Äripäev

Gentleman

nr 59 – SEPTEMBER 2019

VEINIMEISTER
MEES, KELLE ELURÜTM SÕLTUB AASTAAJAST

REISIMINE
AVASTAMATA MUST PÄRL VAHEMERES

RESTORAN
FOTOGRAFISKA PAKUB UNUSTATUD VANA

KRISTJAN PEÄSKE

Sõna “alluv” on psühholoogiliselt väga halva mekiga. Minul alluvaid ei ole.

smartecon

Päikesepaneelide müük ja paigaldus

Smartecon OÜ info@smartecon.ee 55576542 www.smartecon.ee

Tartu, 316,25 kW

Detailid ei ole lihtsalt detailid, vaid loovad toote disaini.
Disain ei muuda maailma, kuid muudab elamise selles ilusamaks.
WALL & **CLASSIC**.

EGO
MADE IN ESTONIA

RUUM
Sisustussalong Ruum, Rävala pst 19/Tatari 17
Tel 660 6990, e-post info@ruum.ee, www.ruum.ee

MUUNDAMISE FENOMENID

TEKST ENRICO DAL BUONO

RÕIVAMOEST KÄEKELLADENI, KINNISVARAST TOIDUNI. TAVALISE JA IGAPÄEVASE MUUNDAMINE ERAKORDSEKS KOGEMUSEKS ON FENDI ÄRIFILOSOOFIA, MILLEST RÄÄGIB LÄHEMALT ETTEVÕTTE JUHT SERGE BRUNSCHWIG.

Paremal insenerid tööhoos. Ettevalmistused tegi Marcelis Palazzo della Civiltas.

All Fendi tegevjuht Serge Brunschwig Timepiecesi kollektsioonile korraldatud üritusel, kus tutvustati kellamaailma viimaseid saavutusi.

Fendi on luksuskaupade maailma kameeleon: põhiolemus jääb samaks, kuid tonaalsus vahetub keskkonna järgi. Nagu esitäht F, millega algavad nii mõnedki kontsernile olulised sõnad: *fashion*, *furniture*, *finance* ja *food*. Uuele põlvkonnale mõeldud kommunikatsiooniplaani järgi on uus ärilause "F is for ...".

Ettevõtte juht Serge Brunschwig ütleb, et F sõnas Fendi tähendab ümberpaigutamist, millegi igava ja igapäevase muutmist kogemuseks, unistuste realiseerumist. Kõrvalpilk esemetele, mis näitab neid uues valguses ja annab uue elu, alustades kelladest ja lõpetades karusnahaga.

Gentleman. Mis asi on luksus?

Serge Brunschwig. Öeldakse, et see tuleb kreekakeelsest sõnast *loxos* ehk viltune, painutatud, kallutatud. Samast sõnast tuleb ka verb "dislotseerima". Luksus on Fendi puhul ümberpööramise filosoofia. Objekt on sama, aga ümberpööratud, teise valguse kätte tõstetud. Võib öelda, et ainult dislotseerimise abil suudame üldse näha asjade kõige väärtuslikumat olemust.

Tähendab, et teie tooted on kõik n-ö väänatud?

Ei, kuid luksus ongi põnev liit iidse maitse ja pidurdamatu modernsuse vahel, traditsionaalne käsitöö ajastu vaimus. Täiuslikkus emotsiooni ei anna. Inimesed tahavad midagi uut, teistsuguseid kogemusi, perspektiivi muutust. Täiuslikkuse üle mõtiskletakse, aga luksus on see, milles me elame.

Tooge mõni näide dislotseerimisest.

Fendi kasutab ümberpööramise filosoofiat paljudes keskkondades. Võtame näiteks moetööstuse. Aastal 1965 võttis Karl Lagerfeld ühe oma aja kõige pühama eseme – karusnaha – ja tegi selle lihtsalt juppideks. Lõikas, tõstis ümber, tõstis teineteise peale.

Tohutu dislotseerimine!

FREDERIQUE CONSTANT
GENEVE

LIVE YOUR PASSION

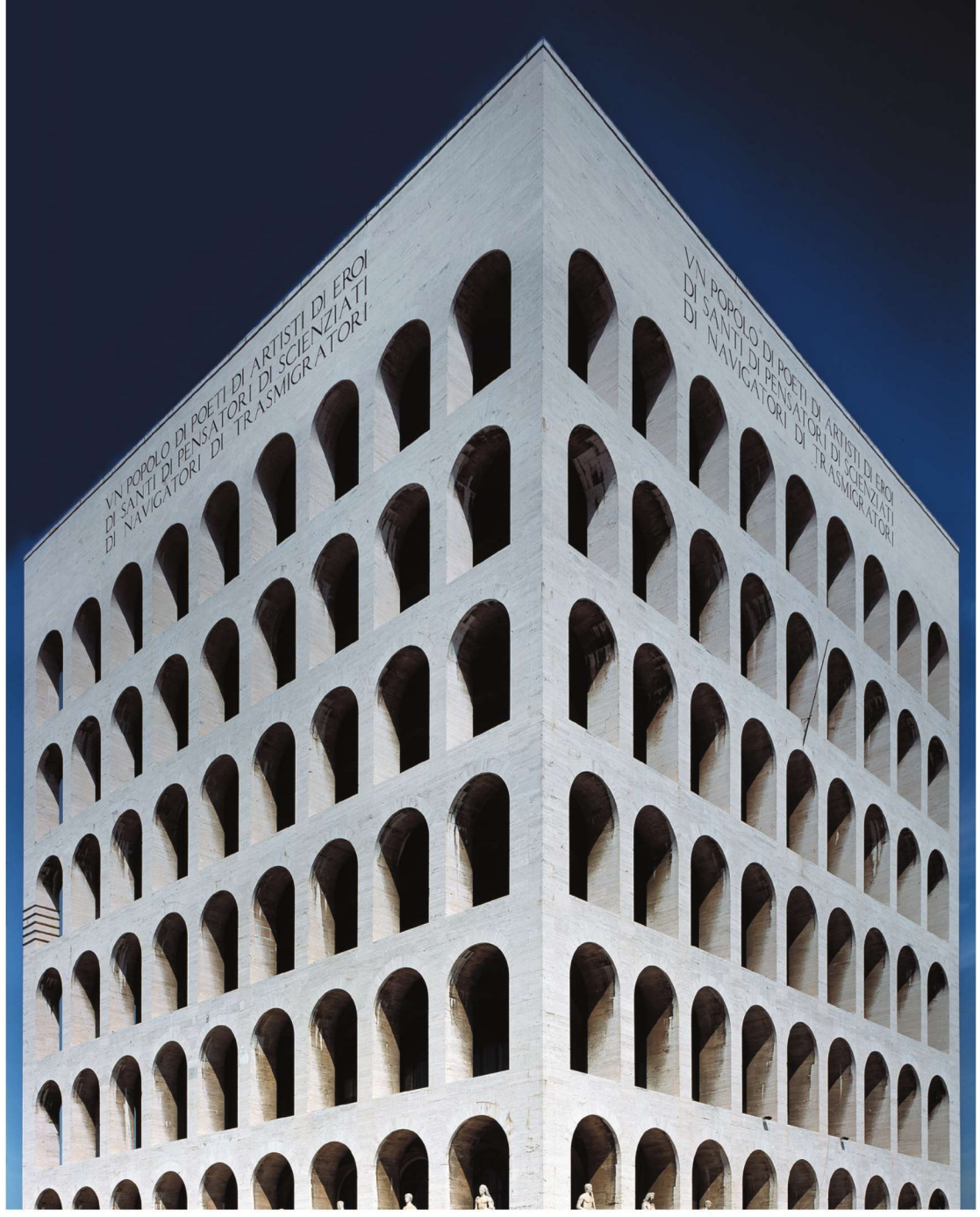
SLIMLINE POWER RESERVE
MANUFACTURE

Handcrafted in-house movement.
Manufacture Collection: in-house developed,
in-house produced and in-house assembled movements.

frederiqueconstant.com

GOLDTIME

Müügil Goldtime juveeli- ja kellakauplustes ning e-poes **www.goldtime.ee**



Palazzo della Civiltà Italiana, ettevõtte peakorter Roomas. Vasakul ülalt alla: kaks kella kollektsioonist Run Away Man, terasest ja kahevärvilisest terasest, korpuse geomeetria on inspireeritud F is Fendi logost; kaks näidist kollektsioonist Selleria Man, kolme vahetatava rihmaga.

Kuidas teie Timepiecesi kellad ümber on pööratud?

Tegu on Itaalia käsitöö ja Šveitsi inseneriteaduse kohtumisega, mida kasutatakse täiesti ebatavalisel moel ja disaini nimel. Kollektsioonis Selleria saab sama kella tänu vahetatavatele rihmadele ümber seada – tähtsale üritusele sobib krokodillinahast rihm, sportlikule aga kangast. Terasrihmal on Forever Fendi kaks F-tähte logol aga pandud üksteise taha.

Milline on kelladega kaasnev kogemus?

Kui keerata IShine'i kollektsioonis kellarõngast, siis ei keera see mitte osuteid, vaid vääriskive, mis on kellaplaadil ringis. Teemandid muutuvad sinisteks safiirideks, siis roosadeks. Policromia kollektsioonis on klient see, kes tegeleb dislotseerimisega.

Kuidas?

Kollektsioon, mis sai tehtud koostöös Delfina Delettrez Fendiga, on inspireeritud Rooma arhitektuurist ja iga kell on isikustatav. Klient valib poes välja oma unikaalse kombinatsiooni värvidest, materjalidest ja sisust. Seejärel vajutad lihtsalt ühele kivile ja ekraanile kuvatakse reaalajas tulevase kella kujutis. Autentne dislotseerimise kogemus! Võimalikke kombinatsioone on enam kui 100 000.

