

Äripäev

TOP

Toitlustusasutused 2002

15. oktoober 2003

ÄRIPÄEVA TOP

10

10 AASTAT



**Leibur küpsetab eestlaste
armastatuimat leiba**



Toitlustusettevõtete TOP 30 aastal 2002

koht	firma nimi	tegevusalad	punkte
1.	Advantis Grupp OÜ	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	31
2.	Airo Catering Services Eesti OÜ	lennukite pardatoitlustus	41
3.	A&G Toitlustuse AS	restoranid Karl Friedrich ja Balthasar, trahter Postipoiss	44
4.	Püssirohukelder OÜ	restoran	46
5.	Väinamere Teenindus AS	toitlustamine (kohvik, baar, kiirtoitlustus) ja kaubandus parvlaevadel	50
6.	Astri Grill AS	pagari- ja kondiitritoodete tootmine	52
7.	Starmaker OÜ	toitlustamine, restoran Olde Hansa	56
8.	SIVA Invest OÜ	toitlustamine (restoran, kohvik, publi)	57
9.	Tampe AS	Haabneeme kohvik, koolitoitlustus, restoran Meritäh	66
10.	Frens AS	toitlustamine (catering) 82%, konverentsiteenused 15% jm teenused 3% ...	72
11.	Koolitoitlustuse OÜ	toitlustamine	74
12.	Amulett OÜ	majutus- ja toitlustusteenused, hotell Hermes	77
13.	Tuuleveski OÜ	toitlustus, baar	92
14.	Demjanov AS	toitlustamine ja teenindamine (restoran, veinikelder)	92
15.	Hesburger AS	toitlustamine, kiirtoitlustuskoht Hesburger	96
16.	Catering Service OÜ	bankettide ja vastuvõttude korraldamine	96
17.	McDonald's Eesti AS	kiirtoitlustus	99
18.	Veskaru AS	catering ja ERR konverentside toitlustamine	103
19.	Sorgent AS	toitlustamine restoranis Controvento	105
20.	Vanaema Juures AS	toitlustamine; restoran Vanaema Juures, Von Krahli baar	108
21.	Toidutorn AS	toitlustamine, luridicumi kohvik, bistroo Toidutorn, Postimaja publi	109
22.	Sergon Kaubandus OÜ	toitlustamine	111
23.	Servitris OÜ	toitlustamine	112
24.	Teemantid AS	toitlustamine	113
25.	Hansacatering OÜ	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	124
26.	Adeloone OÜ	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	145
27.	Ammende Villa Catering OÜ	majutamine, toitlustamine ja meelelahutusürituste korraldamine	145
28.	Wilde Irish Pub OÜ	toitlustamine	147
29.	Muidex OÜ	toitlustamine, alkohoolste jookide jaemüük	159
30.	Cavaterra OÜ	restoranipidamine, Pizza Americana, restoran-kohvik Coffe(R)	164

TOPi koostamise metoodika

Toitlustusettevõtete TOP 30sse pääsemiseks peab ettevõte olema tegutsenud kahel järjestikusel täismajandusaastal.

TOPi koostamiseks tellis Äripäev justiitsministeeriumi registrikeskusest 2001. aasta majandustulemuste põhjal käibelt suuremate toitlustusettevõtete andmed. Andmed saadeti ettevõtetele kontrollimiseks ja paluti neid täiendada 2002. aasta majandusnäitajatega. Juhul kui ettevõte ei vastanud, kasutasime registrist saadud andmeid. Andmebaasis on ka ettevõtted, kes Äripäeva kuutlusele reageerides ise oma majandustegevuse kohta teavet saatsid.

Ettevõtted on seatud pingeritta kuue näitaja põhjal. Arvutamise aluseks oleme võtnud 2002. aasta käibe, käibe kasvu võrreldes 2001. aastaga, 2002. aasta kasumi, kasumi kasvu võrreldes 2001. aastaga, rentaabluse aastal 2002 ja omakapitali tootlikkuse aastal 2002. Iga näitaja põhjal reastati ettevõtted edetabelitesse, iga koht järjestuses andis kohale vastava arvu punkte. Kuue tabeli punktid liideti. Võitja on kokkuvõttes kõige vähem punkte kogunud ettevõte.

Kui firma andmed TOPis puuduvad

Kui ettevõtte andmed jõudsid küll õigel ajal Äripäeva, ent ei ole TOPis, võib põhjus olla järgnevas:

- ettevõttel pole olnud aktiivset majandustegevust kahel täielikul majandusaastal (2001–2002);
- puudusid mõned finantsnäitajad. Tabelisse pääsemise eelduseks on käibe, kasumi ja omakapitali avaldamine 2001. ja 2002. aasta kohta;
- kui TOPi arvutamise metoodika tõttu ei pääsenud ettevõte 55 edukama hulka, sisalduvad tema andmed finantsnäitajate ja üldandmete koondtabelis;
- kui tabelis esineb tühje ridu, tähendab see seda, et firma pole järelepärimistele vastanud või ei ole toimetusel õnnestunud firmaga kontakteeruda;
- TOPi ei pääsenud ka need ettevõtted, mille keskmine omakapitali suurus 2001. ja 2002. aastal oli negatiivne.

Käibe TOP 30

koht	firma nimi	käive 2002 (tuh kr)	koht koond- TOPis
1.	McDonald's Eesti AS	76937	17.
2.	Starmaker OÜ	50521	7.
3.	Airo Catering Services Eesti OÜ	49420	2.
4.	Hesburger AS	41976	15.
5.	Astri Grill AS	40446	6.
6.	A & G Toitlustuse AS	37139	3.
7.	Frens AS	29703	10.
8.	Väinamere Teenindus AS	24028	5.
9.	Wilde Irish Pub OÜ	21581	28.
10.	Advantis Grupp OÜ	19432	1.
11.	Koolitoitlustuse OÜ	18467	11.
12.	Demjanov AS	17481	14.
13.	Püssirohukelder OÜ	16849	4.
14.	Tampe AS	16435	9.
15.	SIVA Invest OÜ	14811	8.
16.	Tuuleveski OÜ	12094	13.
17.	Sorgent AS	12078	19.
18.	Cavaterra OÜ	11407	30.
19.	Teemantid AS	10622	24.
20.	Catering Service OÜ	9492	16.
21.	Ammende Villa Catering OÜ	9224	27.
22.	Sergon Kaubandus OÜ	8797	22.
23.	Toidutorn AS	8672	21.
24.	Adeloone OÜ	8519	26.
25.	Hansacatering OÜ	7120	25.
26.	Veskaru AS	6700	18.
27.	Amulett OÜ	6522	12.
28.	Servitris OÜ	6296	23.
29.	Vanaema Juures AS	6158	20.
30.	Muidex OÜ	5567	29.

Kasumi TOP 30

koht	firma nimi	kasum 2002 (tuh kr)	koht koond- TOPis
1.	Airo Catering Services Eesti OÜ	6550	2.
2.	Starmaker OÜ	4021	7.
3.	A & G Toitlustuse AS	2837	3.
4.	SIVA Invest OÜ	2814	8.
5.	Advantis Grupp OÜ	1703	1.
6.	Püssirohukelder OÜ	1678	4.
7.	Väinamere Teenindus AS	1082	5.
8.	Frens AS	1010	10.
9.	Demjanov AS	547	14.
10.	Catering Service OÜ	516	16.
11.	Tampe AS	488	9.
12.	Astri Grill AS	439	6.
13.	Koolitoitlustuse OÜ	438	11.
14.	Amulett OÜ	410	12.
15.	Vanaema Juures AS	350	20.
16.	Teemantid AS	316	24.
17.	Veskaru AS	239	18.
18.	Toidutorn AS	209	21.
19.	Sorgent AS	164	19.
20.	Servitris OÜ	137	23.
21.	Tuuleveski OÜ	118	13.
22.	Sergon Kaubandus OÜ	13	22.
23.	Hansacatering OÜ	4	25.
24.	Muidex OÜ	-25	29.
25.	Ammende Villa Catering OÜ	-54	27.
26.	McDonald's Eesti AS	-93	17.
27.	Adeloone OÜ	-168	26.
28.	Wilde Irish Pub OÜ	-177	28.
29.	Cavaterra OÜ	-703	30.
30.	Hesburger AS	-820	15.

Käibe kasvu TOP 30

firma nimi	käibe kasv (korda)	koht koond- TOPis
1. Tampe AS	1,75	9.
2. Tuuleveski OÜ	1,55	13.
3. Astri Grill AS	1,34	6.
4. Hesburger AS	1,33	15.
5. Advantis Grupp OÜ	1,31	1.
6. Püssirohukelder OÜ	1,28	4.
7. Veskaru AS	1,23	18.
8. Sorgent AS	1,18	19.
9.–10. Adeloone OÜ	1,17	26.
9.–10. Sergon Kaubandus OÜ	1,17	22.
11. Koolitoitlustuse OÜ	1,16	11.
12. Väinamere Teenindus AS	1,15	5.
13.–14. Airo Catering Services Eesti OÜ	1,13	2.
13.–14. Hansacatering OÜ	1,13	25.
15. Amulett OÜ	1,12	12.
16. A & G Toitlustuse AS	1,11	3.
17. Frens AS	1,08	10.
18. Teemantid AS	1,07	24.
19. McDonald's Eesti AS	1,06	17.
20. Vanaema Juures AS	1,02	20.
21. Ammende Villa Catering OÜ	1,01	27.
22. Starmaker OÜ	1	7.
23. Servitris OÜ	0,99	23.
24. Catering Service OÜ	0,98	16.
25. Toidutorn AS	0,97	21.
26. SIVA Invest OÜ	0,95	8.
27.–28. Cavaterra OÜ	0,94	30.
27.–28. Wilde Irish Pub OÜ	0,94	28.
29. Demjanov AS	0,86	14.
30. Muidex OÜ	0,82	29.

Kasumi kasvu TOP 30

firma nimi	kasumi kasv (tuh kr)	koht koond- TOPis
1. A & G Toitlustuse AS	1850	3.
2. Astri Grill AS	1811	6.
3. Hesburger AS	1439	15.
4. SIVA Invest OÜ	1379	8.
5. McDonald's Eesti AS	1358	17.
6. Advantis Grupp OÜ	1070	1.
7. Väinamere Teenindus AS	1049	5.
8. Airo Catering Services Eesti OÜ	772	2.
9. Starmaker OÜ	565	7.
10. Demjanov AS	479	14.
11. Amulett OÜ	405	12.
12. Tuuleveski OÜ	311	13.
13. Koolitoitlustuse OÜ	277	11.
14. Sergon Kaubandus OÜ	264	22.
15. Tampe AS	216	9.
16. Püssirohukelder OÜ	183	4.
17. Hansacatering OÜ	151	25.
18. Catering Service OÜ	143	16.
19. Servitris OÜ	132	23.
20. Frens AS	90	10.
21. Veskaru AS	85	18.
22. Toidutorn AS	43	21.
23. Vanaema Juures AS	-42	20.
24. Sorgent AS	-55	19.
25. Muidex OÜ	-58	29.
26. Ammende Villa Catering OÜ	-79	27.
27. Adeloone OÜ	-222	26.
28. Wilde Irish Pub OÜ	-520	28.
29. Teemantid AS	-567	24.
30. Cavaterra OÜ	-729	30.

