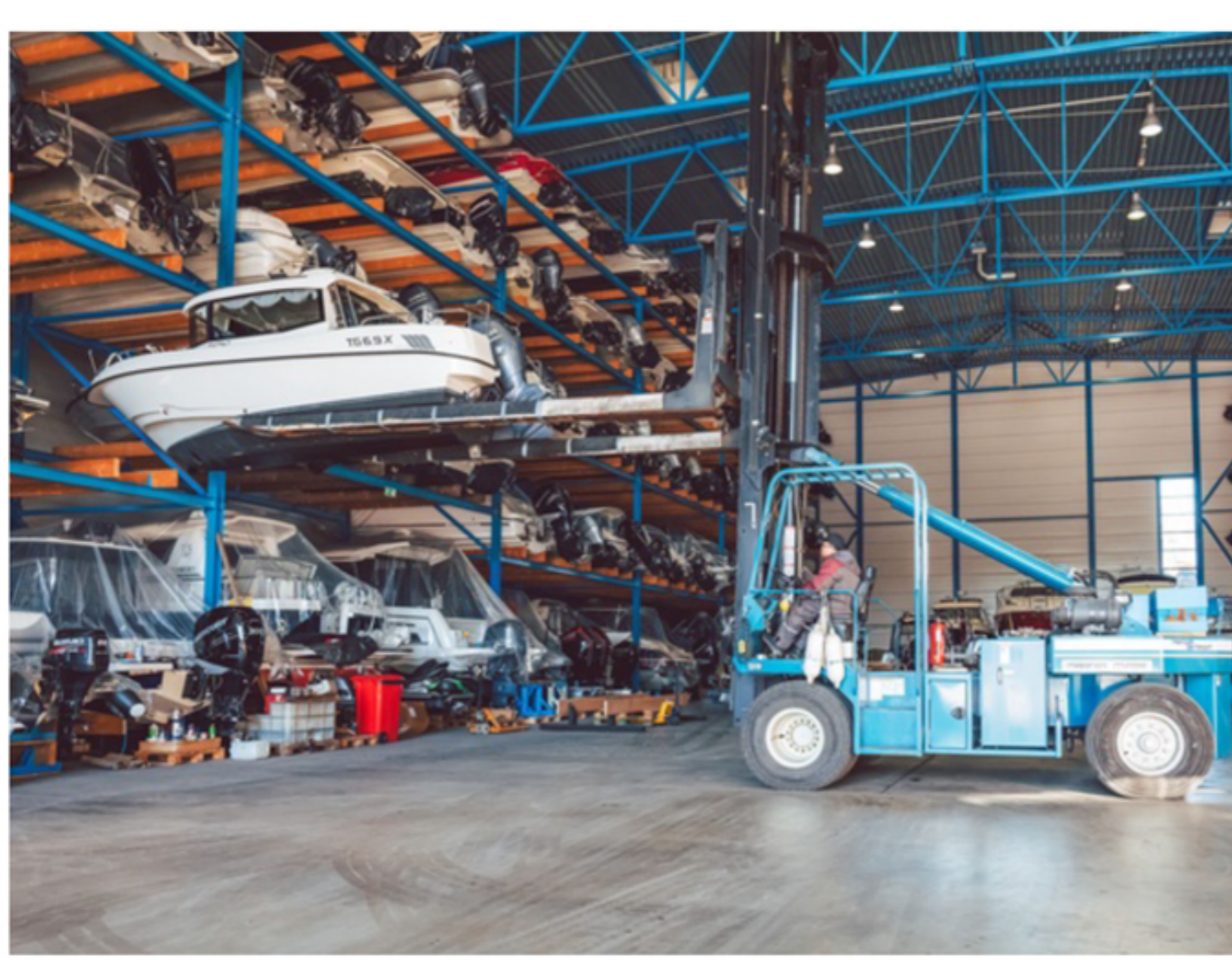


Raskaan sarjan bisnesmiehet kehittämään Inkoon Venehotellia

23.3.2020 11:25 | päivitetty 23.3.2020 11:30

ENEET



Nopea. Erikoistrukillla vene siirtyy hyllystä tai rekasta veteen noin viidessä minuutissa.

KUVA: KIM OHMAN

Veneiden hyllysäilytykseen erikoistunut yritys tuplaa tilansa Inkoon Joddbölessä jo syksyksi ja kiikaroi laajentumismahdollisuuksia muuallekin Suomeen.