Kas seda on juhtunud, et kaks klienti valivad kogemata täpselt samasuguse kella?

Statistiliselt ebatõenäoline ja füüsiliselt võimatu. Kui üks klient on oma kombinatsiooni korra valinud, siis see blokeeritakse edaspidiseks ehk keegi ei saa seda järele teha.

Võib paluda ka näidet dislotseeritud mööbli kohta?

Milano mööblimessi jaoks oli sel aastal meie näidisruumis Via Solaril disainer Cristina Celestino looming. Ta kasutas kõigil esemetel meie pruune ja musti triipe, mis on kaubamärgi alus olnud 1983. aastast.

Kas linnamaastikke saab samuti dislotseerimisesse kaasata?

Loomulikult. Finantseerime restaureerimist, näiteks Fontana di Trevi ja Quattro Fontane restaureerimisel osalesime meie. 2017. aastal kinkisime linnale Giuseppe Penone installatsiooni Foglie di Pietra. See on 11 tonni kaaluv marmorskulptuur, mida hoiavad viie meetri kõrgusel pronksist sambad. See seisab Largo Goldonil Palazzo Fendi ees.

Millised on dislotseerimisplaanid tulevikuks?

Mõte on olemas. Ülemöödunud aastal käivitasime kampaania "F is for...", mis on millenniumi põlvkonnale mõeldud digitaalne projekt. F tähistab igas platvormi osas midagi erinevat: *freaks*, *faces*, *freedom*, *fearless*...

Meie eesmärk on luua dislotseerimise laboratoorium, multimeedia galerii kogemustest ja mängudest, mis leiutavad üha uuesti luksuse sfääri.

ATELIER

furniture · accessories
lighting solutions

Hästi sisustatud kodu tunned Sa kohe ära –
juba uksest sisenedes saaksid justkui
sooja kallistuse.

Saame Sind selles aidata.

Piret Sillo

Calypso Interiors OÜ
Tegevjuht

PERSONAALNE TEENINDUS,
UNIKAALNE TERVIKLAHENDUS

Raua tn 10, Tallinn • Salong avatud: E – R 9.00 – 17.00 • www.atelier.ee

180 KRAADI
Toit-jook: **9**
Teenindus: **8**
Interjöör: **10**
Kokku:
27

Fotod: Raul Mee

Visionäär Fotografiska

TÕENÄOLISELT POLE EESTIS ÜKSKI RESTORAN SAANUD VÕIMSAMA REKLAAMIKAMPAANIA KUI FOTOGRAFISKA, KUIGI TÄHELEPANU TÕMMATI EELKÕIGE FOTOKUNSTIKESKUSELE, SAI RESTORANIST SUVE GASTRONOOMILINE TIPPSÜNDMUS.

TEKST HEIDI VIHMA

Fotografiska pole mitte ainult kõige paremini reklaamitud restoran Eestis, vaid ka kõige ideelisem või kontseptuaalsem. Deklareeritakse nullkulu põhimõtteid ehk jääkideta majandamist, kus toiduks läheb kõik lehest juureni, ninast sabani ja toidujäätmetest saab kompost. Propageeritakse kestlikku naudingut, mis lisaks toidule hõlmab ka üleüldist uuskasutust. Fotografiska peaideoloogiks ehk peakokaks on Peeter Pihel, tõenäoliselt praegusaja üks kõige enam tähelepanu pälvinud toiduautoriteet, kel selja taga särav karjäär Pädaste mõisa Alexandris, maailma parimate hulka kuuluvas Rootsi restoranis Fäviken Magasinet ja Pariisi Fulgurancesis.

Nagu ideoloogiliste nähtustega ikka tekkis kohe nii pooldajaid kui ka vastaseid. Kuivõrd positiivse elamuse see mulle jättis, saate lugeda allpool. Suur aga oli minu üllatus, kui kuulsin, et nii mõnigi tuttav gurmaan, kellega seni hinnangud enamasti kokku on langenud, on tuline Fotografiska kritiseerija. "Üks praetud kapsaleht ja natuke värvilist puru" – umbes nii kirjeldati sealseid roogasid. Skeptikutel aga on hea teada, et menüü vahetub kiiresti, nii et mis täna taldrikul, seda homme ei pruugi olla.

Mulle need "praetud kapsalehed" väga meeldisid. Kui nii mõnigi värskelt avatud restoran on lubanud tõsta Eesti toidukultuuri uuele tasemele, kuid kergitab vaid hinda, siis Peeter Pihel ja Fotografiska on tõepoolest tulnud välja uudsete asjadega. Eripärane on nii menüü ülesehitus, roogade kompositsioonid kui ka tehnoloogiad. Seda on juba üksnes asjaolu, et traditsioonilist pearooga justkui polegi: on ainult üks supp ja kaks taimset kompositsiooni, millele suurema isu korral võib liha või kala juurde tellida. Iga päev on valikus üks liha ja üks kala. Mis parajasti pakkumisel, saab teada teenindajalt. Teenindajalt tasub nõu küsida ka veinide ja muude jookide asjus: nii nagu toidus on ka jookide vallas üllatusi.

Ootamatusi ja uudsust jätkus algusest lõpuni, kusjuures kõige suuremaks ootamatuseks oli tõdemus, et Fotografiska uus on tegelikult unustatud vana – tooraine on valdavalt kohalik ning valmistusviisidki pigem traditsioonilised: hapendamine, vinnutamine, marineerimine jms. Lubadus tooraine otsast lõpuni ära kasutada saab taldrikul kinnitust – petersellivarred marineeritakse, ürdivartest tehakse pestot, kananahast on tehtud krõbedik. Hapendatakse nii nuikapsast kui ka fenkolit, maitseandjateks on kasutatud kummelit ja madarat.

Nii mõnegi roa mõistmine vajas ettekandja abi. Eriti juhul, kui tegemist oli kompostiga: eelroog kompostiporgandist ja pearoog kompostis küpsenud sibulast. Ei hakka siinkohal kuuldut ümber jutustama, kuid kompostiga on seotud tehnoloogiad, millest polnud varem kuulnudki. Sealjuures olid nii kompostiporgand kui ka -sibul väga maitsvad. Sibul oli väga täpselt sätitud küpsetusastmes: tekstuurilt veel krõmps, maitselt aga küps ja magus.

Nii nagu igasugust kunsti on ka kokakunsti raske sõnadesse panna. Eriti siis, kui see on nii ideeline ja kontseptuaalne nagu Fotografiskas. Ainsat päris liharooga, Muhu lambast valmistatud eelrooga tutvustas menüü kui soolatud Muhu lammast vinnutatud peediga, lisaks loetelu lisanditest. Kuid peamine jäi märkimata: tegu on tartariga ehk peeneks hakitud roaga.

Teenindus on veel õige pisut konarlik, kuid sellest hoolimata keskmisest parem. Meeldiv on ka see, et kui lauda varem broneerimata kohale minna ja vaba lauda tõepoolest ei ole, jääb võimalus end baaris kosutada ja nautida kolmest küljest avanevat vaadet linnale.

AADRESS Telliskivi 60a/8, Tallinn **TELEFON** 5745 0922 **AVATUD** P–E 12–21, T–N 12–23, R–L 12–01 (lõuna kuni 15.30, õhtusöök alates 18, vahepeal joogid ja snäkid)
PÕHIROOGADE HINNAVAHEMIK 11–11,50 eurot, koos liha-kalaga 17,50–18 eurot **PEAKOKK** Peeter Pihel **FIRMA** Fotograafia Tallinn OÜ

LEXUSE ERIPAKKUMINE

RIKKALIKU VARUSTUSEGA LEXUS RX 300 NÜÜD 54 800 €

HINNAS SISALDUB:

• Metallikvärv • 12,3" ekraaniga navigatsioonisüsteem • Kohanduv kiirushoidik • Automaatsed kaugtuled • Kokkupõrke ennetussüsteem • Nahksisu • Soojendusega rool • Parkimisandurid • Tagurdamiskaamera • Elektriline tagaluuk • Võtmeta sisenemis- ja käivitamissüsteem • LED lähi-ja kaugtuled • 8-käiguline automaatkäigukast • Lukustatav nelikvedu (50 : 50 jaotusega) • Soojenduse ja ventilatsiooniga elektrilised esiistmed • Mäluga juhiiste • Allaklapitavad tagaistmed (40/20/40) • Sõiduraja hoidmise abisüsteem • Registreerimispakett

LEXUS TALLINN
Peterburi tee 1, Tallinn
Tel +372 619 0005
info@lexustallinn.ee

RX300 175 kW: Keskmine kombineeritud kütusekulu 8,5 l / 100 km, kombineeritud CO_2-heide 193 g/km. Foto on illustratiivne.

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING

Restorani avamispäeval

oli pangakonto nullis

Restoranide Leib ja Umami üks omanikke, peagi avatava bistroo Lore juht ja sommeljee Kristjan Peäske tunnistab, et on täna absoluutselt teistsugune juht kui 15 aastat tagasi. Oma tegevuse algusaastatel uskus ta, et restorani edu seisneb peremehe valjus hääles ning karmis sõjaväelises korras.

TEKST RIINA JUSSILA – FOTOD RAUL MEE, ERAKOGU

Restoranist Leib avanevast vaatest ei tüdi kliendid ega Kristjan ise.