Rentaabluse TOP 30

firma nimi	rentaablus (%)	koht koond- TOPis
1. SIVA Invest OÜ	19	8.
2. Airo Catering Services Eesti OÜ	13,25	2.
3. Püssirohukelder OÜ	9,96	4.
4. Advantis Grupp OÜ	8,76	7.
5. Starmaker OÜ	7,96	1.
6. A & G Toitlustuse AS	7,64	3.
7. Amulett OÜ	6,29	12.
8. Vanaema Juures AS	5,68	20.
9. Catering Service OÜ	5,44	16.
10. Väinamere Teenindus AS	4,5	5.
11. Veskaru AS	3,57	18.
12. Frens AS	3,4	10.
13. Demjanov AS	3,13	14.
14.–15. Tampe AS	2,97	9.
14.–15. Teemantid AS	2,97	24.
16. Toidutorn AS	2,42	21.
17. Koolitoitlustuse OÜ	2,37	11.
18. Servitris OÜ	2,18	23.
19. Sorgent AS	1,36	19.
20. Astri Grill AS	1,09	6.
21. Tuuleveski OÜ	0,97	13.
22. Sergon Kaubandus OÜ	0,15	22.
23. Hansacatering OÜ	0,06	25.
24. McDonald's Eesti AS	-0,12	17.
25. Muidex OÜ	-0,45	29.
26. Ammende Villa Catering OÜ	-0,58	27.
27. Wilde Irish Pub OÜ	-0,82	28.
28. Hesburger AS	-1,95	15.
29. Adeloone OÜ	-1,97	26.
30. Cavaterra OÜ	-6,16	30.

Omakapitali tootlikkuse TOP 30

firma nimi	varade tootlikkus (%)	koht koond- TOPis
1. Advantis Grupp OÜ	184,44	1.
2. Püssirohukelder OÜ	141,5	4.
3. Amulett OÜ	121,82	12.
4. Servitris OÜ	115,3	23.
5. Toidutorn AS	70,4	21.
6. Väinamere Teenindus AS	69,21	5.
7. SIVA Invest OÜ	68,02	8.
8. Frens AS	51,88	10.
9. Koolitoitlustuse OÜ	44,4	11.
10. Astri Grill AS	41,18	6.
11. Tampe AS	38,84	9.
12. A & G Toitlustuse AS	37,5	3.
13. Vanaema Juures AS	35,04	20.
14. Airo Catering Services Eesti OÜ	34,63	2.
15. Catering Service OÜ	29,36	16.
16. Starmaker OÜ	29,19	7.
17. Teemantid AS	24,39	24.
18. Sorgent AS	17,23	19.
19. Demjanov AS	16,13	14.
20. Tuuleveski OÜ	15,79	13.
21. Veskaru AS	14,11	18.
22. Sergon Kaubandus OÜ	7,76	22.
23. Hansacatering OÜ	7,72	25.
24. McDonald's Eesti AS	-0,17	17.
25. Muidex OÜ	-5,72	29.
26. Ammende Villa Catering OÜ	-9,63	27.
27. Hesburger AS	-30,92	15.
28. Wilde Irish Pub OÜ	-44,09	28.
29. Adeloone OÜ	-50,63	26.
30. Cavaterra OÜ	-56,13	30.

toimetaja Christel Karits tel 667 0218, e-post christel.karits@aripaev.ee

toimetaja kommentaar

Tasemel restoranikultuuri saavad nautida vaid rikkad

“Vaatasin eelmisel aastal ilmunud lugu ja mõningaid meie uuemaid numbreid ning kahjuks pean tõdema, et ei ole sellele midagi uut lisada. Olulisi muutusi ei ole aasta jooksul toimunud üheski dimensioonis,” tuleb Emori turundusjuhilt Mari-Liis Eensalult vastus palvele anda ülevaade eestimaalaste väljas söömise harjumusest ja võimalustest. Jätkuvalt leiab kinnitust, et restoranis või pubis käimine on veel paljudele meie inimestele luksuse. Kaks kolmandikku Eesti elanikest lubab endale väljas söömise nautingut vaid korra poolaasta jooksul.

Kuigi toitlustusariga tegelejad kinnitavad, et meie hinnad ei jõua veel Euroopa tasemele, tuleb nii mõneski Raekoja platsil asuvas kohvikus või baaris tassi kohvi eest maksta niisama palju kui näiteks Berliini Rahvuskooperi restoranis. On selge, et sarnaste hindade peab vastu vaid turisti ja jõukama kohaliku rahakott.

Kui läinud aastal olid toitlustusasutuste TOPi kolmest esimesest kaks perefirmit, kellele eelnenud aasta oli justkui palgapäevaks varasemate töö ja vaeva eest, siis selle aasta esikümnesse mahub vaid eelmise aasta võitja Siva Invest OÜ, mis platseerus üldkokkuvõttes kaheksandale kohale. “Saarlaste kange visadus viis sihile,” ütles firmajuht võitjaintervjuus, käi-



Toimetaja Christel Karitsa hinnangul puudub hetkel täielik ülevaade Eestis tegutsevatest toitlustusasutustest.

Foto: Julia-Maria Linna

be kasvu töid neile aga restoranid, mis loodi eeskätt ravituristide teenindamiseks.

Ka selles lehes ilmuva toitlustusasutuste koondtopi esikolmikusse kuuluvad peavad hea käibe eest eelkõige turiste ja eestimaalaste jõukamat osa

tänama. Samas on võitjate hulgas tegijad, kes on juba mõnda aega tipus püsinud. Edu võtmeks võib tuua väga hea asukohta Raekoja platsil, tugeva ja motiveeritud meeskonna ning kasumist piisavalt suure osa arengusse investeerimist. Märksõnaks on ka omanäolisus ja stabiilsus.

Kui tahad olla võitjate hulgas, ei piisa enam eduka naabri äri kopeerimisest, kasuks ei tule ka soov kõigile meeldida, jääb kõlama vestlustest tegijatega, kel restoraniäris pikaajalised kogemused. Edu toovad stiilsus ja originaalsus ning kindla kvaliteediga köök ja teenindus. Seda tõestab ka näiteks Vene restoranide võidukäik. TOP 2002 esikoht kuulub Advantis Grupile, mille Vene restoran Troika on ehe näide hea rahvastoidu ja stiilse teeninduse pakkumisest. Ka kolmandale kohale tulnud A&G Toitlustuse aktsiaseltsi üks neljast restoranist on pühendunud Vene köögile ja kultuurile. Pärnu asuv trahter Postipoiss on suvituspäeval üks populaarsemaid toitlustuskohti.

Meie aina kiireneval ajal koguvad üha populaarsust kiirtoitlustusasutused. Nii ei tulegi ehk üllatusena, et käibe edetabelis esikoha saavutanud McDonald's Eesti AS ületab teise koha omanikku Starmaker OÜd käibelt üle 26 miljoni krooniga. Õnneks on ka Eesti

kiirtoitlustuskultuuri tulemas maailmas levinud trend tervise-likkusest ja nii pakutakse klientidele ka üha enam võimalust saada salateid ja vähem rasvast einet.

Muidugi ei väljendu sellegi aasta toitlustusasutuste TOPis kogu töö Eesti toitlustusasutuste hetkeseisust ja nende tegelikust olukorrast. Informatsioon selles valdkonnas on lünklik ning sageli ei ole toitlustamisariga tegelejad huvitatudki oma andmete esitamisest. Ei saa rääkida veel ümbrikupalkade ega rahapesu kadumise. “Restoranide poolt on ülevaadet väga raske anda, see arvestus on nii, nagu ta on,” tõdeb Eesti Hotellide ja Restoranide Liidu tegevjuht Donald Visnapuu. Ta selgitab, et kui hotelli koha pealt võib selgelt öelda, mis hotell on, sest nõuded on kinnitatud, siis toitlustusettevõtete puhul kindlad kriteeriumid veel puuduvad. Enim informatsiooni on tegijate keeli “repressiivorganil” – tervisekaitseinspeksiioonil –, mille töötajad ilmselgelt ei jõua nii suures mahus kui vaja nõustamisega tegelda. “Kõigil on probleeme, küsimusi ja ka häid mõtteid, kuid nende jagamiseks ei oskagi kuhugi minna,” ütleb Eesti peakokkade ühenduse juhatuse liige Andrus Laaniste, kelle hinnangul on info koondamise ja vahetuse osas nende erialal veel palju ära teha.

seisukoht

Pingutamine ja visadus viivad sihile



Tiiu Aro
tervisekaitseinspeksiiooni peadirektor

2002. aasta möödus kõikidele toidukaupu valmistavatele ja turustavatele ettevõtetele tunnustamise tähe all. Kuigi tunnustamisotsuseni jõudis alla poole tervisekaitseinspeksiiooni järelevalve all olevatest toidukäitlejatest ehk 3286 ettevõtet, hakkasid selles suunas tegutsema ka kõik ülejäänud. Nüüdseks on enamik toidukäitlejatest (ligi 9000) saanud oma asjad korda, ja sellest on rõõmu nii neil endil kui ka tarbijatel. Söögikohad ja kauplused on paremas korras, kui nad kunagi varem on olnud. Jätkuks nende omanikel vaid tahtmist investida ka oma töötajatesse, et nende hügieenialased teadmised oleksid tasemel ja kiiskavas kõrgis ei valmiks salmonelladest kubisev kanapraad või kolibaktereid ja hallitusseeni täis salat.

Jätkuks omanikel vaid tahtmist investeerida oma töötajatesse, et nende hügieenialased teadmised oleksid tasemel.

Põhjust rõõmustada on ka tervisekaitseinspeksiioonil. Kuigi kohati kampaniaks kujunenud tunnustamine tõi tervisekaitseinspektoritele kogu möödunud aastal ja ka selle aasta esimesel poolel palju lisatööd ja lisapingeid, jäime nõudmistele kindlaks. Õnneks asus meie poolele koos ajakirjandusega ka suur osa avalikkusest ja ühiselt tegutsedes oleme hügieenireeglite üldisele täitmisele tublisti lähemale jõudnud.

Seda on tunnistanud ja tunnustanud ka paljud meile helistanud inimesed, kes kiidavad kas puhast kodukauplust, koolisööklit või toidukohta.

Muidugi on ees veel kõvasti pingutamist, sest mõnes poes ei peeta ikka veel kinni toidukauba realiseerimistähtaegadest ja hoiutingimustest, mõnes sööklaköögis sibavad ringi prussakad.

Kuigi tunnustamismenetlused võtsid tervisekaitseinspektori põhilise tööaja, jätkus jõudu ka inspekteerimiseks. Mullu kontrolliti toitlustamist 4654 ettevõttes, seejuures ei vastanud 9,1% puhtuseproovidest. Käibelt tuli kõrvaldada ligi kaks tonni ohtlikku toitu, süüdlastele määrati 696 trahvi üldsummas 528 289 krooni. 99 toitlustusettevõtet peatati ajutiselt tegevus ja kohalikud omavalitsused said tervisekaitseinspektoritelt neli ettepanekut tegevusloa tühistamiseks.

2002. aastal kooskõlastati tervisekaitsetalitustes 2816 toitlustusettevõtte enesekontrolliplaan. 3351 toitlustusettevõtet rakendas oma töös enesekontrollisüsteemi, see töö jätkub.

