

Äripäev

Firmapidu

19. aprill 2017 | Eriväljaanne



KÕIK VAJALIK ÕNNESTUNUD SÜNDMUSE JAOKS



Gurmee Catering – alati tipptasemel maitseelamus,
teenindus ja vajadusel abi sündmuse planeerimisel.

www.gurmeecatering.ee • info@gurmeecatering.ee • tel 602 4836



Vanaõue
Puhkekeskus

SUVEPÄEVAD NAVESTI JÕE KALDAL



Majutus suvepäevadeks kuni
100 voodikohta,
lisaks telkimisvõimalus

Toitlustamine kuni
300 külalist-
väärtustades
kohaliku toorainet

Aktiivsed tegevused

Forellipüük
Seminarid
Kanuamatkad

www.vanaoue.ee | Tel 512 2846 | info@vanaoue.ee

SISUKORD

Lk 4, 5 Uudised

Uudised pakuvad firmaüritustele tegevusi nii linnas kui ka maal. Miks mitte minna kogu ettevõtte rahvaga Valgamaale metsaistutamistalgutele või siis loodust nautima Kaisma terviserajale? Mõne ajurünnaku võib maha pidada vastavatud Tallinna restoranides, ajades tööasju, samal ajal tutvudes uute kohtadega.

Lk 6, 7 Sündmust korralda agentuuriga, kellega on hea klapp

Napsuvõtule pole sündmusekorraldajaid appi vaja, küll aga tasub nad mängu kutsuda, kui midagi ürituse tulemusena paremaks peab muutuma.



FOTO: JAREK JÕEPERA

Lk 8 ROI – sportlikud trendid firmakingituste maailmas

Kohe on algamas suvehooaeg ning tulemas on mitmesugused firmaüritused, kuhu ettevõtted otsivad brändiga sobivaid reklaamrõivaid. Üha rohkem eelistatakse firmakingina spordirõivaid.

Lk 10, 11 Catering on enamat kui lihtsalt toitlustamine

Lisaks maitsvale toidule ja kiirele teenindusele on toitlustusteenusest saanud üks peo trumpe, kus menüü ja peolaud kujundatakse vastavalt temaatikale.

Lk 12, 13 Mööda veeteed firmapeole väikesaarel

Eestis on tuhandeid saari, aga suvepidustusteks sobivad vast mõnikümme. Millise sõiduriistaga neid külastama pääseb?

Lk 14 Meeldejääv firmapidu koos koorimuusikaga

Kuigi inimestel kipub koorimuusika seostuma eelkõige laulupeoga ning sellise muusika tellimine firmapeole on ebaharilik, on sajad ettevõtted seda teinud. Koorimuusika muudab ürituse eriliseks ja külalistele meeldejäävaks.



FOTO: MEELIS PILLER

Lk 16 Pisut seiklust aitab luua õlg õla tunnet

Üks idee ettevõttes pisut närvikõdi tekitada on viia kolleegid lasketiiru. See võib tunduda ohtlik, aga kui instruktor on laskja kõrval ja instrueerib personaalselt igahüht, on see ohutum kui ATV-sõit.



LK 18, 19 Kihisevad suvejoogid

Suviste firmapidude värskenduseks tasub valida mingi vahuvein – mulliga jookide spekter on niivõrd lai, et sealt leiab sobiva märjuse ka kõige nõudlikumale maitsemeelele.

Lk 20 Õnnestunud firmapeo retsept: 1 osa head toitu + 2 osa mõnusat seltskonda + 3 osa põnevat ajaviidet

Kui firma korraldab oma töötajatele peo, suve- või talvepäevad, siis on suurepärane, kui lisaks heale söögile ja joogile pakutakse veel midagi, kas see on siis mingi eeskava, kontsert, enesearenduse või isetegemise töötuba.

LK 22 Kokkuvõte

Artiklid on sündinud reklaamiosakonna ja firmade koostöös.

TALLINNA ILUSAIMA MEREVAATEGA IGA-PÄEVA RESTO

PIRITA RANNAHOONES, MERIVÄLJA TEE 5



ST. PATRICK'S
celebrating friendship

St. Patrick'sid asuvad:
Foorumi keskuses Narva mnt 5, Vanalinnas Suur-Karja 8
Pirital Merivälja tee 5 ja Rocca al Mare keskuses
www.patricks.ee

Uus seiklusmäng - Karl Väino mõistatus

Kevadise seminaride hooaja alguses on seiklustekorraldajal OÜ 360 KRAADI valmis saanud uue mängu, mis just hästi sobib seminarijärgseks meeskonnatöö tegevuseks!

Uus mäng Karl Väino mõistatus sobib just neile, kes otsivad väljakutset ja põnevust ning pisut ajude ragistamist! Mängus on vähe liikumist, kuid palju tiimiga koos koodide murdmist ja koos tegemist! See mäng on nagu tagurpidi *exit room*, kust ei tule välja saada, vaid n-ö kasti sisse saada. Ehk siis kast tuleb avada!

Mängus ei võeta selgitada ühte võidutii- mi, vaid võitjad on kõik, kes suudavad kasti avada! Küll esimestel on parem valik sealt midagi omale preemiaks haarata!

Legendi järgi on meil üks lukustatud kast ja salapärase Karl Väinole kuulunud portfelli. Ning portfelli sisust on meil 25 koopiat! Ja seal leiduvate esemete abil tuleb asuda mõistatust lahendama!



Naudi kohvi Kingu talus

Töötoas röstitakse rohelised kohvioad hubases Kingu talu köögis brenneris parajaks (kui tumedat röstist keegi eelistab), seejärel jahvatatakse oad käsitsi vanades kohviviskites parajaks ning pannakse kannuga pliidi keema.

Toimetuste ajal räägitakse kohvijoomise ajaloost ja sellest, miks see peen jook linnarahva kõrval ka randlaste seas juba varakult armastatuks ja nõutuks sai. Nauditakse värskest valminud kohvi, mille kõrvale on kindlasti ka peenemaid küpsiseid. Lisaks pakutakse võrdluseks ka viljakohvi. Räägitakse ka randlaste kohvitamise kommetest – kuidas koos käidi, mida söödi, millist rolli kohvitamine kogukonnas mängis.

www.rannarahvamuseum.ee



Hea idee tervisesündmuse organiseerimiseks ettevõttes

Koolitaja ja personaaltreener Mirko Miilits on läbi viinud ligi 100 toitumisloengut koos kehakoostise mõõtmisega erinevates ettevõtetes ja kohalikes omavalitsustes üle Eesti. Tervise edendamine ja inimeste motiveerimine tegudele on tema missioon ja loenguformaad sobib selleks ideaalselt. Tänu heale skaleeritavusele (10–150 või rohkem inimest) sobib toitumisloeng koos kehakoostise mõõtmisega sisu ja esitluse poolest hästi rikastama mõnd kontoripäeva või mis tahes tervisele suunatud firmasündmust.

Vastuse saab küsimusele, kas dieeditamine peab olema viimase päeva võitlus või saab ka kuidagi teisiti. Miks me ennast paksuks sööme? Kuidas ilma kalorite lugemiseta hakkama saada? Personaaltreener ja koolitaja Mirko Miilits toob loengus kuulajateni oma klientide edulugudel põhinevad nõuanded, mis keskenduvad järkjärgulisele harjumuste muutmisele toitumises ja liikumises.

► Mirko Miilits – personaaltreener, koolitaja, ettevõtja ja hea tuju mootor



SPA¹⁸⁺

Tallinn Viimsi SPA

**MOTIVATSIOONIÜRITUSED
FIRMAPEOD**

SEMINARIPÄEVAD



FIRMAPIDU SAUNAS JA PUBIS

- seminariruum- ja tehnika
- suupisted ja tervituskohv
- lõõgastus eksklusiivses SPA18+ saunakeskuses
- 3-käiguline õhtusöök stiilses inglise pubis „Black Rose“
- parkimine hotelli parklas tasuta

HIND: 52 €

LÄHENEME IGALE
PAKKUMISELE
PERSONAALSELT NING
ARVESTAME KÕIKI TEIE
VAJADUSI SÜNDMUSE
KORRALDAMISEL

www.spatallinn.ee

Info ja broneerimine:
Telefon: +372 606 1020
E-mail: konverents@spatallinn.ee



▲ FOTO: RMK

Mine metsa – istutama

21. aprilli oodatakse Valgamaale metsa istutama. Kogenud RMK metsamehed jagavad nõuandeid istutajatele. Soovijad varustatakse istutustorudega. Osalejad on kutsutud lõbustama lõõtsamängijad Meel ja Toomas Valk.

Riietuda tuleb vastavalt ilmaoludele. Jalas peavad kindlasti olema kummikud või muud metsatööks sobilikud jalanõud. Võta kaasa jooki – rassides võib kergesti janu tekkida. Kui soovid osaleda maastikumängus või viktoriinis, võta kaasa nutitelefoni.

Mõttele, mida tahaksid metsa käekäigu kohta RMK kogenud spetsialistidelt pärida. Söögipausi ajal on võimalus teid huvitaval teemal vestelda. Rohkem võimalusi metsaistutamiseks leiab koos riigimetsa majandamise keskusega.

Neli uut restorani Tallinnas

Tallinna restoranimaastik tärkab koos kevadega, linn on koguni nelja uue söögi- ja joogikoha võrra rikkamaks saanud.

Wine Not?, Lai 6

Avatud on uudse kontseptsiooniga veinipood ja tapabaar, kus troonivad Vana Maailma veinid ja maitssvad suupisted. Küllastajatel on võimalik enne ostu maitsta kõiki müügilolevaid veine ja kõrvale kuulata pere-meest Carlose asjatundlikke veinilugusid. Mõnus ja kodune koht, mis peaks ka kohalikud vanalinna tooma.

Enoteca Lucca, Teras 16

Kadrioru uusimas joogi- ja söögikohas Enoteca Lucca pakutakse Vana Maailma veinide kaaslasena Vahemere köögi ehteid, lihtsaid toite. Vahemerepärase menüü on omakorda tembitud Lähis-Ida nüanssidega, mis loob üllatavaid maitsekooslusi. Enoteca Lucca asutajad on eelnevalt kätt harjutanud ja tuntust kogunud Lucca restoraniga Tallinna servas Tabasalu külje all. Seal on rõhuasetus aga vastupidine, restoran on peamine.

Fredo, Tartu mnt 83

Köök & Baar Fredo, mis asub uues ärihoones Büroo 83, pakub Euroopa köögi parimaid näiteid, kus mitmed toidud on valmistatud sous-vide ehk n-ö vaakummee-

todil, et maitssed oleksid võimalikult erksad ja meelde jäävad. Pakutakse ka laia valikuga maitssvaid hommikusööke ning rikkalikke ärilõunaid.

Juur, Valukoja 10

Vastavatud gurmeerestorani, mis asub Ülemiste linnaosas ajaloolise Dvigateli tehase hoones, peamised märksõnad on Põhjala köök, molekulaargastronoomia, Eesti talunike puhas toodang, vanad juurviljasordid, laitmatu teenindus ning suurepärase veinide, šampanjade, konjakite ja Eesti käsitöökohvi valik.

▼ Restoran Fredo, Tartu mnt 83



Mine Kaisma Suurjärve äärde matkale

Ümber Kaisma Suurjärve lookleb kuue kilomeetri pikkune matkarada, millest märjematele aladele on ehitatud 1,5 km laudteed, et tagada mugavam liikumine ning vältida pinnase kahjustamist. MTÜ Järvemaastik renoveeris mullu matkaraja 1,5 km ulatuses ja kerkis ka uus vaatlustorn.

Riigikogu liige, MTÜ Järvemaastik aktiivne eestvedaja ja projektijuht Andres Metsoja selgitas, et varem kahe plangu laiune rada asendati mugavama 80 cm laia rajaga. Kaisma järve hooldatud puhkeala koos

oma kaunite kasesalude, laste mänguväljaku, ujumisbasseini ja järvevaadetega on loodust armastavale puhkajale tõeliseks pärliks. Tähelepanelik matkaja võib varakevadisel hommikul kuulda või paremalgi juhtuda näha metsisemängu. Jändrikud rabamännid on lindude mängupuudeks ilmselt juba aastasadu. Pilku tõstes võib avastada puu tüvel asetsevad karu küünisejälgi, mis ei ole sinna tekkinud mitte küüniste teritamise eesmärgil, vaid sulle antakse märku, et sa asud metsakuninga territooriumil. <https://www.puhkaeestis.ee/et/kaisma-terviserada>



kiilalistemaja
Vehendi
motell

- majutus 70-le
- katusega väliterrass 150-le
- peosaal 60-le
- pulmad, firmaüritused, sünnipäevad
privaatne territoorium

www.vehendi.ee
motell@vehendi.ee
tel 504 1725, 534 52892

Võrtsjärve ümbrus tasub avastamist!

