان نیمه وحشی است. به صورت گله‌ای به چرا می‌رود و در خوردن خارهای بیابان بسیار پر حوصله است. بر خلاف گاو که با شتاب زیاد علوفه‌ها را می‌بلعد. نکته دیگر این که شتر همه چیز خوار نیست و تنها از برخی گیاهان نظیر خار شتر تغذیه می‌کند در حالی که گاو تقریباً هر چه به آخورش بریزند، می‌بلعد. به همین دلیل گوشت شتر، سالم‌ترین گوشت قرمز به شمار می‌رود. شتر احساس قوی‌تری نسبت به سایر حیوانات دارد و اگر برای مثال شتری را در میان هم نوعانش سر ببرند، کنترل دیگر شترها ناممکن است.

ویژگی‌های گوشت شتر

امروزه این گوشت از نظر قیمت با گوشت گاو تفاوت چندانی ندارد و از لحاظ شکل ظاهری شبیه

مهم‌ترین دغدغه مجموعه نوشته‌های «پذیرایی به سبک ایرانی»، یافتن امکانات ویژه در جای جای ایران بزرگ برای رنگین‌تر ساختن سفره ایرانی است. پهنه گسترده و رنگارنگ این سرزمین، امکانی را فراهم آورده که در کمتر کشور جهان می‌توان به صورت یکجا پیدا کرد. در این خصوص به یکی دیگر از ظرفیت‌های غذایی ایران یعنی گوشت شتر می‌پردازیم. حیوانی که به طور طبیعی و سنتی در استان‌های گلستان، خراسان جنوبی، یزد، اصفهان، سیستان و بلوچستان، کرمان، هرمزگان، خوزستان، فارس، بوشهر و سمنان زندگی می‌کند.

جایگاهش در فرهنگ عمومی

بسیاری از شهروندان ایرانی شناخت درستی از گوشت شتر ندارند و به همین دلیل از خوردن آن دوری می‌جویند. به راستی ارزش غذایی گوشت شتر چیست؟ در این خصوص پیش از واکاوی موضوع از نقطه نظر علمی، به وجه دینی و روایی آن می‌پردازیم. بزرگان دینی در روایات، خوردن آن را هر چند وقت یکبار توصیه کرده‌اند. روایتی از پیامبر گرامی اسلام (ص) نقل شده که... «بر شما باد به خوردن گوشت شتر بر خلاف یهود که نمی‌خورند.»

گوشت گوسفند و گاو است. تا چند سال پیش همواره بهای آن حدود دو سوم گوشت گاو بود ولی کم‌کم با افزایش شناخت عمومی از خواص آن، مصرفش بالا رفته و در نتیجه هم قیمت گوشت گاو شده است. البته در مناطق شترخیز، قیمت آن هنوز ارزان است. گوشت شتر منبع بسیار خوبی از مواد مغذی است و از جهت ترکیبات شیمیایی با گوشت سایر دام‌های اهلی مقادری تفاوت دارد. این گوشت در مقایسه با گوشت گاو از پروتئین و چربی کمتری برخوردار است و در مقایسه با سایر گوشت‌های دیگر حاوی سدیم بیشتر و پتاسیم کمتری است.

ویژگی اصلی و متمایزکننده گوشت شتر در مقایسه با دیگر گوشت‌ها، فقدان مواد هورمونی و آنتی‌بیوتیک در آن است چرا که این حیوان در طبیعت آزاد و به دور از پرورش دامی رشد می‌کند و این امتیاز بزرگی برای طبیعت‌گرایان به شمار می‌رود. همچنین وجود مواد طعم‌دهنده و معطر در گوشت این حیوان موجب تحریک و ترشح غدد بزاقی و شیره معده شده و در نتیجه قدرت جذب را افزایش می‌دهد. معمولاً از قلم و کوهان شتر در



می‌توان گفت یک حیوان

نیمه وحشی است. به

صورت گله‌ای به چرا

می‌رود و در خوردن

خارهای بیابان بسیار پر

حوصله است. بر خلاف

گاو که با شتاب زیاد

علوفه‌ها را می‌بلعد





کرمان می‌رسانند و این نشان می‌دهد بخش‌های کویری کشورمان از جذابیت زیادی دست‌کم برای جهانگردان غربی برخوردار است. لذا امر تغذیه از نوع کویری در این بخش به مراتب می‌تواند لذت سفر را برای مهمانان خارجی ما بیشتر و بیشتر کند. ضمن این که منوی غذایی سامانه پذیرایی ما رنگین‌تر خواهد شد و بی‌گمان شانس بیشتری برای شکار مهمان خواهیم داشت.

