

Jari Virtanen A la Carte Laplandin uusi pomo



Keväällä 2009 saimme vahvistusta, humaaneja resursseja Suomulle. Jari Virtanen aloitti uudessa työssään Luostolla, Sodankylässä ja Suomulla ohjelmalvelu-, hotelli- ja ravintolatoimintaa harjoittavan A la Carte Laplandin johtajana. Pääpainon ensimmäisenä vuonna saavat Suomen toiminnot, ennen kaikkea Arctic Circle Hotellin kehittäminen ja sitten saavat yrityksen muut kohteet vuoronsa.

Mikäs tämä Jari Virtanen sitten on miehiään? Laadin muutaman tiukan kysymyksen, jotta saamme kaikki tutustua mieheen?

Kukas sinä Jari olet ja mistäs tulet?

Kotoisin olen Tampereelta, mutta tänne Suomulle tulin Rovaniemeltä, missä olin markkinointipäällikkönä Lapland Hotel & Safarikella. Sitä ennen olin 7 vuotta Savossa >Kuopio/Tahko. Tämä on minulle toinen "työmatka" Lappiin. Edellisen kerran olin Lapissa 1993-97 Rovaniemellä, Ounasvaaralla hotellinjohtajana. Taitaa olla niin, että eläköidyn tänne Lappiin-sen verran pahan tartunnan olen saanut.

Paljonko on elettyjä vuosia takana ja mitä olet ehtinyt niiden aikana touhuta?



Kohta rapsahtaa täyteen 51 v. Matkailualalla olen työskennellyt 28 vuotta ja pari vuotta siitä on mennyt ulkomaanhommissa. Aloitin hotelli/ravintolatöissä, joista sitten siirryin pikkuhiljaa markkinoinnin puolelle. Viimeiset 15 vuotta olen työskennellyt puhtaasti markkinoinn/tuotekehittelyn parissa ja erityisesti ulkomaanmarkkinoinnissa. Olen työskennellyt eri alueilla Suomessa, mistä on ollut paljon hyötyä työssäni. Kotimaamme koko kuva on kirkastunut ja kontaktiverkko kasvanut.

Sinulla on kuulemma paljon kansainvälisiä kontakteja?

Onhan niitä kertynyt aika lailla tässä vuosien varrella. Laskeskelin, että pelkästään viime vuonna tapasin noin 340 matkanjärjestäjän edustajaa workshoppeissa ympäri maailman, tai sitten heidän tutustumismatkoiltaan tänne Lappiin. Vuosien varrella monista matkanjärjestäjistä on tullut enemmänkin ystäviä kuin pelkkiä business-partnereita

Mikä on mielestäsi Suomulla parasta?

Suomun aluetta ei ole vielä ehditty "pilata". Tämä on ihmisen kokoinen paikka, jossa Sinä olet osa Lapin luontoa itsekin.

Minkä asian tai toiminnon parantamiseen/paranemiseen toivoisit vauhtia?

Toivoisin, että Suomua koskevia suunnitelmia saataisiin vihdoinkin päätökseen. Ennen kaikkea Lentomäen "odottelu" pitäisi saada loppumaan. Rakentajat ja investoijat vain odottavat (myönteistä) päätöstä. Mielestäni olisi hyvä aloittaa "palvelukeskuksen" rakentaminen nyt heti. Alueelle pitäisi saada esimerkiksi kauppa ja asuntovaunualue.

Joko sinulle on tullut visio siitä, mihin meidän täällä Suomulla pitäisi markkinointipanokset kohdistaa?

Tuo on vaikea kysymys. Meidän tulisi vielä enemmän yhdistää voimia koko markkinointia ajatellen. Meillä on kyllä joka alueella kovasti töitä

tehtävänä aktiivisemmän markkinoinnin suhteen, kaikki sesongit ja markkina-alueet tulisi huomioida. Ehkä kuitenkin kesään ja talven hiljaisimpiin kausiin tulisi panostaa nyt yhteisiä markkinointiponnistuksia aikaisempaa enemmän. Nyt kesä syö sen minkä talvi tuo ja se ei kehitä aluetta eikä yrityksiä pitemmän päälle lainkaan.

Mitkä ovat suunnitelmasi lumettoman ajan asiakasvirtojen lisäämiseen?

