Lappilainen bistro yllätys-momentilla

Perttu Martinsuon ja Ville Niemisen Ylläskota tähyää ruokamatkailijoiden pyhiinvaelluskohteeksi.



Perttu Martinsuo ja Ville Nieminen tutustuivat reilu kymmenen vuotta sitten Savonlinnassa ravintolahommissa. Ylläskodan yrittäjinä he ovat toimineet viime lokakuusta lähtien.

 Toiveita tulevaisuudelle? No, näin vaatimattomasti: olla ruokamatkailijoiden pyhiinvaelluskohde Ylläksellä, Ylläskodan uusi yrittäjä Perttu Martinsuo muotoilee hymy silmissään.

Martinsuo ja yhtiökumppani Ville Nieminen avasivat uusitun Ylläskodan lokakuun alussa. Ylläsjärvellä rinteiden juurella sijaitseva ravintola avautui omistajakaksikon mukaan "huonoimpaan mahdolliseen aikaan". Sittemmin se on tavoittanut hyvin asiakkaita.

 Avasimme silloin, kun ruska oli ohi mutta syyslomat eivät olleet vielä alkaneet, he muistelevat.

Päätös ylläsläisiksi yrittäjiksi ryhtymisestä oli nopea, mutta haavetta yhteisestä ravintolasta oli hauduteltu jo pitkään.

– Muutama vuosi oli puhuttu omasta ravintolasta. Ylläskodan entinen yrittäjä on tuttuni, ja kun hän sitten vinkkasi, että olisi tällainen paikka, soitin Pertulle, Nieminen kertoo.

 Heinäkuussa syntyi ajatus, syyskuussa käytiin katsomassa paikkaa ja lokakuussa avattiin, Martinsuo täydentää.

Tasavertaiset yrittäjät

Ravintola-alalta molemmilla on pitkä kokemus.

Olen ollut alalla vuodesta
1996. Ensin pitsakuskina, sitten erilaisissa yrityksissä fine dining -ravintoloista isoihin catering-firmoihin ja risteilyaluksiin.
Olen ollut töissä muun muassa eri puolilla Lappia, Hangossa, Naantalissa, Savonlinnassa, Es-

panjassa, Tšekissä ja Virossa, alun perin espoolainen Martinsuo kertoo.

Puolitoista vuotta sitten hän astui ensi kertaa yrittäjän saappaisiin ostaessaan Luostolta Aarnikota-latukahvilan, joka toimii myös tilausravintolana. Nykyään Martinsuon koti on Luostolla, mutta talvesta noin puolet kuluu Ylläksellä.

Ville Nieminen puolestaan on aiemmin luotsannut henkilöstöpalveluyritystä.

– Vuokrasimme kokkeja ja tarjoilijoita Lappiin ja Saimaan alueelle, hän kertoo.

Tampereelta kotoisin oleva Nieminen on työskennellyt Ylläksellä kymmenkunta vuotta.

Villellä on täällä laaja kontaktiverkko, Martinsuo kehuu.

Ylläskodan yrittäjinä miehet

ovat tasavertaisia.

– Paljon tehdään samoja hommia, mutta käytännössä Ville toimii toimitusjohtajana ja minä hoidan operatiivisen puolen, Martinsuo luonnehtii.

Työntekijöitä yrityksellä on tällä hetkellä neljä, mutta hiihtolomille väkeä on tulossa lisää.

Martinsuo antaa kehuja myös vaimolleen **Pauliinalle**, jonka kanssa yhdessä hän laatii viinija ruokalistoja.

 Pauliina on ravitsemusalan moniosaaja ja tässä taustalla mukana.

Helposti lähestyttävää ruokaa

Tarjoiluissa Ylläskodassa halutaan panostaa laatuun ja yllätyksellisyyteen.

- Tarjoamme helposti lähes-

Palvelemme: MA-PE 9-16

Puh. 045 178 8555

tyttävää ruokaa, jossa on yllätysmomentti. Meillä on esimerkiksi alkuruokana maa-artisokkakeittoa lakritsilla. Viineissä pyrimme tarjoamaan mahdollisimman pitkälle sellaisia, joita muilla ei ole, kuten tšekkiläistä Veltlinské Zelene -viiniä, Martinsuokertoo

Martinsuo kertoo vierastavansa fine diningia itseisarvona; laadukkaat raaka-aineet ja yksityiskohtiin panostaminen ovat kuitenkin tärkeitä.

Paras asiakaskokemus syntyy, kun syö ja juo hyviä ruokia ja juomia ja kaikki toimii niin, ettei tarvitse kiinnittää huomiota mihinkään, hän analysoi.

Ylläskodassa käytetään paikallisia raaka-aineita mahdollisimman paljon mutta ei yksinomaan niitä. – Emme sido käsiämme mihinkään tiettyyn paikkaan, maahan tai maanosaan.

Päivisin 42-paikkaisesta ravintolasta saa lounasruokaa, iltaisin annoksia à la carte -listalta. Omistajien mukaan toiminta on lähtenyt hyvin käyntiin.

– Erittäin hyvin asiakkaat ovat löytäneet tänne, kun ottaa huomioon, miten pitkään on toimittu. Kun asiakkaat kertovat tulevansa uudelleenkin, se kertoo, että olemme oikealla tiellä, Martinsuo sanoo.

Johanna

KAUNEUTTA, TERVEYTTÄ HYVINVOINTIA







AVOINNA: MA-PE 10-17, www.yllasparturi.fi

P. 040 5475 550, Passipaikka 1, Äkäslompolo





TIE HYVÄÄN OLOON

