

Lotta Hirvanen

HARRY MARTIN LILIENKAMPF

Keittiömestarin ammatillinen elämäntyö

Opinnäytetyö

KESKI-POHJANMAAN AMMATTIKORKEAKOULU

Matkailun koulutusohjelma

Maaliskuu 2012



TIIVISTELMÄ OPINNÄYTETYÖSTÄ

| | | |
|---|--|---|
| Yksikkö Ylivieska | Aika Maaliskuu 2012 | Tekijä/tekijät Lotta Hirvanen |
| Koulutusohjelma Matkailun koulutusohjelma | | |
| Työn nimi Harry Martin Lilienkampf Keittiömestarin ammatillinen elämäntyö | | |
| Työn ohjaaja Koulutusohjelmajohtaja, KTM Sirpa Soukka | Sivumäärä 37 + 2+ DVD-tallenne | |
| Työelämäohjaaja Keski-Suomen Keittiömestariyhdistys, puheenjohtaja Timo Rasinaho | | |
| <p>Tämän opinnäytetyön ensisijaisena tavoitteena oli tallentaa keittiömestari Harry Lilienkampf'n ammatillista elämäntyötä.</p> <p>Tutkimusmateriaaliksi videoitiin hänen omaa kerrontaansa työskentelystä ja vaikuttajana toimimisesta hotelli- ja ravintola-alalla 1960-luvulta aina vuoteen 2012 saakka.</p> <p>Käytettävissä oli myös laaja kokoelma arvokasta ruokalista-, valokuva- ja kirjallista materiaalia samalta ajalta.</p> <p>Tutkimustuloksena julkaistiin DVD, josta hänen tarinaansa voi seurata hänen itsensä kertomana. Kirjallisessa työssä kuvaillaan tutkimusprosessin vaiheita sekä asemoidaan Harry Lilienkampf'n kertomaa kokemustietoa hotelli- ja ravintola-alan yleiseen kehitykseen eri vuosikymmenten aikana.</p> <p>Tutkimusmenetelmänä oli empiirinen tutkimusmenetelmä, jonka lähestymistapa oli kvalitatiivinen. Prosessin aikana käytettiin intensiivisen tapaustutkimuksen keinoja. Materiaalin käsittelyn ja tutkimustulosten loppuunsaattamisessa käytettiin narratiivista tutkimusmetodia.</p> | | |

Asiasanat

ammatti, elämäntyö, Harry Lilienkampf, hotelli- ja ravintola-ala, keittiömestari, narratiivinen, ura

ABSTRACT

| | | |
|--|-------------------------------|--|
| CENTRAL OSTROBOTHNIA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES Ylivieska Unit | Date March 2012 | Author Lotta Hirvanen |
| Degree programme Degree Programme of Travel and Tourism | | |
| Name of thesis Harry Martin Lilienkampff The chef's professional life work | | |
| Instructor Head of degree programme, MSc (Econ) Sirpa Soukka | | Pages 37 + 2 + DVD-recording |
| Supervisor Chefs association of Central Finland, Chairman Timo Rasinaho | | |
| <p>The primary objective of this thesis was to capture some of the professional life`s work of the chef Harry Lilienkampff.</p> <p>The research material consisted of Harry Lilienkampff`s videotaped narrative about his work and influence on the hotel and restaurant industry from 1960 until 2012.</p> <p>There was also a large collection of valuable material available from the same period: menus, photographs and written materials.</p> <p>The research results were published on a DVD in which his story can be followed, as told by himself. In addition, in this written work, there is a description of the stages of the research process. The experience and information from Harry Lilienkampff´s stories are also put to the context of the overall development of the hotel and restaurant industry in different decades.</p> <p>The research method was empirical and the method of approach was qualitative. During the process, intensive case study methods were used. Narrative research methods were used in material handling and in completing the research results.</p> | | |

Key words

career, chef, Harry Lilienkampff, hotel and restaurant industry, life`s work, narrative, profession

