

ETTEVÕTJATE ÕPPEREIS RUHNU SAARELE 13.-15.08.2024.a.

Ettevõtjate inspiratsiooni ja motivatsiooni õppereisi eesmärgiks oli tutvuda Saarte Koostöökogu piirkonnas asuva Eesti ühe väikseima Ruhnu vallaga. Saada inspiratsiooni, uusi ideid, teadmisi ning vahetada kogemusi kohaliku toidu tootmise, turismi, noorte kaasamise ning muu ettevõtluse alal ning turundamise valdkonnas. Vahetada kogemusi, kuidas saadakse hakkama kriisi olukorras, kui ühendus mandriga või Saaremaaga on katkenud. Kuna soodsat ilma paraku ei saa ette tellida ning lugedes ja tuttavate käest kuuldes hirmutavaid üleelamisi saarele jõudmisel meritsi, otsustasime, et Roomassaarest minnes on siiski tunni jagu kannatusi vähem kui Pärnust. Esialgne kokkulepitud aeg oli 20.august, aga meie vastuvõtja Ruhnu saarel Liise talu perenaine, küsis, et kas meile sobiks tulla hoopiski 13.augustil. Tagantjärele võime nentida, et see oli õige valik, sest vahetult enne olid väga tormised ilmad ning peale reisi mõne päeva pärast samuti katkes tormi tõttu ühendus saarega. Kuid meie reisi ajal olid ilmad super, meri vaikne ning ekstreemsed elamused jäid õnneks seekord saamata.

13.august

Eelmine päev oli veel kahtlus, kas reis ikka toimub, siis hommik on vähemalt Rakveres ilus päikesepaisteline ning tuulevaikne. Tee peal saame küll korra vihmaabina kaela, aga Virtsu jõudes on taevast selge ja meri peegelsile. Bussis oleme loosinud välja, kes millisest päevast kokkuvõtte kirjutab. Praamisõit Virtsu-Kuivastu möödub kiiresti ning peagi jõuame meie esimesse külastuskohta Koguva sadamasse. Koguva sadama on kuulsaks kirjutanud sealt pärit kirjanik Juhan Smuul, kelle sünnitalus tegutseb Muhu muuseum. Siinsamas kadakate vahel on filmitud Sulev Nõmmiku kultuskomöödia „Siin me oleme” ning „Mehed ei nuta“. Kuna pikast sõidust on kõigil kõhud tühjad, siis maitseme kõigepealt kohalikku toitu. Kuna see aasta on Saaremaa maitsete aasta, siis pakutavas me ei pidanud pettuma.



Bottengarn (Bottengarn tähendab tõlkes põhjavõrku) restoran töötab juba seitsmendat suve ja on avatud juunist augusti lõpuni. Kui algselt alustati tagasihoidliku toidukoha pidamist, siis igal järgneval suvel lisandus sadamasse midagi uut.



Täna on restoran laienenud vanasse paadikuuri, mis on ühtlasi muuseum ajalooliste fotode ja kalapüügivahendite ekspositsiooniga. Kõik Koguva küla taludest, suurem osa Tõnise talust, mille peremees keeldus kolhoosi astumast ja hoidis oma aitade ukseid lukus, et vara kolhoosi ei viidaks. Paadikuuri katusealune osa on ehitatud majutusruumideks personalile.

Õueala on maitsekalt kujundatud, sinna on rajatud privaatsed varjualused restoranikülastajatele. Rannas on kaks ujumaja külaliste majutamiseks, merel parvesaun, kuhu on võimalik kohapeal olevate paatidega sõita. Sama hoovi peal on uhke



külastemaja sviitide ja saaliga. Maja teisel korrusel olevad toad on saanud nime Juhan Smuuli elus olulist rolli mänginud naiste järgi. Kolm neist, Ita Saks, luuletaja Debora Vaarandi ja raadiosaadete toimetaja Ellen Noot, olid Smuuli abikaasad. Üks tuba on nimetatud õde Armilde Schmuuli järgi, kes töötas Vanemuise teatri kirjandusala juhina. Üks tuba eristub selle poolest, et sellel on privaatne terrass.

