

Tekst: ENE OJAVESKI / Foto: DANIEL RINALDO

KRISTJAN PEÄSKE – KIRGLIK TÖÖMEES

See jutt pole üks lõputute õnnestumiste raja kirjeldus, kuigi veidral kombel on Kristjani tööalane teekond kulgenud ühest märgilisest kohast teise. Ta on oma teest rääkides aus. Olla iseenda vastu aus – seda oskavad vähesed. Ikka tahaks ennast ju paremana näidata, kui sa tegelikult oled, aga vigadestki saab õppida, kui neid arukalt analüüsid. Kristjan tunnistab siiralt, et alati ei ole kerge olnud ja tehtud on ka vigu. Samas on kogu selle aususe taga siiski üks edulugu peidus.

Kristjan Peäske on läbi ja lõhki maapoiss, kuigi tema olekust ei loe seda kuidagi välja. Pärit on ta väikesest Läänemaa külast, mille nimi on Väike-Lähtru. See paik jääb Haapsalust kolmekümne kilomeetri kaugusele, seega asub linnainimese mõistes keset mitte midagi. Kes on aga suuri asju tegema sündinud, leiab selleks ka võimaluse, peaasi, et iseendal tahtmist on. Ja Kristjanil oli – nii ta läkski Haapsallu gümnaasiumisse. Ettevõtlikkust oma saatust suunata peab olema, sest magavale kassile hiir suhu ei jookse.

Ettevõtlikkusest pole Kristjanil aga kunagi puudu tulnud. Peale kahe eduka restorani Leib ja Umami juhtimise, sommeljeede koolis õpetamise ja paljudes heategevusprojektides kaasalöömise teeb Kristjan Lehe pruulikojas ka Hopsteri õlut. See käsitööõlu oli Eestis üks esimesi omasuguste seas, kui suurem pruulimise buum algas. Nüüd on õllele lisandunud ka isetehtud Säde napsud, mis valiti sel aastal disaini poolest omas kategoorias edukaimaks Eestis. Tulemas on veel oma siider ja viskigi küpseb juba.



Päris „ajalehepoisist miljonäriks“ Kristjani lugu siiski pole, kuigi ühiseid jooi leidub. Tööd teha tuleb palju, kui tahad elus edasi jõuda, aga üksi ei tee midagi ära – koostöös peitub jõud. Tähtis on meeskond, kellega koos edasi liikuda ja põnevaid asju teha. Seda Kristjan juba oskab. Ja oskab hästi.

ALGUS

Toidu ja joogi maailma sattus Kristjan tegelikult juhuse läbi, samas siiski ka õigeid valikuid tehes. See polnud lapsepõlvest saati peas mõlkunud teadlikult tehtud otsus ega suur unistus, pigem alateadlik suundumus. Ei olnud nii, et ema ja vanaema kõrval süüa tehes sai Kristjan pisiku külge. Kodus sai pidupäevadel ikka hästi süüa – nagu enamikus Eesti peredes. Ise ta aga sõõgi valmistamise vastu erilist huvi üles ei näidanud.

„Kodust ühikasse kolides ei osanud ma pigem üldse süüa teha. Varem polnud selleks ka tarvidust, sest kodus oli söök kogu aeg ju olemas. Meil olid maal vanaemal lehmad ja olid ka peenrad, kus igasugu asju kasvas. Seega tuli kõvasti tööd teha ja maad harida, et söögikraam laual oleks. Meie peres tööst puudust küll ei olnud, pigem tuli seda liigagi palju teha. Selle tulemusena olen ma maast madalast tõesti palju tööd tegema pidanud ja seda ma ei karda. Ma olen sellega lihtsalt harjunud ja kokkuvõttes on see hea. Esimene vaba aeg – minu enda aeg – hakkas tekkima alles kolledži ajal. Aga praegugi naudin töötegemist ja tihti ei oskagi niisama olla. See on osa minu kodusest kasvatuses ja selle eest olen oma vanematele väga tänulik. Süüa ma aga teha ei osanud. Mäletan, et esimesed makaronid, mida ma ühikas ise keetsin, olid ikka vastikud küll. Nüüd oskan ma enda arvates päris hästi süüa teha,“ naerab Kristjan.

„Mulle on alati meeldinud hästi süüa. Noorena ma ilmselt ei teadvustanud seda endale väga selgelt, aga juba poisina käisin vanemate eest salaja kohvikus söömas. Kuna kodus olid meil üsna tagasihoidlikud võimalused, siis perega väljas söömas me ei käinud. Üleminekuajal, kui rubla kaotas iga päevaga väärtust, õppis ema näiteks ise ka jäätist tegema. Kuna poekoor oli kallis, sai seda vanaema lehmadel ja nii see jäätis valmiski. Aga minu jaoks oli väljas söömine nii põnev ja eriline, et kui klassivennad kohvikusse või restorani läksid, lõin kohe kampa. Ja see oli minu jaoks tõeline pidupäev! Vaatamata sellele, et me sõime suvalisi friikartuleid pihvidega, mis polnud kindlasti mitte kohapeal valmistatud, või seljankat, aga ikkagi oli see teistmoodi kogemus. Loomulikult oli tegu toleaegete Haapsalu söögikohadega, millest enamik on oma ukseid ammu juba sulgenud. Isegi tookordse lemmikkoha nimi ei tule enam meelde, sest too pani ukseid umbes kaks-kümmend aastat tagasi kinni.“

ÕPIAEG

Kui pärast gümnaasiumi lõpetamist tuli otsustada, millega edasi tegeleda, toimis Kristjan targasti ja lähtus puhtalt kainest talupojamõistusest. Talle meeldis inimestega suhelda ja see oli valiku tegemisel kindel kriteerium. Teiseks oli ta aru saanud, et aastal 2000 oli turism Eestis ikka veel lapse-

kingades, aga juba oli näha, et see sektor hakkab kiires tempos arenema. Turismi ei olnud seni võimalik kuskil õppida, aga just siis avati Kuressaares TTÜ uus kolledž, kus hakati ühekorraga õpetama nii turismi kui ka toitlustust. Jah, Pärnuskil sai turismi õppida, aga sinna oli tohutu konkursi tõttu pea võimatu sisse saada. Kuressaares seda probleemi polnud, seega – mõeldud-tehtud.

