



آتش سوزی معارف در میدان بیت المقدس

اماو اگرهای ساخت ایستگاه‌های آتش نشانی در منطقه نهم ضرورت ایمنی در اطراف حرم مطهر

از ۲۰۴ مأموریت در این محدوده، ۷۴ مورد مربوط به خاموش کردن آتش، ۶۲ مورد امداد و نجات و ۶۸ مورد نیز مربوط به خدمات ایمنی و بازدیدهای پیشگیرانه بوده است. نکته مهمی که درباره آمارها باید گفت، این است که با توجه به تعطیلی هتل‌ها و مهمان پذیرها به دلیل اعمال محدودیت‌های کرونایی، حجم مأموریت‌ها به طور درخور توجهی در این مدت کم شده است.

مدیرعامل سازمان آتش نشانی و خدمات ایمنی شهرداری مشهد بر نیاز به اضافه شدن چند ایستگاه آتش نشانی به محدوده پیرامونی حرم مطهر تأکید و اضافه می‌کند: این سازمان همچنان پیگیر زمین در محدوده نهم است و حتی طرح‌های مطالعاتی آن را هم انجام داده است.

فقط ۲ ایستگاه آتش نشانی!

مدیر بحران و ایمنی شهرداری منطقه نهم نیز درباره کمبود شمار ایستگاه‌های آتش نشانی در این محدوده می‌گوید: واقعیت این است که در منطقه نهم فقط ۲ ایستگاه آتش نشانی وجود دارد و شهید کامیاب در صورت نیاز امداد رسانی می‌کنند و این در حالی است که علاوه بر جمعیت ساکن این منطقه، جمعیت شناور به ویژه در مناسبت‌های خاص در محدوده نهم و پیرامون حرم رضوی به شدت افزایش می‌یابد.

حمید سربابی مقدم اضافه می‌کند: این در حالی است که در طرح جدید تفصیلی بافت مرکزی و پیرامون حرم رضوی تأکید شده است که معیار کمتر از ۶ متر به همان حالت باقی بماند و تغییر در راستای تعریض یا تخریب

سعیده ساجدی نیا امداد رسانی به موقع این روزها به یک موضوع مهم برای دستگاه‌های امدادی تبدیل شده است؛ مسئله‌ای که شاید بتوان گفت در اطراف حرم مطهر پررنگ‌تر از دیگر نقاط است و نگرانی‌هایی را به دنبال دارد. علت این نگرانی را هم می‌شود در چند بخش بررسی کرد: یکی حجم زائران حرم مطهر رضوی به ویژه در مناسبت‌هاست و دیگری کمبود ایستگاه‌های آتش نشانی در این منطقه با وجود مبادی چهارگانه حرم حضرت رضا (ع). این در حالی است که وجود بافت قدیمی، معابر تنگ و باریک و پر پیچ و خم و ترافیک شدید در منطقه نهم از مهم‌ترین مشکلاتی است که آتش نشانان با آن روبرو هستند و همیشه برای تأخیر حضور در رسیدن به موقع هنگام بروز حوادث نگرانی دارند.

همه این موضوع‌ها در چند سال گذشته مسئولان را بر این داشت تا برای ساخت ایستگاه‌های جدید امدادی و آتش نشانی در این محدوده برنامه‌ریزی کنند. در این باره مدیرعامل سازمان آتش نشانی و خدمات ایمنی شهرداری مشهد به این مهم تأکید می‌کند که ساخت ایستگاه‌ها کار ناپذیر است، اما با وجود پیگیری‌ها، مشکل نبود زمین همچنان با قوت پابرجاست.

انجام ۲۰۴ مأموریت در ۶ ماه

مسعود ظهیریان در گفت‌وگو با شهر آرا محله و با اشاره به شمار حوادث وقوعی منطقه نهم در آمان نخست امسال، می‌گوید:

مرکز فرماندهی و سوله مدیریت بحران شهر مشهد در منطقه نهم (بین خیابان ۱۷ شهر یورشمالی ۳ و ۵) در دستور کار قرار گیرد. حتی با این موضوع زمینی به مساحت ۱۲۰۰ متر مربع در نظر گرفته شد و اقدامات مربوط تا تهیه نقشه و جانمایی‌ها هم پیش رفت.