Mõtteid külastusest:

*Restoran ja majutus - säilitades vana on see ühendatud uuega. Räägi huvitavaid lugusid koha ja inimeste kohta, see köidab alati.

*Eriliselt jäi meelde Bottengarnis pakutud toit oma lihtsa ja kodumaise toorainega. Samas olid toidu maitse ja kooslus viidud viimase lihveni.



Porgandikreem andis võimaluse haugikroketitel domineerida.

*Tore oli, et kala hangitakse kohalikult kalamehelt. Kokkadega vesteldes selgus, et kvaliteetne ja kohalik tooraine on neile väga oluline. Usun, et seda võiks kindlasti ka meie piirkonnas tähelepanu all hoida.

*Rõõm oli näha hästi toimivat meeskonda ja sujuvat ning kiiret teenindust!

*Elamuseks oli rabarberi omapärane kasutamine magustoidus, isegi

krõbedad rabarberikoored kaunistasid magustoitu. Igatahes väga äge mõte!

Ja oligi aeg sõita Roomassaaarde, kust algas kahetunnine meresõit parvlaevaga Runö. Laev osteti Euroopa regionaalarengu fondi projekti „Väikesaartega ühenduse pidamiseks laevade soetamine” raames. Ringsu sadamas ootas meid Liise talu perenaine Luise-Maria väikese bussiga ning kahe sõiduga olime kõik transporditud Liise tallu. Talu on tegutsenud üle 20 aasta ning pakub 46 inimesele öömaja, head



kohalikust toorainest valmistatud toitu ja küpsetisi, peetakse ka poodi. Toitlustatakse mitte ainult oma külalisi, vaid ka teisi Ruhnus viibijaid ning kohalikke. Luise-Maria sattus Ruhnu tänu oma emale, kunstnik Ann Jõers ostis Ruhnu 1970ndatel kinnistu ning seal käis ta tütreka kahekesi suvitamas ning maalimas.

Siinne vaikus ning rahu meeldis ühe enam ning hakati järjest rohkem saarel toimetama. Kuna nad käisid tihti mandril, siis palusid kohalikud üha sagedamini midagi tuua, nii sai alguse

omapood. Kui hakati restaureerima kordonihoonet, hakati ehitajatele majutust pakkuma. Tasapisi on juurde ostetud paar kõrvalkinnistut ning vanu hooneid taastatud. Suviti korraldatakse Liise talu hoovil kontserte, laatasid ja teisi suurüritusi, näiteks juba 7 aastat on korraldatud Liise jooksu. LEADER toetusega on talule soetatud jahutuskapp ja külmkamber.

Liise talu majutus - jälle väga lahe kogemus, mida mandrilt ei saa. Lihtne ja mugav majutus ning maitsev toit Liise talus andsid meile võimaluse end saarel hästi tunda.



Peale õhtusööki külastasime Ruhnu rahvamaja, kus vaatamise 4 erinevat lühifilmi: 1930. aasta, 1990. aasta, Karu tulek ja Tagasitulek. Kaks kohalikku noort



toimetasid veidi arvutis ja filmiõhtu võiski alata. Mihkel Urmet täiendas



ekraanil nähtut huvitavate

kommentaariidega ning tutvustas LEADER projekte - Ruhnu ajaloolise mööbli valmistamiseks seadmete soetamine ning vihmavarjuprojektina ellu viidud Ruhnurootsi pärimusmuusikale keskendunud viiulilaager Ruhnus (Ruhnu

kultuuriruum). Filmide vaatamisest tekkis idee, et ka meie oma piirkonnast võiksid olla sellised vahvad filmikesed nii täiskasvanuile kui ka noortele.

14.august

Hommik algas jalgsimatkaga mööda saart. Giid oli väga asjalik ja oskas kõigile meie küsimustele vastata. Korsi talu on maailmas ainus terviklikult säilinud



rehielamu koos sinna juurde kuuluvate ehitistega. Hoone pikkus on üle 40m ja laius 8m, rehielamul on omapärane



küüruga katus, loomi hoiti eraldi laudas,

riideait oli samuti olemas.

1969.a novembritormi tuulerekord oli 48 m/s, see lõhkis sadama ning hävis 60-70% metsast. Sadam taastati 2000. aastate algul.

