



ja ajatut, kodumaist muusikat, sest neid kohti, kus seda kuulda saab, ei oleks nii palju,” lausub ta mõtlikumalt.

Kõikide Pööbli nõude ja ka õllekannude valiku, ja üleüldse kõige lauanõusid puudutava suhtes kehtib Paabu sõnul lähenemine, et lihtsus on kõige alus. “Asjad peavad kõige enne praktilised olema ja arvestama kogu keskkonda,” ütleb tema kogemus.

Pööbel annab ühtekokku tööd kaheksale kokale, toorained tellitakse enamalt jaolt väikefirmadelt, kes on paindlikud ja huvitatud pakkuma ainult head ja väga head kvaliteeti.

Menüüde selgroo ja stiili autoriteeks on Paap koos õe Katrin Toonelaga, kes on olnud abiks juba mitmenda menüü koostamisel. “Menüüd püüame uuendada iga kolme kuu tagant, et kasutada toitude valmistamisel hooajalist ja värsket toorainet. Loomulikult arvestame ka klientide soovidega. Kõik töötajad saavad menüü koostamisel kaasa rääkida ja mitmed sellised road on ka reaalselt menüüsse jõudnud,” räägib ta.

Hinge sissepuhujad

Täpset vastust küsimusele, millest sõltub toidukoha edu või ebaedu, Paap ei tea. “See on raske küsimus. Kui ma seda teaks, siis oleksid kõik minu kohad edukad,” naerab ta.

Paap on enda sõnul kogemuste käigus avastanud, et kohal peab olema hing ja



Graafilise kunstniku Britta Benno pliatsist leidis tee lakte ja seintele mõttelikilde, tsitaate, teravat huumorit.

Pööblisse on seda hinge õnnestunud tal ka piisavalt sisse puhuda. Lisaks Pööbile ja Scotland Yardile on Paap olnud käimatõmbajaks ettevõtjaks veel Café Mmuah, Club von Überblingeni, Massimo ning nüüd ka uhiuue koha Peps puhul.

Valgus, julgus, soojs

Kohale nime valikul olid tema sõnul kriteeriumid lihtsad – oluline oli, et nimi saaks lihtne, intrigeeriv, lühike ja pöhjamine. “Ja loomulikult pidi nimi kokku sobima kõige muuga,” lisab ta. Olgu öeldud, et nime ja logo autor on Sven Puusepp.

Kogemus on Paabule õpetanud, et edu ei sõltu mitte nii väga heast asukohast,

kuivord rohkem paljudest väikestest detailidest. “Olulised detailid ruumikujundusel on istumise mugavus, mis ei ole ainult ergonomiline tool, vaid ka valgus, kaugus baarist, kaugus teistest klientidest, ruumi soojus jne,” loetleb ta.

Väga oluline on tema sõnutsi veel koha oma lugu, mis peab olema piisavalt huvitav, et esimese korraga kõigest kohe aru ei saagi. “Midagi peab jäätma ka mõtlemiseks, et oleks põhjust selle üle möelda ja arutleda,” sõnab ta. Loomulikult peavad kõik osad, nagu interjöör, tooted, teenindus, vormiriided ning graafiline disain kõik kokku tegema ühe suure terviku. Pööbl puhul näikse see just nii elevat.

“ Midagi peab jäätma ka mõtlemiseks, et oleks põhjust selle üle möelda ja arutleda.

**Paap Toonela,
Pööbli üks looja-test**

