Tarjoilija on nyt tarinankertoja

Osaavasta henkilökunnasta alkaa olla ravintoloissa huutava pula.

Seinäjoki
TERO HAUTAMÄKI

Yhä harvempi asiakas tyytyy enää siihen, että saa illallisella vain vatsansa täyteen. Nyt ravintolasta haetaan kokonaisvaltaisempaa pakettia, johon kuuluu tuotetietoutta ja johdattelua kulinaristiseen elämykseen.

Uudet haasteet tarkoittavat myös sitä, ettei tarjoilijan työ ole enää samanlaista kuin ennen. Nyt tarjoilun lisäksi on hallittava ruokatarinan kerronta ja asiakkaan kokemuksessa myötäeläminen.

Ilmajokelainen **Alisa Ylinen** allekirjoittaa edellisen. Ylinen, 23, valmistuu Seamkista restonomiksi ensi syksynä.

Hän on havainnut, että kentällä alkaa olla pula henkilökunnasta.

- Alalle olisi kyllä tarjolla työvoimaa, mutta ei välttämättä toivotunlaista. Varsinkin osaavista tarjoilijoista on pulaa, Ylinen arvioi.

Kokin ammatti tuntuu olevan nousussa nuorten keskuudessa. Sen sijaan tarjoilijan työ ei vielä nauti samanlaista arvostusta.

Helavyö ja häjypuku klinnittivät huomiota, kun tarjoilija Alisa Ylinen tarinoi illallisvieraille Uppalan kartanon yläkerrassa. KUVA TERO HAUTAMÄKI

- Palkkaus on yksi asia. Sitä kehittämällä työn vetovoimaa voisi lisätä nuorten parissa, Ylinen sanoo.

Tarjoilusta voi tulla myös muotiammatti, jossa saa toteuttaa itseään. Tämän päivän tarjoilijalta vaaditaan jo tietynlaista luonnetta.

- Nykyään se on yhä enemmän sitä, että pitää uskaltaa ottaa roolia. Esimerkiksi tänään Uppalassa tarjoiltu pohjalainen illallinen edellytti minulta muun lisäksi murretta ja laulua, Ylinen kertoo.

- Se oli spesiaalikeikka ja vaati heittäytymistä. Sellainen ei kuitenkaan välttämättä sovi kaikille, sanoo Ylinen, joka on tarjoillut Uppalan lisäksi Amarillossa ja Juurella-ravintolassa.

Viime mainittu on tullut laajalti tunnetuksi ruokaelämyksien tarinallistajana. Juurella-yrittäjä **Jani Unkeri** kertoo, että ilmiö on rantautunut Suomeen Italiasta vuosikymmenen alussa.

- Kaiken taustalla on hyvin tuotettu lähiruoka. Kun tiedetään mistä raaka-aineet tulevat, niistä kelpaa myös kertoa asiakkaalle eri tavoin.

Opiskelijoiden ryhmä tuotti uuden illallisen

Uppalan kartanon Pohjalainen illallinen -annos syntyi yrittäjä **Anu Luukon** vastattua myöntävästi Seamkin tarjoukseen. Kyseessä oli restonomiopiskelijoiden Living Lab -hanke, jota tarjottiin alun perin 20 paikalliselle ravintola-alan yrittäjälle.

Opintojakson puitteissa täytyi toteuttaa illan mittainen, tarinallinen elämysruokailu paikallisilla raaka-aineilla aidossa ympäristössä. Opiskelijat saivat työkokemusta, Uppala puolestaan heille räätälöidyn tuotteen valmiine tarinoineen.

Yrittäjä Anu Luukko pitää uutta menua heille luontevana jo Uppalan maatilahistoriankin vuoksi.

- Kokonaisuuteen on haettu tiivistä katsausta Seinäjokeen ja ympäröivään ruokamaakuntaan, Luukko sanoo.

- Koen tämän eksoottisena tuotteena, jota voi vielä jalostaa kansainvälisiä asiakkaita varten.

Luukon mukaan Seinäjoki on kansainvälistynyt varsinkin Aasian suunnasta. Se asettaa vaatimuksia myös ravintolahenkilökunnan kielitaidolle.

- Edelleen pärjää englannilla, mutta sen on oltava hyvällä tasolla.