KÄSITTEIDEN MÄÄRITTELYT

| | |
|---|---|
| Empiirinen tutkimus | Kokemusperäinen tutkimus, joka perustuu tutkimuskohteen havainnointiin tai mittaamiseen. |
| Holistinen | Kokonaisvaltainen, monipuolinen. |
| Intensiivinen tutkimusote | Tutkimus, jossa on vain yksi tai muutama kohde, ja koottava tieto koskee näitä yksilöityjä tapauksia, kuten nimettyjä ihmisiä, tapahtumia tai tuotteita. |
| Iterointi | Ongelmanratkaisumenetelmä, jossa ongelman ratkaisu tarkentuu vähitellen, kun käsittelyssä on toistoja. |
| Kvalitatiivinen tutkimussuuntaus | Laadullinen tutkimussuuntaus, jota käytetään ihmistieteissä. Sen avulla pyritään ymmärtämään tutkittavaa ilmiötä tai antamaan teoreettisesti mielekäs tulkinta jollekin ilmiölle. |
| Kuvaileva lähestymistapa | Kokoo tietoa tutkimuskohteesta eli kuvailee ja selittää sitä, mutta välttää muuttamasta kohdetta toisenlaiseksi. |
| Litterointi | Äänitallenteen puhtaaksikirjoittaminen tekstimuotoon. |

Narratiivinen metodi

Kerronnallinen tutkimusmetodi, keskeisenä nimitäjänä kertomuksen käsite. Mahdollistaa erilaisia aineiston hankinta- ja lukutapoja. Soveltuu esimerkiksi tutkimuksiin, joissa ollaan kiinnostuneita yksilöiden vapaasti kertomista asioista. Tutkitaan elämänkertoja, kerätään kertomuksia tai aineistossa ilmenee niitä, etsitään kulttuurillisia mallitarinoita. Narratiivinen metodi rakentaa tarinoiden kautta todellisuutta, jollaisena sen kertoja tapahtumia kuvaa. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006; Löytönen. Narratiivinen tutkimusote.)

Tapaustutkimus

Tutkimusstrategia, joka tutkii vain yhtä tai muutamaa kohdetta tai ilmiötä.

Chaine Des Rotisseurs

– käädyt. Paistinkääntäjien veljeskunta eli Chaîne des Rôtisseurs – järjestö on kansainvälinen gastronominen järjestö, jonka tarkoituksena on edistää alan ammattilaisten ja harrastajien yhteistyötä sekä kansainvälistä ja kansallista ruokakulttuuria. Kutsuille jäsenille myönnettävä tunnus luovutetaan installointitilaisuudessa - käätyjen ulkonäkö vaihtelee jäsenen edustaman ammattikunnan mukaan.

Gordon Bleu

– käädyt. Ammattikunnan tunnus, jonka Suomen Keittiömestarit Ry:n hallitus voi myöntää alueyhdistyksen hakemuksen perusteella aktiivisille henkilöjäsenille ammattikunnan eteen tehdystä työstä. Vähimmäisvaatimuksena alan kokemusta 8 vuotta, josta vähintään 5 vuoden aktiivinen toiminta keittiömestariyhdistyksessä. Suomessa tunnuksia on myönnetty vuodesta 1974 lähtien.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Gordon Bleu, kultainen | – käädyt. Suomen Keittiömestarit Ry:n hallitus voi harkintansa mukaan myöntää kultaisen ammattikunnan tunnuksen jäsenelle, joka on ollut erityisen aktiivisesti mukana yhdistyksen toiminnassa vähintään 10 vuotta. |
| Gordon Rouge | – käädyt. Pohjoismaiden Keittiömestareiden Liiton (NKF) myöntämät käädyt keittiömestarille, joka on tehnyt arvokasta työtä oman maan yhdistyksen hyväksi. |
| Hotelli- ja ravintolamuseo | Museon toiminta alkoi 1972. Se on perustettu talentamaan, tutkimaan ja julkistamaan majoitus - ja ravitsemisalalan ja suomalaisen ruokaperinteen historiaa ja nykypäivää. |
| HRY | Hotelli- ja ravitsemisalalan yrittäjiliitto, nykyisin MaRa - matkailu- ja ravintolapalvelut. (Yksityisten ravintola-yrittäjien keskuudessa toimii HRY-osastoja alueittain vieläkin, heidän edunvalvontansa kuuluu MaRa:lle.) |
| Juustoseura ry | ”Veljeskuntaperinne” suomalaisen juustokulttuurin edistämiseksi on jatkunut vuodesta 1961. |
| NKF | Nordisk Kokkenchef Fédération, Pohjoismaiden Keittiömestareiden Liitto. |
| Piccolo | Hotelliasiakkaita palveleva laukunkantaja, aula-, eteis- tai hissityöntekijä. |
| WACS | The World Association of Chefs Societies, Keittiömestareiden Maailmanliitto. |

