

MAINOS



Tilausravintola tarpeiden ja toiveiden mukaan

LOUNASAJAN ULKOPUOLELLA Bonneville toimii tilausravintolana. Perhejuhlat, yritysten ja yhdistysten erilaiset kokoukset – kaikki vähintään noin 15 hengen tilaisuudet hoidetaan asiakkaiden toiveiden mukaan huolella. Kabinetissa tilaa 30 hengelle, suurempiin juhliin koko ravintolan 150 paikkaa.

Tutustu tilausravintolan valmiisiin menupaketteihin www.bonneville.fi/tilaustarjoilut.php

Bonnevillen henkilökunta innostuu uusien ja erilaisien makujen kokeilemisestä. Kuvassa Nina Alatalo sekä keittiöpäällikkö Petra Koskela.

Bonnevillen ravintoloitsijoita Marita ja Ilpo Vileniusta (ylhäällä) ja henkilökuntaa yhdistävät sama asenne ja rakkaus ruokaan. Kuvassa (vasemmalta oikealle) Tuula Laitinen, keittiöpäällikkö Petra Koskela, ravintolapäällikkönä toimiva Satu Pyöriä ja Nina Alatalo.



Maku ratkaisee

Texmexiä kouvolaalaisille tarjoillut klassikkopaikka on alkuperäisen yrittäjäpariskunnan käsissä freesattu raikkaaksi ja monipuoliseksi lounas- ja tilausravintola Bonnevilleksi.

Paljon uutta, ja yhtäaikaa paljon tuttua: noutopöydät tutuilla paikoillaan, tiskin takana tutut hymyilevät kasvat. Vileniuksen pariskunta palasi viiden vuoden poisolun jälkeen lähtöpisteeseen ja laittoi perustamansa ikonisen Nevillen tilat uusiksi. Uuden lounas- ja tilausravintolana toimivan Bonnevillen makumaailman takana on tutun ravintoloitsijapariskunnan lisäksi alkuperäisen Nevillen henkilökuntaa.

– Ei me raaskittu pysyä poissa, **Marita Vilenius** myöntää, – Rakkaus ruokaan ja tähän paikkaan pakottivat palaamaan.

Pientä jonoa alkaa muodostua jo pian kellon lyötyä puoli 11. Ensin siipaataan levitettä Peltolan leivän päälle. Tuoreet ja värikkäät salaattipöydän antimet houkuttelevat ja täyttävät lautasia.

Raikkaat värit toistuvat myös sisustuksessa. Tutut pöytäryhmät ovat saaneet uutta väriä pintaan, ja tapeteissa kiemurtavat kotoiset kukat. Isot ikkunat tuovat avaruutta 150-paikkaiseen ravintolasaliin.

– Vihreillä raikkaila väreillä haluamme kertoa myös arvoistamme. Tarjoamme jokaisella lounaalla broileria tai kalaa vaihtoehtona punaiselle lihalle. Kasvisruokaa on aina jossain muodossa tarjolla. Vihreys on meille myös vastuullisuutta.

KESTÄVIÄ ARVOJA

Vastuullisuus ei ole Vileniuksilla vain sanahelinää. Nevillen alkuperäiset kalusteet ovat saaneet uuden elämän pienellä tuunauksella. Lisäksi

pöytiä ja astioita on haalittu kierrätettyinä. Toinen salin keskellä olevista pitkistä pöydistä on aiemmin palvelut siuntolaisessa koulussa, toinen on peräisin Jämijärveltä.

– Kaikkea ei aina tarvitse ostaa uutena, Marita vinkkaa.

Bonneville muotoutui pääosin pariskunnan omista käsistä. Marita ynnää, että tuhatkunta tuntia vierähti ravintolatilan muutoksessa Nevillen tummista sävyistä Bonnevillen koitoisaan keveyteen. **Ilpo Vilenius** hoiti isommat ja raskaammat työt, Marita suunnitteli kokonaisuutta, tapetoi ja maalasi.

– Meillä on ollut toimiva kombo jo lähes 50 vuotta, he hymyilevät.

