

oficianti un pavāri

DIENAS
TĒMA

ETIKETE

- Izslēdz telefonu – ir nepieklājīgi to izmantot, atbildēt uz īsziņām maltītes laikā.
- Nerunā ar pilnu muti. Pat tad, ja kāds tev uzdod jautājumu, sagremo un norij kumosu, tad iesaisties sarunās un atbildi.
- Zini, kurus ēdienus pieņemts ēst ar pirkstiem, piemēram, maizi un augļus.
- Nekad neliec elkoņus uz galda – neizmantoto roku liec uz kājām.
- Ēd lēni un apzināti, ievērojot grupas tempu.
- Neatraugājies pie galda.
- Ja tev restorānā kaut kas izlīst vai nokrīt, palūdz palīdzību apkalpojošajam personālam.
- Pēc ēšana atstāj savus galda piederumus uz šķīvja.
- Neizmanto zobu kociņus pie galda.

AVOTS: RESTORANIRIGA.LV

<< "Daudzus neapmierina tas, ka ilgāk jāgaida ēdiens. Bet šī nav ātrā ēstuve," viesmīle paskaidro.

Vismaz pāris reizi gadā "Parka paviljona" darbiniekiem ir apmācības. Dažkārt atbraucot arī kāds vīnzinis, kas iemāca ko jaunu par dzērieniem. E. Saulkalna atzīst, ka katru dienu kaut ko iemācās no restorāna saimnieces, kura pati ir ar pieredzi viesmīlības jomā un ļoti rūpējas, lai viss būtu atbilstoši standartiem.

Restorāna "Olive" viesmīle Heilija Matisone, kas reizē ir arī bārmene, novērojusi, ka visbiežāk šo restorānu apmeklē ģimenes ar bērniem, kas nereti var novest pie netipiskām situācijām ar jaunākajiem apmeklētājiem. "Mums ir noteikums, ka pa zāli nedrīkst skraidīt. Un tad, kad to dara mazi bērni, rājam ne tikai viņus, bet arī vecākus. Taču ir arī lietas, kuras nepamanām vai kurām nemaz nepievēršam tik lielu uzmanību, ja tās netraucē citiem apmeklētājiem," viņa stāsta.

Restorāna viesi kopumā esot visai dažādi – pārstāv gan dažādas vecuma grupas, gan sabiedrības slāņus, tomēr viesmīļiem šķiet, ka katram noderētu kaut nelielas priekšzināšanas, kā pieņemts uzvesties restorānā. "Atnākt uz restorānu un uzvesties kā ātrās ēdināšanas ēstuvē ir nepieklājīgi," H. Matisone uzskata. Viņa teic, ka darbiniekiem regulāri notiek apmācības un kolektīvā atgādina, kā jāuzvedas viesmīlim, nevis to, kas tiek sagaidīts no klienta. Māca arī par dažādu tipu klientiem – dusmīgajiem, niķīgajiem – un kā ar viņiem komunicēt. "Piemēram, abpusēja cieņa ir pašsaprotama lieta. Bet, protams, tas ne vienmēr tiek īstenots, jo, ja klients ir

izsalcis, tad ne vienmēr būs laipns un pretimnākošs," viņa teic.

Jābūt aicinājumam un uzcītībai

Pērn maijā atvērtā restorāna "Teika" šefpavārs un viens no līdzīpašniekiem Edgars Miķelsons stāsta, ka savā profesijā strādā jau 20 gadus. "Tā kā ģimenē esmu ceturtais, jaunākais bērns, kopā ar mammu jau kopš mazotnes darbojos virtuvē. Kad mamma ģimenei gatavoja maltītes, sāku tikai skatīties. Tad jau kļuva par palīgu un, ko lika, to arī labprāt darīju. Savukārt tētis, kad rādīja kādu televīzijas raidījumu par ēdienu gatavošanu, vienmēr aicināja mani skatīties." Sekojo mācības Valmieras Pārtikas ražotāju vidusskolā, kur Edgars ieguva gan pavāra, gan viesmīļa profesiju. Pēc skolas strādāja abās, tā ka šo profesiju specifiku pārzina pilnībā.

Jo ilgāk strādājis, jo vairāk iepazīties. Sekojo nopietna dzīves skola Spānijā, kura deva gan rādījumu, gan apziņu, ka viņš atradis īsto aicinājumu. Šefs saka: "Sevi pierādīju tikai ar darbu. Sāku no pavāra palīga pozīcijas lielā restorānā Marbeljā." Laikam ejot, Edgaram tur piedāvāja šefpavāra vietu. "Darba devējs, kolēģi vienmēr redz darbinieka attieksmi, interesi un patiesu vēlmi darīt savu darbu pēc labākās sirdsapziņas," E. Miķelsons skaidro kā ticis pie paaugstinājuma. "Manā uztverē – pavāram virtuvē jābūt kā mājās, jo virtuve ir tā vieta, kur pavadām ļoti daudz laika. Virtuve, kurā tu strādā, un kolēģi ir kā tava ģimene. Ja kop savstarpējās attiecībās, gribi un māki sadzīvot ar kolēģiem, tad šefpavāra amats pats ar laiku pie tevis atnāk."

