

Opettajan työharjoittelu ravintola Weeruskassa

Kävin Trasteveressä, Rooman vanhassa kaupungissa, syömässä ravintolassa, jossa tunnelma oli hyvä ja kodikas ja ruoka erittäin maukasta. "Olen palannut Trastevereen" oli ensimmäinen ajatukseni astuessani sisään ravintola Weeruskaan Helsingin Alppilassa. Se oli oleva "työharjoittelupaikkani" seuraavat viisi päivää.

Viiden päivän aikana minulle avautui uusi maailma. Kaksi ensimmäistä päivää oli, kuten kai aina uudessa tehtävässä, kaaosta. Kolmantena päivänä kykenin jo hieman hahmottamaan toimintaympäristöä ja tarjoilijan työn haasteellisuutta. Viimeisten kahden päivän aikana sain, ja osasin, jo tehdä ihan oikeita töitäkin!



Jos olisin tiennyt edes osan tästä opettajana työskennellessäni, olisin tehnyt monet asiat opetuksessani aivan toisin. Harmillista, että tätä mahdollisuutta ei ollut aiemmin. Tai olisi sellainen voinut olla, jos olisin osannut sitä lähteä järjestämään. Se ei vain tullut mieleeni aineenopettajana yläkoulussa 17 vuoden aikana.

Ravintolan johtaja **Heini Taht** odotti jo minua ja agendalla oli työvuorojen sopiminen ja työvaatteiden sovittelu, sininen paita ja musta essu talon puolesta ja lisäksi omat mustat housut. Hyvät työkengät ovat myös tarpeen, ne eivät saa olla liukkaat. Työolosuhteet ravintolassa vaihtelevat suuresti tilasta toiseen.

Ensimmäinen varsinainen työpäivä

Aamu alkoi normaalin tapaan, erona vain vaatetus. Piti pukeutua määrättyihin vaatteisiin, kun on tottunut käyttämään omia. No, eipähän tällä kertaa tarvinnut miettiä mitä päälleen laittaa, helppo homma.

Työvuoroni alkaessa join kupposen kahvia, orientoidun tulevaan ja siinä samalla tutustuin ravintolan pelastautumissuunnitelmaan. Tuo oli myös päivän ensimmäinen ja viimeinen istahdus.

Vastuualueenani oli pitää huolta vesikannuista ja kahvista. Muusta, jos jäi aikaa. Siis vesikannut pöytiin ja jokaiseen kauhallinen jäitä. Kahvin keittoa. Heti, kun ravintolan ovet avattiin, oli ruokailijoita jo ihan jonoksi saakka. Likaiset lautaset pois pöydistä keittiöön, roskat roskiin, lautaset tiskiin. Osa kupeista kuului pubin tiskikoneeseen ja osa keittiön, aluksi kaikki meni sekaisin, mutta kyllä ne pian oppi muistamaan. Piti myös huolehtia, että ruokaa oli riittävästi seisovassa pöydässä eli buffassa, kuten se täällä ilmaistaan.

Ammattislangin käyttö oli hyvin yleistä ja sen ymmärtäminen ei aina ollut aivan ongelmaton. Tunnelma keittiön puolella näin ulkopuolisesta tarkkailijasta oli kaaosmaista, mutta rentoa. Miten ihmeessä nuo ihmiset tietävät mikä annos menee mihinkin. Pubin puolella meni lähes sata lounasannosta. Menon siellä rauhoittuessa sain siirtyä salin puolelle avustamaan.

Kaunis sali, kellertävää sävyä, maalauksia, kodikkuutta. **Uma**, vanha konkari oli vastaamassa toiminnasta ja hän laitoi minut heti koetukselle. Saapui herraseurue ja Uma ilmoitti, että sinä se sitten hoidat nuo alusta loppuun. Vie ruokalistat. Siispä tuumasta toimeen. Ota tilaus, herrat vielä vitsailivat rikkaista ritareista vaikka köyhiä halusivat.

Uman opastuksessa naputtelin tilauksen kassaan ja sitä kautta tieto tilauksesta meni keittiöön. Annosten valmistuttua harjoittelimme kolmen lautasen kuljettamista samanaikaisesti, sillä sitä en milloinkaan ollut tehnyt ja ajattelin sen olevan tuhoon tuomittu juttu. Uma näytti kuinka se tuli käytännössä suorittaa ja siinä pikku kassanurkkauksessa sitä myös kokeilin. Tuntui pysyvän.

