

## **Intervjuu Eesti Kelnerite ja Ettekandjate Liidu 2006 a. kutsevõistluste peakorraldaja Reelika Eerikuga**

Tekst: Valdo Vokksepp

Foto erakogust

### **Kes sa oled?**

Olen lõpetanud Kehtna Majandus- ja Tehnoloogiakooli toitlustusteeninduse ettevõtluse eriala. Kooliajal olid meil suurepärased praktikaõppe võimalused nii Eestis kui ka mitmetes Euroopa riikides. Seejärel töötasin Narva Kutsehariduskeskuses, kuhu sattusin paljuski tänu oma lõputööle. Tütrel sünniks läksin tagasi kodumaale, kus varsti pakuti võimalust käivitada Haapsalu Kutsehariduskeskuse toitlustuskompleks. Seda ma ka tegin, nüüd on uueks väljakutseks toitlustusjuhi amet Eesti Hotelli- ja Turismimajanduse Erakoolis. Paralleelselt annan ikkagi teenindustunde, kuna selle ala õpetajaid on vähe.

### **Miks sa võistlusi korraldad?**

See on vaheldus igapäevatööle, mõnus väljakutse ning enese proovilepanek. Kuna võistluste teema on Eestis üsna kurvas seisus, siis võiks just kutsevõistlused olla koht, kus ka avalikkus näeb, kui tähtis, haarav ja huvitav on teenindustöö. Ja ma ei korralda võistlusi üksinda – kogu Eesti Kelnerite ja Ettekandjate Liit on sellega seotud ning kõik praegu liidus tegevad inimesed on nõu ja jõuga abiks.

### **Mis on sellel aastal teisiti?**

Sel aastal tahame võistlustingimusi kõigile osavõtjatele võrdsustada. Et osalejad saaksid tulla tööriietuses, kaasas vaid korgitser ning anda endast kohapeal parima. *(Aasta kelneri võistlusi on Toidumessi raames korraldatud juba 11 aastat. Seni on korraldajaks olnud Profexpo OÜ ning võistlejad on pidanud ise oma laudade katmiseks vajalikud elemendid kohale tooma. – toimetaja märkus)*

### **Kes võistlevad?**

“Noor teenindaja 2006” on mõeldud Eesti kutsekoolide õpilastele, kellel on võimalus oma teadmisi ja oskusi näidata ning – mis kõige tähtsam – end proovile panna. “Aasta kelner 2006” on seevastu võistlus töötavatele ettekandjatele ja kelneritele. Arusaadavalt on see võistlus tehniliselt keerulisem.

Mõlemad võistlused on suunatud aga mitte ainult antud kutsega seotud inimestele, vaid kõikidele, keda huvitab teenindus. Publiku rõõmuks toome sisse ridamisi *show*-elemente, mida siiani pole veel võistlustel kasutatud. Tippteenindus restoranis – see on alati teater.

### **Millest võistlus koosneb?**

Võistlus koosneb nii tehnilistest kui ka loomingulistest osadest: täpsusvalamine, salvrätikute voltimine, lauakaunistuse tegemine, menüü järgi laua katmine, järelroa flambeerimine. Ja mis põhiline – teenindus ise.

### **Kuidas toimub registreerumine?**

Registreerumiseks tuleb täita võistlusjuhendi lõpus olev ankeet ning saata see korraldajatele. Võistlused toimuvad 02.11-03.11.06 “FoodFest 2006” raames.

### **Ja kust võtta ankeet?**

Avaldasime võistlusjuhendi ja ankeedi septembri kolmandal nädalal Eesti Kelnerite ja Ettekandjate Liidu kodulehel [www.kelner.ee](http://www.kelner.ee). Samuti saadame asjakohase info laiali ametikoolidele.

### **Kes on kohtunikud?**

Kohtunikeks valitakse alati oma eriala asjatundjad. Et Eesti on väike, palume kindlasti hindajaid ka teistest Euroopa riikidest.

### **Kuidas hindamine toimub?**

Hinnatakse kõiki ühtmoodi. Neutraalsus on alati väga tähtis. Hindamiskriteeriumid ja saadavad punktid toome välja võistlusjuhendis.

### **Lõpetuseks. Miks oled tegev Eesti Kelnerite ja Ettekandjate Liidus ehk EKELis?**

EKELisse on kogunenud rida väga toredaid inimesi, kes kõik soovivad juhtida tähelepanu teenindustöö tähtsusele. Kelner või ettekandja on ettevõtte „nägu“, keda tuleb koolitada ja kelle tööd tuleb ka vääriliselt hinnata, mida paraku paljud ettevõtjad ei tee. Võib-olla ka ei teata, mida nõuda. Meie osutamegi tähelepanu teeninduskvaliteedile ning selle tõstmisele.