Kooli ajal sattus Kristjan oma esimesele praktikale Roosta puhkeküla restorani. „Tegelikult huvitas mind tookord turismi pool palju rohkem, aga nii see lihtsalt läks. Ma ei osanud alguses absoluutselt mitte midagi! Oli see vast elukool! Alustasin tavalise teenindajana ja sealt tuli kohe ka esimene õppetund. Ei, mitte teenindamise osas, vaid hoopis selles, kuidas suhelda inimesega, kes sinu juures tööle asub ega tunne teemat. Minuga tehti nii, et näe, siin on kandik ja seal on külalised – hakka tööle. See pole ju normaalne, sest noor inimene ei pruugi olla isegi restoranis enne söömas käinud, rääkimata sellest, et ta oskaks kedagi teenindada. Loomulikult ei saanud ma alguses mitte millegagi hakkama ja keerasin parajaid jamasid kokku. Oleks ka imelik, kui see poleks nii välja kukkunud.“

Aga suve lõpuks oli asi enam vähem selge ja ma olin enda üle väga uhke. Teenisin juba päris head jootrahagi. Külalised olid õnnelikud ja minul oli puhkemaja ja selle toimimine samuti selgeks saanud. Sealt tuli ka arusaam, et oma järgmise praktikakoha valin ma suure hoolega ise. Mitte nii, et koolist läheb sõprade kamp kuskile tööle, suvi tootab tulla tore ja pealegi makstakse veel ka palka. Mina tahtsin õppida ja edasi areneda. Seega läksin järgmisel suvel praktikale Kreekasse.“

Koolil oli Kreekas praktikakeskus suures viietärnihotellis ja sinna Kristjan suunduski. Kui pärast Roostat oli tekkinud lihtsalt tunne, et toitlustamine on võib-olla see tee, kuhu liikuda, ja mitte turism, siis Kreekas käimise järel sai sellest kindel veendumus. Tegelikult määravad praktikakohad noore inimese saatuses väga palju ja suunamisel tuleks sellesse väga tõsiselt suhtuda. Kreekas sai Kristjanile selgeks, et tema edaspidised valikud ei olene mitte sellest, kui suurt raha ta hakkab teenima, vaid hoopis sellest, mida töökoht talle isiklikus mõttes annab.

„Sattusin Kreekas luksushotelli pool-baari, millel oli külaliste tagasiside lehtedel alati kõige madalam reiting olnud. Aga selle baari juhiks oli just saanud noor ja vihane kreeklane, kes oli omal ajal sealsamas basseini ääres rätikulaenuvajana alustanud. Sellest mehest sai minu tööelu algusaastatel tõeline elav eeskuju, sest kolme kuuga suutis ta mulle õpetada rohkem kui kogu senine kool ja töö kokku. Ta suutis Ida-Euroopast pärit praktikandid kohalike teenindajatega nii imeliselt kokku panna, et meist kujunes üks meeskond. Ta juhivõimed olid sellised, et põhimõtteliselt olime valmis tema eest kas või läbi seinte minema. Ta juhtis meid hoolivuse ja inimlikkusega, paraku ka kreeklasliku söimamisega. Aga tema kirglik soov tõsta basseini baar hotell parimaks pritsis tal lausa silmist välja ning tema fanatism oli nakkav ja inspireeriv. Ta ei teinud oma eesmärgist mingit saladust vaatamata sellele, et suures hotellikompleksis asus ka mitu *fine dining*’u restorani. Ja suve lõpuks olimegi parimad. Jah, selle taga oli palju draamat, aga ka piisavalt palju õppetunde,“ räägib Kristjan oma elust Kreekas.

Kaht ägedaimat õppetundi kasutab ta siiani oma koolitustel näidetena. Esimesel juhul tõstis mänedžer keset kõige kiiremat lõunaaega kõige käidavama koha peale kandikuhoidja ja kandiku, mis tähendas seda, et teenindajal tuli sellest kogu aeg mööda nihverdada, et vajalikke asju kätte saada. Kristjan oli tookord ainus, kes lihtsalt läks ja pani segava kandikuhoidja kokku ning lahendas seega kõigi ülejäänud teenindajate jaoks probleemi. Aga just see oligi mänedžeri antud ülesanne ja selle eesmärk – märka probleemi ja lahenda see kiiresti. Sa pead õppima mõtlema, mitte tegutsema nagu automaat.