Marita innostuu ja ideoi, Ilpo huolehtii käytännön toteutuksista – ja toimii makutuomarina.

– Suuremmilta kinoilta on aina vältytty, vaikka ollaan oltu samassa työvuorossa vuodesta -77 alkaen, Ilpo kertoo.

MAISTUVA RUOKA LAADUN TAE

Ruuan tulee olla maukasta. Se on ratkaiseva tekijä lounaspaikan valinnassa, tietävät Vileniukset vuosien kokemuksella.

Bonnevillen keittiössä raaka-aineet ovat laadukkaita ja niiden alkuperään kiinnitetään huomiota. Viinivalikoima on eurooppalainen.

Lounaan rakentaminen vaatii ammattitaitoa. Millä ruuat kypsennetään, miten lounasvalikoima toimii asiakkaan kootessa annosta lautaselle. Kaikki eivät voi olla kastikkees-

sa tai yksittäisinä annoskappaleina Marita muistuttaa.

– Energiatohokkuudellakin on merkitystä, Ilpo lisää.

Omien ruokailutottumustensa mukaisesti Vileniukset pitävät tärkeänä, että Bonnevillessä punaiselle lihalle on aina vaihtoehto tarjolla. He itse syövät pääasiassa kanaa ja kalaa kasvien hoystämänä.

Makujen ja kattauksen toimivuuden lisäksi Vileniukset ovat tarkkoina tarjonnan riittävästä vaihtuvuudesta. Marita tietää, että samoja ruokia toistaviin lounaslistoihin kylästy nopeasti.

– Meillä lounaslista suunnitellaan aina pari viikoksi kerrallaan. Kuuntelemme herkäällä korvalla asiakkaiden toiveita ja henkilökuntamme pitää myös kirjaa palautteista ja laittaa muistiin omia huomioita. Bonnevillen lounas rakentuu aidosti asiakkaita ajatellen.

Marita on innokas kokeilija. Aika pian kaupan uutuudet löytävätkin tiensä kotikeittiöön. Ilpon vastuulla on palautteen antaminen. Koska lounaslista elää ja uudistuu joka viikko, uusia reseptejä testataan Bonnevillessä ahkerasti. Henkilökunta jakaa saman innon ja innovatiivisuuden ruuan valmistukseen.

Ja halun palauttaa kaikille kouvolaalaisille tuttu ravintolakiinteistö arvoiseensa asemaan. Yhteinen rakkaus ruokaan ja ravintolan pitkään historiaan näkyy nykyisessä Bonnevillessä.

Reseptiharrastuneisuudesta kertoo jo Nevillen ajoilta tallessa pidetty re-

septivihko, jota täydennellään aina kun uusi toimiva ruoka osuu kohdalle. Alkuperäisistä resepteistä valmistetaan myös herkullisia klassikoita. Vihkosta löytyy muutama asiakkailta peräisin oleva reseptikin. Marita on tuonut kotikeittiöstään tarjolle kana-ruokia ja ruokaisan linsseikeiton.

– Keittiömestariimme **Petran** kehittää mango-coleslaw hupe-nee salaattipöydästä nopeasti.

Yrittäjäpariskunnan luotosta ammattitaitoiseen henkilökuntaansa kertoo se, että tällä hetkellä Vileniukset pyörittävät Bonnevilleä osaisina eläkeläisinä. Whatsapp-ryhmäviesteillä on nopea ratkaisu yhdessä akuutteja asioita, ja asiakaspalautteisiin pystyy vastaamaan etäyhteyksin samalla tavalla kuin paikan päälläkin.

– Yhteisellä näkemyksellä, ymmärryksellä ja elämäkokemuksella voimme luottaa Bonnevillen Satun, Petran, Tuulan ja Ninan käsiin hyvillä mielin. Tämä on näytön paikka meille kaikille.

Tutustu lounaaseen

www.bonneville.fi/lounas.php

RAVINTOLA
Bonneville

Salpausselänkatu 27, Kouvola,
p. 0400 452 200

info@bonneville.fi • www.bonneville.fi
Avoinna ma-pe ma-pe klo 10.30–14.30,
muina aikoina tilauksesta.