Eipä siinä ole kuin kaksi mahdollisuutta. Kehittää tuotteita, tarkoitan että, tehdä ihan oikeasti tuotteita tuolle kaudelle. Metsästys, marjastus, patikointi, pyöräily ja kalastus esimerkiksi antavat paljon sisältöä tuotteisiin. Tuotteet pitää sitten vielä saada myyntiin maailmalle. Yhteistyö muiden lähellä olevien keskusten kanssa on tärkeää niin tuotekehittelyssä kuin markkinoinnissakin. Toinen asia on sitten valita oikeat kohderyhmät, joille haluamme Suomen ilosanomaa tarjota. Sitten ei ku sentit samaan koriin, hihat ylös ja töihin maailmalle=)

Jos sinulle metsässä kannon takaa ilmestyisi Lapin noita, joka olisi valmis täyttämään kolme toivomustasi Suomua koskien, mitä ne olisi?

1. Että osaisimme paremmin ruveta tekemään yhteistyötä sekä alueen sisällä olevien yritysten kesken, että myös alueellisesti. Ilman yhteistyötä tuloksia ei synny.
2. Ymmärrystä katsoa pidemmälle tulevaisuuteen. Ottaa asiakaslähtöinen suhtautuminen tähän meidän koko liiketoimintaan.
3. Paljon rahaa toteuttaa nuo kaksi edellistä. Tosin rahaakin tärkeämpää on kuitenkin halu tehdä paljon työtä tulosten saavuttamiseksi.

Haastattelijana
Sirpa Kuvaja

Joulu on joka vuosi

Joulu on Arctic Circle hotellissa vuosittain monta kertaa. Ensin joulukuun alussa sadat englantilaiset perheet viettävät joulua ja tapaavat Santan eli Joulupukin. Pukki muistaa tietysti pieniä vieraita pakettilla ja tulee sitten uudestaan kotiin Englantiin jouluaamuna porolla savupiipun kautta täyttämään joulusukat.

Jouluaatto vietetään AC:llä tunnelmallisesti, perinteisten jouluherkkujen notkuvien pöytien ääressä. Joulupukin iso urakka jatkuu. Pieniä vieraita pukki jututtaa, kyselee onko oltu kiltteinä ja kaikki kiltit lapset saavat joulumuistiaisat.

Joulua vietetään uudemman kerran vuoden vaihteessa vuotena, kun venäläisvieraat viettävät joulua ja Joulupukki häärii venäläisen Pakkasukon kaverina.

Joulun aikana voit kokea revontulet joko moottorikelkkaretkellä tai huskyvaljakolla Lapin lumisessa luonnossa kaamoksen keskellä.

Jos sinun perheesi haluaa helpon, tunnelmallisen, aidon joulun, tule Suomulle valmiiseen joulupöytään. Majoitu hotellissa tai viihtyisässä mökissä ja unohda arjen kiireet.



Arctic Circle A la Carte

ALKURUOAT

Vihersalaatti (g,l)	3,90
Fetasalaatti (g,l)	7,90
- salaattia, tomaattia, sipulia, kurkkua, fetaa, oliivia ja paprikaa	
Muikunmäti toast (g,vl)	12,90
- paahtoleipä, smetanaa, sipulia ja muikunmätää	
Savupororulla (vl)	10,90
ohutta ohrarieskaa, salaattia ja kylmäsavuporoa	
Lohikorvasienikeitto (g,vl)	9,50
- tummaa paahtoleipää	
Kirkas kasviskeitto (g,vl)	7,90

PÄÄRUOAT

Kasviswok (l)	13,90
- kesäkurpitsaa, paprikaa, sipulia, herkkusieniä ja nuudelia	
Päivän tuore kala	18,90
Paistettu tunturijärven siika (vl)	18,90
- lime-voikastiketta	
Talon burger (vl)	12,90
- cheddarjuustoa, salaattia, sipulia ja chilimajoneesia	

Grillattu kanan rintafilee	15,90
- fetasalaattipedillä	
Wienerleike 140g (vl)	17,90
- vasikanfileetä, sitruunaa	
Lehtipihvi 180g (g,vl)	18,90
- ranskalaisia ja maustevoita	
Grillipihvi 180g (g,l)	18,90
- punaviinikastiketta	
Valkosipulihärkää 180g (g,vl)	21,90
- valkosipuli- ja punaviinikastiketta	
Pippuripihvi 200g (g,vl)	26,90
- konjakkikermakastiketta	
Poronkäristys (g,vl)	19,60
Poron ulkofileetä 180g (g,vl)	34,90
- korvasieni - ja riistakastiketta	

