

Leonardo da Vinci Liikkuvuushanke
DEMOKAM 3, III-kausi (2012 – 2014)
Kansainvälinen työelämäjakso 14.9.2013-12.10.2013

Kohde: Paulas restaurant, Kypros, Agia Napa



Juhani Madetoja
Hotelli-, ravintola- ja catering-alan lehtori
Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä
Haapaveden ammattiopisto

Tiivistelmä

Olin työelämäjaksolla Kyproksella Agia Napassa. Tavoitteeni oli päivittää ravintolakokin ammattitaitoani vastaamaan työelämän vaatimuksia sekä kehittää kielitaitoani sekä englannin että ruotsin kielessä. Lisäksi halusin tutustua paikalliseen ravintolakulttuuriin.

Työskentelin Paulas restaurantissa, joka on ns. a`la carte ravintola. Asiakkaat kävivät siellä vain syömässä, joskus harvoin asiakkaat jäivät istumaan iltaa.

Paulas restaurant on erittäin hyvä työpaikka sekä opettajille että opiskelijoille.

Henkilökunta oli ammattitaitoista ja he opastivat ja ohjasivat erittäin hyvin.

Työpaikalla oli kokoajan ns. kielikylvyssä, koska tilaukset tehtiin ruotsiksi tai paikallisella kielellä, jota en oppinut hallitsemaan. Englanti oli keittiössä pääasiallinen kommunikointi kieli.

Sisällys

1. Johdanto	4
2. Matkustaminen, majoitus	4
3. Kypros	5
4. Ravintolan toiminta	5
5. Yhteenveto	6

1. Johdanto

Olen työskennellyt opettajana 23 vuotta. Aloitin rovaniemellä hotelli- ja ravintola oppilaitoksessa ja siirryin sieltä raahan aikuiskoulutuskeskuksen kautta haapaveden ammattiopistoon, jossa aloitin 2003. Ennen opettajaksi valmistumistani työskentelin ravintoloissa kokkina sekä keittiömestarina vajaat kaksikymmentä vuotta.

Keskustelin mahdollisuudesta kansainväliseen vaihtoon Sirpa Korhosen kanssa ja sen jälkeen esimieheni Ritva Joki-Kolehmaisen kanssa.

Vaihtoon oli helppo lähteä koska olin keväällä keskustellut asiasta kyproksella Paulas restaurantissa, jossa kävin seurantamatkalla.

Kehittämispalvelun aktiivisen toiminnan ansiosta hakemus ja rahoitus järjestyivät nopeasti. Matka-asiat hoidin itse ja majoituksen sovin Paula Antonian kanssa.

Sijaisuuteni hoidettiin osaston sisällä. Kiitän Sirpa Korhosta, Ritva Joki-Kolehmaista mahdollisuudesta vaihtoon sekä osaston henkilöstöä venymisestä sijaisuuteni hoidossa.

Matkalle sain mukaan sekä jedusta että koulutusaloista englanninkielistä materiaalia mukaani. Lähdin matkalle innostuneena ja avoimin mielin.

2. Matkustaminen, majoitus

Matkustamisen aloitin jo perjantaina oulusta helsinkiin, koska lento Munchenin kautta Larnakaan lähti klo 6.35. Saavuin Larnakaan 14.55. Saavuttuani Larnakaan soitin Paulalle että olen saapunut. Olin sopinut Paulan kanssa että Costas hakee minut Larnakasta Agia Napaan. Paula ilmoitti että Costas ei voi tulla hakemaan minua vaan hän kehoitti minua ottamaan taksin ja tulla sillä Agia Napaan Paulas restauranttiin.

Larnakasta Agia Napaan on n. 80 km ja saavuin Paulas Restauranttiin n. klo 16.30, jossa Costas oli jo töissä. Hän esitteli minut ravintolan henkilökunnalle, joista osan jo tunsin keväältä. Hän pyysi minua odottamaan ja saatuaan työnsä tehtyä hän vei minut hotelli Calypsoon, josta Paula oli varannut minulle huoneen. Sovin Costaksen kanssa että

palaan ravintolaan kun olen majoittunut. Saatuani huoneen, purin matkalaukut ja lähdin takaisin ravintolaan, jonne oli n. 300 m matka hotellilta. Paula, Costaksen vaimo oli myös saapunut ravintolaan. Keskustelin Paulan ja Costaksen kanssa alakvasta neljän viikon työrupeamasta ja sovimme että aloitan työt maanantaina.

3. Kypros

Kyproksen saari on jakautunut kahtia vuoden 1974 turkin ja kreikan sodan vuoksi. Turkkilaiset miehittivät saaren pohjoisosan. Tällä oli suuri vaikutus saaren väestöön, joista osa joitui muuttamaan pois omalta kotiseudultaan miehityksen alta. Yk:n alaiset joukot tulivat turvaamaan saaren kreikkalaisen ja turkkilaisen väestön rajaa. Turkkilaisten haltuun jääneellä alueella ovat saaren ehkä parhaat hiekkarannat. Näillä alueilla olleet hotellit ja muut majoitustilat ovat edelleenkin siinä kunossa kun ne jäivät miehityksen alkaessa. Näillä alueilla ei ole juurikaan toimintaa ja osa alueista on ns. ghost townia. Alueella on edelleen yk:n joukkoja.