توصیه‌ها

گوشت شترهای کم سن و سال که میان یک تا سه ساله هستند از جهت مزه، طعم و نرمی شبیه گوشت گوساله است. اما دلایلی که باعث شده مردم گمان کنند این گوشت دیرپز است استفاده از گوشت شتر پیر است. هر چه عمر شتر بالا برود، پیونده میان بافت‌های گوشت آن افزایش یافته و حرارت پخت دیرتر بر آن تأثیر می‌گذارد. در ضمن گوشت شتر پیر برای سرخ کردن هم مناسب نیست، چرا که میزان کلاژن آن زیاد و حین سرخ کردن ناپز می‌ماند. گوشت شتر در اکثر نقاط به صورت فله‌ای عرضه می‌شود، بنابراین هنگام تهیه آن دقت کنید که ظاهر گوشت لزج، چسبنده و مترشح نباشد و عضلات سفت و قوام طبیعی داشته باشند. هر نوع بوی غیر طبیعی و نامطبوع مانند ترشیدگی، تعفن و کپک‌زدگی علامت فساد گوشت است. خشک و چروکیده بودن از علایم نگهداری گوشت در شرایط نامناسب و غیر بهداشتی است. این گوشت با دیگر فرآورده‌های آن (دل، جگر، قلوه و...) باید حتماً در داخل یخچال‌های ویترین‌دار نگهداری شود.

سایر دام‌های اهلی و نسبت کلسیم این گوشت در عضلات آن زیادتر است. ویتامین‌های گروه B این گوشت در تقویت اعصاب تأثیر زیادی دارد و اثر آن در تقویت قوای جنسی و جلوگیری از اختلالات در رشد جنین بالاست. کالری بسیار بالای گوشت شتر قوای بدنی و استقامت را زیاد می‌کند و توصیه می‌شود که بانوان باردار و شیرده، دانش‌آموزان، ورزشکاران و افراد کهنسال از خوردن آن غافل نشوند.

فرصتی برای سامانه هتلداری

با توجه به ویژگی‌های منحصر به فرد گوشت شتر و نظر به ظرفیت‌های کلان شترداری در کشورمان، فرصت ارزشمندی برای سامانه گردشگری و هتلداری ایران وجود دارد تا در تبلیغات خود از این امکان بیشترین بهره‌رایی برد و بتواند انگیزه جهانگردان و گردشگران داخلی را در سفر به نقاط مختلف بالاتر ببرد. نکته مهم این که بر اساس آمار و مشاهدات، درصد بالایی از گردشگران خارجی که به ایران سفر می‌کنند، به سرعت از تهران دور شده و خود را به اصفهان، یزد، شیراز و

درمان درد پا و کمر و دردهای روماتیسمی استفاده می‌شود. از گوشت شتر به همراه کوهان آن که چربی خالص بوده و تقریباً ۸۲ درصد از وزن کل چربی بدن شتر را تشکیل می‌دهد در تهیه انواع خورش، آبگوشت، کباب کوبیده و تاس کباب استفاده می‌شود. دل، جگر، قلوه، مغز، زبان و دیگر احشای این حیوان نیز از نظر ارزش تغذیه‌ای تقریباً مانند دیگر دام‌های اهلی است.

زیاده‌روی در مصرف کوهان شتر برای تمام افراد خصوصاً افراد با چربی خون بالا بسیار زیان دارد. طبع گوشت شتر گرم است و مزه آن شیرین و به دلیل داشتن مقدار زیادی کلسیم و فسفر برای کسانی که استخوان درد یا درد مفاصل دارند، فوق‌العاده مفید است و پزشکان خوردن آن را هر چند وقت یک‌بار به افراد بالای ۶۰ سال توصیه می‌کنند. مصرف این نوع گوشت به ویژه اگر همراه با سبزیجات پخته شده باشد، آرامش‌بخش و باعث روان‌شدن ذهن می‌شود.

مقدار ویتامین B کمپلکس و بعضی عناصر معدنی نظیر فسفر و کلسیم آن بسیار زیاد است. اما باید گفت نسبت آهن و روی آن کمتر از گوشت



