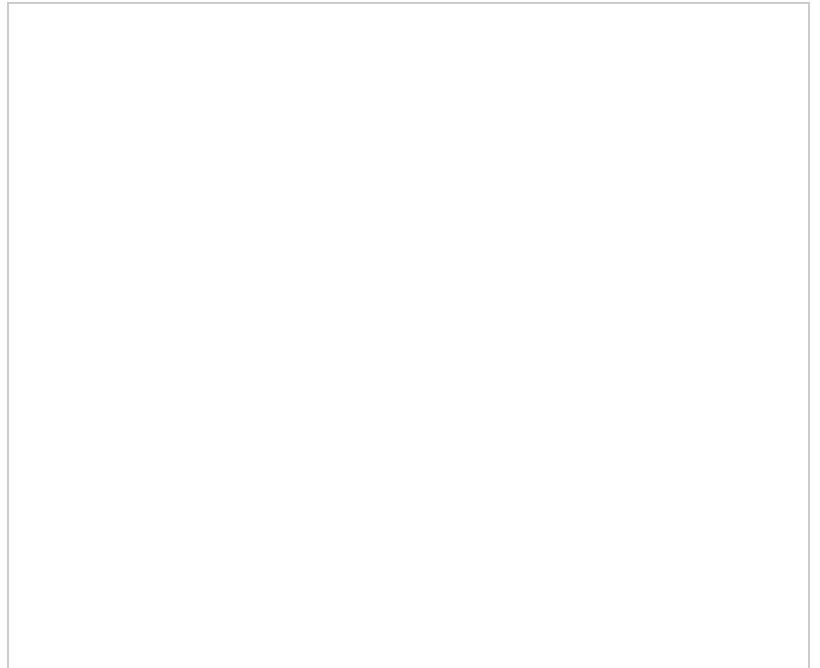




Hankkeen takana vaikuttavat Mammuttihirren yrittäjä Ilpo Nylander, yrittäjä Sampo Kaulanen, keittiömestari Joonas Rautio, Head of Culinary Services Patricia Lacon-Siitonen sekä Jänkä Resortin ravintolan konseptista vastaava keittiömestari Hans Välimäki.

Sampo Kaulasen Ylläksen ravintolasta Michelin-tasoa: toteuttajaksi Hans Välimäki

16.10.2025 0.00



Hans Välimäki suunnittelee Sampo Kaulasen Jänkä Resortin ravintolan – Luvassa on Michelin-tason bistrotunnelmaa Ylläksen ytimeen

Ylläkselle rakentuvan **Jänkä Resortin** ravintolakonseptista vastaa suomalaisen gastronomian huippunimi, keittiömestari **Hans Välimäki**. Äkäslompoloon nouseva premium-tason lomakohde saa rinnalleen Välimäen luoman ravintolakonseptin, joka nojaa hänelle ominaiseen tapaan ranskalaiseen keittiöön, käsityöhön ja laadukkaisiin raaka-aineisiin.

Välimäki vastaa kokonaisuudessaan ravintolan konseptista, menusta ja reseptiikasta. Konseptin inspiraationa toimii yksi hänen uransa kulmakivistä, Michelin-oppaassakin mainittu helsinkiläinen **Bistro Bardot** -ravintola. Bardot on myös resortin perustajien, **Sampo Kaulasen** ja hänen puolisonsa **Michele Murphy-Kaulasen** lempiravintola.

"Täytyy myöntää, etten tuntenut Hansia entuudestaan muuten kuin TV:n ja Bardot'n kautta – ravintola on ollut minun ja Michelen lempiravintola Helsingissä, kuten kaikki Välimäkien paikat. Niissä on tunnelma, palvelu ja ruoka kohdillaan, ja sellaista tänne Lappiinkin on kaivattu. Jotain, mikä nostaa riman uudelle tasolle samalla asiakkaiden toiveet huomioiden."

"Tämän projektin myötä olen saanut mahdollisuuden tutustua Hansiin myös ihmisenä, ja se on ollut kyllä upeaa. Meissä on paljon samaa – kaksi luovaa tyyppiä ripauksella ADHD:ta. Saa nähdä, mitä kaikkea vielä yhdessä keksitään, mutta tylsää meillä ei ainakaan tule olemaan," Kaulanen naurahtaa.

Jänkä Resort ja sen ravintola avaavat ovensa 1.12.2025, ja rekrytointi ravintolan positiioihin alkaa heti. Ravintolaan haetaan alan huippuosaajia ja kausityöntekijöitä, jotka jakavat Välimäen intohimon laadukkaaseen ruokaan, käsityöhön ja asiakaskokemukseen.

"Olen innoissani tästä mahdollisuudesta luoda ravintolakonsepti Lappiin. Tavoitteeni on tarjota Jänkä Resortin asiakkaille samanlainen kulinaristinen kokemus ja lämmin tunnelma kuin Bardot'ssa. Haluan luoda mutkattoman ranskalaiseen keittiöön nojaavaan ravintolan, unohtamatta Lapin laadukkaita raaka-aineita ja erityisesti välitöntä, mutta asiantuntevaa asiakaspalvelua", Välimäki paljastaa.

Resortin rakennustyöt ovat täydessä vauhdissa. Ensimmäisessä vaiheessa alueelle valmistuu 13 luksustason loma-asuntoa sekä ravintola- ja ohjelmanpalveluita. Koko kohteen arvoksi on arvioitu noin 30 miljoonaa euroa. Jänkä Resortin tavoitteena on tarjota kansainvälisille vieraille kokonaisvaltainen Lapin elämys, jossa yhdistyvät laadukas majoitus, Lapin ainutlaatuinen luonto ja korkeatasoinen ruokakulttuuri.

"Lapin uusi Michelin-tason vetonaula tulee lepäämään Mammutin harteilla, josta olemme äärimmäisen ylpeitä. On hienoa, että meidät on valittu toteuttamaan näin kunnianhimoista projektia. Mammuttihiiri on parhaimmillaan juuri tällaisissa vaativan tason yksilöllisesti räätälöidyissä kohteissa, joissa vaaditaan sekä esteettistä että rakenteellista huippulaatua", toteaa **Ilpo Nylander**, Mammuttihiirren yrittäjä.

"Ruoka on olennainen osa Jänkä Resortin kokonaiselämystä. Meille on kunnia saada Hans Välimäki mukaan hankkeeseen – hänen Michelin-tasoinen ammattitaitonsa tuo ravintolaan juuri sitä kansainvälistä laatua ja keittiökulttuurin syvyyttä, jota haluamme vieraillemme tarjota", Kaulanen pohtii.

Resorttiin ja ravintolaan haetaan nyt työntekijöitä useisiin avoimiin paikkoihin. Hakemuksen ja CV:n palkkatoiveen kera voi lähettää rekrytointivastaavalle sähköpostiosoitteeseen patricia@jankaresort.com

