Denis Perhoč

Mali svjetionik 2019.: top 15

LifeClass Terme Sveti Martin

Denis Perhoč ima tek 24 godine i upravo je njegova mladost glavni adut da bude proglašen naj radnikom godine, a evo i objašnjenja:

On ne radi u branši gdje su visoke plaće no njegov moto nije kao kod mnogih mladih, htjeli mi to priznati ili ne: Koliko para toliko muzike!

Denis 4 godine radi kao konobar u firmi korporacijskog sustava poslovanja. Dešava mu se da je svaki tjedan u drugom restoranu, kafiću, pubu ili baru u sklopu istog kompleksa. Ponekad je ujutro na jednoj poziciji, popodne na drugoj. I nikad nije rekao ne. Doći će popodne na drugu poziciju nasmiješen, vedar, ljubazan, susretljiv, komunikativan, uslužan, okretan kao da je upravo počeo raditi, kao da to jutro nije radio na drugoj poziciji.

Jedan od rijetkih, ako ne i jedini koji će završiti sve poslove na svim pozicijama koje su mu zadane taj dan, nekad planirano, nekad silom prilika mora uletjeti i neplanirano na neku poziciju koja taj dan uopće nije bila u planu, ali neće onako krepan i umoran otići doma nego ako vidi da mu kolega/ica još radi na drugoj poziciji i ima još dosta za obaviti prije nego će moći ići kući, on će doći i upitati ako treba pomoći, a vrlo često neće ni pitati nego će jednostavno početi pomagati.

I tako još uvijek, nakon 4 godine, nije posustao ni milimetar. Nakon kvalitetno i savjesno obavljenog vlastitog posla uskočit će drugima u pomoć iako drugima tako nešto nije ni na kraj pameti kad bi možda trebalo uskočiti pomoći njemu.

Ni nakon 4 godine nije postao umišljenik koji misli da je naučio sve, kao recimo mnogi mladi konobari njegovih godina koji eventualno nauče kuhati kavu (a i to je upitno) i onda se meni, koji imam 30 godina radnog iskustva kao KV konobar, ali onaj pravi konobar, obrati s kolega! Ne, nisi mi kolega, jer niti ne znaš što je to pravi konobar, a na žalost ne želiš ni naučiti. Denis dapače, rado uči i neće prezati da pita nas starije za savjet u nekoj situaciji ili oko nekog posluživanja, serviranja, uslužnosti, jer želi da gosti budu zadovoljni, bez primjedbi i da im pruži maksimum koji im se može dati. S druge strane, budući da shvaća sve zamke ugostiteljstva i konobarenja, imat će ponekad i svoju ideju oko odrađivanja nekog eventa i predložit će je razumno, logično i argumentirano ističući njene prednosti da gosti budu ne zadovoljni, nego oduševljeni.

A da gosti jesu oduševljeni njegovim radom govore i njihove česte pohvale na njegov račun ističući ponekad kako je čak otišao i na onu drugu lokaciju udaljenu 200 m po nešto da bi im mogao ispuniti neku želju. Rekao bi netko, normalna stvar za ugostiteljskog radnika, no koliko ugostiteljskih radnika to doista i napravi i to još u najvećoj gužvi?

Uvijek je spreman dati podršku kolegama, biti gostoljubiv prema gostima čak i kad mu je radno vrijeme završilo, pomoći svakome na radnome mjestu, ali i na parkiralištu ako treba. Pukla guma, krepan je od umora, jedva već stoji na nogama, ali će pomoći zamijeniti gumu bilo kolegi bilo gostu!

Ima u kompleksu i radnika iz drugih država, a kompleks niti je u gradu niti je baš povezan javnim prijevozom do prvog grada. Denis će ih rado odvesti ponekad u grad, na izlet, na autobus kad putuju negdje, i to bez naknade! Nije lijepo zarađivati na ljudskoj muci, a pomaganje može usrećiti i onoga kome se pomaže, ali još više onoga koji pomaže!

Denis Perhoč je vrijedan, marljiv i pošten mlad čovjek. Zaslužio je da bude proglašen naj radnikom prvo zato jer to on i je, a drugo i zato da mladi vide da ih cijenimo, da uvažavamo njihov trud, da se može biti i nagrađen za trud. Da i još nešto: da se poštenje isplati!

**Mlada nada našeg poduzeća**

Denis Perhoč je u LifeClass Termama Sveti Martin počeo raditi kao učenik i svojim se zalaganjem uvijek isticao među kolegama. Nekoliko godina intenzivno je radio na sebi kako bi što prije mogao ravnopravno stati uz svoje kolege te postati punopravni član zanimanja i zvanja konobara. Svoj je entuzijazam prenio i na mlađe kolege koji su dolazili na praktičnu nastavu, ali i na nove zaposlenike.

