

Opettaja, Kokkolan ammattiopisto

Työskentelin tunnettuun hotelliketjuun kuuluvassa hotellissa Kyproksella. Lokakuu on yksi parhaita turistikuukausia, ulkoilman lämpötila oli päivisin 30 asteen tietämissä.

Kyproslainen työkulttuuri on melko samanlaista kuin meillä 1970-luvulla, valtaetäisyys esimiehen ja alaisen välillä on siis nykyiseen suomalaiseen työkulttuuriin nähden suurempi. Kaikilta työntekijöiltä, kuten siivoojilta, tarjoilijoilta ja keittiön aputyöntekijöiltä ei vaadita ammatillista koulutusta. Työkavereita ja esimiehiä tervehditään Kalimera- huomenentoivotuksin. Kun tavataan ystäviä ja tuttaviamiehiä, miehet kättelevät, naiset tervehtivät toisiaan poskisuudelmin. Aina ollaan kiinnostuneita toisista; mitä kuuluu, miten voit, miten menee.

Työtä tehdään ahkerasti, tauot ovat käytännössä lyhyempiä kuin teoriassa. Tärkeätä on saada työt tehdyksi sovitulla tavalla. Hotellin työntekijät saavat lounaan ja yhden välipalan työpäivän aikana nimelliseen hintaan.

Ensimmäisellä viikolla työskentelin housekeeping-osastolla. Housekeepingin työntekijät aloittavat siivouksen yleisistä (myös ulkoilmatilojen) tiloista. Lattioiden lisäksi puhdistetaan ikkunautoja ja muita tasoja sekä tarkistetaan tuolit. Sen jälkeen mennään työnjaolle, jossa jokainen saa oman listan sa huoneista. Työtä tehdään tauotta klo 9.00 -12.00 siivoten jatkavien asiakkaiden huoneita. Varsinaista lounastaukoa ei pidetä, vaan syönnin jälkeen saman tien jatketaan töihin. Lounaan jälkeen ovat vuorossa lähtevien asiakkaiden huoneet ja tarkistettavat huoneet. Kerroshoitajat ovat kouluttamattomia ja paikallisia, vain yksi työntekijä oli romanialainen.

Työvuorot ovat klo 7.00-15.00 ja klo 11.00-19.00, mutta kello yhdeksitoista tuleva työntekijä oli täydessä työntouhussa jo kello 10.30. Siivoustyönjohtajia on kaksi, sillä he ovat työssä myös viikonloppuisin. Joka päivä työnjohtaja tarkistaa siivouksen tulosta ja järjestelee yleisiä tiloja. Siivoustyöntekijä (kerroshoitaja) vastaa vain omista töistään, ja työskentelee yksin, ei siis pareittain tai tiimissä. Tieto-taito siivoojilla on sellaista, kuin Suomessa vastaavilla työntekijöillä 1970-luvulla Suomessa. Vastuu työstä on esimiehillä.

Siivoustoiminta on sekoitus vanhaa ja uutta, lattioiden puhdistukseen käytetään lakaisuharjoja ja pesumoppeja, siivouspyyhkeet ovat selluloosapyyhkeitä ja värikkäitä puuvillapyyhkeitä. Siivouspyyhkeiden pesuun ei ole käytettävissä pyykinpesukonetta. Sen sijaan siivousaineita käytetään paljon ja ne annostellaan pulloihin automaateista.

Painehuuhtelulaitetta ei ole, mutta siihen tarkoitettua ainetta annostellaan sankoon ja vaihtuvan asiakkaan huoneen kokolattiamatto harjataan kevyesti kyseisellä seoksella. Mitään huuhtelua tai poispyyhkimistä ei tehdä. Siivouskoneita ei ole pölynimureita lukuunottamatta.

