

Lea Suihkonen

Keittiötyövaatteiden kehitys

Case: Lindström Group

Metropolia Ammattikorkeakoulu

Vestonomi

Vaatetusalan tutkinto-ohjelma

Opinnäytetyö

10.5.2017

Tekijä Otsikko Sivumäärä Aika	Lea Suihkonen Keittiötyövaatteiden kehitys, Case: Lindström Group 69 sivua + 2 liitettä 20.5.2017
Tutkinto	Vestonomi
Koulutusohjelma	Vaatetusalan tutkinto-ohjelma
Suuntautumisvaihtoehto	
Ohjaaja(t)	Lehtori Ülle Liesvirta, Metropolia Team Manager Minna Hyrsky, Lindström Group Sales Manager Jari Monola, Lindström Group
<p>Tämän työn tarkoituksena on tutkia Lindström - työvaatteiden kehitysprosessia ja käyttäjä-lähtöisyyttä. Toimeksiantajayrityksenä toimi Lindström Group, ja tutkin heidän ravintolan keittiöhenkilökunnalle suunnittelemansa perusmalliston työvaatteita. Tutkimuksen kohteena oli Royal Ravintolat Oy:n ravintoloiden keittiöhenkilökunta ja asukokonaisuutena tutkimuk-sessa käytettiin työtakkia ja työhousuja.</p> <p>Opinnäytetyössä perehdyttiin keittiön työvaatteiden vaatetusfysiologisiin ominaisuuksiin ja näiden havaintojen perusteella työssä pohdittiin mitkä tekijät ovat olennainen osa suunnitte-luprosessia. Työvaatesuunnittelussa on tärkeässä osassa tuntea materiaali, alaa koskevat määräykset, standardit sekä työympäristö, jotta asukokonaisuudesta saadaan toimiva. Opinnäytetyössä käydään perusteellisesti läpi keittiön työvaatteen eri osat ja toimintaympä-ristö.</p> <p>Tutkimusstrategiaksi valikoitui kvalitatiivinen haastattelu. Haastatteluja suoritettiin mahdolli-suuksien mukaan Royal Ravintoloiden yrityksen toimipisteissä. Tärkeänä osana haastatte-lua oli haastatella työntekijöitä työn ääressä, jotta haastateltava aineisto olisi mahdollisim-man laaja sekä havainnot työvaatteista työympäristössä monipuolisia</p> <p>Opinnäytetyön lopputuloksena toimeksiantajayrityksellä on havainnollistavaa palautetta ja kehitysehdotuksia tuotteen käyttäjiltä ja ehdotukset on koottu havainnollistaviksi luonnok-siksi, jotta ideoiden jatkokäsittely olisi helpompaa. Työstä voi tehdä selkeitä johtopäätöksiä siitä, kuinka tärkeää on ottaa käyttäjälähtöisyys huomioon työvaatteiden suunnittelussa.</p>	
Avainsanat	työvaatetus, keittiövaatteet, suunnittelu, käyttäjälähtöisyys

Author Title Number of Pages Date	Lea Suihkonen The Development of Kitchen Work Clothing, (Case: Lindström Group) 69 pages + 2 appendices 20th June 2017
Degree	Bachelor of Fashion and Clothing
Degree Programme	Bachelor of Fashion and Clothing
Specialisation option	
Instructor(s)	Lecturer Ülle Liesvirta, Metropolia University of Applied Sciences Team Manager Minna Hyrsky, Lindström Group Sales Manager Jari Monola, Lindström Group
<p>The goal of this thesis is to examine the developmental process of Lindström Group's work clothing and the purpose of user orientation. My commissioning company was Lindström Group and their basic line of work clothing for kitchen employees. The Research subject was Royal Ravintolat Ltd and their employees working in the kitchen. For the research, I used a combination of work clothes included jacket and trousers.</p> <p>In this thesis, I focus on work clothing's physiological features and with these observations I reflect which features are the main part of the design process. When designing work clothes, it is important to know the regulation regarding the industry, the standards and the work environment so the outfit ensemble is functional. In this thesis, I go through different parts of work clothing and the operational environment.</p> <p>.</p> <p>This thesis was conducted by the means of qualitative research. The Research conducted in Royal Ravintolat Ltd's kitchen, where I interview employees while the employees were working. This was important because of the nature of the research so I could get much as possible information about how the clothes are working and the information would be wide as possible to analyze.</p> <p>The outcome of this thesis function as illustrative feedback for the commissioning company. It also includes developing feedback from the users and the feedback was collected together as sketches so they can be used in the long term as work clothing designing process.</p>	
Keywords	work clothing, kitchen's work clothing, designing, user oriented

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Opinnäytetyön lähtökohdat ja tutkimuskysymys	2
2.1	Toimeksiantajayritys Lindström	3
2.2	Tutkimuskohteena oleva yritys Royal Ravintolat Oy	4
2.3	Työn tavoitteet ja tutkimuskysymykset	6
2.4	Tutkimusmenetelmät	7
3	Työvaatetus keittiössä	8
3.1	Kokin vaatteiden historiaa	8
3.2	Nykyajan tyypillinen kokin työasu	10
3.3	Työvaatetus	12
3.3.1	Työtakit	15
3.3.2	Työhousut	16
3.3.3	Esiliinat	17
3.3.4	Päähineet	19
3.3.5	Käsien suojaimet	20
3.3.6	Sivuliinat	22
3.3.7	Jalkineet	23
3.4	Kokin työtehtävät	25
3.5	Työolosuhteet ja työvälineet	25
4	Vaatetusfysiologiset näkökulmat	28
4.1	Lindströmin työvaatteissa huomioitavia tekijöitä	33
4.2	Lindströmin perusmalliston vaatteet	33
5	Vaatehuollon näkökulmat	35
5.1	Kemialliset reaktiot pesuprosessissa	37
5.2	Pesuaineen ainesosat	37
5.3	Pesuprosessi ravintolan ja pesulan välillä	38
6	Määräykset ja alan vaatimukset	40
6.1	Työvaatteet keittiössä	41
6.2	Kylmässä työskentely	41

7	Kyselytutkimus kohdeyritykselle	45
7.1	Kyselylomake	46
7.2	Kyselyn tuloksia	47
8	Tutkimusprosessin kuvaus ja tulokset	48
8.1	Tulokset	48
8.2	Johtopäätökset	57
8.3	Kehitysehdotukset	60
9	Pohdinta	63
	Lähteet	65
	Kuvien lähdetiedot	68
	Haastattelut	70
	Liitteet	
	Liite 1. Kyselylomake Lindström Groupin työvaatteista Royal Ravintolat Oy:n henkilökunnalle	

1 Johdanto

Tämän työn tarkoituksena on selvittää toimeksiantajayritys Lindström Groupille, miten heidän kannattaisi kehittää keittiön työvaatteita, jotta he pysyvät tutkittavan yrityksen Royal Ravintolat Oy:n päätoimisena työvaatettajana työntekijöille. Tutkimuskohteena oleva Royal Ravintolat Oy työllistää yli 1000 työntekijää. (Royal Ravintolat, 2015.) Työssä tutkitaan ja pohditaan, miten vaatteiden yksityiskohdat ja materiaalivalinta vaikuttavat käyttäjälähtöisyyteen. Tutkimuksen tärkeänä osana on työvaatteiden käyttäjien haastatteluissa ilmenevät ehdotukset ja mielipiteet työvaatteiden käyttömukavuudesta.

Olen työskennellyt yli 10 vuotta ravintola-alalla keittiössä kylmäkkönä ja pääsääntöisesti Royal Ravintoloiden palveluksessa vuodesta 2004 eri ravintolayksiköissä. Olen käyttänyt erilaisia työvaatteita eri ravintoloissa ja tutustunut vuosien varrella myös Lindströmin työvaatevalikoimaan. Halusin yhdistää opinnäytetyössä aikaisemman työkokemukseni ja uuden koulutuksen tuoman opin. Käyttäjälähtöisyys ja materiaalien kehitys asiakkaan tarpeiden mukaiseksi kiinnosti minua tutkimusaiheena.

Tutkimusprosessissa korostuu myös tutkimuksen tekijän käytännön kokemuksen myötä syntynyt tieto ja taito, jota ei ole aiemmin dokumentoitu ylös. Siksi tässä opinnäytetyössä välitetään, kirjataan ja dokumentoidaan tätä kokemustietoa eteenpäin. Käytän opinnäytetyöprosessissa erityisesti myös omaa tietoa ja kokemustani keittiön työvaatetuksesta, sillä yli kymmenen vuoden työkokemus keittiössä käytetyistä vaatemaleista ja materiaaleista antaa myös hyvän näkökulman työprosessiin. Tämä työ yhdistää näin aikaisemman työkokemuksen ja uuden koulutuksen tuomaa tietoa –taitoa.

Opinnäytetyössä käydään läpi keittiötyövaatteen ominaisuuksia ja vaatetusfysiologisia ominaisuuksia sekä yleisiä säännöksiä ja asetuksia, jotka liittyvät työvaatteiden suunnitteluun ja kehittämiseen. Työn viimeisessä osassa avataan tutkimusprosessia ja haastattelujen tuloksia sekä esitetään pohdintaa koko tutkimusprosessin kulusta. Työ käsittelee keittiön työvaatetusta kokonaisvaltaisesti ottamalla huomioon monia erilaisia tekijöitä, jotka ovat työvaatesuunnittelussa tärkeitä.

Työvaatesuunnittelussa on huomioitava materiaali, alaa koskevat määräykset, standardit sekä työympäristö, jotta asukokonaisuudesta saadaan toimiva. Lisäksi kustannuste-

kijät, hankinta ja käyttäjien kokemukset muodostavat yhtälön, jotka rajaavat suunniteltavia yksikohtia ja kokonaisuutta. Nämä osatekijät huomioimalla saadaan toimiva työvaate, joka palvelee niin työvaateyritystä kuin käyttäjääkin.

2 Opinnäytetyön lähtökohdat ja tutkimuskysymys

Opinnäytetyön ideointi ja lähtökohdat lähtivät liikkeelle vestonomi –tutkinnon vaatetusfysiologian kurssista, jossa tutkimuskohteena oli keittiövaatetus ja sen vaatetusfysiologiset näkökulmat sekä pohdinnat työvaatteen parannusehdotuksista. Kyseisen tutkimustyön taustoja käytin opinnäytetyöprosessin alkulähteenä ja ideapohjana. Kiinnostuin aiheesta, koska keittiön työvaatetus on minulle työkokemuksen kautta tuttua alan vaihtajana. Havaitsin mahdollisuuden integroida keittiötyökokemukseni osaksi uutta osaamistani vaatetusalalla.

Halusin myös pohtia sitä, miten työvaatepalveluja tarjoava yritys voisi parantaa omaa asemaansa työvaatemarkkinoilla ja kehittää omia tuotteitansa niin, että merkittävä iso asiakas jatkaisi edelleen ja mahdollisesti lisäisi työvaatepalvelun käyttöä tulevaisuudessa. Työvaatteiden kehitys on jatkuva prosessi ja kehityksessä korostuu käyttäjälähtöisyys. Käyttäjiltä saatu palaute on olennainen osa suunnitteluprosessin kehittämistä.

Opinnäytetyön tutkimuksen haastatteluissa vertailen myös omaa kokemustani ja pohdin, miten materiaaleja voisi paremmin kehittää niin, että työskentely keittiöolosuhteissa on miellyttävää lämpötilamuutoksista huolimatta. Käyttäjän toiveiden huomiointi tuotekehityksessä antaa enemmän perspektiiviä tuotekehityspuolelle, ja näin pystytään keskittymään olennaisiin yksityiskohtiin ja luopumaan mahdollisesti epäolennaisista kehityskohdeista ja olemassa olevista yksityiskohdista. Tutkimuksen tarkoituksena on saada Lindström Group -yhtiön tuotepäällikölle ja Designerille lisää tietoa tuotteiden käyttäjien mielipiteistä ja ehdotuksista, joilla voidaan myös parhaassa tapauksessa karsia turhia työprosesseja ja kuluja.

Tutkimuksessa käytettiin avointa haastattelua, jossa haastateltavat saivat vapaasti kertoa kokemuksistaan työvaatteista. Työpaikoilla tehty vapaamuotoinen haastattelu antoi myös perspektiiviä siihen, miten vaatteet toimivat työympäristössä. Haastattelun run-

kona käytin kuitenkin kyselylomaketta, joka muokattiin toimeksiantajayrityksen Lindström Group -yhtiön keittiöntyövaatteista vastaavien edustajien toiveiden mukaisesti vastaamaan yrityksen tarpeita.

2.1 Toimeksiantajayritys Lindström

Lindström Group -yhtiö on kansainvälinen kasvava tekstiilipalveluyritys, joka tarjoaa erilaisia ratkaisuja työpukeutumiseen, sisustamiseen, suojautumiseen ja toimitilojen siisteeyteen (Kuva 1). Lindström -yhtiön tytäryhtiö Comforta Oy tarjoaa tekstiilipalveluja hotelleille ja terveydenhuollolle. Lindström Group -yhtiön palvelut asiakkaille ovat: henkilösuojainpalvelut, hotellitekstiilipalvelut, hygieniapalvelut, mattopalvelut, ravintolatekstiilipalvelut, teollisuuspyyhepalvelut ja työvaatepalvelut. (Lindström Group 2017.)



Kuva 1. Lindström Group -yhtiön logo (Lindström Group 2017).

Lindström -yhtiö perustettiin vuonna 1848 Helsinkiin. Carl August Lindström perusti tekstiilivärjäämön nykyisen eduskuntatalon alueelle. Yrityksen nimi oli aluksi C.A Lindström & Son. Vuonna 1890 tapahtui sukupolven vaihdos ja yrityksen nimi muuttui W.E Lindströmiksi. Nimen muutoksen jälkeen alkoi voimakas laajentuminen, ja vuoteen 1913 mennessä yritys oli kasvanut 55 henkilöön. (Lindström Group 2017.)

Yrityksen kehityshistoriassa tapahtui vuonna 1922 W.E. Lindström Oy:n osakekannan ostaminen valkopesuun erikoistuneelta Uusi Pesula Oy:ltä, jonka pääosakas oli yli-insinööri Johan Roiha. Yhtiöstä tuli tämän muutoksen myötä yksi alan suurimmista toimijoista Pohjoismaissa. Lindström -yhtiöllä käynnistyi 1930-luvulla pienimuotoinen tekstiilivuokraustoiminta ja yhtiö vuokrasi asiakkailleen liinavaatteita, lakanoita, pöytä- ja lautasliinoja ja lääkäriin- ja parturintakkeja. Vuoteen 1939 mennessä yhtiö pesi jo 2,4 miljoonaa tekstiilikiloa ja sen työntekijöitä oli jo 300. Mattojen vuokraustoiminta yrityksille käynnistyi vastaavasti vuonna 1971. (Lindström Group 2017.)

Lindström -yhtiöt osti kolme vuotta myöhemmin kilpailijansa Lainatekstiilit Oy:n sekä Cleaner Oy:n, ja sen markkina-asema työvaatteiden, pyyherulla-annostelijoiden ja mattojen vuokrauspalveluja tarjoavana yrityksenä vahvistui entisestään. Tekstiilivärjäämön toiminta kuitenkin lopetettiin heikon kysynnän ja kannattavuuden takia. Yritys luopui siivous- ja jätehuoltoliiketoiminnoista sekä pesulamyymälöistä ja keskittyi tekstiilivuokraukseen. (Lindström Group 2017.)

Lindström Group -yhtiö aloitti voimakkaan laajentumisen ulkomaille 1990-luvulla. Vuonna 1992 Lindström Group -yhtiö perusti ensimmäisen tytäryhtiönsä Viroon. Sen jälkeen perustettiin tytäryhtiöt Venäjälle vuonna 1993, Unkariin ja Latviaan vuonna 1994, Tšekin tasavaltaan vuonna 1996 ja Liettuaan, Slovakiaan sekä Sloveniaan vuonna 1998. Lindström Group -yhtiö sai vuonna 2002 patentin kansainvälisesti ainutlaatuiselle innovaatiolleen, modulipesulalle. 2000-luvun alussa perustettiin myös hotellitekstiileihin keskittynyt Comforta Oy. Lindström Group -yhtiö osti myös vuonna 2005 yritystekstiileihin ja PR-tuotteisiin erikoistuneen Vision Design Oy:n ja laajensi työpukeutumisen tarjontaa henkilönsuojaimiin. Lindström Group -yhtiö laajentuminen kansainvälisillä markkinoilla jatkui voimakkaasti 2000-luvulla. Euroopassa Lindström Group -yhtiön toiminta laajeni Isoon- Britanniaan vuonna 2001, Saksaan, Ruotsiin ja Puolaan vuonna 2002, vuonna 2005 Romaniaan, Ukrainaan vuonna 2006, Turkkiin vuonna 2007 ja Bulgariaan vuonna 2008. Aasian markkinoille Lindströmin Group -yhtiön toiminta laajeni vuonna 2006, kun perustettiin tytäryhtiö Kiinaan ja vuotta myöhemmin vuonna 2007 Intiaan. (Lindström Group 2017.)

2.2 Tutkimuskohteena oleva yritys Royal Ravintolat Oy

Royal Ravintolat Oy (Kuva 2) syntyi suuren yrityskaupan seurauksena 1990-luvun lopulla. Yrityskokonaisuutta olivat perustamassa Kasper ja Mia Saari sekä Pertti Hynninen. Scandic ja sijoitusyhtiö Cap Man Real Estate Oy ostettiin yrityksestä ulos vuonna 2003 ja vuonna 2011 pääomasijoittajayhtiö Intera Partners Oy tuli yritystoimintaan mukaan. Tämän jälkeen yritystoiminta laajeni nopeasti ja yritys osti useita erilaisia ravintolakonsepteja mm. Hanko Sushi –ravintolat ja Sandro –ravintolat (Kuvio 1). (Intera Partners Oy 2017; Lindgren 2013; Royal Ravintolat 2015.)



Kuva 2. Royal Ravintolat Oy logo (Royal Ravintolat 2017).

Royal Ravintolat Oy omistaa yhteensä 44 yksilöllistä ravintolaa (mm. Helsingissä ravintolat Roster, Löyly, Teatteri ja Presto) ja 23 Hanko Sushi –ravintolaa sekä 7 Pizzarium –ravintolaa eri puolilla Suomea. Ravintolat työllistävät yhteensä yli 1000 työntekijää. Vuonna 2016 yrityksen liikevaihto oli 85 miljoonaa euroa ja hotellitoiminnasta yritys luopui vuonna 2015. (Intera Partners Oy 2017; Lindgren 2013; Royal Ravintolat 2015.)

Bank	Pajazzo Trattoria	Sipuli
Bar All In	Pizzarium	Sports Bar Casino Helsinki
Casino Helsinki	Presto	Strindberg
Elite	Ravintola NJK	Svenska Klubben
Hanko Sushi	Ravintola Nokka	Särkänlinna
Helsingin Pörssiklubi	Ravintola Savoy	Tampere-talo
Hieta	Ravintola Teatteri	The Cock
Holiday	Restaurant Pörssi	Tuhto
Katajanokan Kasino	Roster Helsinki	Töölönranta
Kruna Restaurang & Bar	Roster Turku	Vanha Ylioppilastalo
Kulosaaren Kasino	Royal at Crowne Plaza	Wanha Satama Brasserie
Löyly	Salutorget	Wanha Satama Ravintolat
Macu	Sandro	

Kuvio 1. Royal Ravintoloiden toimipisteet (Royal Ravintolat 2017).

Jokainen yksikkö toimii itsenäisesti omalla liikeidealla. Poikkeuksena ketjuravintolan liikeidealla toimivat ravintolat Pizzarium ja Hanko Sushi, joissa liikeidea on sama riippumatta siitä, missä paikassa ravintola sijaitsee. Royal Ravintoloilla on kuitenkin ketjun hankintasopimuksista vastaava henkilö, joka neuvottelee tarvittaessa sopimukset eri työvaatepalveluja tarjoavien yritysten kanssa. Ravintolayksiköiden päällikkö tekee yksikkökohtaisen päätöksen, ottaako hän työvaatteisiin liittyvän palvelun Lindström Group -yhtiöltä, SOL:lta tai Laivapesu Oy Finnwash. Jos ravintolayksikön päällikkö ottaa palvelun, johon liittyy työvaatteiden vuokraus ja pesu, hän saa ketjun hankintapäällikön neuvottelemalla alennuksen tilauksesta. (Kuvio 2.)

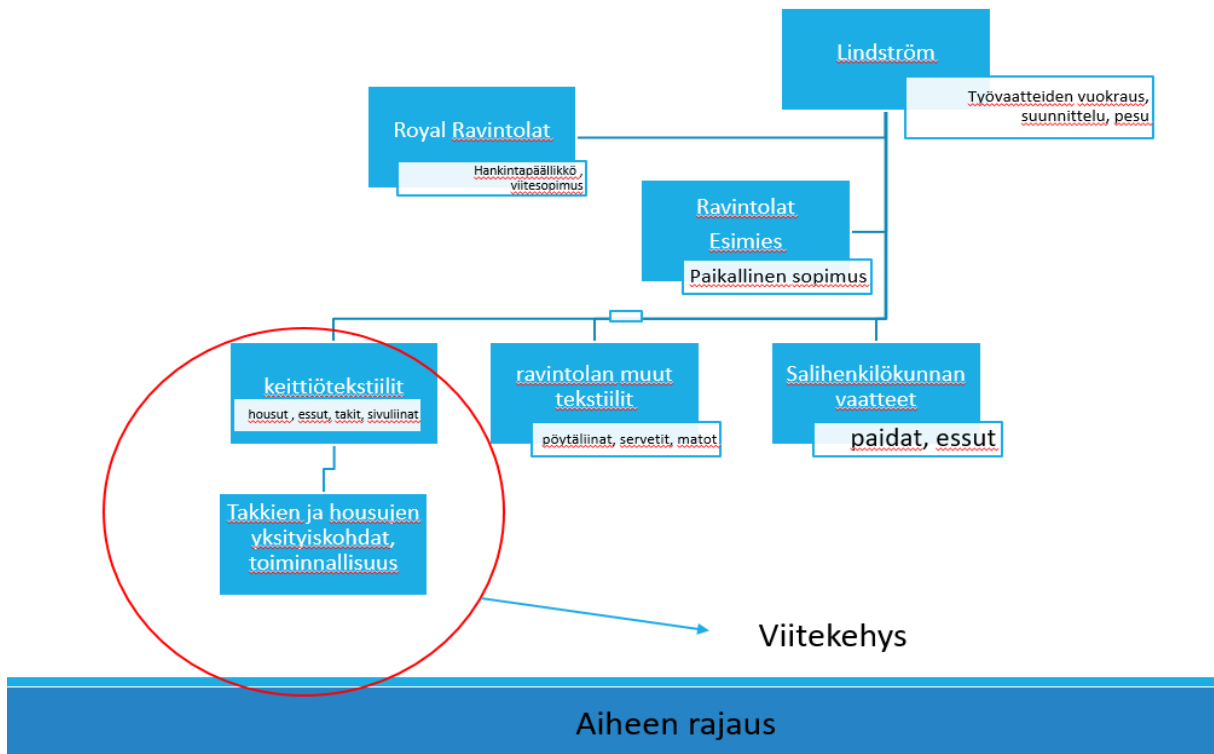
2.3 Työn tavoitteet ja tutkimuskysymykset

Opinnäytetyössä selvitetään, miten työvaatepalveluja tarjoava yritys voisi kehittää omia tuotteitansa niin, että merkittävän ison asiakkaan, tässä tutkimuksessa Royal Ravintolat Oy, työvaatetus paranisi ja samalla asiakasyrityksen työvaatepalvelun käyttöä tulevaisuudessa voisi jopa kasvattaa.

Opinnäytetyön tavoitteena oli lisäksi selvittää, mitä mieltä keittiössä työskentelevät työntekijät sekä esimiehet ovat työvaatteiden ominaisuuksista. Tutkimuksessa aihe rajattiin kokintakkiin- ja housuihin. Vaatekokonaisuudessa halusin kysyä toiminnallisista ominaisuuksista, vaatteiden materiaalista sekä saada yleisiä parannusehdotuksia, joilla vaate olisi toiminnallisempi käyttäjälleen. Tutkimuskohteena oleva vaatekokonaisuus oli Lindström Group -yhtiön perusmalliston kokintakki- ja -housut.