ESIPUHE

Haluan kiittää Harry ja Marja-Leena Lilienkampfia. Oman ammattiurani varrella heidän toimintansa työnantajina, keittiömestareina, ammatillisena esikuvana ja ystävinä on ollut merkittävää. Heillä on ollut taito luottaa, kannustaa, vaatia ja antaa vastuuta henkilökunnalleen positiivisin keinoin.

Kiitän monipuolisesta ja arvokkaasta materiaalista, jota he ovat vuosien varrella keränneet arkistoonsa ja jonka he luovuttivat käyttööni tätä opinnäytetyötä varten. Kiitän siitä ajasta, paneutumisesta ja mukavista hetkistä, jotka vietin heidän kotonaan videomateriaalia koostessa. Työn rajaaminen Harryn uraan oli materiaalin vuoksi luonteva valinta, vaikka hänen vaimonsa ura keittiömestarina on yhtä merkityksellinen ja olisi vastaavan tarinan arvoinen.

Keski-Suomen keittiömestarit Ry:lle kiitos tuesta ja tämän opinnäytetyön toimeksiantamisesta. Koko joukkoa kollegoita yhdistyksessä kiitän aidosta ja lämpimästä kiinnostuksesta työtäni kohtaan.

Kiitos elämänkumppanilleni Eero Kivimäelle, joka on ajautunut mukaan opinnäyteprosessiini, kuvaustehtäviin ja muiden teknisten ongelmien selvittelyyn. Hän on ymmärtäväisesti ollut tukenani ja tarpeen vaatiessa antanut tilaa ja aikaa myös yksin tekemiseen ja työhön keskittymiseen.

Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulun Ylivieskan yksikön opettajille ja henkilökunnalle kiitokset erittäin positiivisesta ja motivoivasta opiskeluympäristöstä. Koulutusohjelmajohtaja, KTM Sirpa Soukalle kiitos luottamuksesta ja paneutumisesta opinnäytetyön ohjaustyöhön. Opinnäytetyön työstämiseen sain häneltä aina tarvittaessa asiantuntija-apua, ja hänen valoisa otteensa ohjaamiseen auttoi minua työn tekemisessä eteenpäin.