Tegutsemine selle nimel, et toit oleks inimeste tervisele ohutu, tähendab nii toidukäitlejatele kui ka tervisekaitsejatele pidevat pingutamist. Ja kuigi tunnustamisprotseduur tundus vahel üleliia keeruline, kandsid julge pealehakkamine ja visadus vilja. Kui mullu registreerisime 11 toidust tingitud soolenakkuste puhangut, siis tänava üheksa kuuga on olnud vaid üks puhang.

Tunnustamisotsus on toidukäitlejale kui kvaliteedimärk, mis samas ei luba loorberitele puhkama jääda, vaid nõuab igapäevast visa tööd. Seda mitte tervisekaitsekontrolli hirmus, vaid tarbija tervise nimel.

Sel aastal ilmuvad Äripäeva valdkondade TOPid:

- | | |
|---------------|---|
| 21. oktoobril | ajakiri ITee (Online-kaubanduse TOP) |
| 23. oktoobril | erileht Toiduainetööstuse TOP |
| 27. oktoobril | ajakiri Juhtimine (Aastaraamatu TOP) |
| 30. oktoobril | erileht Ehitusfirmade TOP ja Kinnisvarafirmade TOP |
| 6. novembril | erileht Jaekaubanduse TOP |
| 12. novembril | erileht Sisustus (Mööblitootjate TOP) |
| 17. novembril | erileht Rõivatootjate TOP ja Tekstiilitööstuse TOP |
| 24. novembril | ajakiri Juhtimine (Audiitorite TOP) |
| 26. novembril | ajakiri Logistika (Ekspedeerimisfirmade TOP ja Tolliladude TOP) |
| 27. novembril | Eesti Ettevõtete TOP 100 |
| 3. detsember | erileht Trükitööstuse TOP ja Kirjastuste TOP |
| 11. detsember | erileht Ravimimüüjate TOP |

Äripäev

Erilehe toimetaja Christel Karits
reklamiprojekti juht Külli Kruusandi
kujundaja: Eve Rammo

tel: (372) 667 0218, e-post: christel.karits@aripaev.ee
tel: (372) 667 089, e-post: kulli.kruusandi@aripaev.ee
http://tp.mbp.ee/incoming/

Äripäev

AP peatoimetaja: Igor Rõtov
väljaandja: Äripäeva Kirjastuse AS
Pärnu mnt 105, 19094 Tallinn
tel: (372) 667 0111
(372) 667 0222
(372) 667 0265
(372) 667 0165
e-post: aripaev@aripaev.ee
WWW: http://www.aripaev.ee

Toimetuse e-post: aripaev@aripaev.ee
tel: (372) 667 0111
faks: (372) 667 0265
Reklamiosakond e-post: reklaam@aripaev.ee
tel: (372) 667 0105
faks: (372) 667 0200
Tellimine ja levi e-post: register@aripaev.ee
tel: (372) 667 0099
faks: (372) 667 0300
Tellimishind 12 kuuks 1900 kr
Tellimine internetis http://pood.aripaev.ee
trükk: AS Kroonpress

Toimetuse võtab endale õiguse kirju ja kaastöid vajaduse korral lühendada. Toimetuse kaastöid ei tagasta. Kõik ajalehes Äripäev ja tema lisades avaldatud artiklid, fotod, teabegraafika (sh päevakajalised, majanduslikul, poliitilisel või religioosel teemal) on autoriõigusega kaitstud teosed ning nende reprodutseerimine, levitamine ning edastamine mis tahes kujul on ilma Äripäeva Kirjastuse ASi kirjaliku nõusolekuta keelatud.

Kaebuste korral ajalehe sisu kohta võite pöörduda Pressinõukogusse, pn@eall.ee või tel (372) 646 3363



**PROFESSIONAALNE
KAHJURITÕRJE
ausa hinnaga**

Tel/faks (0) 644 7789, www.pps.ee

1. koht

Troikale tõi edu

Raekoja platsil asuv Veturuvõngetele vastu

Restorani Troika edu taga näeb söögi-koha looja Paul Lepik seda, et nad on suutnud kõikuval restoraniturul stabiilsuse säilitada.

Tiit Reinart

aripaev@aripaev.ee

Toitlustusasutuste TOPi võitnud firma Advantis Grupp loodi 1999. aasta lõpus ja mais 2000 tegi ukse lahti nende Vene restoran Troika.

Restorani looja ja konsultant **Paul Lepik** ise peab Troikat oma elu üheks lihtsamaks restoranikontseptsiooniks. Talle näidati kätte ruumid ja palgati selleks, et ta neisse restorani teeks. "Ei olnud üldse selge, mida me teeme," meenutab Lepik. Andsin endale aru, et enamik inimesi, kes liigub Tallinna vanalinnas, eriti suvel, on turistid. Teadsin, et 90 protsenti on soomlased."

Seejärel uuris Lepik soomlaste ostmis-harjumusi ja selgus, et Helsingis on üheksa Vene restorani ja meil mitte ühtegi. "Edasi oli see lihtne. Nagu filmi tegemine – otsid rahastajad, valid stsenaariumi, palkad paar tipp-näitlejat, kaskadöörid ka... ja lähebki lahti," räägib ta. Restoranil on läinud hästi. Praegu on Troika küllastajate seas 40% eestlasi, 10% venelasi ja 50% muid välismaalasi.

Ühed tänulikumad kliendid pidid olema Venemaa metropolidest Moskvast ja Peterburist pärit küllastajad. Tõenäoliselt tullakse eelarvamusega, et ve-

nelased siin hästi ei ela ja neisse hästi ei suhtuta. "Aga siis avastavad, et kohalikul Punasel väljakul on Vene restoran esimene, mis vastu satub. Ja neil on nii kohutavalt hea meel, et kirjutasid ülevoolavaid kiidusõnu külalisteraamatusse," kirjeldab Lepik.

"Me ise kutsume seda toodet ohutuks Venemaaks – sukeldud kaheks tunniks siia ja elad pärast teist elu edasi," ütleb Lepik. Vanemad inimesed ostavad Troikast nostalgiat, nooremad puhalt eksootikat.

Teguriks, mis möödunud aasta tulemuste põhjal Troika toitlustusasutuste tippu viis, peab Lepik stabiilsust. Suudetud on minimeerida turukõikumise võngete alumist ja ülemist osa. Restorani- ehk meelolubisnises on väga oluline see, et seda, mida inimene koges eile, oleks võimalik kogeda uuesti ja samal

tasemel. Sestap on stabiilsus üks olulisemaid märksõnu. Teine argument on töö inimestega. Hea idee kõrvale on vaja häid teostajaid. Kolmas aspekt on hästi toimiv boonussüsteem. Teatud osa brutomüügist läheb palgafondi. "Ja kee-

gi ei küsi mult palgatõusu," väidab Lepik. "Ma ütlen, et tekitage ainult käibe tõus ja palgatõus tuleb automaatselt."

Personalipoliitikat iseloomustades toonitab Lepik, et tema joonistab raamid ja lubab igal töötajal neis raamidest olla omaette isiksus. "Jube lihtne on leida 20 lammast ja panna nad ühtemoodi määgima, aga ega sealt midagi head ei tule. Las nad olla erinevad, las täiendavad üksteist – see on ilus teooria, aga väga raske teoks teha. Ütlen ausalt – õnnestus," on Lepiku

Me ise kutsume seda ohutuks Venemaaks – sukeldud kaheks tunniks siia ja pärast elad oma elu.

Paul Lepik, Troika looja

Advantis Grupp OÜ

Restoran Troika
Asukoht: Tallinn
Asutaja: Paul Lepik
Juhatus: Aleksandr Davidjuk, Kjustutis Rinkjavitsius
Töötajate arv: 46
Kodulehekülg: www.troika.ee

Troikas luuakse tööjõule vaid raamreegliid, kus sees saab igaüks olla omaette isiksus.

Foto: Julia-Maria Linna

Troika ei karda

Troika asukoht Raekoja platsi ääres, mis restoranidest tihedalt täis pikitud, eeldaks karmi konkurentsi. "Konkurentsipõhimõte on minul selline, et kui ma peaks kunagi ehitama restorani, ehitaks ma ta näiteks McDonald'si kõrvale," ütleb Lepik. "Sest see tähendab seda, et ei saa ühtegi hetke niisama maas istuda ja edu nautida. Peab kogu aeg võistlema oma parima partneriga, kellega koos me samas moodustame mingi hea sünergia."

Nii ongi Raekoja plats kujunenud selliseks kohaks, et kui inimene tahab külastada restorani, tuleb ta Raekoja platsile ja



toimetaja Christel Karits tel 667 0218, e-post christel.karits@aripaev.ee

stabiilne areng

ne restoran pidas

sõnad. Ja Lepik on kindel, et Troika on üks väheseid restorane, kes ei pea võitlema varastamise ja ebalojaalsusega.

Personali valikus peab Lepik oma eeskujuks Olde Hansa perenaist **Margit Hakomaad**. "Ta käib nagu supermarketis šoppamas," kirjeldab Lepik. "Ta teab oma kooslust. Kui läheb ära näiteks väga täpne inimene, siis ta siseneb tööturule (neil on omad andmepangad, testid jne) ja otsib selle täpse inimese. Kui tal on empaatiat vaja, siis ta otsib just empaatseid inimesi. Olu-line ongi, et sa ei löhu tervikut ära," selgitab Lepik, kes ka ise arvab täpselt teadvat, kus Troikas on kellegi koht.

Aga leida häid töötajaid on muidugi raske. Lepiku arvates võib 25 protsenti maailma inimestest sellist tööd teha. Oskus restoranis töötada on võrreldav laulmis- või joonistusoskusega. See ei ole lihtne amet.

Lepik ei ole nõus veel mõni aeg tagasi levinud arvamusega, et eestlane ei ole teenindaja tüüp. Pigem ei osatud siis õigeid inimesi üles leida. "Inimesed on olemas, aga ju siis on valesti otsitud," leiab ta. "Minu põhimõte on selline – kui ma näen inimest, keda kasutatakse valesti, ma kutsun ta ehda juurde. Ma ei paku talle rohkem raha, ma pakun talle seda, mida ta vajab – eneseleidmist, eneserealiseerimist."

Troikas töötab eri rahvusest inimesi: tatarlased, moldaavlast, venelased, ukrainlased, eestlased, ameeriklane jne.

Nüüdseks on Vene restorane Troika kõrval teisigi – Klafiraga starditi peaaegu koos, Tallinna vanalinnas on veel Nevskij. "Nevskij on Vene gourmet – piisavalt kallis, piisavalt eksklusiivne. Meie oleme selline ehe vene, selline volüümi peal elav. Meil ei ole ühtegi kabinetti, kuna ma

millegipärast arvasin, et inimesed tahaksid koos öötsuda, sumiseda ja olla," iseloomustab Lepik turunišše. Üks nišš on Tallinnas tema arvates veel täitmata – Vene kiirtoit, nagu Moskvas on Jolki-Palki kett.

"Meil on jah, kaks erinevat kontseptsiooni," räägib Nevskij kelner **Robert Ganejev**.

"Troika on n-ö mitte-gourmet, tavalisematele inimestele mõeldud. Elab ta põhiliselt turistide peal, väga palju käib

seal just soomlasi. Ei ütle Troika kohta ühtegi halba sõna – korralik restoran," iseloomustab ta.