Bitno je naglasiti da je on osoba koja nas svaki dan podsjeća što znači biti izrazito ljubazan, uslužan i fleksibilan. Njegove se vrijednosti prenose i na druge članove tima, a njegove su kvalitete zamijetili i gosti, pa ga često spominju u recenzijama ili pozitivnim dojmovima svog boravka. U samo nekoliko godina rada, u tvrtki je pokazao kako se na dobar način može napredovati i svakodnevno nadopunjavati znanjem. Unazad tri godine, interno je nagrađen godišnjim priznanjima uprave društva: Mlada nada i Najljubazniji zaposlenik.

**Energija koju ne vidiš, ali osjetiš**

Često kada nas netko pita s kime volimo raditi javljaju nam se priče u glavi na način s kime je lakše raditi da li zbog osobnosti, angažmana ili strasti suradnika. Ali teško je za objasniti tu energiju koju zaposlenik nosi sa sobom i dijeli ju sa drugima na način da svima bude bolje. Prije tri godine Denis je bio tek konobar koji je sa statusa naučnika prešao u status konobara početnika. Radio je greške u poslu kao i svi drugi koji su tek započinjali svoju karijeru. Ali ono što je zanimljivo, on je to sve odradio sa osmjehom, toplinom i brižnošću kakva se ne nalazi svugdje.

Otprilike u to vrijeme njegovog karijernog početka naša je direktorica imala jedan sastanak uz ručak sa poprilično mrzovoljnom osobom s kojom se trebala ostvariti suradnja i pretvoriti je u status poslovnih partnera. Sama atmosfera u restoranu inače punom sunca bila je vrlo nategnuta i bez pozitivne energije. Prilikom dolaska u restoran direktorica je spazila da je Denis na smjeni i da će on biti konobar za vrijeme poslovnog ručka. U tom je trenutku bila malo skeptična, ne zbog razine Denisove stručnosti, već zbog straha kako će se njegova potpuno iskrena i rekli bismo mladenačka ljubaznost uklopiti u situaciju koja je u tom trenutku bila aktivna. Direktorica je planirala otići do Denisa i reći mu da smanji razinu ljubaznosti na minimum jer osoba s kojom je sjedila nije navikla na takav odnos i da samim time neće dobro reagirati kao što nije dobro reagirao na bilo što drugo. Kako je priča za stolom krenula ona nije stigla odraditi taj razgovor upozorenja, a Denis se pojavio kod njihovog stola. On je kao i obično srdačno, sa zvonkim glasom poželio dobar dan, predstavio se i počeo sa predstavljanjem dnevne ponude na Menu-u. Odradio je svoj posao punim plućima, sretan i ponosan što je sve znao objasniti i to je htio podijeliti sa osobama za stolom koje je posluživao. Trenutak neizvjesnosti: kako će poslovni partner reagirati i ako ne reagira dobro kako će to utjecati na Denisa? Kako je Denis završio sa slikovitim opisom jela, nakon kratke tišine, poslovni partner je zamolio da mu još malo objasni što je to međimurska gibanica na zdravi način.

Stvari su neočekivano krenule u odličnom smjeru. Ta se pozitivna energija našeg Denisa prenijela na sadašnjeg poslovnog partnera. Sastanak je, nakon što je Denis dolazio do stola i svaki puta na svoj neobično ljubazan način pristupio sa informacijama koje im je govorio, bio svakim trenutkom sve bolji i ugodniji. Taj je poslovni partner na kraju sastanka upitao direktoricu za Denisa. Ispričala mu je priču o njemu i način kako je počeo u tvrtku dolaziti kao praktikant i kako je sada punopravni član odjela hrane i pića kao samostalni konobar. Nakon toga je poslovni partner stao i rekao direktorici da, ako je naša tvrtka takva u svemu, da ne bi trebalo biti izazova u našoj suradnji. Denis nije znao koliko je veliku stvar za svoju tvrtku učinio samo svojim postojanjem.

Ova priča možda djeluje nestvarno, neobično i teško za povjerovati, no isto tako je taj događaj bilo teško za predočiti i prenijeti u potpunosti te cijelu priču ispričati sa svim osjećajima i atmosferom koja je bila prisutna.

**Malim i iskrenim stvarima čovjek postaje veliki čovjek**

Često se sada po medijima sluša o liderima i vođama u konotaciji voditelja ili direktora. U tvrtki smo svi istog mišljenja da je naš Denis naš lider i vođa. Možda na nižim hijerarhijskim razinama no svakako od njega svi možemo učiti, a kolegama sa kojima svaki dan radi pomaže u motivaciji za daljnji rad i razvoj.

Za zaključak je još bitno za reći da je Denis ispred svih zaposlenika izabran kao najbolji suradnik. Iskren osmijeh i prijateljska ruka su ono što Denisa ističe, a mi smo ponosni što ga imamo u našoj organizaciji. On je naš svjetionik.