

## Satsningen på nya Pommern har höjt hotellnivån på Åland

31.05.2018



Visionerna var stora och satsningen likaså. Nya Pommern skulle lyfta hotellutbudet på Åland till en ny nivå. Ett önskemål hängde med från idéstadiet till förverkligandet - den stora och luftiga lobbyn som inbjuder till informellt umgänge, både för gäster och ålänningar. Caroline Lepistö utbildade sig och jobbade många år i Sverige innan hon återvände och blev vd för familjeföretaget Ålandhotels, som är störst i branschen på Åland.

### VD för Ålandhotels, Caroline Lepistö. Entreprenören som tror på Ålands dragningskraft

2013 ville försäkringsbolaget Alandia sälja sina fastigheter i hörnet av Norragatan och Ålandsvägen där hotell Pommern verkade. Skicket var inte det bästa, speciellt inte när det gällde längan som fanns på gården med plats för cirka 20 rum. Den var försedd med en inglasad loftgång och när solen gassade blev det hett som bara den, även inne i rummen.

Thomas Lepistö var vid den här tiden vd för Ålandhotels medan Micko Karlsson var ekonomichef; de båda var parhästar som arbetat länge med varandra men den här gången - när det handlade om att satsa på Pommern eller inte - var de inte helt överens, åtminstone inte till en början.

- Micko såg en chans för Ålandhotels att växa och ville köpa. Thomas däremot

var tveksam, säger Caroline Lepistö, vd för företaget sedan två år tillbaka.

## Blev helt rätt

Det gick som Micko ville och en arkitektfirma i Helsingfors, specialiserad på att rita hotell, anlätades. – Deras kunskap kombinerades med vår erfarenhet av att driva hotell i praktiken. Det blev ett lyckat samarbete, konstaterar Caroline Lepistö.

Det ligger otroligt mycket arbete bakom planeringen av ett nytt hotell. Många idéer testades, godkändes eller förkastades. En del gick inte att förverkliga på grund av bestämmelser i stadsplanen, annat måste slopas av andra skäl.

Bygget inleddes hösten 2013 och i februari 2015 kunde nya Pommern öppnas. I grova tal en tredjedel av det befintliga hotellet finns kvar i nybygget även om det knappast känns igen. Längan på gården revs i sin helhet och nybygget täppte till den lucka som tidigare fanns mot Ålandsvägen och som användes för parkering.

– Med facit i hand var satsningen helt rätt och Micko ska ha äran för den. Vi är otroligt nöjda och ett hotell i Pommerns standard behövs absolut på Åland. Dagens resenärer är vana och vet vad de vill ha. Vi är också glada över att lobbyn blivit just den träffpunkt i Mariehamn som vi ville skapa, säger Caroline Lepistö.

Det sorgliga i sammanhanget är dock att Micko Karlsson inte fick vara med så länge, han avled i fjol efter en svår sjukdom.

## Flaggskeppet

Pommern har 95 rum i fyra olika kategorier. Storleken, färgsättningen och inredningen varierar, superiorrummen har till exempel kontinentalsängar, men en gemensam nämnare finns: i varje rum syns ett fotografi med en konstnärlig detaljbild av museifartyget Pommern.

– Pommern är vårt flaggskepp och öppet året runt. Men vid behov kan vi

styra både gäster och personal till våra andra hotell, säger Caroline Lepistö.

Ålandhotels är i dag störst i branschen på Åland med tre hotell, förutom Pommern även Adlon och Savoy, med totalt 234 rum. Samtliga kan användas som dubbelrum, en del även som trippelrum vilket betyder – om det är knökfullt – att man kan erbjuda gott och väl 600 bäddar samtidigt.

Adlon i Västra hamnen med 54 rum kallas internt för "lillasystemen". Det är öppet från maj till september, då med bemanning på plats dygnet runt, och populärt framför allt bland sportgrupper, familjer och bussresor som söker ett lite billigare alternativ.

– Rummen har fräschats upp efterhand, de har målats om och möbler har bytts, men någon helrenovering har inte gjorts. Men hotellet är ett bra komplement i vår kedja. Många tycker att det är trivsamt och priset på rummen ska avspegla standarden.

Hotell Savoy med 85 rum i hörnet av Nygatan och Ålandsvägen är från samma tidsepok som Adlon och där totalrenoverades 45 rum 2012. Det betyder att övriga 40 rum i hotellet är "lite retro".

– En helrenovering av även de rummen finns på vår önskelista, men i dagsläget är det inte bestämt när det blir, säger Caroline Lepistö.

Savoy är öppet med bemanning från april till början av oktober.



## Driver även restaurangerna

Mätt med åländska mått är Ålandhotels en stor arbetsgivare med runt 70 anställda under vinterhalvåret och uppemot hundra under högsäsong.