Troika olulisemaks partneriteks peab Lepik Russkii Standardit, Saku Õlletehast ja ASi Prike. "Prike oli esimene, kes meisse uskuma hakkas, ja see on väga oluline igasuguste projektide alguse juures. Kui ka võib juhtuda, et mõni pakkumine on odavam, siis kui sa ära näed, et koostöö sünnib just siit, polegi raha nii väga tähtis," iseloomustab Lepik partnerivalikut. "Ja tänu sellele koostööle teenid sa lõpuks ikkagi rohkem raha. Kokkuvõttes on see oluline. Mitte see, palju sa hetkel

kokku hoidsid. Toimiv süsteem toodab raha."

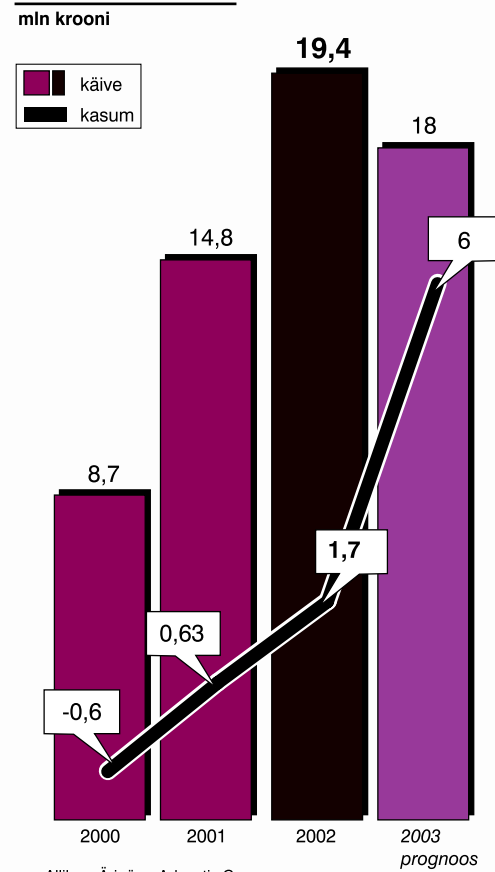
Prike turundusdirektor **Armin Mähhar** iseloomustab Troikat kui väga head koostööpartnerit: "Oleme koostööd teinud päris Troika algusaastatest peale ja kõik on läinud väga hästi. Esilekerkinud küsimused on kõik kiiresti ja jooksvalt lahendatud ja mingeid suuremaid vastuolusid nendega pole olnud. Korrektsed partnerid," tõdeb Mähhar. Eduka 2002. aasta jä-

rel hindab Lepik tänavust ja 2004. aastat taas sõnaga "stabiilsus". "Ma ei arva, et me peaksime pingutama selle nimel, et pakkuda üha uut ja uut. Uut tuleb pakkuda emotsionaalsel tasemel. Sest inimene, kes naudib meie juures sööki, jooki ja meeleolu, ei eelda, et järgmine kord tultes on kõik teistmoodi. Vastupidi – ta pigem ostab seda, mis oli," väidab Lepik. Seega tahab Troika jääda ajatuks restoraniks.

asi raha taha. Ometi on see inimese heaolus ja arengus, et sa lubad iseendal natuke maitsta ja ja end hästi tunda. Siis hakkad endast lugu pidama – ma olen ju hea, ma sain endale midagi lubada," ütleb Lepik.

Troikat mäletavad teatritvikiinoriini "Bläkkpoks" vaatajad kui ühte auhindade väljapanijat. Lisaks on olnud hea koostöö Lauri Laubre meelelahutusürituste firmaga. Nii et Troikas on istunud Scorpions, A-Ha jt. Praegu on väga hästi müüv projekt kinkekaardid. Tehakse koostööd ka Eesti ja Soome suurimate turismiettevõtete-ga. AP

Troika prognoosib kasumi suurt kasvu



Troikast otsistakse nostalgiat või eksootikat, väidab restorani looja Paul Lepik.

konkurentsi – parim väljakutse on võistelda parimaga

vaatab ringi. Ja valib, kas ta tahab nautida keskaega, Indiat, Venemaad, Itaaliat vm – kõik selle ta Raekoja platsilt leiab.

"Raekoja plats on hea ärikoht küll, aga ainult maist septembrini. Siis tõuseb tuul ja vaatad ülevalt kontoriaknast, kuidas ülestõstetud kraedega eestlased diagonaalis üle platsi sinust mööda kaugemale tõttavad."

Samas on Raekoja plats hea koht selle tõttu, et sinna ei saa autoga.

"Ega ma ei tahagi, et nad autoga tuleks," ütleb Lepik. "Ma kannan suurt vastutust oma klientide eest. Kujutage, et kui

me asuks suure tee ääres. Meil juuakse palju viina, see kuulub selle toidu juurde ja toit viina juurde. Meie huvides ei ole see, et klient pärast meilt lahkumist ei ärkaks kodus, vaid politseijaoskonnas. Või teeks liiklusõnnetuse. Või käiks kerge saagina röövli käest läbi. Me pigem hoiame oma klienti, et ta tuleks siia jälle. Tegelikult on see väga peen mäng. Lihtne on valada ja küsida: kas täis? Samas on see suur vastutus," selgitab Lepik.

Ümber platsi asuvate restoranide juhtidega on vahel ka koos istunud – näiteks arutamaks, kui palju keegi turvatee-

nuse eest maksma peab, et suvel toole ära ei varastataks. Või on vaetud olukorda pärast seda, kui kesklinna valitsus renti tõstis. Päris restoranidirektorite klubi nagu läänemaailmas mõnel pool tavaks, siiski ei ole.

Lepik ootab, et eesti rahvas saaks rikkamaks ja võiks endale rohkem lõbustusi lubada. Sest restoranis käimine ei ole prassimine, vaid endale millegi uue lubamine, selle nautimine.

"Markantne näide on see, et eesti kelnerid, kes on spetsialistid, käivad kõige vähem restoranis. Isegi trollijuht sõidab vahel teise trolliga. Aga siin jääb

Jadasson

SUURKÖÖGID • SUURKÖÖGID • SUURKÖÖGID

Uued ja kasutatud profiköögid ühest kohast

www.jadasson.ee

Tel (0) 621 1781, 056 484 446
Faks (0) 638 0726

PPS

PROFESSIONAALNE KAHJURITÖRJE ausa hinnaga

Tel/faks (0) 644 7789, www.pps.ee

Tunnustamise tähe



Andrus Laaniste

Tervisekaitsjad ei nõua, et pott oleks Hackmannilt, küll aga peab see olema puhas.

Euroköögi asemel Potjomkini küla

Kuigi sel aastal on eelmise aastaga võrreldes toitlustusasutuste hügieeninõuete rikkumisest tulenev salmonelloosi haigestumine vähenenud 52 ning düsenteeriasse nakatumine 131 juhtumi võrra, ei saa Eesti Peakokkade Ühenduse juhatuse liikme **Andrus Laaniste** hinnangul veel väga suurest hüppest paremuse poole rääkida.

"Pigem on see põhjustatud tervisekaitseinspekttsiooni töö muudatustest," viitab ta aasta alguses toiduhügieeni üldeeskirjadesse tehtud muudatustele. "Toetudes ka oma teiste kolleegide arvamusele, kes on käinud nurgatagustes kohtades, siis võib öelda, et asi pole üldse ilus," tõdeb Laaniste. "Imestan, et sellistel kohtadel ikka veel kliente jagub, et inimesed julgevad sinna minna."

Andrus Laaniste soovib inimestel enne toidu tellimist oma igapäevase söögikoha köögi uksest sisse vaadata. "Pilt, mis seal avaneb, võib olla midagi väga karmi," ei saa ta aru, kuidas üks või teine hügieeninõudeid eirav koht ikka veel avatuna hoitakse. Laaniste hinnangul ehitati lihtsalt paljudes kohtades pärast tervisekaitseinspektori ettekirjutust üles Potjomkini küla. Kui kontrollist kuuldi, reorganiseeriti oma töö kiiresti ümber. Tervisekaitseinspekttsiooni andmetel ongi kõige raskemas seisus Tallinna tervisekaitsetalitus, kus ligi 5000 taotluse esitanud toidukäitlejast (koos Harju-, Järva- ja Raplamaaga) on veel tunnustamata kokku ligi 1100 toidukauplust ja toitlustuskohta.

Euronõuded on ebatäpne ütlemine

"Euronõuded on ebatäpne ütlemine, vähemalt tervisekaitseinspekttsiooni töövaldkonda puudutavas osas," täpsustab tervisekaitseinspekttsiooni avalike suhete nõunik **Agnes Jürgens**, "sest toiduhügieeni nõuded on kogu maailmas aktsepteeritavad puhtusepidamise nõuded." Jürgensi sõnul pole vähemalt tervisekaitseinspekttsiooni ametnikud ühelgi toidukäitlejalt nõudnud nn euronõudeid (mis see üldse on?) ega Hackmanni potte, vaid ennekõike toiduohutuse tagamist, nagu näeb ette põllumajandusministeeriumis valminud toiduseadus ja selle alusel koostatud toiduhügieeni üldeeskiri. "Lapp kätte ja need ruumid korda, kus on tegemist toiduga," on tema hinnangul lahendus lihtne. Paraku arvavad paljud toidukäitlejad, et kui nende kauge esiema on mõisaköögis virtinaks olnud, siis saavad nemadki nüüd toidutegemisega hakkama, mis seal ikka keerulist. Aga ei saa, Jürgens toob näiteks kas või selle, et toidust tingitud soolenakkustesse haigestub Eestis suur arv inimesi. "Toon näite ka teisest eluvallast: politsei ju ei aktsepteeri seda juttu, et vaarisa vedas hobusega vilja ja viina, küll minagi sõita oskan. Ega ikka ei oska küll, selline juht kujutab ohtu teistele, nii nagu ka oskamatu toidukäitleja kujutab ohtu teiste inimeste tervisele," põhjendab ta.

ÄP



all

Tunnustamise aasta elati üle

Ennustused massilisest söögikohtade sulgemisest seetõttu, et need ei vasta tunnustamisnõuetele, ei pidanud paika.

Christel Karits

christel.karits@aripaev.ee

A

1. septembri seisuga on tervisekaitseinspeksiooni järelevalve all olevast 10 500 toidukauplusest ja toitlustuskohast tunnustamisotsuse saanud ligi 8000, ülejäänud on tunnustamise ootel.

“Söögikohad on paremas korras, kui nad kunagi varem on olnud,” kinnitab tervisekaitseinspeksiooni peadirektor **Tiiu Aro**. “Kuigi tunnusta-

misprotseduur tundus vahel üleliia keeruline, kandis julge pealehakkamine ja visadus vilja.”

Kergemini möödus tunnustamis-aasta suurtel restoranidel, kel pisketest toidukohtadest tunduvalt suuremad investeerimisvõimalused. “Ei usu, et täiendav investeering oleks ebameeldiv, üldkokkuvõttes on see paratamatu,” tõdeb Eesti Hotellide ja Restoranide Liidu tegevdirektor **Donald Visnapuu**. “Turvalisuse nõuded on ju kõikjal ühesed.” Ta mõonab, et alguses pingutas ehk tervisekaitseinspeksioon võib-olla tõesti üle, kuid sel aastal toiduhügieeni eeskirja sisse viidud muudatused tegid olukorra lähedamaks. Visnapuu sõnul on ülemaailmne probleem, et

95% väikestest restoranidest, kus töötab alla üheksa inimese, on finantsraskustes. “Väikestesse ja suurtesse peaks diferentseeritult suhtuma ja mõistlikkuse piires erinevate võimalustega arvestama,” leiab ta.

