



Elin og Geir Enes syner fram kjøkken og anretningsavdelinga.

Elins Matgleder driv godt i Rosendal. Ei fantastisk sommar drift gjer at verksemda frå 1. mars har starta arbeid med klargjering av endå eit lokale, mest vegg i vegg med restauranten. Lokala vil få namna Kafe Hylleblomen og Restaurant Fiolen. Kafelokala skal vera klar til opning i palmehelga. Geir Enes gjer mykje av arbeidet sjølv. Lokale fima er leigd inn på fag som elektro og røyr.

Lokala der Kafe Hylleblomen skal inn, vert leigd av familien Øyvind Skeie. Kjøkkenet vert oppgradert. Det kjem nytt inventar med nye stolar og småbord. All belysning vert skifta ut. Markisene vert også nye. Alt interiør vil gå i lysare fargar. Slik sett vert det ein klar skilnad på kafeen i høve til restauranten.

Alle varer og tenester er kjøpt lokalt. Lio Sag leverer bygningsvarer og måling. Johansen Røyr har røyrarbeidet. Alt elektroarbeid vert gjort av Kvinnherad Elektro. Kvitevarer vert kjøpt hos Power Rosendal. Her føler ein same malen som i arbeidet med restauranten. Då vert med andre ord berre nytta lokal arbeidskraft og lokale leverandørar.



Geir Enes gjer mykje av ombyggingsarbeidet sjølv. Fag som elektro og røyr vert leigd inn lokalt.

Det er plass til 40 personar i Kafe Hylleblomen. I tillegg kjem 40 sitjeplassar ute. Begge serveringsplassane vil vera eit skjenkeområde med eit skjenkeløyve. Ansvarlege for den daglege drifta vil vera kokken Ida Gjengedal, dagleg leiar Elin Enes og dottera Anine Enes.

Elins Matgleder Rosendal med både restaurant og kafe vert ein viktig arbeidsplass med mange tilsette. Med full drift i sommar vil talet koma opp over 15 tilsette. Mange av desse er nye i faget.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal



Denne kjøledisken er truleg det einaste som vert med vidare i kafedrifta i desse lokala.