



- Viime kesänä teimme sukupolvenvaihdoksen, ja syksyllä alkoivat lamapuheet. Merkkejä huonommista ajoista ei Enontekiöllä kuitenkaan vielä ole näkynyt. Sitä paitsi huonoinakin aikoina on selvitty, Tiina Vuontisjärvi sanoo.

- Edellisen laman aikana yrityksen pelastivat kanta-asiakkaat, jotka ovat osoittautuneet meille kultaakin kalliimmiksi. Vuoden kohokohtia meillä on vuodesta 1963 käyneen Helsingin Käpylän seurakunnan hiihtolomamatka viikolla 8.

## Tiina Vuontisjärvi: Hyvin hoidettua yritystä on helppo jatkaa

- Sukupolvenvaihdoksen jälkeen suhtaudun yrittämiseen entistäkin vakavammin, sanoo Hetan Majatalon neljännen polven yrittäjä Tiina Vuontisjärvi.

■ **Tiina Vuontisjärvi** on neljännen polven perheyrittäjä matkailun alalla. Hänen isoisovanhempansa aloittivat majatalon pidon Enontekiöllä 85 vuotta sitten, kun ensimmäiset vieraat majoitettiin.

Nykyisin Hetan Majatalo Oy käsittelee perinteikkään majatalon ja hotellirakennuksen, joka valmistui vuonna 1988 ja jota laajennettiin vuonna 2000.

- Yrittäminen on meillä ehkä liiaksikin elämäntapa, pitäisi ajatella bisneshenkisemmin, Tiina Vuontisjärvi pohtii.

- Pariinkin otteeseen olen lähtenyt miettimään eri mahdollisuuksia, ja harkinnut muita alojakin. Lopulta

minulle kuitenkin selvisi, että haluan työskennellä perheyrittäjänsä.

Viime kesänä yrityksessä tehtiin sukupolvenvaihdos, jonka myötä Tiina Vuontisjärvi omistaa yrityksestä nyt isänsä, kolmannen polven yrittäjän **Matti Vuontisjärven**, osuuden ja äiti **Tuula Akujärvi** loput. Yrityksessä auttelemassa käynyt veli **Miika Tukki** luopui järjestelyssä osuudestaan.

- Vaikka suhtauduin aiemminkin yrittämiseen vakavasti, sukupolvenvaihdoksen jälkeen suhtaudun siihen vielä entistäkin vakavammin. Nyt tiedän tekeväni kaiken itseni eteen. On henkisesti helpompaa kuin aiemmin, vaikka tilanteessa ei mitään epäselvää ollutkaan.

Teksti Irkka Honkakumpu  
Kuvat Hetan Majatalo ja  
Irkka Honkakumpu

– Yrittäminen on kovaa työtä, jossa on koko ajan kiinni. Mutta meillä käy mukavia vieraita, ja työ antaa niin paljon että sitä jaksaa tehdä. Kun lähtee vierasryhmän kanssa tunturiin letunpaistoon, tuntuu kuin olisi lomalla.

### Tuokevalta pohjalta hyvä jatkaa

Yrittämistä oli helppo jatkaa, kun aiemmat sukupolvet ovat hoitaneet asiat hyvin. Kanta-asiakaskunta, hyvä ruoka ja talon siisteys ovat ominaisuudet, jotka antavat tukevan pohjan viedä yritystä eteenpäin.

Majataloa ei ole tarkoitus kasvattaa, koska toiminta halutaan säilyttää perheen pyörittämänä ja molemmat osakkaat saavat siitä kohtuullisen elannon.

– Kaikki päätökset teemme yhdessä äitini kanssa. Selviämme yrityksen hoidosta kahdestaan, paitsi sesonkina jolloin apuna on kaksi tai kolme ulkopuolista työntekijää. Vaikka työvoimasta on pulaa, tekijät ovat aina lopulta löytäneet.

Tiina Vuontisjärvi suorittaa yrittäjyyden erikoisammattitutkintoa, johon liittyy myös toimitusjohtajan koulutus. Aiemmin hän on suorittanut asiakaspalveluun, markkinointiin ja taloushallintoon liittyvät tutkinnot.

– En osaa kuvitellaakaan, että olisin kirjoista lukemalla oppinut kaikki yritykseen liittyvät asiat.

Perheyrittäjänsä koko ikänsä mukana olleelle perusasiat ovat tulleet tutuiksi työn kautta ja viisaampia kuuntelemalla. Hiljainen tieto siirtyy sukupolvelta toiselle arkipäivän tekemisessä.