Kiriku koguduses on ca 40 liiget, kuid kirikus käib vaid mõni inimene. Muuseumi toimimiseks saadakse igal aastal raha Rootsi



kuninga fondist, kohalikud festivalid toovad samuti raha sisse. Kiriku remondiks annab kogudus ka oma raha.



Väga võimsa mulje jättis vana puukirik, kus on kasutatud vanu laevalaudu, naised pidid istuma vasakul ja mehed paremal pool.

Kiriku sisemus meenutab tagurpidi keeratud paati. Kirikut kasutati küünlavalgel. Kuna koguduse liikmete arv kasvas, siis tekkis vajadus suurema kiriku järele. Uus kirik pühitseti 1912.a. Paljud kiriku varad on hoiul Läti ja Rootsi muuseumides. Kalmistul on omapärased katusega ristid. Meie saarel viibimise ajal restaureerisid Ida-Viru ehitajad uut kirikut, kuna puitkonstruktsioonid olid aastatega kahjustatud. Üllatuseks oli see, et osa puitmaterjali oli kohale toodud meie piirkonna ettevõttest FER Projekt OÜ, kes valmistas laudad vastavalt ette antud tellimusele.



Ruhnu Vallavalitsus.



Kuna vallavanem ei viibinud saarel, siis tutvustas valla tegemisi meile volikogu esimees Heiki Kukk. Volikogu esimees töötas algselt piirivalves, kuid nüüd on ta saarel ainus kutseline päästja. Volikogus on 7 liiget, valla palgal on vallavanem, sekretär ja raamatupidaja. Valdade ühinemise juures kohalikelt nõu ei küsitud, kuid neil õnnestus siiski jääda omaette vallaks.

Kasutatud on väikesaarte toetust kiirabikeskuse ehitamisel. Praegu on käsil jäätmejaama kuuri ehitamine ja selle juurde pinnase rajamine. Toetust on saadud tankla ehitamiseks ning valla elanikele

on renoveeritud toetuse abil kolm elumaja. Väikesaarte toetust on kasutatud tänavavalgustuse paigaldamisel.

Saarele oodatakse eelkõige selliseid elanikke, kes ise endaga hakkama saavad ja eriti on oodatud lastega pered, et säiliks kohapealne kool. Põhikooli lõpetanud lapsed lähevad edasi õppima mandrile. Koolimaja ehitati vanasse kogudusehoonesse, riik aitas laenu katta. Koolis pakutakse lastele ka hommikuputru, lapsevanemad tasuvad osa toidurahast. Rahvamaja on antud rendile, raamatukogu toimib hästi.



Ettevõtjad tegelevad põhiliselt turismiga, puutööga tegelevaid ettevõtjaid ja ehitusfirmasid on kaks. Ettevõtjate vaheline konkurents on normaalne, mõnikord on aga tunda kohvikute omavahelist võistlust. Kohapeal vaba tööjõudu ei ole. Saarel on kolm kutselist kalurit. Mitu peret küpsetab kohapeal leiba ja suitsutatakse kala. Kohapeal on saekaater, kus tehakse põhiliselt palkmajade detaile.

Saarel keegi turismi valdkonda ei koordineeri, turismiettevõtjad teevad omavahel koostööd ning turismimessidel käimist toetab osaliselt vald. Saarel on vaid mõni eesti maatõugu lehm, kanad, kuked, haned ja lambad, saarel sigu ei ole seakatku ohu tõttu. Neli peret peab linde ja loomi. Volikogu esimehe saare elu tutvustust oli huvitav kuulata ning tema olekust oli selgelt



aru



saada, et Ruhnu saar on tore paik elamiseks.

Edasi järgnes lustlik sõit kahe veoautoga, meile anti hea ülevaade saarest ning saime kuulata huvitavaid lugusid saare kohta, mida rääkis meile esimese veoauto juht Marten.

Mõtteid päevast ja saarel kogetust:

*Igaüks, kes oma piirkonnas turismiteenuseid müüb, on tahes tahtmata ka selle piirkonna saadik ja esindusnägu. Seetõttu on äärmiselt oluline, et ettevõtjad/tuurijuhid ja teised teeksid omavahel koostööd.