پزشکان خوردن آن

را هر چند وقت یک‌بار

به افراد بالای ۶۰ سال

توصیه می‌کنند. مصرف

این نوع گوشت به ویژه

اگر همراه با سبزیجات

پخته شده باشد،

آرامش‌بخش و باعث

روان‌شدن ذهن می‌شود





سفره ایرانی - بخش دهم

کشکینه

احسان عبدی پور

مجموعه نوشتارهای «سفره ایرانی» تلاشی است در جهت احیای خوراک‌های سنتی گوشه گوشه ایران بزرگ، از ترکمن صحرا گرفته تا بوشهر و چابهار و شوشتر و تبریز و رشت و اصفهان. در این رویکرد به شیوه پخت خوراک‌های اقوام ایرانی نظر ویژه‌ای داریم زیرا در لوای این خوردنی‌های خوشمزه، حلقه‌های شناخت اقوام از یکدیگر محکم و محکم‌تر می‌شود. این شماره به یک خوراک لری از خرم‌آباد می‌پردازیم که در گویش محلی کشکینه خوانده می‌شود و همان طور که از نامش پیداست، مزه کشک دارد. جالب این که در پخت آن به جای کشک از ماده اولیه کشک یعنی دوغ استفاده می‌شود. کشکینه در زندگی سنتی لرها یک وعده کامل غذایی بوده است ولی امروزه با توجه تغییر ذائقه توده مردم که خوردنی‌های بسیاری بر سفره می‌چینند، طبیعتاً کشکینه می‌تواند یک مکمل غذایی تلقی و به عنوان پیش‌غذا مصرف شود. نکته دیگر این که لرها در دوران گذشته این خوراک را خشک می‌کردند و در زمستان با خیساندن و دوباره پختن مصرف می‌کردند. در شهر خرم‌آباد هنوز می‌توان کشکینه‌های خشک را از بقالی‌ها خرید که البته با وجود یخچال‌های امروزی، نیاز به خشکاندن کم شده است.



لرها در دوران گذشته این خوراک را خشک می‌کردند و در زمستان با خیساندن و دوباره پختن مصرف می‌کردند

خواص دوغ و کشک

دوغ را به دو روش سنتی و صنعتی تهیه می‌کنند. در روش سنتی یا روستایی ماست را به

طوری که هم کف می‌کند و هم بوی ترش از آن به مشام می‌رسد. هر چه بیشتر بماند ترش‌تر می‌شود ولی این روند در صورت طولانی شدن ممکن است به فاسد شدن کل ترکیب منجر شود. وقتی به اندازه کافی ترش گردید، قابلمه را روی آتش ملایم بگذارید و مواظب باشید سر نرود. آتش ابتدا می‌تواند زیاد باشد ولی پس از به جوش آمدن باید شعله خیلی کم شود. پس از چهل دقیقه، خوراک ما آماده شده ولی پیش از خوردن بهتر است نعنا داغ به همراه سیر و پیاز سرخ شده به آن اضافه کنیم تا هم مزه بهتری بگیرد و هم سر دی ناشی از وجود دوغ با افزودن سیر بر طرف شود. اگر دوست دارید کمی زردچوبه به نعنا داغ بیفزایید تا خوراک شما به رنگ زرد درآید.

میزان انرژی تولید شده با ۱۰۰ گرم کشک حدود ۱۰۵ تا ۱۲۰ کیلو کالری است که می‌تواند به عنوان یکی از تأمین‌کننده‌های انرژی مورد نیاز بدن در رژیم غذایی روزانه گنجانده شود. در عین حال به عنوان یک غذای نفاخ و هم آورنده و سفت‌کننده روده محسوب می‌شود؛ به همین علت برای هضم راحت آن از نعنائی خشک استفاده می‌شود.

کشک برای کودکان کم وزن غذای مناسبی به شمار می‌رود ولی مصرف آن برای بیماران دارای کلسترول بالا و همچنین فشار خون بالا توصیه نمی‌شود.

کشک خشک می‌تواند به عنوان یک میان‌وعده پر انرژی مصرف شود که افراد چاق باید به این نکته توجه کنند. از کشک به عنوان یک افزودنی به غذاهایی مانند آتش استفاده می‌شود.



مواد لازم

- بلغور گندم ۲۰۰ گرم
- دوغ پر چرب یک کیلو
- پیاز متوسط یک عدد
- سیر دو حبه
- نعنا، نمک و فلفل به مقدار لازم

طرز تهیه

بدین منظور لازم است ابتدا بلغور گندم را به مدت پنج تا ده ساعت درون ظرف دوغ بخیسانید. ترکیب دوغ و بلغور پس از چند ساعت بسته به این که دمای اتاق چقدر باشد، تغییر شکل داده و ترش مزه خواهد شد به