Teine juhus oli siis, kui väljas hakkas kõva tuul tõusma ning oli näha, et kogu päikest nautiv ja basseinis sulistav külaliste summ tungib ilmselgelt kohekohe restorani uksest sisse, et mitte tormi kätte jääda. Tol hetkel oli basseini ääres paarsada inimest, kel polnud mitte midagi muud teha, kui sööma-jooma hakata. Muidugi polnud restoran selliseks tulvaks valmis, seega tuli ruttu lahendus leida. Kreeklasest mänedžer aga käitus nii: ta kutsus kogu meeskonna saalist ära ning pidas kiire sütitava kõne, et me oleme selleks valmis ja teeme ära. Siis jagas ülesanded laiali, kes mille eest vastutab, ja lükkas teenindajad tagasi saali. Tulemuseks oli see, et suur seltskond sai ära teenindatud nii, et kui torm paari tunni pärast möödus oli, plaksutas terve restoran. Kui personal sai hästi hakkama, oli Kreekas tavaks neile ka pits napsu anda, mis siis kogu saali aplausi saatel ära joodi. „Oli ikka uhke superstaari tunne küll,“ ei ole Kristjan seda siiani unustanud.

PÄDASTE MÕIS JA VEIN

Kreeka järgnes Kristjani lühike tööperiood Arensburgi hotelli restoranis ja siis suundus ta juba Pädaste mõisa restorani. „Küsisin ise, kas neil on vaba töökohta, ja oligi. Kandideerisin mererestorani teenindusjuhiks. Aga jama oli selles, et ma polnud ise *fine dining*'u restoranis seeski käinud, veel vähem seal söönud. Minu suureks üllatuseks osutusin ma siiski valituks ja nii ma Pädastesse sattusingi. Meil oli väga äge meeskond, sest samal ajal tuli peakokaks ka Peeter Pihel. Me olime noor ja ambitsioonikas tandem, aga mõlemad kõvad kui kivid,“ naerab Kristjan. Mõlemad noored ja vihased ning oma nägemusega, mis viis vahel vihase sõneluseni, kuid siis jälle ühise arusaamiseni, et mõlemad teevad oma tööd kirega ja ikka sama eesmärgi nimel.

Pädaste oli üks suur ja pikk koolipink. Inimeste juhtimisest ei teadnud tollal 22-aastane Kristjan midagi, rääkimata juba sellise restorani teeninduse juhtimisest. Aga ta ei kartnud seda tunnistada ja käis nõu küsimas nii oma õppejõududel kui ka omanikelt. „Kui meil oli mingi suurem sündmus tulemas, läksin kooli ja küsisin õppejõududelt, kuidas selliseid asju tehakse. Tõesti oli jube hea, et ma ikka koolis käisin! Tegelikult avas kool palju uksi, millest ma enne polnud teadlikki. Ja nii hakkasid minu jaoks Pädastes juhtuma õiged asjad. Ma õppisin oma tegudest ja ka vigadest, mida ma ju kahtlemata kõvasti tegin,“ on Kristjan üdini asu.

Ta tunnistab, et esimene asi, mida Pädastes õppis, oli see, et ta ei tea veinist mitte kui midagi. Kui ta piinlikkusega tões, et ei saa üldse aru, mida ja miks

ta külalistele lauda viis ja välja valas, otsustas ta minna Martin Breueri ja Imre Sooääre juurde, et pääseda õppima Eesti Sommeljeede Erakooli. Kristjan arvas, et see aitaks tema ametioskustele olulisel määral kaasa, ning tal oli õigus.

„Olin tookord just sellises olukorras, mida näen praegu ka ise. Noor inimene tuleb meile intervjuule või isegi tööle ja räägib, et talle meeldib väga teenindada, aga veinimaailm pole tema teema. Tegelikult on see absoluutselt okei, sest sinnamaani, kuni sa pole veini ja selle serveerimisega kokku puutunud, ei saagi sul sellest arusaamist olla. Kui puudub suunav ja sissejuhatav aeg, siis arvadki, et vein on üks hapu ja snobilik, isegi mõttetu jook.

Mul ei ole tegelikult rääkida suurt ja romantilist lugu, kuidas ma poisikesena sain enda kätte klaasi bordood ja see mu ära võlus. Ilmselgelt polnud mul sellist võimlustki. Aga hakkasin koolis käima ja õppima ning vein pakkus mulle huvi. Hakkasin sellest aru saama. Lisaks sain tuttavaks paljude praeguste kolleegide ja muidu huvitavate inimestega, kellega koos koolipinki jagasime.

Ja siis sain aru ka sellest, et kui tean veinidest rohkem, oskan meie restorani küllastajatele hoopis teisel tasemel kogemust pakkuda. Hakkasin proovima algelist toidu ja veini kokku sobitamist ning – mis seal salata – see mõjus ka minu jootrahale hästi. Pole midagi öelda, sommeljeeks õppimine oli minu elus hästi suur ja oluline samm edasi.“

Pädastes töötas Kristjan kolm aastat, kuid see koht ammendas end tema jaoks. Oli küll teada, et tulevad uued ajad ja lõpuks hakatakse restaureerima peahoonet, kuhu tuleb ka uus restoran, aga Kristjan tahtis oma erialal edasi areneda. Selleks, et edasi õppida, tuleb aga edasi liikuda. Samas sai Pädaste suhteliselt lühikesest tööperioodist intensiivsuse tõttu väga kasulik, õpetlik, raske ja lõbus ning ülimalt arendav kogemus edasiseks eluks.

Vähetähtis polnud ka see, et just Pädastes õppis Kristjan tundma ja armastama kodumaist toorainet, kuigi aasta oli siis alles 2003 ja kõigi teiste restoranide jaoks olid tähtsad hoopis krevetid ja kaheksajalad. Samuti õpetas Pädaste lugude rääkimise oskust, mida ta kasutab siiani.