Sinu visioonid, V võimalused



Hotelli teisel korrusel paiknev V konverentsikeskus pakub äriklientidele tipptasemel tehnikaga varustatud konverentsi- ja koalitusruume ning banketisaale, mis mahutavad ühtekokku kuni 500 inimest.

Ruum	Suurus m ²	□	□	□	□	□	Hind päevas
Estonia	31	16		16	30	36	140 €
Latvia	43	16	16	24	40	45	190 €
Lithuania	47	22	20	28	45	45	190 €
Latvia + Estonia	74	32	26	32	70	70	250 €
Estonia + Lithuania	78	32	28	32	70	75	250 €
Baltics	121	64	44	52	125	80	350 €
Finland	114	70	40	44	120	80	350 €
Sweden	227	98	48	64	240	176	650 €
Scandinavia	341	168	72	92	450	256	990 €
Fuajee + koridor	333					200	
Kõik ruumid	795					500	1 290 €

Vaata täpsemalt www.vspahotel.ee



Sündmust korralda agentuuriga, kellega on hea klapp

Napsuvõtule pole sündmuskorraldajaid appi vaja. Küll aga tasub nad mängu kutsuda, kui midagi ürituse tulemusena paremaks peab muutuma. Nõuandeid sujuvaks korraldamiseks jagavad Janek Reimal turundusagentuurist Broadline 2.0 ja Liis Kalvik Jolosest. Mõlemad ettevõtted on korjanud mitmeid Eesti reklaamimaailma auhindu, Kuldmunasid, esimene tegutseb aastast 2001, teine 2009.



Transferwise'i töötajate tiim finišeerib paa-diralli vee-etapi (sündmuskorraldaja Jolos).
FOTO: JAREK JÕEPERA

KÜLLI HAAV
autor

Mis toimub Eesti üritusturunduse maastikul?

Janek Reimal: Täna Eestis leidub paarkümmend tõsisemat tegijat: ühed, kes igapäevaselt teenust pakuvad ja suhtlevad pidevalt klientidega, ning teised, kellel töö pigem projektipõhine või kes osutavad korraldaja-õhtujuht-esineja tüüpi teenust paarimehefirmadena. Agentuuril on võime mõista kliendi ärieesmärke ja nende saavutamiseks kaasa rääkida, pannes kokku mängima sajad detailid.

Agentuure nagu Broadline, kes igapäevaselt teenust osutavad, on kokku seitse-kaheksa. Selliseid *freelance*-tüüpi on 15 ringis, neid tekib ja kaob ning inimesed leiavad uusi tegevusalasid. Vahe tuleb ka sellest, et agentuurid tegelevad klientide taustaga, aga väiksemad tegijad pigem mitte.

Liis Kalvik: Jolos on *live*-kommunikatsiooni agentuur (oma publikuga otseühenduses olev agentuur – toim), kelle eripära on lisaks professionaalsele projektijuhtimisele ka loovate ürituslahenduste väljatöötamine – selleks, et iga üritus oleks kliendi nägu ja kannaks edasi talle olulisi sõnumeid.

Kuulume Euroopa *live*-kommunikatsiooni agentuuride liitu 27Names, seega suudame Eesti turul tegutsevatele klientidele pakkuda nii ideede kui ka teostuse rahvusvahelist kogemustepagasit 19 eri riigis. Samas oleme lähiregiooni ja teistele Euroopa partneritele ühenduslülili, et katta ära Eestis toimuvad üritused ning kampaaniad. Töötame seega igapäevaselt rahvus-

vaheliste meeskondadega, mis annab ka meile Eestis unikaalse tugevuse ja eripära. **Milline info tuleb sündmust plaanides agentuuri portfelliga kaasa võtta?**

JR: Oluline on teada, mis on kliendi eesmärk, miks ta tahab seda üritust korraldada. Siis saab aru, kas seda peaks üldse korraldama agentuur. Samuti, kuidas ja milliste vahenditega konkreetseid eesmärke saavutada. Millist sisu ja mis vahendeid kasutada? Mis tunne ja mälestus peaks jääma? Mida see ettevõtte jaoks muudab? Kõik oleneb, kas eesmärk on sügavam või ei, kas raha kulub meelelahutusele või soovitakse saavutada midagi ambitsioonikamat. Alles peale pakkumist tekib dialoog.

Klient võiks kõigepealt oma eesmärgid ausalt sõnastada. Edasi võiks ta teha agentuuride taustauuringu ja selgitada välja, kes talle sobivad üritusi teevad, ning 3–4 kutsuda pakkumist tegema. Ja lõpuks otsustamisel peaks ta lähituma agentuuride pakutud ideede sobivust oma ettevõttega.

LK: Kui astutakse esmakordselt koostööse uue ürituskorralduspartneriga, tasub lisaks kirjalikule infovahetusele ka näost näkku kohtuda ning ürituse fookuspunktid omavahel üle korrata.

Kõigepealt tuleks kirja panna kõige esmasemad üritust puudutavad nurgakivid: ettevõtte lühituvastuse (tegevusvaldkond, töötajad, kliendid, teenused/tooted), ürituse formaadi, toimumisaja, koha eelistused, külaliste arvu, sihtgrupi kirjelduse, eelarve, varasemate ürituste kirjelduse.

Baasinfo kõrval tuleks lisada ka ettevõtte väärtused, missiooni ja visiooni; ürituse eesmärgid, soovitava lõpptulemuse ja olulised sõnumid, mida üritusel soovitakse edastada või kajastada.

Kui palju firmaüritus üldse turundust ja müüki mõjutab?

JR: Üritused on ettevõtte jaoks firma nägu nagu graafika või kodulehtki. Igal ettevõttel võiks välja kujuneda sündmuse käekiri, millel on oma eripärad ja järjepidevus. See on osa kommunikatsioonist.

Äri teevad ju mitte firmad, vaid inimesed. Neid saab mõjutada peale reklaami ja tabelite ka emotsiooniga ning viimane toimibki sündmuse kaudu. Üritusturunduses on väga keeruline otsest majandustulemust mõõta, kui tegu pole just müügipromoga. Hea müügitiim realiseerib ürituselt saadud sotsiaalset kapitali pärast üritust veel poole aasta jooksul.

LK: See on lahutamatu osa ettevõtte turundusest. Oma töötajatele suunatud üritus toimib tööriistana organisatsioonikultuuri loomisel ning vahendina meeskonnatöö arendamisel. Turunduslikust vaatenurgast on firmaüritustel oluline roll ka töödandja brändi loomisel ja kuvandi arendamisel – see sillutab teed hõlpsamale värbamisele.

Väliskommunikatsiooni ehk klientidele ja partneritele suunatud üritus toimib tööriistana koostöö arendamisel, tugevdamisel ja kindlustamisel. Ühtlasi on võimaluseks uute partnersuhete loomisel, seega on oluline väärtuste ja sõnumite turundamisa ja kommunikatsioonikanal.

Kujutame ette, et suurfirma Papivabrik tahab korraldada oma töötajate motiveerivaid suvepäevi, mida arvestada?

JR: Ettevõtte peaks mõtlema ja sõnastama sündmusele sügavam eesmärgi, sest raha kulub nii ehk naa. Kui siis firmal on ambitsiooni pakkuda rohkem kui meelelahutust (mis ka pole iseenestest paha), siis millist summat ollakse nõus selle eesmärgi seadmiseks kulutama? Mõned ütlevad, et ei taha eelarvet kindlaks määrata,



Pildil Janek Reimal, Broadline 2.0 esindaja, Kuldmuna Gala 2017.
FOTO: MARTIN DREMLJUGA.



Jolose projektijuht Liis Kalvik.
FOTO: JOLOS



sest see pärssivat loovust, aga tuleb valida agentuur, kellega tekib hea klapp ka väikese eelarve korral. Kuid olgem lugupidavad enda ja agentuuri aja suhtes, kord paari nädala tagant peetud koosolek on täiesti piisav. Samas oleme tegelenud firmajuhide 10minutilise kõnega kokku 12 tundi, sättides valgust, intonatsiooni, viimset kui detaili, mis päädis ka publiku saalis püstitõusmise ja plaksutamisega.

Õhtujuhi valikul tuleks otsustada juhi kasuks, kes on vähem staar, aga rohkem pühendunud. Loomulikult tasub panna paika kondikava, mis ajaks peaksid asjad olema kinnitatud. Unustada ei saa ka sisekommunikatsiooni – teavitada töötajaid, mis sorti üritus tuleb, milliseid riideid kanda ja mida kaasa võtta.

LK: Ürituste puhul kehtib kindlasti põhimõte, et planeerima tuleks asuda nii vara kui võimalik. Ideaalis võiks korduva ürituse puhul uuena tööle asuda siis, kui eelmine on edukalt seljatatud. Ükskõik missugust üritust planeerima asudes tuleks esmalt hinnata, kas see on üritus, mille korraldamisega saavad hakkama ettevõttesesed spetsialistid või tuleb kaasata majavälisist jõudu.

Kui korraldusvorm on selge, siis tuleks valida toimumiskoht, hea oleks 12–16 kuud ette. Seejärel välja töötada ideelahendus ja programm: läbiv idee või temaatika. Kuidas kandub see idee või temaatika tegevustesse ehk missuguseid tegevusi suveüritusel läbi viiakse? Kes astuvad üles meelelahutusprogrammis? Niipea, kui kriitiline info ürituse kohta on koos, siis tuleb läbi mõelda ürituse kommunikatsioonipool ehk kuidas ja mis aegadel teavitatakse küllalisi ürituse toimumisest, registreerumisest ja programmist.

Nüüd on aega tegeleda kõige muu oluli-

sega: toitlustuse organiseerimisega, transpordi planeerimisega või turvalisuse ja ohutuse kaardistamisega.

Suveürituse planeerimise alus on oma inimeste tundmine nii töötajate vanuse, soolise koosluse, ametite kui ka rolli koha pealt ettevõttes, aga ka personaalne info, et missugused on kellegi isiklikud eelistused väljaspool tööaega.

Täna sel päeval peavad ürituste korraldajad arvestama asjaoluga, et Eesti ettevõtted muutuvad üha rahvusvahelisemaks, mistõttu peab üritustel üha rohkem arvestama kultuurilise ja religioosse taustaga. Samuti mitmekülgsete toitumiseelistustega, millega ürituse menüüd planeerides arvestada.

KOMMENTAAR

Üritusturundaja aitab tervikliku pildi loomisel

Saarioinen Eesti OÜ valmistoidutehas rajati 2009. aastal eesmärgiga alustada Mamma-nimelise valmistoitute sarja väljaarendamise ja tootmisega Eestis.

TAAVI REHEPAPP,
Saarioinen Eesti OÜ turundusjuht

Tehase toodangu mahuks on planeeritud kuni üheksa miljonit kilogrammi aastas ning sortiment peab silmas ostjate vajadusi ja eelistusi. Ettevõttes töötab üle 180 inimese ja Saarioinen Eesti OÜ valiti Eesti Töötukassa poolt Raplamaa aasta tööandjaks 2016.

Saarioinenis on aastate jooksul peetud nii aastat kokkuvõtvaid pidusid, jõule kui ka suvepäevi. Eelmise aasta võtsime kokku meeleoluka peoga, mille nimeks "Mamma säravad tähed". Tunnustasime parimaid, rääkisime meile olulistest asjadest ning tundsi rõõmu heast meeskonnatööst.

Meie asutuses tekivad sündmuste ideed jooksvalt töö käigus ning peamiselt kaasame korraldusse turundus-, personali- ning müügiosakonnad. Lisaks arutame suuremad mõtted läbi ka ettevõtte juhrühmas, et kõikidel osakondadel oleks vajalik info õigel ajal olemas. Vajadusel kaasame ürituse planeerimise ka strateegilised partnerid või spetsialistid. Nende valikul lähtume soovistustest ja varasematest kogemustest. Olulisim on paindlikkus ning ühine nägemus – sündmuskorraldaja aitab tervikliku pildi loomisel ning paljude oluliste punktide organisatoorses pooles.

► **Transferwise'i suvepäevad: meelde jäävad, kuid turvalised (sündmuskorraldaja Jolos).**
FOTO: JAREK JÕEPERA



◄ **Swedbanki töötajate uusaastagala, laval Cartoon (sündmuskorraldaja Jolos).**
FOTO: JAKE FARRA.



ROI – sportlikud trendid firmakingituste maailmas

Kohe on algamas suvehooaeg ning tulemas on mitmesugused firmaüritused, kuhu ettevõtted otsivad brändiga sobivaid reklaamrõivaid. Üha rohkem eelistatakse firmakingina spordirõivaid.

▲Üha rohkem eelistatakse firmakingina spordirõivaid.