Tieši Spānijā pavadītie 15 gadi un iegūtā pieredze devusi sajūtu, ka pavāra darbs bija īstā izvēle. "Šo darbu ilgstoši nevar darīt, ja nav patiesas intereses. Garas stundas uz kājām. Jāstrādā svētkos, nedēļas nogalēs, kad citi atpūšas. Tāpēc ļoti svarīgi, lai ģimene to pieņem un saprot," teic Edgars un uzsver – vissvarīgākais, lai darbs sniedz gandarījumu.

Restorāns "Teika" neatsaka jauniešiem, kuri meklē prakses vietu. "Tikai virtuvē, jauniešiem sāk saprast, vai izvēlēties īsto profesiju," norāda Edgars un piebilst, ka "pati galvenā ir attieksme pret darāmo darbu. Uzcītība. Tās esamība vai neesamība ātri parāda, vai jauniešis ir īstajā vietā. Ja cilvēkā mīt iekšējā interese, kas urda, un piemīt gribasspēks, tad iemācīties var visu."

"Kad pēc darbības ir patiesi gandarījums par paveikto. Kad

no viesiem saņemtas labas atsauksmes, jo garšīgi. Kad visas dienas garumā darba bijis daudz, jo klienti nāk tieši uz tavu restorānu vai kafējnīcu. Tas apliecina, ka esi labs pavārs!" par to, kā atpazīt labu pavāru, saka "Teikas" šefs.

Strādās un sevi pierādīs

Tas, ka darba tirgū pavāri ir pieprasīti, Liepājas Valsts tehnikuma (LVT) audzēkni Gustavu Danielu Ozolu motivē mācīties un apgūt šo profesiju. "Pavāri nepieciešami visu līmeņu ēdināšanas uzņēmumos," viņam zināms. Ne mazāk svarīgi ir tas, ka darbu varēs atrast arī ārvalstīs.

Gustavs Daniels patlaban mācās 3. kursā, priekšā vēl viens mācību gads. "Es plānoju strādāt savā profesijā," apņēmīgi teic jauniešis. Vienīgā mīnusi, kā viņš pats saka, ir fiziskie – darbs ir uz kājām, karstumā. "Man ir bijušas arī 16 stundu darbadienas. Es uz to vairāk skatījos kā uz piedziņojumu." Runājot par darba samaksu, viņš apzinās, ka pavārs ir profesija, kas ir viena no zemāk atalgotajām Latvijā. "Tas ir bēdīgi, jā, bet sākumā man tas nav tik svarīgi. Domāju – ja strādāšu, gan jau arī prasmēs izaugšu, sevi pierādīšu un pelnīšu vairāk. Uzskatu, ka galvenais ir sākt."

Paralēli mācībām jauniešis meklē iespējas, kur vēl iesaistīties. "Šogad pirmo reizi aizbraucu uz

konkursu "Ventspils garša". Viss bija labi līdz saldajam ēdienam, mazliet pietrūka laika, lai pienācīgi to pagatavotu. Garšīgi bija, bet vajadzēja parādīt mazliet vairāk." Nākamgad Gustavs Daniels plāno piedalīties jauno profesionāļu meistarības konkursā "Skill-sLatvia". Viņš darbojies skolēnu mācību uzņēmumā. "Pati ideja bija banketi, dažādu pasākumu apkalpošana. Tā kā braucām uz SMU tirdziņiem, vajadzēja arī ko taustāmu, lai varam uzreiz kaut ko nopelnīt. Cepām riekstiņus ar kondensēto pienu. Riekstiņi aizgāja uz urrā, bet sākotnējā ideja atvirzījās, jo to cepšana paņēma daudz laika." "Vidusskola nebija mans variants, jo zināju, ka negribēšu tālāk studēt augstskolā. Gribēju apgūt ko praktisku, tādēļ izvēlējos mācības tehnikumā. Šeit ir labi – pie parastās vidusskolas izglītības es vēl dabūju klāt profesiju. Tas bija vairāk praktisks lēmums, domājot par nākotni. Pat ja es kādu iemeslu dēļ neizlemtu strādāt par pavāru, man vienmēr dzīvē būs pavāra diploms un es varēšu to parādīt, ja vajadzēs. Savā ziņā tāds drošības spilvens."