„Inimesed tahavad neid lugusid kuulda. Sa pead oma asja nii hästi tundma, et sa sellest ka rääkida oskad. Lugude osatähtsust ei maksa alahinnata,“ on Kristjan veendunud.

Pädaste-aeg andis talle ka suure hulga uusi tutvusi hotellinduse ja toitlustuse ringkonnas ning seda peab ta selle perioodi üheks väga väärtuslikuks osaks. Pädaste oli tol ajal selle ala inimeste sõlmpunkt. Kui seal oma tööd hästi tegid, jäid inimestele silma.

„See on aeg, millele ma alati tänutundega tagasi vaatan. Need sõprus-suhted, mis sel ajal tekkisid, on siiani väga tugevad. Ma olen Imrele ja Martini, kes on kuskil pärapõrgus hakkama saanud millegi nii suure ja olulisega, tõesti tänulik. Ma ei oleks kindlasti täna oma restoranide peremees, kui minu selles eluetapis poleks olnud Pädastet.“

TALLINN JA KOLM ÕDE

Tallinna tõi Kristjani töökoht, kus ta pidi hakkama ühe hotelli restorani uueks looma. See oli vinge võimalus ja suur väljakutse, nagu Kristjan ütleb. Juhtus aga nii, et see karjäär kestis vaid poolteist kuud, sest ootamatult selgus, et uueks loomist ei tulegi. (*Vahemärkusena olgu öeldud, et tolle hotelli remont küll algas, aga alles kümne aasta pärast.*) Õnneks aga oli Kristjan varem käinud ka hotellide Kolm Õde ja Schlössle toleaeegse legendaarse direktori Michael Stenneri jutul, keda teadis juba Pädaste ajast. „Käisin talle lihtsalt ütlemas, et olen nüüd Tallinnas. Michael oli just värskest hotellijuhi ametis alustanud ning tal oli vaja kedagi, kes hakkaks Kolmes Ões toitlustust juhtima. Ja ka sellest majast kujunes minu jaoks märgiline koht! Michaelist sai minu mentor viieks aastaks. Tema oli see juht, kes lasi ka keskastme juhtidel otsuseid teha ega kippunud iga pisiasja ise otsustama. Väga väärtuslik oskus. Ma sain väga palju ise teha, mis omakorda õpetas palju. Minu restoranide analüüsitabelid põhinevad siiani paljuski samadel alustel. Just siis õppisin ma rahavooge analüüsima.“ Kolm Õde oli Kristjanile tähtis versta-post ka seetõttu, et seal kohtus ta oma tulevase abikaasa Liinaga.

Kristjani ülesandeks sai muudatuste sisseviimine, mis pole kunagi kerge ülesanne. Tema tulekut ei oodanud meeskond just innukalt, sest keegi ei tahtnud mingeid muudatusi. Kristjan aga tunnetas noore juhina kiirete muutuste vajalikkust, pealegi oli ta ju selleks palgatud. „Nüüd saan ma öelda, et ma ei osanud selle meeskonnaga kontakti leida ja tahtsin väga kiirelt drastilisi muutusi teha. See ei saanudki hästi minna. Kui panen ennast nende olukorda, siis muidugi tekitab tõrget, kui järsku selgub, et see, mida sa oled kogu aeg teinud ja õigeks pidanud, osutub nüüd valeks. Pole ka ime, et tekkis vastasseis ja kõik tundsid, et nende varasem töö oli kehvake. Olin ise ka liiga järsk, aga – mis seal salata – tol ajal oli toitlustuses valdav hoopis teistsugune juhtimisstiil kui praegu. Kõigi eeskuju oli siis Gordon Ramsay – viruta jalaga ja karju, küll siis hakkavad asjad juhtuma. Sõjaline distsipliin oli restorani juhtimise etalon. Ülevalt alla, täie jõuga.

Pean tunnistama, et ka mina olin sel ajal täiesti veendunud, et just nii tulebki asju ajada, kui tahad tulemust saada. Praegu ma sellesse enam ei usu. Mõneti sain ma siis küll hakata restorani oma nägemuse järgi kujundama, aga kuidas ma seda tegin, oli vale. Mul on mõnes mõttes isegi hea meel, et tookord selle vea tegin, aga samas on neist inimestest, kellega teed lahu läksid, takkajärele kahju,“ on Kristjan aus.

Õnneks oli buumiaeg ja kõigil oli üsna lihtne uus töökoht leida. Kolme Õe restoranis muutus töörutiin täielikult ja ka tulemused hakkasid paranema. Kristjan sai alustada oma nägemuse elluviimist. „See oli põnev aeg ka veinide mõttes, sest Kolmes Ões oli tookord üks Eesti suurimaid veinikeldreid väärtusega miljon krooni. See andis restorani pidamisele hoopis teised mõtted. Michael Stenneril oli hea vaist ka meeskonna loomisel, sest ta julges palgata ameeriklasest sommeljee Jennifer Mitchelli veinibaari vedama. Tegelikult pani just Jennifer selle keldris asuva baari päriselt tööle. Minu jaoks sai temast aga suur õpetaja veinide alal.“

Jennifer oli ka see, kes 2007. aastal esitas Kolme Õe veinikaardi võistlusele, kus see kaks aastat järjest võitis Baltimaades ainsana prestiižika ajakirja Wine Spectator auhinna.

