

KAHVILAT



jolie
Lounge & Café

Tervetuloa syömään ja juomaan
MA-LA klo 12 - 18
Kesäbrunssi la 13.8. klo 12 - 17
Friday Night Dinner 19.8. ja 26.8.
Dinner saatavana klo 17 alkaen, avoinna klo 21 saakka
Sivulantie 4, Äkäslompola - www.jolieloungecafe.fi - 041 3189227

Happy HOUR
joka päivä
klo 16-18

Avoinna päivittäin 11-17 syyskuun loppuun asti.
Tervetuloa!

Meillä voi maksaa yleisimmillä luottokorteilla.



MAISEMAKAHVILA
KESÄNGIN KEIDAS
Puh. 040 551 2185
Ajankohtaiset aukioloajat löydät ylläs.fi ja Facebook.com/kesanginkeidas



KOTAMAJA
Avoinna päivittäin 10-16 (Avataan ruskalle 29.8.)
Keitto lounas
Tervetuloa!
044 997 6666
Sarita
Kotamaja.fi @ Kotamaja_latvamaja

Avoinna Ma - Pe 10 - 15



Tervetuloa!
Opasteet alkaa Tunturintien ja Sivulantien risteyksestä Sisu Outdoorilta.
Muutokset mahdollisia, seuraa Facebook ja instagram
www.velhonkota.fi, puh. 040 701 5092



KAHVILA AVOINNA 1.9 alkaen: JOKA PÄIVÄ 10-17
Muutoin seuraa kotisivujamme www.karilantila.fi ja Facebookkia.
0400 589 638, Karilantie 31, Äkäslompola



Rainer Nyman tunnetaan Haltiakammista ja Kivinaavetasta. Nyt hän on uusien haasteiden edessä – ja kuvassa uuden toimitilansa edessä. Rainer aloittaa Suklaaruusun entisissä tiloissa catering-toiminnan. Tammikuussa aukeaa myös pieni ravintolasali.

Rainerin keittiö tunturikylän keskusta

Joulu myyty täyteen catering-palveluita, tammikuussa aukeaa pienimuotoinen ravintola.

– Tähän tulee kaksi uunia, tuonne yksi, väliin paisto, yrittäjä ja keittömestari **Rainer Nyman** levittelee käsiään valkoisessa loisteputkien valaisemassa tilassa, joka on muutamaa pakastinta lukuun ottamatta melko tyhjä.

Pakastimet sen sijaan ovat täysiä.

– Ostin juuri paikalliselta paimijalta marjoja ja sieniä 3000 eurolla, Rainer esittelee ja avaa pakastimen oven.

Olemme Tunturintien varressa sijaitsevan Konditoria-Leipomo Suklaaruusun tiloissa, mutta konditoriaa tai leipomoa ei enää ole. Marjat ja sienet ovat raaka-aineita, joita Rainer käyttää catering-toiminnassaan.

Yrittäjä kuvailee tulevaa joulukuuta jo etukäteen sanoilla ”täysi rähinä”. Kolme henkeä vastaa keittiöstä, neljä hoitaa viennin ja keittrauksen.

– Joulukuun ollaan jo myyty loppuun. Isoimmalla asiakkaallamme on 15 mökillistä brittejä, joille hoidamme kaiken: aamupalat, lounaat, illalliset. 700 ihmistä ruokittavana yhden kuukauden aikana. Nyt lähtee neljäs vuosi samalle asiakkaalle. Aiemmin meillä oli hoidettavana vain Äkäslompola, nyt myös Ylläsjärvi.

Tarkkaan hiottu kuvio

Rainer ei ole uusi kasvo Ylläksellä. Moni muistaa miehen

Hannukaisen kylällä sijaitsevista Haltiakammista ja Kivinaavetasta -ravintoloista, joissa hän ehti olla töissä 16 vuotta ja joista viisi yrittäjänä.

– Viime kevään päätteeksi pakkasimme kampeet ja hyvästelimme paikan. Olihan se hakea, paljon on siellä koettu ja paljon on opittu.

