



**MASTERY IS
NOT JUST A
SKILL BUT
A STATE OF
MIND**

hotelmestari.fi/pressi



WELCOME TO HOTEL MESTARI

Fredrikinkadun ja Eerikinkadun kulmassa Rakennusmestarien talossa sijaitseva **Hotel Mestari** on Helsingin keskustan uusi kohtaamispaikka, jossa moderni yksilöllisyys ja tarinarikas historia yhdistyvät.

Hotel Mestari on Rakennusmestarien talon 1930-luvulle ulottuvan historian tuorein luku. Talon alkuperä näkyy edelleen Mestarin kädentaitoja kunnioittavassa filosofiassa, kun tyylliltään rouheassa ja maskuliinisessa hotellissa on näkyvillä talon alkuperäisiä elementtejä.

MASTER YOUR STAY

Modernin ripauksen Mestariin tuo sen ajatus yksilöllisyydestä. Kukin vieras voi rakentaa yöpymisestään tarkoitukseensa sopivan valitsemalla kahdeksan eri huoneluokan ja elämyksellisten lisäpalveluiden väliltä. Huoneeseen voi tilata esimerkiksi rentouttavan **Cool Down** -palvelun, romanttisen illan kruunaavan **Romance**-paketin tai **Groom Your Gear** -paketin, jolla voi viimeistellä juhkakengät kiiltäviksi ja virittäytyä juhla-tunnelmaan.

Mestarissa on saatavilla myös **Choose Your Timing** -palvelu, joka mahdollistaa tulo- ja lähtöaikataulun valitsemisen täysin omien tarpeiden ja vuorokausirytmien mukaan. Hotel Mestarissa tulet ja lähdet milloin haluat, eikä sinun tarvitse huolehtia ajoissa heräämisestä tai aamiaistarjoilun loppumisesta.



PRIMEHOTELS OY suomalainen yritys, joka omistaa, rakentaa ja operoi premium-hotelleja useissa kohteissa ympäri Suomen. Prime-hotels on ketju hotelleja, jossa jokainen hotellimme on itsenäinen, persoonallinen, laadukas ja uniikki yksikkönsä – niin puitteiltaan kuin palveluiltaan.

Operoimme Hotel Katajanokkaa ja Hotel Rantapuistoa Helsingissä, Hotel Oscaria Varkaudessa, Hotel Sveitsiä Hyvinkäällä sekä Spa-hotel Casinoa Savonlinnassa. Viiden ympäri Suomea olevan hotellin lisäksi Primehotels avaa kaksi hotellia – Hotel AX:n ja Hotel Mestarin – Helsinkiin keväällä 2022. Vuonna 2023 avautuva luksuskategorian Hotel Grand Hansa tulee puolestaan olemaan Suomen ensimmäinen Hyatt-ketjun hotelli ja osa The Unbound Collection™ by Hyatt -valikoimaa. Kaikkia hotelleitamme yhdistää aito intohimo vieraanvaraiseen palveluun. Primehotelsin toimitusjohtajana toimii Tomi Peitsalo.

Tutustu Primehotelsiin »



Fredrikinkatu 51-53
00100 Helsinki

HUONEITA

237

KOKOUSTILAT

13 kpl

RAKENNETTU

1932

Kerrosten lukumäärä: 6

Hotellin pinta-ala: 12 000 m²

Rakennusvuosi: 1932 **Laajennus:** 1960-luvulla

Rakennuksen arkkitehti: Heikki Kaartinen,
uudisrakennus Helmer Stenros ja Risto-Veikko Luukkonen

Sisustusarkkitehti: Kristiina Michelsson

Ravintola: Latin Bistro & Bar Maestro 51+ Maisu Bread & Sparks

Operaattori: Primehotels

Kiinteistön omistaja: Rakennusmestarien Säätiö

MESTARIEN KORTTELI

Mestarien korttelissa uudenlaiset näkemykset ja yhteisöllisyys kohtaavat. Liiketilojen mestarit toteuttavat vierä vierä omaa osaamistaan, näkemystään ja intohimiaan - hotellivieraita ja naapureita palvellen. Eri alojen osaajia yhdistää yksi asia. He tarjoavat helsinkiläisille uutta nähtävää, haisteltavaa, kuunneltavaa ja tiedettävää.