Restorani Leib rohelusse mattunud terrass on hilissuve nautivaid inimesi tihedalt täis. Noored teenindajad, paljud neist oma esimest suve tööinimese rollis, tõttavad laua juurest laua juurde, nopivad tellimusi, tutvustavad menüüd. Kristjan saadab toimuvat sõbraliku pilguga. See, kuidas praegused noored maailma näevad, on tema sõnul ääretult põnev. "Neilt on väga palju õppida. Tänased noored on palju laiema silmaringiga kui eelkäijad," sõnab Peäske.

Oled öelnud, et oma vead on oluline kellegi teise raha eest ära teha. Mida sa sellega silmas pidasid?

Tänases ühiskonnas on tahe saada ise kõrgele ja kaugele oskustest kohati eespool. Ühiskond kannustab kiirelt olema juht, kiirelt *start-up*'ima. Minu öeldu taga on see, et palju mõistlikum on õppida ja eksida teiste juures tööd tehes, ja eksimine on täiesti okei!

Kui töötad toimivas ettevõttes, ei lähe eksimused rahavoo mõttes nii kalliks maksma, sest firma kvaliteet ja kogemus silub need ära. See ei tähenda omakorda seda, et lähed võõrast raha rõõmuga põletama, vaid seda, et vead on õppeprotsessi loomulik osa.

Kas sina võtad oma äridesse tööle kogemusteta noori, kes vahel tahes-tahtmata just seda teevadki – eksivad?

Noortele tuleb tööharjumust maast madalast õpetada. Üks minu enda edu saladusi ongi ilmselt see, et olen teinud noorest peale väga palju tööd – talutööd ja kõike muud, mida maaelu nõudis. See andis hea elukooli.

Noorte palkamise seisukohalt on täna suurimaks takistuseks noorte tööjõu seadus, mis tähendab seda, et alla 16aastase töötaja puhul pean sisuliselt stopperiga kõrval seisma ja töötunde lugema, sest nad tohivad tegutseda väga limiteeritud aja, mis minu meelest on vale. Et peame seadusi austama, siis palkame alla 16aastaseid väga harva. Samas on just selles eas noored n-ö hea materjal – nad on pehmelt voolitavad, empaatilised, tähelepanelikud. Olen kaugel sellest, et rääkida nutulaulu hellikutest ja lumehelbekestest, kes millegagi hakkama ei saa. Lumehelbekesi on ka, kuid neid on ka minu põlvkonna seas.

Pea igas töökuulutuses nõutakse eelnevat töökogemust…

Meil pole valgete lehtede vastu midagi, kui nad on töökad ja õpihimulised. Samas meeldivad meile ka kogenud tegijad – kõigile on ruumi. Täna on restoranid tööjõu pärast tugevas konkurentsis ja oluline on see, kuidas õigete isikuomadustega inimene enda juurde saada. Me ei palka ammu enam oskuste, vaid isikuomaduste põhjal. Restoranitööd on väga lihtne selgeks õpetada. Selleks kulub kaks nädalat, et tekitada esimene oskus, ja poolteist kuud selleks, et enam ei saa arugi, et teenindaja on tegelikult alles algaja.

Millised su enda esimesed töökogemused olid?

Nagu ütlesin, olen kasvanud maal, kus mind rakendati tööle nagu tavalises maakeskkonnas ikka – kõiki asju hooga intensiivselt tegema. Tuli kartuleid panna ja võtta, küttepuid ja heina teha. Tol ajal see nii rõõmsameelne muidugi ei tundunud, kuid täna olen kogetu üle tänulik. See kujundas minus välja hea töödistsipliini, ma ei karda tööd ja tööga seostuvat pinget.

Milline ülemus sa oled?

Õppisin aastatuhande algul TTÜ Kuressaare kolledžis turismi- ja toitlustuskorraldust, pärast seda läksin Kreekasse praktikale. Tagasi tulles sai minust Pädaste mõisas teenindusjuht. Olin telerist näinud, kuidas Gordon Ramsay töötab – palju karjumist ja jalaga tagumikku suhtumist. See oli ka see, mida olin Kreekas restoranis töötades kogenud. Olin näinud *macho*'likku keskkonda ja pean tunnistama, et olin noore mehena väga sarnane juht. Arvasin, et mida valjem hääl, seda kõvem sõna. Kui tollal oleks keegi küsinud, milline on restoranis kõige parem juhtimisstiil, oleksin vastanud, et sõjaväeline kord – ülevalt alla ja täie rauaga.

Täna on mu maailmanägemus 180 kraadi teistsugune. Ma ei kujunda oma ettevõtet mitte ülevalt alla püramiidina, vaid teen kõik selleks, et see läheks alt üles. Juhi ülesanne on hoida püramiidi koos, vältida, et korrapärasusest saaks korrapäratus.

Foto: Laura Kallasvee

"Lapsed söönuks" õhtusöök on meeskonnatöö, mida iseloomustav võimas meeleolu kajastub ühispildil hästi.

Foto: Laura Kallasvee

Toimiv duo – restoraniärimehed Kristjan Peäske ja Janno Lepik.

Meie majades on esimene ja kõige tähtsam küsimus see, kuidas meie meeskond end siin hästi tunneks. Me ei loo mugavustsoone ega joo kohvi ajal, mil külalised lauas ootavad. Oleme oma inimesed hoolikalt valinud, motiveerime, kuulame, hoiame neid. Teeme kõik, et nad oleksid õnnelikud, siis teevad nemad kõik selleks, et meie külalised oleksid õnnelikud.

Olin vanasti juht, kes võttis kell kolm öösel telefoni vastu ja ootas seda ka kõikidelt teistelt. Täna ei oota ma seda mõistagi kelleltki.

Kuidas te endale inimesi leiate?

Olen rõõmus, et meie meeskond on väga püsiv. Kui siit harva siiski minnakse, siis tegema väga suuri asju. Saan uhkusega öelda, et Fotografiska sai meilt nii restorani- kui ka veiniprogrammijuhi ning *sous chef*'i. Need inimesed liikusid meie juurest edasi nii, et meil oli samal ajal kasvatatud uus lüli välja ehk meie enda sees said järgmised inimesed õitsema hakata.

Meil on tugev arenguvestluste süsteem, kus räägime personaalselt eelnevast ja mõtestame koos tulevikku. Et inimene tahaks meiega aastaid koos olla, ei piisa sellest, et arveldame palgapäeval ja teeme vahepeal koos paar nalja. Inimesed peavad tundma, et ka pärast kolmandat tööaastat toimub areng, viiendal ja seitsmendal niisamuti.

Millega sa motiveerid?

Olen siiralt veendunud, et palk pole täna motivaator. See ei tähenda, et maksame alla turu keskmise – meil kõigil on vaja ära elada, kuid me ei maksa kindlasti ka turu kõrgemaid palku. Milles me aga selgelt eristume, on empaatia meie meeskonna suunal, see, kuidas inimesed on kaasatud meie kasvu ja kuidas panustame arengusse kõik koos.

Mulle meeldib mõiste "pehme surve". Olen kindel, et me kõik vajame seda. Pehme surve tähendab seda, et see ei lase inimesel liiga kauaks toolile istuma jääda, kuid samas ei lükka sealt ka sõimates ning jõuliselt välja. Kui oled väsinud, tuleb veidi järele anda ja puhata lasta, kuid liiga kaua puhkama jäädes tuleb uuesti meelde tuletada, millised sihid on.

Me tekitame aeg-ajalt teadlikult ebamugavaid situatsioone, kui anname inimesele jalga ehk pisut suuremad sussid, mis alguses sugugi mugavad ei tundu, kuid mis mõne aja pärast talle väga kenasti parajaks saanud.

Kuna mu enda taust on sommeljee, siis suudavad meie teenindajad n-ö taskust välja tõmmata väga põnevaid joogisoovitusi. Meile tulles on mitu liitujat öelnud, et see veinivärk mind väga ei huvita, kuid kui vaja, eks õpin ära. Vahva on

www.volkswagen.ee

Oma klassi suurim
linnamaasturite valik

Alates 15 858 €
Registreeru proovisõidule juba täna!

ERIPAKKUMISED TARTU MOTOSHOW NÄDALAL 23.–29. SEPTEMBRIL!

Messipakkumist toetab SEB Liising SEB

Aasta Auto Pluss

Aardla 101, 50414 Tartu | tel +372 680 3640
aastaautopluss@vwtartu.ee | www.aastaautopluss.ee

EURO NCAP www.euroncap.com TEST 2019

4MOTION R Line

Volkswagen

Oma perekonda nimetab Kristjan suurimaks motivaatoriks. Pildilt puudub Kristjani, Liina, Saara ja Säde kõrvalt väike Oskar, keda foto tegemise hetkel veel olemas ei olnud.

see, et mitu neist on täna sommeljeede kooli läbinud, võitnud võistlustel kõrgeid kohti.

Meeskonna arendamise üks osa on see, et enda käe alt tuleb asju välja usaldada. Varem tahtsin ma kõik ise ära teha, kuid täna usun, et juht, kes ütleb: "Mu alluvad on lollid ja ma pean kõik ise ära tegema", peaks peeglisse vaatama. Kui mind poleks täna majas, saaks mu meeskond suurepäraselt hakkama. Kui oleksin pool aastat eemal, oleksime ehk veidi vähem seal, kus olla tahaksime, kuid ma usaldan oma inimesi. Lähen novembris kolmeks nädalaks Peruusse, mobiiltelefon on väljas ja mul pole kahtlustki, et meeskond hakkama ei saaks. Muidugi saab!

Kuidas mõõta edu?