MARILIIS PINN
toimetajad@aripaev.ee

Eesti suurim reklaamtoodete agentuur ROI, mis on tegutsenud juba 25 aastat, pakub väga laia valikut tooteid ja uusi lahendusi. Uurisime, mida on vaja jälgida reklaamtekstiili valimisel. "Esiteks on tähtis aru saada, mis otsustarve reklaamriidel on. Kui tegu on kampaania või ühekordse ürituse raames jagatavate T-särkidega, siis on igati mõistlik vaadata odavama klassi tooteid. Ka siinkohal on olulised detailid ning näiteks T-särgil ja T-särgil on vahe. ROI odavama klassi T-särkide ja reklaamtekstiili valik tähendab sama hinna eest paremat kvaliteeti kui turu keskmine," jagab soovitusi OÜ ROI tegevjuht Andrus Viitong. Kui eesmärk on leida toode enda meeskonnale, siis soovib ta leida kvaliteetsemad reklaamrõivaid. "Me ise soovimegi klientidele kõrgeima kvaliteediga tooteid. See tagab selle, et eset kantakse kauem ja kandja rahulolu on suurem," lisab ta. Seetõttu on ROI tootevalikus sellele olulist rõhku pannud ja väga kvaliteetsed tooted on neil kõikides segmentides tugevalt esindatud – olgu selleks T-särk, polo, pusa või reklaamjope.

ROI näidistesaaalis on kohapeal tutvumiseks suur valik reklaamrõivaid. "Kindlasti soovime oma silmaga tulla vaatama erinevaid mudeleid ja mitte teha valik puhtalt pildi järgi. Materjalid ning tootedisainid on niivõrd erinevad ning enne tellimist on igatpidi mõistlik tootega täpsemalt tutvuda," ütleb Viitong. ROI suures näidistesaaalis, millel pinda 150 m², saab tutvuda ligi 3000 erineva näidistootega. Saali eesmärk on anda maksimaalne ülevaade pakutavatest toodetest ja lahendustest ning nõustada klienti parima toote leidmisel.

"Tellimiseks soovimegi tulla kohale Roi näidistesaaali aadressil Madara 14 Tallinnas. Siin aitavad edasi meie abivalmid projekti-

juhid, kellel kõigil on tugev valdkonna *know-how*. Soovitame tellida võimalikult varakult, soovitatavalt vähemalt kaks kuni kolm nädalat enne eseme kättesaamist – nii on võimalik pakkuda kõige paremat valikut," jagab ta nõu.

Kui juhuslikult kohapealt ei leia sobivat toodet, siis on võimalik pöörduda erinevate kataloogide juurde ning leida sealt just sobiv valik. Mitmed tootemudelid pakuvad võimalust sobitada ühte värvi T-särk kokku sama värvi fliisi või pusaga. Siis jääb tulemus terviklik.

Spordiriided kui kasvav trend

Eestis on sporditegemine läinud aina rohkem moodi. Firmadele annab see suurepärane võimaluse ennast üritustel n-ö pildil hoida ja pakkuda positiivseid ja sportlikke emotsioone. "Iga aasta oleme kasvatanud jõuliselt oma fookust spordiriidele. Olemas on odavamad spordisärgid, jooksuriided, rattariided ja palju muud. Oleme esindajad ka jaekettidest tuttavale spordiriide brändile Craft, mis pakub suurepärase kvaliteeti," tutvustab Viitong kaubavalikut.

Ajad, kus oli moes tootele panna logo võimalikult suurelt ja nähtavalt, on läbi saanud. "Pigem lisatakse logo väikselt ja maitsekalt, nõnda et ta ei karjuks," toob Viitong välja klientide eelistusi. Tootevalik oma disainilt on lähenenud aina rohkem jaekaubanduse omale. "Sama on ka trükiga. Aina rohkem tellitakse T-särke, kus trükidisainile pannakse rohkem rõhku. Mida lähedam disainilahendus, seda suurem on efekt ja vau-moment," kinnitab ta.

Lisaks tavalisele tikandile ja siiditrükile on siin logo ja disaini kandmisel tootele rohkem võimalusi kui kunagi varem. "Näiteks on võimalik pakkuda reklaamtoodetele 3D-stiilis logo kandmise võimalust, mis jätab väga efektsel mulje. Aina rohkem on tulnud ka kandmist *label'*ina, mis ömmeldakse näiteks riide varrukale või kraele. Väga uue asjana pakume ka särkidele *infusion*-trükki, mis jätab T-särgile või

pusale mõnusa retrohõngulise tunnetuse," tutvustab ta trende logode trükis. Erinevate trüki-võimalustega on võimalik ROIs näidistöödega tutvuda. Kuna ROI endal on ruumikas tootmis-pind (300 m²), kus valmistatakse tampotrüki, siiditrükki, presstrükki, kleeibiseid ja uue võimalusena UV-trükki, tehakse kohapeal ka graveerimis- ja tikkimistöid, siis on võimalik tellitud tööd valmistada kiirelt.

ROI tähistab sellel aastal juba oma 25. tegutsemis-aastat. "Oleme Eesti reklaamturu teerajajad. Alustasime juba 1992," toob Viitong välja ettevõtte ajaloo. Selle ajaga on lõpule viidud üle 100 000 eduka projekti.

5 põhjust, miks valida oma reklaamtoode ROIs

1. Valdonna suurim tootesortiment
2. Suurim tootenäidiste valik
3. Majasisene ja kiire tootmine
4. 10 professionaalset projektijuhti
5. Kliendi rahulolu garantii

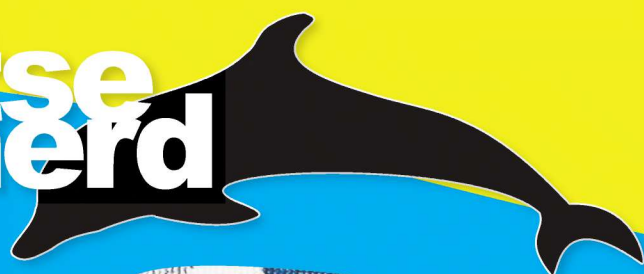
ROI OÜ

Madara 14, Tallinn
Telefon: +372 668 0222
E-post: roi@roi.ee
Avatud: E-R 08.30–17.00



▲ROI suures näidistesaaalis saab tutvuda ligi 3000 erineva näidistootega.

seitse
merd



pubi
restoran
ravintola
restaurant



LAVA, TANTSUALA, VÕIMALUS TELLIDA AKROBAATILINE POSTITANTS.
PEOLAUD ISTUMISEGA, KUNI 120 IN
DJ TELLIMISE VÕIMALUS

www.seitsemerd.ee
info@seitsemere.ee
tel 510 2299



FOTO: ERTI SÜVARI

Catering on enamast kui lihtsalt toitlustamine

Nii suurtel üritustel kui ka pisematel koosviibimistel aitab *catering*-firma kasutamine kindlasti kokku hoida korraldajate väärtuslikku aega. Lisaks maitsvale toidule ja kiirele-sujuvale teenindusele on aga toitlustusteenusest saanud üks peo trumpe, kus menüü ja peolaud kujundatakse vastavalt temaatikale kasvõi Bondi, kosmose või rahvuslikus stiilis.

Event Cateringi turundusjuht Tiina Stint ütleb, et aina enam tellitakse pidudele sündmuse temaatikaga sobiv menüü, olgu see siis reis ümber maailma, must-valge või hoopis taaskasutusteema. „Sellest lähtuvalt saame kujundada ka nii bufeelaud kui ka soovi korral saab tellida lauakaunistusi. Toit peab olema serveeritud isüüratavalt ja hea *catering*-i-pakkuja panustab oma bufeelaudadel väljapanekutele isegi siis, kui kliendil nägemus või nõudmine puuduvad.“

Elmise aasta lõpus hakkas Event Catering rohkem mõtlema, kuidas taaskasutust toitlustusarisse rohkem sisse tuua. „Kuna mahud on nii suured, siis peab sellisel puhul kindlasti arvestama taaskasutatava materjali saadavusega. Ühe sündmuse tarbeks sai lõpuks teoks ammu olnud idee soojamarmiiide välimuse muutmise huvitavamaks ning ühtlasi trendikamaks. Kasutasime vanu euroaluseid, mis said osadeks võetud, puhastatud

ja peitsitud ning leidsid endale uue kasutuse looduslähedust rõhutavatel sündmustel. Samuti leidsid kasutust vanad vinüülplaadid, millelt serveerime tervitussuupisteid.“

Lisaks tellitakse heal meelel *catering*-firmalt ka baariteenust ning ka sel juhul oodatakse, et sündmuste jaoks luuakse erilisi kokteile, loomulikult ka alkoholivabasid. Täna on suur hitt kuivjää kasutamine nii toitade kui ka jookide serveerimisel ning Event Catering ei pea ülejookäivaks serveerida isegi 900 küllastajale dessertnapsu jääst valmistatud pitsis.

„Kaalukausiks *catering*-firma valikul on kindlasti menüü mitmekesisus ning tänapäeva trendide jälgimine. Järjest enam küsitakse toidutalumatusi ja veganlust järgivat menüüd. Vastutulelikkus menüü erilahenduste valmistamisel on kindlasti valiku puhul oluline määraja,“ tutvustab Stint, lisades, et tellijatele on aina olulisem uurida ka fir-

▼ 2170le inimesele piduliku õhtusöögi korraldamiseks läheb vaja kogu meeskonda

FOTO: KERT ÜLENÖMM





◀ Toit peab olema serveeritud isuäratavalt ja hea catering'i-pakkuja panustab oma bufeelaudadel väljapanekutele isegi siis, kui kliendil nägemus või nõudmine puuduvad.

FOTO: ERTI SÜVARI

► Event Catering toitlustab ja teenindab aastas rohkem kui 700 üritusel kodustest sünnipäevapidudest isikupäraste pulmadeni, seminaripausidest ja suurejoonelistest à la carte õhtusöökideni. FOTO: KERT ÜLENURM



▲ Suur hitt on kuivjää kasutamine jookide serveerimisel ning ülejookäiv ei ole ka serverida 900 külalstajale dessertnapsu jääd valmistatud pitsis. FOTO: ERTI SÜVARI

made tausta, eelnevaid kogemusi ja referentse, et olla kindel sündmuse võimalike tõrgete kiire, sujuva ja professionaalse lahendamiseks. Eelis on kindlasti see, kui catering-ettevõtte pakub detailideni läbimõeldud täislahendust – toit, teenindus ja inventar.

Edu tõi julgus lennukate ideedega kaasa minna

Aastaid tagasi tekkis kolmel noorel kelnaril idee oma oskused rakendada catering-ettevõtluses ning tänavu 1. aprillil täitis Event Cateringil 12 tegutsemisaastat, mille jooksul ollakse saavutatud kindel koht Eesti juhtivate catering-ettevõtete seas. Seda tänu professionaalsele, töökalale, nooruslikule ja hoolivale meeskonnale. Firma jõudsale kasvule ja pidevale arengule aitab kaasa see, et omanikud on ise igapäevaselt hingeasja juures ja pingutavad, et saavutatud taset hoida ning tõsta.

„Lähene igale kliendile personaalselt ehk nii menüü kui ka serveerimislahendus on kujundatud vastavalt kliendi soovidele ja sündmuse eripärale. Oleme paindlikud ning tuleme kaasa ka kõige lennukamate ja innovaatilisemate ideedega ning püüame kliendile alati pakkuda enamat, kui meil oodatakse,“ ütleb Tiina Stint.

Kõik Event Cateringi road valmivad oma köögis, sealhulgas kondiitritooted. Kasutatakse hooajalist toorainet ning oluline on

alati tooraine värskus ja kvaliteet. Roogade valmistamisel arvestatakse ka allergikute ja muude erivajadustega ning selleks on välja töötatud spetsiaalsed menüüd. Samuti leiab meeskonda kuuluv sommeljee alati toitude juurde sobivad veinid.

Ettevõtte serveerimisinventar katab ära vajadused isegi paari tuhande külalisega õhtusöögil ning masinapark on piisav selleks, et jõuda ka kaugematesse punktidesse. Toidu kvaliteedi tagamiseks transportimisel on olemas vastavad külmikbussid ning heade partnerite abiga pakutakse ka telke, dekoratsioone, lilleseadeid ja menüükaarte.

Uued ruumid ja sisenemine restoraniärisse

2015. aasta novembrist asub Event Catering uutes ruumides Mustamäel, kus nende kasutada on 1000 ruutmeetrit. 450 ruutmeetrisse kööki mahub suurimate ürituste ajal tööle kuni 20 kokka. Suures majas on koos nii kontor, inventariladu kui ka köök, mis tagab suurepärase koostöö kõigi üksuste vahel.

Viimase paari aastaga on Event Catering jõudsalt kasvatanud töötajate ning teenindatud ürituste ja külaliste arvu ning kahekordistanud nii oma tootmisvõimsuse ja kui ka aastakäibe.

