



## RESTONOMI ARTO HEIKKINEN

Arto Heikkinen on 36-vuotias Suomussalmelta kotoisin oleva kahden tytön isä, joka työskentelee hotellipäällikkönä Osuuskauppa Maakunnan Break Sokos Hotel Vuokatissa sekä Original Sokos Hotel Valjuksessa. Arto on valmistunut matkailun restonomiksi Kajaanin amk:sta vuonna 2002. Opiskelu jatkuu edelleen, sillä tällä hetkellä Arto on suorittamassa restonomi (YAMK) -tutkintoa. Töiltä ja opiskelulta liikenevän vapaa-ajan Arto viettää mielellään metsästyskoirien, moottorikelkkailun sekä laskettelun parissa.

Arton ura matkailun parissa alkoi kesätyöpaikasta Kuhmossa. Valmistumisen jälkeen matka vei ensin Ylläkselle sesonkitöihin ja sieltä sitten Etelä-Suomeen kansainvälisen hotelliketjun leipiin. Arto hankki työkokemusta niin hotellin vastaanotossa kuin ravintolankin puolella. Kotikonnut vetivät kuitenkin puoleensa: *”Lopulta puolison työpaikanvaihdos palautti meidät takaisin Kainuuseen ja tällä kertaa Sotkamoon. Vuokatista töitä löytyi loma-asuntomajoitusta tarjoavasta yrityksestä ja talvisaikaan tein töitä myös hiihdonopettajana, joksi olin itseni harrastukseni vuoksi kouluttanut”*, kertoo Arto. Nykyiselle työnantajalleen Arto siirtyi vuonna 2007. Silloin avattiin Vuokattiin uusi Sokos hotelli, ja Arto valittiin vastaanottopäälliköksi. *”Uuden hotellin avaaminen ja toiminnan aloittaminen oli mahtava kokemus, joka ei unohdu koskaan”*, muistelee Arto noita vuosia. Vuonna 2010 hän siirtyi Sokos Hotel Vuokatissa hotellipäälliköksi.

Työnantajayritys koki organisaatiomuutoksia vuoden 2014 loppupuolella ja niillä oli vaikutuksia myös Arton työtehtäviin ja urapolkuun; hänen toimenkuvansa laajeni Sotkamon lisäksi Kajaaniin Original Sokos Hotel Valjukseseen. *”Nykyisin toimin molempien Osuuskauppa Maakunnan hotellien hotellipäällikkönä vastaten majoitusosastojen tuloksesta”*, toteaa Arto.

Hotellipäällikön monipuoliseen työnkuvaan kuuluu vastaanottojen, myyntipalvelun ja kerroshoidon johtaminen, osastojen budjetointi ja seuranta sekä markkinointi ja muu myynnin edistäminen. *”Lisäksi työhöni kuuluu tiivis yhteistyö hotellien muiden osastojen kanssa, jotta pystymme toteuttamaan asiakkaillemme unohtumattomia hotellielämyksiä. Molemmat hotellit ovat mahtavia paikkoja työskennellä ja erilaisuudellaan ne muodostavat haastavan ja mielenkiintoisen työympäristön”*, kertoo Arto.

Haasteita pelkäämätön hotellipäällikkö toimii tällä hetkellä myös KAMK:ssa hotellivarausjärjestelmän kouluttajana. *”Olen kovasti tykännyt sen tuomasta vaihtelusta. Tulevaisuudessa pääsen toivottavasti vielä enemmän haastamaan itseäni opetuspuolella erilaisissa tehtävissä”*, toivoo Arto.

Arto kertoo, että restonomikoulutuksesta päällimmäisenä ja tärkeimpinä eväinä mieleen nousevat monipuolisen ja värikkään matkailukentän kokonaiskuvan hahmottaminen, kielitaito, ATK-taidot sekä projektiosaaminen, jota hän pitää välttämättömänä tämän päivän työelämässä. Arto kokee, että suomalainen ammattikorkeakoulutus on hyvällä tasolla ja se tuottaa hyviä tulevaisuuden osaajia, joiden varaan liiketoimintaa voidaan suunnitella. *”Ilolla olen myös seurannut majoitustoiminnan opetuksen laajenemista Kajaanin ammattikorkeakoulussa. Muistetaan myös pitää huoli siitä, että koulutus on työelämälähtöistä ja opiskelijoilla on koko ajan kontaktipintaa työelämään ja yrittäjiin”*, muistuttaa Arto.

Ja lopuksi Arton terveiset KAMK:n alumnitoiminnalle: *”Olen vielä suhteellisen uusi jäsen alumnitoiminnassa, joten odotukset ovat maltilliset. Oman alan tietoa haluan levittää opiskelijoille, jotta meillä Kainuussa on myös tulevaisuudessa vahvoja majoitus- ja ravitsemisalan osaajia. Omalta osaltani toivon verkostoitumista sekä yhteistyötä niin ammattikorkeakoulun kuin muiden alumnitoiminnassa mukana olevienkin kanssa.”*