Ka Eesti Peakokkade Ühenduse juhatuse liikme Andrus Laaniste hinnangul ei olnud toidukohtade sulgemisi palju. “Ehk pandi mõni koht kinni nädalaks-kaheks. Maksimaalselt kuuks. Tõsteti seadmed ümber, tehti sanitaarremont,” selgitab ta. Nõrgim osa on riigi- ja munitsipaalettevõtte, kus ilmselgelt nappis raha, et end toiduhügieeni eeskirjadega vastavusse viia.

Konsultantide palkamise aeg

Paljude toitlustusettevõtete juhid palkasid läinud aastal firmale konsultandi, kes tuneks toiduhügieeni eeskirja nüansse. “Selles eeskirjas oli väga palju mitmeti mõistetavat ja äraarvamist vajavat,” kinnitavad restoraniäriaga tegelejad kui ühest suust. Spetsialisti abiga leiti lahendus, kuidas lihtsamini nõudeid täita. Vahel piisas mõne pisiasja äratemmisest, näiteks sortimendi muutmisest. Fotol oleva restorani köök on nõuete järgi võttes “väga euro”. Köögi igast nurgast võib leida kätepesuks mõeldud kraanikausi.

ÄP



Ehkki Andrus Laaniste juhitava restorani Novell euroköögis pole kunagi rotte ega prussakaid nähtud, on seal kraanikausi all pakike pulbriga ootamatute külaliste tarvis valmis.

Hügieeninõuetest kinnipidamine on jõudsasti paranenud

Kuna 1. juuli seisuga on enamik tervisekaitseinspeksiooni järelevalve all olevast 10 500 toidukauplusest ja toitlustusasutustest teinud läbi tunnustamise, on hügieeninõuete kinnipidamine võrreldes varasemate aastatega paranenud. Näiteks kui mullu esimesel poolaastal 107 salmonelloosjuhtu, siis tänava sama ajaga on neid olnud 55. Ka düsenteeriasse haigestumine on vähenenud, tänava 1. juuni seisuga 56 juhtu, mullu sama ajaga 187. Tänavu on olnud ka vaid üks ilmselt toidust põhjustatud haiguspuhang – veebruaris põdes Põhja-Eesti regionaalhaigla psühhiaatriakliinikus korraga soolenakkust 13 patsienti. Ilmselt on suurenenud nii toidukäitlemisega tegelevate inimeste kui ka kõigi teiste puhtusenõudlikkus. Kuid soolenakkustesse haigestumine on hoolimata langustendentsist siiski suurem kui arenenud riikides.

Allikas: tervisekaitseserver



**PROFESSIONAALNE
KAHJURITÕRJE
ausa hinnaga**

Tel/faks (0) 644 7789, www.pps.ee



2. koht

2000. aastal valminud Airo Catering Services Eesti OÜ köök vastab kõigile nüüdisaja nõuetele.

Foto: Julia-Maria Linna

Rahva lennukirg kindlustas käibe

Söömine ja joomine kui meeldiv lendamise "kõrvaltegevus" täidab aega ning aitab lennupaanikat leevendada. Just selle "kõrvaltegevuse" korraldamine tõi edu Airo Catering Services Eesti OÜ-le.

Tiina Kolk

aripaev@aripaev.ee

Ehk on tõepoolest mõnevõrra üllatav, et edukate toitlustusettevõtte tippu on jõudnud peamiselt Estonian Airi reisijaid toitlustav Airo Catering Services Eesti OÜ, mis kuulub üle kolmandiku maailma pardatoitlustusest hõlmava LSG Sky Chefsi kontserni. Lennuk on ju transpordivahend, mitte restoran.

Airo Catering Services Eesti OÜ pearaamatupidaja **Reet Savisikk** nendib, et nende firma head majandusnäitajad on tingitud nii Estonian Airi reisijate arvu suurenemisest kui ka kulude optimeerimisest. "Eesti õhku" ei ole oluliselt mõjutanud mitmeid lennukompaniisid kriisi äärele viinud maailmasündmused – terrorism, SARSi-epideemia ja Iraagi sõda. Seetõttu pole pardatoitlustaja pidanud oma kontseptsiooni muutma, kuid loomulikult sõltutakse palju Estonian Airi tegevusest.

LSG Sky Chefsi kompanii kokad koostöös Estonian Airiga

muudavad kord aastas lennukites pakutava toidu menüüsid. Erinevatesse sihtkohtadesse on sõltuvalt lennuajast, -kestusest ja -klassist erinevad menüütüübid – turisti- ja äriklassi soojad ja külmad hommikusöögid ning lõunasöögid. Igas tüübis on kuus erinevate toorainetega menüüd ja igal nädalal tuleb kasutusele uus menüü.

"Pakume kõigil regulaarliinidel mitmekülgset einet. Kõik meie kontserni kokad on saanud kõrgetasemelise ettevalmistuse ja järgivad firma ettekirjutusi toidu valmistamise osas," selgitab LSG Sky Chefsi Euroopa, Lähis-Ida ja Aafrika osakonna avalike suhete juht **Holger Steingraber**. "Igal reisijal on võimalus tellida vähemalt 24 tundi enne väljalendu eritoitu, valides 25 erinevat – kas taime- või diabeettoidu, košeri, gluteenivaba toidu või lastemenüü vm."

Airo Catering Services Eesti OÜ (LSG Sky Chefs) ja Estonian Air on pardatoitlustuses viimase kui detailini kokku leppinud – nii toidu koostise, pakendamise kui ka asetuse serveerimiskandikul. Toidukandikuist tehakse fotod ja nad "püsivad" kindlas asetuses, kuni järgmine menüü võetakse kasutusele.

Estonian Airi pardal kasutatavad nõud, nii korduvkasutatavad (Estonian Air on üks väheheid lennufirmasid maailmas, kus on tarvitusel roostevabad

noad-kahvlid-lusikad) kui ka ühekordsed, on tootnud Duni Grupp.

Reisijad on osanud hinnata nii Estonian Airis pakutava toidu pilkupüüdvat külge kui ka head maitset.

Kõik meie kontserni kokad on saanud kõrgetasemelise ettevalmistuse ja järgivad firma ettekirjutusi toidu valmistamise osas.

Holger Steingraber

"Loomulikult on meie toit toidu- maitseoline, sest tooraine on hea, ilma säilitusaineteta ja me kasutame moodsa kokakunsti võtteid," tal. Airo Catering Services Eesti OÜ loodi juriidiliselt 1997. aastal. Lennukite pardatoitlustamisega alustati 1998. aasta jaanuaris. Kõik firmasse tööle võetud inimesed said vajaliku erikoolituse, kas kohapeal või teistes LSG Sky Chefsi köökides. Rahvusvaheliselt tunnustatud hügieeninõudeid ja pardatoitlustamist tundvaid spetsialiste polnud siis Eestist eriti leida.

nendib Savisikk ning lisab, et Estonian Airi soovitusel on nad kaasanud menüü koostamisse tuntud eesti kokkasid, kuigi LSG Sky Chefsil on väga pikaajalised pardatoitlustuse kogemused. Ülemaailmne emafirma alustas tegevust juba 1942. aastal.

Airo Catering Services Eesti OÜ

ettevõtte tegevjuht: Jörg Strein
asutamise aeg: 1997

ettevõtte omanik: Airo Catering Sweden AB 100%
töötajate arv: 45

tähtsamad sündmused ettevõtte ajaloos:

- Airo Catering Services Eesti OÜ alustas jaanuaris 1998 Estonian Airi lennuliinidel reisijate toitlustamisega
- 2000. aasta kevad-suvel valmis Airo Catering Services Eesti OÜ uus köök, kõigile nüüdisaja nõuetele vastavas tootmishoones
- 2002. aasta septembris kirjutati alla viieks aastaks koostööleping Estonian Airiga
- LSG Sky Chefs AIRO Catering Eesti OÜ teenindab lisaks Estonian Airile, Aero Airlinesi, SAS Skandinaviani Airlinesi, CSA Czech Airlinesi, Aviesi, Enimexi ja paljusid tšarterlende

Allikas: Äripäev

Näidismenüü Londoni-reisil

• **Äriklassi reisija**

Starter: Caesari salat jõevähisabade ja Parmesani juustuga

Pearoog: kalkunifilee apelsini ja roheline pipra kastmega, lisandiks dšesskartulid

Dessert: õunavolovani vanillikastmega

• **Turistiklassi reisija**

Starter: kapsa-porgandisalat

Pearoog: kanakebab terava kastmega, lisandiks riis kõõgiviljadega

Dessert: šokolaadikook

Allikas: Estonian Air



Menüü valmib koostöös tippkokkadega

Airo Catering on ainuke firma Eestis, kellel on omanike kaudu (LSG Sky Chefs) kogu vajalik oskusteave ning ka tehnoloogia pardatoidu pakkumiseks. Nõuded lennukis serveeritavale toidule on väga ranged ning ainult kindlate tehnoloogiliste protsesside järgimine ning rangeim kvaliteedikontroll tagab sanitaarnõuete täitmise ning ohutuse. Lisaks pakub meie partner meile ka väga kõrget nõutavat kindlustuskatet.

Estonian Airi koostöö Airo Cateringiga on väga hea. Lennukite pardatoitlustus muutub pidevalt, igal aastal toome välja uued menüüd, mis valminud koostöös Eesti tippkokkadega. Peatselt tutvustame ka meie uut pardateeninduse kontseptsiooni, mis endiselt sisaldab maitavat toitu ja häid veine. Erki Urva, Estonian Airi president

Maersk toitlustab vaid lisatasu eest

Hiljuti sain Taani lennufirma Maersk lennukiga Ateenasse sõites mitte just kõige meeldivamalt üllatava kogemuse osaliseks. Kusjuures, vähemalt selle kogemuse kõrval tundub Estonian Airi lennukites pakutav söögikord küll üsna tasemel olevat.

Nimelt on Maersk Airi Kopenhaageni-Ateena liinil toitlustav Air Way Café seadnud asjad sedasi, et tasuta ei pakuta lennukis midagi. Et aga sellekohane info enne lennukisse jõudmist puudus, tekitas eraldi raha eest toimuv toitlustamine lennukis parasjagu segadust, sest reisijad polnud selleks lihtsalt valmis. Ja et krediitkaardiga maksmine võttis omajagu aega, kuluski ligemale neljatunnine lennureis peaaugaltult stjuardesside sebumisele vahekaiguse, kas siis selleks, et vahe- tusraha tuua või kellegi erisoove täita.

Selline kord tekitas teiste üllatust ka mitmes palju käinud ja palju näinud tuttavas, kelle sõnul on küll ka eraldi tasu eest toitlustavaid lennuliine, kuid sel juhul on neil ikkagi kindel menüü tasuta (toidu hind on arvestatud piletiraha sisse) ja kes midagi eriliselt soovib, saab selle eraldi juurde makstes tellida.

Air Wai Café pakutav sisaldas salativaliku (4,5 eurot), hommikueine (5,5 eurot) ja puuviljavarda (4,5 eurot), Air Way sändvitši (6 eurot), ettellimise korral sai ka gurmeesalatit mereandidega (13 eurot).