TIIVISTELMÄ

ABSTRACT

KÄSITTEIDEN MÄÄRITTELYT

ESIPUHE

SISÄLLYS

| | |
|--|-----------|
| 1 JOHDANTO | 1 |
| 2 IDEASTA OPINNÄYTETYÖKSI | 2 |
| 2.1 Tutkimusmateriaali | 3 |
| 2.2 Tutkimusmenetelmät | 4 |
| 3 HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KEHITTYMINEN | 6 |
| 3.1 Kaupungistuminen ja lisääntyvä vapaa-aika: 1960-luku | 9 |
| 3.1.1 Hissipoika lähtee Helsinkiin | 11 |
| 3.1.2 Merimatka mestariksi | 13 |
| 3.2 Lähiöiden nousut ja talouden laskut: 1970-luku | 14 |
| 3.2.1 Ennakkoluuloton esimies | 16 |
| 3.2.2 Kansainvälistyvä keittiömestari | 17 |
| 3.3 Pikkuporkkanoita ja lautasannoksia: 1980-luku | 19 |
| 3.3.1 Raaka-ainevallankumous | 20 |
| 3.3.2 Paluu Keski-Suomeen | 21 |
| 3.4 Laman leima: 1990-luku | 23 |
| 3.4.1 Yrittäjyyden korkeakoulu | 24 |
| 3.4.2 Keski-suomalaisen ruokakulttuurin asialla | 25 |
| 3.5 Teknologiaa ja viinitietoutta: 2000-luku | 26 |
| 3.5.1 Pizzapalvelua ja laatuviinejä | 28 |
| 3.5.2 Yrittäjät markkinatalouden tuulissa | 28 |
| 3.6 Tulevaisuuden näkymät: 2010- | 29 |
| 3.6.1 Iltavuoro - työuran viimeiset vuosikymmenet | 31 |
| 3.6.2 Keittiömestarin puheenvuoro | 32 |
| 4 YHTEENVETO | 34 |
| 5 POHDINTA | 35 |
| LÄHTEET | 36 |
| LIITTEET | |

KUVIOT

| | | |
|----------|---|----|
| KUVIO 1 | Keittiömestari Harry Martin Lilienkampf. | 2 |
| KUVIO 2 | Haastattelutilanne 31.10.2011. | 5 |
| KUVIO 3 | Piccolo Harry Lilienkampf. Jyväshovi 1962. | 10 |
| KUVIO 4 | Hotelli- ja ravintolakoulu 1965. | 12 |
| KUVIO 5 | Helsinki Hotels yhteismainos, kansilehti 1974. | 14 |
| KUVIO 6 | Hotelli Vaakuna 1970-luku. Liekitys. | 15 |
| KUVIO 7 | Juustoseura. | 17 |
| KUVIO 8 | Chaînes des Rôtisseurs installointitilaisuus Ms Britannialla 27.8.1979. | 18 |
| KUVIO 9 | Esillelaitto vadiilta 1980-luvulla. | 20 |
| KUVIO 10 | Nelostien Helmi 1994. | 22 |
| KUVIO 11 | Aktiivinen toiminta ammattialan parissa jatkuu. | 25 |
| KUVIO 12 | Marja-Leena ja Harry Lilienkampf. | 31 |
| KUVIO 13 | Kokemus antaa näkemystä. | 32 |

TAULUKOT

| | |
|---|---|
| TAULUKKO 1. Hotelli- ja ravintola-alan kehitys 1960-luvulta nykypäivään | 8 |
|---|---|

LITTEET

LIITE 1 Ansioluettelo, Harry Martin Lilienkampf

LIITE 2 Lehdistöiedote

LIITE 3 DVD, Harry Martin Lilienkampf, keittiömestarin ammatillinen elämäntyö

1 JOHDANTO

Olen työskennellyt Keittiömestari Harry Lilienkampfin alaisena, ja myöhemmin kollegana keittiömestariyhdistystoiminnassa. Jo toimiessani hänen palveluksessaan, arvostin tämän miehen ammatillista uraa, esimiestyötä ja neuvottelutaitoja, sekä huumoria ja tarinoita. Sen lisäksi sain usein mahdollisuuden tutustua arvokkaaseen aineistoon, jota hän on kerännyt uransa eri vaiheista.

Joillakin ihmisillä ammatti muodostuu osaksi elämänkaarta ja siitä tulee elämäntyö. Harry Lilienkampfin kohdalla keittiömestarin ammatti on ollut juuri tätä: jokapäiväinen työ, harrastus, kantava voima, kuljettu tie. Hänen työhistoriansa on leikannut hotelli- ja ravintola-alan kehityskaaria vuosikymmenten ajan, ja hän on uransa aikana saanut usein olla "paalu-paikoilla".