Bet LVT Ēdināšanas un viesmīlības metodiskās komisijas vadītāja Dzintra Betlere saka, ka zvanus no ēdināšanas uzņēmumiem ar jautājumu, vai ir kāds audzēknis, kas vasaras sezonā varētu strādāt, saņemot regulāri. LVT beidzēji iekarojuši arī Rīgu.▶

EKSPERTS

Iesaku audzināt sev darbiniekus



Jānis Jenzis,
Latvijas restorānu
biedrības prezidents

Ēdināšanas nozare kopumā ir daudzslāņaina, uzņēmumu ir ļoti daudz. Tiem, kam pamatā ir vietējie klienti, iet mazliet labāk nekā tiem, kas tradicionāli savus skatus bija pavērsuši tūrisma virzienā. Jo tūrisms atgūstas ļoti švaki. Taču ir Restorānu nedēļas, citi pasākumi, viņi aktīvi darbojas, daudzi arī gaida sezonu. Uzņēmēja vārdā jau ir ielikts – uzņēmīgs cilvēks.

Darbaspēka problēma ir aktuāla ne tikai Latvijā, bet visā pasaulē. Es iesaku uzņēmējiem audzināt savus jaunus darbiniekus. Nesen parakstījam memorandumu par apņemšanos īstenot ilgtspējīgu uzņēmējdarbību ēdināšanas pakalpojumu nozarē, kurā iekļāvām korporatīvās atbildības jautājumus. Svarīgi, ka uzņēmēji ir atbildīgi pret darbiniekiem, viņus māca, izglīto un lolo. Šie momenti nākotnē arvien vairāk būs svarīgi.

Cerība par PVN samazināšanu ēdināšanas pakalpojumiem mūs nepamet. Tas būtu ļoti labs risinājums. Pašlaik trīs ceturtdaļas Eiropas iedzīvotāju maksā samazināto likmi par ēdināšanas pakalpojumu, tikai viena ceturtdaļa, kurā esam arī mēs, maksā pamatlikmi. Nodokļa likmes samazināšanai ir vairāki efekti. Pakalpojums kļūst pieejamāks iedzīvotājiem, uzņēmēji, kuriem ir kādi ēnu ekonomikas riski, var iziet no ēnu ekonomikas. Tāpat palīdzētu risināt uzkrāto nodokļu parādu problēmu. Samazinot šo likmi, pieaug apgrozījums, kas varētu palīdzēt valstī nemazināt nodokļu ieņēmumus. Ceram, ka politiķi mūs sadzirdēs. Arī politiķi reģionos, kuri ir vadošo koalīcijas partiju biedri, varētu komunicēt ar kolēģiem Saeimā un stāstīt, kāda ir situācija reģionos un ka samazinātā PVN likme palīdzētu reģionālo problēmu risināšanā.▶

UZZIŅAI

KĀ JĀUZVEDAS RESTORĀNĀ?

- Pirms dodies uz restorānu, noskaidro, kāda noskaņa tur valda. Ir labi saģērbties atbilstoši. Ja nav iespējas laikus noskaidrot vairāk par restorānu, saposties nekad nenāks par sliktu.
- Esot izsmalcinātā restorānā, pieklājība vienmēr ir modē. Esi laipns pret apkārtējiem. Sāc ēst tikai tad, kad visi cilvēki pie galda ir sagaidījuši savu maltīti.
- Nenovieto savas personīgās mantas uz galda virsmas. Restorānā uz galda vajadzētu atrasties tikai un vienīgi ēdienreizei paredzētajām lietām. Tāpēc aplāpē nepieciešamību uz galda likt telefonu, atslēgas, maku vai jebkuru citu personīgo mantu. Tāpat nav pieklājīgi uz galda novietot elkoņus.
- Restorānos pieņemts neizcelties ar troksni un netraucēt citiem restorāna apmeklētājiem. Izvairies no skaļām sarunām un netraucē apkārtējos viesus.
- Kad esi ieradies restorānā un apsēdies pie galda, uzreiz novieto atlocīto auduma salveti sev klēpī. Paturi auduma salveti klēpī līdz pat brīdim, kad vakariņas ir galā un ēdiens ir notiesāts. Ja maltītes laikā kādā brīdī ir jāpieceļas, tad no klēpja pacelto auduma salveti novieto uz jebkuras galda puses. Savukārt, kad maltīte beigusies, auduma salveti novieto kreisajā pusē no šķīvja.
- Ir nozīmīgi zināt, kurš galda piederums ir paredzēts kādai maltītei – uzkodai, salātiem, pamatēdienam, zupai, desertam utt. Vienkāršākais veids, kā rīkoties, ir sākt no galda piederumu ārpuses. Ap tavu šķīvi būs secīgi salikti galda piederumi – pirmajai maltītei paredzēti tie piederumi, kas no šķīvja atrodas vistālāk. Tad ar katru maltīti izmanto piederumus arvien tuvāk šķīvim.
- Kad ēdieni gatavi, viesmīlis tos atnesis un pasniegs viesiem ap galdu pulksteņa rādītāja virzienā. Nesniedzies pāri galdam, lai aizsniegtu savu šķīvi vai garšvielas, vai jebko citu. Ja nepieciešams kas no tālāka galda gala, palūdz blakussēdētājiem, lai tev to padod. Vienmēr izmanto pasniegšanas piederumus, nevis savējos, lai uzliktu sev ēdienu no kopējiem traukiem.