



Raimonds Ziemanis

AMATS

.....

Ar Raimondu tiekamies glaunā „Radisson Blu Hotel Elizabete” restorānā, kuru viņš vada kopš jaunuzceltā viesnīca vēra durvīs pirmajiem viesiem 2009. gadā. Pirms tam Raimonds strādājis par „D’vine” bāra menedžeri viesnīcā „Reval Hotel Latvija”, restorānā „Piramīda” vecāko viesmīli viesnīcā „Reval Hotel Rīdzene”, vecāko viesmīli restorānā „Vincent’s” un daudz kur citur. Izglītību viesmīlības jomā Raimonds ieguvis, mācoties Rīgas Tūrisma skolā un studējot BAT „Turība”. Tagad savās zināšanās un uzkrātajā pieredzē viņš dalās, pasniedzot priekšmetu „Viesu apkalpošana restorānā” Viesnīcu biznesa organizācijas skolas audzēkņiem.

Pulkstenis rāda desmit no rīta. Restorāns ir pilnībā tukšs. Brokastis tikko beidzās, bet līdz pusdienām vēl laiks, skaidro Raimonds. Tātad īstais brīdis mūsu sarunai, kuru nolēmu uzsākt ar visai provokatīvu jautājumu...

- **Saki, Raimond, kāpēc Tu piekriti pasniegt?**

- Biju 21 gadu vecs, kad nolēmu pievērsties viesmīļa profesijai. Man ļoti paveicās, jo uzreiz ieguvi darbu restorānā „Vincent’s”. Tur bija pasniedzējs, kas mācēja ieinteresēt. Pateicoties viņam sapratu, ka viesmīlība ir profesija visam mūžam, nevis pagaidu darbs, kurā piepelnīties, kamēr studē augstskolā. Kad nāca piedāvājums pasniegt pašam, uzreiz piekritu, jo gribēju izmēģināt, vai arī man izdosies savu aizrautību nodot citiem. Līdz šim, ņemot praksē jauniešus, kas apgūst viesmīlību, bieži brī-

Viesnīcu biznesa organizācijas skolas pasniedzējs: „Jāapzinās, ka viesmīlība ir profesija visam mūžam, nevis pagaidu darbs, kurā piepelnīties, kamēr studē augstskolā.”

nijos, ka lielākā daļa atstrādā praksi pilnīgi formāli. Vienīgais, kas viņus interesē, ir dzeramnaudas. Sanāk patērēt daudz laika un enerģijas apmācot viņus augstākā līmeņa apkalpošanas standartiem, taču es labi apzinos, ka reāli profesijā paliks labi ja piektdaļa no tiem, kas to studē.

- **Kāds būtu pareizais ceļš, kā veidot karjeru viesmīlībā?**

- Jauniešiem iesaku vasaras brīvlaikā mēģināt tikt kādā restorānā. Nevis dzeramnaudu dēļ, bet primāro pienākumu dēļ, lai saprastu, vai šis darbs ir piemērots. Paralēli daudz jāmacās, veidojot izpratni par dažādiem ēdieniem un dzērieniem, to saderību. Tāpat jāapgūst restorānu darba organizācija. Nav jābaidās uzdot jautājumus pasniedzējiem un prakses vadītājiem uzņēmumā. Tas ir apliecinājums jaunieša patiesai interesei un vēlmei pilnveidoties, kuru darba devējs noteikti novērtēs. Prakses laikā vai pārbaudes periodā darbā darbs jāveic kārtīgi. Kad uzticētie pienākumi izpildīti, obligāti jāizrāda iniciatīva, jautājot, kas vēl jā dara. Jābūt gatavam, ka viegli neies. Ir uzņēmumi, kuros jaunajiem uztic tos pienākumus, kuros citiem veikt nepatīk. Tas ir atkarīgs no kolektīva. Jebkurā gadījumā labāk sākt karjeru restorānā ar pozitīvu reputāciju, kurā vecākie viesmīļi parādīs, kā vajag strādāt profesionāli. Diemžēl, kā jau katrā nozarē, arī viesmīlībā netrūkst tādu uzņēmumu, kuros darbiniekiem atļauj pavisību. Cilvēkiem ar tādu attieksmi vēlāk ir grūti pierast pie augstām prasībām. Tas, savukārt, var būt šķērslis viņu tālākai karjeras izaugsmei.

- **Vai ir kāda specifika, strādājot viesnīcas restorānā?**

- Protams, ir. Pirmkārt, jāceļas plkst. sešos, jo jānāk servēt brokastis. Vasarās, kad ir aktīva tūrisma sezona, ir ļoti daudz viesu. Darba apjoms šajā periodā ir ļoti liels. Toties ziemā ir krietni mierīgāk – tā, kā šodien. Svarīgākā atšķirība ir darba vietas stabilitāte. To es uzskatu par viesnīcas restorāna nozīmīgāko priekšrocību.

- **Vai vari atklāt arī viesmīļa profesijas „plusus” un „minusus”?**

- Parasti šajā profesijā visi novērtē saskarsmi ar cilvēkiem, bet jāreķinās, ka klienti ir dažādi. Lai prastu pareizi reaģēt, ir daudz jāstrādā ar sevi. Uzskatu, ka efektīvu komunikāciju var iemācīties. Arī te ir svarīgs atbalsts no vecāku kolēģu puses – parasti padomu veidā no viņu pieredzes. Uzsākot viesmīļa darbu, arī es saskāros ar „smagajiem” klientiem, kas cenšas izaicināt. Sākumā bija slapja mugura. Paldies kolēģim, kas pamācīja, kā tikt ar to galā, veidojot cieņas pilnas attiecības ar klientiem.

- **Kas, Tavuprāt, raksturo īsto profesionāli viesmīlības jomā?**

Tas nav atkarīgs no darba stāža, bet no zināšanām. Jā proti izskaidrot klientam visvairācīgākākos ēdienus ne tikai latviešu valodā, bet arī svešvalodās, tad esi profesionālis. Sasniegt tādu līmeni novēlu saviem studentiem un visiem, kas savu nākotni plāno saistīt ar viesmīlību!

Intervēja Jūlija Pasnaka