طبق گفته‌های او، ساختمان این سوله هم در ۲ طبقه پیش‌بینی شد؛ به این صورت که یک طبقه اداری و طبقه دیگر محل استقرار دستگاه‌های امدادی از جمله آتش نشانی، اورژانس و هلال احمر باشد، اما در نهایت بعد از برآورد اولیه اعتبار تا حدود ۲۰ میلیارد تومان، ساخت آن به تعویق افتاد. اکنون هم باید به همین صورت پیش برویم تا اعتبار آن تأمین شود.

آن‌ها انجام نشود. در این صورت امکان تردد خودروهای سنگین آتش نشانی وجود ندارد و از این رو دسترسی امداد رسانی‌ها در هنگام بروز حادثه امکان پذیر نیست. با این حال، معتقدیم تعداد ایستگاه‌های آتش نشانی منطقه نهم با توجه به حجم جمعیت شناور و زائر حرم علی بن موسی الرضا (ع) باید افزایش یابد و این مسئله برای ۲ محدوده رودی خیابان طبرسی و آیت... شیرازی به حرم مطهر اهمیت بیشتری دارد.

در انتظار تأمین اعتبار

سربابی مقدم با بیان اینکه نه فقط در منطقه نهم، بلکه در شهر مشهد حتی یک سوله مدیریت بحران برای مواقع اضطراری نداریم، می‌گوید: بر این اساس مقرر شد ساخت

نوجوان هنرستانی محله پایین خیابان با کمک مدیر مدرسه، کسب و کار راه انداخته است

اولین تجربه شغلی «سیما»



آن پرس و جومی کردند و مدام می‌گفتند چرا روش پخت این غذاها خوش مزه را به ما یاد نمی‌دهید؟ همین موضوع موجب شد مسئله را با مادر در میان بگذارم و به این ترتیب با پخت غذاهای جنوبی و معرفی ادویه‌های همان خطه در جشنواره شرکت کردم. در میان همه شرکت‌کننده‌ها، غذاهای ما به ویژه فلافل آبادانی و قلیه ماهی با استقبال دانش‌آموزان و معلم‌های مدرسه همراه شد. با پایان جشنواره، سفارش‌های زیادی هم برای غذای آماده و هم ادویه‌ها داشتیم. بر این اساس این دختر هنرمند که در رشته فوتوگرافیک در هنرستان بصیرت تحصیل می‌کند، برای طراحی بروشورها و تیزرهای تبلیغاتی فروش ادویه‌های جنوبی دست به کار شد و آن‌طور که خودش روایت می‌کند، در این مسیر از مشاوره‌ها و راهنمایی‌های خانم یاوری، دبیر کارآفرینی مدرسه، بهره‌مند شده است تا برای محصولات تولیدی در خانه مشتری جذب کند.

جلب مشتری در مدت ۲ ماه

سیما سیمیری می‌گوید: اکنون نزدیک به ۲ ماه است که با حمایت دلسوزانه کادر مدرسه و فرهنگیان را از طریق فضای مجازی آغاز کرده‌ایم. بیشتر فروش، ادویه‌های جنوبی است که تازه آسیاب شده‌ایم و اگر نیاز به مخلوط چند ادویه باشد، ادویه‌ها را با هم ترکیب می‌کنیم و در نهایت به صورت جزئی و عمده بسته‌بندی می‌کنیم و به دست مشتری می‌رسانیم.

کسب و کار این نوجوان کارآفرین نوپاست و سیما و مادرش هنوز در ابتدای راه هستند، اما آوازه آن‌ها خیلی بیشتر از آنچه فکر می‌کردند، بین دوروبری‌ها پیچیده است. حالا سیما به روزهای خوب و پر رونق این شغل خانگی فکر می‌کند.