Ennen tutkimuskysymysten hahmottelua, tein kaavion siitä, miten toimitusketju toimii Lindström Group -yhtiön ja Royal Ravintolat Oy: n välillä (kuvio 2). Tästä toimitusketjun avaamisesta pääsin pohtimaan, miten rajaan opinnäytetyön aihetta niin, että konteksti pysyy selkeänä ja mielenkiintoisena. Työn rajauksessa käytin omaa työkokemustani alalla ja kokemusta työvaatteista vuosien varrella. Päädyin keskittämään tutkimusaiheen vain keittiötekstiileihin ja erityisesti kokin työtakkiin ja housuihin. Lindström Group -yhtiön edustajien kanssa käymien keskustelujen perusteella, tuotepäällikkö Elina Harjanne ja Designer Soile Pakarinen ehdottivat myös, että tutkimushaastattelussa otettaisiin huomioon myös muita kokin asukokonaisuuteen liittyviä tuotteita. Näitä ovat sivuliinat, päähineet, esiliinat ja jalkineet. Tässä työssä asukokonaisuuteen liittyviä tuotteita käydään läpi työtakin ja housujen ohella.

Toimitusketju yritykselle



Kuvio 2. Toimitusketju Lindström Group -yhtiön ja Royal Ravintolat Oy:n välillä.

2.4 Tutkimusmenetelmät

Tutkimusmenetelmäksi valitsin asiantuntijoiden ryhmähaastattelun. Haastattelin eri ravintolayksiköissä keittiön esimiehiä ja työntekijöitä suunnitellun kysymysrunгон mukaan. Kirjasin vastaukset ylös myöhempää analysointia varten. Tutkimusmenetelmän halusin olevan luonteeltaan kvantitatiivinen eli määrällistä menetelmää mittavaa mutta kuitenkin kvalitatiivinen eli laadullista menetelmää mittaava. Kvalitatiivinen tutkimus pyrkii löytämään tosiasioita ja kuvaamaan todellista elämää. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 1997, 161.) Kvalitatiivisen tutkimuksen tyypillisiä piirteitä ovat aineiston kokoaminen todellisissa tilanteissa, ihmisten suosimista tiedon keruun instrumenttina ja kohdejoukon valitseminen tarkoituksenmukaisesti. Lisäksi tutkimussuunnitelma voi kvalitatiivisessa tutkimuksessa muotoutua tutkimuksen edetessä ja näin myös suunnitelmat muutetaan olosuhteiden mukaisesti. (Hirsjärvi ym. 1997, 165.)

Tutkimusmenetelmää valittaessa, tutkimus painottui kuitenkin ominaisuuksiensa puolesta kvalitatiiviseksi, sillä kyseessä oli strukturoimaton haastattelu eli avoin haastattelu

ja fokusoin haastattelun tapahtuvan suoraan työpaikalla. Lisäksi olennaista tutkimuksessa oli käyttäjäkokemusten kerääminen, jolla pystyttiin luomaan kuvaa siitä millaiseksi tuotetta kannattaa kehittää.

Työn tarkoituksena oli saada myös mahdollisimman paljon monipuolisesti erilaisia vastauksia, joten päätin tehdä vapaamuotoisen haastattelun, jossa haastateltava saa myös itse tehdä oivalluksia ja huomioita päällään olevasta työasusta. Työpaikoilla tapahtuva haastattelu antoi myös itselleni mahdollisuuden tarkastella, kuinka työvaate toimii työntekijöiden päälle ja vertailla erilaisia työskentelyolosuhteita.

3 Työvaatetus keittiössä

Tässä luvussa käsitellään keittiön työvaatteiden historiaa, nykyaikaista keittiötyöntekijän asua ja sekä keittiövaatetuksen ominaisuuksia. Luku hahmottaa kokonaiskuvaa siitä, mitä työvaatteen suunnittelussa tulee ottaa huomioon ja miten perinteet vaikuttavat työvaatteiden malleihin. Lisäksi luvussa käsitellään työtiloja ja niiden aiheuttamia lämpötilamuutoksia, jotka vaikuttavat työntekijän lämpöviihtyvyyteen. Tutkimusesimerkkinä on käytetty Royal Ravintolat Oy:n ravintola Preston keittiötä sen monipuolisten työtilojen vuoksi. Kyseisessä kohteessa lämpötilaerot ovat huomattavan erilaisia työskentelykohteen mukaan. Keittiötyöntekijät työskentelevät kolmessa erilaisessa keittiössä ravintolassa. Avokeittiössä asiakas näkee työntekijöiden työskentelyn ja keittiön tilat on sijoitettu lähelle ravintolasalia tai suoraan asiakkaiden läheisyyteen. Banketti- ja esivalmistuskeittiö on sijoitettu pohjakerrokseen. Pohjakerroksessa on myös kylmiöt ja pakkaset raaka-aineille sekä tiskauspisteet. Työntekijät liikkuvat jatkuvasti eri kerrosten välillä ja lämpötila sekä työskentelyolosuhteet muuttuvat jatkuvasti.

3.1 Kokin vaatteiden historiaa

Keittiössä työskentelevän kokin ammatilla on vuosisatoja vanhat perinteet. Kokin asu muodostuu perinteisesti hatusta, kokintakista, ruudullisista housuista, esiliinasta ja solmukkeesta. Kuvan 3 asu on lähtöisin 1800-luvun Ranskasta (Auguste Escoffier School of Culinary Arts 2016.)



Kuva. 3. Perinteinen kokin asu 1800-luvun Ranskassa (Auguste Escoffier School of Culinary Arts 2016).

Korkean hatun tehtävänä oli suojata ruoat hiuksilta, ja imeä kosteutta otsalta. Hatun sisällä eristyksessä olevan ilman oli tarkoitus pitää kokin pää viileänä. Lisäksi hattu kertoi kokin ammattikokemuksesta ja arvoasemasta keittiössä. Arvojärjestelmän kehitti Auguste Escoffier, jota pidetään modernin keittiön isänä. Pääkokilla oli aina korkein hattu, muilla lyhyempi. Näin kokit tunnistivat helposti, kuka määräsi keittiössä. Hatun laskoksien määrään sanotaan kertoneen, kuinka monella tavalla kokki osaa kokata kananmunan. (Prue Leith Chefs Academy 2017.)

Kokintakki on tunnetusti kaksinappirivinen ja siinä on leveät liepeet. Liepeiden kaksikerroksisen kankaan tarkoituksena on suojata käyttäjää kuumuudelta, höyryltä sekä roiskeilta. Lisäksi takin edustan likaantuessa liepeet voi kääntää toisin päin, jolloin tuloksena on jälleen puhtaan näköinen vaate. Myös esiliina ajaa samaa asiaa eli toimii liansuojana. Sitä pidetään yleensä vyötäröllä suojaamassa vartaloa ja asua vyötäröltä alaspäin. (Prue Leith Chefs Academy 2017.)

Perinteiset kokin housut olivat musta-valkoruudulliset, jotta tahrat eivät erottuisi helposti. Kokin asuun kuului myös kaulan ympärille sidottava solmuke. Koska keittiöt olivat aikoinaan niin kuumia, että solmukkeen tarkoituksena oli imeä itseensä kasvoilta erittyvä hiki. Se suojasi kokin kaulaa myös lämpötilaeroilta lieden ja kylmähuoneen välillä ja piti huolen siitä, ettei kokki sairastu helposti. (Prue Leith Chefs Academy 2017.)

Asun valkoinen väri viestii paitsi arvokkuudesta ja puhtaudesta, se on myös helpoin väri pitää puhtaana. Sen voi valkaista pesussa. Lisäksi valkoisen vaalea sävy heijastaa valoa, jolloin tahrat eivät näy niin helposti. Valkean värin sanotaan heijastavan lämpöä pois päin, mikä auttaa suojaamaan käyttäjää liedon kuumuudelta. (Auguste Escoffier School of Culinary Arts 2017.)

3.2 Nykyajan tyypillinen kokin työasu

Alalla työskenneltäessä ja tekemiäni havaintojen perusteella, kokin työvaatteet seuraavat myös aikansa trendejä ja tyylejä. Ideoita pukeutumiseen otetaan myös mediasta ja muualta maailmasta. Kokemukseni perusteella 2000-luvulla yleistyivät voimakkaasti lyhythihaiset kokintakit. Pitkähihaisia takkeja ei juurikaan enää työpaikoilla suosita, koska työolosuhteet ovat kuumat ja lyhythihaisessa takissa on miellyttävämpi työskennellä. Eri-laiset kokkausohjelmat lisäsivät tummien kokintakkien suosiota ja erityisesti Helsingin trendikkäissä ruokaravintoloissa ovat tummat, lyhythihaiset takit suosiossa. Perinteisissä klassisissa ravintoloissa (ravintola Savoy, toimintansa lopettaneet ravintola G.W Sundmans ja ravintola Chez Dominique) sekä ns. suljetuissa keittiöissä saatetaan kuitenkin suosia edelleen kokovalkoista asua esiliinaa myöden. Kokkilpailut Vuoden Kokki- ja Bocuse D'Or –kilpailuissa kokkien asut ovat noudattaneet perinteistä klassista tyyliä. Myös Suomen kokkimaajoukkueella on perinteinen asukokonaisuus kuvassa 4.



Kuva 4. Suomen kokkimaajoukkue vuodelta 2015 (Culinary Team Finland 2015).

Kuvassa 5 olevat nykyajan yksityiskohdat ovat kokemuksen mukaan yleisiä monissa ravintoloissa ja ovat vakiintuneet työasuissa vuosien saatossa. Esitetyissä yksityiskohdissa on huomioitu vallitsevat alalla olevat tämän hetkiset tyylit ja tavat.

Nykyajan työtakeissa huomioitavia yksityiskohtia (kuva 5):

1. Työtakeissa on lyhyet hihat.
2. Ravintolan liikeidean mukaan käytössä on omat housut tai ravintola voi vuokrata tai ostaa henkilökunnalle työhousut.
3. Esiliinassa on niskalenkki.
4. Työasun väri voi olla kokonaisuudessaan musta ravintolan liikeideaa mukaillen
5. Päähineet voivat vaihtoehtoisesti olla pillerihattuja, lippalakkeja tai liinoja.
6. Sivuliinan väri voi tukea asukokonaisuutta.



Kuva 5. Ravintola Ragú Helsinki henkilökunta ja omistaja Tomi Björck, Ravintola Farang (Ravintola Rágu 2017; Mrkonjic, Suvad 2013).

Kokin työasun malli on hyvin paljon sidoksissa ravintolan imagoon. Tutustuessani erilaisiin ravintoloihin ja työskennellessäni erilaisissa ravintoloissa kiinnitin huomiota myös siihen, miten ravintolan imagoa tuodaan esiin keittiöhenkilökunnan työvaatetuksella. Jos ravintolassa on avokeittiö, havaintojen perusteella myös keittiön vaatetus noudatti ravintolan imagoa. Kokemusten mukaan esimerkiksi BW-Restaurants Oy –ketjun ravintoloissa Farangissa, Gaijinissa ja Boulevard Socialissa on myös käytetty tummia kokin työtakkeja.

Monet pienemmät yksityiset ravintolat ovat karsineet perinteistä kokin asua, ja keittiössä saatetaan työskennellä omilla farkuissa. Näin on esimerkiksi ravintola Grön Helsingissä, jossa asiakaspaikkoja on noin kaksikymmentä ja kokit myös tarjoilevat sekä kertovat annoksista asiakkaalle. Kokemusteni perusteella kokit ovat lisänneet läsnäoloa myös asiakkaiden parissa, ja he ovat osa kokonaisvaltaista palveluprosessia, jossa asiakkaalle tuotetaan elämyksiä ruoan ja palvelun yhdistämisellä.

3.3 Työvaatetus

Kokin työvaatetus koostuu tutkimusteni perusteella tänäkin päivänä yleisimmin kokintakista, housuista sekä esiliinasta. Muita tärkeitä asusteita ovat sivuliina, turvakengät ja päähine. Vaatteiden malleihin ja materiaaleihin on tullut kehitystä, ja asut pyrkivät seuraamaan trendejä myös vaatteen toiminnallisuudessa. Lisäksi materiaalit ovat muokautuneet käyttäjätavallisemmaksi ja materiaaleista löytyy teknisiä ominaisuuksia.

Tutkimukseni perusteella kokin takeissa hyvin yleisesti käytetty materiaali on puuvillan ja polyesterin eri sekoitukset, tyypillisesti materiaali on 65% polyesteria ja 35% puuvillaa (Provaate; Resta24, 2017). Materiaali ei voi olla kokonaisuudessaan polyesteria paloturvallisuuden takia, sillä polyesterin sulamislämpötila on +250–260 °C -astetta (kuvio 3). (Ryynänen & Kallonen 2017). Materiaalina käytetään myös esimerkiksi Tencel® -kuitua, joka on kaupp nimi lyocelille. Lyocell on selluloosamuuntokuitu, joka on vahvempaa kuin viskoosi. (Rissanen, Räisänen, Suonsilta & Parviainen 2017, 95.).

Lyocell on muuntokuitu, jonka raaka-aineena käytetään puuselluloosaa. Se valmistetaan viskoosin tavoin ympäristöystävällisessä valmistusprosessissa, jossa ei käytetä ympäristöä kuormittavia kemikaaleja. Lyocell tuntuu pehmeältä ja silkkimäiseltä. Se on laskeutuvaa ja sillä on hyvä kosteudenimukyky. Lyocell säilyttää muotonsa paremmin kuin viskoosi ja se rypistyy ja kutistuu myös vähemmän. Entsyymeillä pintaviimeistellyt lyocellmateriaalit eivät nyppyynty ja kestävät oikein pestynä pesun mekaanista rasitusta. Lyocelille ja viskoosille sallitaan jopa 3-4 % kutistuma, johtuen kuitujen luontaisista ominaisuuksista. (Modelia N.d.)

Tekstiilikuitu	Sulamis- tai hajoamislämpötila °C	Syttymislämpötila °C	Syttyvyys/ LOI-arvo
Puuvilla	ei sula (400)	290	17–19
Villa	(ei sula)	225	25–27
Polyesteri	250–260	370	22
Polyamidi	215–265	350	20
Polypropeeni	160–180	240	18,5
Akryyli	>200	245	17

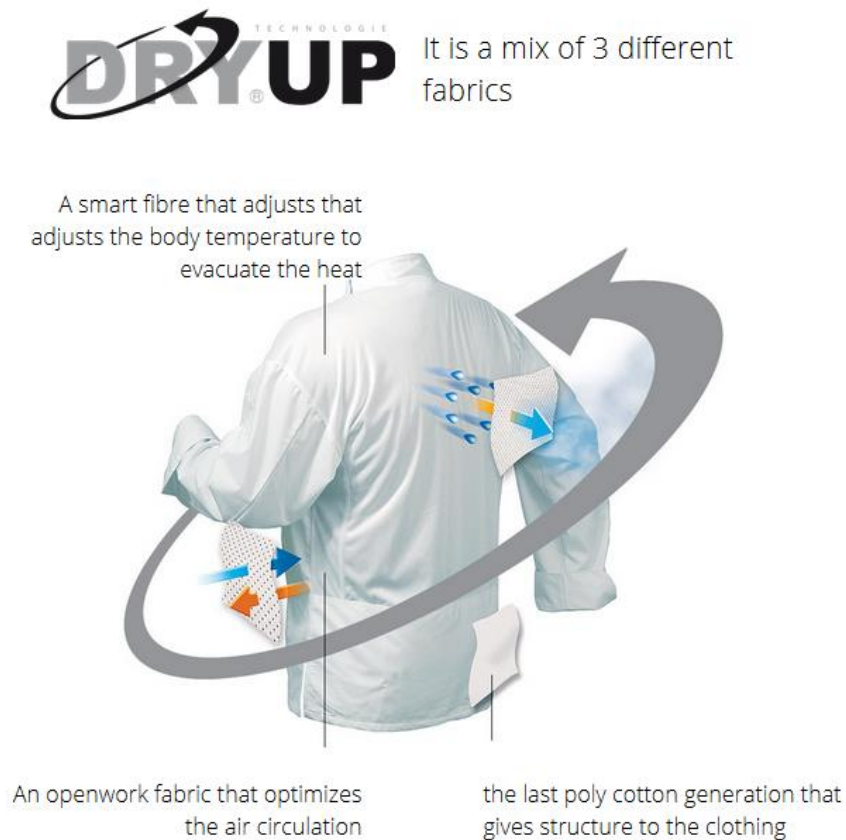
Kuvio 3. Tavallisimpien tekstiilikuitujen termisiä ominaisuuksia (Ahonen 2001, 24).

Kokin vaatteissa käytetyissä materiaaleissa saattaa olla monia erilaisia viimeistyiä helppottamaan vaatetta pesussa sekä käytössä. Työvaatetoimittajilla on yleensä oma nimityksensä tietyille erikoisominaisuudelle tai viimeistykselle työvaatteissa, kuten Easy Care™ –viimeistys (Inter-Style 2017). Keittiötyövaatteita tarjoava Pajunen Oy myy valikoimassaan havaintojeni perusteella kokeilla suosittua Clement Design -työvaatemerkin takkeja (kuva 6), joihin on kehitelty oma patentoitu Dry-Up® –materiaali. (Inter-Style Oy 2017; Pajunen 2017.) Lindström Group -yrityksen kokin työtakeissa materiaalin sekoitussuhde on 65% polyesteria ja 35% puuvillaa. Lindström Group -yhtiön takkien materiaalien olemus, sekä tuntuma on paksumpi, kuin Pajunen -yrityksen edustamissa Clement Designin kokin takeissa, joissa sekoitussuhteita on erilaisia riippuen teknisistä ominaisuuksista. Clement Designin takin sekoitussuhde voi olla erilainen alaselässä ja osassa etukappaletta, 67% polyesteria ja 33% puuvillaa ja muu käytetty materiaali työtakissa voi olla 60% jerseypuuvillaa ja 40% polyesteria. (Clement Design, 2017.) Täytyy kuitenkin muistaa, että uusissa käyttöön otetuissa takeissa on edelleen erilaisia käsitteilyaineita, jotka vaikuttavat myös materiaalin tuntuun.

Jersey hienoa ja sileää neulosta, jossa on selkeästi erilaiset oikea- ja nurja puoli. Raaka-aineena käytetään usein puuvillaa tai viskoosia. Jerseyä käytetään T-paidoissa ja puseroissa. Ommeltaessa kangasta kannattaa syöttää, ja varoa venyttämästä sitä. Tarvittaessa sauman yhteyteen voi ommella myös joustonauhaa. Saumat voi usein ommella suoraan saumurilla. (Named 2017.)

GB Provaate Oy - työvaateyrityksen kokin takeissa materiaalin sekoitussuhde on 60% puuvillaa ja 40% polyesteria (paino 245g/m²) sekä likaantumaton viimeistys, rypistymätön pinta ja kangasta myydään kauppanimellä Cotton Rich®. Takin takakappaleessa on

käytetty kauppanimellä Coolite, 100% polyester –verkkomateriaalia (paino 110g/m²). (Provaate 2017.)



Kuva 6. Dry-Up® -materiaalin toiminta (Clement Design 2017).

Keittiötyöskentelyssä on huomioitava, että vaatteet saattavat altistua erilaisille kemikaaleille, taudin aiheuttajille tai allergisoiville aineille. Elintarvikeperäisiä ns. vaarallisia sekä allergisoivia raaka-aineita ovat raaka kala, äyriäiset, raaka lihatuote (porsas, kana). Elintarvikeperäisiltä sairastumisilta vältytään, jos pystytään estämään sekä taudinaiheuttajien siirtyminen elintarvikkeisiin sekä niiden elossapysyminen. Keittiötakit eivät saa olla liian huokoisia, mutta niitä ei tarvitse erikseen suojata kemikaaleja vastaan. (Työturvallisuuskeskus 2001, 163–167.)

3.3.1 Työtakit

Kokin takeissa on nykyaikana usein nappien sijasta metallinepparit. Nepparit on useissa työtakkimalleissa sijoitettu pois näkyvistä, kangaslistan alle. Myös takkien värit ovat muuttuneet. Tummat takit ovat usein suosittuja trendikkäissä ravintoloissa. Tumman värin etuna on myös se, että tahrat eivät näy selkeästi. Takin liepeet menevät edelleen useissa malleissa päällekkäin, mutta tarjolla on myös takkeja joissa päällekkäisyyttä ei ole. Myös hihanpituudet vaihtelevat, hihat ovat usein takeissa puoleen väliin käsivartta, vaikka hihat olisivat kokopitkät, ne usein kääritään ylöspäin. (Inter-Style Oy 2017; Pajunen 2017.)

Kokeille on tarjolla nykyisin lukuisia eri malleja ja värejä työtakeissa (kuva 7). Nykyaikana mallit ja värit valitaan ravintolan liikeideaan sopiviksi. Toiminnalliset elementit ovat tärkeässä osassa takeissa. Takkeihin voidaan lisätä erikoismateriaaleja, jotta ne hengittävät kuumissa olosuhteissa. Esimerkiksi työvaateyritys Pajunen Oy:n maahantuomien Clement Design -työvaatemalliston työtakkeja voidaan muokata yrityksen toiveiden mukaisesti. Nykyisin halutaan erottautua yksilöllisillä ja tyylikkävillä takeilla. (Pajunen, 2017) Toiminnalliset elementit työtakeissa ovat usein takin yläselkäosaan lisätty verkkomainen materiaali, jota on käytetty myös kainaloissa. Nämä auttavat tasaamaan kokemusten perusteella vartalon lämpövaihteluja ja tekevät työskentelystä miellyttävän.



Kuva 7. Eri työvaateyritysten tarjoamia nykyajan kokkitakkeja vuodelta 2017 (Clement Design 2017; BB - Fashion Oy 2017; Resta24 2017).

Nykyisissä kuvassa 7 olevissa eri työvaateyritysten tarjoamissa työtakeissa on huomioitavaa, että takki menee edelleen päällekkäin alimmaisen etukappaleen kanssa. Tutustuessani erilaisiin työtakkeihin, huomasin myös irtonappien käytön vähentyneen tarjotuissa työtakeissa. Tässä korostuu työtakin tarve helposti puettavuudesta. Poikkeuksia-kin työtakin malleista löytyy, kuten ravintola Savoy'n keittiöhenkilökunnan yksilölliset ravintolan omat työtakit, joissa päällekkäistä listoitusta ei ole. Ravintola Savoy'n työtakit on suunniteltu työntekijöiden toiveiden ja palautteiden mukaisesti. Työtakit on suunniteltu Touch Point Oy yrityksen toimesta, joka käyttää työvaatteissaan kierrätysmateriaaleja. (Kovanen 2017.)

3.3.2 Työhousut

Työhousut ovat yleensä täyspitkät, jotta ne suojaavat jalkoja mahdollisilta roiskeilta. Liikkuvuutta antaa sopiva väljyys, joka tuo myös lämpöihtyvyyttä lisäämällä ilman kulkua (kuva 8). Kokin housuissa on usein normaalien sivutaskujen lisäksi myös reisitaskut

mutta ominaisuudet työvaatteissa ovat kuitenkin mallista riippuvaisia. Taskut ovat tarpeellinen ominaisuus, koska siellä säilytetään esimerkiksi työavaimia. Materiaali on usein samaa sekoitetta kuin takeissa (polyesteri-puuvilla) tai joskus myös 100% puuvillaa. Yleinen väri housuissa on pääsääntöisesti musta, mutta saatavissa on myös perinteistä pepitaruutuista kokkihousua. (Inter-Style 2017; Provaate 2017.)



Kuva 8. Eri työvaateyritysten tarjoamia työhousuja (Clement Design 2017; Resta24 2017).

3.3.3 Esiliinat

Alalla työskentelykokemukseen perustuen myös esiliinat ovat muuttuneet monipuolisemmiksi. Lämpöviihtyvyyteen on pyritty vaikuttamaan kuosittelemalla esiliinoihin halkio etuosaan (kuva 9), jotta työntekijän on helpompi liikkua ja vaatekerrokset eivät tunnu liian lämpimiltä. Perinteinen essu, jossa ei ole halkiota lisää lämpökuormitusta kehoon enemmän kokemusten perusteella. Kokemusten perusteella myös vaatteet likaantuvat helpommin perinteistä vyötärömallista esiliinaa käytettäessä.



Kuva 9. Resta24 työvaatemalliston esiliinamalli Taglio ja Provaate yrityksen työesiliina (Resta24 2017; Provaate 2017).

