

KAUPALLINEN YHTEISTYÖ

Enää ei tarvitse nykiä Cafe Kellokkaan jyhkeän ulko-oven kahvaa turhanpäiten – kahvila on avattu pitkän tauon jälkeen! Tiskin takaa löytyy yrittäjä **Matthias Telliskivi**, joka on uusi kasvo Ylläksellä, mutta varmasti osalle retkeilevästä kansasta tuttu entuudestaan. Matthias on pyörittänyt jo vuosia Hetassa Tunturi-Lapin luontokeskuksessa Kahvila Peuraa kumppaninsa **Evelyn Väljan** kanssa.

Asiakkaat löysivät tiensä Cafe Kellokkaaseen jo sen ensimmäisenä aukiolopäivänä maanantaina 19. kesäkuuta.

– Vaikka olen kiihkeästi yrittänyt salata kahvilan olemassaolon, Matthias virnuilee.

– Olen aloitellut matalalla profiililla, hän jatkaa.

– Tässä on ollut paljon kaikenlaista järjestelemistä ja siivoamista. On käynyt putkimiestä ja sähkömiestä. Ilmastointi saatiin juuri päälle, sitä ennen keittiössä oli todella kuuma. Yksi jääkaappi vaatii vielä huoltoa ja vasta tänään tulivat astiankeräyskärryt.

Aiemmin samassa tilassa palveli Ravintola Halla, joka lopetti toimintansa viime syksynä. Matthias oli jo pidempään etsinyt sopivaa tilaa ja mahdollisuutta oman yrityksensä laajentamiseksi, mutta Kellokkaassa tarjolla ollut tila oli mennyt hänen tutkansa ali.

– Kun viime keväänä tulin ensimmäisen kerran tänne, olin käynyt katsomassa jo kolmea muutakin paikkaa. Tässä tilassa oli paras tasapaino, vaikka siitä aisti, että se oli ollut pitkään tyhjillään. Päässäni surrasi heti sata ideaa. Ajattelin, että ei se vaadi kuin vähän saippuaa ja työtunteja, ja tästä tulee takuulla hyvä, Matthias hymähtää.

Virosta pohjoiseen

Kahvila Peura on loistanut Matthiasin käsissä. Ravintola tunnetaan erityisesti erinomaisista pitsoistaan.

– Peura oli alkuun lounasravintola, pitsa ei ollut meidän juttu. Pitsa oli sellainen koronajan hätäratkaisu. Katsoin pankkitilille, että paljonko on rahaa, ja mietin, että mikä on edullista toteuttaa ja helppo myydä ulos. Tilasin pitsauunin jo heti siinä vaiheessa, kun korona alkoi sulkea paikkoja. Se pelasti meidät.

Peura on Matthiasin ensimmäinen oma ravintola. Vielä kaksitoista vuotta sitten mies eli Virossa.

– Olen Virosta syntyjäni. Ei minulla ollut mitään suunnitelmaa, että olisin halunnut lähteä sieltä minnekään. Oli hyvä työ ja kaikki. Olin vuoropäällikkönä fiinissä ravintolassa. Tammiukuussa oli kuitenkin hiljaista ja ajattelin, että voisin käväistä jossakin.

Työnvälitysfirma tarjosi Matthiaselle pestiä Hetasta.

– 48 tuntia myöhemmin olin jo Hetassa. Otin lomaa työpäikastani Virossa ja ajattelin, että olen keväiseen asti täällä.

Siitä keväästä tuli pitkä – Matthias on yhä samalla reissulla.

– Alkutilvi oli kaunis, kun aurinko alkoi nousta. Se oli niin erilaista. Mietin, että minkälai-



Pehmikset ovat kesällä kova juttu. Cafe Kellokkaasta saa pehmiksen myös vegaanisena ja gluteenittomalla keksillä. Kastikevaihtoehtoista löytyy perinteisten suklaan, kinuskin ja lakritsi-salmiakkin lisäksi Kellokkaassa keitetyt tyrni-, mustikka- ja puolukkakastikkeet.



nen kesä täällä mahtaa olla, ja jäin sitten kesäksikin. Se oli juuri se hullu sopulivuosi. Ja sieniä oli ihan järjettömästi!

