

HULLU PORO OY**Lapin eksotiikkaa
ympäri vuoden**

Eräs Lapin merkittävimmistä matkailuyrittäjistä on Päivikki Palosaari – Hullun Poron rohkea emäntä. Kittilän Levitunturin kupeessa toimivien yritysten idean ja nimen hän sai näkemästään unesta, jossa rahakkaita henkiä kuvaava hullu poro esiintyi hänelle ensin uhkaavasti, mutta käydyän kamppailun jälkeen pahat henget häipyivät siitä ja poro muuttui iloiseksi hulluksi jatkaen tanssiaan.

Jo 1970-luvulta lähtien Kittilässä Levitunturin kupeessa toimi pieni lomakylä ja ruokala Levin Loma Oy. Vuonna 1988 Päivikki Palosaari osti yrityksen ja ryhtyi kehittämään sitä. Pari vuotta myöhemmin yritys sai nimekseen Hullu Poro Oy ja samalla valmistuivat ensimmäiset uudet majoitustilat, lomaosakkeet. Talvella 1992 avattiin ensimmäinen hotellirakennus sekä rinneravintola Villi Intiaani. Vuonna 1995 koottiin noin 7 kilometrin päässä olevaan Päivikin syntymäpaikkaan, Könkään kylään Taivaanvalkeat-tilaushotelli ja toimintakeskus. Vuonna 1998 avattiin Hullun Poron pihapiirissä Hotelli-ravintola Valkoinen Vaadin.

Vuonna 1999 Päivikki Palosaari osti Hullun Poron naapurista Lomarin Majat, jotka nimettiin Porokartanoiksi. Mökkien pihaan rakennettiin ravintola Pihvipirtti. Valkean Vaatimen jatkoksi valmistui uusi komea hotellirakennus vuonna 2000 ja seuraavana vuonna avattiin uusi ja upea viihtymis-, kokous ja kongressikeskus Hullu Poro Areena, jossa on tilaa 1500 henkilölle kahdessa kerroksessa.

Hullun Poron ja Taivaanvalkeitten asiakaspaikkojen määrä on 2500 ja vuodepaikkojen määrä 350.

Vuonna 1996 liiketoiminta laajeni Kemiin, johon Päivikki Palosaari yhdessä avomiehensä Pekka Saaren kanssa perusti Hullun Mylly-ruokaravintolan ja Makasiiniravintolan. Myöhemmin Kemin keskustassa

avattiin Ravintola Hullu Pohjola ja ostettiin perinteikäs Hotelli Merihovi. Se avattiin peruskorjauksen jälkeen vuonna 1999. Kemin liiketoiminta tapahtuu Raati-huoneravintolat Oy:n nimissä.

Kaikkiaan Levillä ja Kemissä on 4500 asiakaspaikkaa ja noin 500 vuodepaikkaa. Henkilökuntaa on ympäri-voitisesti 160 henkilöä ja sesonkiaikana noin kaksinkertainen määrä. Loppua laajentumisinnolle ei näy olevan näkyvissä. Suunnitelmia löytyy ainakin Hotelli-ravintola Kultaiselle Porolle Levillä.

Yrittämiseen tarvitaan lujaa uskoa ja kovaa työtä. On uskallettava myös kyseenalaistaa asioita ja tehdä asiat toisin kuin muut. Näin Päivikki Palosaari on tehnyt ja menestynyt. Hänen eloonjäämisopissaan kulkee aina henki aineen rinnalla. Rahaa tietenkin tarvitaan, mutta ennen rahaa on kuitenkin oltava näkemys, hän painottaa.

