

Erasmus+ prispevek

Delovno mesto: marketing čokoladnih proizvodov

Lokacija: Barcelona, Španija

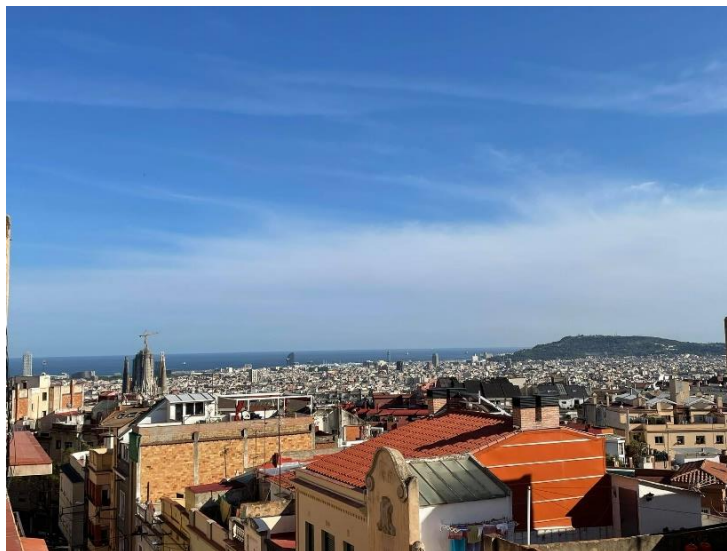
Delodajalec: Xocolatt

Smer študija: 2. letnik redni študij, živilstvo in prehrana

Študentka: Nuša Jelenko

Letošnje poletje sem se odločila preživeti čisto drugače; opravljala sem namreč praktično izobraževanje v Barceloni. Erasmus+ prakso sem želela opravljati že lani, vendar sem morala zaradi pandemije Covid-19 načrte prestaviti. Pri iskanju podjetja mi ni bilo tako pomembno, v kateri državi bo, temveč vrsta podjetja, saj zaradi posledic poškodbe hrbtenice ne morem dolgo sedeti ali stati. Iskanje je bilo kar zahtevno, saj mi iz večine podjetij niso odgovorili. Odgovorili pa so in mi tudi ponudila intervju iz podjetja Xocolatt iz Barcelone, Španija.

Španija je obmorska država na jugozahodu Evrope na Iberskem polotoku; od Slovenije oddaljena približno 1450 km. Znana je po lepem vremenu, glasbi, okusni hrani in osupljivi pokrajini. Barcelona je glavno mesto Katalonije in drugo največje mesto Španije, s populacijo 1.6 milijonov ljudi. Je ena največjih metropol v Sredozemskem morju, ki se nahaja na obali, med izlivi rek Llobregat in Besòs. Mesto je najbolj znano po nogometu, arhitekturi Antonija Gaudija, modernih muzejih umetnosti, mirnih parkih, peščenih obali in tapas.



S podjetjem sem sodelovala že pred odhodom; in sicer tako, da sem pripravila raziskavo o vplivu čokolade na možgane v povezavi z Alzheimerjevo boleznijo. Pri raziskavi sem ugotovila, da določeni antioksidanti pomagajo pri preprečevanju neurodegenerativnih bolezni, preden se simptomi sploh razvijejo. Še vedno pa je najbolj pomemben celoten način življenja.

Odpotovala sem 3. maja 2021 in tri mesece opravljala prakso pri podjetju Xocolatt. Podjetje se ukvarja z degustacijami čokolade kot team building aktivnostjo in s tem širi znanje, zgodovino ter kulturo o čokoladi. Pred pandemijo je služilo s trženjem in degustacijami čokolade v živo, potem je pa moralo začeti vse izvajati virtualno prek zoom-a. Degustacije izvajajo s sodelovanjem z različnimi proizvajalci visoko kakovostnih čokolad.



Delovnik

Delala sem po navodilih samostojne podjetnice, ki vodi podjetje. Moje delo je potekalo predvsem na računalniku in se je spreminjalo iz dneva v dan. Vključevalo je iskanje potencialnih strank na LinkedIn-u, pripravljanje ponudb za stranke, upravljanje socialnih omrežij, pripravo, fotografiranje in snemanje degustacij. Delo je zahtevalo veliko koncentracije in bilo bolj psihično kot fizično naporno.