MEET THE MASTERS

Ympäri Suomea tulleita, Hotel Mestarissa kohtaavia oman alansa taitureita yhdistää sekä intohimo että vahva näkemys tekemiseen. Mestarit ovat jättäneet pysyvän jäljen hotellin atmosfääriin omaa erityisosaamistaan esille tuoden – jokainen yksityiskohta on tarkoin harkittu aina ravintola Maestro 51:n annosten yksittäisistä raaka-aineista huoneiden materiaalivalintoihin asti. Puitteet uusien menestystarinoiden syntyyn ovat näin ollen kunnossa ja kiitos siitä kuuluu Mestarin henkilökunnalle ja kumppaneille.



Nora Hasan

toimii Hotel Mestarin hotellinjohtajan roolissa. Hän on määrätietoinen tuloksentekijä, joka tuntee toimialan ansaintalogiikan ja prosessit kuin omat taskunsa. Hasanin työn lähtökohtana on palveluiden laadukas ja toimiva toteuttaminen sekä aidosti asiakaslähtöisten yrityskulttuurin vahvistaminen.



Jenni-Maria Satopää

toimii Hotel Mestarin hotellipäällikön roolissa. Satopää tunnistaa vieraiden muuttuvat ja monipuolistuvat tarpeet, joihin vastaaminen ei aiheuta 17 vuotta alalla vaikuttaneelle ammattilaiselle ongelmia – päinvastoin ne innostavat häntä.



Mikko Hämäläinen

on Hotel Mestarin keittiöpäällikkö, ravintola-alalla yli kolmekymmentä vuotta toiminut ja osaamistaan jatkuvasti jalostava ammattilainen. Hämäläinen vastaa saumattomasti yhteentoimivasta kokonaisuudesta – niin henkilökunnan kuin ateriakokonaisuuksienkin osalta. Mestarin menu on kuratoitu korkealaatuiseksi, mutta samalla rehdin rennosti latinalaisia vivahteita unohtamatta.



Mauricio Allende

on Hotel Mestarin Latin Bistro & Bar Maestro 51:n cocktail-profiilista vastaava, kansainvälisestikin palkittu, ruoka- ja juomakulttuurin ammattilainen. Meksikolaiset juuret omaavalle Allendelle raaka-aineiden laatu on ratkaisevassa roolissa reseptiikan ja tekniikan ohella, mikä näkyy Mestarin tarkoin kuratoidussa drinkkiportfoliossa.



Robert Reid

on Hotel Mestarin tapahtumamestari, joka vastaa kokoontumisten ja tapahtumien onnistumisesta paikan päällä. Robert on intohimoinen elämyspalveluiden tuottaja ja hoitaa tilanteen kuin tilanteen rauhallisella ja varmatoimisella ammattitaidolla.



Sanni Siurua

on Hotel Mestarin Guest Relations Manager. Sanni kohottaa jatkuvan yhteisen kehittämisen filosofiaa mukailen palvelun rimaa talon jokaisella osa-alueella.



MESTARITARINAT

Mestaritarinat on kohtaamispaikka, jossa esitellään oman alansa mestareita, jaetaan näkemyksiä ja vaalitaan aikamme osaamista. Ympäri Suomea tulevia mestareita yhdistää oman alansa taituruus ja vahva näkemys tekemiseen.



Kuka on Kristiina Michelsson?

Julkisiin tiloihin erikoistunut sisustusarkkitehti ja Studio Achibellan perustaja, jonka suunnittelun lähtökohtana on aina tuoda kohteiden aito historia esiin.

“

Haluan, että asiakas kokee paikan hengen suunnittelumme kautta. Siksi suunnittelu alkaa aina kunkin tilan historiasta ja ympäristöstä. Haluan ammentaa siitä, mitä rakennuksessa jo on. Hotel Mestarissa esimerkiksi 30-luvun alkuperäistä tiiltä on näkyvillä eri puolilla hotellia.

“

Hotel Mestarille paahtamani kahvi on herkullisen tasapainoinen ja täyteläinen kahvisekoitus, johon kenialainen kahvipapu tuo marjaisen vivahteen. Kahvi on suunniteltu sopimaan loistavasti hotellissa koettuihin hetkiin.

Kuka on Krister Kaattari?

Robert Paulig Roasteryn paahtomestari, joka suhtautuu työhönsä pieteetillä ja aloittaa aamunsa vaaleapaahtoisella kahvilla.



Kuka on Tuomas Laine?

Laadukkaista tuotteistaan tunnetun Joutsenen markkinointipäällikkö, joka jakaa perheyriksen kanssa saman arvomaailman.

“

Jo pelkästään kutsuva petaus houkuttelee sängylle makoilemaan. Untuvapeiton kahina kuulostaa korvaan ylellisyydeltä, ja viileä huonelämpötila saa peiton tuoman lämmön tuntumaan entistäkin paremmalta. Joskus ihmiset soittavat meille kysyäkseen, mistä he saavat samanlaiset tyynyt ja peitot kuin hotellissa, jossa he juuri yöpyivät.

