

Työssäoppimassa Espanjan Fuengirolassa



Fuengirola

Fuengirola on kaupunki eteläisessä Espanjassa, Andalusiassa. Kaupunki sijaitsee Välimeren rannalla Costa del Solin eli Aurinkorannikon alueella. Fuengirola on vilkas turistikaupunki erityisesti suomalaisten ja brittiläisten keskuudessa ja monet tuhannet suomalaiset asuvatkin kaupungissa ympärivuotisesti.

Halusimme suorittaa työharjoittelujaksomme ulkomailla ja päädyimme valitsemaan Fuengirolan. Ylempien luokkien opiskelijat kertoivat paikasta meille ja päätimme hakea töihin Pizza Maestron, joka on pizzeria Los Bolichesin juna-aseman alla Fuengirolassa.



Maestro

Pizzerian omistaja on egyptiläis-kreikkalainen Sami Ghaly. Hän on asunut Suomessa ja omistanut pizzerian Salossa. Hänen vaimonsa on suomalainen ja hän puhuu hyvin suomea. Otimme häneen yhteyttä puhelimitse, sekä sähköpostilla ja sovimme työharjoittelusta. Hän kertoi meille kiinteistövälitysfirmasta, Tupasista, jonka kautta varasimme asunnon. Lennot varasimme Norwegianilta.

Koulumme kansainvälisiä asioita hoitava opettaja Markku Mäkelä auttoi meitä saamaan rahoituksen työssäoppimista varten. Leonardo Da Vinci- niminen rahoitus tuli Eu:lta. Könttäsomma kattoi lennot, majoituksen ja ruokamenot osittain.



Matka

Lähdimme Helsingin lentokentältä 9.11.2012 kohti Espanjaa. Olimme varanneet majoituksen Tupasi- kiinteistönvälitysfirmalta, joka järjesti meille myös lentokenttäkuljetuksen Malagan lentokentältä asunnollemme Los Bolichesiin. Lentomme oli pari tuntia myöhässä, mutta pääsimme kuitenkin aamuneljän aikaan asunnollemme Bolichesiin, ystävällisen kuljettajamme Janen kyydillä. Kun pääsimme asunnolle, olimme niin väsyneitä, että menimme suoraan nukkumaan.

Työssäoppiminen

Käytimme ensimmäisen viikonlopun Los Bolichesiin tutustumiseen, ja sunnuntaina menimme työpaikallamme ”ilmoittautumaan”, oletuksena, että aloittaisimme työt maanantaina. Pomomme Sami kuitenkin ilmoitti, että työskentelymme alkaisikin jo samana iltana. Tulimme viideksi työpaikalle, ja meidät perehdytettiin työpaikan toimintatapoihin ja meille opetettiin työtehtävät.

Maanantaina aloitimme varsinaisen työskentelyn, Inka aamuvuorossa ja Aini iltavuorossa. Aamuvuoro alkoi kello 12 ja päättyi kello 18, iltavuoro alkoi kello 17 ja loppui kello 00, kun ravintola suljettiin. Teimme myös yhden viikon vuoroa toisinpäin, mutta huomasimme, että alkuperäiset vuorot olivat meille sopivimmat, kun olimme jo tottuneet vuoroihin kuuluvat työtehtävät.

Työtehtäviimme kuului ”sisäänheittäminen”, jos ravintolassa oli hiljaista, seisoimme ovella, tervehdimme ohi kulkevia ihmisiä ja houkuttelimme heitä sisään. Kun ravintolaan tuli asiakas/asiakkaita, tervehdimme, ohjasimme heidät pöytään, veimme menut ja otimme juomatilaukset. Samalla kun veimme juomat asiakkaille, kysyimme olivatko he valmiita tilaamaan, ja otimme tilaukset. Ruoan valmistuttua tarjoilimme sen heille. Pääasiassa seisoimme ovella tai tiskin takana ja seurassimme tarvitsevatko asiakkaat jotain. Kun olimme tiskillä, työskentelimme myös baarissa, jossa teimme erilaisia juomia.

Teimme myös tiskiä ja joskus autoimme kokkeja pizzojen täyttämässä, jos oli kiire ja oli vain yksi kokki ja kaksi tarjoilijaa. Joka päivä oli myös buffet kello 12 – 16, sunnuntaisin kello 20 asti. Aamuvuorossa olevien piti aina kertoa asiakkaille buffetista ja sitten vasta, jos he halusivat tilata jotakin listalta, viedä heille varsinaiset menut. Kun buffetit laitettiin kiinni, joku tarjoilijoista siivosi ja sammutti sen. Kun asiakkaat olivat ruokailleet, veimme heille laskun ja heidän lähdettyään siivosimme pöydän.

Asiakaskuntaan kuului pääasiassa suomalaisia, espanjalaisia, ruotsalaisia, tanskalaisia ja brittejä. Noin puolet asiakkaista oli suomalaisia, ja suomen kielellä pärjäsi melko pitkälle, mutta jonkun verran piti myös puhua englantia, espanjaa ja ruotsia.

Saimme myös aika suuren vastuun olla keskiviikkoisin kahdestaan tarjoilemassa, yhden kokin kanssa. Joskus aiheutui ongelmia kun emme osanneet tarpeeksi hyvin espanjaa, mutta yleensä töissä ollut kokki auttoi meitä espanjalaisten asiakkaiden kanssa, jos emme ymmärtäneet jotakin. Muita vastuutehtäviä olivat faksin lähettäminen ja tupakan ostaminen pomolle.



Pizza Maestro sisältä



Aamuvuorossa Inka levitti mainoslappusia, avattiin terassi, eli kannettiin pöydät, tuolit, ja aurinkovarjot ulos. Ulkopöydille tuhkakupit ja kukat, tarkistettiin yleisten tilojen siisteys ja laitettiin salaattipöytä valmiiksi. Sitten alettiin odottamaan asiakkaita. Kumpiinkin vuoroihin kuului tarjoilua, pöytien siistimistä ja laskujen ottamista, sekä tiskiä.

Iltavuoroon tultiin viideksi, joten meillä oli tunti yhteistä työaika. Iltavuoroon sisältyi enemmän alkoholijuomien tarjoilua. Iltavuoroon kuului paikkojen siistiminen, kahvikoneen pesu, terassin kantaminen sisään, tuhkakuppien puhdistaminen, loppujen astioiden tiskaaminen, lasien kuivaaminen ja roskien vieminen.

Kummallakin oli viikossa kaksi vapaapäivää, Ainilla torstai ja perjantai, Inkalla perjantai ja lauantai, joten meillä oli yksi yhteinen vapaapäivä viikossa.

Työ oli mukavaa, asiakaspalvelua oppi paljon ja työporukka oli mukava. Vakiasiakkaista tuli hyviä tuttuja, joiden kanssa tuli juteltua, missä tahansa heitä näkikin. Työn miinuspuolia oli se, että emme saaneet tippiä, vaikka olimme ansainneet ne hyvällä asiakaspalvelulla. Saimme kuitenkin ruoan mukaamme työpaikalta.

Kuusi viikkoa meni melko nopeasti ja opimme paljon asiakaspalvelua, juomien tekemistä ja espanjan kieltä. Tutustuimme myös Fuengirolaan ja erityisesti Los Bolichesin alue tuli erittäin tutuksi.

Kannattaa lähteä kokeilemaan työssäoppimista ulkomaille jos siihen on mahdollisuus!

Aini Ylikulju ja Inka Järvinen, MA12