گشتی در یکی از مهم‌ترین مراکز شهری تهران

گذر توپچی‌ها

بانک تجارت نیز در ضلع دیگر میدان قرار دارد که به جای بانک شاهي نشسته است. این بانک توسط نیکلای مارکوف روسی در اوایل سال ۱۳۰۰ خورشیدی براساس معماری ایرانی ساخته شد. براساس اطلاعات منتشر شده در کتاب «طهران قدیم» نوشته جعفر شهری، میدان «توپخانه» در دوره پهلوی با تأسیس لشکر اول در باغ شاه، میدان «سپه» نامیده شد. توپخانه در ابتدا میدانی با ساختمان‌هایی دو طبقه در شمال و جنوب بود که توپچی‌ها و زنبورک‌چی‌ها* در آن منزل داشتند. در حجره‌های زیرین میدان، توپ‌ها و زنبورک‌ها جا داده شده بودند و در بالاخانه‌های توپچی‌ها و زنبورک‌چی‌ها سکونت داشتند. استقرار آن‌ها در این محل، به این دلیل بود که با نزدیکی به اندرون شاهی، در مواقع لزوم بتوانند به کمک بشتابند. همچنین با ساخته شدن بناهای جدید، تغییراتی در صحن و فضای میدان ایجاد شد، درخت‌های کهنه افتادند و اصله‌های تازه کاشته شدند، گل‌ها و سبزه‌ها و باغچه‌بندی‌های زیبا جانشین شدند و حوض وسط میدان که مملو از لجن، کثافت، کرم و قورباغه بود، تمیز و آب نو در آن ریخته شد. آن زمان پسین هنگام، دسته‌ای موزیک و به اصطلاح آن روزها «مرقانچی» به گرد آن جمع می‌شدند و مرقان می‌زدند.

در بخش دیگر این کتاب درباره قورخانه که در غرب میانه خیابان با دری بزرگ و جلوخانی نیم‌هلال وجود داشت، آمده است: «قورخانه اگر چه کار رسمی آن ساختن اسلحه، مهمات و ساز و برگ جنگ بود، اما کمتر اثری از آن‌ها در این مکان به چشم می‌خورد و تنها فعالیتش تهیه وسایل آتش‌بازی بود که برای نمایش شب‌های عید و جشن‌های ملی، مذهبی و مانند آن به کار می‌رفت.»

* توپ‌هایی سنگری که با دو چرخ کوچک به اندازه‌ی چرخ سه‌چرخه‌ی کودکان، تا ۲۰۰ تا ۳۰۰ قدم را نشانه می‌گرفتند، البته اصابت کردن گلوله‌های آن به هدف کمتر دیده شده بود.

و به نام موزه استاد علی‌اکبر صنعتی معروف است که متأسفانه متروکه شده و توجه چندانی به آن نمی‌شود. در آن زمان، بناهای دیگری در بخش‌های مختلف میدان توپخانه ساخته شدند، مانند عمارت «بلدیه» که در ضلع شمال شرقی میدان بنا شد و بر اثر جهالت فردی به نام «نیک‌پی» حدود سال‌های ۱۳۴۵ تا ۱۳۴۸ تخریب شد. اکنون به جای عمارت بلدیه، دست‌فروش‌ها به خرید و فروش مشغول هستند و آن محدوده به نام «پشت شهرداری» معروف است. در ضلع جنوبی میدان نیز ساختمان بسیار زیبایی برای مخابرات ساخته شده بود که متأسفانه تخریب و یک آسمان‌خراش به جای آن بنا شد. این بنای بسیار بلند، نمای کلی میدان را تحت تأثیر قرار داده و از آن جا که در آن محدوده، یک و تنه‌است، بیشترین چشم‌ه‌ارابه سوی خود جلب می‌کند. بی‌گمان اگر نام میدان در فهرست آثار باستانی جهان ثبت شده بود، هیچگاه اجازه نمی‌دادند چنین بنای بی‌قواره‌ای در کنار میدان ساخته شود.



زندگی ماشینی و روزمره به طور معمول اجازه نمی‌دهد آدم حتی به پیرامون نزدیک خویش توجه کافی بکند. بارها و بارها از خیابان‌ها و میدان‌های مختلف گذر می‌کنیم بی آن که بدانیم این خیابان یا میدان در گذشته دور یا نزدیک چه داستانی برای خود داشته است. یکی از شاخص‌ترین موارد، میدان معروف توپخانه یا امام خمینی تهران است که علاوه بر شهروندان تهرانی، سایر هموطنان نیز کم و بیش با نام و نشان آن آشنايند.

این میدان در گذشته محل محافظت از ارگ سلطنتی بوده و در آن، باروت‌نگهداری می‌شده است. پس از دوره میرزا تقی‌خان امیرکبیر، تصمیمی مبنی بر به گسترش وسعت شهر تهران گرفته شد. به همین دلیل، میدان یادشده با تعدادی حجره ساخته و توپ‌ها و گلوله‌های زیادی به آن جا برده شد. همین امر سبب شد تا آن میدان را «توپخانه» بنامند. در پایین دست این میدان، مکانی برای نگهداری اسلحه و مهمات ایجاد شد که به آن «قورخانه» می‌گفتند؛ قورخانه مکانی برای استقرار نیروهای نظامی و توپ‌ریزی بود که ساخت آن، از آغاز صدارت امیرکبیر در سال ۱۲۲۵ خورشیدی آغاز و به مرور تکمیل شد. در ضلع جنوب غربی میدان بخشی از دیوار قورخانه همچنان دیده می‌شود.

