

# Matkaraportti

Elintarvike-ala (leipuri-kondiittori)

Työharjoittelupaikka ja aika:

27.2.-23.3.2018. Café Decker, Hauptstraße 70, Staufen im Breisgau, Saksa.

Työharjoittelupaikkani oli Café Decker niminen kahvila suoraan Staufenin keskustassa, jonka alakerrassa on oma leipomo ja konditoria, mikä tekee siitä hieman erikoisemman kahvilan verrattuna niihin joihin olen itse tottunut. Erikoisen kahvilasta tekee myös se että siellä oli suhteellisen paljon työntekijöitä: Tarjoilijoita, myyjiä ja kokkeja. Alakerroksessa taas työskentelivät kolme leipuria ja kolme kondiittoria, ja heidän lisäksi siellä oli aina muutama opiskelija.

Leipomo:



Konditoria:



Työtehtäviini kuului enimmäkseen marsipaani- ja suklaatyöt, koska vietin suurimman osan työajastani ”suklaapuolella”, ja koska työharjoitteluni alkoi vähän ennen pääsiäistä, niin pääsi siellä myös tekemään suklaamunia ja -pupuja. Marsipaanista tein erilaisia koristeita, kuten kukkia ja lehtiä, joilla sitten koristeltiin kakut. Suklaasta taas tein yllä mainittujen pääsiäismunien ja -pupujen lisäksi monenlaisia Pralineja(suklaamakeisia/konvehteja)eri täytteillä: marsipaani, nougat, pähkinä ja erilaiset vahvat alkoholit (viski, rommi, calvados ja kirsikkavesi (kirschwasser). Tämä kaikki tarkoittaa sitä, että melkeinpä joka päivä tuli tehtyä ja opittua jotain uutta.

”Suklaapuoli”:



Koneet ja laitteet olivat suurimmaksi osaksi samanlaisia kuin koulussammekin, mutta suklaakoneet, joita en ole ennen missään edes nähnytkaan, erottuivat joukosta eniten.



Yhteensä näitä koneita oli kaksi isoa ja yksi pieni. Kaksi isoa konetta oli varattu tummalle ja maitosuklaalle ja pieneen meni valkosuklaata. Suklaakoneet toimivat sillä periaatteella, että pyöreä ritalä ruuvattiin irti ja sisään tiputettiin suklaa, jossa se sitten suli. Kone pöritti suklaata sisällään koko ajan ettei se jähmettyisi.

Työkulttuureissa ei sen suurempia eroja näkynyt, vaan ainoa suuri ero Suomeen verrattuna oli yhden tunnin ruokatauko ja se että se oli ainoa tauko työpäivän aikana. Isommat erot kuitenkin tuntuivat itse työntekijöissä ja ihmisissä ylipäätään, jotka tuntuivat olevan hieman rennompia, ystävällisempiä ja puheliaampia.

Varsinaisia ongelmia ei matkan aikana ollut. Haasteellisinta oli kuitenkin se kun joutui toimimaan henkilön tai henkilöitten kanssa jotka ei puhu lainkaan englantia, mutta näistäkin tilanteista selvittiin aina joko tulkin tai "viittomakielen" avulla. Yleensä myös kaikki tekstit, kyltit, tuoteselosteet yms. olivat saksaksi. Se vain harmittaa että me ei saatu kunnollista saksan kielen opetusta ennen matkaa.

Asumisen suhteen kaikki oli myös hyvin. Aunnossa oli kaksi makuuhuonetta, olohuone, keittiö ja kylpyhuone. Hinta kuukaudelta oli 400 euroa per henkilö (meitä oli kaksi). Ruuat haettiin neljästä eri ruokakaupasta talon läheltä. Töihin matkaa oli kävellen 10 minuuttia ja rautatieasemalle viisi minuuttia.







Vapaa-ajalla tuli matkusteltua jonkin verran. Freiburgin lisäksi tuli käytävä Colmarissa joka on Ranskan puolella ja Baselissa joka taas sijaitsee Sveitsissä. Tämän kaiken mahdollisti hyvin kehittynyt rautatieverkosto. Matkustaminen oli ilmaista, sillä me saatiin erikoiset Gästekarte (vieraskortti) matkaliput asunnostamme jotka sallivat matkustamisen koko Schwarzwaldin alueella melkein kaikella lähiliikenteellä (junilla, busseilla ja ratikoilla).

Freiburg im Breisgau:



Basel:



Kaiken kaikkiaan Saksan työssäoppiminen oli mielenkiintoinen ja mukava kokemus ja ehdottomasti suosittelisin Cafe Deckeriä muille työharjoittelijoille, kannattaa vaan aloittaa saksan kielen opinnot ajoissa.

Huhtikuu 2018