Harry on persoonana värikäs oman tiensä kulkija. Uransa hän aloitti 15-vuotiaana piccolo-na Hotelli Jyväshovissa. Sieltä hän siirtyi Helsinkiin keittiötöihin ja ravintolakouluun. Nuorena sotilaana hän meni naimisiin, ja matka kävi maailman merien halki koululaiva Matti Kurjen keittiössä Montrealin maailmannäyttelyyn ja takaisin Helsingin keittiöihin.

Ammatillinen matka vei hänet Hotelli Vaakunan keittiömestariksi, kehittäjäksi ja sen ajan kansainvälisyyden edistäjäksi. Hän toimi Suomen keittiömestarit Ry:n aktiivijäsenenä, Keski-Suomen alueyhdistystoiminnan perustajana ja toimijana hotelli- ja ravintolamuseossa sekä HRY:ssa.

Harry Lilienkampfin tie kulki Keski-Suomeen huoltoasemaravintolayrittäjäksi; yrittäjyyden korkeakouluun, niin kuin hän itse sanoo. Siitä ura jatkui aktiivisena henkilöstöravintola-, edustus- ja juhlapalveluyrittäjänä.

Tämän ammatillisen tien jokaisen päivän Harry on kulkenut havainnoiden ja pohtien elämää hänelle tyypillisen viisauden ja herkkusuisen huumorin avulla. Toivon saaneeni tämän oppinäytetyön avulla palan tästä elämäntyöstä taltioitua.

2 IDEASTA OPINNÄYTETYÖKSI

Restonomi-opintoni Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulussa, Ylivieskan yksikössä, matkailun koulutusohjelmassa etenivät vaiheeseen, jossa opinnäytetyön aiheen valinta tuli ajankohtaiseksi. Syntyi ajatus saada tehdä opinnäytetyöni keittiömestari Harry Lilienkampfin ammatillisesta elämäntyöstä. Aiheen hyväksyivät Harry Lilienkampf itse sekä koulutusohjelmajohtaja, opinnäytetyöni ohjaaja Sirpa Soukka Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulusta. Toimeksiantajaksi lupautui Keski-Suomen Keittiömestariyhdistys Ry.

Alusta asti ideana ja lähtökohtana opinnäytetyölle oli saada lopputuotoksesta DVD-muotoinen taltiointi, ammatillinen elämänkerta Keittiömestari Harry Lilienkampfin urasta. Mielestäni oli arvokasta ja tärkeää saada tätä ammatillisesti merkittävää tietoa talteen. Tavoitteena oli myös saada näkyvyyttä Harryn elämäntyölle.



KUVIO 1 Keittiömestari Harry Martin Lilienkampf. (Sisä-Suomen Lehti 1997.)

2.1 Tutkimusmateriaali

Edellytyksenä työn tekemiselle oli yhteisten haastattelu- ja kuvausaikojen järjestäminen. Aikaa materiaalin hankkimiseen oli varattu paljon, jottei tapaamisista tulisi pakonomaisia. Lopulta minulla oli käytettävissäni yhteensä noin 20 tuntia videomateriaalia: haastatteluja, Harry Lilienkampfin omaa pohdintaa ja vapaamuotoisempaa kuvamateriaalia työtilanteista. Sain myös käyttööni Harry- ja Marja-Leena Lilienkampfin koti-arkistoista suuren määrän materiaalia vuosikymmenten varrelta. Ne sisälsivät valokuvia, lehtileikkeitä, ruokalistoja sekä keittiömestarin henkilökohtaisia työpapereita.

Varsinainen opinnäytetyön työstäminen alkoi syksyllä 2011, jäädessäni päivätyöstäni vuorotteluvapaalle. Työhön perehtyminen nosti esiin kysymyksiä, joihin hankin täydentävää materiaalia vielä opinnäytetyötä koostaessakin.