اما یادگار اصلی آن زمان که هنوز هم باقی مانده، حوض وسط میدان است. در گذشته، تهران دو حوض داشت؛ یکی در میدان توپخانه و دیگری در میدان ارگ که دومی از بین رفت. پس از دوره قاجار و در زمان پهلوی اول، نام میدان «توپخانه» به نام «سپه» تغییر کرد. خیابان منشعب از ضلع غربی نیز سپه نام داشت که پس از انقلاب اسلامی هم نام میدان و هم نام خیابان به نام «امام خمینی (ره)» تغییر داده شد. هم اینک هر دو نام همچنان به کار می‌رود.

در ضلع شمال غربی میدان، ساختمان باقی مانده از توپخانه قدیم هنوز وجود دارد

قورخانه مکانی برای

استقرار نیروهای نظامی

و توپ‌ریزی بود که

ساخت آن، از آغاز

صدارت امیرکبیر در سال

۱۲۲۵ خورشیدی آغاز و

به مرور تکمیل شد



خبرهای خوش گردشگری
برای رونق هتلداری ایران

رونقی پیش روست

در وزارت امور خارجه یک رویه خواند و گفت: ما با اتخاذ تدابیری در صدد لغو روادید و در حال پیگیری این موضوع با همکاری سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری هستیم. وی با اشاره به مذاکرات صورت گرفته با کشورهای مورد نظر افزود: ما تا کنون با برخی کشورها از جمله آذربایجان و عراق صحبت کرده‌ایم و در حال حاضر برای لغو روادید با عراق مشکلی نداریم. صالحی با تأکید بر ادامه روند فعلی و افزایش لغو روادید با کشورهای مختلف تصریح کرد: البته ارگان‌های دیگر هم باید در این رابطه همکاری داشته باشند.

توجه به گردشگری ورزشی

در شماره‌های پیشین ماهنامه هما اشاره‌ای به گردشگری ورزشی داشتیم که چگونه کشورهای نوپایی همچون قزاقستان سالانه میلیون‌ها دلار از این راه کسب درآمد می‌کنند. اینک خبر می‌رسد که وزارت ورزش و جوانان در نظر دارد این مقوله را در دستور کار خویش قرار دهد. در همین خصوص وزیر ورزش و جوانان در رابطه با برنامه‌های این وزارتخانه برای توسعه گردشگری ورزشی به خصوص در فصل زمستان، بر لزوم استفاده از ظرفیت‌های گردشگری در توسعه ورزش کشور تأکید کرد و گفت: یکی از راهبردهایی که در توسعه ورزش وجود دارد، استفاده از تمام قابلیت‌ها و ظرفیت‌های مرتبط با ورزش کشور است. وی در رابطه با برنامه‌های وزارت ورزش و جوانان برای استفاده از ظرفیت‌های گردشگری زمستانی در کشور افزود: با توجه به شرایط اقلیمی کشور، این موضوع در توسعه گردشگری ورزشی نیز می‌تواند موثر باشد.

این طرح به زودی اجرایی شده و در نشست آخر آکو به صورت رسمی اعلام خواهد شد. با عملیاتی شدن آن اتباع کشورهای عضو می‌توانند با گرفتن یک ویزای واحد به ۹ کشور دیگر آکو سفر کنند. کشورهای عضو همکاری‌های اقتصادی (آکو) عبارتند از: ایران، ترکیه، آذربایجان، پاکستان، افغانستان، ترکمنستان، ازبکستان، قزاقستان، قرقیزستان و تاجیکستان.

از آن جا که بخش بزرگی از زائران مشهد مقدس افغانی هستند در خصوص تسهیل صدور روادید برای ایشان نیز تصمیماتی گرفته شد تا افغان‌ها با راحتی بیشتر بتوانند به ایران سفر کنند. گفتنی است افغانستان چهارمین بازار گردشگری کشورمان است.

آمادگی ایران برای لغو روادید با عراق

وزیر امور خارجه کشورمان از آمادگی جمهوری اسلامی ایران برای لغو روادید با کشور عراق خبر داد. علی اکبر صالحی لغو روادید را

در یک سال اخیر که به سبب افزایش نرخ برابری دلار با واحد پول ملی، بسیاری از فرصت‌های شغلی برای جامعه هتلداری کمرنگ شد، اتفاق میمون دیگری باعث شد تا جبران این کاستی را بکند و آن رویکرد گردشگران ایرانی از سفرهای خارجی به داخلی بود. همزمان با این تغییر ذائقه، دولتی‌ها نیز دست به کار شدند تا با برطرف کردن موانع گردشگری داخلی و در گامی فراتر گردشگری کشورهای همسایه، بتوانند جایگزینی برای درآمدهای از دست رفته بیابند. در چند ماه اخیر رویدادهای جالبی در حوزه گردشگری رخ داد که در این گزارش بدان‌ها پرداخته می‌شود.