Peruna vaihtoehtoja:

muusia, keitettyä perunaa, ranskalaisia, kermaperunaa, valkosipuliperunaa

Lapset alle 13-v ½ hintaan

g = gluteeniton,
l = laktoositon
vl = vähälaktoosinen

JÄLKIRUOAT

Vaniljajäätelöä (g)	6,50
- kinuski-, suklaa-, rommimarja- tai lakkakastiketta	
Letut (vl)	7,90
- mansikkahilloa, vaniljajäätelöä	
Suklaakakku (vl)	7,90
Metsämarjasorbetti (g,vl)	6,50
- rommimarjakastiketta	
Jääkarpalot (g,vl)	7,50
- kuumaa kinuskikastiketta	

LÄMPIMÄT LEIVÄT

Oopperaleipä (vl)	10,90
- jauhelihapihvi, paistettu kananmuna	
Oskarinleipä	13,90
- vasikanleike, katkarapuja, parsaa, Choron-kastiketta	
Metsästäjän leipä (vl)	13,90
- vasikanleike, herkkusienikastiketta	
Lohikappelileipä (vl)	12,90
- pariloitua lohta	

Tarjous Arctic Circle kevät 2010

Majoitus tasokkaissa ja viihtyisissä 2-3 hengen huoneissa. 50 €/henkilö/vrk

Hinta sisältää: majoitus, aamiaisen, lounas noutopöydästä ja iltasauna

Tilava suksien huoltohuone

Jokaisessa huoneessa nopea internetyhteys

- minimi varausaika 3 vrk
- tarjous ei ole voimassa pääsiäisenä 2010
- hinta sama aikuisille ja lapsille

Arctic Circle JOULU

23. – 26. Joulukuuta 2010

Joulun tunnelmaa kynttilän valossa lumisten rinteiden ja metsän keskellä Suomen talvisessa maisemassa.

Nauti perinteinen Lappilainen Jouluaaton illallinen ja koe Lapin taikaa. Usko Joulupukkiin ja nauti joulun riemusta.

Hinnat alkaen:

€ 298 per henkilö kahden hengen huoneessa
Sisältää: 3 yön majoituksen, puolihoito illallisen 23. & 25.12,
Jouluillallinen seisovasta pöydästä, sekä Joulupukin vierailu 24.12,
aamiaisen päivittäin ja sauna iltaisin.



Best Western
Arctic Circle Hotel
Välipolku 2-4,
98720 Suomutunturi
FINLAND
info@arcticcircle-hotel.com
www.arcticcircle-hotel.com

Arctic Circle Hotellissa tarjoillaan retroruokaa

Hotellin A la Carte-listalla palataan 80-luvulle. Ennen vanhaan tarjottiin kaikissa ravintoloissa voileipiä. Useimmissa ravintoloissa oli erillinen voileipälista. Oli kylmiä katkarapuleipiä, lämpimiä leipiä esim. oopperaleipä ja metsästäjänleipä. Näitä 80-luvun välipaloja, tai pieniä ateriaita on tänä talvena tarjolla Arctic Circle Hotellissa.

Kalan ystäville on tarjolla päivän kala. Kalan lajin ratkaisee se, mitä on käynyt pyydyksiin. Eli tarjolla on pyyntituoretta muikkua, ahventa, haukea, kuhaa tai siikaa, kotimaista joka tapauksessa. Kalan valmistustapa ratkaistaan sekin saaliin mukaan.

Lounas ja päivällinen ovat urheilijoille soveltuvaa, koitoisan makuista, terveellistä ruokaa, vaihdellen viikon eripäivinä.

Jätski ja letut on jälkkäri-listan suosikit. Ne ovat tietysti retroa, mutta eivät ole koskaan lakanneet olemasta muodissa, ovat ne sen verran makoisia.



Kuvassa Oskarinleipä, jonka valmistustapa on retroakin varhaisemmilta vuosikymmeniltä



www.suomutunturi.fi