Ain Alvela, ÄP

3. koht

Latt tuleb tõsta kõiges parasjagu kõrgele

Seitsme aasta eest oma esimese restorani avanud A&G Toitlustuse ASil on nüüdseks kolm söögikohta Tallinnas ja üks Pärnus. Viimasel kolmel aastal on ettevõtte olnud väärikal kohal Äripäeva Toitlustusfirmade TOPis, 2002. aasta kokkuvõttes oldi kolmandad.

A&G Toitlustuse AS

Ettevõtte juht: Riho Mahlapuu, juhatuse esimees
Asutamise aeg: 1996
Ettevõtte osanikud: A&G Toitlustuse AS, osanikud Heiti Allmäe ja Olar Gofman
Töötajate arv: aasta keskmine 112
Söögikohad: Karl Friedrich, Balthasar, Postipoiss, Paat (lisandus 2003)

Heidi Vihma
 aripaev@aripaev.ee

“Kõik algab restorani asukoha valikust, hoone omapärast ja sellega seonduvast selgest ärideest,” ütleb A&G Toitlustuse ASi juhatuse esimees **Riho Mahlapuu**. Tema hinnangul saab edukas olla ainult siis, kui asetada latt piisavalt kõrgele. Nii peab leidma uusi võimalusi selle ületamiseks. Riho Mahlapuu ongi tegutsenud oma edureeglite kohaselt.

Esimene A&G Toitlustuse restoran Karl Friedrich avas ukse 1996. aasta novembris, väga heas asukohas Raekoja platsi ääres, kus tol ajal konkurents peaaegu puudus. Oli vaid India köögi Maharaja. Ka kolm aastat hiljem turule tulnud restoran Balthasar vaataski akendega Raekoja platsile, kuigi sissepääs jääb Saia käiku.

Mõlemal majal on lisaks strateegiliselt heale asukohale ka kuulsusriikas minevik, mille omanikud on praeguse miljööloomiseks oskuslikult ära kasutanud. Majas, kus asub Karl Friedrich, oli juba eelmise sajandi alguses söögikoht, restoran *a la* Anglaise. Balthasari restoran on aga nime saanud Balthasar Russowilt, kes just selles majas elades oma Liivimaa kroonika kirjutas. Hoone ise on tuntud Raekoja apteegi majana. Ajalooste ehitiste hõngule ja väärikale asukohale vastavalt järgitakse mõlemas kohas klassikalist kõrgetasemelist restoranistiili, kusjuures Balthasari köögi omapäraks on küüslaugutoidud ja Karl Friedrichi esimesel korrusel kalaroad.

Uued tulijad ja hästi valitud meeskond

Kui Karl Friedrich ja Balthasar tegutsesid rendipindadel, siis kolmas söögikoht – Pärnu Postipoiss – pandi tööle 2001. aasta alguses juba firmale kuuluvas majas. Taas on kandevee idee leitud ajaloost: Postipoiss asub kunagises postijaamas ja postijamades, nagu teada, on alati ka söögi-joogikohad olnud. Postipoiss on sama nime all söögikohana tegutsenud varemgi, kuid uute omanike käe all kujundati sellest stiilne Vene trahter.

A&G Toitlustuse praeguseks viimane, alles käesoleva aasta alguses ostetud ja käivitatud Paat Viimsis on unikaalne oma modernse paadikujulise arhitektuuri ja mereäärse asukohaga.

“Olles leidnud koha, tahtmise ja idee, on vaja luua meeskond, kellega koos oleks võimalik teha söögi-joogikaart ning sisekujundus külastajatele ahvatlevaks,” avab Riho Mahlapuu veel edukuse retsepti. “Ei aita heast asukohast ega käivitusest, kui igapäevane töö seda ei toeta. Ja külastajad tulevad ainult siis, kui suudame neile pakkuda meeldivaid elamusi, mille osaks on nii söök-jook, interjäär kui teenindus.”

Omanike surve kasumi teenimiseks on väike

Üheks ettevõtte eduka töö aluseks peab Riho Mahlapuu ka asjaolu, et omanikepoolne kasumisurve ei ole suur ja võimaldab teha arenguks vajalikke investeeringuid. Nii on Karl Friedrichil seitsme tegevusaasta jooksul juba kolmas sisekujundus, uuenemas on Karli kelder ja oma vahenditega on ostetud Postipoissi ja Paadi hoone – kasum ei lähe firmast välja, vaid investeeritakse tulevikku.

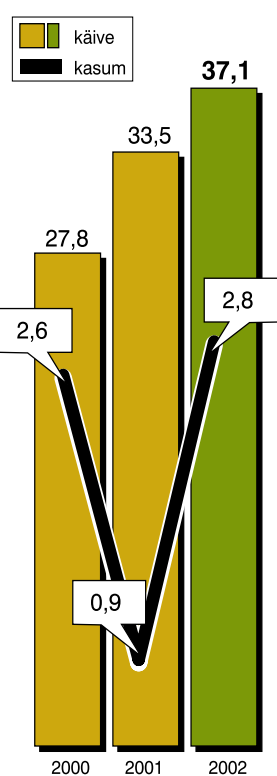
ASI Restor peadirektor **Arsi Kook** on Balthasaris ja Karl Friedrichis käinud nii äripartnerite kui ka pere ja sõpradega, samuti korraldanud seal firma jõulupidusid. “Hea restorani, mille külastamiseks tekib uuesti soov, määravad lihtsad asjad – maitsev toit ja ilus serveering, hea veinivalik, sõbralik teenindus, meeldiv interjäär ja õhkkond,” räägib ta. “Kokku moodustab see omaette fiilingu. Paljudes avatavates kohtades püütakse seda alguses saavutada, kuid hoopis raskem on jätkuvalt hoida või veelgi täiendada neid “pisiasju”. See on juba suurem kunst. Need restoranid on seda suutnud.”

Kaitseministeeriumi protokollile **Pille Kitsing** on A&G Toitlustuse restoranides korraldanud nii kaitseministeeriumi juhtkonna kui ka välislegatsioonide Eesti-visiitide ametlikke ja mitteametlikke einet. Kuna just tema vastutab on ürituste õnnestumine, on Kitsing erakordselt nõudlik klient ja jääb rahule ainult parimaga: “Me teame täpselt, mida tahame, meil on kindlad soovid kvaliteedi ja detailide osas, protokollinõuded peavad laitmatult täidetud olema. Siin võime kindlad olla, et saame sellist teenust, nagu meile vaja, kõik nüansid on paigas.

“Kui külastajatele meie juures meeldib ja nad tagasi tulevad, küll siis tulevad ka finantsnäitajad positiivsed,” on Riho Mahlapuu veendunud.

Kasum investeeritakse tulevikku

mln krooni



Allikas: Äripäev, A&G Toitlustuse AS

Tähtsündmused firma arengus:

- 1996 sügis: avati restorani Karl Friedrich esimene ja teine korrus
- 1997: restoranile lisandus Karli kelder
- 1999: avati restoran Balthasar
- 2000: osteti ja avati trahter Postipoiss
- 2003: osteti ja avati restoran Paat

Edu aluseks on töötajate valik. Fotol 1/8 A&G Toitlustuse meeskonnast, ees juhatuse esimees Riho Mahlapuu.

Foto: Julia-Maria Linna



**PROFESSIONAALNE
KAHJURITÕRJE
ausa hinnaga**

Tel/faks (0) 644 7789, www.pps.ee

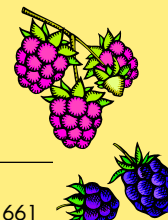


AAKRE MOOSIMEISTER aastast 1989

• RESTORANID • KOHVIKUD • PUBID • SÖÖKLAD • BAARID



**IGALE MAITSELE
KÜPSETUSKINDLAD MOOSID**
Lisand verivorstile ja praele



**Kasuta
Eestimaist!**

AS BACULA Viljandi mnt 1, 61001 Rõngu, Tartumaa
TELLIMINE JA INFO: tel (076) 79 660, 051 74 059, faks (076) 79 661