زهراموسوی، مدیر هنرستان بصیرت، با ۲۹ سال سابقه که افتخار مدیر

سعیده ساجدی نیا، کرونا که آمد، اوضاع کار و درآمد‌ها خراب شد. بیشتر کسب و کارها در پی محدودیت‌ها تعطیل شدند. در این میان حتی مشاغل که امکان فعالیت داشتند، از اوضاع به وجود آمده بی‌نصیب نماندند و کارگزاران گریز بودند با حقوق کم و بدون هیچ مزایایی کنار بیایند. ترکش وضعیتی که کرونا ایجاد کرد، به خانواده ماهم اصابت کرد و پدرم کارش را از دست داد. این وسط ما ماندیم و انباشت نگرانی‌هایی که هر روز بیشتر می‌شد. گویی سقف آرزوهایمان یک باره فرورویخت. اما جرقه یک ایده، امید را دوباره در زندگی مان جاری کرد. این بخشی از گفته‌های سیما سیمیری، هنرجوی هنرستان دخترانه بصیرت است که این روزها با حمایت مدیر و معلم‌های مدرسه اش کسب و کاری را همراه مادرش، امیربه اسدی، به راه انداخته است.

همکاری مادر دختری

ماجرای این کارآفرینی از یک پیشنهاد ساده آغاز شده است. خانم زهرا موسوی، مدیر هنرستان، وقتی متوجه وضعیت اقتصادی خانواده برخی دانش‌آموزانش می‌شود، برای برگزاری یک جشنواره در فضای مدرسه برنامه‌ریزی می‌کند. سیما مادر باران روز این گونه توضیح می‌دهد: عنوان مراسم جشنواره غذا بود. باران همایی خانم مدیر و دبیر کارآفرینی مان قرار شد من هم در آن شرکت کنم و با توجه به اینکه اصالت‌مان به جنوب کشور برمی‌گردد، پیشنهاد شد مادرم یکی دو نوع غذای محلی آبادانی تهیه کند و همراه با ادویه‌های مربوط به شهرمان در جشنواره ارائه کنیم. سیما اضافه می‌کند: این در حالی است که پیش از این هم هر بار مادرم غذایی می‌پخت، با استقبال همراه می‌شد؛ چه آن‌هایی که از آن غذا می‌خوردند و چه همسایه‌ها که همیشه از بو و عطر غذاهای مادرم به وجد می‌آمدند و گاهی در باره مواد استفاده شده و طرز تهیه و پخت

برتر در حوزه کارآفرینی آموزش و پرورش خراسان رضوی، رادر کارنامه دارد، بر توانمند کردن دانش‌آموزانش پافشاری می‌کند و اعتقاد دارد که هنرستانی‌ها باید هنگام دانش‌آموختگی توان راه‌اندازی یک کسب و کار را برای خودشان داشته باشند، وگرنه آموزش‌هایی که فرا گرفته‌اند، مؤثر نبوده است.

اودر باره انگیزه کارآفرینی سیما سیمیری می‌گوید: وقتی متوجه ادویه‌های تولید این خانواده شدم، پیشنهاد دادم در زمینه معرفی و فروش این اقلام برنامه‌ریزی و حتی به پرندسازی هم فکر کنند. البته کمک من برای کارآفرینی شامل حال همه بچه‌های با انگیزه می‌شود. به عنوان نمونه چند سال پیش با هزینه شخصی ۲ دستگاه چرخ خیاطی برای مدرسه خریدم و گستره این کسب و کار تا آنجا پیش رفت که بچه‌ها دوخت لباس کار سفارش می‌گرفتند و حتی هنر جو‌هایی که در شان به پایان رسیده بود، سفارش‌هایشان را همین‌جا می‌دوختند و فقط مبلغ کمی بابت هزینه قبض برق به مدرسه پرداخت می‌کردند.