Lue lisää kiehtovia mestaritarinoita »



MESTARIT EIVÄT KOKOUSTA, HE KOKOONTUVAT ONNISTUMAAN

Yksilöity kokoontuminen Verstaalla

Hotel Mestarin kokoontumistilat palvelevat tarkoitustaan ja vastaavat vieraan kuin vieraan tarpeisiin. Mestari on mahdollista istahtaa intiimisti pyöreään pöydän ääreen sekä toteuttaa satojen henkilöiden hybridimallisia bisnestapahtumia. Kokous- ja tapahtumapalveluita suunnitellessa lifestyle-ajattelu on viety täysin uudelle tasolle – syntyi **Hotel Mestarin Versta**, jonka puitteita kunnioittaen ei tarvitse varata ainoastaan kokoushuonetta, vaan kokonaisvaltaista palvelua. Puitteiden ja tarjoilujen lisäksi varmistamme että asiakkaan tavoite toteutuu.

Verstaalla ei tingitä teknologiasta, palveluista, tyylistä tai itseilmaisun moninaisista mahdollisuuksista. Moneen mukautuvien tilojen ohella omaa tapahtumaa voi täydentää muun muassa saunaillalla tai drinkkikoululla. Hotellin monimuotoiset tilat mahdollistavat persoonallisten workshopien, bisnesfoorumien tai vaikkapa polttareiden järjestämisen. Kokoontumiskokemuksen kruunaa juhlasalin kahden kerroksen korkuinen ja 30 neliömetrin suuruinen mediaseinä, joka on visuaalisesti hyvin vaikuttava ja tuo tunnelmaa niin peli-, leffa- kuin gaalailtoihin.

Ravintola jakautuu erilaisiin tiloihin aina atrium-parvelta permannon pitkille penkeille asti. Ravintolasta löytyy avaria tiloja suuremmille seurueille, mutta se palvelee myös pari- ja sooloillastajia erilaisilla nurkkauksilla ja loosseilla. Maksimikapasiteetti 220 henkilöä.

Atrium-parvi on tunnelmallinen välitasanne hotellin sydämessä, joka on erotettavissa ravintolan yleisistä tiloista ja on ideaali tila esimerkiksi suuremman seurueen syntymäpäiväillalliselle. Maksimikapasiteetti 52 henkilöä.

Luovat tilat mahdollistavat rennon ajanvieron agendalla tai ilman. Voit esimerkiksi pelata ystävien kanssa pöytäfutista tai järjestää kokouksen oheen muotoiluvahatyöpajan. Tilat ovat kokoluokaltaan 55-116 m². Kapasiteetti on 18-52 henkilöä tilaa kohden.

Kabinetit tarjoavat oivan ratkaisun intiimimpiin kokoontumisiin sekä antavat sopivan rauhan tärkeiden päätösten tekemiseksi ja ideoinnin avuksi. Tilat ovat kokoluokaltaan 27-39 m². Kapasiteetti on 12-16 henkilöä tilaa kohden.

Juhlasali Leka on moneen taipuva tila, jossa voi järjestää niin juhlat kuin seminaaritkin. Tilan jättimäinen mediaseinä on visuaalisesti hyvin vaikuttava ja luo rajattomat mahdollisuudet halutun tunnelman luomiseen. Tila on kokoluokaltaan 150 m². Kapasiteetti on 48-140 henkilöä tilaa kohden.

Kokoontumistilat ovat on kokoelma perinteisempiä kokous- ja työpajahuoneita intensiiviseen työskentelyyn ja luovaan ideointiin. Osa kokoontumistiloista voidaan yhdistää, jolloin niistä saadaan entistäkin tilavampia. Tilat ovat kokoluokaltaan 50-110 m². Kapasiteetti 16-100 henkilöä tilaa kohden.

Lue lisää Verstaan palveluista »





HAVE A MASTERFUL STAY

Huoneet

Mestarin viimeistellyissä huoneissa vieras saa nauttia pressopannulla valmistamaansa paahtomestarin kahvia Joutsenen ilmavaan untuvapeittoon kääriytyneenä. Kuhunkin huoneeseen on valittavissa elämyksellisiä lisäpalveluita. Mestarin huoneissa järjestyvät niin leffa-illat kavereiden kesken kuin hemmotteluhetket arjen ulottumattomissa.

Historiallisen talon mukaisesti jokainen huone on omanlaisensa ja -kokoisensa. Mestarissa on yhteensä **kahdeksan huoneluokkaa**.

