



Uuteen loistoon

Perinteikkään Haikon Kartanon päärakennus on remontoitu ja käyttöön on otettu uudenlainen palvelukonsepti.

Teksti ja kuvat: ADRIÁN SOTO



Satu Tiivola (oik.), sisustusarkkitehti Kirsti Kaspi ja toimitusjohtaja Juha Mähönen.

Laajassa remontissa uudistettiin kartanon päärakennus sisustusarkkitehti **Kirsti Kaspin** johdolla.

- Kirsti on tehnyt loistavaa työtä, sanoo remonttia tarkasti valvonut **Satu Tiivola**.

- Kaikki 24 huonetta on entisöity vanhaa kunnioittaen, kertoo yhtiön toimitusjohtaja **Juha Mähönen**.

Nyt hotellissa on viisi Imperial-luokan huonetta ja neljä sviittiä. Muut 15 huonetta ovat Classic-luokkaa.

- Kaikki matot on hankittu Belgias-

ta, mutta verhot ovat kartanon oman ompelijan käsialaa. Myös huonekalut ovat pohjanmaalaiselta yritykseltä, jonka työ sopii kartanon antiikkiin, sanoo sisustusarkkitehti Kaspi.

Huoneet ovat täynnä historiaa ja suomalaisen taiteen suuren nimen, **Albert Edelfeltin** työ on täällä hyvin läsnä. Edelfelt rakensi kartanon alueelle oman ateljeen, jossa hän vietti peräti 24 kesää maalaten parisataa taulua. Jokaisessa hotellihuoneessa on kolme Edelfeltin taidevedosta.

Myös hotellin olohuonetta, Keltaista Salonkia, koristaa kolme aitoa Edelfeltin työtä; muun muassa *Porvoo Linnanmäeltä nähtynä* ja *Onkiva ukko*.

Hotelli Haikon Kartano on kongressikeskus, kylpylä ja hotelli.

- Tällä hetkellä 80 prosenttia asiakkaistamme tulee Suomesta. Seuraava askelemme on markkinointi ulkomaille, sanoo hallituksen puheenhohtaja **Veikko Vuoristo**.



“Myös suomalainen asiakas haluaa tulla palveluksi liiallista huomiota herättämättä.”

Kesähärkää.

Keittiöpäällikkö
Jari Uotila.

Charlotta,
Jere, Tina ja
Robert
tekevät
olosta
mahdollisimman
mukavan.

Haikon Kartano on toiminut hotellina vuodesta 1966, ja se on maamme palkituin hotelli. Haikko on valittu maan parhaaksi kokoushotelliksi kymmenen kertaa.

Myös suosituissa kartanon kylpylässä on uutta tarjottavana, ennen kaikkea urheiluväelle. Uutuus on huippukylmä-osasto, missä lämpötila laskee jopa -110 asteeseen. Uudella osastolla on kolme eri kylmyysasteen huonetta, ja viimeisessä, missä lämpötila on huippukylmä, on tarkoitus pysyä kolme minuuttia. Talon puolesta paikalla on fysioterapeutti, joka valvoo asiakkaiden hyvinvointia.

Vuonna 1965 Satu ja Leo Vuoris-
to ostivat Haikon kartanon, joka oli silloin keskeneräinen talonraunio.

- Maksoimme talosta miljoona dollaria, eli noin neljä miljoonaa vanhaa markkaa, ja kaupan mukana tuli 14 hehtaarin puisto, kertoo 88-vuotias kauppaneuvos Satu Tiivola.

Kartanoon on palkattu butlerin eli hovimestarin tehtävään neljä nuorta matkailualan ammattilaista, jotka ovat innokkaita tarttumaan tähän uudenaikaiseen haasteeseen. Työn perusfilosofia on, että rutiinipalvelun sijaan uudet työntekijät toimivat luovina yksilöinä.

- Lähtökohtamme on, että hyvä palvelu ei mene koskaan pois muodista. Huoneiden uudistamisen ja tekniikan parantamisen lisäksi viemme palvelumme entistäkin yksilöllisemmälle tasolle, sanoo toimitusjohtaja Juha Mähönen.

Butlerit ovat vieraiden henkilökohtaisia *Welcome Managereita*, joiden tehtävänä on saada vieraan olo mahdollisimman mukavaksi.

- Kun tavoitellaan mieleen jäävää elämystä - oli paikka sitten tärkeä kokous, viikonloppuloma tai häät - palvelu on kuitenkin se elementti, joka korostuu. Myös suomalainen asiakas haluaa tulla palveluksi liiallista huomiota herättämättä, jatkaa Mähönen.

Haikon vieraat saavat nauttia uudesta kesäisestä menusta.

- Me suosimme lähiruokaa, koska se on kestävä kehityksen kannalta järkevää, ja myös koska lähiruoka on aina oma tarinansa, sanoo keittiömestari Jari Uotila.

- Meillä on kesämenussa päivän kala, joka on mahdollisuuksien mukaan siikaa tai kuhaa. Teemme yhteistyötä paikallisten kalastajien kanssa, mutta aina ei ole saatavilla niin paljon kalaa kuin me tarvitsemme. Vilkkaan kokoussesongin aikana kalaa tarvitaan suuria määriä. Sieniä ja marjoja meillä on riittävästi.

Haikon herkullisen kesämenun alkuruoka on *Lohipastramia ja jokirapusaalaattia* sekä *lime-aiolia*, pääruokana tarjotaan *Härkää Saltimbocca ja madeirakastiketta* sekä jälkiruokaksi *Tonkapavulla maustettua pannacotta* ja *vadelmaa*. ●