Kokille tarkoitetut keittiötyössä käytettävät esiliinat ovat usein hygieniasyistä taskuttomia ja napittomia. Työvaateyritykset tarjoavat myös taskullisia malleja, Lindström Group -yrityksen perusvaatemallistosta löytyy myös taskullisia essuja työntekijöille. Materiaalina on yleensä kestävä noin 200 g/m² polyesteri-puuvillasekoite (65/35%) eri väreissä ja ne ovat tehty kestämään +60 °C -asteen pesua. Joissakin malleissa on lisäksi teflonpinnoite, joka suojaa vedeltä, öljyltä ja likatahroilta. Esiliinamallit saattavat peittää vain alavartaloa tai suojata koko vartaloa edestä. Pituuksia on saatavilla useita ja ne vaihtelevat 45–95 cm (vyötäröltä mitatessa). Leveydeltään esiliinat ovat yleisesti 80, 100 tai 120 cm. Joitakin malleja on ainoastaan yhdessä koossa (one size - merkintä). Lisäksi on olemassa muovisia PVC-esiliinoja, jotka suojaavat paremmin roiskeilta ja pitävät käyttäjän kuivana esimerkiksi tiskatessa. Muoto on lähes poikkeuksetta neliskulmainen. (Resta24 2017; Image Wear 2016.)

Lindström Group -yrityksen tarjoamissa esiliinamalleissa löytyy esiliina, jossa on halkio edessä helpottamassa liikkumista. Halkio helpottaa liikeratoja joissa työntekijä joutuu liikkumaan paljon ylhäältä alas. Lisäksi halkio helpottaa kokemusten perusteella ilman liikkumista kangaskerrosten välissä. Tutkitussa kohteessa ravintola Prestossa koko vartalon peittävät niskalenkilliset esiliinat olivat käytetyimpiä esiliinoja.

3.3.4 Päähineet

Alalla työskenneltäessä on huomattu, että nykyisin ei käytetä paperisia valkoisia kokin hattuja, paitsi kansainvälisissä kisoissa. Kansainvälisessä kokkien maailmanmestaruuskilpailussa Bocuse D'or:ssa ja alan muissa kokkilpailuissa, kuten Vuoden Kokki- kilpailussa, käytetään vanhemmanmallisia korkeita kokin hattuja, perinteitä kunnioittaen. Hattuja tulee kuitenkin keittiötyössä käyttää hygieniasyistä ja usein työntekijät suosivatkin kokemusten perusteella lippalakkimaista päähinettä. Näistä on olemassa erilaisia variaatioita kuluvan trendin mukaisesti. Kuvassa 10 trendin mukaiset päähineet ympyröity punaisella. Perinteistä harsomaista hiussuojaa käytetään lähinnä suurtalouskeittiössä tai leipomoissa. Harsomainen hiussuoja on valmistettu kuitukankaasta. Lisäksi löytyy myös nykyisen partatrendin seurauksena partasuojia työntekijöille. (Luukka 2017.)



Kuva 10. Clement Design -päähinevalikoima (Pajunen 2017).

Tarjolla on myös liinamaisia päähän sidottavia malleja. Päähineet valikoituvat kokemusten perusteella usein käyttäjän oman tyylin mukaisesti. Päähineen käytössä on olennaista hiusten suojaus hygieniasyistä. Liinamaisen päähän sidottavan päähineen etu on kokemuksen mukaan se, että se soveltuu koon puolesta useammalle käyttäjälle.

3.3.5 Käsien suojaimet

Keittiössä käsien suojana voidaan käyttää erilaisia hanskoja: kertakäyttöhanskoja elintarvikehygieniasyistä (pakolliset) sekä tarvittaessa viilloilta suojaavia hanskoja. Käsien suojainten käyttö riippuu ravintolan toimintamallista eli tarvitaanko vain kertakäyttöisiä hanskoja vai onko tarvetta myös monipuolisemmalle valikoimalle. Molempia hanskoja on saatavilla eri paksuuksissa (Ansell 2017). Työpaikalla tulisi tehdä riskinkartoitus, jossa selvitetään mikä olisi tarvittava suojaus. Kartoituksella tulisi selvittää, mitä on tarkoitus käsitellä, jotta selvitetään oikea käsien suojaus. (Luukka 2017.) Kokemukseen perustuen erilaiset kertakäyttökäsineet ovat pääasiassa käytössä nykyisin keittiöissä. Viiltosuojahanskat vaativat yleensä päälle hygieniasyistä kertakäyttöhanskat pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä, mikä puolestaan vähentää kokemuksen mukaan tuntoherkyyttä tarkkuutta vaativissa paloittelu- ja leikkuutehtävissä. Myös viiltosuojakäsineiden tulisi olla elintarvikekäyttöön hyväksytyt, sillä kertakäyttökäsine ei suoja viilloilta, joten myös viiltosuojakäsine voi joutua kontaktiin elintarvikkeen kanssa. Lisäksi löytyy myös elintarvikehyväksytyt kemikaalinsuojakäsineet, jotka kestävämpiä ja uudelleen käytettäviä verrattuna kertakäyttökäsineisiin, niitä voidaan käyttää mm. tiskaamiseen ja elintarvikkeiden käsittelyyn. Patakintaat lasketaan ensivuodesta lähtien henkilönsuojaimiksi, jotka suojaavat kuumalta ja tärkeä käsiensuojain keittiössä. Kylmänsuojakäsineitä elintarvikekäyttöön löytyy myös työntekijän tarpeisiin. (Luukka 2017.)

Kertakäyttöhanskojen materiaalina on yleensä muovi tai kumi, joka voi olla esimerkiksi vinyyliä (PVC), luonnonkumia, lateksia tai nitriliilikumia. Elintarvikealalle suositeltavin materiaali on nitrili (joka kuitenkin ei sovellu happamien tuotteiden käsittelyyn) ja tuote tulee olla hyväksytty elintarvikkeiden käsittelyyn (merkinä lasi ja haarukka). Kuvassa 12 oleva lasi ja haarukka merkintä on eurooppalainen turvallisuusmerkintä eli CE - merkintä. (Luukka 2017). Hanskoja saa puuteroituna tai puuterioimattomina. Käsineet kuuluvat yleensä suojaluokkaan III, koska niissä on korkea kemikaali- ja/tai mikrobisuoja sekä mekaanisen hankauksen ja kulutuksen suoja (eivät repeä helposti). Käsineissä ei ole korkeaa hankauksen ja kulutuksen suojaa, joka määritellään standardissa EN 388. Kumi- ja muovihanskat ovat vedenpitävät ja niissä on hyvä pito (rasva/märkä/kuiva), mutta ne eivät suoja esimerkiksi kovilta iskulta, pistoilta tai viilloilta. (Suojakäsine 2016; Ansell 2017; Luukka 2017.)



– Käsine on tarkoitettu suojaamaan mekaanisilta vaaroilta ja käsineen kestävyys on testattu hankausta, viiltoja, repäisyä ja pistoja vastaan (Standardi EN 388)



– Käsine suojaa mikro-organismeilta EN 374 mukaan



Käsine suojaa kemikaaleilta Standardin EN 374 mukaan, jos siinä on jompi kumpi kuvista



– Käsine suojaa termisiltä vaaroilta (Standardi EN 407)



– Käsine täyttää kylmänkestävyydelle asetetut vaatimukset (Standardi EN 511)



– Käsine on hyväksytty elintarvikkeiden käsittelyyn

Kuva 11. Suojakäsineiden CE - merkinnät (SSTL Puhtausala Ry 2017).

Kuvassa 12 olevat Lyrecon suojakäsineet valmistettu nylonista tai vastaavasta ja niiden kämmenpuoli nitrilivaahdosta tai niissä on nitrilipinnoite. Ne kuuluvat suojaluokkaan II. (Lycero 2015.) Viiltosuojakäsineet ovat useimmiten sekoitekuituja, joissa mm. lasikuitua. Viiltosuojakäsineeksi laskettava tuotteessa tulee olla vähintään 3 viiltosuojaus (5 paras). (Luukka 2017).



Kuva 12. Suojainluokan 2, pinnoitettu suojakäsine (Lyreco 2017).

On olemassa ohuempiakin viiltosuojahanskoja, jotka kestävät elintarvikekäsittelyä (Dyneema®-merkkinen kuitu). Dyneema® - kuitu ei kuitenkaan ole vedenkestäviä ja niissä on huonompi tuntoherkkyys kertakäyttöhanskoihin verrattuna. (Ansell 2017.)

Dyneema® on moni-moduli polyetyleenikuitu, HMPE Dyneema kuidulla on suurin lujuus suhteessa painoon, todella pieni venymä sekä viruma. Dyneema sietää kuumaa hyvin jaliukkaitensa ja keveyden takia se kestää kulutusta. Matalahko sulamislämpötila $-140\text{ }^{\circ}\text{C}$ -astetta. Dyneemaa kutsutaan maailman vahvimaksi kuiduksi. (Marnela 2012–2014)

Kertakäyttökäsinettä ja viiltosuojakäsinettä ei kannata verrata keskenään, sillä niillä on eri käyttötarkoitus. Kertakäyttökäsinettä ei voi käyttää pelkästään, vaikka vaadittaisiin tuntoherkkyyttä, jos vaarana on saada viilto. Useimmiten kertakäyttökäsineellä suojataan viiltosuojakäsinettä, sillä viiltosuojakäsine on kallis ja siinä ei välttämättä ole suojaavaa pinnoitetta kosteutta vastaan. Pinnoitettuja kosteutta kestäviä elintarvikehyväksytyjä viiltosuojakäsinettä kuitenkin löytyy myös markkinoilta. (Luukka 2017.)

3.3.6 Sivuliinat

Useimmat kokit käyttävät työssään sivuliinaa suojaamaan käsiään kuumia esineitä nostessa hellalta tai uunista. Liinaa ei ole tarkoitus käyttää pintojen pyyhkimiseen tai siivoamiseen. Jos tottumuksesta näin käy, sivuliina on muistettava vaihtaa uuteen välittömästi. Kosteaa tai märkää liinaa ei enää eristä käsiä kuumuudelta. Kun liina ei ole käytössä, se roikkuu siististi kokin esiliinasta kokin takana. (Prue Leith Chefs Academy 2017.) Sivuliinat ovat yleensä puuvillaa tai puuvillasekoitetta ja ne kestävät jopa $+95\text{ }^{\circ}\text{C}$ -asteen

pesua. Kuvassa 13 esimerkkinä perinteinen puuvillainen sivuliina. Ne ovat kooltaan käsipyyhkeiden kokoisia noin 50x70 cm. (Resta24 2017.) Erilaiset lämpöä eristävät kintaat tai kuumuudelta suojaavat paksut hanskat eivät ole kokemuksiin perustuen suosittuja keittiötyössä. Sivuliinan käyttö on enemmän vakiintunut tapa keittiötyöskentelyssä. Sivuliinan väri on tutkituissa kohteissa ollut sinisen ja harmaan välimaastossa. Täysin valkoisia sivuliinoja ei ollut tutkituissa kohteissa käytössä. Tutkituissa kohteissa oli käytössä raidallisia, sinisen harmaita sivuliinoja.



Kuva 13. Sivuliina (BB-Fashion Oy 2017).

3.3.7 Jalkineet

Erilaisia työhön soveltuvia jalkineita on tutkimukseni perustuen saatavilla runsaasti. Keittiötyöskentelyn kannalta tärkeät ominaisuudet jalkineelle olisivat liukastumisen esto kenkien pohjissa sekä suojaus putoavilta esineiltä, kuten teräviltä veitsiltä sekä kuumilta nesteiltä. Erityisesti kovanahkaiset kengät ovat suositeltavissa, sillä ne tuovat sekä suojaa että tarvittava tukea jaloille. (Prue Leith Chefs Academy 2017.)

Näitä ominaisuuksia löytyy niin työ- kuin turvakengistä. Materiaalina on käytetty nahan lisäksi erilaisia vettähylkiviä ja hengittäviä tekstiilejä, kuten mikrokuituja, (Gore-Texiä® ja Thinsulate™). Malleja on joka lähtöön ja ne ovat niin perinteisten siistien nahkakenkien, terveyskenkien kuin tennistossujen tapaisia kuten kuvassa 14. Kuvassa 14 oleva kenkä ei ole kuitenkaan täysin sopiva elintarvikealalle, sillä pinnan pitää olla helposti puhdistettavissa. (Luukka 2017). Kokemuksen mukaan kenkä on kuitenkin ollut toimiva myös keittiötyöympäristössä. Monissa kenkämalleissa on tarvittava varvassuoja, ilman vahvistettua kärkeä kengät ovat työturvallisuusriski työpaikalla. Kuvassa 14 olevissa kenkien kärjissä on varvassuoja, joko alumiini, teräs tai komposiitti. Myös pohjallisiin ja kenkäpohjien muotoiluun on kiinnitetty huomiota ja niitä on esimerkiksi tukea antavia, iskunvaimennusta tuovia ja hengittäviä tai kosteutta imeviä. (Sievin Jalkine Oy 2017.)



Kuva 14. Sievi GT Planar S3 (Sievin Jalkine Oy 2017).



Kuva. 15 Clement Design -kenkämallivaihtoehtoja keittiöön (Clement Design 2017).

Kokemuksiin perustuen kokkien suosioon ovat nousemassa nykyään erityisesti tekstiilistä valmistettuja tenniskenkien tapaisia jalkineita, joissa on varvassuoja ja nilkkaa peittävä varsi (kuva 15). Ne ovat trendikäs uutuus markkinoilla ja ne ovat usein kuosilliset. Käyttömukavuudeltaan ne ovat kevyitä ja hengittäviä. Kokemuksen mukaan kenkien ominaisuuksissa on myös huomioitava, että yksityiskohdissa ei ole työhousuihin tarttuvia elementtejä ja kengät pitää olla helposti puhdistettavia. Kengät likaantuvat päivittäin erilaisista roisketahroista (raaka-aine peräisiä) tai niiden päälle voi myös kaatua erilaisia nesteitä.

3.4 Kokin työtehtävät

Kokin työtehtäviin kuuluu ruoanvalmistuksen lisäksi, tavaratilausten purkamista ja varastointia. Kokki suunnittelee ruoka-annoksia ja valmistaa monenlaisia kylmiä ja lämpimiä ruokia. Työhön kuuluu myös raaka-aineiden ja puolivalmisteiden esikäsittelyä, käsittelyä ja kypsentämistä. Ruoan valmistus tapahtuu pääasiassa keittiössä. Lisäksi puhtaanapito ja astioiden peseminen ovat osa työnkuva. Työtehtäviin kuuluu raskaiden tavaroiden nostaminen alhaalta ylös ja tehtävissä toistuu usein erilaiset koko vartaloa kuormittavat nosto- ja kantoliikkeet. Liike on usein toistuvaa, esimerkiksi tavararullakoiden purkamisessa. Tavaroiden purkaminen on fyysisesti raskasta työtä. (Ammattinetti 2017.)

Työt jaetaan raskauden mukaan viiteen ryhmään: kevyeen istumatyöhön, kevyeen seisomatyöhön, keskiraskaaseen työhön, raskaaseen työhön ja erittäin raskaaseen työhön. Keittiötyöskentely voidaan luokitella keskiraskaaksi työksi, sillä se tehdään etupäässä seisten tai kävellen ja siinä siirretään kevyitä taakkoja käsin. (Hurme 1996, 31.)

Ihmisen elimistön lämmönsäätelyn tarkoituksena on säilyttää lämpötasapaino ja lämpöviihtyvyys. Ihmisen aineenvaihdunnasta syntyvästä energiasta suurin osa muuttuu lämmöksi. Lämpötasapaino säilyy silloin, kun ihmisen luovuttama lämpö on yhtä suuri kuin sen tuotto. (Risikko & Marttila-Vesalainen 2006, 22.) Ihmisen lämpötasapainoa ylläpitävät fysiologiset mekanismit esimerkiksi kuiva lämmönluovutus, jota voidaan säädellä verenkierron ja ihon lämpötilamuutoksilla sekä kostea lämmönluovutus, jota voidaan lisätä hienerityksellä. Lisäksi lämpötasapainoa voidaan ylläpitää elimistön lämmöntuotannolla, jota voidaan lisätä ruumiillisella työllä. Lämpötasapainon säilyminen ei ole kuitenkaan riittävä edellytys lämpöviihtyvyydelle. (Ilmarinen 1982, 22–23.)

3.5 Työolosuhteet ja työvälineet

Lämpöviihtyvyys on olotila, jossa ihminen on tyytyväinen ympäristön lämpöolosuhteisiin. Ihminen ei tunne oloaan miellyttäväksi, jos jokin ruumiinosa on kylmä ja jokin toinen ruumiinosa on lämmin. Tällaisia paikallisia epämiellyttävyyden tuntemuksia voivat aiheuttaa epäsymmetrinen lämpösäteily, veto, lämmin tai kylmä lattia, jakautunut vaatetus jne. Lämpöviihtyvyyteen vaikuttaa aina neljä ympäristötekijää: ilman lämpötila, keskimääräinen säteilylämpötila, ilman suhteellinen virtausnopeus ja vesihöyryn osapaine. (Ilmarinen 1982, 6–7 & 30.)

Alalla työskentelyyn perustuen keittiössä ilman keskimääräinen lämpötila voi nousta hyvinkin korkeaksi (+30–40 °C -astetta) riippuen siitä, kuinka suuressa keittiössä työskennellään ja kuinka keittiölaitteet on sijoitettu työympäristöön sekä ilmaston tehokkuudesta. Laitteista säteilevä lämpö nostaa keskimääräistä lämpötilaa huomattavasti. Tiskauspisteissä (patatiski ja tunnelitiskikoneet) ilman kosteus voi olla hyvinkin korkea, sillä tiskikoneiden tuottama vesihöyry nostaa lämpötilaa ja ilman kosteusprosenttia huomattavasti. Esimerkiksi kylmäkön työpisteellä (ravintola Presto) lämpötila on kuitenkin suhteellisen sama mitä ravintolasalissa noin +20–22 °C -astetta. Jos ravintolasali on täynnä ihmisiä, lämpötila nousee pienessä tilassa. Keittiössä, erityisesti kesäisin, ilmankosteus saattaa nousta kokemusten mukaan epämiellyttävälle tasolle.

Tutkitussa ravintolassa (Ravintola Presto, Royal Ravintolat Oy) eri työpisteissä lämpötilat vaihtelivat huomattavasti, riippuen oliko työpisteen lähellä lämpöä tuottavia laitteita paljon. Kaasuhellojen lämpö on kovempaa kuin induktiolieden tuottama lämpö. Lämpötilaa työtilassa nostavat yhdistelmä-kiertoilmauuni, joka on koko työvuoron ajan n. +240–260 °C -astetta (kuva 16) sekä pizzauuni, joka on +330 °C -astetta (kuva 17). Erikoisvalmisteinen pastakeitin on päällä myös koko työvuoron ajan ja sen lämpötila on +100 °C -astetta.



Kuva 16. Yhdistelmä-kiertoilmauuni, salamanteri sekä vetokaappi, Ravintola Presto.

Kuva 17. Pizzauuni, Ravintola Presto.

Annosten esillelaittotyöpisteessä sijaitsevat lautaskaapit (+30–40 °C -astetta) ja lämpölamput, jotka pitävät esillelaittopöydän eli luukun lämpimänä koko työvuoron ajan. Raaka-aineet varastoidaan eri kylmiöihin, joissa on eri lämpötilat (+3–8 °C -astetta). Lisäksi osa tuotteista varastoidaan pakkaseen, jonka lämpötila on -19–20 °C -astetta. Iso

pakastin, johon voi kävellä sisään on asennettu noin -25 C° -asteeseen. Pakkanen voi olla koosta riippuen tilava ($1\text{--}20\text{ m}^2$) eli työntekijä joutuu työskentelemään pakkasolosuhteissa tai pienikokoinen, johon mennään vain osittain sisälle työskentelemään. (Koskinen 2017.)

Tiskaus työpisteen lämpötilaolosuhteet ovat myös haastavat, sillä kuuma vesihöyry nostaa lämpötilaa ja tekee työympäristöstä kostean. Tiskipisteen koko voi olla tilava tai ahdas riippuen toimipisteen tilajaosta. Usein pienissä ravintoloissa tiskauspiste sijoitetaan lähelle ravintolasaliin vievää sisäänkäyntiä tai tiskauspisteet voidaan jakaa ravintolasalin tiskauspisteeseen ja erikseen keittiön tiskauspisteeseen. (Koskinen 2017.)

Keittiötyöskentelyssä toiminnan taso vastaa keskiraskasta työtä. Tällöin sopiva työskentelylämpötila olisi yleensä $+17\text{--}21\text{ C}^{\circ}$ -astetta (Ilmarinen 1982, 41). Keittiön lämpötilaksi suositellaan $+19\text{--}23\text{ C}^{\circ}$ -astetta (vaihteluväli $+18\text{--}28\text{ C}^{\circ}$ -astetta). Korkeat lämpötilat aiheuttavat hikoilua sekä lisäävät rasituseireita ja väsymystä. Kuumassa työskentely saattaa vähentää viihtyisyyttä, keskittymiskykyä ja työntekoa. Lisäksi kuuma ja kostea sisäilma vaikeuttaa hien haihtumista. On kuitenkin pidettävä mielessä, että ihmiset kokevat lämpöolot aina yksilöllisesti. (Hämäläinen 2011, 20.)

Kuumuus kuormittaa elimistöä ja tekee työskentelystä raskasta vaikuttaen suorituskykyyn. Kuumuus aiheuttaa elimistön kuivumista, nestevajausta ja sydämen kuormittumista. Kuumassa työskennellessä tulisi juoda säännöllisesti, sillä jano on huono mittari nestevajaukselle. Kuumaan totunut työntekijä pystyy tuottamaan hikeä noin $600\text{--}1000\text{ g}$ tunnissa. (Työterveyslaitos 2017.)

Työntekijän suojelemiseksi liialliselta lämmöltä työnantaja voi esimerkiksi tehostaa ilmanvaihtoa tai lyhentää altistumisaikaa (Hämäläinen 2011, 20). Kokemukseen perustuen tämä ei kuitenkaan aina ole mahdollista, koska keittiölaitteiden tuottamaa yhteislämpöön (pizzauuni, kiertoilmauuni, pastakeitin jne.) ei aina pysty vaikuttamaan. Lisäksi työpäivän aikana työntekijä siirtyy erilaisiin työolosuhteisiin jatkuvasti (tiskaus, kylmiöt, pakastimet, varastot, keittiö). Näissä kaikissa edellä mainituissa paikoissa lämpötilat vaihtelevat kokemuksen mukaan huomattavasti ja vaikuttavat työntekijän lämpövihtyvyyteen.



Kuva 18. Ilmastointikatto, Ravintola Presto Kuva 19. Huuva, Ravintola Presto.

Keittiössä ilman suhteellisen kosteuden suositus on 40–70%. Ilman kosteuteen voi vähentää ja vaikuttaa sijoittamalla ilmastointikatto (kuva 18) tai höyrykupu eli huuva (kuva 19) liesien, pannujen ja pariloiden ja tarvittaessa muiden työskentelyalueiden yläpuolelle. Ihmiset kokevat ilman virtausnopeuden eli vedon tunteen yksilöllisesti. Suositeltava ilmanvirtausnopeus keittiössä on 0,3-0,6 m/s. Vetoa aiheuttavat muun muassa kylmä ja voimakas ilmanvirtaus sekä kylmät pinnat. Siihen voidaan vaikuttaa tuloilman paikkaa siirtämällä, työpisteen siirtämisellä ja sopivalla vaatetuksella. (Hämäläinen 2011, 20–21.)

Lisäksi työolosuhteiden lämpötilaa arvioitaessa on huomioitava työtila. Työntekijä tarvitsee riittävästi tilaa työskentelyyn. Työtilojen ahtaus lisää työnteon hankaluutta ja nostaa myös samalla lämpötilaa. Työhuoneen ilmatilan tulee olla vähintään 10 kuutiometriä kutakin työntekijää kohden. (Hämäläinen 2011, 20.) Tämä ei kuitenkaan aina onnistu, riippuen millaiset työpaikan kokonaisneliömäärä on. Vaihtelevat lämpötilat työtiloissa ovat merkittävä huomio suunniteltaessa ja valittaessa materiaaleja työvaatteisiin.

4 Vaatetusfysiologiset näkökulmat

Lämpöviihtyvyyteen vaikuttaa aiemmin kuvattujen ympäristötekijöiden sekä ihmisen toiminnan tason lisäksi vaatetuksen lämmöneristävyys. Vaatetuksella ja sen määrällä voidaan helpottaa oloa, jos muita tekijöitä ei enää pystytä muuttamaan tai poistamaan. (Ilmarinen 1982, 9–22.)