Matthias oli Lapland Hotel Hetassa kokkina ja pian vastuussa koko keittiöstä.

– Siinä vierähti sen kymmenen vuotta, Matthias laskeskelee.

Ja sitten tuli vastaan vapaa tila Hetan luontokeskuksessa.

– Kävin silloisen kumppanini kanssa katsomassa sitä paikkaa ja olin heti merkkäämassa teipillä maahan kulmia. Moni kyllä sanoi, että älä ota sitä, se ei ole

semmoinen paikka, missä kannattaisi tehdä.

Matthias luotti omaan intuitionsa ja vuoden 2019 heinäkuussa aukesi Kahvila Peura. Nyt neljä vuotta myöhemmin Matthias on jälleen jotakuinkin samassa tilanteessa. Hänellä on käsissään kahvila tilassa, jota moni pitää haastavana, mutta jossa Matthias näkee valtavasti potentiaalia.

Kahvilatuotteilla käyntiin

Kahvila Peura on opettanut



Yllästunturin luontokeskus Kellokas

Osoite: Tunturintie 54, Äkäslompolo
Asiakaspalvelu: 0206 39 7039 / kellokas@metso.fi

Luontokeskus palvelee 29. lokakuuta saakka joka päivä kello 9–17. Kahvila on avoinna arkisin kello 9–17 ja tapahtumien aikaan myös viikonloppuina.

Matthiakselle paljon.

– Peura lähti vetämään niin vauhdilla, että se oli alkuun todella haastavaa. Olin siinä vaiheessa ollut pitkään alalla töissä ja vaikka kaikki oli suunniteltua ja mietittyä, halusin silti tehdä itse ne perinteiset virheet – hinnoittelu pielessä ja liikaa töitä. Mutta siitä se kokemus kasvoi, Matthias summaa.

Cafe Kellokkaan kanssa Matthias ei halua hötkyillä.

– Ensin otetaan laitteet ja paikka haltuun ja järjestellään salia. Valikoimassa aloitetaan suolai-

silla ja makeilla kahvilatuotteilla. Buffet-lounasta meiltä ei saa. Lämmintä ruokaa on nyt ensimmäisinä päivinä kyselyt jonkin verran, joten voi olla, että jossain vaiheessa tarjoamme lämmintä ruokaa lautastarjoiluna. Erikoiskahvejakin on jo kysely. Meille on tulossa kunnan pannukahvekeitin ja hyvä italialainen espressokone. Teetä varten meillä on lajitelma villiyrtejä, jotka ostamme entiseltä kumppaniltani, joka on koulutettu villiyrtekerääjä. Pehmikiä saa myös vegaanisina ja gluteenittomalla keksillä.

Matthiaksella on Cafe Kellokkaassa yksi työntekijä, mutta hän itse vastaa keittiöstä.

– Leivon itse aamulla piirakat, kakut ja pullat.

Molemmissa kahviloissaan hän tähtää mahdollisimman pieneen hävikkiin.

– Hetassa kaikelle ylimääräiseksi jäävälle ruoalle, leiville ja pullille on syöjät. Biojäte menee lampaille. Täällä Ylläksellä **Virpi Pohjolainen** hakee yli jääneet leivät vaellushevosiilleen. Jos jollakin on lampaita, joille haluaa hakea hävikkituotteita, tänne vain yhteyttä, Matthias vinkkaa.

Avoinna arkisin ja välillä viikonloppuinkin

Cafe Kellokkaan myötä Matthiasesta tuli äkäslompololainen.

– Evelyn vastaa Peuran toiminnasta ja minä Kellokkaan. Onnistuin saamaan asunnon aivan kylän keskustasta, Matthias iloitsee.

Muutaman kilometrin työmatkan mies polkee pyörällä. Kuudelta aamulla ylös tunturiin ja iltakahdeksalta takaisin alas kylälle.