Event Catering toitlustab ja teenindab aastas rohkem kui 700 üritusel: kodustest sün-

nipäevapidudest isikupäraste pulmadeni, seminaripausidest ja suurejoonelistest à la carte õhtusöökideni. Teenuseid on tellinud ka näiteks Vabariigi Presidendi Kantselei ja üritusturundusettevõtte Soomest.

2016. aasta lõpus algas koostöö Vaba Lava teatrimajaga. Sel aastal astub Event Catering ka restoraniärisse ning avab aprillis Kärbes Kitchen&Bar'i. See on Vaba Lava teatrimajas asuv omanäoline söögi- ja kultuurinautimise koht, kus kohtuvad omavahel kunst, elav muusika ja maitsev Põhjala köök. Peale põhjalikku remonti on uue restorani miljöö isikupärane ning hubane ja mahutab üle 100 külastaja. Restoranis saavad sõõnuks nii Telliskivi Loomelinnaku lõunatajad, õhtused teatrikülastajad kui ka head toidukunsti hindavad nautlejad. Samuti on Kärbes lavale planeeritud 3-4 õhtut nädalas elav muusika, mis sobib restorani õdusa öhkkonnaga.

Kas seda maitavat hane saab teilt ka niisama osta?

Event Cateringi üks põhimõte on küsida alati oma klientidelt tagasisidet ning selleks on nad isegi välja töötanud spetsiaalse hindamisankeedi. „Püüdlime järjekindlalt selle poole, et täiustada pakutud teenust ning likvideerida võimalikud kitsaskohad. Sellel puhul on tagasisidel väga oluline väärtus,“ sõnab Tiina Stint.

» Vastutulelikkus menüü erilahenduste valmistamisel on kindlasti valiku puhul oluline määraja.

Mõned nopped Event Cateringile antud tagasisidest:

„Hani oli nii imemaitsev, et paljud külalised küsisid, et kas niisama ei saa teie käest osta :)“

„Toidulaud oli apetiitselt serveeritud ja absoluutselt suussulav.“

„Oleme nii rahul, et tegime õige valiku ja Event Cateringi valisime, juhhuuu...!“

„Samuti kiideti ka väga torti, mis kadus nii kiiresti laualt, et hea et isegi koogitüki sain, mõni vist võttis lausa 5 tk, et niiiii maitsev oli :)“

„Te suudate mind ikka ja jälle üllatada. Seekord oli söök ju imelihtne. No mis saab erilist olla kartulisalatis... aga näed saab, vähemalt Eventi kartulisalati puhul. Väga hea maitsega, ilusasti serveeritud – nagu muiste vanaema juures. Ja tort oli HÕRK. Ükski muu sõna ei kirjelda seda maitset paremini. Teie teenindajad väljapeetud, heatujulised, väga abivalmid. Eraldi kiidusõnad lauakaunistuse eest.“

„Minu enda jaoks oli lummalalt ilus II korruse laudlina seade, lauakaunistused, tillukesed valgust andvad lambikesed. Kõik kokku moodustas harmoonilise väga hea maitsega terviku. Puudus ainult aknatagune öhkörn lumesadu... Tänan siiralt kogu teie meeskonda!“



CATERING

SÜNNIPÄEVAKAMPAANIA! EVENT CATERING TOSIN!



Aprillikuu on Event Cateringi sünnipäevakuu ja meie tähistame seda nii, et teeme hoopis teistele kingitusi. Tellides **3000 €** eest meilt toitlustusteenust, kingime **150 €** väärtuses kinkekaardi aprillikuus avatavas uues restoranis **Kärbes Kitchen&Bar**. Kampania periood **01.04–30.06.2017**. Loe täpsemalt kampaniaitingimustest: www.eventcatering.ee/kampania

Mööda veeteed firmapeole väikesaarel

Eestis on tuhandeid saari, kui täpne olla, siis koos järvedel asuvate saartega on neid paari aasta tagustel andmetel kokku 2355. Enamik neist pole suvepidustusteks kuigi sobivad, sest on liiga väikesed või raskesti ligipääsetavad, kuid omajagu saari on siiski külastamist väärt.

MEELIS PILLER
autor

Saaremaa, Hiiumaa ja Muhumaa on suurimad Eesti saared ning ühendus nendega peaks olema igale vähegi aktiivsele lugejale meedia vahendusel tuttav, eriti, mis puudutab Saare- ja Muhumaad. Suuruselt neljandale, Vormsi saarele saab sama lihtsalt kui teistele suurematele saartele – liinipraamiga, mis väljub Rohuküla sadamast. Ka majutuspaiku on seal omajagu. Kassari on pigem nagu poolsaare moodi saar. Et see asub aga Hiiumaa küljes, ei haka ka Kassari saamise kirjeldamisel pike-malt peatuma.

Saared Tallinna külje all

Aegna, Naissaar ja Prangli on Tallinnale lähimad suuremad saared, lähim neist on Aegna. Aegnale sõidab reisilaev Vesta, mis väljub Tallinna Linnahalli kõrvalt Kalaturu juurest. Aegna liin on töös enamasti maist oktoobri-

ni ehk aktiivsel suvitusperioodil. Millal mai-kuus laev sõitma hakkab, momendil veel teada ei ole. Muudel aegadel tuleb majutuskoha pidajatega kokku leppida, kuidas saarele saada, kuid ega seal külmal ajal suurt midagi teha olegi.

Populaarsesse suvepäevade, pulmade ja lihtsalt puhkamise kohta Pranglile saab Leppneeme sadamast Viimsi poolsaarel väikese parvlaevaga Wrangö. Pranglil asub asub muuhulgas Eesti kõige põhjapoolsem restoran. Päevakruiise Naissaarele korraldab Tallinna Lennusadamast väljuv aurik Katharina. Naissaarele saab ka Sailor Jerry nimelise purjekaga. Purjekasõit Naissaarele läheb seltskonnale maksma 500 eurot, sama purjelaevaga saab 1200 euro eest ka Prangli saarele.

Väike-Pakri, Suur-Pakri ja Osmussaar

Liikudes pealinnast mööda rannikut lääne poole, jõuame Pakri saarteni. Nii Pakri saartele kui Osmussaarele pääsemiseks võib rentida Nõvalt Rannakülast paadi. Rendi hind algab 25 eurost inimese kohta. Osmussaar-

rele saab tellida transpordi väikese laevaga Sleipnir.

Kurkse sadamast viib Väike-Pakri saarele kiirkaater Arabella. Kaatrisse mahub 11 inimest ning kokku maksab edasi-tagasi sõit reisijate valitud ajal 200 eurot.

Abruka, Ruhnu, Vilsandi, Kihnu ja Manilaid Eestis haruldase Kesk-Euroopa tüüpi lehtmetsaga Abruka saarele Saaremaa külje all saab Kuressaare asuvast Roomassaare sadamast postipaadiga Abro. Paat mahutab 24 inimest. Kuna teisipäeviti toimuvad sama paadiga ohtlikud veod, siis võetakse sel ajal pardale ainult 12 inimest. Eraldi on võimalik tellida 12 inimest mahutav lappajapaat. Nasva sadamast saab broneerida 12kohalise laeva, mis viib Ruhnu. Ruhnu saab ka liinilaevaga Runö 1. maist Pärnu sadamast ning 28. juunist Munalaiu sadamast. Laevapilet Pärnust on 10 eurot ning Munalaiult 20 eurot üks suund. On võimalik osta ka 126eurone pakett, mis sisaldab kahte ööd majutust ja viit söögikorda. Kes soovib ligi kolm tundi kestvat laevareisi vältida, saab Ruhnu 23

► Aegnale sõidab reisilaev Vesta maist oktoobrini, muul ajal tuleb transport kokku leppida majutuskoha pidajatega.

FOTO: MEELIS PILLER



Foodproff
catering

**Aprillis esitatud
ja kinnitatud tellimustele
soodustus toitudel**

-15%*

* Märkusõna "Pulmaleht"

catering@foodproff.ee | Tel +372 5645 0480

www.foodproff.ee





▲Pakri saartele pääsemiseks võib rentida Nõvalt Rannakülalt paadi. FOTO: MEELIS PILLER.

euro eest ka lennukiga liinil Kuressaare-Ruhnu või 29 euroga liinil Pärnu-Ruhnu. Ruhnu on säilinud Eesti vanim puukirik. Papissaare sadamast Saaremaa lääneariikul saab 11kohalise väikelaevaga Vilsandi Vilsandile. Pileti hind on 2.50. 100 euro eest saab aga tellida graafikuvälise edasi-tagasi reisi. Kihnu saab sõita Munalaiu sadamast. Parvlaev mahutab ka bussi, kuid kuna Kihnu, nagu kõik saared, on looduskaunid paigad, ei soovitaks saarele bussiga minna, seal tasub käia jala ja nautida mereõhku. Kui Munalaiult kestab reis Kihnu 65 minutit, siis Pärnust saab Kihnu kahe ja poole tunniga.

Munalaiult veerandtunnite kaugusel parvlaevaga Kihnu Virve on aga Manilaid. Laiule saab ka hõljukiga Mann. Kuigi laid on vaid 1,9 ruutkilomeetri suurune, on seal majutus 24 inimesele ja kusjuures seda aasta ringi. Talvel viib Manilaiule üle 800 meetri pikune jäätee.

Mehed-ei-nuta-laid

Eraldi tasub märkimist kaunis Kõinastu laid, mis peaks Eesti filmiklassikasõpradele olema tuttav filmist "Mehed ei nuta". See on see poolsaare moodi saar. Kuuma suvepäeval jalgsimatki Muhu saarelt läbi madala laheso- pi, kus vee kõrgus vaevu poolde säärede küti-

nib, on äärmiselt meeldejääv elamus. Kes aga seda tervistavat retke ette võtta ei viitsi, saab laiult tellida traktori, mis seltskonnale vastu tuleb, et inimesed peopaika viia. Laiul on olemas paik seminaride, suvepäevade ja pulmade korraldamiseks. Aga sinna võib ka lihtsalt mere kaldale kala grillima minna.

Kaljusaar

Üldiselt on kõik Eesti saared omamoodi eksootilised. Eriliselt paistab silma aga Muhu ja mandri vahel asuv Eesti kõrgeim laid – Kesselaid. Sealne 8 meetri kõrgune pankrannik mõjub äärmiselt müstilisena. Transpordiks Kesselaiule tuleb kokku leppida laiuturismitalu peremehega.

Saarnaki laid

Üks vähetuntud, kuid siiski külastamist väärt kohake on Saarnaki laid Hiiumaa külje all. Seal saab telkida või ööbida kalurimajas, mis mahutab 12 inimest. Saarnaki laiule saab, olenevalt sellest, kui suur on seltskond, 4–12kohalise paadiga. Selleks tuleb ühendust võtta Saarnaki taluperemehe Allar Saarnakiga. Saarnak korraldab paadi- tuure ka Hanikatsile ja teistele väiksemate laidudele.

Saar Peipsi järves

Aga saared pole mitte ainult meres, vaid ka järvedes. Tuntuim ja suurim neist on Piirisaar. Piirissaarele saab Tartust 65 kilomeetri kaugusel asuvast Laaksaare sadamast parvlaevaga Koidula. Reis kestab 45 minutit. Piirisaar on huvitav koht telkimiseks.

KASULIKE LINKE

www.veeteed.com/
<http://laevjuku.ee/>
<http://abruka.pri.ee/uhendus.htm>
www.kihelkonna.ee/transport/uhendus
http://tostamaa.ee/client/default.asp?wa_id=178&wa_object_id=1&wa_id_key
<http://osmussaar.com/index.php/transport-osmussaarele/>
<http://paadigahiiumaalaidudele.eu/et>



►Väike-Pakri saarele viib Kurkse sadamast kiirkaater Arabella. FOTO: MEELIS PILLER



►Prangli on mõnus puhkamise koht. FOTO: MEELIS PILLER

►Populaarsesse suvepäevade pidamise kohta Pranglile saab Leppneeme sadamast Viimsi poolsaarel väikese parvlaevaga Wrangö. FOTO: MEELIS PILLER



LAINELA PUHKEKÜLA

Majutame nii mugavustega kui mugavusteta tubadesse ligi 200 inimest. Mere kaldal 3 hektaril on suur ja väike saun, suur ja väike saal, kohvik ning palliplatsid. Oleme mahutanud tegutsema ja toitlustanud ka paari tuhandet inimest korraga.

Neeme tee 70, Käsmu, Vihula vald
 tel +372 5809 0917; +372 508 9110

lainela.puhkekyla@gmail.com, www.lainela.ee

JAANI LIHAPOOD

Kauplused Tallinnas:

Merivälja tee 22, Pirita, Tallinn (tel: 6332887)

Avatud igapäev 10-20

Pärnamäe tee 4a, Viimsi, Harjumaa (tel: 6003031)

Avatud E-R 10-20 L 10-19 P 10-18

Lai valik grill-liha ja kulinaariat.
 Käsitööõlled-ja siidrid.