Ettevõtmistes peab olema voogav ja inspireeriv areng. *Start-up*'induses ning suurtes ettevõtetes pannakse mõõdikuid absoluutselt kõikjale, kuid mulle see ei sobi. Arengut ja ühtlasi ka edu näitab see, kuidas me kasvame, milline on sünergia. Eduks võib ju nimetada sedagi, et ma tahan hommikul tööle tulla, sest siin on niivõrd positiivne ja hea olla. Siin on inimesed, kes hingavad minuga samas rütmis.

Millised tõekspidamised on sul tulnud elus ümber mängida?

Juhina olen pidanud juhtimisväärtuseid tugevalt ümber kombineerima – valjuhäälsest juhist on saanud teiste meetoditega töötav juht. Olen ümber hinnanud selle, kuidas panna inimesi järgnema nii, et nad pole kästud järgnema, vaid nad tahavad tulla. See on eduka juhi ainuke võimalus tänapäeva maailmas – leida need viisid, kuidas luua õhkkond, et meeskond ISE tahab.

Sisekliima ja areng on kõige tähtsamad. Sellele ei mõelda, kuidas teenindajat kasvatada, sest suhtutakse, et nad niikuinii tulevad ja lähevad ja on ajutine tööjõud. Halb teenindus on restoranipidaja süü. Tihti võetakse tänavalt keegi tööle, näidatakse, kus on kassa ja kus menüü, ning – anna tuld! Nii asi ei toimi. Mul on hea meel, et kanname koos Janno Lepikuga, kellega oma restorane veame, selles asjus samu väärtusi.

Märkan, et sa ei kasuta meie vestluses oma tiimist rääkides kordagi sõna "alluv".

Huvitav, et sa seda tähele paned. Minu jaoks on "alluv" psühholoogiliselt väga halva mekiga sõna ja võin julgelt öelda, et minul küll alluvaid ei ole. Keegi ei taha kellelegi alluda.

Keda sa oma suurimaks õpetajaks pead?

Neid on olnud mitu. Esimene õpetaja on olnud isa, kes õpetas mind tööd armastama ja austama. Temalt olen saanud oma töökuse.

Suvepraktika Kreekas viis mind kokku tugeva restoranijuhiga, kes oli minust vaid mõned aastad vanem, alustanud viietärnihotellis rätikupoisina ning tõusnud nelja-viie aastaga restoranijuhiks. Ta juhtis alahinnatud paika ning tegi sellest ühe suvega *resort*'i hinnatuima koha.

Pädaste mõis on meie tänaste toidutalentide suur kasvulava. Aastad mõisa tegevjuhi Martin Baueri kõrval voolisid mind kõvasti.

Viimane suur õpetaja oli Michael Stenner, kellega hotellides Telegraaf ja Kolm Õde üle nelja aasta kõrvuti olime. Ta on olnud üks Eesti eduka-

maid hotellijuhte, kelle kõrval õppimine oli põnev protsess ja au. Tänased õpetajad on mu enda pere restoranides ja pere kodus.

Oled kahe restorani omanik. Kui erinevad nende tekkelood olid ja kui erinevad on nende iseloomud?

Tekkelood on väga erinevad. Sain pakkumise konkursile Leivale võimalike ruumide asjus varakevadel, aprillis sõlmisime lepingu ja 6. juunil 2011. aastal avasime. Otsused tuli teha kiirelt ja riskile polnud aega mõelda. Aprilli ja juuni vahel tuli teha kõik – panna punkt tööle Telegraafis, palgata meeskond, koolitada ja teha remont. Remondiga tegeles suuresti mu isa ja restorani meeskond, sisedisainiga aitas EKA värskelt lõpetanud endine töökaaslane. Ööl ja päeval polnud vahet, kaalul oli kõik, närvilisust päris palju. Päeval, kui avasime, oli ettevõtte pangakonto nullis. Õnneks olid partneritelt välja kaubeldud pikad maksetähtajad, mis tähendas seda, et esimesel kuul oli kohustus teenida vähemalt palk töötajatele, teisel kuul palk pluss maksed.

Selleks, et vastu peaksime, panime pühapäeviti restorani kinni – puhkas jumal ja puhkasime ka meie. Sellest oleme kinni pidanud – madalhooajal on Leib pühapäeviti suletud, samuti jaanipäev, jõulud ja 1. jaanuar. Need on päevad, mil me ise tööd teha ei taha ja seda ei peaks tegema ka teised.

Umamiga läks kõik juba sujuvamalt, sest kogemus oli olemas. Teadsime, mida oodata ja millega arvestada. Sügisel läheb Umami teadmata ajaks puhkama, kuid Noblessneris avab uksed Lore bistroo, kus Umami meeskond tööle asub.

Bistroo on pisut…

…kehva mekiga? Nõus. Ja me tahamegi seda arvamust muuta. Bistroo tähendab tegelikult kohta, kus saab kiiresti ja hästi süüa, ning Lores hakkabki saama. Paljud toidud valmivad elaval tulel värskeimast toorainest, neid serveeritakse jagamistaldrikutelt, kust külalised saavad ise tõsta ja proovida. Toit peab ühendama, jutuainet pakkuma – see on palju mõnusam kui vaikselt oma nurgas nohisemine.

Sa oled aastaid seotud Toidupangaga. Miks see teema sulle niivõrd korda läheb?

Igal edukal ettevõtjal, igal inimesel, kel läheb elus hästi, on heas mõttes kohustus ühiskonnale tagasi anda ja seda mitte ainult jõulude ajal.

26. septembril toimub heategevuslik õhtusöök "Lapsed söönuks", kus paneme Eesti toitlustusmaailma inimestega seljad kokku, korraldame õhtusöögi ja kogume raha, et Toidupanga päästerõngast suurendada. Absoluutselt kogu õhtu käive läheb heategevuseks ja igaühel on võimalus sellele oma õlg alla panna.

Said eelmisel aastal presidendilt aasta vabatahtliku tunnustuse. Kui palju sulle sellised äramärkimised korda lähevad?

Muidugi on armas, kui keegi on märganud. Samas võin öelda, et mul on kõikide auhindadega oma kiiks. Meie restoran on saanud aegajalt tunnustusi ja mida me siis sel hetkel teeme? Lööme klaasid kokku ja paneme tunnustuse kappi peitu. Meil on riiul, kus diplomid asuvad, kuid neid pole näha.

Mu oma auhinnad seisavad kontoris, tekst allapoole. Ma ei taha kunagi muutuda vanaks pässiks, kes elab eilse päeva säras. Olen selliseid inimesi kõrvalt näinud ja teen kõik selleks, et ise mitte selliseks muutuda. Tunnustus on eilse päeva eest, kuid vaadata tuleb edasi.

Minu tänu on restoranikülaline, kes istub meie lauas, mitte seinal rippuv medal, ja laps, kes saab Toidupanga abiga kõhu täis.

Mis su ellu peale töö veel mahub?

Töö on mu kirg. Päriselt, nii see on. Kui näen, et oleme täna paremad, kui olime eile, on see uskumatult hea tunne. Kodu on minu jaoks väga erilise tähtsusega. Töö restoranimaastikul tähendab ajalisi ohverdusi, tihti tuleb see pere arvel ning see on midagi, mida ma proovin muuta nii hästi, kui oskan. Mulle meeldib ka väga looduses käia, matkata, rattaga sõita. Sõber Indrekuga käisime aasta eest Santiago de Compostelas, varsti sõidame Peruusse.

Olen südamest tänulik oma suurepärasele abikaasale Liinale, kes saab aru, et mul on selliseid ärakäimisi vaja. Olen palju ägedam ja motiveeritum kaaslane, kui olen retkelt tagasi.

Sa pole edurindel kihutades eraelus lõivu maksnud – sul on naine ja kolm armsat last.

Mu elus kehtib reegel "Work hard, play hard". Et ma nii toimetada saan, selles on väga suur roll armsal Liinal, kes hoiab kodus asjad korras. Samas hindan ma peretraditsioone, ühiseid olemisi ja tegemisi viieaastase Saara, kaheksase Säde ja väikese Oskariga, kes on alles viiekuune ja kellega koos mälestusi alles looma asume. G

VINTAGEis5 kontoritoolide sari ja Fascino-2 töölaud

elke
MÖÖBEL

KONTORITE
TERVIKLAHENDUSED

MÖÖBEL
VALGUSTID
AKSESSUAARID

Sisustussalong:
Tedre 55, Tallinn / + 372 661 7320
Projektimüügisalong:
Rästa 18, Tallinn / + 372 662 7070
tallinn@elkemoobel.ee
www.elkemoobel.ee

Põhjamaine rannailm

ELU NAGU NEW YORGIS HAMPTONSIS, KUS ELUVIISIDEST INSPIREERITUD RÕIVAVALIK NÄITAB ISELOOMU JA HEAD MAITSET.