SOMMELJEDE VÕISTLUSED

Kristjan kutsus sommeljeena enda juurde tööle Tarvo Sarapuu ja peakelneriks Oskar Pihliku. Mõlema mehega on elutee korduvalt ja edukalt ka hiljem

kokku viinud. Just tänu neile hakkas ta isegi sommeljeede võistlustest osa võtma. Tarvo oli just võistlustel kolmandaks tulnud, aga Oskaril oli tol ajal veinialaseid teadmisi vähe. Nii siis otsustatigi kolmekesi, et hakatakse Tarvot treenima, Oskar õpib kõrvalt, Kristjan juhendab ja kõik võidavad.

Päriselus käis see tookord nii – kolm meest said kokku, igal neist oli pudel veini kaasas ja see, kes võitis sel päeval oma teadmiste ja oskustega, sai teiste pudelid endale. (Hiljem jätkas Kristjan sama meetodit, kui õppis juba koos Kristjan Markii ja Aivar Vipperiga.) Kristjanil läks teistega võrreldes päris hästi, ent kuni võistlusteni polnud tal veel kordagi pähe tulnud mõtet ka ise osaleda. Päev enne Eesti meistrivõistlusi otsustas ta ennast aga kirja panna. Aasta oli siis 2007 ja Kristjan Peäske võitis Eesti meistrivõistlustel kohe teise koha.

„Muidugi oli see väga vinge! Motivatsioon lendas lakke. Ja nii mu võistlejate karjäär pihta hakkaski,“ räägib Kristjan. Järgnesid juba esikohad nii Eestis kui Baltimaades ja tuli ka võistlemiskogemus suurtel rahvusvahelistel võistlustel. „Võistlemise juures on ka see hea asi, et jällegi lood sa uusi ja huvitavaid kontakte, mis edasises elus kasuks tulevad. Nii kohalikke kui ka rahvusvahelisi.“

TCHAIKOVSKY

Ja siis tuli majanduskriis. Kristjan tunnistab, et seegi oli väga hea ja oluline kogemus – eriti veel seetõttu, et tule all oli kellegi teise rahakott. Õnneks suutsid nad tekkinud olukorras, kus raha kadus nagu vits vette, kiiresti ümber orienteeruda ning kähku vajalikud muudatused sisse viia. „Me suutsime tööaja graafikud hästi paindlikuks teha, mis tähendas meeskonna sees väga põhjalikku selgitustööd, et miks ja mida oli vaja teha. Saime masuga päris hästi hakkama. Omanikel ei jäänud see märkamata ja mind pandi ka Telegraafi hotelli restorani Tchaikovskyt juhtima, sest seegi pidi ellu jääma. Seega kaks restorani korraga, mis oli tunnustus minu senisele tööle.

Sel hetkel oli eelnev kogemus, et mis juhtub siis, kui lähed uude majja ja tahad kõike muutma hakata, igati kasulik. Ma ei ütle, et Tchaikovskys oleks enne mind asju halvasti tehtud, vaid lihtsalt teisiti, kui mina oleksin teinud. Jah, seal oli asju, mida ma oleksin tahtnud kohe muuta, aga seekord võtsin ma asju rahulikumas tempos. Alustasin töögraafikutest ja ülejäänud tuli samm-sammult. Mul polnud lihtne, sest pidin põhimõtteliselt esimese asjana kõigile teatama, et nende palk kukub kaksikümne protsenti. Ja kellele see ei sobi, peab uue koha otsima, sest meie kulud peavad langema, kuna läheme üle ellujäämise etappi. Karm värk. Jah, oli solvujaid, aga üldiselt läks kõik hästi. Ma ise vaatan sellele tagasi positiivse tundega. Lisaks õnnestus omanikel Kolm Õde maha müüa ja Tchaikovsy aitas mul teisest majast kergemini lahti lasta. Kahte maja oli ikka sellises majanduslikult hõredas situatsioonis üsna keeruline edukana hoida.

Kui Tchaikovskysse tulid, siis oli peakokk veel Igor Andrejev. Aga üsna varsti hakkas ta koos Roman ja Jana Zaštšerinskiga oma restorani Moon tegema, mis sisuliselt tähendas seda, et meie olime poolteist aastat peakokkata. Jah, Igor käis küll aeg-ajalt asju üle vaatamas, aga sellest oli vähe. Pean tunnistama, et see polnud just väga hea aeg. Iga maja vajab peakokka, kes on kohal. Sõjaväeline kord on hea siis, kui on kriis, aga rahulikul ajal on vaja tüürimeest, kes suunda hoiab.

Ja siis tuli Egoistist meile peakokkaks Vladislav Djatšuk. Vladiga läks elu hästi lõbusaks, sest majja ilmus hästi selge visioon ja põneva käekirjaga peakokk, kellega sai hakata igasuguseid ägedaid asju koos tegema. Sain jälle ühe

sõbra juurde. Samuti tuli meile sommeljeeks Tarvo Sarapuu, kes tõi majja igapäevast veiniteadmist, mis seal seni puudus. Minu jaoks oli see aeg täis suuri väljakutseid ja kui 2010. aastal hakkas masu taanduma, hakkasid ka kõik numbrid paranema ning elu muutus stabiilsemaks.“

LEIB. RESTO JA AED

Stabiilsus aga ei sobi Kristjanile sugugi, tal on vaja areneda ja uusi väljakutseid otsida. Nii hakkaski tal 2010. aasta teises pooles peas keerlema mõte, et võiks päris oma restorani teha. Samas andis ta endale aru, et kerge ei saa see olema. Restoraniäri tundis ta liigagi hästi ning teadis, milline risk sellega kaasneb. Aga mõte ei jätnud rahule, vaid sumises peas nagu tüütu putukas. Ja kuna perre oli sündinud esimene laps, jäi Kristjan isapuhkusele. See aitas kaasa otsusele Telegraafi uks enda selja taga kinni panna.

