

Kokkolan ammattiopiston ravintolapalvelujen opettaja

Olin Espanjassa ravintolassa työssäoppimassa. Työpaikkani on ruotsalaisen perheen omistama yritys, joka on yksi heidän omistamistaan kolmesta Torreviejan alueella sijaitsevasta ravintolasta. Tein myös muutaman iltavuoron perheen toisessa ravintolassa. Työvaihtoon Espanjaan minulle ilmaantui kaksi hyvää syytä: ensiksikin pääsisin tutustumaan espanjalaiseen ravintola-alan kulttuuriin ja toiseksi ruotsalaisten omistamassa ravintolassa minulla olisi tilaisuus oppia lisää ruotsin kieltä.

Tarjoilijan perustyötävät Espanjassa ovat samanlaista kuin täällä Suomessa. Aluksi minun täytyi tiettenkin opetella kassan käyttöä ja totutella uuteen kieleen, joka oli rikssvenska - ja voin vakuuttaa että vaikeaa oli. Minun kouluruotsini ja pohjanmaan suomenruotsin kielen taidot joutuivat todella koetukselle.

Jo ensimmäisen viikon aikana panin merkille raaka-aineiden hankinnassa olevan eron Suomeen verrattuna. Raaka-aineita käytiin joka päivä itse hakemassa eri paikoista ja lisäksi monia eri tavarantoimittajia vieraili jatkuvasti ravintolassa tuomassa jotakin. Poikkeuksena oli myös perusraaka-aineiden runsas käyttö ja jalostusasteen vähäisyys. Esim. perunat kuorineen, kaalit ja salaatit kokonaisina laatikossa, lihafileet kalvoineen ilman vakuumia, kana kokonaisena jne. Raaka-aineita piti hankkia uusia joka päivä myös siksi, että ravintolassa ei ollut paljon säilytystilaa eikä varsinkaan paljoa kylmäsäilytystilaa.

Ruotsalaiset työkaverit olivat todella mukavia ja välittömiä ja tunsin itseni tervetulleeksi jo heti ensimmäisinä päivinä. He olivat hyvin avuliaita ja puheliaita ja he jaksoivat selittää asioita moneenkin kertaan, jos en heti ensimmäisellä kerralla ymmärtänyt. Ilmoitin heti alussa, että tulinkin opiskelemaan ruotsia ja toivon että kommunikoisimme mahdollisimman paljon ruotsinkielellä, englannin kieli otettiin käyttöön vain hätätapauksessa. Minä luulen, että viimeisellä viikolla osasin ruotsia jo 10 kertaa paremmin kuin alkupäivinä. Esimerkiksi juttelu muistakin asioista kuin työasioista sujui jo ihan mukavasti sekä asiakkaiden että työkavereiden kanssa.

Ravintolassa on joka päivä tarjolla päivän lounas – Dagens rätt. Suurin osa päivän asiakkaista tilaa päivään lounaan ja ruokajuomaksi talon puna- tai valkoviiniä. Lounasannoksen hinta ruokajuomineen maksaa 7,50 €sisältäen ruokajuoman, joka on joko viinilasillinen, vesi, tuoremehu tai pieni olut. Kaikki ruoka ja juomat tarjoillaan pöytiin. Ravintolahinnat ovat jonkin verran alhaisemmat kuin Suomessa. Syynä alhaisempiin hintoihin on varmaankin alhaisempi arvonlisävero, joka Espanjassa on ravintolamyynnille vain 7 %.

Työvuorossa tehtäviini kuului aamuvuorossa ensin siivous, jolloin lakaistiin ja pestiin ravintolasalin lattiat, sekä pestiin vessat. Siistittiin myös ulkoterassi. Siivouksen jälkeen oli vuorossa pöytien kattaminen ja tavaroiden paikoilleen laittamista. Asiakkaita alkoi tulla yleensä jo heti kello 11.00 ja silloin vain pääasiassa tehtiin tarjoilutehtäviä ja jos ehdittiin, käytiin tiskaamassa. Iltavuorossa kiillotettiin astioita ja laitettiin niitä paikoilleen sekä palveltiin asiakkaita. Jjos ehdittiin, niin siivottiin hyllyjä ja pyyhittiin pölyjä. Illan päätteeksi vietiin roskat ja nostettiin tuolit pöydille, jotta aamuvuoro pääsisi heti siivoamaan.

Eräänä lauantai-iltana omistaja soitti minua töihin, koska oli tulossa syntymäpäiväjuhlijoita ja heidän ryhmänsä olikin kasvanut alkuperäistä isommaksi. Oli mukavaa, kun minut pyydettiin töihin tällaiseen extravuoroon. Juhlat olivatkin aika riehakkaat ja myimme monta tuotetta loppuun ja välillä juostiin lainaamaan naapuriravintolasta jotakin (ei käy Suomessa päinsä).

Alkoholin anniskelussa on tietenkin suurin ero verrattuna Suomessa tapahtuvaan alkoholin anniskelumyyntiin. Anniskelussa ei ole määrätty mitään tarkkoja mittoja vaan alkoholia kaadetaan aina suoraan lasiin ”sopiva” määrä ja hinnat ovat huomattavasti alhaisempia. Alhaisemmat hinnat selittyvät pääosin arvonlisäveron pienuudesta ja siitä että lähes kaikki myynnissä olevat tuotteet olivat Espanjasta.

