

# Za pultem

reportáž

Marie Šilhanová (6. A)

Paní si objednává deset deka vysočiny, dva sýrové párky, pět dalačanků a JELITKU. Usmějí se a pomyslím si – paní se asi přeřekla. Kouknu se do vitríny, ale zjišťuji, že JELÍTKA už nejsou. Proto povídám: „Pardon, JELÍTKA jsou už ale vyprodaná.“ Paní na mě vrhne udivený pohled, pak se rozesměje a odpovídá: „Ale já jsem chtěla IGELITKU!“ V té chvíli se již směji také a podávám paní červenou igelitovou tašku.

Tato příhoda se mi stala letos o prázdninách, když jsem prodávala v uzenářství. Trvalo dlouho, než jsem se naučila alespoň základy toho, co musí umět prodavačka, a nebylo to tak jednoduché, jak jsem si předtím naivně myslela. Co všechno musí taková brigádnice zvládnout?

Je toho opravdu dost. První úkol na mě číhá v šatně. Uvařit všem čaj, to jediná je věc, kterou jsem už uměla. Poté se stačí převléknout do pracovního: bílé tričko a kalhoty, červená zástěra.

Nyní začíná opravdová práce: naskládat některé zboží do vitrín, popřípadě pečivo na police. Brzy jsem zjistila, že všechny uzeniny, které jsem nejčastěji vystavovala, mají své místo a zákazníci je na nich již vyhledávají; posunete-li je o 10 cm jinam, hned se obávají, že je jejich oblíbená dobrota vyprodaná.

Naučit se hezky a rychle krájet na „nářezáku“ byl pro mě další velký oříšek. Nejprve je třeba zvolit správnou tloušťku. Kolečko salámu musí být tenčí než plátek sýra. Krájet rovně, svižně a ještě jednotlivé kousky stavět hezky do komínku je skoro umění.

Další záludný úkol je odhadnout, kolik je 10 a kolik 15 dkg. Když se mně pak na tisíci pokus povedlo navážit přesně 200 gramů, musela jsem se „nenápadně“ pochlubit zákazníkovi, jak jsem to hezky trefila. Ale jinak se dívám jednomu pánovi, že ten salám, který jsem mu krájela dvakrát tak dlouho než profesionální prodavačka a bylo ho k tomu všemu o 10 dkg víc, si vzal a ještě s úsměvem dodal, že se v práci rozdělí.

Ale ne všichni zákazníci byli tak shovívaví, někteří byli až protivní. Ze začátku jsem z nich byla hodně nervózní, ale pomalu jsem se otrkávala a za chvíli jsem již ukládala babičkám zboží do tašek.

Bylo toho mnoho, co jsem se musela naučit: dělat párky v rohlíku a obložené chlebičky, doplňovat zboží, razit na pokladnu, vylézt po žebříčku pro olej a neshodit přitom vše okolo.

Doufám, že jsem ty, kteří přemýšlí o brigádě, moc nevyděsila. A ze své zkušenosti vám doporučuji, běžte si to zkusit. Brigáda je dobrá zkušenost do budoucnosti.