



GRAFIK: GUNILLA AHLHOLM

döttrarna Anna och Stina driver de Åminne stugby.

De fick diplom, blommor och en summa pengar på fullmäktiges möte i torsdags. Efteråt åkte de genast till stugbyn och hängde upp diplomerna på hedersplats i receptionen. Klockan fick maka på sig.

– Genom sina stora investeringar, bland annat i en ny huvudbyggnad, har företagsparet visat på stor framtidstro inom servicenäringen i vår kommun, sade Martin Edman, ordförande i kommunstyrelsens sektion för samhällsutveckling, innan han överräckte priset.

– Det här var en överraskning, men det känns riktigt bra. Det blir roligare att jobba då vi uppmärksammas på det här sättet, sä-

den, blev klar 2012. Där finns kök och plats för 50 matgäster inomhus och lika många på terrasserna. Trots det är den redan för liten.

– Vintertid är det trångt i nedre våningen, så det skulle inte vara dumt med 100 kvadratmeter till. Om verksamheten fortsätter att växa kan det bli aktuellt att bygga ut.

ULLA-MAJ OCH ESA PINOLA skulle inte ha satsat så stort om inte döttrarna varit intresserade av branschen.

– Det går riktigt bra att hela familjen jobbar i samma företag. Det är klart att Anna, som är restaurangkok, är mest i köket, Stina står ofta i receptionen, Esa sköter fastigheterna och jag gör litet av varje, men vi hjälps åt med allt.

Den gångna säsongen har varit den bästa hittills. Antalet övernattnings-

ringen är öppen på veckosluten ända fram till jul. Sedan tar företagarna en paus på några veckor, men kör i gång säsongen med matservering på helgerna då det blir vår.

Från första maj till sista augusti är stugbyn öppen från morgon till kväll.

Besökarna kommer från när och fjärran. Cirka 80 procent av de övernattande är finländska turister. Bland utlänningarna är Sverige-emigranter med rötter i Malax en trogen grupp, men resenärer från andra sidan jordklotet har också hittat till stugbyn.

– Nöjda kunder är bästa belöningen. Arbetet är omväxlande och givande. Vi trivs med det, fastän vi också blir trötta ibland.

Kerstin Nordman

kerstin.nordman@vasabladet.fi
06-7848 280

Julstjärnor, julkorgar och uppsättningar. Amaryllis, hyacinter m.m.

Öppet: 17-19.1210-18
20-21.1210-13
22-23.1210-18
24.1210-13

Petalax Handelsträdgård

Norrvägen 224, Petalax. 050-5663 168



Inredning, kläder, café i mysig 1800-talsmiljö



Julöppet:
Vardagar
10-18
lö 10-15
sö 12-16

Stort urval av godsaker!

♥ Julklappstips: Delikatesskorg från Cornelia!

CORNELIA

www.cornelia.fi

Vasavägen 10, 64200 Närpes

Vi har öppet varje söndag kl. 12-16 fram till jul.

MöbelCentralen KalusteKeskus

Magasinsgatan 6, Vasa.

Tel. 3129 711.

Rewell Center

3PKT tovningsull(40g) och 3 tovningsnålar
9,90€ (norm.19,95)

Pysselpåse -pyssel för barnen
4,90€ (norm.9,90)

Fantastiskt gott Gammeldags glögg
7,90€ (0,65 l) eller Enbärdricka
5,95€ (0,65 l)

För ljusstilverkning Paraffin och stearin
(norm.7,50-8,50)
4,90€ kg (påse)

20-led batteridrivna **LJUSSLINGA** (norm.3,90) **1,90€**

Sinooperi
www.sinooperi.fi

Rewell Center,
(f.d. Tiimaris utrymme)
må-fr 10-20, lö 10-17,
sö 12-17



Böling ny chef på Wasaline

Ekonomie magister Maria Böling har utnämnts till Wasalines nya försäljnings- och marknadsföringschef.

Hon tillträdde sitt nya jobb i går, enligt uppgift från NLC Ferry.

Böling har tidigare varit anställd vid Hanken, Svenska handelshögskolan i Vasa.

Hon jobbade då inom enheten för externa relationer och kommunikation där hon ansvarade för kontakterna mellan högskolan och näringslivet i Österbotten.

Catrin Sandvik