



Elof Elvenäs, Åsa Jönsson-Carlsson och Anita Elvenäs

Kontrakt på plats - 18 mars öppnar Arenakrogen

Publicerad: 20 februari 2013

Författare: Lina Hagström

I dag skrevs kontrakt mellan Lindesberg Arena AB och Anita och Elof Elvenäs som ska driva restaurangen och bowlinghallen i arenan. Arenakrogen, som restaurangen kommer att heta, har redan anställt en kock och arbetet med iordningställande av lokal, förhandlingar med leverantörer och marknadsföring börjar med detsamma. Den 18 mars ska allt vara klart för ett öppet hus för allmänheten.

– Att få driva restaurang med de här vyerna är inte fel, säger Elof Elvenäs och blickar ut mot den vintervackra och frusna Lindessjön.

Själv är han gammal bowlare och har alltid drömt om att få driva bowlinghall. Nu uppfylls den drömmen.

Paret Elvenäs driver redan i dag Kristineplans Restaurang och Bowling i Kopparberg. Bowlinghallen där har i princip samma utrustning och teknik, vilket Elof ser som en stor fördel. I Kopparberg finns 6 banor, i Lindesberg 8. Köket har ungefär samma kapacitet

som det i Kopparberg men sittplatserna är färre. I Lindesberg blir det platser för cirka 120 gäster medan det går in uppemot 200 i Kopparberg.

- Vi fick ytterligare anbud men Elof och Anita Elvenäs erfarenhet var vad som blev avgörande. De har drivit liknande verksamhet och vet precis vad det handlar om, säger Åsa Jönsson-Carlsson, VD för driftsbolaget Lindesberg Arena AB.

Elof är den som kommer att ansvara för bowlingdelen medan Anita tar hand om det som berör restaurangen.

- Vi jobbar givetvis nära varandra och bollar allting. Vi samarbetar bra, säger Anita, som berättar att de nu kommer att lägga allt krut på att få igång verksamheten i arenan, samtidigt som restaurangen och bowlingen i Kopparberg fortsätter som vanligt.

- Vi har en väldigt bra personalstyrka med driv i Kopparberg som gör att vi kan vara här och jobba. Vi tror det är bra att Lindeborna får se oss och också får se att det är en förändring på gång, säger Anita, som redan hunnit anställa en kock och har en till på gång.

- Att kunna lösa kocksidan på ett bra sätt var viktigt när vi bestämde oss för att gå in i detta. Nu har vi anställt Tony Risberg, en jätteduktig kock från Köping, säger Anita.

Matutbudet kommer att likna det i Kopparberg. Husmanskost och á la carte. Restaurangen kommer att heta Arenakrogen.

- Namnet lyfter fram arenan och signalerar samtidigt vad det är för slags verksamhet, säger Elof.

Vilka förändringar kommer övertagandet att innebära då?

- Vi kan ju avslöja att man kommer att märka skillnad i alla fall, säger Elof återhållsamt.

- Utan att säga för mycket så kan vi nämna att det blir lite annorlunda med miljön och inredningen. Den 18 mars kommer vi att ha öppet hus och då är alla välkomna hit att själva kika, säger Anita.

Priset och öppettider då?

- Det blir ingen förändring på prissidan. Öppettiderna kommer däremot att bli bättre. Under helgerna kommer tiderna på bowlingen och restaurang att gå hand i hand.

Hur känns det att sätta igång?

- Vi ser det som ett oerhört förtroende att få vara med och lyfta upp och få fart på arenan. Det är ett stort projekt och det känns jätteroligt. Den här byggnaden är ju

betydelsefull för hela bygden, säger Elof.

- Ja, det finns en enorm potential i arenan och det är jätteroligt att få vara med på den här resan. Nu är det upp till bevis. Det är dags att sätta igång och jobba hårt och visa att vi är rätt folk att driva detta, säger Anita. I morgon ska hon träffa kanal 5 för att prata marknadsföring.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/kontrakt-pa-plats-18-mars-oppnar-arenakrogen/>