Lähtiessäni Uma naureskeli ja sanoi, ettei niitä lautasia passaa tiputtaa tai kokki suuttuu. Siinä ohjeistus, joten matkaan.

Herrat saivat upeat ritarinsa kommelluksitta eteensä kahviensa kera. Tyytyväisiltä vaikuttivat. Ruokailun jälkeen on laskun vuoro - siis kassakoneen opetteluun. Uman opastuksella sain välilaskun tulostettua ja asiakkaat maksoivat kortilla, joten pienen opetteluun jälkeen myös se onnistui. Vielä muutaman pöydän putsaus ja annosten vienti asiakkaille ja sitten päivä alkoikin olla loppuillaan.

Kyllä sitä välillä tuntee itsensä todella tumpuloksi alalla, jota ei ole ennen kokeillut. Seitsemän ja puoli tuntia liikuntaa takana, syöminen tapahtuu seisten pöydän nurkalla työtehtävien välissä. Ei ihme, että tarjoilijat ovat pääsääntöisesti hoikkia ja hyväkuntoisia.

Keksin alalle hyviä sloganeita:

"Rantsukuntoon tarjoilemalla – yhdistä hyöty ja huvi".

"Rokkaa ja kokkaa" kuten ravintolan Mikko- kokki iloisesti keittiössä.

Toinen työpäivä keskiviikko

Aamu alkoi kuten edellinen, vesikannut jäillä pöytiin, tuttu juttu. Tänään olinkin **Jennin** kanssa pubin puolella. Tänään tehtäväni oli pitää buffa (noutopöytä) täytenä ja siistinä, sekä pöydät siisteinä. Jenni huolehtisi sitten muusta.

Ensimmäisiä astioita keittiöön viedessäni keittiömestari **Mikko** (ollut talossa kolme vuotta ja tullut suoraan Helpasta) oli kuorimassa kananmunia pinaattikeittoon ja tarvitsi lisääksiä ja pyysi minua avustamaan häntä. Pikapuolin olinkin sitten yksin kuorimassa sitä valtavaa munavuorta kahteensataan pinaattikeittoannokseen. Tosin osuuteni jäi siitä vain noin alle puoleen, sillä salissa taas tarvittiin.

Tänään aloitti myös uusi tarjoilija, joka oli ollut saman yhtiön eri toimipisteessä palveluksessa ennenkin, Juttutuvassa ja alalla jo 15 vuotta. Hän oli heti kuin kotonaan ja näki, että on tehnyt tätä työtä aiemminkin. Itselläni on välillä vaikea hahmottaa missä vaiheessa voi mennä hakemaan astiat asiakkaalta. Tämä vaatii ilmiselvästi pelisilmää, joka varmasti kehittyy ajan myötä. Tunneherkkä ammatti.

Tässä työssä saa olla ihmisten kanssa tekemisissä eikä olo ole milloinkaan yksinäinen. Esimerkiksi yhtenä päivänä myytiin noutopöydän eli buffan puolelta 96 lounasta, joten vilskettä piisasi. Mureke-, muusi- ja kala-astioita piti vähän väliä vaihtaa uusiin. Salaattia lisää. Puhtaita lautasia ja laseja esille. Vesikannujen pesuja ja veden vaihtoja asiakkaiden välillä. Kahvin keittoa. Välillä asiakas halusi salaattiinsa viinietikkaa ja öljyä ja koska niitä ei ollut valmiina, niin ne piti käydä tekemässä. Hyvä palvelu on yritykselle tärkeää ja jokainen asiakas on arvokas. Asiakkaat halutaan tänne aina uudestaan ja uudestaan, totta kai.

Rauhan laskeuduttua pubin puolelle ryhdyin pyyhkimään pölyjä lampuista ja kaikista muista mahdollisista pinnoista. Jopa vessan peilin kävin pesaisemassa, saas nähdä huomaako sitä kukaan. Mielestäni wc on ravintolan käyntikortti ja sen perustella voi päätellä ravintolan hygieniatason. Ravintoloiden tulisi panostaa toiletteihinsa, tämä on tietenkin vain minun henkilökohtainen mielipiteeni.