Materiaalipaljouden keskellä mietin usein, mistä kannattaa lähteä liikkeelle. Miten? Mikä voi olla tutkimusongelmani, menetelmät? Käytänkö työssäni tietopohjaa, vai jätänkö sen pois? Prosessin edetessä materiaali alkoi tulla tutummaksi, mutta minulla oli tunne, että mahdollisuuksia on liian monia, enkä tiennyt kuinka alkaisin jäsenellä asioita. Väkiraporttiin valmistautuessani käytin aikaa eri tutkimusmenetelmiin tutustumiseen. Se oli avartavaa, ja sitä kautta sain varmistusta opinnäytetyöni työstämiseen.

Tutkimusmateriaalia oli käytettävissä runsaasti. Sen käsittelyyn, nimeämiseen ja sisältöön tutustumiseen meni aikaa. Tämänäyttötyypisille tutkimuksille on tyypillistä, että alussa tarkastellaan kaikkea saatavilla olevaa materiaalia mahdollisimman monipuolisesti eikä pyritäkään heti jättämään tarpeetonta tietoa pois. Työn käynnistyessä ei voinut tietää, millaista tietoa materiaalista löytyy. Vasta kun materiaali tuli tutuksi, saatoinkin alkaa määritellä näkökulmia ja visioimaan lopputulosta. Varsinainen rajaaminen ja käytettävän materiaalin valitseminen tuli ajankohtaiseksi vasta opinnäytetyön tekemisen loppuvaiheessa. (Routio 2007.)

2.2 Tutkimusmenetelmät

Koska opinnäytetyöni perustuu yhden henkilön, keittiömestari Harry Lilienkampfin kokemuksiin ammattiuransa varrelta, on tutkimusmenetelmäni empiirinen. Kyseessä on kokemusperäinen, kuvaileva ja intensiivinen tapaustutkimus. Tutkimusprosessin aikana lähestymistapa oli laadullinen eli kvalitatiivinen. Prosessi vaati aineiston iterointia useaan otteeseen. Sen lisäksi litteroin sekä käsittelin kuvankäsittelyn avulla video-aineistoa tarinaksi, ja samaan aikaan yhdistelin saamaani tietoa teoreettiseen tietoon. Mitä useammin iteroin eli kävin aineistoa läpi, sitä enemmän lähestymistapani muuttui toteavasta tutkimusotteesta lähemmäksi narratiivisen eli kerronnallisen tutkimuksen näkökulmaa. Opinnäytetyötä tehdessäni vasta ”opin” aineistoltani - vasta useampi käsittelykerta näytti, mikä metodi oli työhön sopiva. (Routio 2007.)

Tutkimushankkeeni kohteena on yksi nimetty ihminen, jonka omien kertomusten ja hänestä kertovan aineiston perusteella olen kerännyt ja jäsennellyt tutkimustietoa. Tavoitteena oli saada näkökulma hänen ammatillisen uransa asemasta ja merkityksestä omalla alallaan. Tutkimuksessa pyrin eläytymään henkilökuvan kohteen ammattiuraan liittyvään henkiseen ilmapiiriin, ajatuksiin, tunteisiin, motiiveihin. Halusin koota tietoa tutkimuskohteesta ja välttää muuttamasta sitä toisenlaiseksi. Tavoitteenani oli kokonaisvaltainen ymmärtäminen, aiheen kiinnostavuuden jatkumo ja erikoislaatuisuus. Halusin saada talteen tietoa, joka on ennen taltioimatonta. (Routio 2007.)

Kun aloin kuvata video-materiaalia, olin ajatellut aineiston keräämismenetelmän olevan videohaastattelun. Työtä tehdessä päädyin enemmän havainnointiin (kohteen omaa ääneen ajattelua) ja keräämään erilaisiin dokumentteihin perustuvaa tietoa. Prosessin edetessä huomasin, että minulla oli käsiteltävänä joukko kertomuksia valokuvien, lehtileikkeiden ja videon muodossa. Epävarmuus lopputuloksen objektiivisuudesta alkoi vaivata mieltä. Toisen ihmisen elämäntyön jäsentäjänä tulisin varmasti esittämään puutteellista tietoa – kuinka osaisin valita oikeat asiat lopputulokseen?