Suur valik kodumaist jahutatud liha

(siga, veis, maheveis, vasikas, lammas, jännes)

Lisaks laagerdatud veiseliha ning ulukiliha Saaremaalt.

Kauplused Viljandis:

Riia mnt 49a (tel: 4337464)

Jakobsoni 72 (tel: 4333133)

Üldinfo:

+372 5057366

viljandirender@gmail.com

Jaani
LIHAPOOD

Meeldejääv firmapidu koos koorimuusikaga

COLLEGIUM
MUSICALE
Kõlab hästi!



◀ Collegium Musicale Veljo Tormise loomingu kontsert 24. veebruaril 2017 Tel Avivis.
FOTO: KRISTEL ÜKSVÄRAV

Kuigi inimestel kipub koorimuusika seostuma klassikaliste jõululaulude ja laulupeoga ning sellise muusika tellimine peole esinema võib esimese hooga tunduda ebaharilik, on sajad Eesti ettevõtted ja organisatsioonid kasutanud oma firmapeo esinejatena just koorilauljaid. Koorimuusika muudab ürituse eriliseks ja külalistele meeldejäavaks.

„Esmalt tahaksin öelda, et koorilaul ei tähenda ainult klassikalise muusika esitamist, vaid repertuaari saab valida vastavalt sündmuse temaatikale ja sisule,“ ütleb Eesti tippkammerkoori Collegium Musicale looja, dirigent ja laulja Endrik Üksvärav, julgustades ettevõtteid kavandama oma pidusid täiendama pisut erilisema eeskavaga.

Koori saab kutsuda nii suuremas kollektiivis kui ka varieeritult pisema koosseisuga – kõik sõltub pekohast, ürituse temaatikast ning tellija maitsest. Collegium Musicale teeb näiteks kava kokkupanekul heal meelel ka žanriteülest koostööd džäss-, rokk- ja popmuusikutega, olles esinenud koos Kristjan Kannukesega TV3 „Eesti ot-sib superstaari“ saates ja osalenud Rein Rannapi projektis „Ruja keelatud laulud“. Lisaks saab koori kutsuda laulma koos orkestrikoosseisudega ehk sisuliselt kvarteti sümfooniaorkestrini.

Koorilaul sobib tegelikult kõikjale alates infopäevadest, suve- ja jõulupidudest ning sünnipäevadest kuni seminaride ja konverentsideni. Keerulisem võib olla kooril esineda vabas õhus, kus tuul ja müra kipuvad heli hajutama, kuid sellel puhul saab organiseerida koori selja taga seina või kaare, mis kõla peegeldaks.

Lisaks oma originaalsusele on koorilaulu eelis täiendavate kulude puudumine: lauljad esinevad a capella lauluga, vahel võib-olla lisandub koorile mõne loo puhul mõni pill. Aga tarvis pole klaverit, helitehnikat, lava, mikrofone, kõlareid ega helimeest; piisab pelgalt valgusest ja kaasakantavast noodipuldist. „See vastus on harilikult pannud kliente hämmelduma, et kuidas pole ühel muusikalisel kollektiivil vaja muud kui ruumi ja valgust,“ muigab

Üksvärav, lisades, et nende koor võtab vajalikud muusikalised instrumendid, nt vihmapiill jm, vajadusel ise kaasa.

Repertuaar regilauludest popmuusikani

Laulurahva eestlaste juures tuleb ette ka seda, et publik soovib populaarsemaid laule kooriga kaasa laulda. Üksvärava sõnul on see väga tore ning tekitab sooja tunde laulda koos rahvaga ilusaid südamelähedasi laulupidude kaudu tuttavaks saanud laule, rahvamuusikalugusid või hoopis särtsakat ja moodsat tänapäevast popmuusikat.

„Müstilise helide maailma tekitab muidugi Veljo Tormise looming, kust oleme enda repertuaari võtnud tema kuuosalise segakooritsükli „Unustatud rahvad“, mis kujutab endast kuue soome-ugri rahva muusikalist koondportreed. Teeme sellest oma läbilõike ning võin kinnitada, et see Tormise tippteos tekitab alati emotsioone ka neis, kes võib-olla alguses koorimuusikasse kerge eelarvamusega suhtusid. Eriti südantsoojendav on see, kui just need kõige skeptilisemad tulevad pärast tänava ja kiitma ägeda elamuse eest,“ sõnab dirigent.

Ta lisab, et Collegium Musicale on üks õnnelik koor, kellel oli võimalus osa saada Veljo Tormise enda õpetamisest. Tormis oli enne tema kooritsükli „Unustatud rahvad“ Eesti esiettekannet 2013. aastal koos lauljatega koorilaagris ja hiljem kõikides proovides, et õpetada, selgitada ja ka oma meenu-tusi-mälestusi rääkida.

Koori tellimisel toetate Eesti kultuuri

„Eesti muusika on suurepärane, kui seda kvaliteetselt esitatakse! Samas soovitan kammerkoori tellimisel mõelda, kas kuu-

lajatel võiks olla huvi tunniajase kontserdi järele või pigem lühema etteaste vastu. Võimalik on lisada sündmusele meeldejäävust ka 10–15minutilise meeleoluka sissejuhatuse ja/või lõpetuse näol. Kindlasti ei soovi koorilauljad tunduda üritusel võõrkehana, vaid sulanduda sündmuse sisuga ja toetada korraldajate mõtteid ning eesmärgi.“

Paljud Eesti ettevõtted toetavad meelsasti spordi- ja kultuurivaldkonda sponsorirahade kaudu. Endrik Üksvärava sõnul on üks suurepäraseid toetuse viise just muusikute ja lauljate tellimine oma sündmusetele. „Külastajad saavad unustamatu kultuurielamuse, meie aga panuse, mida oma tegevustesse suunata – käia kontsertreisidel, maksta prooviruumide eest, arenda aina paremaks ning täita oma unistusi,“ selgitab ta.

Aastas annab Collegium Musicale keskmiselt 30 kõrgetasemelist ja erinevate kavadega kontserti ning näiteks tänava on kooril ees mitmed välisreisid Iisraeli, Soome, Hollandisse, Poola ja Saksamaale. Tippkammerkoor Collegium Musicale tegutseb 2010. aastast ja on tuntud oma kõla ja kõrgetasemeliste esituste poolest. Koori repertuaar ulatub renessansist kaasaega, erilisel kohal on eesti heliloojate looming – Arvo Pärt, Veljo Tormis, Erkki-Sven Tüür, Helena Tulve, Tõnu Kõrvits, Pärt Uusberg jt. Peale a cappella teoste esitatakse ka suurvorme.

Kooril on kolm CDd, sealhulgas Roxana Panufniku CD „Dance of Life – Tallinn Mass“ väljaandja on tunnustatud plaadifirma Warner Classics. Eesti Kooriühing tunnustas 2015. aasta alguses Collegium Musicalet teist korda aasta koori tiitliga, esmakordselt pälviti see tunnustus 2011. aasta tegevuste eest.

Dirigent ja laulja Endrik Üksvärav on lõpetanud Eesti Muusika- ja Teatriakadeemia kooridirigeerimise erialal ning omandanud samal erialal ka magistrikraadi. Lisaks on ta õppinud trompetit ja metsasarve. Endrik Üksvärav on osalenud Neeme Järvi, Paavo Järvi, Jorma Panula, Eri Klasi, Anders Eby ja Ervin Ortneri meistriklässides. Lisaks dirigendiametile on ta õppinud Haagi Kuninglikus Konservatooriumis vanamuusika laulu.

Jälgi koori tegevust: www.collegiummusicale.ee ja www.facebook.com/choircollegium



▲ Heliloojad Arvo Pärt, Erkki-Sven Tüür ja dirigent Endrik Üksvärav pärast koori Tokyo kontserti. FOTO: KRISTEL ÜKSVÄRAV

TULE METSA!**VERETU JAHT ÜRGSE VIBUGA!****Robin Hood Management kutsub veretule jahile ürgse vibuga!**

Traditsiooniline vibulaskmine on lihtne ja loogiline tegevus, mille algteadmiste omandamine on kõigile jõukohane, sõltumata soost, vanusest või sportlikust vormist.

Väljaõpe kogenud instruktorite käe all. Meeldejääv võistlus statsionaarsel võistlusrajal metsas. Lastakse loomakujutisega märklehti. Võistlusi saab korraldada iga ilmaga igal aastaajal. Jahisaagita ei jää keegi! Garanteerime hea tuju ja unustamatud muljed.

Ürituse täpsema kirjelduse ja kohalesõidujuhised leiad meie kodulehelt!



Kajamaa Viburada asub vaid 20 km kaugusel Tallinnast, Kajamaa külas, Saku vallas!

www.kuldnool.ee



Anton Hansen Tammsaare
MUSEUM VARGAMÄEL

Seminari- ja koolitusruumid A.H. Tammsaare muuseumis Vargamäel

Just siin sai kirjanik A.H. Tammsaare inspiratsiooni „Tõe ja õiguse“ kirjutamiseks.

Meil on

- Rahulik ja vaikne koht
- Loominguline atmosfäär
- Vahetegevusena lõbusad rahvamängud, muuseumi tutvustus, rabamatk jm
- Lihtsamad esitlustarvikud (projektor, tahvel)
- Toitlustamine

Täpsemat infot küsi:
5340 3461,
tammsaare@albu.ee,
tammsaare.albu.ee



Pisut seiklust aitab luua õlg õla tunnet



◀ Lasketiirus on võimalik proovida üle 40 eri relva, millest mitmed on väga haruldased. Tegu on ühe Euroopa suurima selleotstarbelise kollektsiooniga.

Õnnestunud firmaüritusel on palju positiivset, see on tore võimalus töötajatel teineteist paremini tundma õppida, neid motiveerida ja pisut seiklust aitab luua õlg õla tunnet.

MARILIIS PINN
autor

Taktikalise Laskmise Keskuse juhatusel liige Martin Bahovski: "Üritusi on mitut liiki. On klientidele mõeldud üritusi, n-ö sündmusturundus, mis on suunatud klientidega parema kontakti loomiseks, klientide tänamiseks ja ka olemasolevate klientide kokku viimiseks potentsiaalsete klientidega. Ühine seiklus täidab just kõiki kolme eespoolkirjeldatud eesmärki. Kui ühiselt kogeda midagi põnevat ja natuke ohtlikku, siis tekib n-ö sõjaväekaaslaste tunne, et ollakse koos mitu puuda soola ära söödud. Teine liik üritusi on firma oma töötajatele suunatud, kus eesmärgiks on tiimitunde kasvatamine ja töötajate tänamine tehtud pingutuste eest. Seda eesmärki täidab samuti seiklusüritus suurepäraselt."

Mõlemal juhul on oluline, et inimestel endal oleks keeruline või võimatu samalaadset kogemust saada. "Loomulikult võib igaüks minna lasketiiru või ralliparki, aga meeleolukat võistlust või seltskonda on raske eraldi saavutada," tõi Bahovski välja firmaürituse eelise.

Kõigepealt tuleb mõelda: mis üritusega on tegu, kus ja millal seda korraldada

ning kui palju külalisi on plaanis kutsuda. Tasub eeltööd teha, et korraldajale võimalikult selgelt oma soovid edasi anda. Siis saab ta pakkuda võimalikult täpselt teile sobiva lahenduse.

Seiklusliku ürituse korraldamiseks tuleb tema sõnul kaasata professionaalid, sest neil on olemas kogemus ja nad aitavad ürituse üles ehitada tellija eesmärgi arvestades. "Pahatihti piiratakse piduliku õhtusöögiga vms, aga mingit ühist tegevust ei olegi. Nii jääb õlg õla tunne saavutamata. Kindlasti tasuks proffidel lasta midagi soovitada, sest äkki neil on veel teenuseid või häid ideid, mida korraldaja ei teagi," lisab Bahovski, et kogemus selles vallas on oluline eelis.

Bahovski soovib, kuidas saab üritus hea: "Eesmärgid peaksid olema selgelt defineeritud ja neid peaks teadma ka ürituse läbiviija."

Eksklusiivne kingitus ühele või lõõgastav võistlus tervele ettevõttele

Üks idee ettevõttes pisut närvikoodi tekitada on viia kolleegid lasketiiru. Algu-

ses võib mõte pisut ohtlik tunduda, kuid kontrollitud tingimustes on ohud viidud miinimumi.

Bahovski: "Laskmine tundub ohtlik, mis on ühest küljest hea, sest nii tekib adrenaliin ja ühise seikluse kogemus. Teisest küljest on laskmine üllatavalt turvaline. Nimelt asub instruktor laskja kõrval ja assisteerib laskjat ja aitab juba eos võimalikud ohtlikud olukorrad elimineerida." Ta võrdleb, et näiteks ohutuna tunduv ATV-sõit on tegelikult elus palju ohtlikum, sest sõitja on roolis üksi ja keegi ei saa ta võimalike vigu korrigeerida. Tulirelvadest laskmine pole kunagi mitte kedagi külmaks jätnud, seetõttu on selline tegevus hea inimesele võimsa elamuse pakkumiseks. "Paljudel juhtudel oleme kogenud eelarvamust, et laskmine on ainult alfaistastele või matšodele, aga tegelikult saavad sellega suurepäraselt hakkama ka kõik ülejäänud," selgitas Bahovski.