Vaatetuksen lämpöeristävyys vaikuttavat vaateen peittämän ihon määrä, tekstiilin rakenne ja kuituominaisuudet. Parhaiten eristää vaatteiden väliin jäävä liikkumaton ilma,

lämpöeristävyys paranee käytettäessä useita ohuita vaatekerroksia yhden paksun sijaan. Vaatekokonaisuuden lämmöneristävyttä heikentävät ruumiinliikkeet ja vaatteiden kosteus. Kevyt liikunta laskee vaatteiden lämpimyyttä 20–35%, raskaampi jopa 50%. (Hurme 1996, 91–92.) Lisäämällä tai vähentämällä vaateetusta lämpöviihtyvyys paranee (Hurme 1996, 39). Keittiötyöskentelyssä vaateetusta voidaan mielestäni lisätä esimerkiksi pakkasessa ja kylmiössä työskennellessä vaikkapa microfleeceen (100% polyesteri) taipaisella takilla ja erilaisilla lämpimillä hanskoilla. Lisäksi tavaroiden purkamisessa voidaan työskennellä ilman essua.

Microfleece-kangas on markkinoilla olevista fleece-kankaista ohuempaa ja joustavampaa kuin vastaavan tyyppiset materiaalit. Pääsääntöisesti fleece-kankaat valmistetaan polyesterista. Microfleece on hengittävää ja helposti hoidettavaa materiaalia. Microfleece-kangas ei kuitenkaan ole täysin tuulen- ja vedenkestävä materiaali, esimerkiksi ulos, mutta helppo materiaali käytettäväksi, jos halutaan lisätä kevyt ja lämmittävä kerros vaatekokonaisuuteen. (Wang, 2015.)

Vaatteiden lämmöneristävyttä kuvaillaan yleensä clo-arvon avulla (kuvio 4). Clo-arvoja on ennalta määritelty tutkimuksilla sekä yksittäisten vaatekappaleiden osalta, että vaatekokonaisuuksille, ja niitä on koottu erilaisiin taulukoihin. Helppo tapa määrittellä clo-arvo, on hyväksikäyttää näitä olemassa olevia taulukoita. Tarkempaa määrittelyä varten voidaan tarvittaessa suorittaa testejä lämpönukella. (Hurme 1996, 92 & 110.) Tietyn vaateetuksen elimistöä kuormittavat vaikutukset eivät ole vakioita, vaan ne riippuvat aina ympäristön lämpötekijöiden ja työn raskauden yhdistelmästä (Ilmarinen 1982, 93).

vaatekappale	I_{cl}	vaatekappale	I_{cl}
alusvaatteet		alusvaatteet	
aluspaita, hihat	0,06	rintaliivit ja pikkuhousut	0,05
T-paita	0,09	puolialushame	0,13
alushousut, lahkeettomat	0,05	kokoalushame	0,19
aluspaita, pitkähihainen	0,10–0,20	aluspaita, pitkähihainen	0,10–0,20
alushousut, pitkälahkeiset	0,10–0,20	alushousut, pitkälahkeiset	0,10–0,20
alusasu, puuvillainen	0,44	alusasu, puuvillainen	0,44
alusasu, polypropeenaa	0,35	alusasu, polypropeenaa	0,35
alusasu, polyvinyyl- kloridia (PVC) (rhovylon)	0,37	alusasu, polyvinyyl- kloridia (PVC) (rhovylon)	0,37
paita		pusero	
ohut, lyhyet hihat	0,14	ohut	0,20
ohut, pitkät hihat	0,22	paksuhko	0,25
paksuhko, lyhyet hihat	0,20	paksu	0,29
paksuhko, pitkät hihat	0,26	(–10 %, jos lyhyet hihat tai hihat)	
paksu, lyhyet hihat	0,25	puku	
paksu, pitkät hihat	0,29	ohut	0,22
(+5 %, jos solmio tai rusetti)		paksuhko	0,42
liivit		paksu	0,70
ohuet	0,15	(+ 10 %, jos pitkät hihat; + 5 %, jos polven alapuolella; – 5 %, jos polven yläpuolella)	
paksuhkot	0,22	puolihame	
paksut	0,29	ohut	0,10
pitkät housut		paksuhko	0,16
ohuet	0,26	paksut	0,22
paksuhkot	0,29	(– 5 %, jos polven yläpuolella; + 5 %, jos polven alapuolella)	
paksut	0,32	pitkät housut	
villapusero		ohuet	0,26
ohut	0,20	paksuhkot	0,35
paksuhko	0,29	paksut	0,44
paksu	0,37	villapusero	
pikkutakki		ohut	0,17
ohut	0,22	paksuhko	0,27
paksuhko	0,36	paksu	0,37
paksu	0,49	(–10 %, jos lyhyet hihat tai hihat)	
sukat		jakku	
niikkasukat	0,04	ohut	0,17
polvisukat	0,10	paksuhko	0,27
kengät		paksu	0,37
sandaalit	0,02	sukat tai sukkahousut	0,01
pikkukengät	0,04	kengät	
saappaat	0,08	sandaalit	0,02
		pikkukengät	0,04
		saappaat	0,08

Kuvio 4. Erillisten vaatekappaleiden clo -arvoja (Ilmarinen, 1982,109).

Kuumassa työympäristössä syntyy ristiriitatilanne, kun työprosessit vaativat työntekijältä kunnollista suojausta ympäristön haittatekijöiltä mutta lämpötasapainon säilyttämiseksi vaatetuksen tulisi olla vähäinen. Kun ympäristön lämpötila toiminnan tasosta riippumatta kohoaa yli +27–29 °C -asteeseen, vaatetus on tarpeeton elimistön lämpötasapainon kannalta. Keskiraskaassa työssä lämpötasapaino säilyy 1 clo -arvon vaatetuksella, kun lämpötila on +10 °C -astetta. Työpaikoilla, joilla ympäristön lämpötila on +30 °C -astetta tai

yli, vaatetus on työstä riippumatta aina fysiologinen lisäkuormitustekijä. (Ilmarinen 1982, 86–87.) Tärkeää työvaatetuskokonaisuudessa on huomioida, että vaatekokonaisuuden alle ei tulisi lisätä ylimääräisiä vaatteita esimerkiksi hihatonta tai hihallista aluspaitaa, t-paitaa tai vastaavaa. Kuvio 5 havainnollistaa vaatetuksen lämmöneristävyyttä, kun vaatekerroksia lisätään.

Vaateyhdistelmä	Vaatetuksen lämmöneristävyys
	clo
2 kerrosta vaatteita, pitkähihaiset ja -lahkeiset alusvaatteet, ohut takki ja housut	1.0
2 kerrosta vaatteita, pitkähihaiset ja -lahkeiset alusvaatteet, housut ja toppatakki	1.5
2 kerrosta vaatetta jaloilla: pitkälahkeiset alushousut ja toppahousut; 3 kerrosta vaatetta ylävartalolla: pitkähihainen aluspaita, paita ja toppatakki	2.2
2 kerrosta vaatetta jaloilla: pitkälahkeiset alushousut ja toppahousut; 3 kerrosta vaatetta ylävartalolla: pitkähihainen aluspaita, paita ja paksumpi, eristävä parka-takki (hupullinen toppatakki)	2.5
3 kerrosta vaatetta jaloilla: pitkälahkeiset alushousut, fleecehousut ja toppahousut; 3 kerrosta vaatetta keskivartalolla: pitkähihainen aluspaita, paita ja toppatakki	3.0
3 kerrosta vaatetta jaloilla: pitkälahkeiset alushousut, fleece-housut ja toppahousut; 3 kerrosta vaatetta ylävartalolla: pitkähihainen aluspaita, paita ja eristävä paksumpi parka-takki (hupullinen toppatakki)	3.5
3 kerrosta vaatetta jaloilla: pitkälahkeiset alushousut, fleece-housut ja paksu vuorillinen päällystakki; 3 kerrosta vaatetta ylävartalolla: pitkälahkeinen aluspaita, paita ja paksu, vuorillinen hupullinen päällystakki	4.2
makuupussi	3 – 9
<i>1 clo = lämmöneristävyys kun vaatetuksen muodostaa 2 kerrosta vaatteita, pitkähihaiset ja -lahkeiset alusvaatteet, ohut takki ja housut = 0,16 m²C/W (lämmöneristävyys).</i>	

Kuvio 5. Esimerkkejä vaateyhdistelmien lämmöneristävyydestä (Kylmäinfo 2017).

Tämä ristiriita onkin mielestäni yleinen haaste keittiötyöskentelyssä. Ympäristön kuumuus ja toiminnan taso ovat korkeita, mutta vaatteiden on kuitenkin suojattava työntekijää esimerkiksi roiskeilta ja kuumilta pinnoilta. Työvaatteen olisi myös hyvä eristää hellan tai uunin lämmöltä ja samalla myös olla paloturvallinen. Onkin tärkeitä mieltä, kumpi vaihtoehto olisi mieluisampi ja toimivampi. Jos suoja halutaan pitää, niin lämpöviihtyvyydestä joudutaan tinkimään. On muistettava, että suojan tarve on välttämätön elintarvikehygienian vuoksi.

Lämpöviihtyvyyden ja turvallisuuden lisäksi työvaatetusta valittaessa on tärkeä myös pitää mielessä vaatteiden huolto ja toiminnallisuus (Parviainen 2017). Työvaatteiden mallin ja materiaalin valitaan tarkoituksen ja pesumahdollisuuksien mukaan. Niiden pitää olla helposti puhtaana pidettäviä ja kestäviä. Työvaatteissa saa olla yrityksen logoja tai merkkejä, mikäli ne eivät estä lian irtoamista asusta. Työntekijät voivat pestä ja huoltaa työvaatteensa myös kotona. (Evira 2017.) Hygienian kannalta bakteerit alkavat tuhoutua yli +60 °C -asteen pesussa. Työvaate on riittävän hygieeninen, kun se pestään yli 15 minuuttia +60–70 °C -asteisessa pesussa (Hurme 1996, 184). Tutkimuksen kohteissa ravintolat ostivat pesulapalvelun myös Lindströmiltä, josta he vuokrasivat työvaatteet. Osa tutkituista ravintoloista osti vain pesulapalvelun Lindströmiltä.

Hyviin kokemuksiin perustuen työvaatteet huolletaan usein työpaikan hankkiman pesulapalvelun kautta (Lindström tai Laivapesu Oy). Työvaatteet vaihdetaan tarvittaessa uusiin, jos ne likaantuvat pysyvästi tai hajoavat. Joskin pienemmissä ravintoloissa vaatteet saatetaan pestä kotona. Pesulapalvelut ratkaistaan kokemuksen mukaan ravintoloissa usein kustannustehokkuuden mukaan. Jos yritys on pieni, kustannuksia karsitaan mahdollisimman pieneksi. Pesulapalvelut valitaan ravintolan käyttöön hinnan ja käytännöllisyyden mukaan eli keskitetään palvelut mahdollisimman paljon yhden pesula ja vaatevuokrausyrityksen käyttöön. Kustannuksia karsittaessa ravintola saattaa itse ostaa takit mutta käyttää vain pesulapalvelua.

Työasun (kankaiden, kangaskerrosten, valmiiden vaatteiden tai kokonaisuuksien yhdistelmä) suojautuvuuteen, käyttömukavuuteen ja kestävyYTEEN sekä pesuun ja huoltoon voidaan vaikuttaa kankailla ja mallilla. Vaatekerroksen kuiturakenne, kankaiden paksuus ja tiiviys sekä erilaiset viimeistykset vaikuttavat paloturvallisuuteen eli syttymättömyyteen ja suojaavuuteen kuumusrasituksilta (liekit, lämpösäteily, kuumat pinnat). Kankaiden pintojen heijastuvuus ja sidosrakenne vaikuttavat lämpösäteilyn kulkeutumiseen vaatekerrosten läpi ihmisen kehoon. Paksu kangas suojaa lämpösäteilyltä eniten, kun taas värit, kuitutyyppi ja paino vaikuttavat vähemmän. (Hurme 1996, 87–88.) Työasentojen- ja liikkeiden vaatima väljyys on huomioitava vaatemallia suunniteltaessa, eikä riittävän väljä vaate estä työliikkeitä (Hurme 1996, 122).

4.1 Lindströmin työvaatteissa huomioitavia tekijöitä

Edellä olevassa luvussa käsiteltiin kokon toimintaympäristöä ja vaatetusfysiologisia tekijöitä, jotka vaikuttavat suoraan työvaatteiden ominaisuuksiin. Kokemusten mukaan työvaatteissa on huomioitava liikeradat, lämpöviihtyvyys ja erilaiset määräykset sekä standardit. Ristiriidaksi suunnittelussa muodostuu kokemuksen mukaan se, miten yhdistetään asukokonaisuuteen viihtyvyys. Vaateissa on kuitenkin erilaisia välttämättömiä vaatimuksiin, joita työvaatesuunnittelussa tarvitaan.

Lindström Group -yrityksen perusmalliston työtakki edestä eristää työntekijää kahdella päällekkäisellä etukappaleella. Näiden kerrosten päälle työntekijä lisää esiliinan, jolloin vaatekerroksia on 3 eristämässä ihoa. Keskivartalon kohdalla, riippuen työntekijän koon ja vartalon mallin mukaan, vaatekerroksia saattaa olla parhaimmillaan 4. Työvaatteissa on kuitenkin huomioitu väljyys ja riippuu täysin käyttäjästä, ovatko vaatteet päällä tyköistuvat vai väljemmät. Jokaisella työntekijällä on vaateen sisällä nimikointi tunnistelista ja vaatteita voidaan vaihtaa tarvittaessa pienempään tai isompaan kokoon tilaamalla uudet.

4.2 Lindströmin perusmalliston vaatteet

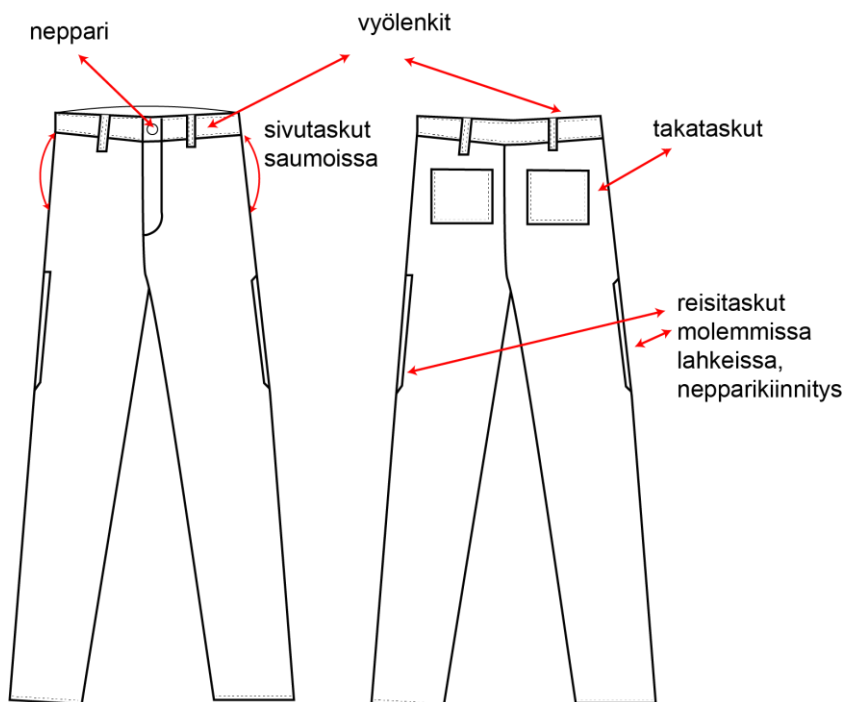
Tutkimuksessa on keskitytty Lindström Group -yrityksen perusmalliston työvaatteisiin. Tutkituissa vaatteissa on käytetty esimerkkinä ravintola Prestossa käytettyä vaatekokonaisuutta (kuviot 5, 6 ja 7). Perusmalliston vaatteita on käytössä useissa Royal Ravintolat Oy -yrityksen toimipisteissä. Perusmalliston vaatteet ovat kokemusten mukaan sopineet mallin ja värin puolesta moniin ravintoloihin riippumatta liikeideasta.

Vaatteiden malleissa ei ole liikaa yksityiskohtia, vaan kokemusten mukaan ne on selkeästi suunniteltu tarpeeseen. Kuvion 6 työtakissa takin malli on suhteellisen väljä ja hihat ovat lyhyet. Nämä ominaisuudet vaikuttavat lämpöviihtyvyyteen. Kynätaskujen käyttö on täysin käyttäjästä riippuvainen. Nepparit voi kiinnittää molemmista rivistä tai vain yksirivisenä, sillä kokemuksen mukaan se ei vaikuta lopulliseen käytettävyyteen.



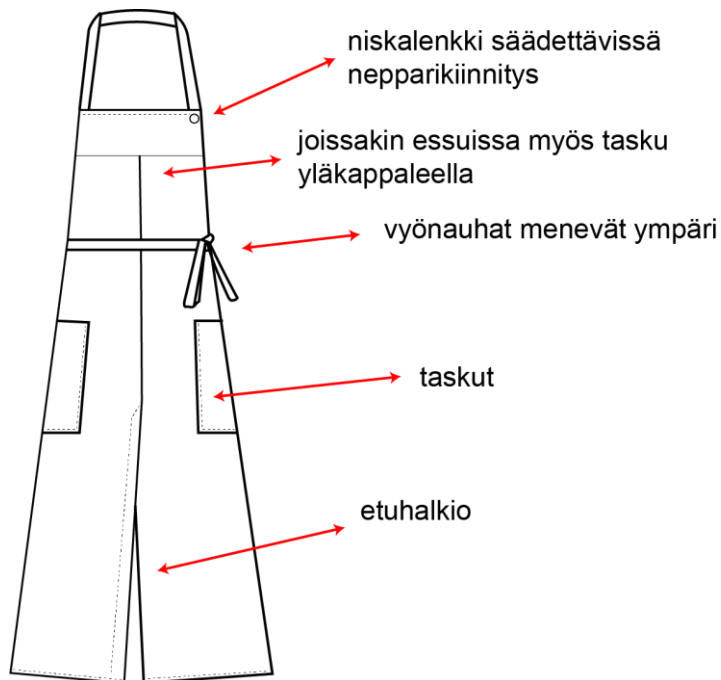
Kuvio 6. Lindströmin perusmalliston kokin työtakin yksityiskohdat.

Kuviossa 7 esitetyissä housuissa on lisäksi yksityiskohtana oikean puoleisen taskun sisällä oleva ns. avainrenkas. Renkas on umpinainen eli siinä ei ole ns. klipsikiinnitysmahdollisuutta avaimille. Työhousuissa on runsaasti taskuja käyttäjälle, reisitaskut, sivutaskut ja takataskut. Vyötäröllä on vyölenkit vyötä varten, sivutaskut sekä reisitaskut molemmissa lahkeissa. Reisitaskuissa on neppari kiinnitys taskun läpässä.



Kuvio 7. Lindströmin perusmalliston kokin työhousujen yksityiskohdat.

Kuviossa 8 esitetty esiliinan etuhalkion on tarkoitus helpottaa liikkumista. Halkio on mitoitettu suhteellisen korkealle, jotta se mukautuu monipuolisesti erilaisiin liikeratoihin. Käyttäjä voi helposti kumartua, kyykistyä tai nostaa tavaroita alhaalta ylös. Niskalenkkiä voi säätää tarvittaessa nepparisäädöllä niskalengkissä ja esiliinan nauhat kiinnitetään tavallisesti kokemusten mukaan sitomalla vartalon ympäri. Esiliinassa on myös taskut molemmilla sivukappaleilla ja joissakin malleissa on kokemusten mukaan myös etuosassa ylhäällä tasku.



Kuvio 8. Lindströmin perusmalliston kokin työesiliinan yksityiskohdat.

5 Vaatehuollon näkökulmat

Vaatehuollossa on tavoitteena hyvännäköinen sekä siisti vaate, jonka ylläpito hoidetaan niin, että vaateen käyttöikä on mahdollisimman pitkä. Pesun onnistumiseksi on tärkeää tuntea tekstiilin ominaisuudet ja erilaisten likojen tunnistaminen. Erilaiset likatyypit jaetaan viiteen pääryhmään: vesiliukoinen lika, rasvalika, kiinteät likahiukkaset eli pigmenttilika, värillinen lika ja liukenematon lika. (Haapanen & Mäntsälä, 1999.)

Kuviossa 9 esitellään erilaisia vaatteissa esiintyviä likatyyppejä. Vesiliukoista likaa ovat mm. hiki, suolat, sokeri, virtsa ja erilaiset proteiinit, jotka saavat aikaan likapyykkiin epä-

miellyttävän hajun. Jos vaatteet joutuvat odottamaan pesua pitkään, saattaa epämiellyttävä haju pinttyä kiinni tekstiiliin. Vesiliukoinen lika irtoaa tuoreena pelkällä vedellä ja kuivuneeseen likaan saatetaan tarvita liotusta. (Haapanen & Mäntsälä 1999, 46–47.)

Pigmenttilika on kiinteää, veteen liukenematonta likaa. Pigmentti lika huuhtoutuu tekstiilin pinnalta pois. Rasvan avulla sitoutunut pigmenttilika tarttuu kuitenkin syvemmälle tekstiilikuituihin. Kiinteän lian poistoon auttaa harjaaminen, ravistelu tai imurointi. Rasvalikaa vastaavasti on ihmisen omalta iholta irtoavat vahamaiset aineet sekä rasva. Kuivunut rasva jättää vaatteeseen kellastuman, tämän vuoksi rasvatahrat tulisi poistaa tuoreena. Jos rasvalika ei irtoa entsyymipitoisella aineella, täytyy lian poistoon valita liuotepitoinen pesuaine. (Haapanen & Mäntsälä 1999, 46–47.)

Likatyypeistä värillinen lika kuten punaviini on ongelmallinen poistaa, sillä usein ainoa keino väritahrannoistoon on valkaisu ja tahrannoisto. Liukenematonta likaa on mm. hopea, kupari, rauta ja erilaiset lakka- ja maaliaineet, jotka aiheuttavat sakkaumia. Liukenemattoman lian poistoon tarvitaan usein pesuloissa käytettäviä erikoisliuottimia. Lisäksi tekstiileissä saattaa olla erilaisia mikrobeja, jotka voivat kuitenkin vaihdella käyttötarkoituksen mukaan (Haapanen & Mäntsälä 1999, 46–47).

Lian tyyppi	Esimerkkejä
Vesiliukoinen lika	Epäorgaaniset suolat, sokeri, virtsa
Pigmenttilika	Noki, humus, metallioksidit
Rasvalika	Kasvi- ja eläinrasvat, ihorasva, mineraaliöljy
Valkuaisainelika (proteiinilika)	Veri, kananmuna, maito, hiki
Hiihihydraattilika	Tärkkelys
Valkaisua vaativa lika	Hedelmä- ja vihannesmehu, kahvi, tee, viini

Kuvio 9. Erilaisia likatyyppijä (Teknokemian Yhdistys Ry, N.d).

Työvaatehuollon näkökulmasta keittiövaatteita pestään usein ja korkeissa lämpötiloissa, jotta tahrat saadaan irtoamaan. Lindström Group -yrityksen haastattelussa Head of Case Support Minna Hyrsky totesi, että materiaaleja valittaessa vaatehuollon ominaisuudet

ovat tärkeässä osassa, sillä työvaatteen tulee kestää lukuisia pesukertoja. Vaatteet pestään pesulassa korkeassa lämpötilassa, +60 °C -asteessa, ja prototyypikappaleet käyvät useita kymmeniä testipesuja ennen kuin ne otetaan varsinaiseen käyttöön asiakkaalle. Täysin uusissa työtakeissa on usein vielä käsittelyaineita, jotka tekevät takin materiaalista jäykän mutta useampi pesukerta pehmentää kankaan olemusta, kun käsittelyaineet poistuvat kokonaan. Kokemusten ja haastattelujen perusteella keittiötyöntekijät harvemmin huolsivat työvaatteita kotona. Jos näin tehtiin, tahrannoisto vaatteista ei onnistunut yhtä hyvin kuin teollisessa pesuhuollossa. Kokemusten mukaan vaatteiden käyttöikä lyhentyy, jos vaatteita pestiin kotona.

5.1 Kemialliset reaktiot pesuprosessissa

Pyykinpesuprosessissa tekstiilit tarvitsevat puhdistuakseen aikaa, lämpö ja mekaanista sekä kemiallista työtä. Pesuaineen tehtävä on puhdistuksessa tehdä kemiallinen työ. Koostumus pesuaineessa riippuu aineen olomuodosta ja käyttötarkoituksesta. (Haapanen & Mäntsälä 1999, 58.)

Pesuprosessin aikana tapahtuu kemiallisia reaktioita, jotka vaikuttavat pesutulokseen. Entsyymien rakenne ei muutu kemiallisessa reaktiossa, joten ne voivat toimia useampaan kertaan pesun aikana. Tästä syystä entsyymejä tarvitaan pesuaineissa vain hyvin pieniä määriä. Entsyymien teho mahdollistaa alhaisemman pesulämpötilan (+30–40°C -astetta) käytön pyykinpesussa. Näin säilytetään hyvä pesutulos, mutta säästetään energiaa. (Teknokemian Yhdistys Ry, N.d.)