*Kuna saarel on nii vähe elanikke, siis peavad kõik inimesed seal pidama mitut ametit, et kõik vajalikud ametid kaetud saaksid.

*Piirkonna tuurid on väärt ettevõtmised. Eriti veel siis, kui neid on võimalik eripalgelise tehnikaga n-ö loodusele/ümbruskonnale lähemale viia. Veoauto kastis nägime nii vaatamisväärsusi, loodust kui saime ka kohaliku igapäevaelu kohta rohkem teada. Ehk siis - kõik peab olema tasakaalus, pelgalt ajalootuur või ainult vaatamisväärsused kohaliku eluoluta jääks ühekülgsesks.



*Lihtsate vahenditega on võimalik pakkuda oma külastajatele äärmiselt põnevaid ajaveetmise võimalusi, näiteks too Kordoni baar, mis talveperioodiks kinni konserveeritakse.

*Tuletorni külastusel soovis enamus meist ronida torni tippu, et nautida kaunist vaadet saarele kõrgelt ülevalt. Paljud olid rõõmsad, et “treppide vallutamisega” hakkama said.

*Kõige suurem emotsioon oli Ruhnu tuletorni all majakeses olev linoollõikest pildi valmistamise töötuba, kui nii võib seda kirjeldada. Tegevus ei olnud mulle uudne, aga uudne oli lähenemine. Esiteks, et seda teenust pakkuda ja näidata turistidele tuletorni all olevas hoones ja teiseks, et seal oli kasutatud kõike vana - pressiks vana pesumasina pesurulli, muudeks osadeks vanade radiaatorite jalgu, vana puitu ja linoollõikeks näidismaterjale ehituspoodidest. Ja see siis töötoana üles ehitada. Kindlasti ei ole palju külastajaid, kes seda proovivad, aga kindlasti on asjaarmastajaid, kes seda nähes elavnevad nagu mina. Lisaks nostalgialaks, sest olen ju sellest



põlvkonnast, kes sellise masinaga sihtotstarbeliselt töötanud on. Igal juhul oli see nii hea idee, et kindlasti tahan seda omamoodi kopeerida ja kasutada MTÜ Sõmeru Start õpi- või töötoana. See on ülihea näide taaskasutusest.

Peale õhtusööki oli soovijatel võimalus rentida jalgrattad, et minna omal käel saart avastama, kes aga soovis, sai ujuda meres ning nautida imelist päikeseloojangut või hoopiski minna ennast sauna soojendama. Enamus meist aga kogunes taluõuele, et üheskoos vahetada päeva jooksul kogunenud mõtteid ja ideid. Kõrval asuvatel kinnistutel toimetasid robotniidukid vaikselt kedagi segamata.

15.august

Meie reisi viimane päev algas varajase tõusmisega. Praamisõit kulges viperusteta, sest meri oli väga rahulik. Praamil saime veel maitsta meid võõrustanud Liise talu pagari küpsetatud maitstvaid saiakesi. Hommikusöök toimus Roomassaare sadama kohvikus, kus kogesime infrastruktuuri parimaid külgi ülimalt hästi organiseeritud ja maitstva hommikusöögi näol. Paljud otsustasid lõpetada hommikusöögi imemaitse pannkoogi ja maasikamoosiga.



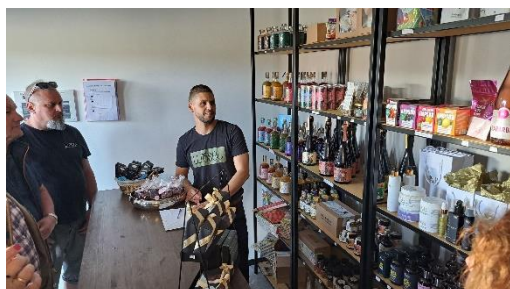
Järgmine külastuskoht oli ettevõtte **Wösel**.

Siin nüüd reisil osalejate mõtteid Wöseli külastusest:

*Kuressaare külje all asuv ettevõtte Wösel OÜ. Kuigi ta praktiliselt asub Kuressaare linnaga ühises ruumis, jääb ta linna piiridest täpselt välja ning saab kasutada maapiirkondadele suunatud toetusi. Seadmete soetamiseks on nad saanud toetust ka Leader meetmest. Paljud seadmed on nii uued, et need lähevad käiku alles kohe algaval hooajal.