Kuidas siis tagatakse, et õnnetusi ei juhtu? "Enne laskmist toimub ohutusinstruktaaz, ja väga kogenud instruktorid seisavad laskuri kõrval ja jälgivad, et ohutu oleks," vastas ta küsimusele.

Kindlasti tuleb enne kolleegidega tiiru minemist proffide käest küsida, mis võimalused üldse on, sest neid on oluliselt rohkem, kui tiirus lihtsalt märklauale katsuda pihta saada.

"Meie puhul saab veel külastada tulirelvamuseumi, tellida muuseumis loeng tulirelvade ajaloost. Lisaks võib tellida ka loengu mõnest koolitusprogrammist, mis meil on muidu mõeldud proffidele, aga tavainimesele võib see samuti kasulik ja huvitav olla," selgitas Bahovski.

Lisaks saab korraldada põnevaid võistlusi, kus tulistatakse näiteks *bowling*-u-kurikaid. "Kui öelda osalejatele, et kavas on plaanis n-ö kiiksuga *bowling*, võib see maha võtta eelarvamusi ja hirme, mis tulistamisega võivad tekkida. Pealegi võib ajaloo loeng lisada üritusele intellektuaalsust ja nii saab kõnetada soliidsemat ja konservatiivsemat seltskonda," jagas Bahovski soovitusi.

Lasketiiru ei ole oodatud alla 12aastased



ja alkoholi- või narkojoobes inimesed. "See- ga peaks laskmise planeerima enne alkoholi seotud tegevusi," rõhutas ta.

Tavatingimustes mahub näiteks Taktikalise Laskmise Keskuse tiiru kuni 30 inimest korraga. "Kui üritusele tulijaid on rohkem, siis saame Tallinnas jagada seltskonna kaheks, sest meil on Tallinnas kaks paralleelset lasketiiru. Või üks osa seltskonnast on näiteks muuseumis ja teine osa laseb ja pärast vahetavad," tutvustas Bahovski võimalusi. "Tegelikult on mõnikord firma väliskülastajale näiteks toodud ka üks lasketiiru, sest selle laadne avalik teenus on enamikus Euroopa riikides keelatud. Firma külalisele tehakse n-ö eksklusiivne kingitus."

Paljud personalijuhid pakuvad laskmist töötajate motiveerimiseks. "Nimelt võib korraldada osakondade vahelise võistluse lasketiiru *bowling*-us ja inimene võib enda broneeritud ajal ära käia ja tulemus kuvatakse meie kodulehel ja kuu lõpus kuulutatakse välja võitja. Ehk siis kõik koos ei käigi," tõi Bahovski välja veel võimalusi.

▶ Pikas tiirus on võimalik proovida ka snaiperrelva ja vaadata, kas saab ka kaugele märgile pihta.



▶ Kui ühiselt kogeda midagi põnevat ja natuke ohtlikku, siis tekib n-ö sõjaväekaaslaste tunne.

LAMMASMÄE

puhkekeskus

Lammasmäe Puhkekeskus kutsub sauna ja seiklema

Lammasmäe Puhkekeskuses tunneb külaline ennast nagu vanajumala selja taga. Esiteks mõjub juba asukoht – kõrgete liivakallaste vahel looklev Kunda jõgi eraldab puhkekeskuse muust maailmast. Ja teiseks pole Lammasmäele tulles kunagi vaja muretseda sellepärast, kas kõik peaks või suvepäevadeks vajalik on ikka olemas. Puhkekeskus hoolitseb selle eest, et külalised saaksid head ja kohalikku toitu, et neil oleks põnevat tegevust, leiab parimad päevajuhid ja sobivad bändid. See sõbralik, aga samas salapärane paik asub kõigest saja kilomeetri kaugusel Tallinnast.



Ürgse väega salapärase paik

Tunnet, et tegu on tõesti omanäolise ja avastamist väärt kohaga, lisab teadmine, et siinsetel radadel liikusid kütid ja kalamehed juba kiviajal. Lammasmäe Puhkekeskuse vahetus läheduses asub maailmakuulus keskmise kiviaja leiukoht Lammasmägi. Kes ajaloost rohkem huvitub, saab minna koos giidiga ajaloomatkale. Kes aga muistsete kütide ja kalameeste kombel innustub kohalikust loodusest, võib koos loodusretke juhiga ette võtta pikema jalutuskäigu. Ka kärestikuline ja vahelduvate vaadetega Kunda jõgi sobib seiklemiseks suurepäraselt. Kanuumatkade hooaeg on juba alanud ja matkagurmaanid ei lase mööda ka seda hetke, kui jõekallastel hakkavad õitsema toomingad.



Puhka seigeldes ja teadmisi omandades

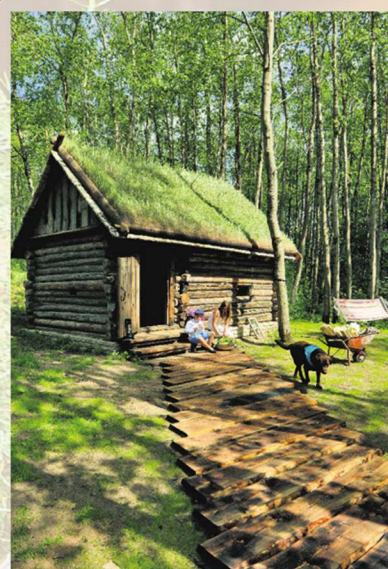
Väikese adrenaliinisüsti saab aga ka trossilaskumisel üle Kunda jõe. Osavuse võib proovile panna vibu lastes ja kirvest visates. Tõsisemate huviliste jaoks on mõeldud lasketiir, kus käivad harjutamas ka jahimehed. Muuhulgas pakutakse seal võimalust harjutada ründava karu tabamist.

Tehnikahuviliste jaoks on just valmis saanud väljakutset pakkuv rada, kus maasturite või ATV-dega jagub põnevust pikkadeks tundideks. Tennisemängustki ei pea puhkuse ajal loobuma, savi-liiva tenniseväljak ootab nii harjutajaid kui võistlejaid. Kes aga tunneb rõõmu rahulikumast tegevusest, on näiteks oodatud valmistama looduskosmeetikat või kogema käsitööveini koolitust koos degusteerimisega jne.



Kohalik toit igale maitsele

Üha enam oskavad Eesti inimesed hinnata värsket ja kohalikku toitu. Lammasmäe Puhkekeskuse menüüs troonivad uluki- ja linnuliharoad. Kohalikud jahimehed varustavad lihakraamiga, maitserohelist kasvatab puhkekeskus ise, marjad ja juurikad tuuakse samuti omakandi taludest. Üheks külaliste meelisroaks on kujunenud vardas uluk, mille valmimist saavad nad ka ise jälgida. Taimetoitlased ja muude erisoovidega inimesed peaksid oma vajadustest varem märku andma ja nende jaoks tehakse kohalikust toorainest eriroad.



Meelispaik saunagurmaanidele

Lisaks rikkalikule toidulauale on Lammasmäe Puhkekeskus tuntust kogunud oma eripärase saunamaailmaga. Puhkekeskuse territooriumilt leiab 7 sauna. Kolm neist asuvad oamette saunamajades ja seal on hea saunaõhtut pidada väiksematel seltskondadel. Paari sammu kaugusel voolab jõgi, kuhu leiliruumist tules võib julgesti hüpata. Neli sauna on seotud puhkekeskuse peamaja ehk jahimajaga. Jahimaja leilisauanast avaneb vaade ka peosaali. Teine jahimaja saun on aurusaun, kus saab ette võtta soola-, jää- ja turbaprotseduure. Teel ühest saunast teise võib ennast jahutada basseinis. Jahimajast paari sammu kaugusele jääb Setomaalt toodud suitsusaun ja kappkerisega saun. Just sellist sai näha ka „Kevade“ filmis. Kes saunast jökke minekut pelgab, saab siin mõnuleda mullivannis või kümblustünnis.

Eesti Saunatee jagab passe

Lammasmäe Puhkekeskuse saunalaval sündis ka Eesti Saunatee idee. Saunateega on ühinenud 23 saunamõnust pakkuvat eripalgelist ettevõtet. Saunatee mõte on selles, et inimesed edendaksid ja hoiaksid meie iidset saunakultuuri ning väärtustaksid saunatavasid. Saunateelised saavad saunatee passi ja sinna templeid kogudes on võimalik pälvida toredaid auhindu.

Kõik oluline ühest kohast

Lammasmäe Puhkekeskuse peremees Meelis Parijõgi toob puhkekeskust iseloomustades välja märksõnad looduslähedane, mitmekülgne, sõbralik ja hariv. 17 aastat kokkutulekute, suve- ja talvapäevade, seminaride, pulmade ning suurte pidude korraldamist on andnud hindamatu kogemuse ja toonud külaliste usalduse. „Tulge tutvuge kohaga, arutame koos asjad läbi ja meie väga paljude erinevate võimaluste hulgast saame nii kindlasti kokku panna just seda konkreetset seltskonda huvitava täispaketi,“ ütleb Parijõgi välja juhise, kuidas saab teha ühe ürituse kõigile toredaks ja meeldejäävaks.

Puhkekeskuses

- Üritused 1-5000-le osalejale
- Majutus 150-le
- Piiramatud telkimisvõimalused
- Suvine peomaja 300m²
- Laste mänguala
- Lõkkeplats

Aktiivne tegevus

- Kanuumatkad
- Loodus- ja ajaloomatkad
- Vibulaskmine
- Jahilasketiir
- Off-road safari
- Savi-liivatenniseväljak
- Meeskonna – ja maastikumängud
- Trossilaskumised
- Kirveviskamine
- Võrkpalliväljak

Töötoad

- Käsitööveini koolitus
- Looduskosmeetika õpituba
- Sepa töötuba
- Pilliroopillide töötuba

Saunad

- Suitsusaun
- Kappkerisega saun
- Aroomi-aurusaun
- 3 leilisaua
- Kümblustünn
- Arctic Spa välibassein
- Sisebassein

Lammasmäe, Linnuse küla
44105 Viru-Nigula vald
Lääne-Virumaa

info@lammasmae.ee
Meelis +372 50 13 397
Airi +372 50 34 142
Taivo +372 56 214 721

www.lammasmae.ee



Kihisevad suvejoogid

▲Roosad šampanjad kipuvad olema tavaliselt tooteperekonna kalleimad. FOTO: MEELIS PILLER

Suviste firmapidude värskenduseks tasub kaaluda tavalise filosoofilise joogi asemel mõnda vahuveini – mulliga jookide spekter on niivõrd lai, et sealt leiab sobiva märjuse ka kõige nõudlikumale maitsemeelele.

MEELIS PILLER
autor

Loodetavasti hakkavad mööda saama ajad, mil vastuõttude tarbeks tellitud catering-firma pakub kehva maitsega veinilaadseid jooke. Alati on võimalik leida soodsa hinnaga häid jooke, aga kui teenusepakkuja maitse-eelistusi ei usalda, tasub otsida ise üles mõni maaletooja ning temalt otse osta. Üks hinna ja kvaliteedi poolest hea valik on kindlasti kihisevad joogid.

Champagne – väarikaim vahuveinide seas

Vahuveinide kuningas või kuninganna – kuidas kellelegi – on kahtlemata šampanja. Šampanjat valmistatakse n-ö traditsioonilisel meetodil – *methode champenoise* või *method traditionnelle* on meetod, mis annab

väarikalt vahutavale veinile omase elegantsi ning tagab pikalt kestvad mullid.

Ei hakka siinkohal kirjeldama šampanja tootmise meetodit, sest kui keegi soovib seda kodusel teel katsetada, tasub kasutada õpikut. Igal juhul loovad šampanja tootmiseks kasutatavad viinamarjad ning kääritamisprotsess tulemuseks eksimatult eristatava röstleiva essentsiga piduliku maitse. Kokkuvõtvalt öeldes – noor vein pannakse käärima ning saadud jook villitakse paksemast klaasist pudelisse, lisatakse pärmi ja glükosi segu ning pudelile pannakse ajutine kork. Pudelis algab teine käärimine, mis kestab vähemalt 15 kuud. Kui aeg on küps, eraldatakse pudelist sade. Nüüd lisatakse puuduv magusaine nn *liqueur d'expédition*'i, misjärel korgitakse pudelid taas kinni. Seejärel laagerdub jook veel vähemalt kolm kuud, kuni leikõlblikuks saab.

