

viisi tähteä®



joulukuu 08

elämyksellisen viiden tähden ammattimedia

**Huipputyö-
paikat**

[www.viisitahtea.fi/
tyopaikat](http://www.viisitahtea.fi/tyopaikat)

[www.
olutkulttuuri.fi](http://www.olutkulttuuri.fi)
ammattilaisen
olutsivut

LIIKEIDEANA YHTEISÖLLISYYS

Yhteisöllisyys ja ruoan jakaminen pöytäseurueen kesken on uusien ruokalaravintoloiden ydin. s. 30

PRIMULA 100 VUOTTA

Primulan ravintoloiden liikeideat on tehty kestäväksi sekä hyviä että huonoja aikoja. s. 26

KADONNEET OLUTTUOPIT

2000-luvulla ravintolat ovat menettäneet jo 250 000 000 oluttuoppia myynnistään. s. 13

"ME OLEMME VELLIPERSEITÄ"

Jäämmekö vain teuraana odottamaan seuraavaa veronkorotusta tai muuta kohtalokasta iskuja? Pääkirjoitus s. 4

REKISTERÖIDY
väkevien ammattilaisten
omat sivut
yli22.fi

Alan paras uutispalvelu - 130 000 kävijää kuukaudessa - www.viisitahtea.fi

Haaga tutkimus tutki:
70 000 lukijaa



SAKE NO HANA

Lontoon *Sake No Hana* voitti tänä vuonna *Time Out* -lehden parhaan ravintoladesignin palkinnon. Sake No Hana on londonilaisen **Alan Yaun** uusin menestys (*Wagamama*, *Busaba Eathai*, *Hakkasan*, *Yauatcha*), joka tarjoaa japanilaista estetiikkaa ja jaettavia annoksia izakaya-perheravintoloiden tapaan. Tilan suunnitellut arkkitehti **Kengo Kuma** sai vuonna 2002 *Spirit of Nature* -palkinnon, jota suomalainen *Puu kulttuuris-ry* jakaa kahden vuoden välein merkittävästä puuarkkitehtuurista.

Sake No Hana

23 St James's Street, London SW1A 1HA

Puh. +44 (0)20 7925 8988

info@sakenohana.com

www.sakenohana.com

Suunnittelutoimisto: Kengo Kuma & Associates

Kuva: Junkichi Tatsuki

TRATTORIA DA LORETTA

Ravintoloitsija **Loretta Petti** tunnetaan hyvin Stuttgartin luovien alojen piireissä ja ennestään hänellä on kaksi italialaisiin makuihin keskittyvää *Allimentari*-herkkumyymälää sekä catering-toimintaa. Toscanalainen *Trattoria Da Loretta* syntyi kahden voimakentän väliin: temperamenttinen emäntä ja trendikäs baarialue määrivät tyyliin.

Suunnittelussa pyrittiin kodikkuuden tuntuun ja kommunikoinnin innostamiseen ilman, että asiakkaan reiviritunnetta uhataan liian tiiviillä yhdessäololla. Tilassa on kolme 20 istuinpaikan tukevaa pöytää. Tarvittavat ruokailuvälineet löytyvät istuinpaikan kohdalta pöydän vetolaatikosta.

Trattoria Da Loretta

Büchsenstraße 24

70173 Stuttgart

Puh. + 49 711 2804507

Ei verkkosivuja

Blogi: daloretta.over-blog.de

Suunnittelutoimisto: ippolito fleitz group GmbH, Identity Architects

Kuva: Zoëy Brown



BELLA ITALIA WEINE

Sisilialainen, Stuttgartiin asettunut kokki-ravintoloitsija, **Maria Patané** halusi ravintolan, joka näyttäisi siltä, että se on ollut aina olemassa. Patané ei halunnut ravintolaa, jos hän on töissä vaan oman olohuoneen, jonne tullaan syömään. Lisäksi ravintolatilan olisi ajettava myös viinimyymälän tehtävää.

Maria Patané ja italialaisen ruoan ystävä, arkkitehti **Peter Ippolito**, itsekin puoliksi italialainen päätti, että Maria saa haluamansa. Ippolito päätti soveltaa 1600-luvulta olevan, Palermön lähistöllä sijaitsevan *Villa Palagonian* ideoita, kuten kattopeilejä. Bella Italiassa kerättiin kirppiksiltä 90 erilaista peiliä barokkityylisestä *Miss Piggy*-aiheiseen peiliin.

1600-luku korvattiin viittauksilla 1960-lukuun. Vanhat puutuolit saivat pintaansa kuuman pinkin eri sävyjä. Yhdessäoloa ja yhteisöllisyyttä korostava 12 hengen pöytä sai palatsin kattokruunun sijaan modernien, kirppiksiltä kierrätettyjen valaisimien ryhmän.

Bella Italia Weine

Bismarckstrasse 41, 70197 Stuttgart

Puh. + 49 0711 3422 8680

info@bella-italia-weine.de

www.bella-italia-weine.de

Suunnittelutoimisto: ippolito fleitz group GmbH, Identity Architects

Kuvat: Zoëy Brown