

Tampereen Teerenpeli avasi uudistettuna Hämeenkadun uuteen aikaan

Tampereen Teerenpeli on avannut ovensa uuteen vuosikymmeneen uudella ilmeellä. Takana on 21 vuotta Hämeenkadulla ja vaikea vuosi ratikkatyömaan keskellä, mutta nyt kuparinen baaritiski loistaa intoa uuteen.

- Kyllä se työmaa kannatti kestää. Nyt tämä osa kadusta on jo todella viihtyisä ja tuo meille hyvin ihmisiä. Siksi halusimme uudistaa myös ravintolan vastaamaan Hämeenkadun uutta aikaa, kertoo Teerenpeli Tampereen yrittäjä Markku Virtanen.

Sebastian Sandelinin suunnittelema sisustus on saanut innoituksensa Teerenpelin omasta panimosta ja tislaamosta. Tislaamopannujen kupari, tammen aromit ja satulanahan sävyt on tuotu sisustukseen näkyvästi. Ravintolan ydintuotteiden mukaisesti sisustuksen on haluttu myös henkivän kiireettömyyttä ja kestäviä arvoja.

- Ei ole tarkoitus olla sisustustrendien aallonharjalla vaan tarjota jotain yhtä aikaa kestäväää kuin hitaasti kypsyvä viski tai laadukkaasti pantu olut, Virtanen kuvailee.

Samalla yleisilmettä on raikastettu niin, että se tarjoaa viihtyisän seurustelutilan myös niille, jotka arvostavat olutta ja viskiä enemmän kattavaa viinilistaa sekä vuosi sitten uudistettua TeerenDelin ruokalistaa.

Mittavia parannuksia on tuotu niin ikään stand up -illoistaan tutun alakerran ilmeeseen ja käytettävyyteen. Loungetilaa on uudistettu uuden tyylin mukaiseksi ja noin 80 hengen juhlatila on varustettu nykyaikaisella AV-tekniikalla. Juhlatilaan on mahdollista saada myös cateringpalveluita. Alakerran juhlatilojen lisäksi Teerenpelissä on kaksi nykyaikaisella kokoustekniikalla varustettua tilavaa kabinettia.

- Haluamme profiloitua entistä vahvemmin myös kokous- ja juhlatilana, joten näihin funktioihin on nyt panostettu, Virtanen sanoo.

Pian kellarissa alkaa myös kypsyä kaupungin ensimmäinen tamperelainen viski, kun sinne valmistuu ”viskikuutio”. Näyttävänä sisustuselementtinäkin toimivaan lasiseen vitriiniin mahtuu kahdeksan tynnyriä, joissa viski kypsyy viiden vuoden ajan. Tynnyreiden antimista voi ostaa osuuden itselleen ja käydä ihailmassa oman viskinsä valmistumista. Viskikuutio toimii jo Virtasen toisessa Teerenpeli-ravintolassa Oulussa ja on siellä saavuttanut suuren suosion.

Virtanen on ollut yrittäjänä Tampereen Teerenpelissä 2,5 vuotta. Hän hyppäsi tiskin taakse juuri ennen kuin Hämeenkatua alettiin repiä auki.

- Vaikka katuremontin aika teki loven myyntiin, yhteistyö Raitiotieallianssin kanssa sujui todella hyvin. Ei siitä ajasta mitään traumoja jäänyt, hän kiittelee.

Virtanen kertoo myös alusta asti uskoneensa siihen, että lopputuloksesta tulee entistä ehempi ja se näkyy myös Teerenpelin suosiossa.

- Jo viime kesänä heti, kun terassi saatiin uudelleen auki, ihmiset löysivät takaisin ja ihastelivat sitä, miten viihtyisä ja turvallisen oloinen Hämeenkatu nyt on. En malta odottaa kevään koittamista ja sitä, kun saamme avata uudistetun terassin. Sitten ravintola avautuu osaksi kaupunkitilaa vieläkin paremmin, Virtanen suunnittelee.



TEERENPELI
BREWERY • DISTILLERY • BAR

Lisätiedot:

Markku Virtanen
Yrittäjä, Teerenpeli Tampere
0400836477 / markku.virtanen@teerenpeli.com

Anssi Pyysing
Toimitusjohtaja, yrittäjä, Teerenpeli Yhtiöt Oy
0500 830 458, anssi.pyysing@teerenpeli.com

Teerenpeli Tampere
Hämeenkatu 25
33200 Tampere

Ma 14-00
Ti-To 14-02
Pe-La 12-03.30
Su 14-00

Teerenpeli Yhtiöt Oy on innovatiivinen ravintola-, tislaamo- ja panimoalan perheyritys, joka täytti 25 vuotta vuonna 2019. Konserniin kuuluu 7 Teerenpeli-ravintolaa Helsingissä, Lahdessa, Tampereella, Jyväskylässä, Turussa, Oulussa ja Lappeenrannassa, Taivaanranta-ravintola, Teerenpeli Panimo & Tislaamo, Laivaravintola Teerenranta sekä Wine Cafe Olavi. Teerenpeli Yhtiöiden liikevaihto on noin 14 miljoonaa euroa ja yritys työllistää noin 100 henkilöä. Teerenpeli Panimo & Tislaamon tuotteet valmistetaan uusiutuvalla energialla. www.teerenpeli.com