

lähemale ja tegelikult võib öelda, et selles suhtes on juba päris palju ära tehtud. Ühelt poolt on palju ettevõtlikke ja julgeid inimesi, kes on avanud oma söögikoha sooviga pakkuda just nimelt sedasama igapäevast väljas söömise võimalust, teisalt laienevad valikuvõimalused nii hinna- kui kontseptsioonipõhiselt peaaegu iga kuu. Oleks ju tore, kui ka restoranipidamises hakkaks laiemalt levima nn inimeselt-inimesele-kontseptsioon ja tekiks rohkem kodukandirestorane, lihtsaid ja pisikesi kohti, mida peaks peremees-perenaine ise, kus saaks võõrustada oma sõpru ja naabreid ning mille eesmärk ei olekski olla kuu- lus või peen restoran.

Selleks, et niisugune lihtne ja argine lähenemine juurduks, on loomulikult vaja hulga tegurite koosmõju nii individuaalsel kui ka majanduslikul ja poliitilisel tasandil. Tegelikult algab aga kõik hoiakutest, soovidest ja tahtmistest. Kui tekib üldine arusaam, et väljas söömine ei pea tingimata olema midagi peent, kallist ja eksklusiivset, hakkab rohkem tekkima ka neid mõnusaid kohti, kus tähtis on hea seltskond ja mõnus olemine, mitte ebavajalikult pikk menüü või uhked disainlambid. Kui inimesel on kõht täis ja mugav olla ning ta saab teistega suhelda, on ta rõõmsam, tervem ja õnnelikum.

Väljas söömise kui sotsiaalkultuurilise nähtuse säilimise ja arengu seisukohast on avalik kommunikatsioon väga oluline. See, mida ja kuidas me söögikohtadest räägime, määrab ära inimeste hoiakud ja suhtumise, millest aga saabki kõik alguse. Siinkohal kutsuksingi nii spetsialiste kui lihtsalt huvilisi üles rohkem mõtlema ja ka avalikult arutlema selle üle, milline on meie väljas söömise kultuuri hetkeseis ja kuhu me tahame edasi liikuda. Toitlustus on oluline majandusharu, mis mõjutab väga paljusid inimesi ja valdkondi, olgu siis tegemist turismi, põllumajanduse või toiduainetööstusega. Tegemist on huvitava valdkonnaga, kus töötada ja ennast teostada, aga ka nähtusega, mida eri distsipliinidest lähtuvalt uurida. Seega usun, et meie kõigi kätes on võimalused arendada väljas söömist Eestis. ▀

Artikli autor töötab alates 2007. aastast restoranis Tigu ning kaitses 2014. aastal Tallinna ülikoolis magistritööd „Väljas söömise diskursuse konstrueerimine Eesti meedias Eesti Päevalehe, Õhtulehe ja Postimehe näitel“ (juh. Katrin Aava, PhD).



KULDMOKK FOTO: MEELI KÜTTIM