سفر به ده کشور عضو آکو تنها با یک روادید

نماینده وزارت امور خارجه در بخش کنسولی و صدور روادید از اجرایی شدن طرح صدور روادید واحد میان کشورهای عضو آکو خبر داد.



با عملیاتی شدن آن
اتباع کشورهای عضو
می‌توانند با گرفتن یک
ویزای واحد به ۹ کشور
دیگر آکو سفر کنند





همایش ملی گردشگری با محوریت استان کرمان در سال ۹۲

در نشست مشترک دکتر محمد شریف ملک‌زاده، معاون رئیس‌جمهور و رئیس سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری کشور با نمایندگان مردم استان کرمان در مجلس شورای اسلامی برپایی همایش ملی گردشگری با محوریت این استان در ابتدای سال ۹۲ مورد تصویب قرار گرفت. در این نشست دکتر ملک‌زاده با پیشنهاد نماینده مردم جیرفت و عنبرآباد و همچنین نماینده مردم سیرجان و بردسیر در مجلس شورای اسلامی مبنی بر ارتقاء نمایندگی میراث فرهنگی در شهرستان‌های جیرفت و سیرجان به اداره موافقت کرد.

حسین شمس‌الدینی مدیرکل میراث فرهنگی استان کرمان در این باره گفت: برپایی همایش ملی باستان‌شناسی تا پایان سال جاری در شهر جیرفت مورد تأیید مقام عالی سازمان میراث فرهنگی کشور قرار گرفت. وی با بیان این‌که در نشست مذکور توجه به موقعیت باستانی شهرستان جیرفت مورد تأکید قرار گرفت، خاطر نشان کرد: ارتقاء نمایندگی میراث فرهنگی شهرستان جیرفت به اداره در پیشبرد برنامه‌ها در حوزه‌های مختلف میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری در جنوب استان تأثیر گذار خواهد بود.

تدوین آیین‌نامه فعالیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی

آیین‌نامه اجرایی فعالیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی از سوی اداره کل طبیعت‌گردی معاونت گردشگری در حال تدوین است و به زودی در شورای استانداردسازی مورد بررسی قرار خواهد گرفت. منوچهر جهانیان معاون گردشگری کشور افزود: یکی از اصلی‌ترین نیاز اقامتگاه‌های بوم‌گردی که به صورت خانه‌های بومی از سوی جامعه محلی مناطق بکر طبیعی و بافت‌های تاریخی مدیریت می‌شوند؛ تعریف آیین‌نامه اجرایی و فعالیت به صورت تشکل صنفی واحد به شمار می‌آید. هم‌اکنون این آیین‌نامه به تعامل

اداره کل طبیعت‌گردی و سایر بخش‌های دخیل در حال تدوین است و به زودی با ارسال به شورای استانداردسازی در اداره کل امور مراکز و خدمات گردشگری مورد بررسی و تصویب نهایی قرار خواهد گرفت.

خدمات گردشگری و هتل در باشگاه گردشگری ایرانیان

مدیر عامل باشگاه گردشگری ایرانیان، از ارائه خدمات ۲۸۰ دفتر خدمات مسافرتی و هتل در این باشگاه خبر داد. این کار به منظور تشویق هموطنان به گردشگران داخلی صورت می‌گیرد. وی با اشاره به خدمات متعدد و متنوع باشگاه گردشگری ایرانیان، گفت: در حال حاضر ۸۰ دفتر خدمات مسافرتی، ۲۰۰ هتل و رستوران، ۳۰۰ مرکز ورزشی و تفریحات سالم و سایر خدمات مرتبط از جمله مراکز بیمه‌ای، خدمات سلامت، آموزش گردشگری، صنایع دستی و اجاره خودرو در سطح کشور برای ارائه خدمات به اعضای باشگاه گردشگری ایرانیان همکاری دارند.

طرح تشویق سفر در سراسر کشور

منوچهر جهانیان معاون گردشگری کشور از ابلاغ «طرح تشویق سفر و معرفی مسیرهای زمستانی» به مدیران کل ادارات میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان‌های سراسر کشور با هدف همه‌مکانی و همه‌زمانی کردن سفر خبر داد. وی گفت: اجرایی شدن این طرح با هدف توزیع عادلانه گردشگر در سطح کشور، بالا بردن ضریب اشتغال مراکز اقامتی در فصل زمستان و در نهایت افزایش رفاه و نشاط اجتماعی در دستور کار ادارات کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان‌های کشور قرار گرفته است. طرح مذکور بر اساس توانمندی‌های گردشگری استان‌های کشور در فصل زمستان استخراج شده است.