Företaget driver numera även serveringarna i hotellen i egen regi – pizzeria och sportbar i Adlon som lever långt på trogna stamkunder, Bistro Savoy som serverar lunch och givetvis frukostbuffé åt hotellgästerna och Kvarter5 i Pommern

som satsar på lunchrätter med det lilla extra, på smårätter i baren och à la carte. Kvarter5 har för övrigt kvalat in i matguiden White Guide Nordic som testar och bedömer restauranger i hela Norden.

- Det var ett strategiskt val att ta över köken. Då kan vi vara så flexibla som möjligt och se till att öppettiderna tillgodoser gästernas önskemål. Vi kan också hålla koll på kvaliteten på ett annat sätt, säger Caroline Lepistö.

Men restaurangbranschen är ingalunda lätt. Den är bland annat knepigt att hitta duktiga och självgående kockar.

- Kockbristen är en svår utmaning för alla, men hittills har vi lyckats få tag i bra personal. Vår köksmästare på Kvarter5, Dennis Lindqvist, har goda kontakter i branschen och ett bra samarbete med utbildningen på Åland.



”Det är viktigt att alla i branschen samverkar, vi som enskilt hotell kan inte göra hela jobbet.”

## Kan företaget

Thomas Lepistö och Micko Karlsson startade Ålandhotels 1998 som då omfattade även Norrö stugby i Finström, Dånö strandvillor och Havsvidden i Geta förutom hotellen Adlon och Savoy. Samma år tog Caroline - dotter till Thomas - studenten vid Franska skolan i Stockholm. - Man kan gott säga att jag haft ett intresse för företaget sedan dag två och jag har jobbat på alla avdelningar utom i köket.

Hon valde att börja studera Service Management i Helsingborg med inriktning på ledarskap inom hotell- och restaurangbranschen. Mellan åren 2005 och 2011 arbetade hon på olika hotell i

Sverige. Hon började i receptionen och avancerade till assisterande chef för ett Ibis-hotell i Hägersten i Stockholm, innan hon beslöt att återvända till Åland.

- Tiden var mogen. Dels var min far beredd att börja trappa ner, dels ledde ett ägarbyte på mitt jobb i Sverige till förändringar som inte var helt positiva.

Det fanns dock en viss oro med i bilden. Skulle hon trivas på Åland igen?

- Det gick snabbt att anpassa sig och min sambo träffade jag här, säger hon och i den mån hon har någon fritid gillar hon både träning och båtliv, något som går bra att utöva på Åland. - Sedan gillar jag att resa förstås. Vart som helst, kort eller långt, och att bo på hotell!



## Fortfarande delaktig

Innan Caroline tog över som vd i april 2016 hade företaget två externa vd:ar som bidrog med värdefull erfarenhet och kunskap utifrån.

- Jag vill vara en coachande och inlyssnande chef med ett helikopterperspektiv.

Men jag vet att jag kan ha en tendens att även blanda mig i detaljer.

Jag vill att vi ska uppfattas som ett flexibelt företag med fokus på kvalitet och vi ska ge snabba svar till våra kunder, säger Caroline Lepistö.

Samarbetet med fadern, som är ensamägare till företaget, löper bra.

— Han är fortfarande högst delaktig i verksamheten och har en otrolig kunskap. Men han kan också säga att "så där skulle jag aldrig ha gjort" och sedan släppa det ämnet, säger Caroline Lepistö.



"Vi har högt ställda krav på lönsamheten och vi har lyckats bra. Vi vet vad vi har gett oss in på och har kontroll på kostnaderna in på detaljnivå. Ålandsbanken är en av våra huvudfinansiärer. Det är en trygghet att ha ett bra samarbete med banken."

## Krävs kapital

Det krävs kapital att bygga ett nytt hotell – slutnotan för Pommern gick på "några miljoner". Att dessutom ha 70 personer på lönelistan kräver att pengar kommer in, helst i en jämn ström.

För alla i turismbranschen är det a och o att folk vill besöka Åland och frågan har stötts och blötts i decennier – hur ska Åland öka sin dragningskraft och dessutom locka besökare året runt?

– Det är viktigt att alla i branschen samverkar, vi som enskilt hotell kan inte göra hela jobbet. Det är också viktigt att vara en del av andra större sammanhang som till exempel Finnish Archipelago, som lockar besökare till den finska skärgården och därmed även till oss. Visst har vi konkurrens från andra destinationer, men Åland har mycket att erbjuda, en vacker natur och en trygghet som börjar bli ovanlig i vår oroliga värld.

Som hotell- vd gillar man också publikdragande evenemang.

– För oss kunde det vara Alandia Cup varje vecka!

Artikel från Ålandsbanking nr 1/2018 (publicerad 31.05.2018)

Text: Helena Forsgård / Foto: Viktor Fremling