TEKST SAMANTHA PRIMATI

IKOONILINE
1) *Puuvillasest ja linasest kangast särk, mis inspireeritud bretooni meremeestest. Slam, 85 eurot. slam.com*
VARJATUD
2) *Forager di Oakley päikeseprillid, kahekordse raami ja PRIZMi tehnoloogias valmistatud klaasidega, 192 eurot. oakley.com*
KLASSIKA
3) *Purjekingad SebagoXSease'ilt, villast ja nailonist Solaro 'Sunrise' sisemus, 195 eurot. sease.it*
IGAVESEKS
4) *Oyster Perpetual Sea Dweller on klassikaline Rolex, mehaanilise sisu ja automaatse üles-keeramisega. rolex.com*
MÄRKMED
5) *Codex on pliiats, mille kavandamisel saadi inspiratsiooni Leonardo da Vincilt. See on pühendatud Pininfarina auto-tehasele. Hind 600 eurot. store.pininfarina.com*
KAITSEKS
6) *Kahtepidi kantav nailonjakk, vee- ja tuulekindel, Slam, 180 eurot. slam.com*
SOOJA SÜGISESSE
7) *Linasest ja puuvillasest kangast Bermuda püksid, Incotex, 225 eurot. slowear.com*
NÄDALALÕPUKS
8) *Harjatud vasikanahast kott, käepideme ja eemaldatava rihmaga, FontanaMilano1915, hind: toode tellimisel. fontanamilano1915.com*

1

2

3

4

5

6

7

8

MUSTANG
MUSTANG
MUSTANG®
True Denim
mustang-jeans.com

HETK SIGARIGA

FIRENZE LUKSUSBRÄNDI STEFANO RICCI JA ARTURO FUENTE KOOSTÖÖS SÜNDIS ELEGANTNE SIGAR, MIS VALMISTATUD KÄSITÖÖNA JA AINULT VALITUD KLIENTIDELE.

TEKST LUCA ZARAMELLA

Mõtle end õhtusöögile ja sellele järgnevale ajale, kui tunned, et soovid lõõgastuda ning talletada äsja nauditud mõnusaid hetki. Või vii end mõtteis hetke, kus võtad lipsu kaelast, heidad tugitooli ning paned kohtumisi täis päevale väärika punkti. Need hetked väärivad unikaalset, eksklusiivset ja erilist naudingut. Aeglase suitsetamise armastajaid peaks rõõmustama teadmine, et omavahel on käed löönud meestele suunatud luksusbränd Stefano Ricci ja Carlito Fuente, kes juhib sigaritootmist ettevõttes, mille tema vanaisa Arturo 1912. aastal rajas. Tulemuseks on piiratud koguses toodetav Fuente Opus X – Stefano Ricci. See käsitsi valmistatud sigar on mõeldud neile, kes hindavad ennekõike elegantsi ja kvaliteeti.

Piiratud koguses valmistatud Fuente Opus X – Stefano Ricci sigarid ja Stefano Ricci reisihumidor. Vasakul ühelinnaseviski Game of Thrones.

KUNINGLIK NAUDING

Kaheksa ühelinnaseviskit on mõeldud kollektsioneerimiseks ja degusteerimiseks ning võiksid naudinguid pakkuda eelkõige "Games of Thronesi" austajaile. See on jook, millega tervitada "Games of Thronesi" viimast hooaega.

Kollektsioonile panid aluse Šoti viski tootja Diageo ja USA teletootja HBO. Viski sobib eraldi nautimiseks, kuid on ideaalseks koostisosaks ka kokteilides. Iga Diageo viski esindab üht konkreetset piirkonda ja nii saab nautida näiteks Taliskeri, Lagavulini ja Cardhu eripärasid.

MATIGOLD
www.matigold.com

Üllata oma kallimat

Suurim valik kihlasõrmuseid

T1 MALL OF TALLINN
PETERBURI TEE 2
WWW.MATIGOLD.COM

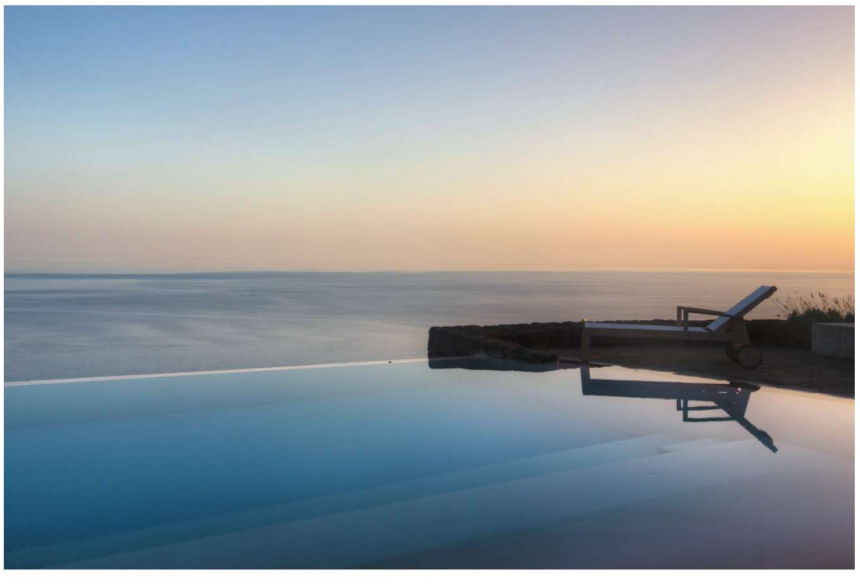
MATIGOLD
www.matigold.com

KULLAST

AKSESSUAARID MEESTELE

LIPSUNÕELAD, MANSETINÖÖBID, SÕRMUSED JA KETID

T1 MALL OF TALLINN
PETERBURI TEE 2; WWW.MATIGOLD.COM



Must pärl

PANTELLERIA ON PÄIKESE JA TUULE POOLT HELLITATUD, TAEVA JA MERE VAHEL HÕLJUV VULKAANILINE SAAR, KOHT, KUS PANUSTADA RAHUSSE JA KVALITEETSESSE PUHKUSESSE.

TEKST GIADA BARBARANI

Keskmine kütusekulu 5,9–6,8 l/100 km ja CO_2-emissioon 155–184 g/km.

Töö pole kunagi nii hea välja näinud.

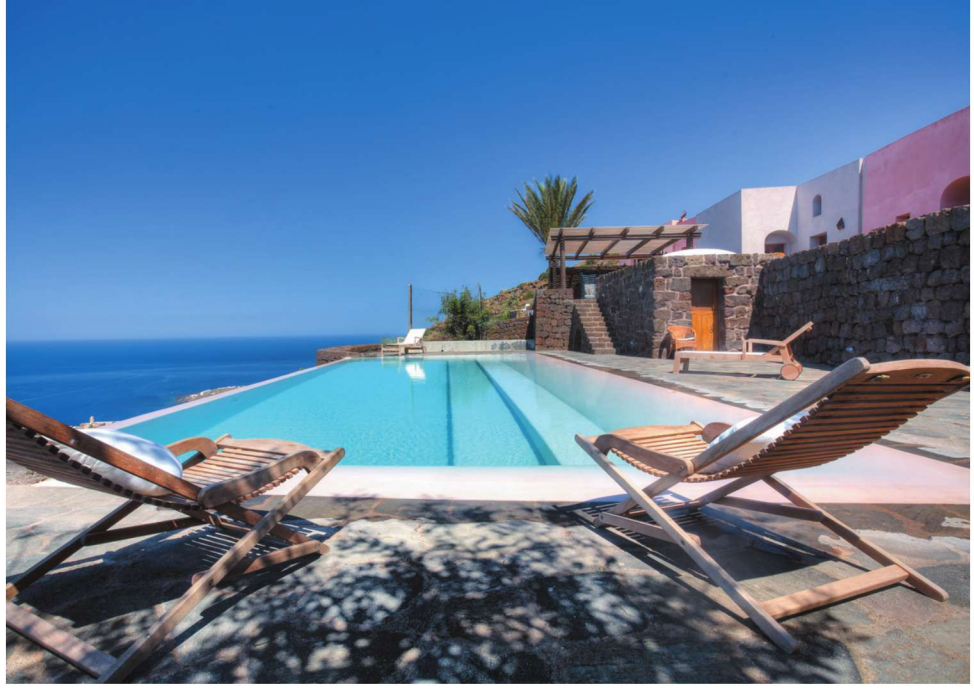
Tere tulemast kaasaegsesse töökeskkonda! Uude V-klassi, mis vaatab tänu oma intelligentsetele juhiabisüsteemidele ning 360° kaamerale alati turvaliselt Sinu eest ja Sinu järele. Tänu oma suurepärasele manööverdusvõimele ei ole ükski parkimiskoht liiga kitsas, kuigi oma ruumikuselt ja paindlike istmesüsteemide mugavuselt on tegu absoluutse suurteosega.

Tee oma käik uue V-klassiga, alustades liikumist www.mercedes-benz.ee lehelt.

Mercedes-Benz
The best or nothing.

SILBERAUTO

Silberauto Eesti AS esindused: Tallinn, Järvevana tee 11, tel 626 6000 **Maardu**, Fosforiidi 16, tel 611 9700 **Tartu**, Ringtee 61, tel 730 0720 **Pärnu**, Riia mnt 231a, tel 445 1990 **Rakvere**, Haljala tee 1, tel 660 0152. Mercedes-Benz peaesindus Eestis AS Silberauto: Tallinn, Järvevana tee 11 **www.mercedes-benz.ee**



Üheksa magamistoaga kompleks on ideaalne pelgupaik inimesele, kes armastab avarust ja merd.

Vahemere mustaks pärliks kutsutakse Pantelleriat, imelist vulkaanilist saart Aafrika lähedal. Sinise mere kohale tõusvad kaldad, unikaalne värvigamma ja lõhnapalett, mis on lummanud nii kunstnikke, kirjanikke kui ka lauljaid. Paljude seas, kes armastavad saarele pelgupaika otsima tulla, armastab seda paika ka moekunstnik Giorgio Armani, kelle sõnul on Pantelleria lihtsalt maailma kauneim saar, meenutades Lipari ja Egadi saari Sitsiilia lähedal.