تشکیل کمیته فنی گردشگری ایران و تونس

سرپرست دفتر امور بین‌الملل سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری کشور از برگزاری کمیته فنی گردشگری ایران و تونس به میزبانی تهران خبر داد. محمد پروین با اشاره به برنامه‌ریزی‌ها برای افزایش همکاری‌های سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری با تونس افزود: تفاهم‌نامه‌ای میان ایران و تونس در حوزه همکاری‌های گردشگری پیش از این به امضا رسیده بود که تشکیل این کمیته فنی گردشگری در راستای همان تفاهم‌نامه امضا

شده میان دو کشور است.

گسترش گردشگری ضامن صلح و امنیت منطقه

توسعه و گسترش گردشگری ایران و افغانستان می‌تواند به توسعه صلح و امنیت پایدار و ثبات امنیتی در منطقه کمک کند. در این خصوص اشتراکات فرهنگی، دینی و زبان مشترک ایران و افغانستان می‌تواند به عنوان یکی از مهمترین عوامل گسترش و توسعه گردشگری بین دو کشور مورد توجه قرار گیرد. به اعتقاد معاون گردشگری کشور، علاقه‌مندی اتباع افغانی برای حضور در ایران یک نقطه قوت برای کشورمان است چرا که ایشان تمایل زیادی به زیارت اماکن مقدس دارند و همچنین مشتری گردشگری سلامت نیز هستند. وی بر نقش بخش خصوصی دو کشور



در توسعه گردشگری تأکید کرده و می‌افزاید: ورود بخش خصوصی هر دو کشور و تعامل هر چه بیشتر انجمن‌های صنفی و دفاتر خدمات گردشگری ایران و افغانستان می‌تواند به توسعه و رونق هر چه بیشتر گردشگری ایران و افغانستان کمک فراوانی بکند.

نصیر احمدنور سفیر افغانستان در جمهوری اسلامی ایران نیز با بیان این‌که گردشگری یکی از موضوعات مهمی است که امروز در بسیاری از کشورهای دنیا مورد توجه قرار گرفته است گفت: گردشگری نقش بسیار زیادی در توسعه مناسبات فرهنگی کشورها در کنار ارزآوری، درآمدزایی و ایجاد اشتغال دارد. وی افزود: گردشگران دو کشور در هنگام ورود و خروج و همچنین اقامت در ایران و افغانستان نیازی به مترجم ندارند و این موضوع باعث شده که سفر اتباع دو کشور سفر دشواری نباشد. سفیر افغانستان همچنین آمادگی کشورش در خصوص تسهیل در صدور ویزا برای گردشگران ایرانی را اعلام کرد.



Kandovan, like Cappadocia (turkey) and Dakota (USA) is among three Rocky villages in the world. However, in Dakota and Cappadocianobody lives anymore

Life in the rocks

Kandovan is a tourist village in the province of East Azarbaijan, Iran. Its fame is due to its troglodyte dwellings. Some of the houses are at least 700 years old and are still inhabited. Kandovan is also known for its scenic beauty. A popular resort, it offers hotels and restaurants to serve tourists. Its mineral water is also popular with visitors and is believed to be a cure for kidney disease.

Kandovan, like Cappadocia (turkey) and Dakota (USA) is among three Rocky villages in the world. However, in Dakota and Cappadocianobody lives anymore. On the contrary, in Kandovan life goes on. That is to say, probably its universal fame made it still alive. Architecturally, Traditional and ancient houses of Kandovan are unique. Researchers believe that construction of these houses dates back to

7th century AH simultaneously with the Mogul invasion. Apparently, rural residents of a village called Hilevar- two miles West Kandovan—in the seventh century AH to avoid the Mongols' attack have moved to the plain in front of the current Kandovan and gradually cut the rocks to build a shelter for themselves. Nevertheless, some Archaeologists attribute the village history to pre-Islamic period.

To reach Kandovan there are two ways which unify in 25 Kilometers to the village. The first one passes from Azarshahr city which is so meandrous and not suitable for a stranger. In contrast, the second path is a flat one which passes through Sahand city.

It seems that the villages' houses resemble a beehive. Meanwhile, one of the most important village products is

honey. In addition to residential houses, inhabitants of the village have built corral, store as well as workshop inside the rocks. The village population doesn't exceed one thousand people. However, this village hosts over 300 thousands of domestic and foreign tourists every year.