Suojakäsineitä on käytettävissä, mutta housekeeping-osaston henkilöt eivät niitä käytä, itse pyysin käyttööni käsineet. Siivousvaunut näyttävät käytävillä kuin ylipursuavilta vankkureilta värikkäine pölypyyhkeineen ja täydennystuotteita sisältävine pahvilaatikkoineen. Silti selluloosapyyhkeissä noudatetaan värikoodeja, peilejä ja lasipintoja varten on valkoisia ja värikkäitä puuvillapyyhkeitä. Samoja pyyhkeitä käytetään huoneesta toiseen. Pesumoppeja vaihdetaan päivän mittaan, ne pestään ja liotellaan käsin niin puhtaiksi kuin mahdollista ja kuivatellaan siivoushuoneen ikkunan ääressä. Asiakkaiden kaikki pyyhkeet vaihdetaan päivittäin, riippumatta siitä, mihin hän on ne jättänyt ja joka kolmas päivä vaihdetaan lakanat.

Cleaning-henkilökunnalle kuuluu myös siivousvälineiden puhdistaminen. Siivouspyyhkeet pestään käsin käsienpesualtaassa ja mopit pestään kuppisangoissaan ja liotetaan sen jälkeen kloorivedessä ja huuhdotaan. Kuivatus tapahtuu henkilökunnan sosiaalitalan suihkukopissa seinää vasten pystyssä, jossa kuivuminen on hidasta. Mopit ovat sellaisia, kuin meikäläisessä marketeissa halvimmat mallit, jotka ovat aivan liian lyhytvartisia. Mopin lankaosa on selluloosakuitua. Siivotessani näillä mopeilla noin 300 neliömetrin ruokasaleja, kaipasin tehokkaita levykehysmoppejamme. Alussa olin nähnyt samantapaisia levykehysmoppeja, niitä käytti yksi työntekijä aamuisin lobby-tilojen siivoukseen.

Työntekijöillä on sairausvakuutus kuten meilläkin ja 19 vuosilomapäivää. Kerroshoitajan alkupalkka on 350 CYP/kk (600€) ja kaikkine ikälisineen 700 CYP/kk (1170€). Työvaatteet ovat koko hotelliketjun housekeeping-työntekijöillä samanlaiset.

Keittiössä aamiaista valmistava kokki saapuu työpaikalle jo kello viiden maissa aamulla, avaa keittiön ja valmistaa edellisenä päivänä esivalmistellut aamiaisruoat. Muistilista kokin mielessä on mittava, sillä aamiaiseen sisältyy paljon sekä kylmiä että lämpimiä ruokalajeja. Toinen kokki saapuu myöhemmin ja lähtee valmistamaan omaa osuuttaan. Hänen tehtävänä on valmistaa koko ajan uppoaistettuja kananmunia ja joka välissä täydentää aamiaispöytää yhdessä aamiaiskokin kanssa. Jälkimmäinen pilkkoo koko ajan tuoreita hedelmiä ihanaan hedelmäsalattiin. Kolmesataa aamiaisasiakasta pitää huolen siitä, että tehtävää riittää. Aamiaisen jälkeen ruoat korjataan pois, työpisteet puhdistetaan ja aloitetaan seuraavan aamun aamiaisen valmistelutyöt, joita kestää yli lounasajan.

Ensimmäisen ravintolatyöskentelyn päiväni aloitin seuraamalla aamiaistarjoilua buffet-pöydistä. Kokit ja tarjoilijat sekä esimies (hovimestari) etunenässä täydensivät jatkuvasti tuotteilla notkuvia pöytiä. Aamiaistarjoilu oli runsas ja monipuolinen kuohuviinistä cappuzzinon ja lehtevistä, lämpimistä piirakoista uppoaistettuihin kananmuniin saakka. Kaksi tarjoilijaa, yksi pöydistä astioita keräävä poika ja kokki sekä esimies olivat salissa, yksi kokki ja astianpesijä toimivat taustalla. Uusia asiakkaita ei kyseisenä aamuna paljon ollut, koska kaikki osasivat käyttää sujuvasti lukuisia automaatteja ja paahtimia.

