

Kokkolan ammattiopiston kokkiopettaja

Työssäoppimispaikkani oli Sveitsissä Schaffhausenin kaupungissa 40 kilometriä Zürichistä, lähellä Saksan rajaa. Työskentelin espanjalaisen perheen ravintolassa. Ravintola on saanut nimensä siitä, että aikoinaan sieltä oli kaupungin parhaat näkymät Alpeille. Nyt alueella on jo niin paljon rakennuksia, että näkymä osittain peittyy.

Ravintolassa valmistetaan sekä espanjalaista että sveitsiläistä ruokaa. Ravintola on avoinna tiistaista lauantaihin alkaen klo 8.00 niin kauan kuin asiakkaita riittää, usein puoleen yöhön saakka. Sunnuntaisin suljetaan klo 16.00 ja maanantaisin ravintola on suljettu. Ravintolassa työskentelee omistajapariskunnan lisäksi 3-5 henkilöä tilausten mukaan. Isäntä vastaa keittiöstä ja emäntä salista. Ravintolan sisätiloissa on noin 100 asiakaspaikkaa ja terassilla noin 50 paikkaa. Ravintolan pääkieli on sveitsinsaksa, joka eroaa melko paljon perinteisestä saksankielestä. Ärrää surautellaan samaan tapaan kuin ranskan kielessä. Työkieli keittiössä on espanja ja myös asiakkaista useat ovat espanjalaista alkuperää.

Aamupäivän asiakkaat ovat pääosin alueella työskenteleviä henkilöitä ja lähiseudun vanhuksia. Nämä asiakkaat nauttivat usein täytettyjä voileipiä ja voisarvia sekä kahvia. Lounasaika (Mittagsessen) alkaa klo 11.30 ja noin klo 13 tulevat viimeiset asiakkaat. Ruokailijoita on lounaalla 30–50 henkilöä. Lounaslistalla on päivittäin kahdeksan eri vaihtoehtoa, keitto, salaatti ja pääruoka. Asiakkaat tulevat lähiseudun työpaikoilta, mukana on miehiä niin työhaalareissa kuin valkoisissa paidoissa ja solmioissa. Vanhuksia lounastaa myös paljon. Ruokajuomana tarjotaan vettä tai limonadia, mutta myös yhtälailla paikallisia ja espanjalaisia viinejä, sillä ravintola sijaitsee Sveitsin tärkeimmällä viininviljelyalueella. Lounaslista vaihtuu päivittäin. Omistaja vastaa ruokien valmistamisesta ja hänellä on apunaan portugalilainen rouva.

Iltapäivällä ravintolassa istuskelee paikallista väkeä viiniä, olutta ja kahvia nautiskellen ja rupatellen. Hiljaisten iltapäivätuntien aikana isäntäpariskunta poistuu ravintolasta; emäntä kotiin ja isäntä muutaman kymmenen kilometrin pyörälenkille tai kuntosalille.

Illallisaika alkaa klo 18 paikkeilla. Osa asiakkaista varaa ruokailun etukäteen ja osa tulee varaamatta. Ravintolassa on saatavilla sama menu kuin lounaallakin, sekä lisäksi À la carte-lista. Listalta voi tilata sekä paikallista että espanjalaista ruokaa. Paella on yksi ravintolan suosituimmista à la carte annoksista. Sitä valmistetaan erikokoisilla paellapannuilla, riippuen kuinka monta annosta kulloinkin on tilattu. Tapana on, että aina syödään kolmen ruokalajin menu: alku-, pää- ja jälkiruoka.

Ravintola sijaitsee hautausmaan kupeessa ja useana päivänä viikossa hautajaisvieraat aterioivat ravintolassa. Yleensä heille tarjotaan kylmä lautanen, jossa on erilaisia leikkeitä ja juustoja sekä hiukan kasviksia. Ruokajuomaksi on perinteisesti viini ja jälkiruoaksi kahvi tai espresso ja lähileipomossa leivottua pullaa, jossa täyteenä mantelimassaa. Muistuttaa siis hieman suomalaista pullaa, mutta on huomattavasti makeampaa. Kyseistä leivonnaista tilataan leipomosta metreittäin, noin 5 cm/asiakas.