„Ma ei mõelnud siis kohe, et hakkam oma restorani tegema. Alguses plaanisin hoopis koolitama ja konsulteerima hakata ning sellega leiba teenida. Samuti olin ma koos sõbraga teinud ühisfirma, mille tipphetkeks sai Õllesummeril õlle müümine. Nali naljaks, aga tegelikult oli see päris hea näpuharjutus. Ei tasu kunagi alahinnata ka tavalist õllemüüjat, sest iga kogemus on kasulik. Tegin tookord Exceli tabeli ja seetõttu teadsin, et pean iga poole minuti järel müüma ühe õlle, et plussi jääda. Teadsime, et kes ei riski, see šampanjat ei joo ... ja me ei joonudki. Aga saime kogemuse ja teadmise, mida tähendab oma ettevõtte tegemine ja selle majandamine.“

Miks lähevad paljud restoranid omadega põhja? Esiteks sellepärast, et advokaat või koduperenaine tahab lihtsalt endale restorani teha, teadmata midagi selle äri omapäradest. Teiseks seetõttu, et paljudel restoraniomanikel puuduvad elementaarsed finantsoskused,“ on Kristjan resoluutne.

Kuna Kristjan ei teinud oma ülemuste ees saladust, et plaanib kunagi ka oma asja ajama hakata, siis juhtus nii, et Michael Stenner sattus Šoti klubis kuulma, et sinna otsitakse uut operaatorit. Tema soovitati Kristjanil konkureerida. „Selles majas olin ma varem käinud ainult üks kord. Nimelt just siin oli meil Liinaga esimene ametlik salajane kohting! Teadsin, et siin on imeline aed, ja ka seda, et siin ei käinud eriti keegi,“ itsitab Kristjan.

Juba siis ei saanud ta aru, kuidas on võimalik, et Tallinna vanalinnas ei suudeta sellist imelise aiaga paika edukaks muuta. Ta poleks julgenudki hakata pakkumist tegema kohale, kus puudub suvel terrassi võimalus, kuna tal oli Kolme Õe kogemus. „Inimesed peavad saama suvel väljas istuda! Ütlesin juba seal, et peame leidma selle raha ja tegema tänavale väikese terrassi. Ja see tähendas seda, et suvi muutus meil esimest korda edukaks!“ räägib Kristjan. Aga Šoti klubi puhul oli õu ju omast käest võtta. Ja nii pani ta paberile Leiva kontseptsiooni, mis tugines tema maapoisi juurtele ja Pädas-test saadud kogemustele kohaliku toorainega. „Kui ma enda asja teen, siis peab see olema selline, millesse ma ise sügavalt usun. Ja see on ka päriselt, ilma igasuguse valeta, kodumaisel toorainel põhinev restoran.“

Restorani Leib algus polnud aga sugugi nii lihtne, kui eelnevast mulje võis jääda. Kuigi Kristjan oli nii mõnegi sõbraga plaani pidanud – tingimusel, et partnerlus on võrdne –, kukkusid need sõbrad ükshaaval ära. Polnud julgust. Ja veel päev enne restorani kinnisvara omanikega käe löömist oli Kristjan üksi, ilma partneri ja peakokata. See, mis juhtus edasi, väärib hea filmistsenaariumi auhinda.

„Istusin Telegraafi kontoris, aga mõtted polnud töö juures. Panin mantli selga ja hakkasin koju minema. Ma olin Janno Lepiku peale varemgi mõelnud, sest

minu arust oskas ta lihtsale toidule anda väga-väga hea maitse. Aga ma teadsin, et ta on üsna järsk inimene, samas väga hästi ma teda ei tundnud. No kuidas ma teen ärilise ettepaneku kellelegi, keda ma ei tunne! Ja nii polnudki ma temaga sel teemal suhelnud.“

Vihma sadas ja ma marssisin kodu poole, pea muremõtteid täis. Jõudsin restorani Fish & Wine ette, kus Janno sel hetkel peakokana töötas, ja siis otsustasin, et mul pole ju midagi kaotada. Helistan Jannole ja vaatan, mis sellest saab. Helistasingi samal õhtul ning tuli välja, et Janno oli juba pool aastat oma restorani jaoks kohta otsinud. Me saime järgmisel hommikul kokku. Mina rääkisin talle oma ideest, mis oli selleks hetkeks juba kinnitatud ja mida enam muuta ei saanud. Jannole see meeldis ning me läksime Šoti klubi vaatama.

Kui uksest sisse astusime, sain kõne kinnisvara omanikelt, kes tahtsid kohe koosolekut pidada. Kuna ma polnud varem oma peakokakandidaadi nime avaldanud, põhjusel, et linn on väike ja hea koka liikumisel tekib kohe suur skandaal, siis ei teadnud seda keegi. Ma ei saanud ju neile öelda, et ma isegi ei tea, kes see inimene on ...“ Kristjan naerab. „Ütlesin ainult, et kui leping on alla kirjutatud, siis ütlen. No jah. Vastasin omanikele, et teeme aga pealegi koosoleku, ja muide, mul on peakokk ka kaasas, saate temaga kohe tuttavaks.“

Nõnda nad siis Jannoga kahekesi koosolekule läksidki. Kuna mõlemal mehel oli tööpäev, tuli pärast koosolekut tööle tagasi minna. Kuni Sulevimäeni mindi koos, siis läks Kristjani tee Telegraafi ja Janno oma Fish & Wine'i. „Jätsime hüvasti, surusime kätt ja naersime veel, et läheme nüüd raha koguma. Polnud mingit joovastavat õnnetunnet, et oh, millega me nüüd oleme hakkama saanud.“

See käesurumine oli märtsi alguses. Aprillis kirjutati leping alla ja maiks olid uued restoraniomanikud oma senistelt töökohtadelt vabad. 6. juunil 2011 avati uus restoran *à la carte service*'iks, nii et Leib. Resto & Aed oli saanud tegelikkuseks.