*Wösel on Saaremaal tegutsev toidu ja tervisebränd, kus kasutatakse võimalikult



palju kohalikku puhas toorainet ning pakutakse uusi põnevaid maitseid ja tooteid teadlikule ning tervisest lugupidavale inimesele. Valmistatud toodetel on sees justkui võluvägi, mille koostise retseptid on ettevõtte omanikud ise välja mõelnud ja enda peal katsetanud.

*Katrín ja Taavi, kelle ettevõtte sai külastuspäeval just 7aastaseks, on niivõrd inspireerivad ja tegusad noored. Meil oli võimalus külastada nende uut tootmishoonet, mille kogumaksumus on umbes miljon eurot. Siinkohal kadestan alati neid inimesi, kes julgevad riskida ja teevad uusi investeeringuid juba siis, kui tundub, et ollakse tipus. Siiski – milline julgus suurendada ettevõtet ajal, mil majandusseis ja inimeste toimetulek on sedavõrd ebastabiilne.



*Alustada 7 aastat tagasi pelgalt õunasiidriäädika tootmisega ja nüüd on nende tootevalikus 25+ erinevat toodet. Nii tore on kuulata lugusid, kuidas kõik alguse sai, ning samuti saada kinnitust oma elustiilile, et sööme-joome seda, mille kohta teame, kust see on pärit ja kuidas see on valmistatud. Wösel toodabki ainult selliseid tooteid, mida Katrin ja Taavi ka ise igapäevaselt tarvitavad.



*Nende julged otsused on olnud õiged ja neil läheb jätkuvalt hästi, seda näitavad ka neile omistatud tiitlid: 2022. aastal parima talutoidu tiitel, parima toiduaine tiitel, parima alkoholiga joogi tiitel ning 2022. ja 2023. aastal parima alkoholivaba joogi tiitel. See näitab, et nende katsetused on kandnud vilja ja annab meilegi julgust katsetada erinevaid asju.

*Uus tootmishoone oli uhke, uued seadmed veel töökorda seadmata, aga praegugi ei kujuta ette seda muutust, et kui varem oli tootmine suvila tagakambris, siis mõne aja pärast alustab ettevõtte tootmist kordi-kordi suuremates mahtudes. Ilmselt on selline muutus stressirohke, aga kui eesotsas on positiivsed ja tegusad noored, siis pole miski teostamatu.

*Jõulude ajal tellin kindlasti neilt kinkepakke. Jõulupakkide müük on nende parim sissetulekuallikas aastas, kus palgatakse tööle ka lisatöötajaid. Kindlasti on nende turundus, reklaam sotsiaalseadmeas ning toodete uhke väljanägemine just see, mis paneb inimesed nende tooteid ostma.

*Meeletult äge pere ja ettevõtte!

*Tore oli tajuda, kuidas Wöseli omanikud väljendasid energiat ja optimismi oma äri suunamisel ja uute turgude otsingul.

*Veenev oli ka Katrini ja Taavi usk oma toodete tervislikkusesse. Jääb ainult põialt hoida, et nende seni juba 7 aastat kestnud julge ja originaalne ettevõtmine veel pikalt kestaks!

*Degusteerisime Shrub'e, samuti saime maitsta nende alkoholiseid jooke. Kogu grupp oli vaimustuses nendest toodetest ja kõigil oli võimalik tooteid endale kaasa osta ja mandrile jõudes neid ka oma sõpradele ja lähedastele tutvustada. Selline grupikülastus on ettevõttele suurepäraseks reklaamiks.

Partnerid olidki esimeseks grupiks, keda pererahvas oma tootmishoones vastu võttis. Olime neile n.ö. testgrupiks kas ja kuidas edaspidi hakata gruppe vastu võtma.

Koplimäe Mahetalu

Talul on pikk tootmisajalugu juba 1990. aastast.