Eläinkuiduista valmistetuille tekstiileille, kuten villa - ja silkkitekstiileille, ei yleensä suositella entsyymipitoisia pesuaineita. Tehokkaasti likaa pilkkovat entsyymit saattavat vahingoittaa villa - ja silkkitekstiilien kuituja pesun aikana. Entsyymipitoista pesuainetta ei tule käyttää myöskään silloin, jos käyttö kielletään vaatteen pesuohjemerkinnoissa. Muulloin entsyymit ovat turvallinen ja tehokas pesuaineen osa. (Teknokemian Yhdistys Ry, N.d.)

5.2 Pesuaineen ainesosat

Pyykinpesuaineen ainesosilla on jokaisella oma tehtävänsä pesuprosessissa. Tensidit pienentävät vedessä olevaa pintajännitystä ja irrottavat likaa tekstiilistä molekyyli-

teensa avulla. Entsyymit tehoavat pesuprosessissa valikoivasti, mutta tehokkaasti kuitenkin tietynlaiseen likaan. Entsyymipitoisen pesuaineen tunnistaa joko pakkauksen tekstistä "sisältää entsyymejä", tai ainesosaluettelossa mainituista entsyymeistä. Proteaasit pilkkovat valkuaisainepitoista likaa tekstiilissä, kuten veri-, kananmuna- ja maitotahroja sekä lipaasit pilkkovat rasvapitoista likaa, kuten rasvaisia ruokatahroja. Amylaasi-entsyymit pilkkovat tärkkelyspitoista likaa tekstiilistä, kuten peruna- ja puurotahroja. Lisäksi pesuaineen sisältämät sellulaasit estävät nyppyjen syntyä tekstiilien pinnalle ja auttavat siten säilyttämään tekstiilien värit kirkkaan näköisinä. (Teknokemian Yhdistys Ry, N.d.)

Pesuemäksillä ja saippualla on peseviä ominaisuuksia, mutta nykyisissä pesuaineissa niiden tehtävä on lähinnä tukea muiden pesevien ainesosien toimintaa: pesuemäkset säätelevät pesuliuoksen pH-arvoa tensidien toiminnalle sopivaksi, kun pitkäketjuiset saippuat taas säätelevät vaahdon määrää. Vedenpehmentäjien tehtävä pesuaineessa on sitoa veden kovuustekijät, kuten kalsium ja magnesium, yhdisteiksi, joista pesutapahtumassa ei ole haittaa. (Teknokemian Yhdistys Ry, N.d.)

Kuidnsuoja-aineilla on samantapainen tehtävä: ne sitovat vedessä olevat metalli-ionit pesuliuoksessa sellaiseen muotoon, että niistä ei ole haittaa valkaisuaineen toiminnalle. Harmaantumisen estäjät ja väriensuoja-aineet estävät irronneen lian ja värin laskeutumisen takaisin vaatteelle. Optiset kirkasteet ovat kuidun pinnalle tarttuvia aineita. Ne saavat normaalisti hieman kellertävät tekstiilit näyttämään valkoisemmilta. Hajuste peittää muiden raaka-aineiden ominaisuuksua ja antaa pesuaineelle miellyttävän tuoksun. Markkinoilta löytyy myös hajustamattomia pesuaineita. Kokemusten perusteella pesulapalveluissa vältetään voimakkaasti hajustettuja pesuaineita. Säilöntäaineen tehtävä on varmistaa, että tuotteen laatu säilyy moitteettomana valmistuksesta kuluttajalle saakka. Apuaineita taas käytetään muun muassa nestemäisissä pesuaineissa auttamaan muiden ainesosien liukenemista toisiinsa. (Teknokemian Yhdistys Ry, N.d.)

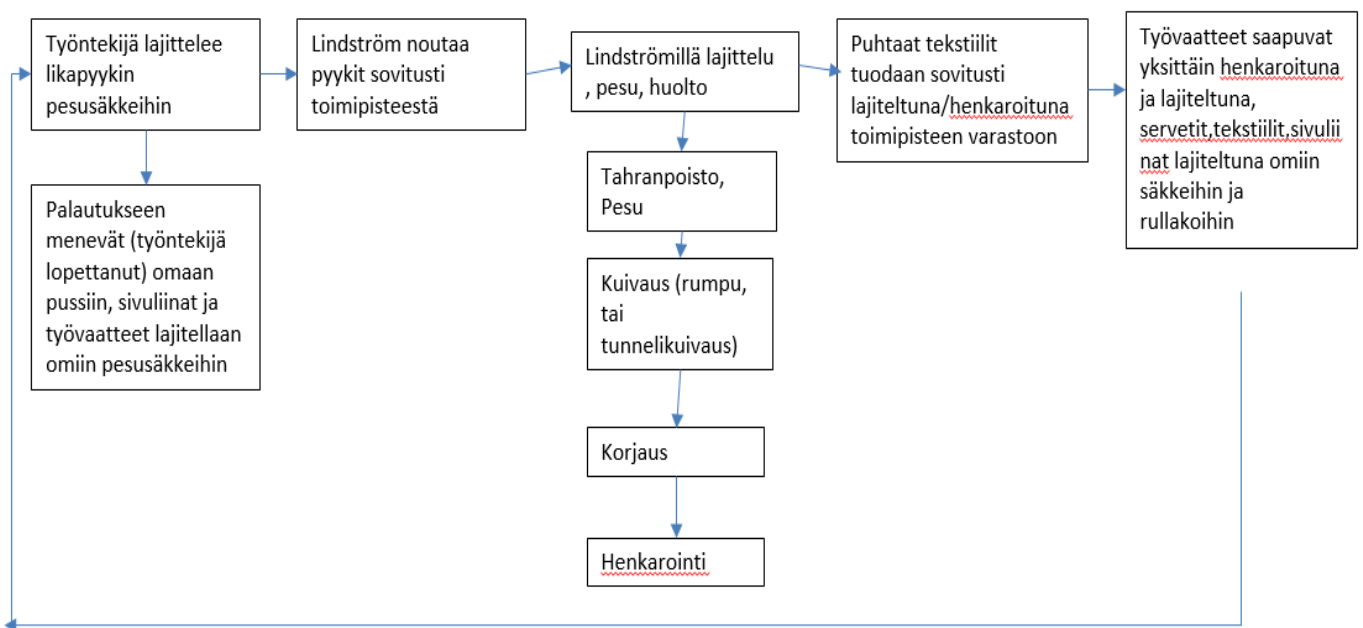
5.3 Pesuprosessi ravintolan ja pesulan välillä

Vaatehuollon näkökulmasta Lindströmin pesulapalvelu on tehokas huoltamaan keittiössä aiheutuneet hankalatkin tahrat pois. Työntekijällä ei tarvitse olla laajaa tietämystä tahrannoistosta ja vaatehuollossa käytetyistä pesumenetelmistä, siksi pesulapalvelut ovat erinomainen tapa pitää työvaatteiden käyttöikä mahdollisimman pitkänä. Vaatehuollossa on tärkeää tunnistaa ja ymmärtää likatyyppien rakenne ja pesuprosessin kulku,

jotta työvaatteen käyttökerrat säilyisivät mahdollisimman pitkänä. Pesulapalvelun käyttö yhdistettynä vaatevuokraukseen tekee vaatehuollosta vaivattoman kokonaisuuden hoitaa.

Kuviossa 10 on esitetty vuokratekstiilien pesuprosessi ravintola Preston ja Lindström Group -yrityksen välillä. Työntekijän vastuulla on palauttaa pesulasäkkeihin lajiteltuna käytetyt ja likaiset vaatteet. Lisäksi samalla voidaan palauttaa työpaikkaa vaihtavan työntekijän vaatteet, jolloin varastossa ei ole ylimääräisiä nimikoituja vaatteita. Lindström -yhtiö noutaa sovitusliikapyykin toimipisteestä. Pesulapalvelut pesevät ja huoltavat työvaatteet ja tarvittaessa poistavat rikkoontuneet tekstiilit ja korvaavat uusilla. Toimipisteeseen toimitetaan sovittu määrä puhtaita tekstiilejä ja työvaatteita lajiteltuina säkkeihin tai henkaroituna.

Vuokratekstiilien pesuprosessi ravintola Presto - Lindström



Kuvio 10. Vuokratekstiilien pesu- ja huoltoprosessi ravintola ja Lindström Group -yrityksen pesulapalvelun välillä.

6 Määräykset ja alan vaatimukset

Työvaatteisiin liittyy myös keittiössä erilaisia määräyksiä, joita tulee noudattaa niin työnantajan kuin työntekijän puolelta. Henkilönsuojain on esimerkiksi suojavaatetus, joka suojaa henkilöä terveyttä ja turvallisuutta uhkaavilta tekijöiltä. (Työsuojeluhallinto 2017.)

Työntekijältä edellytetään, että hän käyttää henkilösuojainta, jos työhön liittyvää vaaraa ei voida poistaa esimerkiksi teknisillä ratkaisuilla tai työjärjestelyillä. Henkilönsuojaimilla tarkoitetaan välineitä, varusteita ja vaatteita, jotka suojaavat tapaturmalta tai sairastumiselta työssä, keittiössä paloturvalliset työvaatteet. Näitä ovat esimerkiksi suojalasit, turvakengät, suojakäsineet, kypärät, kuulon- ja hengityksensuojaimet, valjaat ja suojahalarit. Keittiössä erityisesti turvakengät ovat erittäin tärkeitä, sillä ne suojaavat liukastumiselta, painavien kuormien tippumiselta ja muilta vaaratekijöiltä. (Työsuojeluhallinto 2017.)

Työturvallisuuslaista löytyvät seuraavat asetukset liittyen työvaatteisiin:

Työturvallisuuslaki (738/2002)

8 § työnantajan yleinen huolehtimisvelvoite

10 § työn vaarojen selvittäminen ja arviointi

15 § henkilönsuojainten, apuvälineiden ja muiden laitteiden varaaminen käyttöön

20 § henkilönsuojainten käyttö ja soveltuva työvaatetus

(Työsuojeluhallinto 2017.)

Suomessa myytävien henkilönsuojainten on oltava CE -merkittyjä ja täytettävä suojaimia koskevat Henkilönsuojaindirektiivin 89/686/EEC vaatimukset. Direktiivi määrittelee oleelliset terveyttä ja turvallisuutta koskevat vaatimukset henkilönsuojaimille. Suomen ja Euroopan alueelle myyntiin tulevien henkilönsuojainten maahantuojan tai valmistajan on testautettava henkilönsuojaimet ja ne on myös tyyppitarkastettava. Tarkastetut henkilönsuojaintuotteet ovat tunnistettavissa CE -merkinnästä ja tuotetta koskevan standardin numerosta. Henkilönsuojainten mukana pitää olla mukana käyttöohje, esimerkiksi työkenkille. Vakavilta vaaroilta suojaavissa suojaimissa eli ryhmän kolme suojaimissa on CE -merkinnän lisäksi suojaimen tasalaatuisuutta valvovan ilmoitetun laitoksen numero. (Työterveyslaitos 2017.)

6.1 Työvaatteet keittiössä

Keittiössä ollaan tekemisissä elintarvikkeiden kanssa, joten alalla on noudatettava elintarviketurvallisuuslainsäädäntöä, jota valvoo elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Eviran tehtävä on valvoa ja edistää elintarvikkeiden turvallisuutta, laatua sekä ehkäistä ja poistaa elintarvikkeista johtuvia terveyshaittoja muun muassa jakamalla tietoa ja ohjeita alan yrittäjille. (Evira 2017.) Terveysturvallisuuslain (763/94) annetun terveydensuojeluasetuksen 31 § (1280/1994) mukaan elintarvikehuoneistossa työskentelevän henkilön on pukeuduttava siististi sekä noudatettava hyvää henkilökohtaista hygieniaa ja tarvittaessa käytettävä puhtaita ja soveltuvia suojavaatteita. (Finlex 2006.)

Hygieniaosaamisvaatimukset edellyttävät, että elintarviketyöntekijä menettelee elintarviketyölle asetettujen hygieniamääräysten mukaisesti ja työntekijä pukeutuu elintarviketyön vaatimalla tavalla. Lisäksi työntekijän tulee huolehtia henkilökohtaisesta hygieniasta niin, että elintarvikkeet ja niiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat eivät saastu. Henkilökohtaiseen hygieniaan kuuluvat pukeutumisen lisäksi omasta terveydestä ja puhtaudesta huolehtiminen. Työnantaja on vastuussa työntekijän perehdyttämisestä sekä siitä, että työntekijät menettelevät asianmukaisella tavalla ja että heillä on kansallisen elintarvikelain 27 § momentin (23/2006) mukainen elintarvikehygienistä osaamista osoittava, Eviran hyväksymä osaamistodistus ja EU:n elintarvikehygieniasetuksen (852/2004/EU) mukaan elintarvikeyrityksen toimijalla on velvollisuus siitä, että työntekijät yrityksessä on koulutettu elintarvikehygieniaan liittyvissä asioissa. (Evira 2017; Finlex 2006.)

Työvaatteiden tarkoitus on estää käsiteltävien elintarvikkeiden saastuminen. Jokaisen elintarvikehuoneistossa työskentelevän on käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita. Toimijan velvollisuus on huolehtia, että kaikki työntekijät käyttävät asianmukaisia ja puhtaita työvaatteita, jotka on vaihdettava riittävän usein. (Evira 2017.)

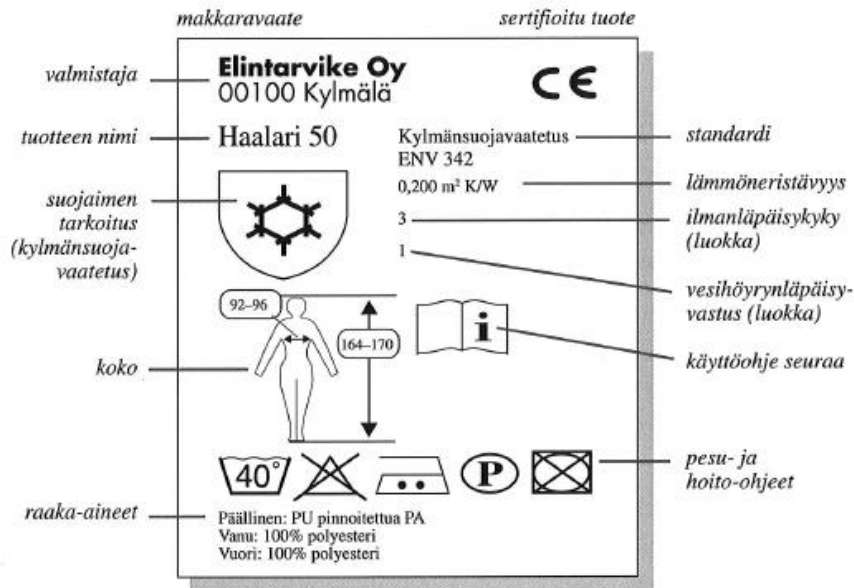
6.2 Kylmässä työskentely

Kokemuksen mukaan keittiössä olennainen osa työskentelyä on tavaroiden purkaminen ja pakkasessa työskentely. Pakkasessa työskentely on hyvin tavallista ja usein päivittäistä, kun tavaroita puretaan, järjestetään ja siirretään. Pakkastilat voivat olla suuria, jolloin työntekijä joutuu työskentelemään sisällä. Lisäksi monet jätteiden lajitteluastiat on

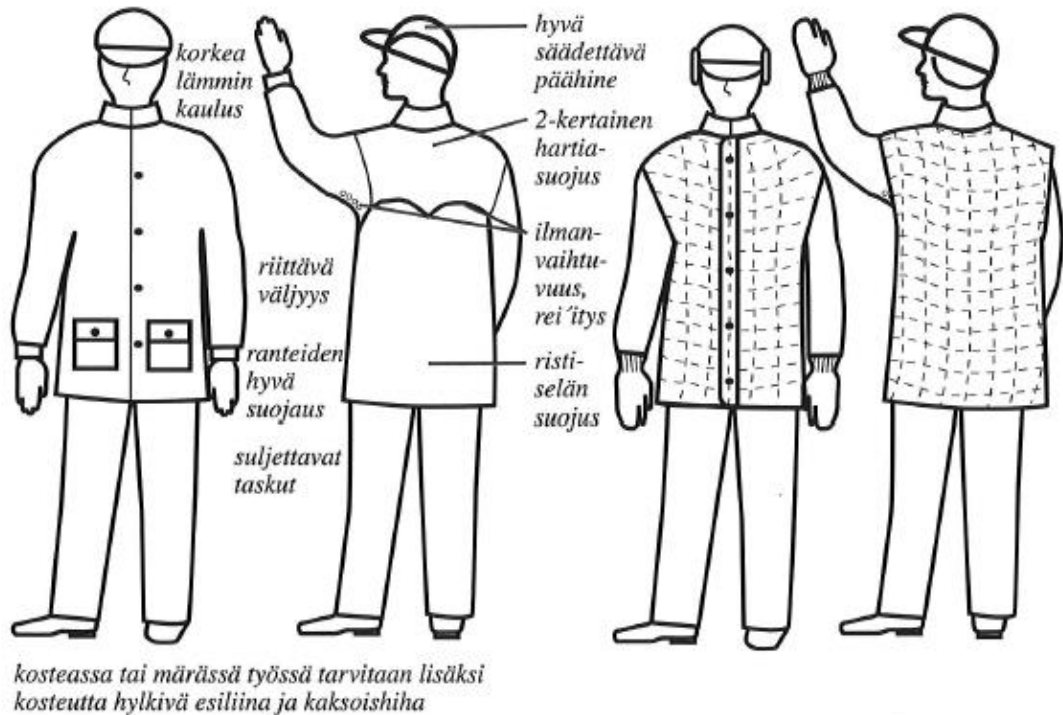
sijoitettu ulkotiloihin, jolloin työntekijä joutuu päivittäin riippumatta ilmasta ja vuodenaikasta liikkumaan myös ulkotiloissa.

Yrityksen työterveys- ja turvallisuusjärjestelmiin on kirjattu henkilöstön työterveyden – ja turvallisuuden edistämiseksi tehtävän toiminnanperiaatteet. Tällainen järjestelmä on OH-SAS 18001, joka on yhteensopiva ISO 9000 -laatuja järjestelmien ja ISO 14000 -ympäristöasioiden kanssa. Kylmässä työskentelyyn liittyvien haittatekijöiden tunnistamisessa voidaan käyttää havainnointimenetelmää. Haittatekijöitä työpaikoilla ovat alhainen lämpötila, tuuli, kylmät materiaalit, tarvikkeet ja pinnat sekä kylmä vesi ja muut nesteet. (Opas kylmätyöhön 2002, 53.)

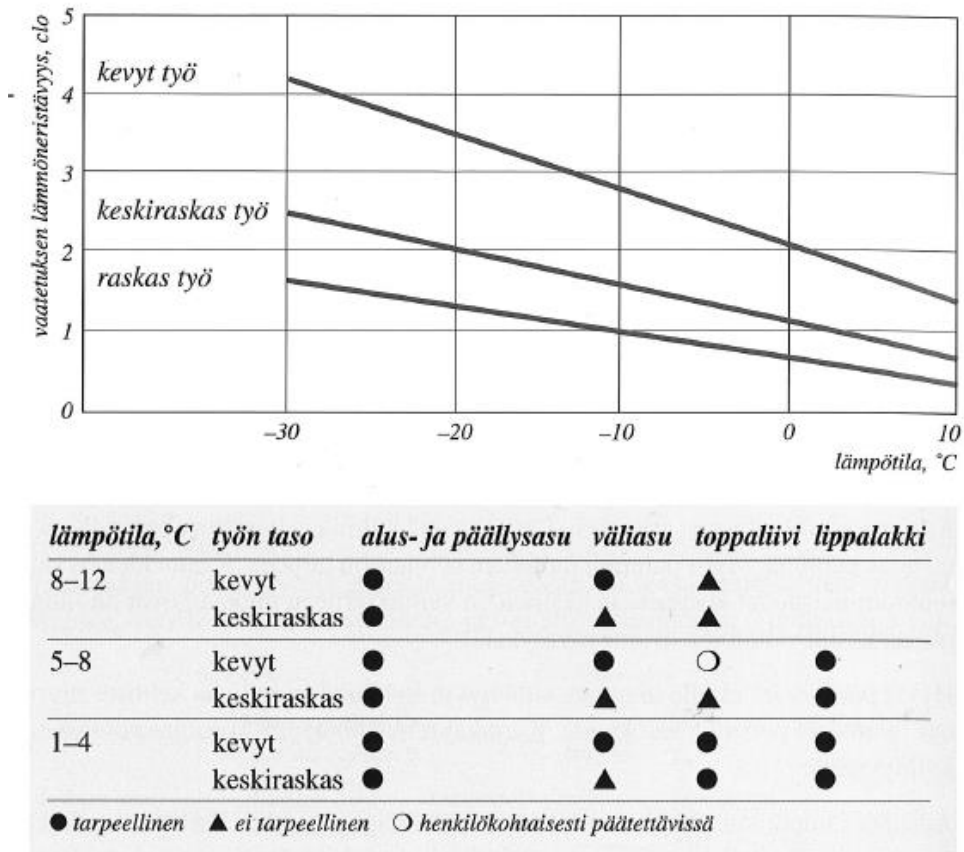
Kylmässä työskenneltäessä vaatetuksen pitää täyttää elintarvikeasetuksissa annetut vaatimukset. Näitä vaatimukset liittyvät hihoihin, väriin, puhdistettavuuteen ja tuoteturvallisuuteen. Erittäin kylmissä oloissa työskenneltäessä, esimerkiksi pakastevarastoissa tulee päällysvaatteessa löytyä sertifioitujen tuotteiden vaatimat merkinnät (kuviot 11). Vaateratkaisuja kylmätyöskentelyyn ovat esimerkiksi päällysvaatteessa rei'ittämällä kainalot hengittäviksi ja erikoisrakenteinen kaksinkertainen hartiasseutu. Lisäksi hyvin sulkeutuva lämpimän tuntuinen resorikaulus on hyvä suojausmenetelmä päällysvaatteessa kuten kuviossa 12 on havainnollistettu kylmätyöskentelyyn sopiva asukokonaisuus. (Anttonen ym. 2000, 24–25.)



Kuvio 11. Kylmänsuoja vaatteen merkintä elintarviketeollisuudessa (Anttonen 2000, 24).



Kuvio 12. Päällisasu kylmässä työskentelyyn (Anttonen 2000, 27).



Kuvio 13. Ympäristön lämpötilan ja työn tason vaikutus tarvittavan vaatetuksen määrään ja vaatetuksen valitseminen eri ympäristön lämpötiloissa ja eri työn tasoilla (Anttonen 2000, 26).

Kylmässä ja ulkotiloissa työskenneltäessä olisi hyvä huomioida kuinka raskasta työtä tehdään työntasosta riippuen (kuvio 13), jotta työntekijä osaa lisätä työvaatteen päälle lisää kerroksia.

Kylmään sopeudutaan sekä psykologisesti että fysiologisesti. Vaatetusfysiologian kannalta fysiologinen sopeutuminen voi olla joko koko kehoa koskevaa tai paikallista. Paikallinen sopeutuminen on tavallinen sopeutumisen muoto, joka ilmenee ennen kaikkea käsissä. Kylmään sopeutuneissa käsissä on kylmän aiheuttama verisuonten supistuminen vaimentunut: käsien kautta luovutetaan silloin paljon lämpöä., mutta kädet pysyvät lämpiminä parantuneen verenkierron takia. (Anttonen 2000, 19.)

7 Kyselytutkimus kohdeyritykselle

Tutkimusta varten lähetin tiedustelun mahdollisesta haastattelusta työpaikoilla esimiehille Royal Ravintolat Oy:n toimipisteissä. Tutkimuskohteen ravintolat rajattiin sijainnin vuoksi vain Helsingin alueelle, koska ryhmähaastattelut oli helpompi toteuttaa yhdellä alueella. Lisäksi haastatteluista ja tutkimuksesta rajattiin pois Hanko Sushi –ravintolat, Pizzarium –ravintolat sekä Sandro –ravintolat. Jätin myös suuremmat bankettiravintolat pois esimerkiksi Grand Casinon. Kyselyyn vastanneiden yksiköiden henkilöiden ja toimipisteiden nimet jätettiin toiveiden mukaan mainitsematta opinnäytetyössä. Olennaisena osana työtä olevien haastateltavien nimet on mainittu opinnäytetyössä.