– Tärkein tieto tulee usein muilta yrittäjiltä. Heiltä olen saanut paljon tietoa ja kannustusta.

Paikallinen yrittäjähdistys ja TE-keskuksen koulutus- ja kehittämisohjelma ovat myös antaneet eväitä yrittämiseen. Toimitusjohtajakoulutuksesta Tiina Vuontisjärvi uskoo saavansa myös paljon, samoin kuin äidiltä, joka on vielä yrityksen toimitusjohtaja.

– Ei ole itsestäänselvyys, että vanhemmat ja lapset tulevat hyvin toimeen. Meillä ei onneksi ole ollut ristiriitoja vaan asiat sujuvat luonnostaan.

Isän kuoleman jälkeen yllättäen yritystä yksistään vetämään jääneen äitini piti oppia asiat kantapään kautta.

Tuula Akujärvi siirtyi aikanaan palkanlaskijan päivätyöstä omaan yritykseen. Majatalon salaiset reseptit tulivat tutuiksi anopin, **Maija Vuontisjärven**, olan yli kurkkimalla, sillä niitä ei ollut kirjoitettuna missään. Majatalon tavoin 85-vuotispäiviään tänä vuonna viettävä vanha emäntä käy vielä lähes päivittäin tervehtimässä nuorempia yrittäjäsukupolvia.

Tiina Vuontisjärvi keskittyy jatkossakin hotelliin, vastaanottoon, markkinointiin ja vieraiden opastuksiin. Kihlattu on kokki ja ottaa jossakin vaiheessa vastuuta ruokapuolesta.

### Majatalossa ruoka maistuu

Maankuulun pitopöydän ylläpitäminen on tärkeä osa Majatalon yritystoimintaa. Läheltä pyydytyt kalat, salaattit ja pohjoisen liharuoat kuuluvat tarjontaan. Pöydässä saa maistella myös salaisilla resepteillä valmistettuja erikoisuuksia, kuten kotikaljan ja siman sekoitusta sekä poronmaksapihvejä.

– Uusia asioita ja toimintatapoja otetaan keittiössäkään käyttöön, mutta ruoan maun pitää olla odotusten mukainen.

Ruoanvalmistuksessa käytetään suolaa ja voita, jossa letut paistetaan retkilläkin.

– Moni ensikertalainen luulee laihutuvansa vierailunsa aikana, mutta lähteekin nappejaan hölläten. Vanhat kävijät tietävät ennestään, että Majatalon ruoka maistuu.

Enontekiöön tulijat etsivät luontoa ja rauhaa. Vieraille pääasioita ovat retkeily ja hiihto, jotkut tulevat Majatalonkin takia.

Koskematon luonto alkaa pihapiiristä. Hiihtoreittejä alueella on 120 kilometrin verran, ja nykyisin on mahdollisuus lasketteluunkin, kun paikkakunnalle avattiin muutama rinne hisseineen.

– Toivon Enontekiön pysyvän paikkana, jossa kävijä voi rauhoittua eikä luontoa ole pilattu väenpaljoudella eikä kikkailulla.



**Maankuulu pitopöytä ja ehdoton siisteys ovat Majatalon tavaramerkkejä.**

– Suurin muutos matkailussa on tapahtunut määrissä. Ihmiset ovat entistä kiireisempiä, joten viipymät ovat myös lyhyempiä. Vaatimuksetkin ovat kasvaneet.

Hetan Majatalo on paikkakunnan ainoa ympäri vuoden auki oleva hotelli. Kesäaikaan on aina liikkeellä Norjaan matkaavia, sillä rajalle on vain 40 kilometriä. Sesonkiaikoina vieraita olisi tulossa enemmän kuin kyetään vastaanottamaan. **V**

### Hotelli Hetan Majatalo

- Lapin läänin vanhin samalla suvulla ollut matkailualan perheyrittys
- Anna Kreeta ja Fredrik Vuontisjärvi aloittivat kestikievarin pidon kodissaan Enontekiöllä vuonna 1924
- Suomen viimeiset kestikievarioikeudet vuoteen 1955 saakka
- Majatalo oli kauppoineen kylän keskus, mutta tuhoutui sodan aikana ja uusi majatalo rakennettiin samalle paikalle
- Vuonna 1988 Majatalon viereen rakennettiin hotelli ja myöhemmin laajennus
- Hotellissa on 27 huonetta, saunat, kokoustilat, kuntosali