Sitten olikin taas aika siirtyä ravintolan puolelle. Nyt ensimmäisen kerran näin miehen tarjoilijana, **Olli** nimeltään. Hän tuntuikin olevan aika haka työssään ja suuri persoona. Mistä ihmeestä se johtuu, että miehiä ei tarjoilijan hommat kiinnosta? Se on hyvin fyysistä työtä. Sen lisäksi saa olla koko ajan mukavien asioiden kanssa tekemisissä. Ihmiset tulevat ravintolaan nauttimaan ja rentoutumaan. Ovat yleensä iloisella tuulella. Positiivinen ympäristö. Välimeren maissa tarjoilijat

ovat pääsääntöisesti miehiä ja meillä naisia. Kokit taasen etelässä ovat enemmän naisia kun meillä Suomessa tämä ammattiryhmä näyttää olevan miesvaltaista.

Vielä muutama työtehtävä ennen päivän päättymistä. Huomisen lounaslistan kirjoittaminen liitutauluille, joita on kaksi. Tekstiä on paljon ja tilaa on vähän. Mahtuivat ne kuitenkin. Välillä Olli nakitti, vie ruokalistas ykköseen, annokset vitoseen, hae astiat seiskasta... ja näin sitä mentiin kuin pieni aropupu. Ihmettelin vain, että jalat eivät protestoineet moisesta äkkiliikunnasta ja kädetkin jaksoivat kantaa päivän loppuun saakka. Välillä kupillinen cappuccinoa tiskin nurkalla ja menoksi.

Toinen päivä onnistuneesti ohi ja monta kokemusta on taasen haalittu kokemusten haaviin. Ei tämä lainkaan hullumpaa ole. Sitä olen vain tässä ihmetellyt, että onko tämä ala aina ja joka paikassa näin kiireistä. Hyvä, jos on, yritykselle ja sitä kautta työntekijälle myös. Sillä silloin tietää, että töitä riittää. Jokaisen pitää myös muistaa huolehtia itsestään ja lepopäivistä, jotta jaksaa hymyillä ja luoda iloa ympärillensä. Se on tärkeää fyysisesti raskaassa asiakaspalvelutyössä.

Kolmas työpäivä torstai

Ensimmäinen iltavuoroni. Aluksi rauhallisempaa kuin lounasaikaan, mutta ajan edetessä pöydät täyttyivät ruokailijoista. Kaksi ensimmäistä päivää oli mennyt sumussa ja humussa, nyt kolmantena päivänä alkoi tuntua jo tutulta sekä paikka hahmottua. Osasin jo jotain ja pystyin toimimaan itsenäisesti. Hoidin joitakin pöytiä itsenäisesti alusta loppuun eli ruokalistojen viemisestä laskun kirjoittamiseen. Koko ajan oli kuitenkin apu lähellä, jos ei ollut varma kuinka menetellä. Yksi pöytäseurue halusi ruokaan sopivaa viiniä pullollisen ja löysinkin viinikaapista heille erinomaisen valinnan. Täällä ravintolassa oli tapana avata viinipullo asiakkaiden luona pöydässä ja se oli mielenkiintoinen kokemus myös, kaikkine rituaaleineen maistatus mukaan lukien. Kommelluksitta joka tapauksessa.

Yhden kerran tapahtui niin, että laskin nelosoluen vaikka asiakas oli tilannut kolmosta. No, tuo ensimmäinen tuoppi meni hävikiksi. Yksi ruoka-annos oli väärä, kun en ymmärtänyt, että kana ja broileri ovat aivan eri asioita. Senkin opin. Tuossa ne koko työharjoittelu jakson hävikit sitten olivatkin, tietääkseni. Siis suhteellisen vähäiset tuhot, vaikka mukava olisi ollut, jos niitäkään ei olisi tapahtunut.

Perjantain ja lauantain iltavuorot

Ympäristö hahmottui yhä paremmin ja työtehtävät tulivat koko ajan tutummiksi ja tutummiksi. Uusia asioita, totta kai, tuli jatkuvasti eteen, mutta kaikesta selvittiin. Sain jatkuvasti vastuullisempia tehtäviä itsenäisesti tehtäväksi ja pidin siitä. Kysyin, aina kun tunsin itseni epävarmaksi. Viisi päivää on juuri sopiva aika työharjoittelulle, kolme on liian vähän ja viikkoa pidempää aikaa opetuksesta on mahdotonta olla poissa. Opettaja joka tapauksessa valmistelee tunnit sijaiselle ja viikon mittaisella työharjoittelulla jokainen ryhmä jää vain yhden kerran ilman oman opettajan opetusta. Tämän oppilaat kestävät ja opettaja saa arvokkaan työkokemuksen.

Tarja Hartman
koulu-coach