– Hetassa olen kulkenut ympäri vuoden pyörällä töissä. Siellä vain mennään toisinpäin: menomatka alamäkeä ja kotiin ylämäkeä.

Pyörämiehenä Matthiasesta on mukava, että samassa tilassa kahvilan kanssa toimii myös pyörävuokraamo Hidden Trails.

– Hetassa minulla oli oma pyöräverstaas jo silloin, kun työskentelin hotellin keittiössä. Pyöritin sitä kahvilankin rinnalla. Olen elänyt lapsuuteni maaseudulla ja oppinut, että omilla käsillä voi tehdä mitä vain aina hitsaamisesta kermakakkuihin. Vuokrasin pyöriä ja tein asiakkaille pyöräkorjauksia. Aika monta pitkän matkan pyöräilijää tuli pelastettua.

Verstaastaan Matthias ei luovu, vaikka se piti laittaa kiinni uuden kahvilavaltauksen myötä.

– Verstaan ansiosta olin tuttu kasvo Hetassa, kun aloitin Kahvila Peuran. Se helpotti alkua. Täällä Ylläksellä sen sijaan olen kaikille uusi kasvo. Tykkään lähteä mukaan järjestämään erilaisia tapahtumia ja tempauksia. Ja jos vaikutan etäiseltä, se johtuu vain siitä, että ajatukseni ja ideani risteilevät pääkopassa koko ajan kymmentä eri rataa, Matthias nauraa.

Kannattaa siis käydä rohkeasti tervehtimässä alueen uutta yrittäjää. Kahvila Kellokas on avoina ainakin arkisin kello 9–17.

– Aikataulu varmasti muokautuu, kun opimme näkemään, mikä kannattaa. Tapahtumien aikaan olemme varmasti myös viikonloppuisin auki. Teen itse usein pitkää päivää ja aina kun olen talossa ja ovi on auki, asiakkaat ovat tervetulleita!

**Teksti ja kuvat:
Satu Renko**

Kellokkaan uusi parkkipaikka paras lähtöpiste retkille

Luontokeskus Kellokkaan piha-alueella tehtiin viime kesän ja syksyn aikana iso remontti. Parkkialuetta kasvatettiin kahdella entisen parkkialueen kokoisella parkkialueella, jotka on sijoitettu kohti ylärintettä. Kellokkaan piha-alueelle pääsee nyt kahdesta liittymästä. Lisäksi alueelle rakennettiin linja-autolevike, uusi leikkikenttä ja selkeämmät lähtöpisteet reiteille. Savottamuseokin suoritettiin.

– Leikkikenttä on otettu hyvin käyttöön, paljon näkyy perheitä, **Timo Karinen** Metsähallituksen Luontopalveluista kertoo.

– Pääajatus remontissa oli, että Kellok-

kaasta tulisi ykköspaikka, josta lähdetään maastoon. Tästä pääsee reiteille pyörällä ja kävellen, ja kahvilasta voi ostaa pullat tai piirakat matkaan.

Luontokeskus Kellokkaassa laskettiin viime vuonna huimat 95 000 käyntiä, vaikka luontokeskus oli kiinni remontin ajan touko–kesäkuussa.

– Nyt kesäkuussa on ollut mukavasti porukkaa liikenteessä. Pohdimme juuri, ovatko ihmiset löytäneet niin sanotun räkättömän ajan. Ehkä touko–kesäkuulle on syntymässä uusi mikrosesonki, jolloin itikat eivät vielä kiusaa, Karinen pohtii.

Metsähallitus toivoo, että luontokeskuksen kävijät löytävät tiensä myös Cafe Kellokkaaseen.

– Maailmantilanne on ollut haastava kahvilan perustamiselle. Ensin korona muutti ihmisten käyttäytymistä, nyt älytön inflaatio vaikuttaa hintoihin ja ihmisten maksukykyyn, Karinen harmittelee.

Kahvila Kellokkaan yrittäjä Matthias Telliskivi on tilassa vuokralla. Metsähallitus edellyttää vuokralaiseltaan sen verran, että kahvila on auki sesongilla ja että toiminta sopii luontokeskuksen profiiliin.