Varsinaisia erikoisruokavalioihin tarkoitettuja tuotteita ei ollut, ainoastaan vähäsokerista hilloa, vähäkalorista, korpun tapaista Kritzinia-leipää sekä yhdessä jogurtissa oli alhaisempi rasvapitoisuus, rasvaa siinä oli 5% normaalin 10%:n sijasta. Hedelmiä oli erityisen paljon tuoreena, kannutettuna ja kuivattuina. Kalatuotteista esillä oli vain savustettua makrillia, siinä eroja tšekäläiseen vastaavaan aamupalapöytäan. Aamiaisen loputtua, henkilökunta siivosi pöydät ja tarjoilupöydät sekä asetti esille seuraavan aamun ottimet ja vatien aluslautaset.

Kun työskentelin aamiaisravintolassa, asiakkaat alkoivat tulla tutuiksi. He olivat mielissään, kun tervehti ja kyseli vointia heidän omalla kielellään. Aamiaispalvelun piti toimia niin, että

asiakkaat eivät joutuneet odottamaan mitään, vaan kaikkia lajeja oli koko ajan runsaasti saatavilla, pöydät pidettiin puhtaina, katteita lisättiin ja siisteydestä huolehdittiin.

Hotellin rantaravintola on tummasta puusta rakennettu, ruokokattoinen avohuone, jossa on tummat ”puutarhakalusteet”. Lounas sisältää kylmiä salaatteja, kaloja... mitä vain asiakkaat haluavat. Sen jälkeen on lämmin pöytä, jonka loppupäässä sihisevän kuuman grillin äärellä Pantya-kokki paistaa pihvejä. Lopuksi valitset juustot, hedelmät, kakuja tai leivoksia ja jäätelöä.

Keittiön päällikkö, hotellin johtaja ja varajohtaja ovat kaikki ulkona lounaan kulkua seuraamassa. Hovimestari on taas vetämässä joukkoaan juomien ja erikoisannosten hoidossa. Mitään ei saa puuttua, kaikkien on oltava tyytyväisiä ja homma hoidetaan tyylikkäästi.

Illallisaika ravintolassa on klo 18.30-21.30 ja sinne edellytetään pukeutumista. Käytännössä se on epämuodollista, mutta aterialle ei kuitenkaan tulla shortseissa. Jokaiselle viikon illalle on teemallinen ruokalista. Maanantaisin on italialainen ilta. Asiakkaan kannalta järjestely on hyvä, sillä loma tarjoaa myös ruokatietoutta ja makuelämyksiä. Ruokalistalla on ensin teeman mukainen keitto, sitten salaattit ja muut kylmät ruoat, jokin lämpimistä ruoista saattaa olla ”very special”, esimerkiksi liekitetty ruokalaji. Jälkiruokia on runsaasti ja joka ilta teemasta riippumatta on runsaasti tuoreita hedelmiä ja juustotarjotin. Tarjoilijat ottavat aluksi juomatilaukset ja huolehtivat astioiden keräämisestä ja uusien katteiden asettamisesta. Karahviiniit ja hanaolut kuuluvat hintaan, samoin virvoitusjuomat ja mehut sekä vesi. Tarjoilun kannalta illallinen on noin kolmen tunnin kilpajuoksu.

Lämpimän ja kylmän keittiön kokit tulevat aamuvuoroon seitsemältä. Samoihin aikoihin tulee myös kasvien esikäsittelijä, joka pesee kasvikset ja hedelmät sekä tarvittaessa pilkkoo niitä. Kokit suuntaavat ensin kellarikerroksen kylmiöihin ja muihin ruokavarastoihin ja lastaavat tarvitsemansa tuotteet valtaviin rullakoihin. Kasvikset ovat Kyproksella, kuten muuallakin välimerenmaissa monien ruokalajien pääasiallisia raaka-aineita. Lokakuussa suurin osa keittiöön tulevista hedelmistä ja kasviksista on Kyproksen kamaralla kasvatettua, auringon kypsyttämää ja tuoretta. Ruusukaali tosin oli pakastettua, parsaa säilykettä ja kiiwit tulivat jostain muualta. Perunat tulevat kuorittuna niihin ruokalajeihin, joissa sitä kuorittuna tarvitaan. Perunat vaativat vielä viimeistelykäsittelyn, sillä ne on vain ajettu kuorimakoneen läpi.