Med mojim opravljanjem prakse smo pripravili tudi dva čokoladna ogleda Barcelone (Barcelona Chocolate Tours), kjer smo turiste peljali do različnih trgovin čokolade, jim predstavili proizvode ter izvedli degustacije. Imeli smo tudi aktivnost za angleško govoreče otroke. Ti so bili najbolj veseli, ko so lahko risali s čokolado po tablici čokolade. Pripravili smo tudi degustacije čokolade z vključitvijo virtualne realnosti. S pomočjo VR očal se lahko za kratek čas preselimo na plantažo kakava v Peruju, si ogledamo predstavitev o pridelavi in tudi pokušali čokolado.

Poleg klasičnih degustacij čokolade v podjetju izvajajo tudi degustacije, kjer se čokolado kombinira z drugimi proizvodi. Najpogosteje se kombinira z vinom, žganjem, sirom, ribo in mesom.

xocolatt 

Chocolate Tasting

- We begin with a brief introduction to the History of Cocoa and how chocolate is made, "from the bean to the bar".
- Introduction to chocolate tasting, exploring with the 5 senses. We also explain the process of tasting different chocolates.

Duration: 60 minutes

Pairing chocolates with the best products

- Introduction to chocolate tasting, exploring with the 5 senses, a combination of chocolate with different products such as wine, whiskey, cheese, foise, meat, fish and many other products that you do not expect



xocolatt.com
 [xocolatt](#)
 [xocolatt.tastes](#)

Podjetje Xocolatt najpogosteje sodeluje s proizvajalci čokolade Cacao Sampaka, Chocolat Factory in Original Beans. Ti pošljejo paket s proizvodi na dom stranke ali sedež podjetja. Degustacijo sestavljata teoretični del, ki vključuje predstavitev zgodovine in pridelave čokolade ter praktični del z degustacijo čokolade, kjer vključimo vseh pet čutov in intuitivni način prehranjevanja.

Posebna priložnost pa je bila narediti virtualno degustacijo za vodstvo in predavatelje naše višje strokovne šole.

Prevoz in nastanitev

V Barcelono sem se odpravila iz letališča Dunaj, ker so so bili le od tam na voljo direktni leti. Za prevoz po mestu sem kupila tri mesečno karto za 80 eur, ki je veljala za metro, vlak in avtobus. Preden odhodom sem se na Facebook-u pridružila skupini "Erasmus Barcelona 2021/2022", kjer sem našla spletno stran za študentske sobe. Stanovanje sem si delila s punco iz Italije in starejšo žensko iz Belgije ter njeno psičko Nami. Z njima sem se res dobro razumela, veliko presmejala, tudi pazile smo druga na drugo ter si pomagale ob težkih dnevih.

Prosti čas sem porabila za sprehode po mestu, ogleda muzejev in znamenitosti; šla sem v zabavišni park z čudovitim razgledom na celo mesto, ogledala sem si tudi Girono in Sitges ter poležavala na plaži.

Bili so dobri dnevi, pa tudi nekaj slabih dni, s pretočenimi solzami. Delo je bilo zame kar psihično naporno, zaradi stresa sem imela veliko bolečine v hrbtenici. Le-te so mi kdaj preprečevale, da bi prosti čas preživela za ogled mesta. Ker zame in tudi delodajalko angleščina ni materinski jezik, je včasih prišlo tudi do nesporazuma pri komunikaciji. Vendar je bilo z iskrenimi pogovori in potrpežljivostjo možno vse razrešiti.

Glede na to, da sem se na prakso odpravila brez predhodnih izkušenj o tej vrsti dela, lahko rečem, da sem se veliko naučila. Veliko sem se naučila o vodenju majhnega podjetja; zdaj vidim, da je to nekaj, kar bi tudi sama želela početi v prihodnosti. Poleg znanja ki sem ga pridobila o delu, sem se ogromno naučila o sebi in spoznala ljudi s katerimi bom v stiku še dolgo po koncu prakse. Moja izkušnja mi je res spremenila življenje in bi to tudi priporočila vsakemu, ki se počuti malo izgubljen in išče svoje mesto na tem svetu.