üldandmed

firma nimi	tegevusalad	tegevjuht	asuta- misae	põhiosanikud (koos osalusprotsendiga)	töötajate arv 2002	koht TOPis
A & G Toitlustuse AS	restoran Karl Friedrich, restoran Balthasar, trahter Postipoiss	Riho Mahlapuu	1996	A & G AS 100%	112,5	3.
Adeloone OU	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	Eneli Viirsaar	2000	ei avalda	38	26.
Advantis Grupp OU	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	Aleksander Davidjukt	1999	ei avalda	46	1.
Airo Catering Services Eesti OU	lennukite pardatoitlustus	Jörg Strein	1997	Airo Catering Sweden AB 100%	40	2.
Amerim OU*	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	ei avalda	1999	ei avalda	24	27.
Ammende Villa Catering OU	majutamine, toitlustamine, Ammende Villa	Ene Tohv	1999	Elcante OU 100%	35	27.
Amulett OU	majutus- ja toitlustusteenused, hotell Hermes	Ene Muna	1992	Ene Muna 100%	170	6.
Astri Grill AS	pagari- ja kondiitritoodete tootmine	Liia Andresson	1991	Aleg Kirs 50%, Väino Põllumäe 50%	50	16.
Catering Service OU	bankettide ja vastuvõttude korraldamine	Marko Meigas	1996	ei avalda	23	30.
Cavaterra OU	restorani pidamine, Pizza Americana, restoran-kohvik Coffe(R)	Tiina Reitel	1994	Americana Restaurants Ltd 100%	50	14.
Deksander OU*	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	Elmo Villet	2000	ei avalda	50	14.
Demjanov AS	toitlustamine ja teenindamine, toidukaupade jaemüük	Dmitri Demjanov	1991	Dmitri Demjanov 100%	50	14.
Desoral OU*	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	Anu Ploom	1996	ei avalda	50	14.
Eesti Eine AS*	kaubandus- ja vahendustegevus, toiduainete tootmine ja töötlemine	Jane Matt	2000	ei avalda	50	14.
Entri OU*	toitlustamine	Pilvi Juus	1998	Pilvi Juus 50%, Peep Jonas 50%	49	10.
FKS Investeeringute OU ¹	toitlustamine, Beer House	Marika Haasma	2002	Marika Haasma, 54	23	25.
Frens AS	toitlustamine (catering), konverentsiteenused	Tiit Ojaveski	1991	Tiit Ojaveski 40%, Tiina Tšatsšua 20%, Urmas Kokk 20%, Anne Pii Saare 20%	120	15.
Hansacatering OU	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	Lenne Uusna	1999	ei avalda	96	11.
Hantik Groupe AS*	kaubandus ja toitlustamine; restoranid Maharaja, Little China	Ajit Singh Bawa	1993	Silkwood Ventures Ltd 100%	30	30.
Hesburger AS	toitlustamine, kiirtoitlustuskoht Hesburger	Toomas Veersalu	1993	Hes-Pro OY 100%	31	31.
Hevaner Invest OU*	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	Marti Tompson	1999	ei avalda	360	17.
Honeywell OU*	toitlustamine	Marko Hark	1998	Business Angel OU 50%, Merimee Kinnisvara OU 50%	360	17.
Kingexport OU*	toitlustamine, jaekaubandus	Virginija Luup	1998	Jouni Juhani Johanson 100%	30	30.
Koolitoitlustuse OU	toitlustamine	Tiit Rehepapp	1996	Tiit Rehepapp 27%, Priit Palmet 27%, Ain Närep 27%, Indrek Kuivallik 19%	30	30.
Kullassepa Kelder OU**	toitlustamine (restoran)	Kaljo Adamson	1990	Kaljo Adamson 37,5%, Rait Tamm 20,8%, Jüri Põldma 20,8%, Lembit Roos 20,8%	30	30.
Liivi Kaubamaja OU*	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	Peeter Tamberg	1997	ei avalda	30	30.
Maiasmokk OU**	toitlustamine, kohvik Maiasmokk	Anne Järvamägi	1991	ei avalda	30	30.
Malve TK OU*	toitlustamine ja jaekaubandus	Aivar Sööt	1992	Aivar Sööt 62,2%, Margus Oolo 33,6%	30	30.
Mark Systems OU*	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	ei avalda	1999	ei avalda	30	30.
McDonald's Eesti AS	kiirtoitlustus	Piotr Jucha	1993	McDonalds Corporation Inc 100%	30	30.
Melleks OU*	toitlustusäri	Valeri Puskin	1991	Mihhail Fainštein 35%, Aleksander Raikov 32,5%, Valeri Puškin 32,5%	30	30.
Molly Malones OU*	toitlustamine, sh alkohoolsed joogid ja tubakatooted	Magnus Rüütelt	1998	John Doherty 80%, John Ross 10%	30	30.
Montanhagol OU*	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	Toomas Pärtelpoegt	1998	ei avalda	30	30.
Muidex OU	toitlustamine, metsa- ja aiatehnika jae- ja hulgimüük	Marko Terasmaa	1997	Marko Terasmaa 100%	30	30.
Mão Grill OU**	toitlustamine, Sämmi Grill	Ludmila Dobrus	1999	Paide KEK AS 100%	30	30.
Müntla OU*	restoranid Mõõkkala ja Toomkooli	Mariann Jöerüüt	1994	Mariann Jöerüüt 100%	30	30.
Pirita Hotelli Restoran AS*	õllerestoran Sveiki Juures	Ilmar Kungla	1993	Hellenid OU 61,7%, Aalang Met AS 38,3%	30	30.
Poliinia OU*	restoran ja toidupood, restoran Poliinia, kohvik Poliinia, kauplus Flamingo	Natalja Vaštšenko	1997	Natalija Vaštšenko 100%	30	30.
Primento OU*	õõklubid, diskoteegid jm baarid	ei avalda	1997	ei avalda	30	30.
Püssirohukelder OU	restoran	Priit Reiman	1997	Zum-Zum Kohviku AS 97%	30	30.
Redfox Grupp OU*	toitlustamine	Tõnu Kuk	1999	Terje Insler 34%, Tõnu Kuk 33%, Ari Dubin 33%	30	30.
Sailors OU**	toitlustusala tegevus, toidu- ja tööstuskaupade kaubandus ja vahendus	Guido Metsla	1994	GM Innerfest UU 48%, Marje Suurorg 26%, Landford Group OU 26%	30	30.
Select Service Partner Eesti AS*	restoraniteenused, jaekaubandus	Reet Arvisto	1999	Eurest International B.V. 100%	30	30.
Sergon Kaubandus OU	toitlustamine	Andres Viilmann	1998	ei avalda	30	30.
Servitris OU	toitlustamine	Evelin Reimann	1996	Evelin Reimann 33,3%, Kaja Merila 33,3%, Diana Vain 33,3%	30	30.
Sinestar OU*	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	Jüri Leppiman	1996	ei avalda	30	30.
SIVA Invest OU	toitlustamine, turismi- ja hotelliteenused, sadamateenused	Aarne Mustis	1992	Aarne Mustis 42,25%, Toivo Mustis 42,25%, Terje Nepper	30	30.
Skopas OU*	toidukaupade ja alkoholi jaemüük, toitlustamine	V. Fedajev	1996	Sergei Bulgakov 100%	30	30.
Sorgent AS	toitlustamine restoranis Controvento	Kristiina Soosalu	1993	ei avalda	30	30.
Spirit OU*	õõklubid, diskoteegid jm baarid	Herdis Ojasu	2000	ei avalda	30	30.
Štarmaker OU	toitlustamine, restoran Olde Hansa	Margit Hakomaa	1997	Elorsan Haldus OU 62,9%, Margit Hakomaa 20,1%	30	30.
Seiker TU*	restoranid, kohvikud jm toitlustuskohad	Marianne Tori	1996	ei avalda	30	30.
Tampe AS	toitlustamine	Gunnar Tamm	1992	Aune Petäjä, Helle Tamm, Gunnar Tamm	30	30.
Teemantid AS	toitlustus; Rocca kohvik, Nordi kohvik, Salsa Grill restoran, Cafe MAXI-5	Margus Teemant	1992	Margus Teemant 100%	30	30.
Theodor VVH AS*	majutus (hotellid), toitlustus	Ants Ilmjär	1993	Ants Ilmjär 100%	30	30.
Toidutorn AS	toitlustamine, lundicum kohvik, bistrot Toidutorn, Postimaja pubi	Jaanus Pulles	1993	Jaanus Pulles 61,6%, Triaad AS 19,5%, väikeaktsionärid 18,9%	30	30.
Transcom Vara AS*	majutus, toitlustamine, kinnisvara arendamine	Kristel Vaga	1999	Transcom AS 100%	30	30.
Tropicana Kaubanduse AS*	toitlustamine ja meelelahutusürituste korraldamine, Guitar Safari	Aare Heinla	1994	ei avalda	30	30.
Tuleleek AS*	toitlustamine koolides	Marika Gutman	1993	Marika Gutman 50%, Neonila Tšarjuk 50%	30	30.
Tuuleveski OU	toitlustus, baar	Arvo Lill	1991	Arvo Lill 100%	30	30.
Vanaema Juures AS	toitlustamine; restoran Vanaema Juures, Von Krahli baar	Alo Puustak	1995	Peeter Jalakas 100%	30	30.
Veskaru AS	toitlustamine	Teet Veskaru	1993	Teet Veskaru 100%	30	30.
Wilde Irish Pub OU	toitlustamine	Rain Eendra	1998	Liam Allen 97%	30	30.
Vismet OU*	toitlustamine (kohvik, kiirtoitlustuskoht, söökla)	Peeter Alvre	1992	Peeter Alvre 71,3%, Leo Luhr 25%, Esko Junttila 5%	30	30.
Väinamere Teenindus AS	toitlustamine (kohvik, baar, kiirtoitlustus) ja kaubandus parvlaeval	Jaak Põldma	1999	Saare Finants AS 50%, S.E.E. Piraaja OU 50%	30	30.

¹ ei ole tegutsenud järjest kahte majandusaastat, * justiitsministeeriumi registrikeskuse algandmed 2002. a seisuga, ** jäänud käibe tõttu TOP 30st välja

finantsandmed

firma nimi	realiseerimise netokäive 2001 (tuh kr)	realiseerimise netokäive 2002 (tuh kr)	puhaskasum (kahjum) 2001 (tuh kr)	puhaskasum (kahjum) 2002 (tuh kr)	prognoositav realiseerimise netokäive 2003 (tuh kr)	prognoositav puhaskasum 2003 (tuh kr)	omakapital 2001 (tuh kr)	omakapital 2002 (tuh kr)	koht TOPis
Aalotar Invest AS	2 834	3 882	510	836	3 500	480	4 241	5 077	11.
A & G Toitlustuse AS	33 536	37 139	987	2 837	41 000	6 147	6 147	8 984	3.
Adeloone OU	7 310	8 519	54	-168	9 000	150	416	248	26.
Advantis Grupp OU	14 822	19 432	633	1 703	18 000	6 000	72	1 775	1.
Airo Catering Services Eesti OU	43 688	49 420	5 778	6 550			15 636	22 186	2.
Amerim OU*	6 119	ei avalda	-252	ei avalda			-580	ei avalda	
Ammende Villa Catering OU	9 176	9 224	26	-54	9 600		583	529	27.
Amulett OU	5 809	6 522	5	410	7 000	300	132	542	12.
Astri Grill AS	30 239	40 446	-1 372	439			846	1 285	6.
Catering Service OU	9 655	9 492	373	516	10 000	500	1 641	1 875	16.
Cavaterra OU	12 190	11 407	26	-703			1 604	901	30.
Deksander OU*	7 207	ei avalda	-8	ei avalda			-291	ei avalda	
Demjanov AS	20 416	17 481	68	547	20 000	300	3 119	3 666	14.
Desoral OU*	5 904	ei avalda	-50	ei avalda			43	ei avalda	
Eesti Eine AS*	15 356	ei avalda	-1 875	ei avalda			2 702	ei avalda	
Entri OU*	5 666	ei avalda	111	ei avalda			169	ei avalda	
FKS Investeeringute OU ¹	0	ei avalda	0	ei avalda			0	ei avalda	
Frens AS	27 571	29 703	920	1 010	32 040	2 000	1 691	2 201	10.
Hansacatering OU	6 290	7 120	-147	4	7 200		54	58	25.
Hantik Groupe AS*	6 168	ei avalda	458	ei avalda			1 352	ei avalda	
Hesburger AS	31 680	41 976	-2 259	-820	45 000	500	-2 038	7 342	15.
Hevaner Invest OU*	6 347	ei avalda	-2 438	ei avalda			-5 362	ei avalda	
Honeywell OU*	8 084	ei avalda	1 708	ei avalda			1 818	ei avalda	
Kingexport OU*	5 932	ei avalda	293	ei avalda			267	ei avalda	
Koolitoitlustuse OU	15 946	18 467	161	438	20 500	450	767	1 204	11.
Kullassepa Kelder OU**	5 370	5 325	-59	8	5 400		-97	1 105	
Liivi Kaubamaja AS*	7 271	ei avalda	-564	ei avalda			-1 167	ei avalda	
Maiasmokk OU**	7 013	5 202	-58	57	5 500	70	582	214	
Malve TK OU*	7 008	ei avalda	-58	ei avalda			582	ei avalda	
Mark Systems OU*	6 675	ei avalda	1 062	ei avalda			1 562	ei avalda	
McDonald's Eesti AS	72 920	76 937	-1 451	93	77 200	500	52 071	60 954	17.
Melleks OU*	5 551	ei avalda	37	ei avalda			72	ei avalda	
Molly Malones OU*	5 503	ei avalda	323	ei avalda			46	ei avalda	
Montanhagol OU*	6 316	ei avalda	881	ei avalda			315	ei avalda	
Muidex OU	6 793	5 567	33	-25	6 500		448	423	29.
Mão Grill OU**	4 723	5 091	230	440	5 300	530	347	501	
Müntla OU*	6 739	ei avalda	-64	ei avalda			206	ei avalda	
Pirita Hotelli Restoran AS*	8 258	ei avalda	834	ei avalda			2 259	ei avalda	
Poliinia OU*	ei avalda	ei avalda	ei avalda	ei avalda				ei avalda	
Primento OU*	5 525	ei avalda	79	ei avalda			208	ei avalda	
Püssirohukelder OU	13 113	16 849	1 495	1 678			347	2 025	4.
Redfox Grupp OU*	6 492	ei avalda	-67	ei avalda			-19	ei avalda	
Sailors OU**	5 006	4 561	758	527	1 303		1 303	1 100	
Select Service Partner Eesti AS*	17 057	ei avalda	-1 711	ei avalda			-3 747	ei avalda	
Sergon Kaubandus OU	7 544	8 797	-251	13	9 300	88	44	286	22.
Servitris OU	6 347	6 296	5	137	8 100	100	50	187	23.
Sinestar OU*	6 378	ei avalda	626	ei avalda			948	ei avalda	
SIVA Invest OU	15 588	14 811	1 435	2 814	9 000	1 000	2 730	5 544	8.
Skopas OU*	7 145	ei avalda	115	ei avalda			224	ei avalda	
Sorgent AS	10 272	12 078	218	164			869	1 033	19.
Spirit OU*	9 633	ei avalda	-832	ei avalda			-755	ei avalda	
Štarmaker OU	50 512	50 521	3 456	4 021	51 000	5 000	12 267	15 287	7.
Seiker TU*	5 660	ei avalda	224	ei avalda			495	ei avalda	
Tampe AS	9 391	16 435	273	488	18 000	200	1 013	1 501	9.
Teemantid AS	9 945	10 622	882	316	12 000		1 442	1 447	24.
Theodor VVH AS*	4 464	ei avalda	180	ei avalda				ei avalda	
Toidutorn AS	8 944	8 672	166	209	6 000	150	193	402	21.
Transcom Vara AS*	7 311	ei avalda	-1 312	ei avalda			-5 798	ei avalda	
Tropicana Kaubanduse AS*	6 033	ei avalda	-230	ei avalda			414	ei avalda	
Tuleleek AS*	18 477	ei avalda	109	ei avalda			612	ei avalda	
Tuuleveski OU	7 806	12 094	-194	118	15 000	200	687	805	13.
Vanaema Juures AS	6 020	6 158	392	350	6 400	350	891	1 106	20.
Veskaru AS	5 428	6 700	154	239	6 800	100	1 574	1 813	18.
Wilde Irish Pub OU	22 963	21 581	343	-177	19 600		489	313	28.
Vismet OU*	5 423	ei avalda	94	ei avalda			ei avalda	ei avalda	
Väinamere Teenindus AS	20 862	24 028	33	1 082	23 000	600	1 023	2 105	5.