Peremees Olev ja perenaine Marju kuulutati 2008. aastal parimateks noortalunikeks, kes tootsid kõiki saadusi mahedalt. Praegu jahvatatakse kiviveskiga erinevaid jahutüüpe. Tatra jahvatamiseks on eraldi veski. Jahvatatakse 100 kg vilja tunnis (rukis, speltanisu jm). Speltanisu on ürgne nisu sort, milles on säilinud kõik vajalikud ained ja vitamiinid.



Perenaine küpsetab kõik saiakesed-koogid-leivad oma jahvatatud jahust. Sel

aastal on põllud välja renditud, kvaliteetset mahedalt toodetud vilja on vähe saada. Jahu jahvatatakse vastavalt tellimustele, seismisel jahu kvaliteet langeb. Talu on saanud mitmeid erinevaid üleriigilisi tunnustusi. Algul toodeti ise mahevili, töödeldi ja turustati toodang. Et saada väga korralik toidujahu, siis selleks muretseti ka kvaliteetne kiviveski, millega oli võimalik erinevaid toidujahusid valmistada. Põhiliselt tegutseti oma pere jõududega ning tootmise kasvades loobuti ise vilja kasvatamisest. Seoses sellega tekkis raskusi kvaliteetse mahevilja hankimisega ja praeguseks on otsustatud tegevussuunda muuta.

Talu arendab end mitmes

valdkonnas - mahepõllumajandusest kuni sotsiaalse ja haridusliku vajadusega koolitusteni välja.

Mahetalu pidamine on kallis hobi, alternatiivina otsitakse tasuvamaid tegevusi. On aru saadud, et olude muutudes tuleb leida uusi lahendusi. Otsustati panustada nooremale põlvkonnale ning

luua muusikaharidusega pojale selline koht, kus oleks võimalik korraldada muusikalaagreid koos majutuse ja toitlustusega. Samas on ka teistel huvilistel võimalus kasutada ruume erinevateks õpitubadeks ning saab tellida gruppidele toitlustamist.

Talumaja vanas laudaosas paikneb õdus talukohvik, kus pakutakse gruppidele toitlustamist perenaise enda valmistatud roogade ning küpsetistega ja õpitubasid muusikutele ning ka erivajadustega inimestele. Perenaine on sotsiaalpedagoog ning korraldab lastele päevalaagreid. Poeg on muusikaõpetaja ja korraldab pillilaagreid.



Meile pakutud speltajahust sai ja kodune leib maitseid imeliselt, läätsesupp oli toekas ja magustoiduks oli mahlane õunakook tervislikust speltajahust.

Leader toetusi on saadud:



*Teravilja töötlemise seadmete ostmiseks (veskikivid on toodetud Taanis, veski seadmed on pärit Austriast).

*Kohviku väljaehitamiseks ja II korrusele õppeklassi ehitamiseks.

*Päikesepaneelide paigaldamiseks ja Põide Pasunakoori pillide ostmiseks.

Mõtteid mahetalust:

*Muljet avaldas kõrvalhoonesse rajatud kohvik, kus saab toltlustada grupe, müüa oma küpsetisi või korraldada õpitubasid.

Lõunasöök oli ülimalt maitsev. Igast

külastatud kohast on midagi meelde jätta, siis sel korral meeldis mulle tohutult perenaise olemus ja tema tegemised.

*Oma koduaeda ja vanadesse hoonetesse on võimalik luua uus tegevussuund ettevõttele.

*Erinevate põlvkondade koos toimimine ja kõigile sobivate tegevuste leidmine/võimaldamine.

*Otsitakse uusi väljundeid oma tegevuse muutmiseks.

Enne praamile minekut külastasime veel Muhi pagarikoda ja kalapoodi ning käsitööturgu. Igaüks leidis endale midagi meeldivat, aga põhiliseks ostuks oli siiski ahjust tulnud kuum leib. See maitsemeeli paitav leivalõhn bussis saatis meid teekonna lõpuni.



TAGASISIDE:

*Reis oli innustav ja inspireeriv.

*Uue ja vana liitmine, juurte väärtustamine isegi kui nad kipuvad kaduma, aga lood inimestest ja elust-olust jäävad.

*Lihtsad õuemängud nii lastele kui täiskasvanutele, mis justkui juhuslikult seinal sind ootavad.