Kasvikset pestään ja sen jälkeen salaatteja lukuun ottamatta pidetään viisi minuuttia kloorivedessä, huuhdellaan ja valutetaan. Sen jälkeen pakataan tarpeen mukaan. Yleensä puhtaat kasvikset laitetaan isoihin GN-teräsastioihin, päälle laitetaan kelmu ja päivämäärälippu ja viedään kylmäkeittiöön tai kylmiöön.

Varsinainen keittiötyöskentely on helppo aloittaa salaatteja valmistamalla. Lounaalle tehdään runsas salaattibaari, josta asiakkaat keräävät haluamansa lautasellisen. Varsinaisen huomion vievät illallisen kylmät ruokalajit ja salaattit. Lähes kaikki salaattiaineet pilkotaan veitsellä, vihannesleikkuria ei käytetty työjaksollani kertaakaan. Kun on hyvät ja tuoreet raaka-aineet, salaattit ovat yksinkertaisia, värikkäitä ja terveellisiä. Kyproslainen salaatinkastike on seos, jossa on oliiviöljyä, sitruunanmehua ja hiukan suolaa. Muita salaatinkastikkeita käytetään salaattien ja kylmien ruokien vaatimalla tavalla. Koska illalliset ovat teemallisia, valmistetaan tietysti sen mukaisia salaatteja. Usein listalla vilahtelee kansainvälisesti kuuluisia salaatteja, kuten Nicoise-salaatti, Caesar-salaatti, Cole-Slaw ja tietenkin erilaisia fetajuustoa sisältäviä salaatteja. Sekä kyproslaiseen että italialaiseen iltaan sisältyy munakoisosalaatti, johon munakoisoviipaleet uppopaistetaan ennen käyttöä.

Lämpimän keittiön tunnelma on rauhallinen. Kokki hallitsee vähäeleisesti lukuisat valmisteilla olevat ruokalajit. Hän sekoittelee kattiloita ja pyytää välillä lisää kasviksia tarvitsemiinsa ruokiin. Keittiölaitteet yhdistelmäuunia lukuun ottamatta toimivat kaasulla, siksi keittiö ei ole lainkaan kuuma. Lounasruoat, päivällisruoat ja seuraavan päivän ruokien tarvittavat esivalmistelut sujuvat jouhevasti, kaikki on hyvissä ajoin valmista ja suunniteltua.

Keittiön päällikkö, keittiömestari ohjeistaa selkeästi alaisiaan ja osallistuu myös itse työntekoon varsinkin ”butcher”-huoneessa eli lihan esikäsittelyhuoneessa. Hän tekee lihanleikkausta,

paloittelua ja viimeistelyä usein aputyöntekijän toimiessa assistenttina. Esimies tekee jauhelihaa itse, aloittaen lihan ja yrttien jauhamisesta, sain toimia maistelijana ja lihapullien pyörittäjänä. Keittiömestari tekee myös erittäin kauniita kasviskoristeita illallisen buffet-pöytään. Hän on erittäin pidetty sillä sen lisäksi, että keittiössä toimitaan laadukkaasti, siellä on myös miellyttävä tunnelma.

Keittiössä on toimiva omavalvontasuunnitelma ja sitä noudatetaan. Ainoa, mitä kaipasin, olivat ruokien lämpötilamittaukset. Jäähdytyskaappeja ei myöskään ollut. Toisaalta valmistettavat ruokamäärät osataan arvioida melko tarkkaan, kun kysymyksessä on All-inklusive-hotelli. Ennalta ilmoittamattomia asiakkaita ei juuri esiinny. Keittiössä on myös paikallinen työturvallisuusohjelma.

Viimeksi muutettu: maanantai, 24 lokakuu 2011, 12:58