Työtavat ja –tekniikat ovat lähes samanlaisia kuin meillä Suomessa, joten siinä ei tullut mitään ongelmia eteen. Poikkeuksena on ainoastaan asiakaspalvelussa jatkuva asiakkaan huomioiminen. Heiltä täytyi käydä koko ajan tiedustelemassa onko kaikki hyvin ja maistuiko ruoka jne. Myös kokki tuli keittiöstä joka kerta tiedustelemaan onko ruoka vastannut odotuksia. Asiakkaiden kanssa myös keskusteltiin ajankohtaisista asioista ja kyseltiin heidän kuulumisiaan. Tällaisesta palvelukulttuurista meillä suomalaisilla olisi vielä oppimista. Ihailin myös sitä kuinka luontevasti vaihdetaan palvelukielestä toiseen myös silloin kun ei välttämättä ihan hallita sitä toista kieltä.

Toinen asia on sitten hygienia ja omavalvonta tai pikemminkin niiden puuttuminen. Viimeisenä työpäivänä vein työpaikalleni läksiäislahjaksi kaksi rasiaa suklaata ja kiitin heitä, kun olivat jaksaneet kärsivällisesti opettaa minulle ruotsia ja kohdelleet minua hyvin yhtenä työntekijänä. Oli mukavaa kun sain kaikilta lämpimät halaukset ja kutsun tulla milloin vain uudelleen.

Torreviejaan ja espanjalaiseen elämään pääsin tutustumaan vapaapäivinäni. Kävin syömässä muutamassa paikallisessa ravintolassa, mutta hankin myös itse raaka-aineita ruuanlaittoa varten ja asuntoni lähimarketissa oli riittävän hyvä valikoima kaikenlaista. Espanjan kieltä oli pakko opetella jonkin verran, sillä muutoin ei oikein olisi tiennyt mitä on hankkimassa. Oli myös etsittävä locutoria eli nettikahvila, jotta pystyin hoitamaan muutaman majoitukseen ja paluumatkaan liittyvä asiakirjan.

Tein myös pitkiä kävelyretkiä lähialueella. Kävin tutustumassa 4 km päässä oleville suolajärville ja siellä sijaitsevaan suolatehtaaseen. Asuntoni oli lähellä merenrantaa (200 m), joten rantakävelyä tuli myös harrastettua. Torreviejan huvipursisataman toiselta reunalta lähtee myös 1,6 km pitkä aallonmurtaja merelle ja siellä oli aina viikonloppuisin paljon paikallista väestöä sekä turisteja kävelemässä.

Kävin myös yhdessä sunnuntain ulkoilmakonsertissa, joita joskus on Torreviejan ”musiikki- aukiolla”. Torreviejalla on pitkät perinteet kamarimusiikin orkesteritoiminnasta. Ja heitä kunnioittaen on aukiolle pystytetty monumentteja.

Viimeisenä iltana kävimme yhteyshenkilömme ja kahden opiskelijan kanssa yhdessä syömässä. Pyysin yhteistyöhenkilön valitsemaan Torreviejan parhaan espanjalaisen ravintolan, jossa voisimme syödä kunnan illallisen espanjalaiseen tapaan. Ravintola El Meson de la Costa sijaitsee Torreviejan keskustassa ja sinne me menimme. Kannatta katsoa kyseisen paikan upeat nettisivut, <http://www.elmesondelacosta.com/> . Ravintolan hovimestarille kerrottiin, että olemme Suomesta ja minä olen ravintola-alan opettaja, ja tiedusteli samalla voisimmeko saada esittelykierroksen ravintolassa. Kierros oli todella antoisa, sillä saimme tutustua paikan todella suureen viinikellariin (n.10 000 pulloa kahdessa kerroksessa) ja kellarien vierellä sijaitsevaan sikarikabinettiin, jonne on mahdollista siirtyä illallisen jälkeen juomaan espressoa ja konjakkia sekä polttelemaan niin halutessaan laadukkaita sikareita. Saimme kurkistettua myös keittiön puolelle ja se näytti samanlaiselta kuin suomalaiset ravintolan keittiöt, myös yhtä siistiltä.

Illallinen itsessään oli todella herkullinen ja palvelu erinomaista. Ensiksi söimme 4 vadillista erilaisia alkupaloja. Tarjolla oli katkarapuja valkosipuliöljyssä, sinisimpukoita yrttikastikkeella,

täytetyt munakoisot sekä serranokinkkua ja tuoretta leipää. Pääruokana minulla oli kiviparilalla paprikaöljyssä paistettua häränfileetä ja valkosipuliperunoita. Erikoisuutena se, että ohuet fileepalat paistettiin siinä pöydässä. Ruokajuomana meillä oli koko aterian ajan Espanjalaista cavaa eli kuohuviiniä. Jälkiruuaksi tilasimme vielä kuohuviini-limesorbetin, joka valmistettiin myös pöydässä.

Suomeen oli mukava palata monta kokemusta rikkaampana. Työn kautta vieraaseen maahan tutustuminen avaa aivan uudenlaisia ovia näkemään kyseisen maan kulttuuria ja toimintatapoja. En voi muuta kuin suositella kenelle tahansa tällaista jaksoa työn merkeissä. Torre vieja sopii erinomaisesti paikaksi, jossa voi toteuttaa työjakson ainakin ravintola-alalla. Työpaikkoja on runsaasti tarjolla ja asuntokin on helppo järjestää ainakin talviaikaan.

Viimeksi muutettu: maanantai, 24 lokakuu 2011, 12:08