Järjestimme ravintolassa Suomi-illan perjantaina 25.3. Paikallisessa sanomalehdessä oli kahtena päivänä ilmoitus illasta ja olimme myös yhteydessä Sveitsin suomiseuraan. Ilta oli menestys ja ruokailemassa oli useita suomalaisia ja paikallisia. Listalla oli savuporokeittoa, paistettua lohta ja tilliperunaa sekä mustikkakukkoa. Korvapuustit maistuiivat myös asiakkaille ja niitä leivoinikin useampaan kertaan.

Sveitsiläiset ovat hyvin tarkkoja siitä, että mistään ei myöhästyä koskaan. Myöhästymistä pidetään hyvin epäkohteliaana. Ihmiset ovat erittäin kohteliaita ja kaikkia tervehditään vaikka ei tunnettaisikaan. Sveitsiläiset tervehtivät toisiaan nimeltä ja siksi onkin tärkeää opetella ihmisten etunimet. Tutumpien kesken poskisuudelmat ovat yleinen tapa tervehtiä. Kättelemine on tavallista, jopa nuoret kättelevät toisiaan tavatessaan ja erotessaan. Teitittely on yleinen tapa, vain erittäin hyvät ystävät sinuttelevat. Nuorison keskuudessa sinuttelu on yleisempää. Viiniä nautitaan ja laseja kilistellään päivittäin. Kilistellessä katsotaan silmiin ja sanotaan ”prost” ja sen henkilön etunimi kenen kanssa kilistetään.

Aamulla töihin mennessä sanotaan ”morgen” tai ”hoi mITTenand”. MITTenand, jos tervehditään enemmän kuin yhtä henkilöä. Aina muistetaan toivottaa hyvää päivänjatkoa tai hyvää illanjatkoa kun erotaan. Ruokapöydässä kuuluu hyviin tapoihin toivottaa hyvää ruokahalua, ”en Guete”. Hyvää ruokahalua toivotetaan myös naapuripöytään. Mikäli joku aivastaa, sanotaan nopeasti ”Gesundheit” eli terveydeksi. Näin vältetään antamasta epäkohteliaista kuvaa itsestä.

Työpaikalla henkilökunta ruokailee vasta sitten kun kaikki asiakkaat ovat lounastaneet. Henkilökunnalle katetaan pöytä samalla tavalla kuin asiakkaillekin ja kaikki ruokailevat yhtä aikaa.

Työnantaja ei edellyttänyt, että työntekijät pukeutuvat työnantajan määräämään työasuun. Jokaisella oli oma työhön sopiva asu. Esimiestä puhutellaan kohteliaasti ja hierarkia työpaikalla näkyy selvästi. Työ tehdään esimiehen ohjeen mukaan ja selkeästi oli nähtävissä, että isäntä oli paikan pomo.

Jätteet työnantaja kuljetti itse pois ravintolasta. Jätekuljetuksen olisi kyllä voinut järjestää ulkopuolisen toimesta. Jätteet lajiteltiin huolellisesti samaan tapaan kuin Suomessakin. Biojätteet lajitellaan erikseen sekä kartonki, metallit ja paperi erikseen. Lasit lajitellaan erikseen värien mukaan: vihreä, ruskea ja kirkas lasi eri astioihin ja muovi erikseen. Kotitalouksissa, omakotitaloissa, biojätteet laitettiin kompostoriin, kuivat jätteet muovipussiin ja jäteastiaan. Jätepussiin piti hankkia kaupasta tarra, joka maksoi 2,50 frangia. Ilman tarraa jätefirma ei kuljettanut jätteitä pois. Lasit palautettiin omiin keräilyastioihin värien mukaan eikä panttia mistään pulloista maksettu. Muovipullot palautettiin kyläkauppaan litistettynä ilman panttia. Jätteiden keräilypisteessä oli myös oma keräilyastia kengille ja vaatteille sekä keräilysäiliö öljylle ja laatikko paristoille. Yleisilme Sveitsissä oli erittäin siisti, roskia ei näkynyt juuri missään.

