

POTRETTI

Torilta tuttu yrittäjä

Jaana Skyttä teksti
Teija Soini kuva

Kuka olet?

”Olen **Samir Ikni**, ravintola-alan yrittäjä. Perheyrytyksemme on toiminut Oulun kauppatorilla vuodesta 1999 saakka. Juuri nyt meillä on meneillään Oulun yrityksissämme sukupolvenvaihdos. Tämä liittyy perheemme ravintolatoiminnan laajentumiseen Espanjassa. Minä ja kaksi veljeäni olemme vastuussa Oulun yrityksistä, mutta vanhempamme ovat tukenamme.”

Mikä on parasta työssäsi?

”Iloitsen, kun saan olla tekemisissä erilaisten ihmisten kanssa. Varsinkin kesällä kauppatori on moni-ilmeinen, kun tapahtumia on paljon. Lokakuu on hiljaisin kuukausi ja silloin on aikaa suunnitella tulevia tapahtumia. Kohta alkaa pikkujoulukausi ja sitten on taas kiirettä. Yrittäjänä minulla on oma vapaus, josta nautin. Olen myös itse vastuussa tekemisistäni.”

Oletko tutustunut myös Espanjan yrityselämään ja kulttuuriin?

”Olen tutustunut Espanjan Andalusiin ja erityisesti aurinkorannan alueeseen perheemme yritystoiminnan kautta. Lisäksi opiskelin vuoden Valencian yliopistossa Espanjassa, Erasmus-vaihto-ohjelman kautta. Opiskellessani yliopistossa Havaijilla perehdyin espanjalaiseen kulttuuriin ja espanjan kieleen.”

Millaista on toimia ravintola-alalla Suomessa verrattuna Espanjaan?

”Espanjassa eletään aina samaa vuodenaikaa, mutta Suomessa niitä on neljä, mikä asettaa haasteita löytää optimaalinen konsepti kullekin vuodenaikalle. Espanjassa yrittäjän on hyvä varautua siihen, että eteenpäin mennään fiiliksellä. Aikataulut eivät pidä, kun ihmiset eivät tule tapaamiin sovittuina aikoina. Alussa stressaannimme tästä hirveästi, kunnes hyväksyimme, että maassa maan tavalla. Suomessa lupapolitiikka ja byrokratia ovat raskaat, mutta on liiallista byrokratiaa joissain asioissa myös Espanjassa.”

Millainen on työnkuvasi?

”Toimitusjohtajan ja hallintotehtävi-

Samir Ikni

Syntynyt Tukholmassa 28.2.1978.

Käynyt osan ala-astetta Algeriassa.

Muutti perheineen Ouluun ollessaan 10-vuotias.

Kirjoitti ylioppilaaksi Oulussa.

Opiskeli saamallaan stipendillä taloustieteitä Havaijilla, Hawaii Pacific Universityssä.

Työskenteli Havaijilla Suomen matkatoimiston oppaana.

Suorittaa maisterintutkintoaan loppuun Oulun yliopistossa.

Perheeseen kuuluvat puoliso, 7-vuotias tytär ja 1-vuotias poika.

Äiti on suomalainen, isä algerialainen.

Pitää Oulun kauppatorilla veljiensä Gharib ja Omar Iknin kanssa Suola-Aitta-, Tervasoitu-, Keltainen Aitta- ja Toripaviljonki-ravintoloita.

en ohella koen tärkeäksi olla mukana myös käytännön työtehtävissä. Kun tuntee ravintolatoiminnan osa-alueet hyvin, näkee kokonaisuuden ja voi valvoa tehokkaasti toimintaa käytännön tasolla. Varsinkin kesäsesonkina olen aktiivisesti mukana käytännön työssä ja työpäiväni alkaa aikaisin aamulla. Työvuorolistat ja tavarantoimitukset teemme heti viikon alussa. Olen tyytyväinen, jos on hyvä kesää ja asiakkaita riittää. Katson, että homma pelaa. Iltaisin autan ravintoloissamme kouluttaen ja ohjaillen työntekijöitä.”

Miten hoitelet hankalan asiakkaan?

”Alalla, jossa anniskellaan alkoholia, rauhallisuus on valttia. Jos ravintolaan tulee joku ärräpää-tuulella, otan tilanteen haltuun keskustelemalla asiakkaan kanssa. Heittämillä asiakas ulos tai hangoittelemalla vastaan asiat kääntyvät vain pahemmaksi. Yleensä tilanne rauhoittuu puhumalla ja riehautunut henkilö saattaa seuraavana päivänä tulla pahoittelemaan käyttötään. Arvostan tällaista piirrettä asiakkaassa ja tämä antaa myös itselle onnistumisen tunteen.”

Millainen olet luonteeltasi?

”Olen hyvin sosiaalinen ja ystävystyn ihmisten kanssa nopeasti. Keskuste-

len mielelläni hieman syvällisemmin asioista. Olen perusluonteeltani rauhallinen, mutta jos jostain syystä olen vihainen, otan hepulit mieluiten yksin. Pura aggressiot urheiluun.”

Mihin ominaisuuksiin kiinnität huomiota palkatessasi työntekijöitä?

”En katso niinkään todistusta, vaan sitä että henkilö on sosiaalinen ja uskalttaa ottaa rohkeasti kontaktia ihmisiin. Hänen pitää hallita ’small talk’, olla reipas ja oma-aloitteinen. Hyvä tilannetaju on hyvän työntekijän tunnusmerkki. Myös kyky pitää paikat siistinä ja järjestyksessä on ravintolamiljöössä erityisen tärkeää.”

Mikä on haastavinta työssäsi?

”Vesisade ja työvuorolistat. Kesällä tavaraa tilatessa on aina arvoitus, miksi säät muuttuvat. Sadepäivien yllättäessä työvuorolistoja on pakko muokata, mikä harmittaa työntekijöiden puolesta. Kiireisempinä ajankohtina meillä on jopa neljäkymmentä palkattua työntekijää. Haastetta tuo myös se, että on hallittava yritystoiminnan kokonaisuus, kaikki sen langat ja osa-alueet. Muuten alkaa jostain päästä vuotamaan. Torialue on haastava paikka yritykselle. Torin muutokset vaativat yrittäjältä jatkuvaa ajan tasalla pysyttelemistä, jotta ehtii reagoida muutoksiin.”

Stressaannutko helposti?

”En vedä stressiä, vaikka vastuuta on kasaantunut paljon lisää sen jälkeen kun vanhempien asemapaikaksi tuli Espanja. Urheilen päivittäin. Käyn kuntosalilla ja koripalloa olen pelannut 16-vuotiaasta saakka. Aiemmin pelasin kilpailutasolla, mutta nyt kun olen perheellinen, pelaan ”höntsäkorista” Kiimingin Riennossa. Pelaaminen ei ole enää niin vakavaa, vaikka teemme pelireissujakin. Pelaa myös tennistä.”

Mikä on paras lukemasi kirja?

”Mario Puzon Kummisetä. Luin kirjan päivässä ollessani parikymmentä vuotta sitten lomalla Algeriassa. Olen katsonut kaikki kolme Kummisetä-elokuvaakin lukuisia kertoja. Tarinan juoni, käänteet ja repliikit ovat kiehtovat.”