*Taaskasutusmaterjalidest laadakuulutus, mida saab kokku rullida ja järgmisel aastal taas kasutada.

*Kvaliteetne ja kohalik tooraine on väga oluline.

*Meeskonna loomise tähtsus ja toimimine - Koguva sadama restorani meeskonna eeskujul.

*Noortega võiks minna Ruhnu laagrisse või matkama. Uudsena võiks teha seda koostöös Ruhnu väikese kooli noortega ja arvestada tuleks just noori huvitavate teemadega. Seejärel võiks olla vastupidi, et Ruhnu noored tulevad külastama meie valda.

*Enda jaoks võtsin kaasa erinevaid mõtteid noortega käelisteks tegevusteks (õpime sõlmi tegema, erinevatest looduslikest materjalidest meisterdamine, mõtteid, mida ringitegevuses teha jne) ja panen omale plaani, et ikka lõpuks uued noored ka sinna kaugele saarele viia.

*Üks äge ja suur eesmärk võiks tulevikus teostuda ehk MTÜ Partnerite liikmete tooteid ja teenuseid koondav, pakkuv ja esitlev pood Rakveres!!!

*Õppereisid maakondadesse ja saartele on väga inspireerivad ja silmaringi avardavad. Loodan, et jõuame mõnele väikesaarele veel :) Vormsi, Kihnu, Vilsandi ootavad!

*Peab ütlema, et need kaks ettevõtet olid väga sobivad ühte päeva. Wösel oma innovatiivsuse ja ettevõtlusjulgusega, Koplímäe oma traditsioonilise, aga tänapäeva sobivaks kohendatud ettevaatliku ja pikaajalise arenguga ettevõtmistega.

*Juba enda järgmise grupi toitlustust tehes, katsin samamoodi laua vanade nõudega ja serveerisin suppi supitirinares.

*Lahkusin positiivelt laetuna. Kahju ainult, et nende mahedat rukkijahu ei olnud võimalik kaasa osta. Küll aga saan seda e-poest tellida.

*Minu kui ettevõtja jaoks jäi kõige enam domineerima sõna – koostöö. Kõige suurem väljakutse saarel on inimsuhted, kuidas teha igas valdkonnas koostööd, kui inimestel on teemadest erinevad nägemused. Aina enam liigutakse teadlikult koostöö tegemise suunas. Rõõm oli näha ja õppida seda, kuidas iga ettevõtja ajab enda asja, aga samas tehakse kõike koos ühise eesmärgi nimel.

*Sellised õppekäigud ja erinevate väiketootmiste külastused annavad igal korral juurde enesekindlust, et ka meie ajame õiget asja. Sellised ekskursioonid on seega väga vajalikud ja sütitavad uusi ideid!

*Ruhnu saar jättis sügava jälje hingesoppi....

*Meeldis see, et Ruhnu rahvas oli uhke selle üle, et nad saarel elavad ja hoiavad alles saare ajalugu ja elu.

PIPRATERAD:

*Kohapeal oleks tahtnud midagi enda kätega ka teha või proovida (võrgu kudumine, vaiba kudumine jms). Sellest päevast või tervest reisist on kahju, et ei jõudnud randa jalutama. Lihtsalt tegevused ja söögikorrad oli nii lähestikku ja päris kuulamata ei tahtnud ka midagi jätta. Ja päris uneajast pimedas ei soovinud ka randa liikuda läbi metsa.

*Kohalik toit ja jook on need, millest külaline puudust tunneb. Ruhnul meile midagi sellist sisuliselt ei pakutud. Nõudis omajagu pingutust, et leida üles kohalik õlu, testimisjärgus olev kohalik džinn õnnestus välja rääkida üüratu hinna eest ning kala jäigi proovimata. Tulemuseks saunaõhtu mandriõlle ja kartulikrõpsuga. See ei ole ega saagi olla etteheide reisi korraldajatele, see on pigem nõutu hämmeldus kohalike suunas.



Täname Terjet ja Liise talu perenaist Luise-Mariat, kes selle põneva õppereisi programmi aitasid kokku panna ning kõiki toredaid ettevõtjaid kes meid vastu võtsid.