Arhitekt Flavio Albanese lasi Pantelleriал taastada terve küla. Tüüpiliste mäeküljele ehitatud majade, *dammuso*'de kohta ütleb ta, et need on kui väikesed ehtekarbid, mis suudavad endas hoida seal elavat sentimentaalsust. Tegemist pole väljapoole suunatud arhitektuuriga, vaid tegutsetakse sissepoole ning ollakse uhked oma identiteedi üle.

Saar ootab uudistajaid, kes leiavad tegevust nii sisemaal kui ka saavad heita end termide soojadesse vetesse või Venere järve. Hulkuda võib Zibibbo viinamägedel, mille saagist valmistatakse samanimelist veini, aga ka muskaatveini. Imelised vaated avanevad ka merelt maale, kus läbipaistva vee kohal asuvad kaljud ja Pantelleria majad tervitavad väärikalt.

Kellel tekkis paiga vastu huvi, siis üks imeline *dammuso*-kompleks otsib praegu omanikku. Ala ümbritsevad 250 oliivipuud, seal asub 800 taimega viinamägi ning Pantelleriale iseloomulikud kapparipõõsad. Erinevatel tasanditel asuvad eluruumid on alles värskelt restaureeritud ja pindala on kogu ilul ühtekokku 22 300 ruutmeetrit. *Dammuso*'d võtavad enda alla 620 ruutmeetrit, neis on kolm kööki, neli elutuba, üheksa magamistuba, kümme vannituba ning kaks lisaruumi. Seda imelist paika vahendab Italy Sotheby's International Realty ning välja tuleb käia ei vähem ega rohkem kui 3,8 miljonit eurot. Pakkumisega tuleb kaasa vana, hiljuti restaureeritud ja perfektselt töötav veski.

SUKELDUDES VEINIMAAILMA

FREDERIC PANAIOTIS, RUINARTI *CHEF DE CAVES* RÄÄGIB OMA MAAILMANÄGEMUSEST, TOIDUST, REISIDEST JA OOTAMATUSTEST, MIS MUUDAVAD SENISEID TÕEKSPIDAMISI.

TEKST SAMANTHA PRIMATI

Frederic Panaiotis, Ruinarti veinimeister, pildistas Vik Muniz veinimõisa mägedel.

"Tahtsin saada veterinaariks, läksin ja õppisin reaalaineid: füüsika, keemia, biokeemia, loodusteadused, ning põllumajandust. Minnes kord Pariisi kolmenädalasele seminarile, sain tuttavaks veinimaailmaga ning sattusin maitsma üht Burgundia punast veini – Richebourg Grand Cru aastast 1976. Aasta oli siis 1985 ja mina vaid 20aastane. See oli suurepärane vein!"

53aastane Frederic Panaiotis on olnud viimased 12 aastat Ruinarti veinimeister. Ta räägib Gentlemanile, kuidas see punavein tema elu muutis.

1) *Töö.* Just Champagne'i regioonis, minu kodukandis, avastasin armastuse töö vastu. Armusin kohe just Champagne'i veinimägedelt saadud toodangusse, see on ülima graatsilisusega valmistatud vein. Seal sünnivad teadmised, mida antakse edasi mehelt mehele, põlvest põlve. Armastan tootjaid ja veinimaailmale omast lahkust.

2) *Hetkes elamine.* Hindan igat oma päeva väga. Maitsmine, degusteerimine, ärikohtumised, vestlused viinamäel, kus tehakse plaane. Minu elurütm tuleb loodusest ja sõltub aastaajast ning see kõik on imeline.

3) *Sõpradele kokkamine.* Mul võib toitude tegemisele ja valmistamisele kuluda vabalt kaks päeva. Armastan kasutada lihtsaid koostisosi ning jälgida nende muutumist protsessi käigus. See on tegevus, kus rütmi lood sina. Tüüpilise koduköögi rahulik tempo teeb ka mind rahulikuks.

4) *Vabasukeldumine.* Tõeline kirg! Tegelen sellega juba mitu aastat ning mul on ka instruktori paberid. Vähemalt kahel korral aastas käin ma Egiptuses Punase mere ääres. Sukeldumine viib mind oma maailma, see on nagu mediteerimine, oma koha leidmine, kus olen kõigest isoleeritud. Õigel viisil hingamine on tehnika, mis aitab elus kaasa. Minu iidol on Umberto Pelizzari, ta on tõeline võlur.

5) *Ilu.* Seda ei saa silmaga näha, see on üks harmoonia vorm, mis tekib inimeste vahel, kes on koos midagi läbi elanud. See on, kui hinnatakse sarnaseid väärtuseid. Jagamine on elu võti ja tagab kestva õnne.

6) *Raamatud.* Armastan lugeda, kuigi pole tükk aega seda teinud. Õpin keeli raamatute abil, sest reisidel käies meeldib mulle rääkida kohalikku keelt. Leian, et see on hea kasvatuse ja austuse märk ning aitab ühiseid mõtteid leida, paremini teineteisest aru saada.

7) *Unistus.* Valmistada üks magus vein.

AD Beatrice Rossetti - Photo Federico Cedrone

FLEXFORM

FLEXFORM | **MADE IN ITALY**

CAMPIELLO SECTIONAL SOFA
Antonio Citterio Design

www.flexform.it

dekoor

DEKOOR
Maakri 19/2, Tallinn
Tel. +372 64 64 727
dekoor.ee

Bon Wei peakokk Zhang Guoqing (paremal) poja Zhang Lega, kes sai hiljem restorani üheks omanikuks. Restoran avati 2010. aastal Via Castelvetrol. Paremal restoran. All ingveriga maitsestatud karbid.

CHINA IN TOWN

KUUS ESMAKLASSILIST HIINA RESTORANI MILANOS: KÜMMEKOND AASTAT TEGUTSENUD BON WEI, HILJUTI AVATUD SERICA, LISAKS VEEL GONG JA DIM SUM.

TEKST CRISTINA CIMATO

Hoolikalt sätitud köök, kvaliteetne tooraine ja menüü, mille on koostanud oma ala tipp. Kui Bon Wei 2010. aastal avati, oli see haruldus ja on seda tegelikult siiani, sest ka pea kümme aastat hiljem on see eeskujuks terve linna Hiina restoranide sektoris. Sektor ise on muutunud rikkalikumaks, restorane on avanud mitu uue põlvkonna ettevõtjat.

On restorane, kes on valinud Aasia köögist mõne kuulsama niši, on neid, kes rõhuvad uudsetele retseptidele ning maitsetega eksperimenteerimisele, samuti on orientaalse köögi, Itaalia mõjutustega variante. Kiirest arengust hoolimata on paiku, mis suudavad lauad püsivalt välja müüa, vähe. Liidrikoha eest võitlevad kõik.

Bon Wei väärib märkimist, sest on osanud valida kindla, traditsionaalsetele retseptidele toetuva strateegia ning loonud selle toetamiseks luksusliku keskkonna. Restorani asutasid Yike Weng ja Chiara Wang Pei, peakokk on Zhang Guoqing. Nad otsustasid keskenduda Hiina kööki kõige rohkem esindava kaheksa regiooni retseptidele: Guangdong ehk Canton, Sichuan, Fijian ja Shandong, lisaks Hunan, Anhui, Jiangsu

ALBATROS
TEXTILE

KARDINAD

DISAIN, KANGAVALIK KOHAPEAL JA TELLIMISEL, RULLOOD, KARDINAPUUD, MÕÕDUD JA PAIGALDUS

Viimsi Delice kaubanduskeskus
Randvere 6, Haabneeme 74001

www.albatrostextile.ee

Tel: +372 5309 9005
+372 773 6363

info@albatrostextile.ee

All Yike Weng (paremal) ja Chiara Wang Pei, Dim Sumi omanikud Milanos Via Bixiol; üleval ravioolide segu ja avatud köök. All paremal Via Ravizza Ba Asian Moodi restorani üks pearoogadest.

ja Zhejiang, kust kokk ka ise pärit on. Selle rännaku tulemuseks on menüü 24 regionaalse eriroaga, mida saab omavahel kombineerida.

2013. aastal avasid omanikud Milanos veel ühe restorani. Dim Sumis on tähelepanu keskmeks Hongkongi talumeeste traditsioonid – pisikesed road, mis suudavad südant soojendada. Omanäoliseks teeb paiga see, et seal pakutakse suupisteid koos šampusega. Nimelt puhastab vahuvein suurepäraselt suud kahe erineva suupiste vahel, andes kastmete ja vürtside paremaks tajumiseks värskema maitse. Menüüs on koriandriga talleravioolid, rasvaga vähid, pärlkana bambuse ja seentega ning mereannid. Kõik koostisosad pannakse imeõhukesse riisist ja nisujahust valmistatud tainasse. Noor kokk

Fluid Filmi korrosioonikaitse igale autole!

Kaitse oma autot, enne kui on hilja!

MAZDA ABI

KUS SINA OMA MAZDAT HOOLDAD?

Uued varuosad
Kasutatud varuosad
Hooldus, remont
Rehvitööd
Keretööd, värvimine
Sildade reguleerimine
Pidurite test
Diagnostika
Korrosioonitõrje

25 aastat Mazdade remondi ja hoolduse kogemust.

WWW.MAZDAABI.COM

Pirita-Kosel
Karukella tee 1
12015 Tallinn
Tel 623 7974, 50 27 524
email@eurotrans.ee

Mustamäel
Teaduspargi 9a
12618 Tallinn
Tel 680 0280, 56 800 280
info@eurotrans.ee

BRAGE

by ÉSTIE

SOOVID END VIIMAKS VÄLJENDADA KUI PÕHJAMAINE MEES?