Lukuaika noin 2 min

Inkoon kalasatamassa toimiva venehotelli on vaihtanut omistajaa. **Joel Nemes** on myynyt perustamansa yrityksen *Oy Scripo Ab* -yhtiön kuuluvalla *Vencubatorille*, jonka taustalta löytyvät *Evli Pankin* hallituksen puheenjohtaja **Henrik Andersin** ja hänen poikansa **Oscar Andersin**.

Jo entuudestaan Vencubator omistaa Kotkassa *Puuvenekeskuksen* ja *Red Sky Craft* -veneveistämön.

Molemmat Andersinit tunnetaan innokkaina kilpurjehtijoina sekä 6mR-luokasta että 12mR-luokan Blue Marlin -veneestä, jonka Henrik Andersin osti ja kunnosti kisakuntoon kuutisen vuotta sitten. Red Sky Craftin tekemä [miljoonaluokan remontti kesti melkein seitsemän vuotta](#).

ARTIKKELI JATKUU MAINOKSEN JÄLKEEN

MAINOS ALMA TALENT

Tilikauden päättymisen jälkeiset tapahtumat - unohtamatta ottaa ne huomioon tilinpäätöksessä?



Purjehduksen ja Blue Marlinin miehistön kautta Inkoon Venehotelli on saanut myös uuden toimitusjohtajan kolmannesta innokkaasta purjehtijasta ja Blue Marlinin miehistön jäsenestä. Joel Nemes jää vaihteittain eläkkeelle ja hänen saappaisiinsa astuu **Kristian Råme**,

Råme on päätökseen ollut viime 10 vuoden ajan kansainvälisissä tehtävissä muun muassa *Koneen* Aasian ja Tyynenmeren alueen myyntijohtajana ja viimeksi venesatamia rakentavan *Marinetekin* Singaporen tytäryhtiön toimitusjohtajana.



Purjehdus yhdistää. Olen Henrik ja Oscar Andersinin mukana järjestämässä ensi kesäksi Helsingin 12 mR -veneiden MM-kisoja. Mukaan on ilmoittautunut jo 15 venettä". Kristian Råme kertoo.

KUVA: @PAULA NIKULA

"Olen asunut niin pitkään ulkomailla, että tällainen paikallinen projekti tuntuu nyt tosi hyvältä. Uskon tähän konseptiin ja sitä on hyvät edellytykset monistaa ja kehittää edelleen. Esimerkiksi pääkaupunkiseudulla venepaikkoja näyttää katoavan rakentamisen tieltä", Råme sanoo.

Toinen halli syksyksi

Nemes perusti venehotellin vuonna 2010 ja viime viisi vuotta 200-paikkaisen hallin tilat on myyty loppuun. Nyt viereen valmistuu syyskuuhun mennessä toinen halli, joka pystyy telakoimaan myös suurempia, noin 40-jalkaisiakin moottoriveneitä. Investointi maksaa reilut kaksi miljoonaa euroa.

Molemmissa halleissa venehyllyjä on viidessä tasossa. Hyllyjen välissä keskilattiat pidetään vapaana, jotta siinä on mahdollisuus tehdä kausihuoltoja esimerkiksi moottoreille.

Venehotellin liikevaihto on ollut hieman yli 0,6 miljoonaa euroa. Sen Råme pyrkii tuplaamaan.

Valtaosa asiakkaista on tähän mennessä ollut paikallisia mökkiläisiä, mutta hallia käyttävät myös useat espoolaiset ja helsinkiläiset veneenomistajat. Asiakkaita on myös Singaporesta, Sveitsistä ja Venäjältä.



Tilaa. "Toinen halli valmistuu syyskuuhun mennessä ja tarvittaessa on tontti myös kolmannelle hallille", Kristian Råme kertoo. KUVA: @PAULA NIKULA

Toimii myös väliavarastona

Råmeen mukaan venehotelli sopii myös veneiden väliavarastoks ja osaksi valmistajien ja myyjien logistiikkaketjua.

