

BELGIA

Benelux-maiden merimieskirkon kahvila, Bryssel

2.-18.5.2013

Kokkolan ammattiopiston ravintola-alan opettaja

Hieman jännitti saapua Brysseliin, kun minulla oli asunto huoneistohotellissa, jossa ei ollut päivystystä iltaisin eikä viikonloppuisin. Olin saanut Aparthotel Wellingtonista sähköpostilla ohjeet mistä löydän lokeron, josta saan huoneistooni avaimet ja ohjeet asumaan asettumiselle.

Työpaikkani oli Merimieskirkko ja sen kahvila. Olin saanut etukäteen sähköpostilla työvuorolista seuraavaksi kahdeksi viikoksi. Listan mukaan työvuoroni alkoi kello 9.00. Työmatkani oli reilu 2 km joten olin päättänyt kävellä sen. Bryssel oli minulle kuitenkin outo suuri kaupunki ja illalla en saanut kaupungin karttaa mistään, enkä myöskään aamulla. Joten lähdin hyvissä ajoin suunnistamaan työpaikkaani kohden pienellä Googlesta tulostetulla kävelyreitti-ohjeella. Kysyin parilta vastaantulijalta ohjeita ja niitä myös ystävällisesti sain.

Minut toivotettiin iloisesti tervetulleeksi työpaikalle ja tarjottiin ensin aamukahvit ja kerrottiin vähän työpaikasta ja työtehtävistä. Sain ohjeet, missä vaihtaa työkengät ja mihin voin jättää tavarani työpäivän ajaksi. Naulakosta sain valita essun, joka oli meidän työasumme, muuten saimme olla omilla normaalivaatteilla. Ensimmäisenä työpäivänä pyyhin kahvilan pöytiä, tiskasin, opettelin hieman kassan käyttöä ja luin perehdytyskansion uusille työntekijöille ja pääasiassa katselin miten paikassa toimitaan.

Kahvila on auki kello 11.00 – 19.00 on avoinna 6 päivää viikossa tiistaista sunnuntaihin eli on maanantaisin suljettu. Kahvilassa toimittiin kahdessa työvuorossa aamuvuoro oli kello 9.00 -17.00 ja iltavuoro kello 12.00-20.00. Vuorossa oli useimmiten kaksi työntekijää ja harjoittelija. Toinen vuorossa olevista vastasi keittiöstä ja toinen asiakaspalvelusta. Keittiön työntekijä valmisti kahvilaan tuotteita myyntiin ja kahvilan asiakastiloissa työntekijä hoiti kassan ja asiakaspalvelun, pöytien siisteyden ja myymälän hyllyjen huollon. Kahvilalla oli myös takapihalla todella viihtyisä terassi jossa asiakkaat hyvällä säällä viihtyivät.

Keittiö valmisti joka päivä kahvilaan suolaisia piiraita, korvapuusteja ja joko kakkuja tai kauden piirakoita lisäksi paistettiin pakastevalmiita karjalanpiirakoita ja munavoita, myös ruisleipiä lohi- ja kinkkutäytteellä tehtiin joka päivä. Kahvin, teen ja mehun lisäksi oli myynnissä mehua, virvokkeita, olutta, siideriä ja pieni valikoima suomalaisia alkoholijuomia.

Kahvila toimi itsepalveluperiaatteella, paitsi anniskelu oli laseittain myyjältä.

Joka aamu tehtiin uusi pullataikina korvapuusteja varten ja kiireisimpinä päivinä jouduttiin tekemään vielä toinen satsi. Eniten myytiin juuri korvapuusteja ja karjalanpiirakoiden menekki oli myös aika suuri. Läheisen saksalaisen toimiston työntekijät kävivät myös usein lounaalla syömässä lohi- ja kinkkupiirasta ja korvapuustia. Osa asiakkaista oli vanhempia, jotka toivat lapsensa kerhoon.

Paikallinen viranomaisena oli äskettäin käynyt tarkastuskierroksella ja pyytänyt heitä laatimaan omavalvontasuunnitelman. Kokin kanssa katsoimme pääkohdat omavalvontaa varten sekä opastin käyttämään Eviran sivuilta löytyvät ohjeet siihen ja suunnittelimme alustavat seurantalomakkeet. Kokki on ranskankielentaitoinen ja hän kääntää

suunnitelman sitten ranskaksi kun se on valmis. Suurin ero Suomeen verrattuna lienee juuri siinä, että Suomessa kahvilatoimintaa ei voi edes aloittaa, mikäli omavalvontasuunnitelmaa ei ole tehtynä. Lisäksi oluen ja alkoholin myynti ja anniskelu ei tarvitse erillistä lupaa kyseessä olevaan toimintamalliin, mikäli se on liiketoimintalupaa haettaessa ilmoitettu.

Keittiö siivottiin joka päivä hyvin. Roskat kerättiin erilliseen katokseen takapihalla. Lajittelu oli siten, että tölkit, kartonkikääreet, lasipullot laitettiin siniseen pussiin, paperi keltaiseen pussiin pahvit litistettiin isompiin pahvilaatikoihin ja kaikki muu jäte laitettiin valkoiseen pussiin. Valkoiset pussit nostettiin kadulle talon eteen tiistaisin ja perjantaisin kello 18.00-20.00 välisenä aikana. Lisäksi tiistaisin nostettiin siniset pussit ja perjantaisin keltaiset pussit ja pahvit nostettiin kadulle, josta roska-autot ne sitten illan ja yön aikana noukkivat pois.

Belgiassa, Brysselissä on hyvin kalkkipitoinen vesi, joten vettä käyttävien koneiden kanssa tulee ongelmia, mikäli ei jatkuvasti huolehdi kalkinpoistosta. Esimerkiksi kahvin- ja vedenkeittimeen käytettävä vesi suodatettiin kalkkisuodattimien läpi aina ennen kuin laitettiin keittimeen. Astianpesukoneelle kalkinpoisto tehtiin kerran viikossa.

Ostoksilla käynti kuuluu tietenkin myös aina uuteen kulttuuriin tutustumiseen ja hotelli- ja ravintola-alan ammattihenkilönä tutustuin myös paikalliseen ruokakulttuuriin. Belgialaisia vohveleita ei voi missään tapauksessa jättää maistamatta, joten minäkin söin niitä useampana päivänä. Lisäksi maistoin tietenkin maailman parhaita friteerattuja perunoita. Myös paikallinen Jänispaisti Olutkastikkeessa jäi mieleen.

Työtehtävissä ei sinänsä tullut kovin paljon uutta vastaan. Ulkomailla työskennellessä on minulle tärkeää, että pääsen testaamaan kielitaitoani. Tällä kertaa puhuin englantia, ranskaa, ruotsia ja saksaa. Belgiassa tai ainakin Brysselissä kyllä selviytyy hyvin englanninkielellä.

Paras hyöty oli kuitenkin se, että sain hyvät kontaktit vaihtotyöpaikkaani. He toivottivat minut uudelleen tervetulleeksi ja halusivat myös opiskelijoita työssäoppimaan sinne. Heillä on mahdollisuus tarjota asiakaspalveluun ja kahvilapalveluihin liittyviä harjoittelujaksoja ja he myös tarjoavat opiskelijalle asunnon työssäoppimisjakson ajaksi.