¹ ei ole tegutsenud järjest kahte majandusaastat, * justiitsministeeriumi registrikeskuse algandmed 2002. a seisuga, ** jäänud käibe tõttu TOP 30st välja

toimetaja Christel Karits tel 667 0218, e-post christel.karits@aripaev.ee

kommentaar

Väljas söömine valdavalt kättesaamatu luksus?



Mari-Liis Eensalu
TNS Emori
turundusjuht

TNS Emori pere-eelarve uuringu B-monitor andmetel lubas 2003. aasta I poolaastal endale väljas söömise naudingut igakuiselt keskmiselt 47% peredest. Inimese kohta kulutati väljas söömisele nendes peredes 118 krooni.

Keskmesed kulutused sel aastal võrreldes eelmisega ei kasvanud. Harvemini, vähemalt korra poolaastast käib väljas söömas umbes kaks kolmandikku (65%) Eesti elanikest.

■ **Luksus – ennekõike madalamasse ostujoukihti kuulujate jaoks.** Erinevasse ostujoukihti kuuluvaid peresid võrreldes leiab jätkuvalt kinnistust see, et enesele restoranis või pubiskäigu lubamine on paljudele veel luksus. Kui kõrgemas ostujoukihtis käis vähemalt korra kuus väljas söömas kolm neljandikku (77%) peredest, siis keskmise ostujouga perede seas oli neid veidi üle poolte (56%) ja madalamasse ostujoukihti

kuuluvatest peredest sai seda endale lubada vaid iga neljas (25%). Loomulikult on erinevad ka kohad, kus käiakse, ning summad, mida kulutatakse. Kõrgemas ostujoukihtis oli keskmine kulutus 200 krooni, keskmises 91 ja madalamas ostujoukihtis 64 krooni kuus.

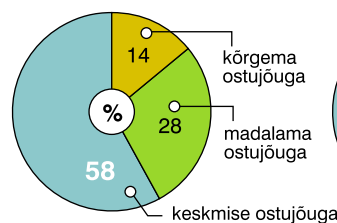
Muude toidukulutuste osas ei erine ostujoukihtid üksteisest kaugeltki nii palju. Madalama ja kõrgema kihi keskmiste toidukulutuste (arvestamata väljas söömist) vahe on vaid 30%, väljas söömise ca 3kordse erinevuse kõrval. See näitab, et madalamatel tulutasemetel on väljas söömine toepoolest luksus, kuid kui pere-eelarve muutub lahedamaks, siis seda endale ka võimaldatakse.

■ **Kättesaamatu – väljaspool kolme suuremat linna.** Lisaks rahakotile mõjutab väljas söömist oluliselt ka restoranide ja kohvikute valikuvõimaluste ja pakkumise olemasolu. Teadagi on ka sisetulekud Tallinnas keskmisest suuremad, kuid erinevus väljas söömisele tehtavates kulutustes on veel suurem. Iga kuu käib väljas söömas 53% tallinlastest, aga vaid 41% maapiirkondade elanikest.

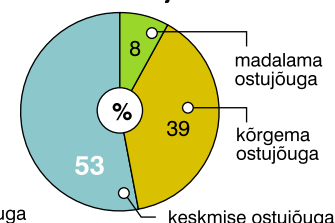
Ostujõud ja kulutused väljas söömisele

protsentides

kihi osakaal elanikkonnas

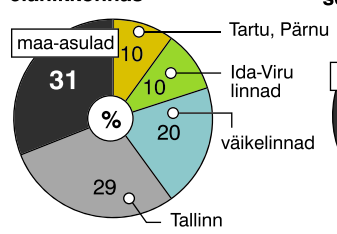


kihi osakaal väljas söömise turul

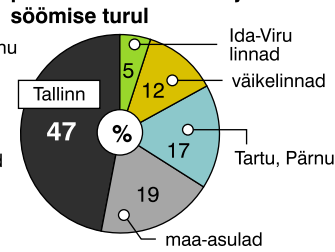


Paikkondade osakaal rahvastikus ja kulutused väljas söömisele

paikkonna osakaal elanikkonnas



paikkonna osakaal väljas söömise turul



Allikas: Emor

Nende keskmised kulutused väljas söömisele erinevad kaks korda, ulatudes vastavalt 168 ja 84 kroonini inimese kohta. Eriti väljaspool kolme suuremat linna – Tallinn, Tartu ja Pärnu – muu-

tub elukoht oluliseks väljas söömise kasvu piiravaks teguriks. Osaliselt võib see lisaks väiksematele valikuvõimalustele olla muidugi ka elustiili ja eelistuste küsimus.

Maailm avardub ja üllatab



Andrus Laaniste
Eesti Peakokkade
Ühenduse juhatuse liige

Maailm avardub ja nii ei räägita enam pelgalt eri piirkondade köökidest, vaid tuuakse esile konkreetse riigi või ka maakonna köögi eripära. On nii tõusvaid kui ka langevaid trende.

Kodumaised toorained jäävad, nagu avarast maailmast pärit huvitavad maitseidki. Peab olema julgust ja oskust neid kokku sobitada ja kliente ootamatu

valikuga üllatada. Iga kokk soovib, et tema käest välja antav roog oleks kui kunstiteos – visuaalselt jutustav ja maitsest ootusi ületav. Et paigas oleks nii serveeritava välimus kui ka lõhn, tekstuur, temperatuur ja maitse. Samuti ei tohi alahinnata veini ja roa kokkusobivust.

Kindlalt tõusvaks trendiks on saanud vaheldusrikas taimetoit. Ka kiirtoitlustuses on saamas märksõnaks tervislikkus.

Traditsioonid ei tohiks kokka ahistada, vaid nende põhjal tuleks julgeda luua uusi maitseelamusi. Hetketrend soosib eri-

nevate köökide segunemist, kuid see peab siiski tuginema kindlale kulinaarsele alusele ning töötete ja toorainete tundmisele. Samuti võib rooga ootamatus nõus serveerida. Kõiki toite ei pea alati taldrikus või supikausis pakkuma. Võib kasutada näiteks pokaali või kohvitassi.

Tähtis on roa puhtus ja kvaliteet. Kui tooraine on oma teekonnal kööki kannatada saanud või seda on valesti käsitletud, ei suuda ka parim kokk seda päästa. Hetkel on Eesti Peakokkade Ühenduse südameasjaks rahvusköögi otsimine ja selle propagee-

rimine, mis on tegelikult ju iga riigi ja rahva üks olulisemaid asju. Kindlasti on enamik meist pidanud vastama mõne väliskülalise küsimusele meie rahvusköögi kohta ja piinlikult vastuse võlgu jäänud. Või ehk keerutanud jutukest hapukapsast, kamast ja seapraest. Siin on ka riigil suur töö teha, sest rahvusköök on suur osa kultuurist, mis toimib ka turistimagnetina. On igav, kui kõikjal pakutakse seljankat ja šašlõkki. Mis mulje meist nii jääb?

Ka Eesti köök peaks jõudma maailma ja üllatama.

TeaSpon
www.teaspon.ee
Türi 4, Tallinn
telefon 6508 711

Uue rõivakollektsiooni tutvustus
toitlustus- ja teenindusfirmadele
Tallinna Toidumessil
29.- 31. oktoobril

Juba kümnendat aastat järjest reastab majandusleht Äripäev Eesti ettevõtteid eelmise aasta majandustulemuste põhjal valdkondade kaupa.

21. novembril ilmub 2002. aasta
majandusnäitajate põhjal koostatud

TOP 100

Eesti Edukamad Ettevõtted



Lisainfo Asso Laido
asso.laido@aripaev.ee
tel 667 0072, 051 83 848, faks 667 0200



**PROFESSIONAALNE
KAHJURITÕRJE
ausa hinnaga**

Tel/faks (0) 644 7789, www.pps.ee

AS BACULA

aadress Viljandi mnt 1, Rõngu, 61001 Tartumaa
telefon (076) 79 660
faks (076) 79 661
e-post aakremoos@hotmail.ee
firma juht Vahur Vuks
tegevusala mooside, võiete, püreede tootmine
tööstustele, pagaritele, toitlustusasutustele
eestimaistest toorainest

esindatavad kaubamärgid Aakre Moosimeister



AS JADASSON

aadress Vesse 4, Tallinn
telefon (0) 621 1781, 056 484 445, 056 484 446
faks (0) 638 0726
e-post sisustaja@jadasson.ee
internet www.jadasson.ee
tegevusala kaupluste ja ladude sisustus, suurköögiseadmete müük

esindatavad kaubamärgid GWS, Expo, Undash, Metos, Kopal, Electrolux



AS TEASPON

aadress Türi 4, Tallinn
telefon (0) 650 8711
faks (0) 650 8714
e-post teaspon@teaspon.ee
internet www.teaspon.ee
firma juht Toom Gustel
2002. a käive 59 000 000 kr
tegevusala tekstiiltoodete tootmine ja müük

esindatavad kaubamärgid Family Friend

ÄRI- JA TÄNAPÄEV ESITLEVAD

SKANDAALNE BESTSELLER BRÄNDIVIHAST

NAOMI KLEIN

NO LOGO

Hind 349 kr
ÄP Raamatuklubi liikmetele
kuni 20. oktoobrini 279 kr
Tellimine klubi@aripaev.ee
või 667 0108



Kapitalism on juba saanud sinu raha, nüüd tahab ta sinu hinge