„Kõik see käis väga kähku, aga kui elus juhtuvad õiged asjad, siis suurt stressi pole. Mina võtsin restorani tegemiseks noore pere laenu. Leppisime Jannoga kohe ka selle kokku, et remondi teeme nii tagasihoidlike vahenditega kui vähegi võimalik ega hakka hulluks minema. Et kui kõrbeme, oleks kahju minimaalne. Õnneks on mu isa ehitaja ja tema aitas meid väga palju. Ka ise tegime iga päev tööd, tehes samal ajal meeskonnatreeninguid. Muutsime toolikatteid, värvisime kätt ja valgeks ja tegime muud nipet-näpet. Janno pidi köögis väga tagasihoidlike vahenditega alustama, aga ta sai ilusasti hakkama. Nüüd investeerime igal aastal sellesse, et oma töökeskkonda järjest paremaks teha.“

Leib läks kohe väga hästi tööle. Seda suureks õnneks, sest Kristjani sõnul oli laenuraha avamise ajaks täiesti otsas ja inimeste palk sõltus sellest, kuidas restoran käima läheb. „Ma ei soovita kellelgi niimoodi äri avada, aga meil oli see ainus võimalus,“ sõnab ta.

Kui levis kuuldis, et kokk ja sommeljee teevad oma söögikoha, kus hakkavad ainult eestimaisest toorainest toitu tegema, oli põnevus suur. Küllap seetõttu oligi alguses pea võimatu Leiba lauda saada ja pidi pikalt ette reserveerima. Kõik tahtsid seda imet oma silmaga näha ja mõned kadestajad ka kiirest põrumisest osa saada. Aga Leib ei lasknud taset alla ning kohe leidsid sinna tee ka välismaalastest toiduhuvilised. Leiva tähelend algas kõrgelt ja pole seni õnneks langemise märke näidanud. Juhuse tahtel kokku saanud tandem töötab täiskäigul edasi.

„EKS ME OLEME JANNOGA AJA JOOKSUL
ÜKSTEISEL IKKA NURKI KA MAHA NÜHKINUD.
MINA OLEN KUUMAVERELISEM, JANNO RAHULIKUM,
AGA MEIE KOOSTÖÖ TÕESTI TOIMIB...”



„Eks me oleme Jannoga aja jooksul üksteisel ikka nurki ka maha nühkinud. Mina olen kuumaverelisem, Janno rahulikum, aga meie koostöö tõesti toimib. Ma olen tegelikult natukene ka fatalist ja usun, et tuleb lasta elulõngal ennast ise lahti kerida. Õpikupõhiselt tegime me ju kõik valesti, aga tegelikult see ikkagi toimus. Mina usaldan küll oma kõhutunnet ja kui ma sellega vastuollu lähen, kipuvad asjad untsu minema. Kõhutunde järgi läksin omal ajal ka kolledžisse, kuigi suguvõsa ei saanud aru, miks lahtise peaga poiss äkki kelneriks õpib ja mitte näiteks ülikoolis politoloogiks,“ muigab Kristjan.

MEESKOND

„Mul on hea meel, et nüüd saame Jannoga oma majades teha kõike just nii, nagu südames õige tundub. See on vabastav tunne. Me saame asjadest ühtmoodi aru ja kõik suured otsused on majanduslikult kaalutletud. Aga me teeme ka selliseid asju, mis pole kuidagigi Excelis põhjendatud. Sel aastal saatsime tervelt kuus töötajat meie kulu ja kirjadega sommeljeede kooli õppima.

See pole kuidagi seotud praegu ja kohe tulutoova tegelikkusega, aga me tahame, et see tooks kasu pika aja vältel. See oli väärtuspõhine otsus. Selle otsusega ei müü me homme ega ka ülehommeh rohkem veini, aga meil saab olema veelgi teadlikum, motiveeritum ja ägedam meeskond, kel on lai silmaring ja teadmised ning oskused külalisi veelgi paremini teenindada. Meil ei ole vaja viie aasta pärast suvalisi taldrikutaksosid, vaid sommeljeesid, kellel on tööturul hoopis teine väärtus. Inimesed saavad õitsele puhkeda siis, kui neile on selleks tingimused loodud ja nad saavad ise otsuseid langetada.“

Kristjan annab endale aru, et kunagi liiguvad need inimesed võib-olla ka teistesse restoranidesse edasi, aga see on normaalne. Ehk avavad nemadki tulevikus mõne tore söögikoha. Üsna palju nende restoranide töötajaid käib tegelikult tööl mõlemas majas, sest see on lihtne – nii Leiva kui ka Umami töökultuur on sama. „Need on nagu ühendatud anumad,“ ütleb Kristjan ise.