Tässä vaiheessa prosessia narratiiviseen metodiin tutustuminen auttoi minua. Työn pohjana olivat Harry Lilienkampfin omaelämäkerralliseen muistiin perustuvat kertomukset, ja minulla työn tekijänä oli valinnan vapaus koostaa niistä kokonaisuus, tarina.

Minun tuli asemoida tarinan ja historian suhde; oli löydettävä Harry Lilienkampfin elämäntyöstä niitä seikkoja, jotka halutaan muistaa ja jotka auttavat myös ymmärtämään hotelli- ja ravintola-alan kehitystä vuosikymmenten aikana. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006; Hyvärinen 2006; Jyväskylän yliopisto 2011.)

Teoreettiseksi viitekehyykiseksi kirjalliseen työhön valitsin majoitus- ja ravitsemisalalan kehityksen niinä vuosikymmeninä, joina Harry Lilienkampff on alalla vaikuttanut. Miten hänen kertomansa ammatti-identiteetti ja hänen toimintansa alalla suhteutuvat suurempaan kokonaisuuteen Suomessa. En kuitenkaan avaa hotelli- ja ravintola-alan taustatietoa kovin yksityiskohtaisesti, koska pääpaino opinnäytetyössäni on valitsemani materiaalin pohjalta työstetty DVD- kertomus.



KUVIO 2 Haastattelutilanne 31.10.2011. Kuvassa Lotta Hirvanen & Harry Lilienkampff. (Kivimäki 2012.)

3 HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KEHITTYMINEN

Harry Lilienkamp on pitkän ammattiuransa (1962 - 2012) aikana nähnyt hotelli- ja ravintola-alan suurimman kehityksen, ja hän on edelleen mukana monissa luottamustoimissa vaikuttamassa ammattialan tulevaisuuteen.

Suomalaisen hotelli- ja ravintola-alan toimintaedellytykset vuosikymmenten aikana ovat kasvaneet ja taantuneet yhteiskunnan rakenteiden ja taloudellisten suhdanteiden mukaan. Yhteiskunnan taloudellinen rakenne, poliittiset linjaukset, maamme asema kansainvälisessä yhteistyössä ja muutokset väestön ikä- ja asumisrakenteessa tulevat aina vaikuttamaan ravintola-alan kehittymiseen ja segmentoitumiseen.

Työskennellessään kokkina ja keittiömestarina kuusikymmentäluvun alusta tähän päivään Harry on ollut mukana alan muutoksissa: noususuhdanteiden pyörteissä ja lamavuosien kamppailuissa. Asiakaskunta on muuttunut koko ajan kaupunkilaistumisen ja yhteiskunnan rakentumisen myötä. Muutoksia on tapahtunut myös yritysrakenteissa, henkilökunnassa, teknologiassa, raaka-aineissa ja kulutustottumuksissa. Hän on saanut seurata ravintolakulttuurin monimuotoista arkipäiväistymistä. Ensimmäisen luokan liikemiesravintoloista on siirrytty aikaan, jolloin jokaiselle tavalliselle ihmiselle löytyy oman elämäntyylin mukainen ravintolapalvelu.

Olen jäsentänyt seuraavaan taulukkoon keskeisimpiä muutoksia hotelli- ja ravintola-alan kehittämisessä 60-luvulta lähtien aina tulevaisuuden näkymiin saakka. Taulukossa kuvataan ravintola-, hotelli- ja kahvilakulttuurin kehitystä vuosikymmenittäin. Niiden segmentoitumista liikeideoiltaan erityyppisiksi ajan kuluessa, sekä muutosten keskeisimpiä vaikuttajia yhteiskunnassa ja alan sisäisessä kulttuurissa. Taulukon oikeanpuolimmaisessa sarakkeessa seurataan Harry Lilienkampfin ammatillisen uran kulkua kyseisinä vuosikymmeninä.