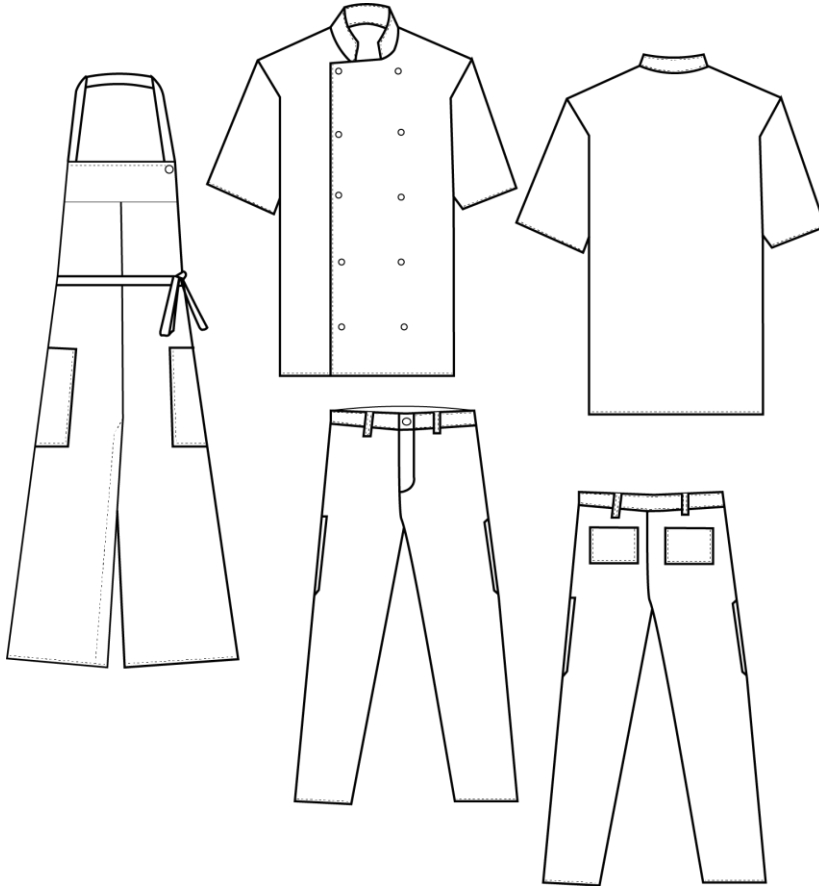
Haastattelun tavoitteeksi asetin, että saan vastauksia keittiöpäällikön lisäksi ainakin yhdeltä muulta esimieheltä esimerkiksi keittiömestarilta tai vuoropäälliköltä ja 4–5 työntekijältä/yksikkö. Näin mahdollisten kokonaisvastausten määrä nousisi noin 70–80 vastaukseen riippuen. Tavoitteeksi asetin maltillisen 20–30 vastausta, sillä haastattelujen toteutusaika elokuussa 2017 on ravintola-alalla vielä kiireistä kesäsesongin aikaa ja henkilökunnan lomat ajoittuvat touko- elokuun ajalle. Lomakauden aikana on usein sijaisia ja kesätyöntekijöitä töissä, jolloin esimiehiltä on vaikea saada kiireen vuoksi vastauksia.

Ryhmähaastattelun ajankohdaksi valitsin aamun ja työpaikoilla töiden ohessa tapahtuvan haastattelun, sillä työnohessa myös haastateltava kiinnittää paremmin huomioita vaatteensa toiminnallisuuteen ja kehitysehdotuksiin kuin tietokoneen ääressä vastatessa monivalintakysymyksiin. Lisäksi aamuisin keittiössä keskitytään suunnittelemaan päivän kulku ensin lounaan valmistus ja sen jälkeen valmistautuminen iltaan. Iltapäivien vuoronvaihto on keittiöympäristössä usein hektisempää, jolloin työntekijät keskittyvät omien työpariensä kanssa suunnittelemaan seuraavan päivän töitä, tilauksia ja esivalmistettavien tuotteiden läpikäyntiä.

Työpaikoilla tapahtuvan haastattelun tarkoituksena oli myös mahdollistaa mahdollisimman monen vastauksen saaminen tulosten analysointia varten. Valitsin monipuolisesti sekä miehiä että naisia eri työtehtävistä, jotta työntekijöiden palautteita voisi verrata ja pohtia eriäväisyyksiä vastauksissa. Erilaisissa työympäristöissä toimiminen antoi paremman kuvan siitä, minkä tyyppisissä olosuhteissa työvaatteet toimivat.

Kyselyyn osallistui ravintoloita, joissa käytettiin joko koko palvelupakettia eli Lindströmin vaatteiden vuokrausta ja pesulapalvelua, sekä vain pesupalvelua käyttäviä ravintoloita.

Ravintola Savoysa esimerkiksi käytetään vain heidän keittiöhenkilökunnan tarpeisiin suunniteltuja työvaatteita. Tässä tutkimuksessa olin kiinnostunut kuvion 13 asukokonaisuudesta, joka kuuluu Lindströmin perusmallistoon.



Kuvio 13. Lindströmin perusmalliston työvaatekokonaisuus (esiliina, työtakki ja työhousut).

7.1 Kyselylomake

Kyselylomakkeen kehittäminen alkoi ensin alustavalla luonnoksella, jonka annoin kommentoitavaksi opponijalle ja ohjaavalle opettajalle. Näiden palautteiden perusteella muokkasin lomakkeen kysymyksiä ja lähetin Lindström Group -yrityksen edustajalle, joka teki lisää ehdotuksia. Lisäksi lomake lähetettiin kommentoitavaksi vielä tuotepäällikkö Elina Harjanteelle ja Designer Soile Pakariselle. Kommenttien ja parannusehdotusten jälkeen tein lomakkeen lopulliseen muotoon ryhmähaastatteluita varten. (Liite 1.)

Kyselylomakkeessa olennaista oli saada mahdollisimman paljon hyödyllistä tuotekehitystietoa tehokkailla ja selkeillä kysymyksillä. Kyselyyn käytetty aika oli rajallinen, joten muokkasin lauserakenteita niin, että vapaan keskustelun lomassa sain mahdollisimman

paljon hyödyllistä tietoa. Kyselylomake lähetettiin sähköpostilla ja kyselytoiveeseeni vastanneet päälliköt sopivat kanssani haastatteluajan, kiireisimmät päälliköt haastattelin vain puhelimesta. Lisäksi haastattelin työntekijöitä, jotka ovat joskus käyttäneet Royal Ravintoloiden palveluksessa Lindström Group -yrityksen työvaatteita, mutta siirtyneet muihin yrityksiin töihin.

Jos haastattelu olisi jaettu sähköpostilinkillä työntekijöille, vastausprosentti olisi todennäköisesti ollut pieni, sillä jo alustavaan tiedusteluun lähettämäni sähköpostiin jäi monelta esimieheltä vastaamatta. Haastatteluajankohta välillä kesäkuu-elokuu vaikutti merkittävästi vastanneiden määrään, sillä ravintoloiden esimiehiä oli lomalla ja kiireisin sesonki oli käynnissä. Lisäksi esimiesten sijaiset eivät vastanneet haastattelupyyntöihin.

7.2 Kyselyn tuloksia

Tutkimukseen osallistujien määrä ei täysin täytynyt toivotusta määrästä eli 60 henkilöstä. Kokonaisuudessaan vastaukset olivat kuitenkin saman tyyppisiä, joten määrällisesti tulos ei olisi mielestäni kuitenkaan muuttunut. Tutkimus oli hyvä suorittaa työpäivällä, sillä haastateltavat kiinnittävät keskusteluissa enemmän huomiota vaatteiden toimivuuteen ja yksityiskohtiin. Lisäksi pääsin tutkimaan ja tekemään huomioita, miten vaatteet istuvat työntekijän päällä. Työntekijöiden palaute oli selkeää, ilman pitkää pohdintaa, kun he vastasivat samalla kun työskentelivät. Monet eivät olleet juurikaan kiinnittäneet aikaisemmin huomioita toiminnallisiin yksityiskohtiin tai istuvuuteen.

Kyselyn tuloksia purkaessa, havaitsin, että Lindström -yrityksen takit olivat kokonaisuudessaan toimivia, sillä monet työntekijät olivat käyttäneet vuosia saman mallista työtakkia eri toimipisteissä. Haastatteluun osallistuvat toivoivat erityistä huomiota kiinnitettävän työntekijän viihtyvyyteen työasussa. Pitkien ja fyysisesti raskaiden työpäivien aika, työvaatteen käytännöllisyys korostuu huomattavasti.

Havaitsin myös haastattelujen aikana, että esimiehillä ei ole kokonaiskäsitystä toiminnallisuudesta, materiaaleista ja pesunkestävyydestä. Tämä osaltaan selittyy kokemuksen mukaan sillä, että työvaatteet ajatellaan vain yhtenä osana toimintaa ja ne tilataan sieltä, mistä palvelukokonaisuus on helpoin toteuttaa. Lisäksi hinta usein ratkaisee sen, millaiset työvaatteet tilataan. Jos ravintolan imagolle on olennaista työvaatteet, tällöin hinta ei ole ratkaisevana tekijänä.

Kyselyn tueksi kävin haastattelemassa ravintola Savoy'n keittiömestari Henrik Kovasta, jossa henkilökunnalle on suunniteltu heidän toiveiden mukaiset työtakit ja housut. Takkien suunnittelussa on huomioitu esimerkiksi nepparilistan kiinnitys niin, että takissa on vain yksi piilolistan alla oleva nepparilista. Tämä kiinnitysmenetelmä ei ole suoraan ihoon kosketuksissa, kuten Lindström -yrityksen takeissa. Vaikka työhousut on suunniteltu vain heidän käyttöön, on tarjolla myös Lindström -yrityksen perusmalliston housuja. Tämä ratkaisu johtuu työntekijöiden toiveesta käyttää myös väljää mallia, Lindströmin housujen malli on väljempi kuin ravintola Savoy'n omien työhousujen malli.

8 Tutkimusprosessin kuvaus ja tulokset

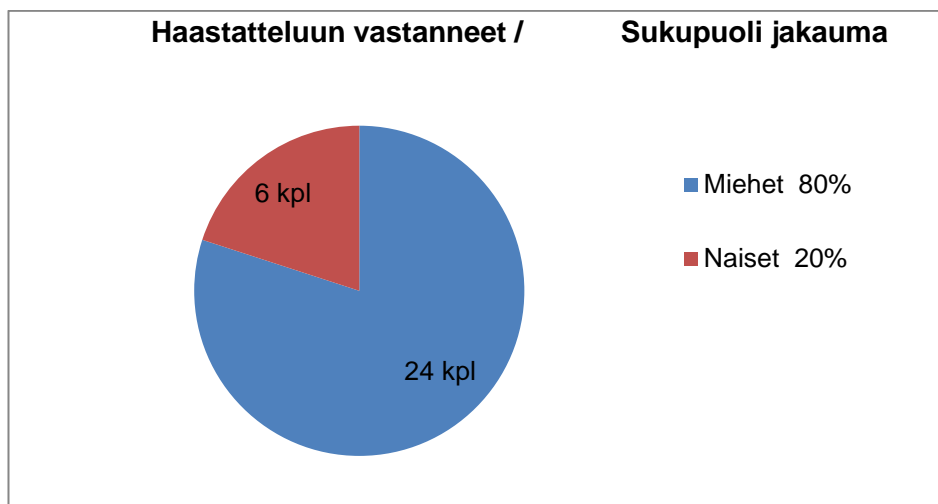
Tässä tutkimuksessa on vahvasti käytössä kokemuksen myötä syntynyt tieto -taito, jota ei ole dokumentoitu mutta pystyn hyödyntämään mielestäni parhaimman mukaan. Lisäksi tutkimusprosessissa on tarkoitus tämän tieto -taidon kirjaaminen dokumentoiden ja välittäminen eteenpäin Lindström Group -yrityksen edustajille, jota he voivat monipuolisesti hyödyntää niin suunnittelun kuin markkinoinnin osa-alueilla tulevaisuudessa.

Tutkimusprosessissa avataan tulokset sekä kaavioiden avulla, että haastateltavien antamien palautteen muodossa. Tästä kokonaisuudesta muodostuu hyvin eteenpäin hyödynnettävä tutkimusaineisto, jota voi käyttää monipuolisesti. Haastateltavien palautteet on kirjattu suoraan ylös ja osan palautteesta olen ensin analysoinut ja sen jälkeen kirjannut ylös.

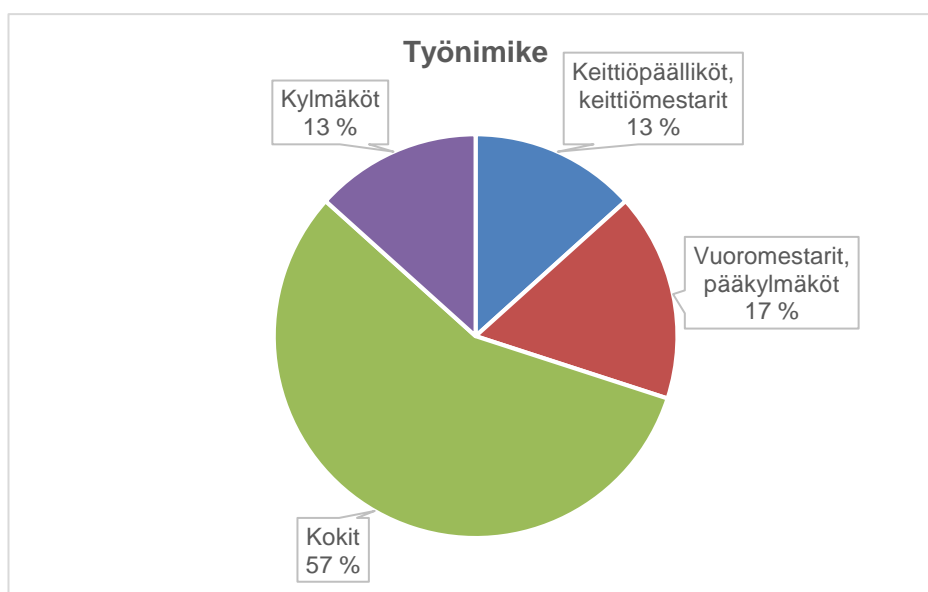
8.1 Tulokset

Haastattelujen jälkeen avasin tulokset niin, että niitä voi tulkita johdonmukaisesti. Kyselyyn vastasi 30 henkilöä, joista erilaisissa esimiestehtävissä työskenteli 9 henkilöä. Erilaisia esimiestehtäviä keittiössä on riippuen ravintolan koosta: pääkylmäkkö, vuoromestari, keittiömestari ja keittiöpäällikkö. Keittiöpäällikkö ja keittiömestari voivat olla sama henkilö, jos ravintola on suhteellisen pieni. Lisäksi pääkylmäkkö ja vuoromestari voivat olla sama henkilö tarvittaessa. Tässä tutkimuksessa olen eritellyt päälliköt kahteen kategoriaan ylemmän tason esimiehet eli keittiöpäälliköt ja keittiömestarit sekä alemman tason esimiehet eli pääkylmäkköt ja vuoromestarit (kuvio 15).

Tulosten perusteella voi huomata, että keittiöala on hyvin miesvaltainen ala (kuvio 14). Työaikojen epäsäännöllisyys ajaa perheellisiä usein pois keittiöalalta. Lisäksi työntekijöiden vaihtuvuus on nopeaa alalla. Monet haastatelluista työntekijöistä viettivät työpaikalla n. 2–3 vuotta ennen siirtymistä seuraavaan työpaikkaan hakemaan kokemusta. Lisäksi monet työntekijät olivat lähdössä tai juuri tulleet ulkomailta työkokemusta hakemasta.



Kuvio 14. Haastatteluun vastanneet ja heidän työnimike työpaikalla (n=30).



Kuvio 15. Haastatteluun vastanneiden työnimike työpaikalla (n=30).

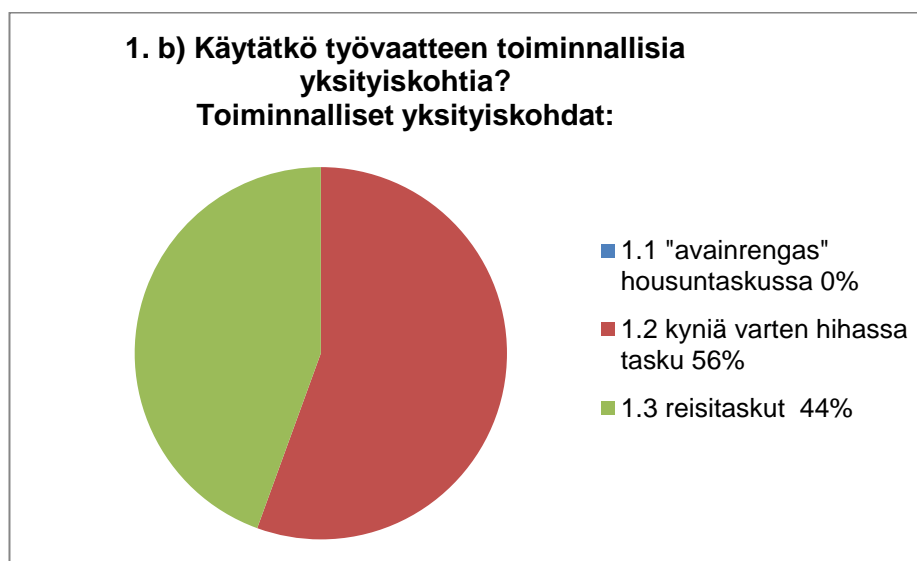
Tavalliset suorittavat keittiötyöt hoitavat kokit ja kylmäköt. Kylmäköt hoitavat ravintolassa alkuruokien ja jälkiruokien esivalmistuksen ja esillelaiton. Kylmää keittiötä nimitetään keittiökielellä kallaksi. Kokit työskentelevät lämpimässä keittiössä eli hoitavat lämpimien

ruokien esivalmistuksen ja esillelaiton. Vuoromestarit ja pääkylmäköt ovat omien osastojensa vastaavia ja he ovat vastuussa suunnittelusta ja työvuoron kulusta keittiömestareille ja keittiöpäälliköille. Keittiöpäällikkö ja keittiömestari, riippuen ravintolan koosta, on vastuussa koko operatiivisesta toiminnasta (henkilöstö, budjetointi, suunnittelu). Tutkittu ketjussa keittiöpäälliköt vastasivat toiminnastaan hankintojen osalta hankintapäälliköille. Hankintapäällikkö neuvotteli esimerkiksi sopimuksen Lindström Groupin kanssa vaatevuokrauksesta ja pesulapalvelusta useammalle ravintolalle.

Tutkimuksessa haastatellut keittiöpäälliköt tilasivat, nimikoidut ja yksilölliset sponsoritakit muilta toimittajilta, kuin Lindström Group -yritykseltä. Tutkimuksessa myös kävi ilmi, että monet tilasivat takit Pajunen Oy -yritykseltä, joka tarjosi Clement Design - työvaatemerkin työtakkeja. Työntekijöille työvaatteet tilattiin Lindström Group -yrityksen työvaateperusmallistosta, työtakkeja ja housuja. Lisäksi esimiehet tilasivat Lindström Group -yritykseltä esiliinoja, sivuliina ja kierrätystekstiilejä (froteeliinoja).

1. Tunnetko ja käytätkö työvaatteen toiminnallisia yksityiskohtia?

Tässä kysymyksessä halusin ottaa selville tuntevatko työntekijät työvaatteidensa toiminnallisia yksityiskohtia, jotka on suunniteltu helpottamaan työntekijää. Kyselyyn vastanneille monille tuli yllätyksenä ns. kiinteä avainrenkas taskun sisällä. Monet eivät olleet rengas huomanneet, ennen kuin asiasta mainittiin. Tämän vuoksi 0% vastasi käyttäneensä avainrengasta. Kyniä varten olevaa hihan taskua oli kyselyn mukaan käyttänyt 56% ja reisitaskuja 44% haastatteluun vastanneista.



Kuvio 16. Kysymys työvaatteen toiminnallisista yksityiskohdista (n=30).

Osa vastanneista tiesi renkaasta mutta ei osannut tai tiennyt miten rengasta käytetään. Useimmat vastasivat, että rengas oli täysin turha. Suurin osa kyselyyn vastanneista säilytti avaimia housujen sivutaskuissa. Eri työpaikoilla, avaimissa voi olla tunnustelätkä ja avaimet tai pelkät avaimet. Reisitaskuja käytettiin sen mukaan, oliko niiden käyttöön totuttu. Reisitaskujen käyttöön liittyy ongelmana ns. käsien ulottaminen taskuun. Monet vastaajista olivat sitä mieltä, että loogisempaa oli säilyttää tavaroita taskussa mutta reisitaskuja ei täysin tyrmätty.

Haastateltavien kommentteja toiminnallisista yksityiskohdista:

”Kynät tippuvat hihataskusta”

”En tiedä mikä rengas on (avainrengas taskussa, enkä ole käyttänyt”

”Reisitaskuja käyttävät vain sotilaat”

”Reisitaskut ovat hyvä paikka paperien säilyttämiseen (kuormakirjat, esivalmistuslistat jne.)”

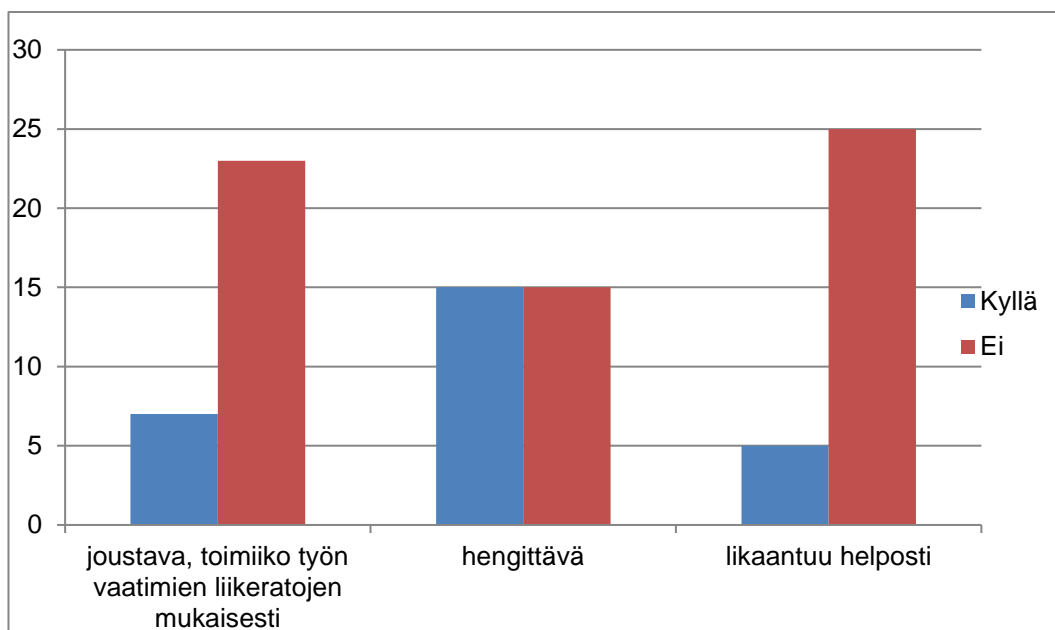
”Riittävästi tilaa liikkua” -> tässä kohtaa vastaaja tarkoittaa, että hänen mielestään leveämmin mitoitettu takki on parempi kuin tyköistuva takki.

Kyniä säilyttämiseen on työtakkeihin suunniteltu hihaan taskut, josta käyttäjä voi tarpeen tullen ottaa kynän. Keittiössä kyniä tarvitaan aina muistiinpanojen tekemiseen. Kynien pitää olla nopeasti saatavilla mutta samalla niiden pitää olla turvallisesti paikoillaan, jotta ne eivät putoa esimerkiksi esivalmistettavien tuotteiden sekaan. Keittiössä käytetään sekä kuulakärkikyniä että tusseja. Tusseilla merkitään esivalmistetut tuotteet ja päivämäärät, kuulakärkikynää tai lyijykynää vastaavasti käytetään muistiinpanojen tekemiseen. Tämän vuoksi on tärkeää, että kynätaskut ovat mitoitettu ja kaavoitettu niin että niissä pysyy kaksi malleiltaan erilaista kynää.