Historical houses of Kashan

Archeological discoveries in the Sialk Hills which lie 4 km west of Kashan reveal that this region was one of the primary centers of civilization in pre-historic ages. Hence, Kashan dates back to the Elamite period of Iran. In addition to Sialk, Kashan possesses some not much old houses which make visitors amazed. These houses which have been constructed during a period of 150 years, from Zand to Qajar period, well show the glory of Iranian architecture. Initially, these houses belonged to wealthy merchants from Kashan. But today, these are purchased by tourism and cultural heritage organization in order to be exposed to the public.

The most important houses are the Ameri, the Brojerdi, the Tabatabaee, the Taj and the Abbasian's houses. The former houses, each has their own characteristics. However, their general features areas follows:

Their exterior design is the same as other houses around the city. Thus, from outside the social status cannot be recognized.

The houses entrance is so meandrous in order that the house cannot be seen easily at first glance. In other word, to see the beauties of these houses you should enter the yard.

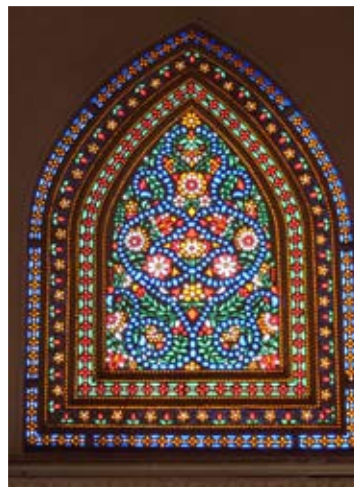
The houses' yards are lower than the streets level in order to have access to water (from

Qanats) more easily without using special instruments. Furthermore, both in hot weather of summers and chilly weather of winters the indoor temperatures remains mild.

These houses include 3 main parts: interior, exterior and servants' part. Interior part was

specialized to the landlords' resident which had proper light and was simpler than the exterior part. The exterior which had independent courtyard, different rooms as well as guesthouse are very impressive as well. The servants' part which is connected to both interior and exterior is simply designed. Privacy is the core element of all these three parts. Archeologically, it can be said that each of these houses is considered as a little city in which all residents have their own privacy. Besides, all parts of the house have a structural unity.

The last point is that all of these houses have some entrances among which one is the main entrance. All the guests had to enter from the main door because the house exterior was connected to that. Typically, servants entered their own entrance.



These houses include 3 main parts: interior, exterior and servants' part



Crisis Transition

Recently, the world recession along with related political events has strongly affected on small and large businesses so that many of them has become deleterious. Among this phenomenon confirms that deal with the crisis by thought and forecast have managed to escape from the bankruptcy.

In some countries including Iran, other factors have added to these pressures. For instance, omitting subsidies on one hand and severe oil and bank sanctions against Iran have largely impacted the revenue of hotel industry of Iran.

On one hand, increasing fuel costs has strongly affected on domestic travels and following that, many hotels have lost their loyal customers. On the other hand, bank sanctions against Iran as well as negative propaganda of western media have provoked fewer foreign tourists to Iran. As a result, Iran's hotel industry income has drastically decreased.

Homa Hotel Group began the process of trying to soften the negative impact of

these shocking events to minimize the outcomes. Meanwhile, the announcement of group for privatization in two auctions failed due to the psychological atmosphere of society and neither a company nor a person was ready to buy the Group. However, the managers did not give up and did their best to maintain the authority of this brand. The first serious step was special attention to renovation and in some cases reconstruction of the existing hotels. Managers insist on the idea that investing on new hotels cannot be profitable while existing

opportunity is not being used properly.

In the next step, training has come first while the managers knew that this will not work in a short period of time. However, in the future this investment in efficient human resources will enhance the tourism and hotel industry in long term period.

Fortunately, crisis transition policies in Homa Groups have been successful and despite of the uprising internal and international financial pressure, this Group will continue its activities with the goal of enriching culture and reaching the maximum profit.



In some countries including Iran, other factors have added to these pressures. For instance, omitting subsidies on one hand and severe oil and bank sanctions against Iran have largely impacted the revenue of hotel industry of Iran



کبک + بلدرچین + جوجه مرغ

دریک سیخ کباب، طعم سه پرند و روغن زیتون

کباب پرندگان
مثل همه مشهد



نشانی: مشهد، بلوار خیام، میدان جانباز، تلفن ۹-۰۱۰۰۱۱۰۷۶-۰۵۱۱



خوراک دریایی را در کنار دریا تجربه کنید

رستوران ساحلی هتل هما بندرعباس،
بهترین ماهی و میگوی خلیج فارس
و دریای عمان را با دست پخت
آشپزهای بومی در زیباترین ساحل
تنگه هرمز به شما ارزانی می کند.

بندر عباس - بلوار پاسداران - خیابان معراج
تلفن: ۰۷۶۱-۵۵۵۳۰۸۰-۹



گروه هتل‌های هما
HOMAHOTELS GROUP