MASTER BUILDER PENTHOUSE on yläkerroksen valoisa ja ensiluokkaisen upea kattuhuoneisto, jossa vieras voi nauttia kaupungin sykkeeseen avautuvista maisemista peräti kahdelta parvekkeelta. Huoneisto koostuu kahdesta huoneesta, joista toinen taipuu tarpeen mukaan joko olohuoneeksi tai makuuhuoneeksi.

MASTER BUILDER SUITE on Eerikinkadun ja Fredrikinkadun kulmassa sijaitseva ylellisen viihtyisä kulmahuoneisto, jonka tilavuus mahdollistaa vaikka ystävien kutsumisen yhteiseen illanviettoon huoneistoon. Huoneisto koostuu kahdesta huoneesta, joista toinen taipuu tarpeen mukaan joko olohuoneeksi tai makuuhuoneeksi.

ARCHITECT BALCONY KING on loistokkuutta huo-kuva huone, jossa voi nauttia kaupungin sykkeeseen avautuvasta maisemasta omalta parvekkeelta Mestarin kylpytakkiiin kääriytyneenä.

ENGINEER LOFT KING on kaksikerroksinen ja yllä-tyksellinen huone ikimuistoisille leffailloille. Huoneen parvelta voi katsella vastakkaiselle seinälle heijastettua elokuvaa ystävien kanssa. Tästä kekseliäästi sisustetusta huoneesta ei insinööritaitoa puutu.

BRICKLAYER EXECUTIVE KING on taidokkaasti toteutettu tilava huone ylelliseen yöpymiseen. Istuskelunurkkauksen divaanilla voi uppoutua kirjan viettäväksi ja muhkeilla nojatuoleilla nauttia viinilasillisesta.

CARPENTER SUPERIOR KING on korkealuokkainen ja tyylikäs huone, joka järjestelmällisten ratkaisujen ansiosta tarjoaa tilaa sekä työskentelylle että rentoutumiselle.

BUILDER TWIN on rouhean tyylikäs huone, jossa ystävät voivat rentoutua muhkeissa erillisissä vuoteissa ja viihtyä korkeatasoisen teknologian parissa.

BUILDER KING on tyylikäs ja toiminnallinen huone, jossa muhkea, leveä sänky, Joutsenen lempeät untuvat ja laadukkaat tekstiilit takaavat mestarillisen unielämyksen.

Tutustu tarkemmin huoneisiimme »





Ravintola

Ravintola **LATIN BISTRO & BAR MAESTRO 51** on Hotel Mestarin tulisieluinen sydän, jossa pohjoisen perinteen tinkimättömyys yhdistyy etelän intohimoon ja rohkeisiin makuihin. Ravintolan menu on saanut inspiraationsa eteläamerikkalaisesta ruokakulttuurista sekä kokeilunhalun ja nautiskelun yhdistämisestä – käyttäen laadukkaita, kansainvälisiä ja kotimaisia sekä vastuullisia raaka-aineita. Latinosieluisen keittiön sydän on grilli, joka antaa syvyyttä makuun ja väriä lautaselle.

Eteläamerikkalainen rentous näkyy ravintolan filosofiassa: aamiaisannoksia tarjoillaan koko päivän, ja viikonloppuisin kaupunkilaisia ilahduttaa Maestron brunssi. Päivisin Maestrossa muistetaan kaupungin syke, ja lounaat tarjoillaan 5-15 minuutin aikalapauksella. Iltaan taittaessa ravintola aukeaa kohtaamispaikaksi, jossa vieraat voivat valita itselleen tunnelmaltaan sopivimman tilan.

Maestro 51:n baarissa kokoontutaan ystävien kanssa yön pikkutunneille saakka. Laaja artesaanitequila ja -rommivalikoima, mutta myös ravintolan juomamestarin Mauricio Allenden suunnittelema cocktail-lista puhututtaa pöytäseurueita aina seuraavaan kertaan saakka.

LATIN BISTRO & BAR
MAESTRO 51
Vege • Bread • Grill

Kahvila

Kahvila **MAISU BREAD & SPARKS** on kiireisen kaupunkilaisen pelastus. Valikoimasta löytyy suolaista ja makeaa, Mestarille paahdettua Paahtomestarin kahvia sekä virkistäviä virvokkeita rennolle after workille.

Nappaa mukaan valmiiksi mietityt ja pakatut Grab & Go -kokonaisuudet tai istahda rennosti lasilliselle & pinchoille töiden jälkeen.

Maisu Bread & Sparks palvelee 24/7.

BREAD &
Maisu
SPARKS

[Reaistuboutripin olleridigistaamme »](#)