Asume T1 Kaubanduskeskuse 2. korrusel

WWW.BRAGESTORE.COM

Corelli Music
15

JUUBELIHOOOAJA
2019 – 2020
AVAKONTSERDID

Koostöös Opera Veto
OOPERISTUUDIO

G. Ph. Telemann (1681 – 1767)

PIMPINONE!

L, 19. OKTOOBER 2019 KELL 18
PUURMANI LOSS
Kursi kihelkond, Jõgevamaa

P, 20. OKTOOBER 2019 KELL 18
TOOMPEA MUUSIKASALONG
Ungern-Sternbergide linnapalee
Eesti Teaduste Akadeemia, Kohtu 6, Tallinn

Pimpinone - ATLAN KARP (bariton)
Vespetta - HEIDI LAAKSO (sopran, Soome)
Barokkansambel CORELLI CONSORT ajastu pillidel
Lavastaja - Auri Jürna
Lauljate juhendaja - Toomas Kaldaru

G. Ph. Telemanni koomilise lühiooperi "Pimpinone" ettekanne barokiaja muusikasalongi vaimus, vaheldumisi A. Corelli jt helitöödega. Klassikaline lugu kavalast ja ambitsioonikast teenijannast ning heasoovlikust, aga kergeusklikust rikkurist. Kummal on õigus? Kumb võitis? Kumb tegi kummale liiga?

Info: www.corelli.ee, www.fb.com/corellimusic, www.fb.com/operaveto
Piletid septembris soodsamad!
PILETILEVI ku.obsid.ebmust..
Circle K-s ja võimalusel tund enne algust kohapeal.

inox dm 2019

Restorani Gong Oriental Attitude omanik Giulia Liu ja nende restoran Corso Concordial. All Via Ravizza Ba Asian Moodi restorani söögisaal.

Wu Jing katsetab julgelt kõiki ravioole ja nii võib restoranis proovida avatud ravioole nimega *shao mai*, klassikalisi poolkuukujulisi nimega *jiaozi*, leivatainas *baozi*'t ning palju muudki. Toidu kõrvale pakutakse kümmet erinevat tüüpi Hiina teed.

Teine idamaiste restoranide kontsern on alguse saanud vendade Liude jõul. Ba Asian Mood rõhub tänapäevasele Hiina gastronoomiale, kus mõjutusi on ka Itaalia köögist. Nii saavad köögis kokku kaks maailma suurimat ja vanimat toidutraditsiooni.

Milanos tegutsevatest Hiina restoranidest kõneledes ei saa mööda vaadata Liude õe asutatud restoranist Gong Oriental Attitude, mis saab lähiajal kauaoodatud Michelini tähe.

Koht on elegantne ja seda peetakse Itaalia ja juba ka kogu Euroopa üheks parimaks Aasia köögiga restoraniks. Selles paigas kohtub sajanditepikkune köögitraditsioon tänapäevase modernsusega, toetudes moodsale molekulaarköögile ning püsides samas kindlalt Hiina ja Euroopa parimatel traditsioonidel. Peakokk Keisuke Koga eksperimenteerib koostisosadega ning taasloob retsepte, kaasa lööb itaallane Guglielmo Paolucci, kellel on vaatamata noorele eale põhjalik töökogemus.

ADVOKAATIDE KIIRED AJAD ON MÄRGUANNE, ET FINANTSRISKE OSATAKSE MAANDADA

Advokaadibüroo tegevjuht Tanel Melk ütles, et ettevõtted ja eraisikud on hakanud aina sagedamini õigusalast nõu küsima advokaadibüroodelt. Kui varem jõudsid kliendid nende juurde siis, kui olukord äripartneriga oli kiskunud juba hapuks, siis nüüd tullakse juba aegsasti, ettevõtte loomise algfaasis. Inimesed on aru saanud, et hea nõu hoiab kokku aega, raha ja närvirakke.

Oluline muutus, mis iseloomustab tänast päeva, on see, et advokaadibüroodes ei leia enam kergesti vabu aegu kohesteks kliendikohtumisteks. Advokaadibüroode teenusest on saanud oluline osa meie igapäevaelust. Just ettevõtluses on oluline olla iga tehinguga juriidiliselt korrektne.

Kliendil tuleb broneerida aeg ja nii igal pool. Advokaadibüroode majandusaruanded näitavad, et käibed on üles läinud, portfellid kasvavad ja advokaate tuleb büroodesse aina juurde.

Tehakse targemaid valikuid

„Meil saab pea üheksas aasta tegutsemist ja kui varem tuldi meie juurde stiilis „mul on äripartneriga tüli või alltöövõtjaga probleem", siis nüüd on kooliraha äramakstud ja tullakse juba varem, et teha targemaid valikuid," selgitas Tanel Melk. "Õnneks on aina rohkem neid, kes tulevad juba lepingu sõlmimise ajal või eelnevalt advokaadi juurde. Tihti tulevad mõlemad osapooled, et leping oleks mõlemale mõistlik ja kasulik. Tavaks ongi saamas advokaadi koostatud lepingud."

Ühest põhjust, miks turul on tekkinud nõudlus advokaatide järele, Melk ei näe. „Arvan, et paljud püüavad vältida tulevasi konflikte ja tulevad juba ennetavalt advokaatide juurde: kas tullakse ühekordsele konsultatsioonile, ühisvara jagamise või ettevõtte loomise küsimustes. Loomulikult on palju kohtumenetlusi ja lepingute küsimusi. Lisaks peavad ettevõtted GDPR andmekaitse määrusega seoses mitmeid muudatusi sisse viima," kommenteerib Melk advokaatide populaarsuse tagamaid. „Loogilisemaid selgitusi minu jaoks on, et kui majandusel läheb hästi, annab see ettevõtetele finantsvõimekust juurde, et oma finantsriske paremini maandada."

Advokaadibüroos puutuvad nad kokku ka äritegevuse pahupooltega. Tihti tuleb nõustada kliente, kelle äripartner on võlgades firma andnud üle tankistile. „Taban ennast mõttelt, et tankistide teema tõusul võib olla meedial oma suur roll. Ühelt poolt toob meedia esile seaduses olevaid kaksipidi tõlgendamise kohti, et seadusi parandataks. Teisalt inimesi, kes polegi varem sellisest käitumisest kuulnud, neid ahvatleb negatiivne eeskuju tegutsema sarnasel mustril," mõtiskleb Melk. „On hea, et ettevõtte asutamine Eestis on lihtne. Kahjuks on tehtud lihtsaks ja kergeks ettevõtte asutamine ka sulidele või niisama õnneküttidele. Küsimus on aga selles, et kuidas ettevõtet teha jätkusuutlikult ja pikalt."

Muutuvad reeglid

Välismaalt ja võib-olla ka filmidest on tulnud meile teadmine, et igal inimesel võiks olla oma „ihuadvokaat", kes kõiki tema õigusprobleeme aitaks lahendada. Melki sõnul ei pea see ootus enam ammu paika. „Üks advokaat ei saa olla pädev ja kogenud väga erinevates valdkondades. Üldjuhul kujunevad advokaatidel välja oma lemmikvaldkonnad, milles ta tahab rohkem juurde õppida ja praktiseerida. Samas seadus muutub pidevalt ja paratamatult ei suuda inimene hoida oma fookust kõigel muutuval.

Seetõttu on spetsialiseerumine möödapääsmatu," selgitas ta. „Klient ei peaks kinni maksma aega, mis kuluks advokaadil selleks, et teha selgeks valdkond, millega ta igapäevaselt kokku ei puutu."

Õige advokaadi valik aitab muidki kulusid kokku hoida, sest tarbetu vägikaikavedu kohtus võib õiguskuludeks vajamineva summa väga suureks paisutada.

Tegevjuhi sõnul on mõistlik enne kohtuvaidluse algatamist analüüsida, kui pikaks võib vaidlus ajaliselt venida. Kui tegu on poliitiku või tuntud isikuga ja küsimus on väga marginaalses summas, võib pika kuluga kohtuvaidlus olla mainele suureks kahjuks. „Mõnikord on targem materjaliga tutvuda ja tark on üks samm tagasi astuda," toonitab ta. „Kui minna advokaadi juurde, kes valdab hästi oma teemat, võib selguda, et mõne lihtsa juhtumiga pole mõtete ette võtta kohtuteed, vaid tuleb vastu võtta oma õppetund. Selliseid juhtumeid näeme sagedamini siis, kui lepingu sõlmimisel on lepingusisu jäänud kooskõlastamata advokaadiga," kinnitas Melk.

Vajalik eeltöö

Kui inimene tahab advokaadi abi kiiresti ja kohe, siis on keeruline teha eelnevat kodutööd ning võrrelda pädevust ja hindasid. Õnneks Eesti on väike ja inimesed ikka räägivad, kuidas neil õigusalased vaidlused on sujunud. „Iga kord polegi võimalust võita. Siin oleneb palju, kuidas klient asja kõrvalt näeb ja millist tagasisidet jagab. Tavaliselt teevad inimesed eelnevalt ära suure kodutöö ja loevad mitmeid kodulehtesid. Sageli võetakse pakkumisi viielt büroolt ja siis klient otsustab oma parameetrite järgi, millised bürooga ta edasi jätkab," rääkis Melk.