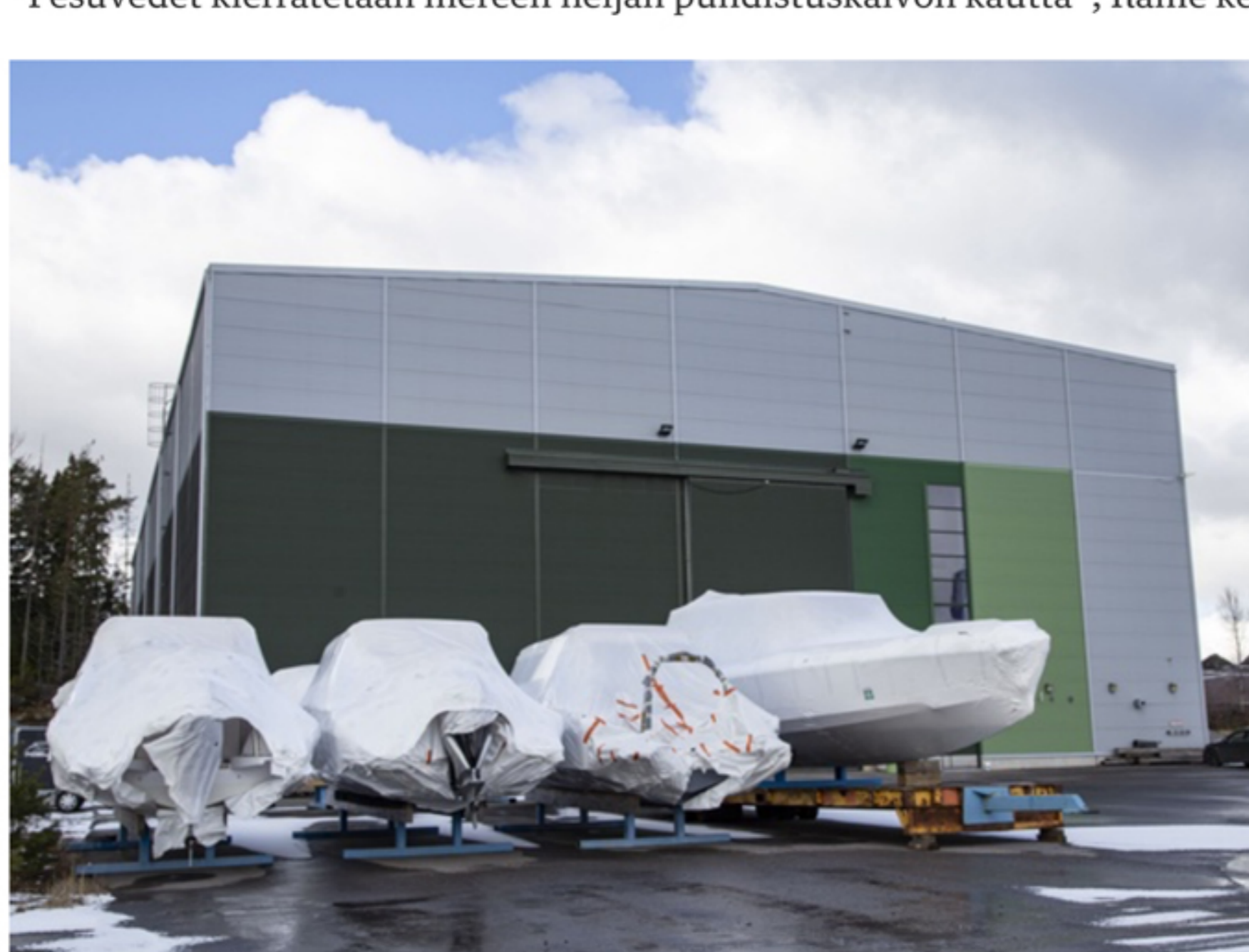
"Esimerkiksi *Axoparin* kanssa yhteistyötä on tehty jo jonkin aikaa ja heillä on parhaillaankin täällä toistakymmentä venettä odottamasta luovutusta asiakkaille. Uskon, että lisäkapasiteetti veneiden käsittelyn nopeus houkuttavat muitakin venealan toimijoita. Tästä käydään keskusteluja varmaan jo lähiviikkoina."

Erikoisvalmisteisella trukilla vene siirtyy rekan kyydistä tai hallin hyllystä veteen noin viidessä minuutissa.

Ensi kaudeksi on venehotellin satamaan on luvassa myös nelisenkymmentä uutta venepaikkaa ja määrä nousee jo noin 80:een. Rantaan on lisäksi tulossa 15 latauspaikkaa sähköautoille.

Råme muistuttaa, että rannassa on myös veneiden pesupaikkoja. Jos veneen pohjan puhdistaa kauden aikana pesemällä, pohjaan ei tarvita myrkkymaaleja.

"Pesuvedet kierrätetään mereen neljän puhdistuskaivon kautta", Råme kertoo.



Varasto. Venehotelli odottaa uusia asiakkaita myös venealan toimijoista. KUVA: @PAULA NIKULA



Paula Nikula

@PaulaNikula

Ota yhteyttä

Kirjoittajan muut jutut

SEURAA ARTIKKELIIN LIITTYVIÄ AIHEITA:

+ VENEET