Leivast ja ka Umamist, mille nad Jannoga 2013. aastal avasid, on tulnud viimaste aastate Eesti parimad sommeljeede ja õllesommelleede võistluste võitjad, sest neid osatakse motiveerida pidevalt juurde õppima ja treenima. Kristjan tunnistab, et enda võistlemisest palju suuremat rõõmu pakuvad tema andekate õpilaste saavutused. „Tegelikult oleks ma nende üle ka siis uhke, kui nad poleks nii edukad. Ma arvan, et meil on väga hea meeskond ning suurepärase keskkond, kus inimesed saavad olla nemad ise. Nad saavad ise areneda just selleks, kelleks tahavad, ja sinna, kuhu tahavad.“

Leivas ja Umamis on väga väike kaadri volavus. Seal töötab palju inimesi, kes näevad, et teenindajaamet ei pea olema midagi ajutist, vaid annab võimaluse pikaks ajaks. Enamik nende majade töötajaid on elukutselised, mitte ajutised, ja see on väga hea märk. Teenindajaamet ongi amet kogu eluks ja hea, et see hakkab järjest enam kohale jõudma.

„Alustasime selle aasta algusest põneva programmiga, kus keskendume inimeste nõrkuste keskpäraseks muutmise asemel hoopis nende tugevuste uuele tasemele viimisele. Kui leiad üles selle, milles keegi on väga hea, siis tulebki tal lasta just seda teha. Siis on inimene õnnelik ja teeb oma tööd rõõmuga.

Ja siit edasi on samm vastutustundliku ettevõtte poole. Mul on tõeliselt hea meel, et oleme ainsa restoranina Eestis selles vastutustundlike ettevõtete edetabelis ning saime Tallinnas lausa kolme parima hulka. Me Jannoga tegeleme sellega täiesti teadlikult. See algab ühiskonnale oma igapäevases töös võimalikult väikese jalajälje jätmisest ning jätkub sellega, kuidas tegeleme oma meeskonna arendamisega, ja ka sellega, mida me ühiskonnale tagasi anname. Olgu siis tegemist heategevusliku õhtusööögiga „Lapsed söönuks“ või sellega, et oleme Vähiravifondi püsiannetatjad.

Meie meeskond teab, et nende töö tulemusena panustame igakuiselt sellesse fondi. Nad teavad, et nad on osa oluliselt suuremast asjast kui igapäevane töö restoranis. Ma loodan, et sellised asjad saavad järjest enam oluliseks ka teistele tööandjatele. Just olukorras, kus turg soosib töövõtjat, tuleb tööandjal luua keskkond, mis motiveeriks. Aga meil on see süstemaatilise töö tulemus.“

Praegu peab Kristjan oma kõige suuremaks eesmärgiks anda meeskonnale piisavalt aega eraeluks. Töö restoranis on tihti selline, et nädalavahetused ja pühad ollakse perest eemal, mis toob loomulikult kaasa palju pingeid. Juba aastaid on nad taganud igaühele vähemalt ühe vaba nädalavahetuse kuus, aga seda on vähe. „Me ei peaks kokkade või teenindajatena uhked olema selle üle, et lammutame nii tööd teha, nagu homset päeva poleks. See lõpeb kindlalt läbipõlemisega ja sellega, et kolmekümne viie aastastel sa selles valdkonnas enam ei tööta, sul pole sõpru ja peret või on perega suhted väga halvad. See pole normaalne!

Me Jannoga ei taha, et meeskond töötaks üle aja. Jah, vahel tuleb ette, aga see on siiski erand. Kui see kuu teed ületunde, siis järgmine kuu teed selle võrra vähem. Me lihtsalt ei luba üle aja töötada. Ja mitte põhjusel, et me ei raatsiks palka maksta, vaid hoopis seetõttu, et tuleb puhata ja olla koos lähedastega. Sul lihtsalt peab olema enda jaoks aega.

Sel teemal tuleb hakata avameelselt rääkima. Meil pole vaja üksikuid kurbi ületöötanud inimesi, vaid rahulolevaid ja õnnelikke, oma pere eest hoolitsevaid töötajaid. Kui me ei anna neile noortele inimestele praegu aega kaaslase leidmiseks, siis seda ju ei juhtugi.

Õnneks pole me Jannoga ainsad, kes sellele tähelepanu pööravad. Heaks näiteks on Roman, Jana ja Igor, sest ka nende restoranides Moon ja Kolm Sibulat on sama suhtumine ning väga tugevad meeskonnad. Õnneks on neid teisigi, näiteks Põhjaka, Salt, Ribe, Platz ja OKO. Selline suhtumine toob restoraniärisse õnnelikke ja hingestatud suhtumisega inimesi järjest juurde. Meil on Eestis viimase viie aastaga nii palju juhtunud ja kui mõelda, kus me olime toiduäris suhtumise poolest kümme aastat tagasi, siis on areng ikka hüppeline. Kiviajast tänapäeva.

Eelmise aasta jõulude ajal käisime kogu oma meeskonnaga Päästearmees süüa tegemas ning see oli väga valgustav ja südamlilik kogemus meile kõigile. Ma arvan, et saime ise sellest rohkemgi kui need, kellele süüa tegime. Sel aastal läheme Haiba lastekodusse. Andmise ja vastuvõtmise rõõm on head rõõmud.“

Ega lõpetuseks polegi midagi lisada. Suurepärase, kui inimesed teevad oma tööd kirega ega unusta samas teisi enda kõrval. See on hea märk, et muutuste tuuled puhuvad. Edukaid, rõõmsaid ja hingelt terveid inimesi on meil Eestis kindlasti vaja. Oleks selliseid kirega oma tööd tegevaid inimesi ainult rohkem.