4. Ravintolan toiminta

Ravintolan omistavat Paula ja Costas Antonio. Ravintola on toiminut saarella yli kaksikymmentä vuotta, alkuun eri paikassa ja tällä paikalla kymmenisen vuotta. Paula vastaa salin toiminnasta ja Costas keittiöstä. Ravintola on a la carte ravintola eli kaikki annokset valmistetaan tilauksesta. Työt aloitettiin klo 14.30, jolloin tehtiin esivalmistelutyöt iltaa varten. Salilla oli töissä 2 henkilöä Paulan lisäksi. Paula siivoaa itse salin aina aamuisin sekä valmistaa osan jälkiruuista kotonaan. Keittiöllä työskenteli Costaksen lisäksi 3 kokkia ja yksi tiskari. Kokit olivat intiaasta, bulgarista ja kyprokselta sekä tiskari romaniasta. Keittiöllä kommunikoi pääasiassa englannin kielellä. Costa huolehtii keittiön raaka-aine ostokset ja valvoo keittiön toimintaa kreikkalaisella temperamentillaan. Raaka-aineet Costas hankki 5 km päässä olevasta meidän prismaa tai citymarkettia vastaavasta kaupasta. Ainoa poikkeus oli että sieltä sai kaiken alkoholista ruokiin. Costas kävi päivittäin kaupassa, Hän perusteli sitä että saa raaka-aineet juuri sellaisena kuin haluaa kun voi itse valita tuotteet.

Ravintola on avoinna klo 15.00- 23.30 sesonkiaikana. Asiakkaat tulivat ruokailemaan pääasiassa 18.00-20.00 välillä. Asiakkaita kävi 80-140 päivässä. Tästä aiheutui aina melkoinen kiire kun asiakkaat tulivat melkein yhtäaikaan. Sesonki on toukokuun puolesta välistä lokakuun loppuun. Tänä aikana henkilökunta tekee töitä joka viikon päivä, vapaita ei ole. Talvella ravintolan aukioloajat ovat hieman toiset ja

henkilökuntaa ei ole omistajien lisäksi muita. Palkka on hieman pienempi kuin Suomessa ja työntekijät kehuivat Costasta hyväksi työnantajaksi.

Ravintolan asiakaskunta on pääasiassa skandinaaveja ja jonkin verran keskieurooppalaisia.

Omavalvontaan kuului keittiön päivittäinen siivous sekä raaka-aineiden päiväysten kirjaaminen, jonka Costas teki itse. Keittiössä tehtiin myös perusteellinen siivous viikottain. Keittiöön kuuluva pukeutuminen oli myös pakollinen.

Keittiön laitteet toimivat kaasulla, paitsi jääkaapit, pakasteet ja astianpesukone. Valmistusvälineitä ei ollut kovin paljon verrattuna mitä meillä on käytössä.

Kustannustietoisuus oli hyvä. Etenkin naudanliha oli kallista ja se näkyi myös ruokalistalla siten että siinä käytettiin paljon porsaanlihaa ja broileria. Kaikki kala tuli pakasteena ja sulatettiin ja valmistettiin sitä mukaan kun niitä tilattiin. Kala oli yllättäen myös aika kallista, vaikka oltiin meren äärellä. Myös erilaisia salaatteja oli paljon listalla. Lista kokonaisuudessaan oli laaja ja melko perinteinen johtuen asiakaskunnasta. Listan laajuutta Costas perusteli sillä, että kun heillä käy samat asiakkaat useamman kerran niin asiakkailla on valinnan varaa.

5. Yhteenveto

Työskentely Paulas restautrantissa oli alkuun haastavaa. Oli opittava kuuntelemaan tilaukset vieraalla kielellä. Toisena haasteena oli keittiön lämpötila, joka oli todella korkea verrattuna Suomen olosuhteisiin. Annosten tekeminen itsessään ei ollut vaikeaa kun olin oppinut ne tekemään. Työrytmiin pääsy ei tuottanut vaikeuksia jota Costaskin hieman ihmetteli. Henkilökunta työskenteli saumattomasti, joskin keskustelin joistakin muutoksista joita hän voisi harkita, jolloin työskentely olisi vielä joustavampaa. Toisinaan kun kaikki ei sujunut niinkuin Costas halusi, hänen temperamenttinsa tuli hyvin esille. Palautetta sain hyvin.

Keskustelin Paulan ja Costaksen kanssa myös mahdollisuudesta lähettää sinne opiskelijoita edelleen ja he sanoivat että sopii hyvin mutta ajankohta milloin opiskelijat tulevat pitää katsoa hyvin. He eivät halunneet opiskelijoita sinne sesonkiaikaan koska opastusta ja ohjausta ei välttämättä ehdi hoitamaan hyvin.

Jaksoon olen erittäin tyytyväinen, koska havaitsin eteen ole pudonnut ns. kelkasta, vaan osaan edelleen tehdä ravintolassa annoksia. Myöskin omaan kielelliseen osaamiseeni olen tyytyväinen.

Suosittelen kaikille ulkomaanjaksoa joita vain kiinnostaa.

Kiitokset työnantajalle tästä mahdollisuudesta.



Kuvassa Paulas restaurantin keittiö



Kuvassa kaupan lihahuone josta Costas osti kaiken lihan



Paikallisen leipomon tuotteita