Champagne-nimelist jooki tohib toota ainult Prantsusmaal Champagne'i piirkonnas. Pinnas on selles regioonis kriidne, säi-

litades hästi niiskust. Kuigi viinamarja viljakeha moodustub suures osas piltlikult öeldes õhust ja valgusest ning mineraalide hulk, mida taim pinnasest võtab, on mikrokoopiline, mängib pinnas marjade omaduste juures väga suurt rolli. Sommelle või lihtsalt põhjalik veinisõber eristab veini maitset viinamarja kasvupiirkonnale omaseid nüansse.

Igal juhul aitab Champagne'i piirkonna viinamarjade omadustele kaasa ka kliima. Selles Prantsumaa osas on kliima jahe ning marjade kasvuperiood pikk.

Šampanjat valmistatakse kolmest viinamarjasordist – valgest Chardonnay'st ning punastest Pinot Meunier' ja Pinot Noir'i marjadest. Üpris levinud on ka nn *blanc de blanc* ehk ainult valgest viinamarjast tehtud šampanja. See on loomulikult küll maitse asi, aga seguviinamarjadest joogid on üldjuhul nüansirikkamad.

Premiër Cru või Grand Cru pudeli sildil tähendab, et marjad on kasvatatud kindlal ter-

ritooriumil, mille pinnas ja kliima garanteerivad heal aastal parima tulemuse.

Champagne'i provintsis 15 000 šampanjamaja

Champagne'i ajalooline provints jaguneb alampiirkondadeks ning kogu territooriumi peale on kokku umbes 15 000 šampanjamaja. Meie lettidele jõuavad enamasti tuntud või suuremad tootjad, küll aga on Champagne'is maju, mis toodavad vaid kohalikule turule.

Ilmselt on kõik kuulnud Dom Perignonist või kunagisest James Bondi lemmikjoogist Bollingerist. Peaaegu iga endast lugupidava kaupluse lettidel võib leida Moët & Chandoni, Runart'i, Mummi, Veuve Clicquot' jt tuntud šampanjatootjate tooteid.

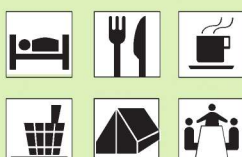
Üldjuhul maksavad šampanjad üle 20 euro 750 ml pudel. Suurema firmapeo jaoks ilmselt liiga kallis, kui just ei ole tegemist väga tähtsa aastapäevaga. Kallimate šampanjade hinnalagi on piltlikult öeldes avatud, kuid soodsamaid võib saada isegi Eestis juuba 14 euroga. Roosad ja aastakäigušampan-



Karu Koobas (Kullamaa Jahiloss)

Koluvere küla, Kullamaa vald, Läänemaa
tel 50 56 451, kassi.kakk@mail.ee, www.karukoobas.ee

Suur jahisaal, saun, baar, majutus, 30–50 kohta. Tallinnast 65 km vaikselt Liivi jõe käärus männimetsas.



Muusika ainult vinüülidelt!



DJ / õhtujuht
firma- ja eraüritustele

www.realvinylevents.ee
+37258553665 / elvis.hrupa@realvinylevents.ee

jad kipuvad olema tavaliselt tooteperekonna kalleimad.

Tasub meele pidada, et Champagne'i piirkonnas on kogu tootmisprotsess range kontrolli all, mis tähendab, et hind ei dikteeri tingimata kvaliteeti. Vähetuntud ja hea hinnaga šampanja võib oma maitseomadustelt teha silmad ette nii mõnelegi suurtootja tootele.

Kuigi šampanja on nauditav ilma igasuguste lisanditeta, tasuks firmapeol kaaluda ka šampanjakokteile. Üks tuntum šampanjakokteil on Mimosa – väärikas mullijook segatud värskelt pressitud apelsinimahla. Teine kuulus kokteil on Kir Royale, mille koostisosadeks on šampanja ja mustasõstralikööri (*creme de cassis*).

Tänapäeval soovivad šampanjatootjad oma vahutavat jooki lõuna- ja õhtusöögi kõrval nagu tavalist veini.

Cava – traditsiooniline vahuvein Hispaaniast

Nagu öeldud, tohib *champagne*-nimelist jooki toota ainult Prantsusmaal ühes kindlas piirkonnas, küll aga ei keela keegi šampanja meetodi kasutamist. Hispaanlased seda teevadki. Selle nn klassikalise meetodi tulemuseks on *cava*-nimeline vahuvein. Maitseerinevused Champagne'i piirkonnas toodetust tulenevad viinamarjasortidest ning loomulikult kliimast ja pinnasest.

Vanasti nimetatigi *cava*'t Hispaania šampanjaks, kuid täna on geograafilise piirkonnaga seotud nimetused väga range kontrolli all, mistõttu seda enam teha ei tohi.

Cava't toodetakse enamasti Macabeu, Parellada ja Xarello viinamarjadest. Mõnikord lisatakse ka Chardonnay'd, Subirati või Pinot Noir'i. Roosa cava loomiseks lisatakse veidi punastest marjadest, nagu Garnacha, Monastrell või Cabernet Sauvignon – tehtud veini.

Kui kaubandusvõrgus ringi vaadata, siis paistab, et kõige soodsamad kvaliteetvahuveinid, mis lettidelt vastu vaatavad, ongi just *cava*'d. Väga hea *cava* võib saada isegi jaemüügist alla viie euro 750 ml pudel. Kusjuures olgu öeldud, et nii mõnigi roosa *cava* meenutab oma maitseomadustelt lihtsamat sorti šampanjat ning nii mõnigi hea *cava* võib teha silmad ette ka paremale šampanjale.

Ka *cava* sobib sarnaselt šampanjaga kergete suviste kokteilide põhjaks.

Crémant, sekt, prosecco, lambrusco

Vahutavaid jooke toodetakse traditsiooniliselt pea kõikjal Euroopas.

Prantsusmaa piirkondades, mis jäävad Champagne'i territooriumilt välja, valmistatakse šampanjameetodil jooki, mis kannab nimetust *crémant*. Maitseomadustelt ei jää parimad neist šampanjale kindlasti alla, isegi vastupidi. Küll aga hinna poolest. Tõsi küll, soodsamad šampanjad on üldjuhul isegi odavamad kui nii mõnigi *crémant*.

Märkimisväärselt head *crémant*'id tulevad Alsace'ist ning Loire'ist, mis on sarnaselt Champagne'iga võrdlemisi jahedad piirkonnad. *Crémante*'i toodetakse ka Burgundias, Bordeaux's, Limoux's ning muudes Prantsusmaa piirkondades, väljaspool Prantsusmaad aga Luksemburgis.

Austrias ja Saksamaal valmistatud vahuvein kannab tavaliselt nimetust sekt. Sekti valmistatakse üldjuhul 1920. aastatel Bordeaux's leiutatud nn *charmat*-meetodil. Selle meetodi puhul ei toimu teine käärimine mitte pudelis, vaid terasvaadis. Terasvaadist pudelitesse villides jääb rõhk väiksem kui traditsioonilisel meetodil valmistatud joogis ning mull püsib sees vähem. Meetod on lihtsam ja kiirem, mistõttu on ka need joogid üldjuhul soodsamad.

Tõsi küll, sektitootjad tegelevad täna usinalt tootearendusega ning nii mõnigi on jõudnud üpris meeldiva tulemuseni. Sekti toodetakse ka šampanjameetodil, mis on märgitud sildil Klassische Flaschengärung.

Sekti juuakse tootjamaades suviti ka kokteilina – näiteks leedrimahla või -limonaadiga segatult. Maasikahooajal sobib sekt ideaalselt maasikabooli üheks komponendiks.

Prosecco on eestlaste lemmik

Itaalias kasutatakse *charmat*-meetodit *prosecco* tootmisel, mis on Eestis populaarne vahuveinisort. Itaalias kasutatakse meetodi ise-

seisvalt leiutanud Federico Martinotti järgi nimetust Metodo Martinotti.

Prosecco sobib hästi värskelt pressitud virsikumahla. Selline kokteil kannab nime Bellini. Bellinit müüakse muu hulgas ka juuba valmistootena.

Charmat-meetodil valmistatud joogid on veidi magusamad ning tahumatuma maitsega. Kuid nagu öeldakse, et maitse üle ei vaielda, vaid kakeldakse.

Kindlalt šampanjameetodil valmistatud vahuvein Itaalias kannab nime Franciacorta. Nende hulgast võib leida tõelisi pärleid, kuid ka hind on vastav.

Ka itaallaste parimad *spumante*'t valmistatakse šampanja meetodil, mis väljendub loomulikult hinnas. Soodne *spumante* on aga tõenäoliselt *charmat*-meetodil tehtud.

Magusa joogi sõpradele peaks meeldima Asti – Moscato viinamarjast *charmat*-meetodil valmistatud magus või poolmagus mullijook.

Lombardia ja Emilia Romagna piirkonnas valmistatakse punast vahuveini, mis kannab valmistamiseks kasutatud viinamarjasordiga sama nime – Lambrusco. Head Lambruscot on meie kauplustest raske leida. Enamasti on saadaval *charmat*-meetodil valmistatud magus jook. Kui mõte punasest vahuveinist kelleski kahtlusi võib tekitada, siis tasub teada, et kvaliteetne kuiv Lambrusco on esmakordsel proovimisel ootamatult meeldiv vahuveinielamus.

Lisaks toodavad itaallased lihtsat *frizzante*'t, mis on kerge süsihappegaasi sisaldusega veinijook. *Frizzante* ei pruugi olla naturaalselt kääritatud, vaid sinna on süsihappegaas kunstlikult lisatud.

Nii tasuks eelarvamusega suhtuda paljudesse jookidesse, mis kannavad lihtsalt nime vahuvein (Vin Mousseux, Spakling wine, Schaumwein etc) ning sildilt muud täpsustust ei leiagi. Need on suure tõenäosusega limonaadilaadsed veinid, mille kvaliteet jätab tugevalt soovida, mis aga ei tähenda, et sellisele tootele huvilisi ei leiduks.

VÄLJAVÕTE

Champagne-nimelist jooki tohib toota ainult Prantsusmaal kindlas piirkonnas, küll aga ei keela keegi šampanja meetodi kasutamist.



KATAJA EVENT

LOOME LAHENDUSED ÜRITUSTEKS









TELGID **TERRASSID** **ESINEMISLAVAD** **TRIBÜÜNID** **ERILAHENDUSED**

Peamised tegevusalad on **telkide, esinemislavade ja tribüünide rent, müük** ning **paigaldus**.

Lisaks pakume **õllelaudu** ja **pinke, valgustus- ja kütteseadmeid** telkidesse.

Kataja Event | Saha-Loo tee 9, Maardu, 74114 Harjumaa | Tel 613 9714
Faks 613 9712 | info@katajaevent.ee | www.katajaevent.ee
Raido Mihkelson | Tel 510 0237 | raido.mihkelson@katajaevent.ee

Õnnestunud firmapeo retsept: 1 osa head toitu + 2 osa mõnusat seltskonda + 3 osa põnevat ajaviidet

Kui firma korraldab oma töötajatele peo, suve- või talvapäevad, siis on suurepärane, kui lisaks heale söögile ja joogile pakutakse veel midagi, kas see on siis mingi eeskava, kontsert, enesearenduse või isetegemise töötuba.

Kunagisest Kostivere mõisa tuuleveskist, mis oli maha jäetud, põlenud, sisselangenud seinaga paljas müür, on pärast rekonstrueerimist saanud oivaline koht, nimega Ajaveski, kus pidada oma firma sündmust. Oma ainulaadse välisusega on see omaette vaatamisväärsus, aga ka tegevuspaik, kus mitmel korral saab läbi viia erinevaid töötube, näitusi ja kontserte. Veski pakutakse vaatamiseks kui ka tegutsemiseks erinevaid viise, kus söögi- ja jooginautlemisele lisaks saavad peolised tunda isetegemise rõõmu. Siin korraldatakse meeleolukaid keraamika ja jooga õpitubasid, firmapidude ajal on proovitud kätt vitraaži ja viltimise alal. Savivoolimise tegemiseks on allkorrusel kohad sisse võtnud savipress ja keraamikaahi. Kolme aasta jooksul on siin firmapidude raames tehtud erinevaid koolitusi küll taimetee valmistamise, küll veinide alal. Mõni firma on veski ruume loominguliselt ära kasutanud ja pannud peo ajaks üles näituse oma ajaloost ja teostest. Koolituse vaheajaga kasutatakse maastiku- ja linnuvaatluseks neljanda korruse panoraamvaatega platvormil. Kostivere tuuleveski asub Tallinnast poole tunni tee kaugusel, mistõttu sobib hästi ühepäevaseks firmaürituseks. Tuuleveski projekti eestvedaja on MTÜ Ajaveski, arhitektuurne lahendus on arhitektuuribüroolt Eek&Mutso.