2. Onko työvaatteen materiaali tarpeeksi käytännöllinen keittiötyössä?

Tässä kysymyksessä haluttiin keskittyä työvaatteen materiaaliin. Kysymyksissä eroteltiin joustavuus, hengittävyys ja likaantuminen. Muokkasin kysymyksen palautteen perustella niin, että sain mahdollisimman monipuolisia vastauksia materiaalin käytännöllisyydestä. Puolet vastaajista oli sitä mieltä, että Lindströmin työtakit eivät hengittäneet tarpeeksi mutta vastaavasti puolet oli sitä mieltä, että takit olivat riittävän hengittäviä työvaatteeksi. Lisäksi suurin osa vastaajista oli sitä mieltä, että Lindströmin takit eivät likaantuneet helposti. Työtakkeja pidettiin myös joustamattomina mutta lisäkysymyksillä

sai selville, että uudet takit olivat materiaailtaan jäykkiä ja joustamattomia. Vanhempia takkeja pidettiin materiaalin puolesta käytännöllisempänä.



Kuvio 17. Kysymys työvaatteen materiaalin käytännöllisyydestä (n=30).

Takin hengittävyteen liittyvissä vastauksissa voi havaita sen, onko työntekijä käyttänyt erilaisia työtakkeja. Osa haastateltavista mainitsi, että materiaalin hengittävydessä oli selkeä ero, jos he olivat käyttäneet toisen työvaateyrityksen tarjoamia takkeja. Monet haastatelluista vertasivatkin käytössä olevaa Lindströmin takkia johonkin toisen yrityksen takkiin (Pajusen takit mainittiin toistuvasti). Lisäksi kankaan joustamattomuus koettiin ongelmalliseksi suurimmassa osassa vastauksista. Tässäkin tapauksessa lisäkysymyksiä esittäessä, havaitsin että uudet takit olivat käytössä joustamattomia, koska ne sisälsivät edelleen käsittelyaineita ja monet kyselyyn vastanneista valitsivat työtakkien joukosta useamman pesukerran käyneitä takkeja käyttöönsä, jolloin kangas oli ohentunut tai käsittelyaineet olivat poistuneet kankaasta.

Lindströmin työtakit saivat kehuja siitä, että ne eivät likaantuneet yhtä helposti kuin ohuemmat takit. Myös tässä kohtaa keskustelua tuli ilmi, että ohuemmissa kilpailevissa työtakkeissa ongelmana oli tahrojen pinttyminen takkeihin. Rasvatahrojen pinttymistä kankaaseen pidettiin ongelmallisena materiaalin käytännöllisyyden kannalta.

Housuja pidettiin käytännöllisinä materiaalin puolesta ja niiden käytännöllisyyteen ei tullut yhtä paljon avointa palautetta kuin työtakkeihin liittyen. Housuja pidettiin avoimen

palautteen perusteella suhteellisen hengittävinä, mutta hieman joustoa kaivattiin. Haastateltavat pitivät housuja käytännöllisinä likaantumisen puolesta, koska tahrat eivät näkyneet selkeästi ja vastaajat olivat sitä mieltä, että housut likaantuivat enemmän lahkeista (mitoitus).

Haastateltavien kommentteja materiaalin käytännöllisyydestä:

”Uudet takit ovat peltitakkeja”

”Valitsen työtakeista usein ohuimmat takit, jotka ovat jo käytössä kuluneet, ovat parempia päällä”

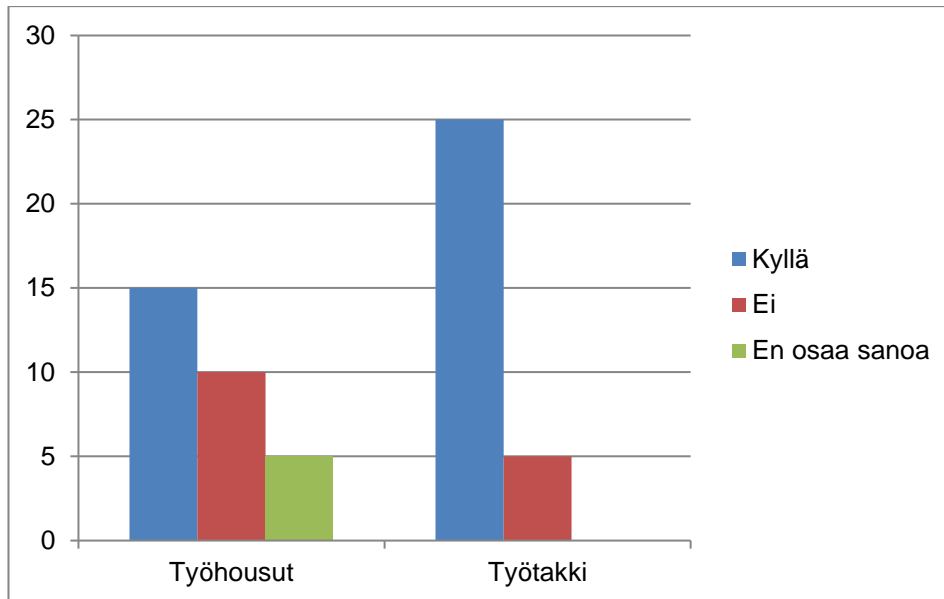
”Lahkeet likaantuvat helposti ja kuluvat, koska ovat liian pitkät”

”Takin materiaali on tuskallisen kuuma pitkässä työpäivässä”

Haasteltavat kiinnittävät huomiota materiaalin käytännöllisyyteen erityisesti pitkissä työvuoroissa. Työvuoron aikana haastateltavat kokivat, että materiaali ei hengittänyt tarpeeksi. Tässä tapauksessa he kokivat, että hikoilu ja tästä seurauksena jano lisääntyi, kun kehon lämpö nousi työn raskauden mukaan.

3. Haluaisitteko tehdä muutoksia työvaatteen malliin?

Työvaatteen malliin liittyvällä kysymyksellä haluttiin ottaa selvää, kuinka moni haluaisi muuttaa käytössä olevaa työtakin ja työhousujen mallia. Työtakkiin kaivattiin enemmistön mielestä enemmän muutoksia kuin työhousuihin. Lähes kaikki vastanneet toivoivat jotain muutosta erityisesti työtakkiin. Työhousuissa hieman epäröitiin riippuen siitä, oliko haastatteluun vastannut löytänyt työhousuista oikean ja toimivan koon itselleen.



Kuvio 18. Kysymys toiveista työvaatteen muutokseen (n=30).

Haastattelussa kävi ilmi, että työtakin lyhyttä mallia pidettiin ongelmallisena. Työpäivän aikana työntekijällä on lukuisia erilaisia liikeratoja, joissa työntekijä nostaa, laskee, työntää tai toimii paikoillaan. Näissä liikeradoissa korostuu työvaatteiden toimivuus mallissa. Työtakin tulisi olla takaa pidempi, jotta takki ei nouse liikaa. Monet vastanneet pitivät ongelmallisena kyykistymisen, jolloin housut laskeutuivat liika ja takki nousi ylös. Myös housujen lahkeiden pituus sai useita kommentteja. Lahkeen pituuksiin toivottiin vaihtoehtoja, sillä keittiössä työskentelee paljon eri pituisia ja vartalonrakenteeltaan erilaisia ihmisiä.

Käyttäjien palaute muutostoiveista:

"Housujen mitoitus ongelmallinen, en löydä housuja joissa olisi sopivan pituiset lahkeet"

"Työtakki saisi olla takaa pidempi, nyt takit ovat malliltaan lyhyitä ja leveitä. Kun kumarrun alas, takki nousee ylös"

"Käytän muovikelmusta tehtyä vyötä, koska en muista laittaa vyötä ja housut eivät pysy ylhäällä"

"Takissa saisi olla jotain muotoa enemmän"

"Riippuu tietenkin vartalotyypistä haluaako istuvamman takin, itse haluan että takki istuu hyvin"

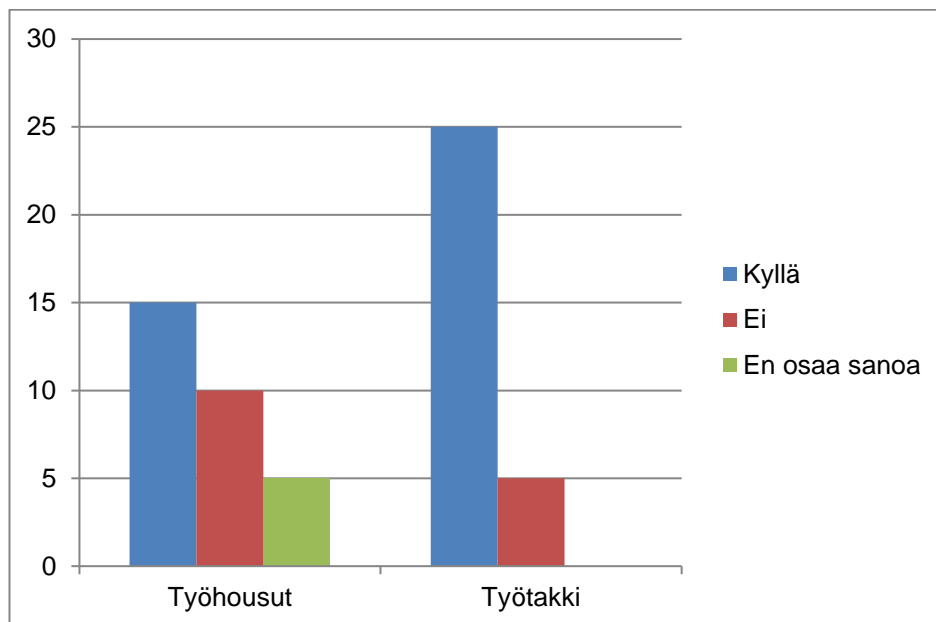
"Jokin säätösystemi vyötärölle"

Muutostoiveissa korostui erityisesti erilaiset kiinnitys ja kiristysmekanismit housujen vyötäröllä. Vastajat kokivat nykyisen mallin ongelmallisena, sillä hyvin harva muisti laittaa

housuihin vyön tai se tehtiin hätätapauksessa kelmusta. Osa vastaajista ehdotti vyötärölle kuminauhaa.

4. Haluaisitteko tehdä muutoksia työvaatteen materiaaliin?

Vaatteen materiaali koettiin aikaisemmissa kysymyksissä huonosti hengittäväksi. Keskusteluissa tuli ilmi, että haastateltavat toivoivat materiaalin olevan ohuempaa ja viittasivat toistuvasti Pajunen Oy -yrityksen tarjoamiin ohuisiin työtakkeihin. Puolet vastaajista oli työhousuihin tyytyväinen ja puolet vastaajista kokivat, että myös työhousut voisivat olla enemmän hengittävät kuin nykyinen materiaali.



Kuvio 19. Kysymys muutoksista työvaatteen materiaaliin (n=30).

Lähes kaikki vastanneet toivoivat materiaaliin muutosta ja vertasivat materiaalia muiden yritysten työtakkeihin. Osa vastanneista oli käyttänyt vain Lindströmin takkeja ja he olivat tyytyväisiä nykyiseen materiaaliin.

Käyttäjien palaute työtakin ja housujen materiaalista:

"Peltitakkeja, joissa tulee kuuma hellan ääressä"

"Etsin pesulasta tulleista takeista ohuimman takin"

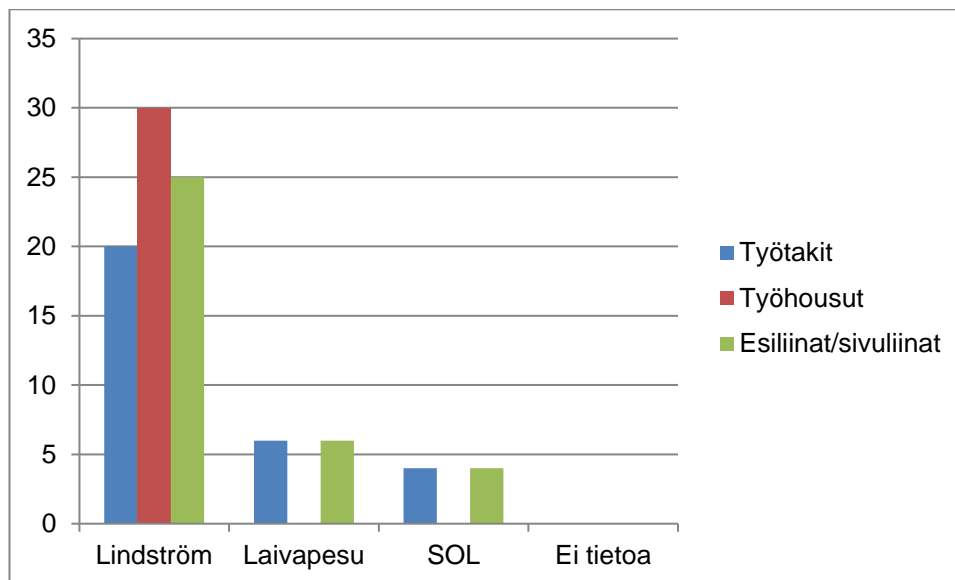
"Housut ovat hyvät ja hengittävät"

"Takin kangas tuntuu paksulta, olen käyttänyt ohuempiakin takkeja. Toisaalta nämä takit pysyvät hyvin puhtaana"

Kyselyyn vastanneet pitivät lämpöihtiävyyttä ongelmallisena työvuoron aikana. Työtakien koettiin olevan materiaalin puolesta liian kuumia ja työihtiävyys laski, koska takki ei hengittänyt riittävästi. Tässä tapauksessa korostuu materiaalin käytännöllisyys, kun pohditaan lämpöihtiävyystekijöitä työympäristössä.

5. Pesu ja hygienia

Kysymykseen missä pesette työvaatteet ja tulevatko ne riittävän puhtaiksi, haluttiin selvittää, miten Lindström pärjäsivät muihin pesulapalveluihin tarjoaviin yrityksiin. Kyselyyn vastanneiden työvaatteet pestiin suurimmaksi osaksi Lindström Group -yhtiöltä. Haastateltavat esimiehet pesivät omat henkilökohtaiset työvaatteet Laivapesu Oy Finnwash -yrityksessä tai SOL:n pesulassa. Lindström -yhtiöiden pesun jälkeen keuhuttiin ja heidän selkeää lajittelua vaatteissa keuhuttiin nopeaksi ja selkeäksi. Vaatteita oli riittävästi työntekijöille, vaatteet palasivat puhtaina, ja ne oli myös helppo löytää. Laivapesu -yrityksessä käyneiden vaatteiden ongelmaksi muodostui vaatteiden lajittelu, vaatteet eivät olleet erikseen selkeästi eriteltyinä, jolloin ne olisi helpompi löytää ja siirtää omaan vaatekaappiin.



Kuvio 20. Kysymys missä työvaatteet ja tekstiilit pestään (n=30).

Lindström -yrityksen pesulapalvelua käyttäneistä vastaajista, kaikki olivat tyytyväisiä tarjottuun palveluun ja sitä pidettiin erittäin vaivattomana ja helppona. Laivapesu Oy Finnwash sai kritiikkiä puhtaan pyykin lajittelusta, sillä se koettiin hankalaksi ja sekavaksi. Työntekijät joutuivat itse ns. lajittelemaan ja etsimään henkilökohtaiset työtakit, sillä takit olivat haastateltavien mukaan pakattu päällekkäin henkareille. Lindström Group -yhtiö sai kiitosta myös pesutuloksesta, sillä vastanneet kokivat, että työvaatteet palautuivat ehjinä ja puhtaina käyttöön. osa vastanneista ravintoloista käytti muita pesulapalveluita kuin Lindström Group -yhtiötä, koska heillä oli henkilökohtaiseen käyttöön suunnitellut asut tai tekstiilit. Esimerkiksi ravintola Nokalla (Royal Ravintolat Oy) on Tauko Design -yrityksen suunnittelemat esiliinat, jotka tukevat ravintolan liikeideaa.

Lindström Group -yhtiö kuljettaa pesulasta työvaatteet valmiiksi henkaroituna ja lajiteltuna yrityksen varastoon, kuten kuvassa 20 (Ravintola Preston varasto). Työvaatteet on lajiteltu omiksi yksiköikseen eli työtakit, työhousut ja esiliinat löytyvät omista paikoista ja helpottaa näin työvaatteiden hakua. Tämä pesupalvelukokonaisuus helpottaa niin työntekijöitä, kuin esimiehiä, sillä palvelu on suunniteltu tilaajalle mahdollisimman vaivattomaksi.



Kuva 20. Ravintola Preston varastoon tuodut työvaatteet Lindström Group -yhtiön pesulasta.

8.2 Johtopäätökset

Työvaatteiden kehitysprosessissa tulisi kiinnittää huomiota siihen, miten työntekijä viihtyy työvaatteissa. Mukavuus ja helppous materiaalin liikkuvuudessa ja tunnussa tekevät työskentelystä huomattavasti miellyttävämpää ja lämpötilaeroja on helpompi sietää. Kui-

tenkin kustannuskysymykset rajaavat tiettyjä vaihtoehtoja pois suunnittelussa esimerkiksi yksilölliset vaatteet. Työvaatteissa ensisijaisesti tärkeänä ominaisuutena tulee suojauksen näkökulmat, jonka jälkeen malli, muoto. Suojausominaisuudet karsivat materiaalivalintoja huomattavasti.

Yleisesti ajatellen kokit tarvitsevat eristystä ja suojaa ainoastaan etupuolelle vartaloon. Taakse suoja on harvemmin tarpeen. Tällöin esimerkiksi vartalon lämpötilamuutoksia tasaamaan sopisi hengittävät materiaalit selkäosaan sekä kainaloihin. Sivuisissa suojan tarve on kuitenkin tarpeen, sillä kokeilla on tapana pyyhkäistä kädet esiliinaan. Jos esiliinat olisivat suunniteltu hieman kapeammiksi, ne jättäisivät käyttäjän taakse sopivan tuuletusaukon, jolloin lämpöviihtyvyys paranisi. Esiliinoja olisi myös hyvä olla eri levyisinä eikä vain yhdessä koossa. Essun reunat eivät myöskään liikkuesssa takertuisi jalkoihin. Lindströmillä essujen liikkuminen on ratkaistu halkiolla esiliinan etuosassa.

Lindström Group -yhtiön työvaateperusmalliston housut ovat toimivia, mutta ongelmia on huomattu keittiössä työskennellessä housujen lahkeiden pituuksissa. Usein housuja saattaa olla saatavana vain yhdessä pituudessa ja tietyssä mallissa. Lyhyen käyttäjän päällä liian pitkät lahkeet voivat olla myös turvallisuusriski. Lindström -yhtiön olisikin hyvä pitää tämä mielessä ja ottaa valikoimiinsa myös sellaisia malleja, joista olisi saatavana eri pituuksia. Useimmiten tämä asia toki ratkaistaan lyhennyspalveluja käyttämällä. Lyhennyspalvelu kuitenkin merkitsee sitä, että housuista tulee henkilökohtainen ja hinta nousee.

Nykyään suosituimmissa päähineissä on mielestäni huono hengittävyys ja ne ovat myös omalta osaltaan hygieniariski, jos päähineitä ei pestä ja huolleta asianmukaisesti tarpeeksi usein. Pähineiden käyttöikä pitäisi asianmukaisella huollolla. Useimmat käyttivät lippalakin mallista päähinettä mutta kustannustehokkaampaa olisi valita liinamainen kangaspäähine joka sidotaan päähän kiinni halutessaan eri menetelmillä.

Työntekijöitä voisi lisäksi opastaa enemmän työpukeutumisessa. Työntekijöille olisi hyvä kertoa vaatteiden toiminnallisuudesta ja eristävydestä. Usein tietämättömyyttään kokit saattavat pukea työvaatteidensa alle ylimääräisiä alusvaatteita, esimerkiksi t-paidan tai aluspaidan, mikä tekee työasusta turhan kuuman ja eristävän. Työvaatteiden opastuksessa olisi hyvä muistuttaa myös työkenkien käytöstä ja ominaisuuksista. Työpäivien pituus saattaa vaihdella ravintoloissa ja toisinaan työpäivät saattavat olla 10–13 tunnin pituisia. Seisomatyössä jalat hikoilevat ja kenkien kuivuminen kestää 24 tuntia. Kuivat

työkengät ehkäisevät kynsi- ja jalkasilsan muodostumista. Jalkaterien hikoiluun vaikuttavat sukka- ja kenkämateriaalit sekä niiden koko. Hikoilun seurauksena kengät ovat kosteat neljän tunnin pitämisen jälkeen, tämän vuoksi töissä olisi hyvä olla kahdet työkenkäparit. (Terveyskirjasto 2017.) Työvaatepukeutumisen opastaminen ja ohjaus säästäisi pidemmällä tähtäimellä kuluissa ja näin varastoissa ei tarvitsisi pitää liikaa turhia vaatteita ja kestävyys parantuisi, kun työntekijällä olisi asianmukaisesti oikeankokoiset vaatteet. Tässä tapauksessa mittataulukoiden selkokieliyys käyttäjille olisi tärkeää, lisäksi mahdollisuus vaatteiden sovittamiseen auttaisi kokoamaan selkeän työvaatekokonaisuuden henkilökunnalle.

Kokin työssä suurin haaste ovat korkeat lämpötilat ja niiden vaihtelu. Hyvin usein keittiön keskilämpötila kohoaa huomattavan korkeaksi, mikä osaltaan asettaa haasteita työvaatetukselle. Lisäksi työ on luonteeltaan hektistä ja fyysisesti raskasta, mikä lisää vaatteiden lämpöeristävydestä johtuvaa kuumuusrasitusta. Työvaatteen tulisi kestää miellyttävänä työpäivän ajan, mutta usein perinteinen kokintakin päällekkäisyys ja esiliinan yhdistelmä aiheuttavat epämiellyttävän kuumuuden tunteen keittiössä. Markkinoilla olevat vaatteet ovat toimivia, mutta haasteena on yhdistää erilaiset vaatimukset yhteen. Kankaan hengittävyys, elintarvikehygienia, paloturvallisuus ja helppohoitoisuus ovat kaikki tärkeitä ja ne on pyrittävä huomioimaan. Harvemmin näitä kaikkia ominaisuuksia voidaan saada yhteen vaatteeseen tai asuun.

Perinteet vaikuttavat edelleen selkeästi siihen, millaisia työvaatteita käytetään keittiöissä tänäkin päivänä. Esimerkiksi kokintakeissa kaksinappirivinen takki on vakiintunut kokkien käyttöön. Jos perinteiltä voitaisiin päästä pois ja ajatella uudella tavalla, voitaisiin mielestäni päästää parempiin ja entistä toimivampiin työvaatteisiin. Markkinoille tulee jatkuvasti uusia teknisiä materiaaleja, kuten mikrokuituja, joita voisi työvaatetuksessa hyödyntää. Muuttumisen suunta on pikkuhiljaa huomattavissa, esimerkiksi perinteisistä korkeista kokinhatuista alettu luopumaan ja tilalle on tullut lippalakkeja sekä muita erilaisia päähineratkaisuja. Lisäksi perinteisen valkean värin rinnalle ovat tulleet lukuisat väri vaihtoedot, jotka voidaan valita sopimaan ravintolan imagoon.

Tutkimuksen perusteella vois siis tulkita, että työvaatteita kannattaa kehittää toimivampaan suuntaan ja tärkeässä osassa on koekäyttää työvaatteita käyttäjillä ja kerätä näiden tulosten perusteella kehityskohtia. Lisäksi huomioitavia kohtia haastattelujen aikana oli tietämyksen puute vaatteiden toiminnallisista yksityiskohdista sekä koko taulukoista. Harva haastateltavista oli päässyt sovittamaan vaatteita ennen kuin ne tilattiin käyttöön.

Lisäksi haastateltavat totesivat palautteessa, että he eivät olleet varmoja, mikä olisi heidän oikea kokonsa vaatteissa.

Kokemusten ja haastattelujen perusteella työhousuihin ei kannata suunnitella ns. atuloiden pidikettä. Atulat ovat ohuet metallipihdit, joilla kokki nostaa tuotteita lautaselle tai käyttää muissa töissä apuvälineenä. Haastateltavat sanoivat, että he olivat havainneet muiden yritysten tarjoamissa kyseisen yksityiskohdan housuissa mutta pitivät sitä hankala ratkaisuna. Monet haastatteluun vastanneet totesivat, että housuihin lisätty pidike ei millään tapaa helpottanut työntekijää, sillä atulapidike ei ollut käytännöllinen. Atuloiden pidike on kaavoitettu kangasrenkas housun saumaan, jossa atuloiden tulisi roikkua.

8.3 Kehitysehdotukset

Tutkimuksen perusteella tein tasokuvia Lindströmin työvaatteista, joihin kokosin tulosten perusteella merkittävimmät kehitysehdotukset työvaatteisiin. Kuviossa 16 ja 17 on koottu haastatteluiden analysoinnin perusteella kehitysehdotuksia Lindströmin perusmalliston vaatteisiin. Esiliinaan ja sivuliinaan ei haastattelujen perusteella kaivattu selkeitä muutoksia ja keskityin tuloksissa työtakkiin ja työhousuihin.