Mutta kuten Rainer sanoo, tunteet on laitettava sivuun, kun ajatellaan yrityksen parasta.

– Koronan myötä syrjäisestä sijainnista tuli haastava. Ei paljon ovipumppu käynyt. Nyt myös kiinteisiin kuluihin tuli valtava muutos. Ennen meillä oli 700 neliön lämmityskulut, nyt 70 neliön.

Toki uusissa tiloissa myös keittiö on pienempi.

– Mutta keittiö Uudenkaupungin ravintolassani, Captain's Makasiinissa, on vielä pienempi, ja sieltä nousee 750 annosta päivässä. Tämä tila pitää vain rakentaa toimivaksi.

Rainer on työskennellyt kesän etelässä.

– Meillä menee aivan mukavasti siellä. Captain's Makasiini oli ennen kesäravintola, mutta nyt se pyörii ympärivuotisesti. Siellä on yhdeksän henkeä töissä, joista osa tulee oikein mielellään välillä Ylläkselle työkeikalle.

Rainer on tyytyväinen tiimiinsä, joka on toiminut yhdessä jo vuosia ja jonka kanssa työnteko hoituu saumattomasti.

– Joulukuun brittien cateringissa on todella tarkat minuuttiaikataulut. Kuvio on hiottu tarkaan, ja olen investoinut ratkaisuihin, jotka helpottavat pakkaamista.

Cateringiin tulee joulusesonin jälkeen suvantovaihe, kunnes taas hiihtolomien jälkeen vilkastuu.

– Silloin alkavat yritysten keittraukset. Tammi-helmikuun hoidan kaksin puolisoni **Siken** kanssa.

Tammikuusta lähtien ravintola

Vaikka uudet tilat ovat pienet, Rainer haaveilee myös pienimuotoisesta ravintolatoiminnasta tammikuusta eteenpäin.

– Teen yhden pöydän ravintolan, hän naurattaa.

Kahdeksan hengen pöytää isompaa ei saliin mahdu.

– Ajatuksena on tarjota kuuden tai viiden ruokalajin menuita ja ottaa sisään joko yksi isompi porukka tai myydä vain tuoli-paikkoja, kuten Kivinaavetassa.

Perinteistä ravintolaa ei siis ole tulossa, eikä ilmapiiri tietenkään ole aivan sama kuin Haltiakammissa ja Kivinaavetassa, mutta ruokafilesofiasta ei tingitä.

– Se pysyy. Samat teemat ovat edelleen eli metsä ja meri. Tulesta on varmaan luovuttava, talonyhtiö ei ehkä tykkäisi hyvää, Rainer nauraa.

Ruokafilesofia seuraa myös

Tee se itse -menukasseihin, jotka saavuttivat suosiota koronan aikaan. Kyseessä on take away -tyyliin rakennettu puolivalmis menu, jonka ostaja itse viimeistelee mökillään tai kotonaan.

– Niitä emme ehdi joulukuussa tekemään, mutta tammikuusta heti aloitetaan, Rainer lupaa.

Valmistautumista talveen

Rainer nyrpää auki isoa, oranssia teippirullaa.

– Huomenna olisi tarkoitus vetää teippiä ympäriinsä, jotta hahmotan, mitä koneita minnekin tulee ja kuinka paljon ne vaativat tilaa.

Vielä ennen sesonkia Rainer käy Uudessakaupungissa, mutta sen jälkeen hän jää talveksi Ylläkselle.

– Kerran kuudessa viikossa täytyy käydä pyörähtämässä etelässä katsomassa, että kaikki on hyvin. Tai no kaikkiihan siellä on hyvin, mutta on se hyvä käydä kyselemässä murheet ja huolet.

Rainer itse on juuri nyt kohtalaisen murheettoman ja huolettoman tuntuinen mies.

– Onhan se hyvä fiilis, kun pääsee taas tekemään uutta, hän toteaa.

Satu