Perheissä äidit ovat yleensä kotona lasten kanssa. Naisen paikan katsotaan olevan kotona. Usein tytöt eivät kouluttaudu, koska ajatellaan, että he jäävät kuitenkin kotiin hoitamaan lapsia. Järjestelmä tuntuu näin suomalaisen naisen näkökulmasta vanhanaikaiselta. Tällainen järjestelmä on mahdollista, koska tulotaso on korkea ja verot alhaiset.

Aamulla esikouluikäiset ja kouluikäiset lapset lähtevät kouluun ja tulevat kotiin keskellä päivää noin kolmeksi tunniksi. Pääsääntöisesti kouluissa ei ole järjestettyä ruokailua, vaan lapset ruokailevat kotona. Jos kuitenkin ruokailu on järjestetty, hoitavat sen usein perheenäidit kukin vuorollaan ja vanhemmat maksavat itse kaikki kulut. Usein myös perheenisät tulevat lounaalle kotiin.

Palkansaaja saa kolmesta palkkaa kuukaudessa ja kolmannentoista kuukauden palkasta maksetaan verot. Palkansaajat maksavat palkastaan itse sosiaaliturvansa ja eläkkeensä. Sveitsi on jaettu 26 kantoniin ja jokaisen kantonin sisällä itse päätetään veroprosentti. Mikäli kantonissa asuu paljon varakkaita ihmisiä, saattaa olla, että veroprosentti jää lähelle nolaa. Schaffhausenin kantonissa veroprosentti on n.10 %. Tulotaso on korkea, esimerkiksi pätevä opettaja, joka on

toiminut ammatissa useamman vuoden saa kuukaudessa 10.000–12.000 frangia eli 8000–9000 euroa. Tosin hintatasokin on korkea, esimerkiksi liha ja kala ovat 2-3 kertaa kalliimpaa kuin Suomessa. Minun asuinalueeni sijaitti lähellä Saksan rajaa ja sveitsiläiset käyvätkin usein ostoksilla Saksan puolella, jossa hinnat ovat huomattavasti edullisemmat kuin Sveitsissä. Näin keväällä kevät kukkien hinta oli Saksassa vain kymmenesosa siitä mitä Sveitsissä ja liha maksoi 2/3 vähemmän Saksassa. Tullirajoituksia maiden välillä on, esimerkiksi lihaa sai kerralla tuoda Saksasta puoli kiloa/henkilö.

Lainan ottaminen pankista ei ole niin tavallista eikä helppoa kuin Suomessa. Yleensä sveitsiläiset säästävät ensin ja ostavat vasta sitten. Esimerkiksi taloa ei rakenneta täysin lainarahalla, vaan pitää olla omaa pääomaa ja vakuudet. Varakkuus ei välttämättä näy, koska sveitsiläiset eivät halua näyttää varakkuuttaan ulkopuolisille. Minunkin naapurustossani asui useita miljonäärejä, mutta se ei näkynyt mitenkään ulospäin. Yrittämistä palkitaan ja yrittäjä menestyy, kunhan vain tekee töitä. Yhteiskunta on tehnyt yrittämisen helpommaksi kuin Suomessa.

Sveitsiläiset käyttävät paljon ravintolapalveluita ja hyvin tavallista on, että ihmiset tapaavat toisiaan ravintolassa. Hinnat ovat vähintäänkin samaa tasoa kuin Suomessa, mutta kauppa käy hyvin. Minun työpaikassa iäkkäät ja yksinäiset ihmiset tulivat usein istumaan ravintolaan useaksi tunniksi. He joivat kahvia tai viiniä ja ruokailivat ja seurustelivat. Ravintolayrittäjä kävi istumassa asiakkaiden kanssa ja juomassa lasin viiniä. Hyviin tapoihin kuuluu, että ravintoloitsija käy tervehtimässä kaikkia asiakkaitaan ja vaihtaa heidän kanssaan muutaman sanan.

Viimeksi muutettu: maanantai, 24 lokakuu 2011, 13:50