Työtakin takakappaleeseen pidennys helpottaisi liikkuvuutta, sillä nykyiset perusmalliston takit ovat suhteellisen lyhyitä jolloin kumartuessa tai kyykistyessä takki nousee ylhäälle. Lisäksi ohuempi materiaali selkäosassa takakappaleella ja kainaloissa parantaisi työntekijän lämpöviihtyvyyttä. Materiaali voisi olla ohuempaa verkkomaista polyesteria tai muuta teknistä materiaalia. Hengittävän materiaalin ei kuitenkaan tarvitsisi olla koko takakappaleella vaan niissä kohdissa, jossa työntekijän hikoilee enemmän työpäivän aikana. Haastattelujen perusteella työntekijät kokivat, että selkä ja kainalot olivat takissa ne kohdat, joissa toivottiin kankaan viilentävän tai olevan ohuempaa. Kainaloissa voisi olla esimerkiksi kiilapalat, joissa olisi samaa materiaalia kuin selkäosassa. Muu takin materiaali voisi olla käytössä olevaa nykyistä materiaalia.

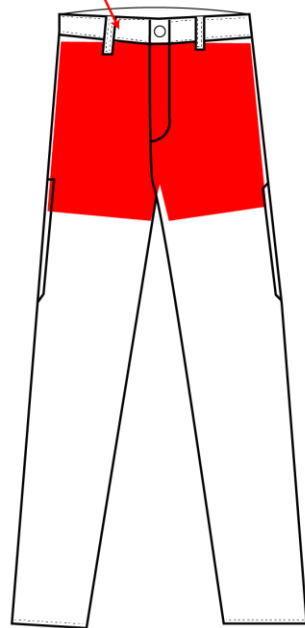


Kuvio 16 Kehitysehdotuksia Lindström Group -yhtiön työvaateperusmalliston työtakkiin.

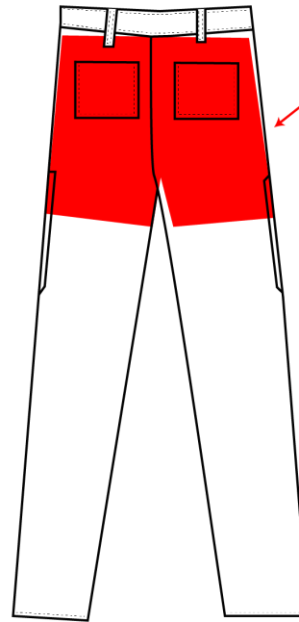
Työhousuissa ei juurikaan tulosten perusteella tarvittu selkeitä muutoksia. Vyötäröön olisi kuitenkin hyvä saada erilainen kiristysmekanismi esimerkiksi kuminauhan avulla, jolloin työntekijän ei tarvitsisi käyttää omaa vyötä tai kehitellä erilaisia luovia ratkaisuja housujen ylhäällä pysymiseen. Kuviossa 17 on esitelty ratkaisuehdotuksia housuihin, mutta kokemuksen perusteella olennaisin ja käytännöllisin muutos olisi vyötärön kiristysmahdollisuus.

Vyötärökappaleeseen voisi ommella kuminauhakujan, jossa olisi mahdollisuus kiristää tai löysentää sen mukaan, miten kokee housujen istuvan. Hengittävää materiaalia voisi lisätä myös housuihin, sillä vaatekerroksia tulee kuvion 17 punaisella väritetyssä kohdassa kuitenkin useampi päällekkäin. Näin myös työntekijän lämpöviihtyvyys paranisi.

vyötärön
kuminauhakiinnitys/säätömahdollisuus



hengittävä ohuempi
materiaali



Lahkeen pituus lyhyemmäksi
-> vaihtoehtoja pituuksiin



Kuvio 17. Kehitysehdotuksia Lindströmin perusmalliston työhousuihin.

Molemmissa kehitysehdotuksissa (kuvio 16 ja 17) olen ajatellut muutokset niin, että ne olisivat myös taloudellisesta näkökulmasta potentiaalista toteuttaa. Materiaalimenekin mukaan esimerkiksi hengittävän materiaalin ei tarvitsisi olla koko takissa ja housuissa kuminauhavyötärö olisi todennäköisesti edullisempi toteuttaa kuin tarrakiinnitteinen vyö.

9 Pohdinta

Opinnäytetyön oli tarkoituksena kerätä toimeksiantajayritykselle mahdollisimman monipuolista tietoa keittiön työvaatteista ja palautetta siitä, mikä nykyisissä vaatteissa toimii ja mikä ei. Tutkimuksessa halusin korostuvan vaatteiden käyttäjälähtöisyyden, haastatteleamalla työntekijöitä töiden lomassa. Näiden tulosten perusteella sain paremman ja selkeämmän kokonaiskuvan siitä, miten työvaatteet toimivat työympäristössä.

Lindströmin tuotekehityksen kannalta olisi hyvä kiinnittää huomiota siihen, miten työvaatteiden malli on muuttunut enemmän käyttäjälähtöiseksi. Kokit vaativat työvaatteilta kokemusten perusteella enemmän, sillä työvuorot ovat harvoin normaalin työvuoron pituisia (7,5h) ja työolosuhteet ovat erittäin haastavat. Erilaiset lämpötilavaihtelut vaikuttavat työntekijän lämpötasapainoon ja viihtyvyyteen, kun lämpötilat voivat nopeasti vaihtua erittäin kuumasta erittäin kylmään (+30 C° – -20C°). Keittiössä työ on myös fyysisesti erittäin raskasta ja liikeradat ovat kuormittavia. Nämä asiat tulisivat ottaa huomioon suunniteltaessa toimivaa työvaatetta.

Tutkimuksen ja oman kokemuksen perusteella työntekijän työviihtyvyyden kannalta paras ratkaisu työtakeissa olisi ohut materiaali, jossa olisi mahdollisuuksien mukaan teknisiä ominaisuuksia, kuten hengittävä verkkomateriaali selässä ja kainaloissa. Hengittävyys parantaisi merkittävästi työviihtyvyyttä, kun lämpötasapainon muutoksiin saisi parannusta. Materiaalien hengittävyys ja joustavuus helpottaisivat myös erilaisia liikeratoja, joita työntekijä toistaa työpäivän aikana. Kiireisenä päivänä keittiön työvuoroa voi verrata urheilusuoritukseen, kun työpäivään sisältyy paljon kävelyä, nostamista ja kantamista sekä toistuvaa liikettä leikattaessa, kuoriessa ja sekoittaessa esivalmistuksen ja esillelaiton aikana.

Lindström Group -yhtiön työvaatteet ovat omien kokemusten ja haastateltavien mukaan luotettavia ja käytännöllisiä. Erityistä kiitosta haastateltavat antoivat esiliinan uudesta innovaatiosta eli halkiosta esiliinan etuosassa. Halkio paransi merkittävästi työntekijän liikkuvuutta ja helpotti kumartumista sekä nostamista alhaalta ylös. Oman kokemuksen mukaan esiliinan muutos on ollut merkittävä helpotus työskentelyyn. Tämän kaltaisia innovaatioita tarvitaan enemmän työvaatesuunnittelussa.

Luotettavuudella Lindström -yhtiön työvaatteissa tarkoitetaan, että laatu on korkea, koska vaatteet ovat kestäneet kovaa kulutusta ja esimerkiksi kiinnitysmekanismit ovat

toimineet moitteettomasti (nepparit eivät irtoa kesken kaiken, vetoketjut eivät hajoa, taskut kestävät kulutusta). Lindström -yhtiön perusmalliston työvaatteet ovat olleet käytännöllisiä vuodesta toiseen mutta markkinoilla olevat uudemmat teknisemmät työtakit ovat alkaneet herättää haastateltavien kiinnostusta ja he myös mainitsivat asiasta useaan otteeseen. Tämän vuoksi tutkimus oli mielestäni tärkeä, jotta huomaa mihin suuntaan työvaatekehitys käyttäjien näkökulmasta on menossa. Käyttäjät suosittelivat toisilleen uusia toimivia ratkaisuja ja nämä suositukset jatkuvat työpaikalta toiselle. Tämän vuoksi näkisin, että Lindströmin kannattaisi mahdollisesti kehittää eteenpäin perusmalliston vaatteita.

Tulevaisuuden työvaatteissa korostuu havaintojeni ja tutkimuksen perusteella selkeästi teknisten materiaalien lisääntyminen työvaatteissa. Monissa tutkituissa työvaateyrityksissä oli jo käytössä erilaisia toiminnallisia työvaatteita, joissa käytettiin teknisiä materiaaleja vaatteissa ja työvaatteiden malleissa korostui toiminnallisuus. Havaitsin erilaisia saumoja, kiinnitysmekanismeja ja malleja, jotka paransivat työvaatteen toimivuutta työntekijän päällä. Näiden havaintojen perusteella ja haastattelujen perusteella olen sitä mieltä, että käyttäjien palaute antaa arvokasta tietoa työvaatesuunnittelun tueksi.

Onnistuin mielestäni saamaan hyvää ja käyttökelpoista palautetta työvaatesuunnittelun tueksi. Käyttäjät ovat kiinnostuivat tutkimuksesta, kun heidän mielipiteensä saatiin kuuluviin. Lisäksi sain peilata omaa aikaisempaa kokemustani uudesta näkökulmasta tutkimukseen. Aikaisempi työkokemus keittiössä antoi hyvää perspektiiviä työn kokoamiseen ja yksityiskohtien huomioimiseen.

Lähteet

Ahonen Eino, Kallonen Raija & Ryyänen Tiia. Palosuojatut tekstiilit, ominaisuudet ja käyttö. 2001. Espoo. Valtion Teknillinen Tutkimuskeskus VTT.
<<http://www.vtt.fi/inf/pdf/tiedotteet/2001/T2116.pdf>> (Luettu 20.5.2017)

Ansell. Industrial catalogue. Product protection. <http://industrialcatalogue.ansell.eu/en/search/apacheslr_search/?filters=language%3Aen%20tid%3A63&solrsort=sort_name%20asc> (Luettu 22.5.2017)

Antikainen Tuula, Hurme Maisa, Ilmarinen Raija, Mäkinen Helena & Tammela Erja (toimit.) 1996. Toimiva työ- ja suojavaatetus. Helsinki: Työterveyslaitos.

Anttonen Hannu, Hassi Juhani, Heinonen Erkki, Näyhä Simo, Piikivi Leena, Rintamäki Hannu, Turja Timo & Vuorio Pertti. 2000. Kylmätyö elintarviketeollisuudessa. Helsinki: Työterveyslaitos.

Clement Design. Kitchen jackets. 2017. <http://www.clementdesign.com/v2/customizer.php?Z_SAIS=06C&Z_CODE_ART_COM=CO-NEMC&Z_CODE_COLM=BLC&ligne_vetement=cuisine> (Luettu 20.5.2017)

Auguste Escoffier School of culinary arts 2016. A Brief History of the Chef's Uniform. <<http://www.escoffier.edu/culinary-arts/a-brief-history-of-the-chefs-uniform/>> (22.5.2017)

Evira. Elintarviketurvallisuusvirasto. 2017. Elintarvikehygieeninen osaaminen. Pdf-julkaisu.
<<https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/hygosinfo/info.pdf>> (Luettu 25.2.2017)

Evira. Elintarviketurvallisuusvirasto. 2017. Henkilökohtainen hygienia. <<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehygienia/henkilokohmainen-hygienia/>> (Luettu 20.5.2017)

Finlex. 2002. Työturvallisuuslainsäädäntö. <<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2002/20020738#L2P15>> (Luettu 25.5.2017)

Haapanen, Mari & Mäntsälä Tuija. 1999. Tekstiilien hoito. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Hassi Juhani, Holmér Ingvar, Hurme Maisa, Mäkinen Tiina, Risikko Tanja, Toivonen Liisa & Päsche Arvid. 2002. Opas kylmätyöhön. Helsinki: Työterveyslaitos.

Hirsjärvi Sirkka, Remes Pirkko & Sajavaara Paula. 2003. 6. - 9.painos. Tutki ja kirjoita. Vantaa: Kirjayhtymä Oy.

Ilmarinen Raija (toimit.) 1982. Lämpöviihtyvyys ja työvaatetus. Helsinki: Työterveyslaitos.

Ilmarinen, Raija. 1987. Työ ja Ihminen. Helsinki: Työterveyslaitos.

Intera Partners. 2017. Royal Ravintolat. Yrityksen tarina. <<http://interapartners.fi/fi/sijoitukset/royal-ravintolat>> (Luettu 15.5.2017)

Inter-Style. 2017. Kokintakit. <http://www.inter-style.fi/product_catalog.php?c=174> (Luettu 16.5.2017)

Kylmäinfo. Kylmältä suojautuminen. 2017. <<https://www.kylmainfo.fi/kylmalta-suojautuminen/>> (Luettu 15.6.2017)

Lindgren, Riita. 2013. Royal Family - kertomus helsinkiläisistä huippuravintoloista ja niiden ihmisistä. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Lindström Group. 2017. <<http://www.lindstromgroup.com/fi/yritys>> (luettu 10.5.2017)

Marttila-Vesalainen, Ritva & Risikko Tanja. 2006. Vaatteet ja haasteet. Helsinki: WSOY.

Lycero Finland Oy. Käsineet. <<https://www.lyreco.com/webshop/P05/searchCategory/006006005?page=0&lc=FIFI>> (21.5.2017)

Marnela. Kuitumateriaalit - Dyneema®. 2017. <<http://www.marnela.fi/product/yleista-tietoa-koysista/>> (Luettu 22.5.2017)

Metropolia. Tutkimusmenetelmät eli menetit. N.d. Power Point esitys. https://wiki.metropolia.fi/download/attachments/.../Opinnayte_ja_metodit_osa_2.pptx (Luettu 18.5.2017)

Modelia. Lyocell. N.d. <<http://www.modelia.fi/hoito-ohjeet/3tekokuu.htm>> (Luettu 25.5.2017)

Named. Materiaaliopas. 2017. <<https://www.namedclothing.com/material-chart/?lang=fi>> (Luettu 20.5.2017)

Parviainen, Erja. 2017. Vaatetusfysiologia ja materiaalien testaus. KF00BO85-3002. Kurssiluennot. Vantaa: Metropolia.

Parviainen Erja, Rissanen Marja, Räisänen Riikka & Suonsilta Helena. 2017. Tekstiilien materiaalit. Helsinki: Oy Finnlectura Ab.

Provaate. Kokintakit. 2017. <<https://www.provaate.fi/kokin-vaatteet/kokintakki/ilmava-kokkitakki-210.html>> (Luettu 22.5.2017)

Prue Leith Chefs Academy. Proud History of the Chef's Uniform. <<http://www.prueleith.co.za/news/proud-history-of-the-chef%E2%80%99s-uniform/>> (22.5.2017)

Resta24. HoReCa - tavaratalo netissä. <<https://www.resta24.fi>> (22.5.2017)

Royal Ravintolat. 2015.<<https://www.royalravintolat.com/fi/royal-ravintolat>> (luettu 10.5.2017)

Ryynänen Tia & Kallonen Raija 2001. Palosuojatut tekstiilit. Ominaisuudet ja käyttö. VTT. <www.vtt.fi/inf/pdf/tiedotteet/2001/T2116.pdf> (25.5.2017)

Sievin Jalkine Oy. Sievi. Ominaisuudet. <<https://www.sievi.com/fi/ominaisuudet/>> (23.5.2017)

SSTL Puhtausala Ry. Käsineiden CE - merkinnät. 2017. <<https://puhtausala.fi/suojaka-sineiden-merkinnat>> (10.8.2017)

Suojakäsine Oy. Käsineiden valinta ja käsi-ihottumien ehkäisy. <<http://www.suojaka-sine.fi/materiaalitjaluokitukset.html>> (20.5.2017)

Teknokemian yhdistys Ry. N.d. Pyykin pesun kemiaa. <http://www.teknoke-mia.fi/fin/pesu_ja_puhdistusaineet/pyykinpesun_tietopaketti/pyykinpesun_kemiaa/> (Luettu 16.5.2017)

Terveyskirjasto. Työkengät sisätyössä. <http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskir-jasto/tk.koti?p_artikkeli=jal00052> (26.5.2017)

Työsuojeluhallinto. Työsuojeluhallinnon verkkopalvelu. Suojaimet työssä. 2017. <<http://www.tyosuojelu.fi/tyoolot/suojaimet-tyossa>> (Luettu 25.5.2017)

Työterveyslaitos. Kuumassa työskentely. 2009. <<https://www.ttl.fi/wp-con-tent/uploads/2017/01/Kuumassa-tyoskentely.pdf>> (21.5.2017)

Työterveyslaitos. Henkilönsuojaimet. <<https://www.ttl.fi/tyoymparisto/henkilonsuojai-met/>> (22.5.2017)

Wang, Vivian 2015. The difference between fleece & microfleece. LinkedIn. <<https://www.linkedin.com/pulse/differences-between-fleece-microfleece-vivian-wang>> (Luettu 26.5.2017)

Kuvien lähdetiedot

Kuva 1.

Lindström Group.

[<http://www.lindstromgroup.com/fi/>](http://www.lindstromgroup.com/fi/)

Kuva 2.

Royal Ravintolat Oy.

[<https://www.royalravintolat.com/fi/ravintolat>](https://www.royalravintolat.com/fi/ravintolat)

Kuva 3.

Auguste Escoffier School of Culinary Arts

Art UK.

[<https://www.artuk.org/discover/artworks/le-chef-de-lhotel-chatham-paris-149075>](https://www.artuk.org/discover/artworks/le-chef-de-lhotel-chatham-paris-149075)

Kuva 4.

Suomen kokkimaajoukkue 2015.

[<http://ctof.fi/galleria/>](http://ctof.fi/galleria/)

Kuva 5.

Ravintola Ragú. Henkilökunta.

[<http://www.ragu.fi/>](http://www.ragu.fi/)

Mrkonjic, Suvad.Tomi Björck, ravintola Farang, BW-restaurants.

[<http://www.iltalehti.fi/viihde/2013022016698954_vi.shtml>](http://www.iltalehti.fi/viihde/2013022016698954_vi.shtml)

Kuva 6.

Clement Design. Dry-Up® –materiaali.

[<http://www.clementdesign.com/concepts/dryup.php>](http://www.clementdesign.com/concepts/dryup.php)

Kuva 7.

Työvaateyritysten takit.

Clement Design

[<https://clementdesignusa.com/collections/clement-design-womens-jackets>](https://clementdesignusa.com/collections/clement-design-womens-jackets)

BB- Fashion Oy.

[<http://www.bb-fashion.fi/ravintola-ala/kokkitakit/--varilliset-kokkitakit>](http://www.bb-fashion.fi/ravintola-ala/kokkitakit/--varilliset-kokkitakit)

Resta24.

[<https://www.resta24.fi/product/1564/miesten-kokintakki-paolo-pitka-hiha-paljon-va-reja>](https://www.resta24.fi/product/1564/miesten-kokintakki-paolo-pitka-hiha-paljon-va-reja)

Kuva 8.

Clement Design.

[<http://www.clementdesign.com/cuisine/catalog/pantalons>](http://www.clementdesign.com/cuisine/catalog/pantalons)

Resta24.

[<https://www.resta24.fi/category/213/miesten-kokinhousut>](https://www.resta24.fi/category/213/miesten-kokinhousut)

Kuva 9.
Esiliinat.
Resta24.
<<https://www.resta24.fi/category/210/esiliinat>>

Provaate.
<<https://www.provaate.fi/kokin-esiliina-37>>

Kuva 10.
Päähineet.
<http://www.pajunen.fi/images/esitteet/clement_2017.pdf>

Kuva 11. Suojakäsineiden CE - merkinnät.
<<https://puhtausala.fi/suojakasineiden-merkinnat>>

Kuva 12.
Suojainluokan II suojahanska.
<<https://www.lyreco.com/webshop/P05/searchCategory/006006005?page=0&lc=FIFI>>

Kuva 13.
Sivuliina (BB-Fashion Oy, 2017)
<<http://www.bb-fashion.fi/shop/product/pyyheliina-valkoinensin-raita?tm=&sm=ravintola-ala/pyyheliinat>>

Kuva 14.
Sievi. Turvakengät.
<<https://www.sievi.com/fi/tuotteet/turvajalkineet/gt-planar-s3>>

Kuva 15.
Jalkineet
<http://www.pajunen.fi/images/esitteet/clement_2017.pdf>

Haastattelut

Harjanne, Elina. Tuotepäällikkö. Lindström Group & Pakarinen, Soile. Suunnittelija. Lindström Group. 2017. Haastattelu: 8.8.2017.

Hyrsky, Minna. Head of Case Support & Monola, Jari. Myyntipäällikkö. Lindström Group. 2017. Haastattelu: 15.3.2017.

Koskinen, Marko. 2017. Keittiöpäällikkö ravintola Presto, Royal Ravintolat Oy. Haastattelu: 2.2.2017.

Kovanen, Henrik. 2017. Keittiömestari ravintola Savoy, Royal Ravintolat Oy. Haastattelu: 15.8.2017.

Luukka, Marleena. 2017. Product Concept Manager, Personal Protective Equipment. Lindström Group. Haastattelu: 6.9.2017.

Ruoho, Ari. 2017. Keittiöpäällikkö ravintola Nokka, Royal Ravintolat Oy. Haastattelu: 9.8.2017.

Haastatteluun osallistui työntekijöitä nimettömänä seuraavista ravintoloista:

Royal Crowne Plaza, Helsinki
Ravintola Teatteri, Helsinki
Ravintola Savoy, Helsinki
Ravintola Presto, Helsinki
Ravintola Roster, Helsinki
Ravintola Nokka, Helsinki

Liite 1. Kyselylomake Lindström Group -yrityksen työvaatteista Royal Ravintolat Oy:n henkilökunnalle

Kysymykset Lindström Groupille työvaatteista Ryhmähaastattelu Royal Ravintolat Oy

Toimipiste:							
Vastaaja	Mies	Nainen	Ei halua vastata				
Työtehtävä	Lämmin keittiö	Kylmä keittiö	Molemmat	Muu, mikä?			
Asema:	Keittiöpäällikkö	Keittiöemstari	Vuoropäällikkö	Pääkylmäkkö	Kokki	Kylmäkkö	Muu, mikä?

1. a) Tunnetko työvaatteen toiminnallisia yksityiskohtia?	
Toiminnalliset yksityiskohdat:	ei kyllä
1.1 "avainrenkas" housutaskussa	
1.2 kyniä varten hihassa tasku	
1.3 reisitaskut	
1. b) Käytätkö työvaatteen toiminnallisia yksityiskohtia?	
Työvaate: työtakki, työhousut	ei kyllä
Toiminnalliset yksityiskohdat:	
1.1 "avainrenkas" housutaskussa	
1.2 kyniä varten hihassa tasku	
1.3 reisitaskut	
2. Onko työvaatteen materiaali tarpeeksi käytännöllinen keittiötyössä?	
Materiaali on :	ei kyllä
joustava, toimiiko työn vaatimien liikeratojen mukaisesti	
hengittävä	
liikaantuu helposti	

3. Haluaisitteko tehdä muutoksia työvaatteen malliin?	ei	kyllä	en osaa sanoa
Työhousut			
Jos vastaat kyllä, millaisia muutoksia ja/tai ominaisuuksia kaipaisitte lisää:			
Työtakki:	ei	kyllä	en osaa sanoa
Jos vaatii kyllä, millaisia muutoksia ja/tai ominaisuuksia kaipaisitte lisää:			

4. Haluaisitteko tehdä muutoksia työvaatteen materiaaliin?			
	ei	kyllä	en osaa sanoa
Työhousut			
Jos vastaat kyllä, millaisia muutoksia:			
Työtakki:			
	ei	kyllä	en osaa sanoa
Jos vastaat kyllä, millaisia muutoksia:			

5. Pesu ja hygienia: Missä pesette työvaatteet, tuleeko materiaali riittävän puhtaiksi jne?

6. Avoimet kysymykset päähineistä, jalkineista, esiliinoista ja sivuliinoista.

Mitä mieltä olette päähineistä, jalkineista, esiliinoista ja sivuliinoista?
 Asusteiden toimivuus yhdessä työvaatteiden kanssa?
 Mitä ominaisuuksia tai muutoksia kaipaisitte asusteisiin?

7. Käyttäkö toimipisteenne Lindströmin vuokratakkeja ja/tai housuja?		
	ei	kyllä
8. Jos vastasit ei, minkä yrityksen työvaatteita käytätte?		
9. Miksi käytätte toisen yrityksen työvaatteita?		