

# ۱۵۹ دانش آموخته سرآشپزی معرفی شدند

برای نخستین بار در ایران و جهان، ۱۵۹ هنرجوی آشپزی در چارچوب یک جشن رسمی و شاد معرفی و حایز رتبه سرآشپز طلایی شدند.



به گزارش اگرو فود نیوز هتل المپیک تهران، شامگاه دیروز محل تجمع افرادی بود که بیشتر آنها در هنر آشپزی سرآمد بودند. ۱۵۹ نفر از آنها جزو کسانی محسوب می‌شدند که با شرکت در کلاسهای آموزشی، توانسته بودند در یادگیری آداب و رسوم کهن ایران زمین در حیطه غذا، مهارت‌های لازم و مطابق استانداردهای روز تدوین‌شده توسط مؤسسه فرهنگی "ساناز سانیا" را کسب کنند. از آنجا که هنر آشپزی، بیشتر در جمعیت زنان تجلی پیدا می‌کند، بیشتر حضار در سالن اجتماعات هتل المپیک را بانوان علاقه‌مندی تشکیل می‌دادند که یا کارآفرین بودند یا هنرجو.

اتفاقاً بر خلاف روند معمولی که در همایشها یا سمینارها رایج است و تقریباً مردان سهام‌دار صندلی‌های پیشین سالن هستند، دیروز ردیف نخست، مخصوص زنان بود؛ زنانی که هر کدامشان دستی در کارآفرینی، هنر و علم داشتند.

مشاور وزیر فرهنگ و ارشاد اسلامی، در این همایش ضمن برابر دانستن حقوق زنان و مردان در جامعه امروزی گفت: یک کارآفرین، همیشه نیاز جامعه را درک می‌کند و از زاویه جدید موضوعات مختلف را می‌بیند. به‌طوری‌که شاید از مسائل کم‌ارزش، تولید ثروت کند.



پروین داداندیش با اشاره به هنر آشپزی که زنان زیادی نسبت به آن تمایل دارند، افزود: باید پروتکل‌های جدیدی در زمینه فناوری و دانش جدید به‌ویژه برای آشپزی تعریف شود تا نگاه‌ها تغییر کرده و کارآفرینی در جامعه گسترش یابد.

به گفته وی، در سال ۲۰۰۵ در اروپا موجی به نام مراکز شتاب‌دهنده به‌وجود آمد که در سال ۲۰۱۴ به ایران رسید. این مراکز به دارندگان ایده‌های جدید، چگونگی کسب درآمد و راه‌اندازی کسب‌وکار را می‌آموزد؛ بنابراین باید نگاه ما نیز از استخدام دولتی به سمت کارآفرینی گردش کند. البته باید در این راستا کارگروهی را یاد بگیریم.

اتفاقاً یکی از دانش‌آموختگانی که از سال ۷۸ در کلاس‌های مربوطه شرکت کرده بود، مصداق بارز کار گروهی به شمار میرفت که با اعضای خانواده دو مجموعه کافه قنادی را اداره می‌کرد. شبنم دین‌شعاری، به همراه چهار نفر دیگر از بستگان خود، مجموعه‌ای را راه‌اندازی کرده بود که اکنون دو شعبه در نقاط مختلف تهران دارد. داداندیش اما با گلایه از کسانی که شغل آشپزی را در خانه دنبال می‌کنند، خاطرنشان کرد: برخی همکاران به‌دلیل معاف بودن از پرداخت مالیات یا اجاره مغازه، در آشپزخانه منزل، غذای مشتریان خود را تهیه می‌کنند که اغلب با قیمت‌هایی نازل‌تر از عرف به فروش می‌رسد. این موضوع بر کار ما تأثیری منفی دارد.

در ادامه، عضو هیأت‌رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی تهران با بیان اینکه ثروت، هیچ‌وقت به‌دنبال ایده نمرود، اظهار داشت: همیشه ایده‌های خوب، جذب ثروت می‌کنند؛ بنابراین برای متقاعد کردن سرمایه‌گذاران، باید ایده‌هایی خوب و ناب داشت.



فاطمه مقیمی، سرمایه ۵۰ درصدی انسانی در جامعه را بسیار مهم تلقی کرد و ادامه داد: تفکیک زن و مرد باید بر اساس شایسته‌سالاری باشد؛ بنابراین دیگر زمان تفکیک جنسیتی تمام شده است. این موضوع می‌تواند در زمینه هنر آشپزی و تولید ایده‌های جدید، بسیار نمود پیدا کند.

بخش دیگری از این همایش به سخرانی یکی از نمایندگان مجلس اختصاص داشت که بزرگ‌ترین معضل زنان به‌ویژه سرپرستان خانواده را مشکل بیکاری دانست.



سهیلا جلودارزاده، معتقد است: زنان در توسعه پایدار نقشی تعیین کننده دارند و هنوز در عرصه تولید، بیشترین آمار صادرات به نام زنان ثبت می‌شود. محصولاتی مانند زعفران، پسته و فرش.

به گفته وی، هنر آشپزی نیز یکی از حوزه‌های با پتانسیل بالا در کارآفرینی است که می‌تواند در تولید ثروت و کسب درآمد بانوان ایران زمین بسیار مؤثر باشد.

مشاور استاندار و مدیرکل زنان و خانواده استانداری تهران نیز در ادامه با تایید آسیب‌های اجتماعی گفت: این آسیب‌ها نباید موجب فراموشی حضور زنان در عرصه کارآفرینی باشد.



به گفته ثریا شارق، اکنون آسیب‌پذیری مردان در جامعه نسبت به گذشته بیشتر شده و همین موضوع، اهمیت آماده بودن زنان خانواده برای پر کردن چنین خلأی را ضروری جلوه می‌دهد. بنابراین باید آموزش‌های لازم جهت کارآفرینی برای زنان فراهم باشد که یکی از همین آموزش‌ها هنر آشپزی است.

#### زنان پیشتاز

یکی از نکات قابل توجهی که بیشتر سخنرانان بر آن تأکید داشتند، فراهم شدن اشتغال برای زنان با بهره‌گیری از آموزه‌های آشپزی و شرکت در کلاس‌های مربوطه بود؛ زیرا موضوع غذا و فرهنگ صحیح تغذیه چیزی است که بدون آن زندگی مختل می‌شود.



مجری برنامه در این همایش از ساناز مینایی، مربی کارکشته هنر آشپزی پرسید که چرا عنوان ماهرترین سرآشپزهای دنیا را آقایان در اختیار دارند؟ مینایی در پاسخ به این پرسش، گفت: "اگر از همان سرآشپزهای ماهر پرسید که بهترین طعم غذا متعلق به کیست، خواهند گفت دست‌پخت مادرم!"

البته مجری در این لحظه فراموش کرد که بگوید "باید این جواب را در حضور عروس خانواده از زبان سرآشپزهای ماهر شنید!"

لازم به ذکر است ۴ تن از جمع هنرجویان فارغ التحصیل نخستین جشن سرآشپز طلایی، مرد هستند.