

Teemu Talala

Nivalan Ammattiopisto

Cateringalan tuntiopettaja

TYÖELÄMÄJAKSO KANARIALLA

Ravintola Mummola Playa del Ingles 15.9–13.10.2012

Ravintola Mummola on noin 60 asiakaspaikkainen ravintola ihan Playa del Inglesin keskustassa sen pääkadulla Avda de Tirajanalla.



Ravintolan omistavat suomalaiset Pasi ja Tero. Heidästä Pasi vastaa ravintolan salin toiminnasta ja Tero keittiön päivittäisestä toiminnasta ja suunnittelusta. Heidän lisäksi ravintolassa työskentelee sesongin vilkkaudesta riippuen 1-4 henkilöä salilla ja keittiössä. Ravintola on päivittäin auki aamu 9-yö 01-02 asiakkaista riippuen. Keittiö on toiminnassa klo 11-23. Ravintola on tyyliltään olohuonemainen, se on sisustettu suomalaisin puukalustein ja koristeltu niin sanotusti "mummola" tyyliä käyttäen mm. raa-juja, pannuja, patoja ja suurella käkikellolla.





kuvassa omistajat Tero (vasemmalla) ja Pasi

Paras sesonki ajoittuu lokakuun alusta, huhtikuun loppuun. Sesongin aikana ravintolassa käy a la carte asiakkaita 100–150 päivästä riippuen, sekä lisäksi muut ravintolan asiakkaat. Mummolassa järjestetään lisäksi teemapäiviä ja muita yksityistapahtumia kuten häitä. Ravintolan asiakaskunta muodostuu pääsääntöisesti suomalaisista turisteista tai saarella läpi talven asuvista suomalaista. Lisäksi ravintolassa käy muita pohjoismaalaisia, Englantilaisia ja Espanjalaisia.

Ravintolan ruokalista muodostuu perus pihviannoksista ja suomalaiseen makuun tehdyistä paikallisista annoksista kuten mojo perunat. Lisäksi ravintolassa on päivittäin tarjolla itse tehtyjä leivonnaisia ja kahvilatuotteita. Ravintola eroaa monista paikallisista kilpailijoistaan siinä, että se pyrkii tekemään tuotteensa alusta alkaen itse ja mahdollisimman vähän valmiita tuotteita käyttäen. Siellä mm. esikäsitellään lihat itse ja tehdään kastikepohjat ja liemet ne itse keittäen.

Oma harjoitteluni ajoittui syyskuun puolesta välistä eteenpäin, joten kiireisin sesonki ei ollut vielä käynnissä kun oma jaksoni alkoi. Tämän vuoksi sainkin aikaa tutustua rauhassa paikan toimintaa ja pääsin mm. heidän uuden ruokalistansa suunnitteluun ja kehittämiseen mukaan. Omat työpäiväni alkoi yleensä noin klo. 13 ja sen sisältöön kuului päivästä riippuen esivalmistelutöitä, leivontaa, listojen suunnittelua, annosten kehittelyä, ruoka-annosten valmistusta, sekä siivous ja ylläpitotöitä. Kävimme lisäksi tutustumassa paikallisiin tavarantoimittajiin ja tukkumyymälöihin yhdessä Teron kanssa. Työpäivä loppui yleensä klo. 22-23, riippuen illan ruokailijamäärästä.

Harjoittelujakso oli kyllä avartava ja mieltä virkistävä, työilmapiiri paikassa oli rento ja työskentely ja yhteistyö paikan omistajien kanssa sujuvaa. Työelämäjakso paikkana henkilökunnalle ja opiskelijoiden harjoitteluun Ravintola Mummola sopii mielestäni erinomaisesti. Sesongin aikana siellä on todella kiireistä ja näkee alan todellista luonnetta. Kiireestä huolimatta Pasilla ja Terolla on kuitenkin aikaa ohjata ja perehdyttää talon tavoille, mikä on mielestäni todella tärkeää kun mietitään opiskelijoiden harjoittelua ja tavoitteiden asettelua.

Harjoittelupaikkana Mummola on hyvä kokeille joilla on perusosaaminen ammatista ja jotka ovat valmiita omatoimisuuteen. Lisäksi harjoittelijan olisi mielestäni hyvä olla ollut jo jossakin suomen ravintolassa

harjoittelujakso, jotta keittiötyöskentely ja laitteiden käyttö on nopeammin omaksuttavissa. Myös tarjoilijoille Mummola antaa haasteellisen harjoittelupaikan, jossa pääsee itse tekemään paljon, mutta ohjauksen alaisena. Tarjoilijat saavat varmasti vahvan kokemuksen sekä asiakaspalvelusta, että myös baari työskentelystä. Lisäksi harjoittelussa pääsee käyttämään myös kielitaitoaan monipuolisesti vaikka paikka pääsääntöisesti suomi paikka onkin.

Omaan työelämäjaksooni olen kaikin puolin tyytyväinen ja kiitollinen kuntayhtymällemme siitä, että tällainen mahdollisuus henkilöstöllemme on tarjolla. Työelämäjaksolta sai kyllä lisää virtaa omaan ns. "leipätyöhön" ja varmuutta ja intoa kannustaa opiskelijoita lähtemään ulkomaan harjoitteluihin ja jatko-opintoihin.