▲ Tuuleveski projekti eestvedaja on MTÜ Ajaveski, arhitektuurne lahendus on arhitektuuribüroolt Eek&MUTSO.

AJAVESKI MÜSTILINE TEKKELOGU

Margit Pärtel, kes on Ajaveski promootor, olevat kord unes näinud lagunenud veskit, mis sai klaasiga parandatud. Margit ei teadnud, kus unenäos heistunud veski asub, aga ta teadis, et see on tegelikult olemas ja ta peab selle üles leidma. See oli mingi ilmutus, mis juhtis ta Kostivere lagunenud veski juurde. Tubli naine võttis kätte ja tegi unenäo teoks EL maaelu toetava programmi abil. Ta laskis ahervare rekonstrueerida nii, et klaasfassadi tagant paistab moodsa lahendusega si-searhitektuur. Nüüd on Ajaveski kujunenud piirkonna kunsti- ja käsitöökoda. Veel enam, veski on tuntust kogunud palju kaugemalgi ja on populaarne kultuurikeskus, mida käiakse uudistamas ja kus peetakse põnevaid firmaüritusi.



► Vitraaži töötoas saavad inimesed midagi ise luua.

KOMMENTAAR

ELLE HIMMA,
Jöelähtme Valla Kultuurikeskuse direktor

Korraldasin Ajaveskis kultuurikeskuse aasta lõpetamise jõulude ajal, kuhu olid kutsutud kõik kultuuritöötajad. See on tore koht, kus pika laua taga istuda ja ajada mõnusat juttu ning samas lasta näppudel käia. Juba peo ettevalmistamise käigus pakub perenaine Margit Pärtel välja mitmed töötoad: kui on rohkem aega, siis soovitan savivoolimist, kui vähem aega, siis viltimist. Seekord valisime viltimise ning Margit õpetas meile märgviltimise ja nõelviltimise tehnikat. Igaüks valis, mis tehnikas talle rohkem teha meeldis. Materjal oli Ajaveski poolt ja igaüks sai oma tehtud eseme koju kaasa võtta. Pärast viltimise töötuba jõime taimetee ja rääkisime jõelähtme kultuuri tulevikuplaanidest. See on väga tore koht asutuse tähtpäeva või sündmuse korraldamiseks, kus lisaks maitssale söögile ja joogile pakub maja välja mingi töötoa või kultuuriprogrammi.

TÖNU TRUUMAA,
Artvali OÜ juht

Pidasime oma firma talvapäeva Ajaveskis. Oli jaanuarikuu ja kuna lund ei olnud, tuli minna kuhugi ruumi sisse seda pidama. Ajaveski oli sobiv koht, sest see on Tallinna lähedal, kuhu sõitsime peale lõunat ja õhtul koju tagasi.

Kõigepealt tutvusime selle kauni veskiga, mis on huvitava arhitektuurse lahendusega, kus täiesti mõttetu seivadele otstarbete varemetele on sissekukkunud osa asemele tehtud suur aken läbi terve maja. Ja kuna ümbruskonnas on lagedad väljad, siis avaneb ülemiselt korrusel kaunis vaade. Meie nautisime seal päikeseloojangut. Seejärel tutvusime saviteemaga. Saime teada, kuidas käib savivoolimine, maalimine, põletamine. Hiljem oli meil hästi meeleolukas kontsert, kus esines Helin-Mari Arder ja pärast kontserti oli meeldiv koosviibimine. See on väga hea koht väikese seltskonnaga mistahes firmasündmuse tähistamiseks.



**Sinu firma suvepäevad
naiselikult kaunil
NAISSAAREL**

Vaata: www.monica.ee/suvi-naissaarel
Lisainfo: info@monica.ee; tel: 51 45 118



Aktiivse koosviibimise uus tase!



Suvepäevad



Perepäevad



Tähtpäevad



Seminarid



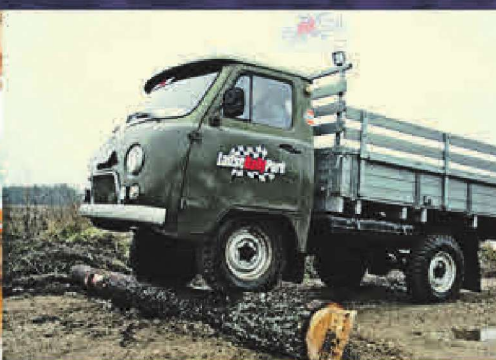
Koosolekud



Motivatsioonisündmused



Meeskonnatöö arendamine



www.laitserallypark.ee

Mõtted, mida tasub Firmapeo väljaandest kõrva taha panna

Firmapidu võib pakkuda viljakat pinna suurepärase kliendisuhte loomiseks ja oma töötajate tiimitunde kasvatamiseks, aga võib ka kõik ära rikkuda. Mis on õnnestunud firmapeo valem? Üritusi on mitut liiki. On klientidele mõeldud üritusi, n-ö sündmusturundus, on ettevõttesisesed peod. Nii üks kui ka teine kujundab firma nägu. Igal ettevõttel kujuneb välja oma ürituste korraldamise käekiri, mis ühel on nii lennuka mõttega, teisel igav ja üksluine. Mõni pidu lausa kutsub minema, teisele lähed vaid viisaku pärast. Sündmusturundus on üks viis mainekuvandi loomiseks.

Millist üritust valida, sõltub eesmärgist, mida tahetakse saavutada. Eesmärgid peaksid olema selgelt püstitatud ja ürituse läbiviijale selgelt teada antud.

Kuidas aga valida ürituse läbiviijat? Kas korraldada ise või valida professionaal? Valik sõltub firma suuruselt ja tegevuse valdkonnast. Kui on tegu loovettevõttega, siis muidugi tuleks teha pidu ise – kindlasti on sellises firmas ideid ülearugi ja sündmus saab olema ainulaadne. Kui on tegu väikefirmaga, pole samuti vaja võtta sündmuskorraldajat. Väikefirmas võtavad mõned töötajad hea meelega ürituse korraldamise enda peale, sest see pakub meeldivat vaheldust nende igapäevast rutiinis. Kui tegu on suurfirmaga, siis tasub appi võtta professionaal, olgu tegu mistahes ürituse korraldamisega.

Kas teha pidu söögikohas või tellida catering? Uudistest lugesime, et Tallinnas on kevade saabudes tekkinud mitu uut restorani. Torkas silma restoran Fredo, kus mitmed toidud on valmistatud *sous-vide* meetodil, mille puhul küpsetatakse vaakumpakendatud toitu madalal temperatuuril pidevalt tsirkuleeriva veega vannis.

Nii valmivasse toitu imendub kuumus aeglaselt ja ühtlaselt, tagades sel moel intensiivsed maitse, ereda värvi ning tugevad aroomid. Miks mitte teha mõni firmaüritus selles restoranis, degusteerides *sous-vide* meetodil valmistatud hõrgutisi ja kuulata koka selgitusi selle põneva valmistamisviisi kohta? Enam ei minda välja sööma ainult sellepärast, et söök on maitsev, vaid tahetakse saada ka elamust maitsemeeltele. Uudistest jäi silma teinegi restoran, nimega Juur, kus pakutakse muu hulgas molekulaargastronomiat. See on viis, kuidas keemia ja bioloogia aitavad luua imelisi toite. Üheltpoolt on see etendus sööja silmadele, teisalt midagi erilist maitsemeeltele. Miks mitte minna mo-

lekulaargastronomiat nautima firma-sündmuse raames?

Teine võimalus on tellida oma üritusele catering, kes pakub sündmuse temaatikaga sobivat läbimõeldud täislahendust – toitu, teenindust ja inventari. Seda enam, et catering-firma pole enam ainult toidustaja, vaid ta on ka kui lavastaja, sisearhitekt ja disainer. Toit peab olema suurepärase ja imepäraselt kujundatud, teenindus olgu sujuv, aga lisaks peab olema veel mingi üllatusmoment, mis jääb meelde. Ka jookide valik on ülioluline. Pidulikul juhul tahetakse ikka šampanjat pakuda, aga kui eelarve napib, on hea valik *cava*-nimeline vahuvein, mida toodavad hispaanlased šampanja meetodil.

Koht on firmapeo valikul vaat et kõige tähtsam. Millegipärast on Eesti väikesaari alahinnatud firmasündmuse pidamise kohana. Muidugi, selle organiseerimine on tülikas ja aeganõudev ning inimeste arv ei saa olla väga suur. On olemas ettevõtte viia seltskond näiteks Manilaiule, kuhu Munalaiult on vaid veerandtunnite parvlaevaga Kihnu Virve. Ja kuigi laid on vaid 1,9 ruutkilomeetri suurune, on seal majutus 24 inimesele aastaringne. See pingutus tasub end mitmekordselt ära. Selliseid väikesaari on küllagi, kuhu ainult söitmine on omaette elamus.

Ka muusikavalik on tähtis, see võib ürituse käima lükata või hoopis ära rikkuda. Näiteks koorilaulu tellimine firmapeole on paras üllatus. Tegelikult sobib koorilaul kõikjale alates infopäevadest, suve- ja jõulupidudest ning sünnipäevadest kuni seminaride ja konverentsideni välja. Meie kui laulurahva juures kujuneb koorilaulust sageli koori ja publiku ühislaulmine. Miks mitte? Kooslaulmisel tekib ühistunne ja kui keegi arvab, et koorilaul tähendab ainult laulupidude repertuaari, siis eksib, üles võib võtta ka särtsakat tänapäevast popmuusikat.

Sama oluline kui on koht, söök, jook ja muusika, on ürituse täitmine sisuga, kas eeskava, kontserdi, enesearenduse või isetegemise töötoaga. Süstamatkad, kalapüük, *sushi*-valmistamine on juba traditsiooniks muutumas, aga üks idee pisut närvikõdi tekitada on viia kolleegid laskeiiru, kus tekib ühise seikluse kogemus. See on turvaline, kui igaüht juhendab ja kõrval seisab instruktor. Täpselt vastupidist kogemust pakuvad igasugused isetegemise õpitoad meistri juhendamisel.



► Prangli on mõnus puhkamise koht.
FOTO: MEELIS PILLER

Eestimaalased on juba kord selline õpimuline rahvas, kes on õnnelik, kui saab mingi uue oskuse või tarkuse omandada või oma kätega midagi valmis teha.

Firmapidu on kommunikatsioonivahend klientide hoidmiseks, nende tänamiseks ning uute ja vanade kokku viimiseks, samuti on see võimalus oma töötajate ühistunde kasvatamiseks ja nende tunustamiseks tehtud töö eest. See on üks vahend organisatsioonikultuuri loomisel.

Artiklid on sündinud
reklaamiosakonna ja firmade
koostöös.

Äripäeva teemaleht **FIRMAPIDU** on valminud koostöös ettevõtetega.

Teemalehe koostas reklaamiosakond
Tel 667 0105, e-post reklaam@aripaev.ee

Kujundus: Härkönen Design OÜ

Väljaandja: AS Äripäev

Trükk: AS Kroonpress

Äripäev

A Äripäeva Akadeemia

23.05.2017

Janne Kerdo,
Ingrid Pappel

3 viimast kohta!
209 € (km-ga 250,80 €)

Dokumendihaldus ja digiarhiveerimine juhiabidele

Kuidas organisatsioonis lihtsalt dokumenditööd korraldada?



Info ja registreerimine: **Renate Steinberg** tel: 667 0282 / e-post: **Renate.Steinberg@aripaev.ee** / **akadeemia.aripaev.ee**



Viitna AD. 1802



Kõrts

Viitna Kõrts pakub ettevõtetele oma maalilise asupaiga ja hubase interjööriga mõnusat peo pidamise kohta, kuid on sobilik ka ärilõunaks ning väikeseks vahepeatuseks.

Majas asub suur saal, mis mahutab kuni 120 inimest ja väike saal ehk matsikamber, mis mahutab kuni 45 inimest, bistroo, mis ma-

hutab 45 inimest ning suvehooajal on avatud mõlemal pool maja suured väliterrassid

Ettevõttel on väga hea võimalus tuua tööväliselt kokku kõik need inimesed, kellega koos veedetakse ühiste eesmärkide saavutamise nimel üsna suur osa oma ajast. Olenemata ettevõtte suurusest peaks firmapeole olema kutsutud erandi-

tult kõik ettevõtte töötajad.

Hea võimalus pakkuda vaheldust lojaalsetele töötajatele või hoopis luua ettevõttesse mõni uus traditsioon.

Kuna just töötajad on firma kõige olulisem ressurss, siis ära unusta neid ka tehtud töö eest vääriliselt tunnustada ja miks mitte seda kõike teha just Viitna Kõrtsis.

Pakkumist küsi: info@viitna.eu või tel +372 520 9156
Menüüdega saab tutvuda meie kodulehel www.viitna.eu





Ole valmis!

Logoga meened ja firmakingitud
igaks ootamatuks juhtumiks.

www.meened.ee