Kui klient on büroo välja valinud, siis sõltub paljuski inimesest enesest, kui tulemuslikult saab advokaat tööd teha. Nimelt unustatakse sageli ära oluline nüanss, et mida detailsemalt jagab klient kõiki üksikasju, seda rohkem on advokaadil võimalusi, et saada soodne lahendus probleemile. Seda ei tule just tihti ette, aga osa kliente tahab anda advokaadile juhtunust ilusama pildi. Siis meenub mulle ülikooliaegne ütlus: „Mitte keegi ei valeta sulle rohkem su oma klient." Unustatakse ära, et advokaat istub ju samal lauapoolel ja on parem, kui advokaat saab teada kogu seisu, nii objektiivselt, kui inimene suudab seda näha" selgitas Melk ootusi. Tema sõnul võib kohtumenetluses vastaspool esitada mõne mahavaikitud tõendi või kirjavahetuse, mis võib kogu menetlust muuta kardinaalselt. „Kui advokaat oleks teadnud seda varem, oleks seda riski saanud muuta või hoopis targalt ära kasutada," kinnitas ta lõpetuseks. „Töö käib kliendi materjaliga – saame teha tööd selle materjaliga, millega klient meid varustab. Mida rohkem materjali meil on, seda parema strateegia saame välja töötada.

Iga inimene peaks jääma oma liistude juurde, ettevõtja peab keskenduma oma äritegevusele ja spetsiifilistele küsimustele lepingute tegemisel pöörduma spetsialistide poole."

Välismaalt ja võib-olla ka filmidest on tulnud meile teadmine, et igal inimesel võiks olla oma „ihuadvokaat", kes kõiki tema õigusprobleeme aitaks lahendada. Melki sõnul ei pea see ootus enam ammu paika.

Hea teada:

Eesti Advokatuur on väljastanud Advokaadibüroole LMP kvaliteedijuhtimise tunnistuse. Lisaks on pälvinud kolm aastat järjest vastutustundliku ettevõtluse indeksi kuldtaseme.

Advokaadibüroo LMP on koos Swedbank ASi, SEB Pank ASi, Eesti Energia ASi, Riigi Kinnisvara ASi ja veel 13 ettevõttega Vastutustundliku Ettevõtluse Foorumi (VEF) asutajaliige. Eesti Advokatuur on väljastanud LMP-le kvaliteedijuhtimise tunnistuse.

Ettevõttel on kontorid Tallinnas, Tartus ning Valgas, kus töötab kokku 10 spetsialisti.

ADVOKAADIBÜROO LMP

Evolutsiooni nime kandvas menüüs saab maitsta tuunikala austrimajoneesiga, soja- ja tamarikastmega "Honey Cressi" idusid, *quenelle*'i misopõhise *foie gras*'ga.

Kohapeal pakutakse Pekingi parti Hiina pannkookide, kurgi, porru ja porgandisalatiga või riisijahus pruunistatud kalmaari Hiina pipra, soola ja kiirelt praetud köögiviljadega.

Viimane Hiina kokakunsti tippu pürgija Milanos on Serica, mis sai nime iidse Siiditee peatuskoha järgi ja mille asutas noor andekas kokk Chang Liu. Via Blignyl Milano *boho-chic*-linnajaos pakub ta sealsetele gurmaanidele seninägematut variatsiooni Hiina köögi ja Itaalia toidukultuuri segust. Serica menüü meenutab reisi idamaadest Lääne-Euroopani, kust leiab muu hulgas austreid ja fermenteeritud riisiga *wagyu*'d, viigilehtede ja seesami ning *mascarpone*'ga hiidvähke.

Aasia köögi esindajaid leiab kõikjalt Itaaliast, aga eriti Milanost. Suureneva pakkumise keskel on uus viis, kuidas leida uusi restorane ja kuulata maad nende kvaliteedi asjus. Selleks on

Ülal söögisaal restoranis Mu Dim Sum. Keskel Serica kokk Chang Liu ja köögiviljadega raamen, all tuvi ahjukõrvitsaga.

kodulehekülg nomayo.com, esimene Aasia restoranide giid, mida juhib Aasia köögi suur fänn Maria Pranzo. Oktoobris on Milano Golosa toidufestivalil Palazzo del Ghiaccios avatud paviljon Asian Taste, mis on pühendatud Aasia köögile ja uutele trendidele.

Gentleman

Toimetaja
Riina Jussila
e-post riina.jussila@aripaev.ee
Disainer
Kairi Kalmann
kairi.kalmann@aripaev.ee
Tõlkija
Kristjan Pruul
Reklaami projektijuht
Lilia Roos
e-post lilia.roos@aripaev.ee
ftp.aripaev.ee/incoming/Rekl
Numbri valmimisele aitas kaasa:
Alba Pedata

Väljaandja
AS Äripäev
peatoimetaja Meelis Mandel
Vana-Lõuna 39/1, 19094 Tallinn
tel (372) 667 0111, (372) 667 0222
faks (372) 667 0265, (372) 667 0165
e-post aripaev@aripaev.ee, www.aripaev.ee
Reklaamiosakond
e-post reklaam@aripaev.ee
tel (372) 667 0105, faks (372) 667 0200
Äripäeva toimetus
e-post aripaev@aripaev.ee
tel (372) 667 0111, faks (372) 667 0265
korrespondent Tartus Väinu Rozental,
vainu.rozental@aripaev.ee
Tellimine ja levi
e-post register@aripaev.ee
tel (372) 667 0099, faks (372) 667 0300
Tellimine internetis www.aripaev.ee/tellimine

Toimetus võtab endale õiguse kirju ja kaastöid vajaduse korral lühendada. Toimetus kaastöid ei tagasta. Kõik ajalehes Äripäev ja tema lisades avaldatud artiklid, fotod, teabegraafika (sh päevakajalisel, majanduslikul, poliitilisel või religioossel teemal) on autoriõigusega kaitstud teosed ning nende reprodutseerimine, levitamine ning edastamine mis tahes kujul on ASi Äripäev kirjaliku nõusolekuta keelatud. Kaebuste korral väljaande sisu kohta võite pöörduda Pressinõukogusse, pn@eall.ee või tel (372) 646 3363

Gentleman® on Milano Finanza, Class Editori (Milano, Itaalia) registreeritud kaubamärk.
AS Äripäev annab litsentsi alusel välja ajakirja Gentleman koostöös Itaalia meediaettevõttega **Milano Finanza Editori**, kellele kuulub ajakirja kontseptsioon ja sisu.

Äripäev
Classeditori

Gentleman teistes riikides

Gentleman Itaalias
Milano Finanza Editori

Gentleman Hispaanias
Luxury Media S.L.

Gentleman Belgias
Edition Ventures, www.editionventures.be

Gentleman Ecuadoris
Luxury Media

Gentleman Mehhikos
Edition Tourbillon

Gentleman Dominikaani Vabariigis
Luxury Media S.r.l.

Gentleman Türgi Vabariigis
Optimist Medya

Advokaadibüroo

ENTSIK | PARTNERS

Õigusrätsepad

AASTAST 2004

Eriti terav silm on meie advokaatidel kinnisvara, ehituse, riigihangete, vaidluste lahendamise ja äriõiguse valdkondades.

MEMBER OF JCA INTERNATIONAL

Entsik & Partnerid on advokaadibüroode ühenduse JCA International liige ja Eesti esindaja. Seeläbi on advokaadibürool partnerbürood 20 erinevas Euroopa riigis, sealhulgas Rootsis, Taanis, Norras, Saksamaal, Hollandis, Poolas ja Venemaal.

www.entsik.ee

PlasmaPro

PlasmaPro OÜ on sertifitseeritud lehtmetalli laser-, plasma- ja gaaslõikusteenuste ning painutus-, lihvimis- ja poleerimisteenuste pakkuja. Juulis 2018 soetati täisautomaatne uus Siemensi ja IPG tipptehnoloogial põhinev 6 kW fiiberlaser.

Oktoobris 2018 toimus Rootsis ülemaailmne konverents, kus SSAB EMEA AB ja PlasmaPro OÜ sõlmisid omavahel võrgustikulepingu. Nüüd, kui ollakse täieõiguslik liige Hardox Wearpartsi ülemaailmsest võrgustikust, mis pakub kuluvosi ja kuluvosade lahendusi optimaalse tootlikkuse ja kasutusea tagamiseks, saame oma klientidele pakkuda ainulaadsemaid materjale ja teenuseid.

PlasmaPro klientide hulka kuuluvad nii auto-, metsandus- kui ka ehitussektori ettevõtted. Hardoxi materjalid võimaldavad suurendada teie seadmete tööiga, olgu siis tegemist ekskavaatorikopa, purusti, kallurikasti vm seadme või masina osaga.

Suur kulumiskindlus on ka äriliselt strateegiline tegur. Hardoxi plaadid võimaldavad ka raha säästa, sest need on kergemad kui muud tüüpi terasplaadid, mis tähendab, et kasutades neid veokite, konteinerite, koppade jms jaoks, väheneb kogukaal. Väiksema kaaluga vähenevad omakorda kütusekulud ja suureneb kandevõime, mis tähendab, et saate ehitada suuremaid kandeseadmeid, mis suudavad kanda suuremaid koormaid.

Valides oma partneriks PlasmaPro, võite olla kindel, et saate õige materjali, parima kvaliteedi, toodete konfidentsiaalsuse ja meie isikliku toe. Iga Hardoxi toodetud teras-plaadi liikumist jälgitakse, mis tähendab, et neid saavad müüa ainult volitatud ja eraldi välja valitud edasimüüjad. Lisaks Hardoxi materjalile pakume veel Strenxi, Tooloxi ja Duroxite'i plaate.

Küsimuste korral kirjutage meile aadressil info@plasmapro.ee. Koos leiame lahenduse.

Omame EN 1090 sertifikaati klassiga kuni EXC4

HARDOX® WEARPARTS

ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS Certification

PlasmaPro OÜ,
Plaadi **1,** Pärnu
info@plasmapro.ee
www.plasmapro.ee