TAULUKKO 1. Hotelli- ja ravintola-alan kehitys 1960-luvulta nykypäivään
Mukaihen: (Hjerppe& Ilmakunnas& Voipio 1999; Malminharju 1991; Römer-Paakkanen 2004; PAM-lehdet 2000; Palvelut 2020.)

| | RAVINTOLAT | HOTELLIT | KAHVILAT | YMPÄRISTÖ | HARRY LILJEN-KAMPF |
|-------------------------------------|---|--|------------------------------|---|--|
| 60 | | | | | |
| Muuttoliike kaupunkiin alkoi | FULL SERVICE RAVINTOLAT KAUPUNGEISSA | MATKUSTAJAKODIT | RUOKABAARIT | NISSE, PICCOLO MINIMIPALKKA | HOTELLI JY-VÄSHOVI: PICCOLO, KOKKI HARJOITTELIJA |
| | PERINTEISET TYÖMAARUOKALAT | LIKEMIES- KAUPUNKIHOTELLIT | JÄÄTELÖBAARIT | LAUNTAI-VAPAA, KESÄLOMA | RAVINTOLAKOULU PERHO |
| | YÖKERHOT, BAARIT, GRILLIT | YKSITYISIÄ LOMAHOTELLEJA | PAREMMAT KAHVILAT | HELSINGON HOTELLI- JA RAVINTOLAKOULU AINOA, peruslinjoja perustettiin muuallekin | KOKKI VIIDEN PENNIN KROUVI, SEURASÄÄRI, HOTELLIIVAAKUNA |
| Talous taantuu | | KUNNAT MUKANA | | LIKEVAIHTOVEROLAKI | ARMEIJA; KOULULAIVA MATTI KURKI- KOKKI YLIMATRUUSI |
| | | KORPIHOTELLEJA | | HYPPYVUOROT LOPPUVAT | RAVINTOLA SIL-LANKORVA, NEKKARI - VUOROMESTARI, HOTELLI HAAGA KEITTIÖMESTARI |
| | | | | KESKIOLUTLAKI | HOTELLI HEL- |
| 70 | | | | | |
| Noususuhdanne | HENKILÖSTÖRAVINTOLAT | TAAJAMAHOTELLIT | | | SINKI- KEITTIÖMESTARI |
| | TANSSIRAVINTOLAT | OSUUSKAUPAT | KESKI-OLUTBAARIT JA KAHVILAT | MUUT RAVINTOLA- OPPILAITOKSET | HOTELLI-JA RAVINTOLAMUSEO |
| | PUBIT | KOKOUSHOTELLIT | | AUKIOLOAJAT SUPISTUVAT | HOTELLI VAAKUNA KEITTIÖMESTARI |
| Öljykriisi Iran | LÄHIÖRAVINTOLAT | LOMA-JA AMMATILIJÄRJESTÖJEN LOMAHOTELLIT KETJUUNTUUVAT | | LOUNASSETELIT | KV- TEHTÄVÄT |
| | ENSIMMÄISET PIZZERIAT (Martina, Rosso) | | | TYÖTTÖMYYS | SUOMEN KEITTIÖMESTARIT JÄSEN, GORDON BLEU, CHAIDE DES ROTISSEURS, JUUSTOSEURA |
| 80 | | | | | |
| Noususuhdanne | DISKOT | KYLPYLÄT | | | HOTELLI VAAKUNA KEITTIÖMESTARI |
| | MUSIC BARS | GASTHAUS | HUOLTAMOKETJUT | KULUTUSTOTTUMUKSET MUUTTUVAT | SHELL H IRVASKANGAS- NELOSTIEN HELMI- YRITTÄJÄ |
| | PIZZERIAT | | "KAHVILA-RENESSANSI" | TYÖVOIMAPULA | KESKI-SUOMEN KEITTIÖMESTARIT, PERUSTAJAJÄSEN |
| | RUOKASEURUSTELURAVINTOLAT | KIINTEISTÖ BUSINES | KATUKEITTIÖT | ECONOMY | KESKI-SUOMEN JUHLAPALVELU |
| Palveluyhteiskunta | RAVINTOLAKETJUT | | NOUTOMYYNTI | ALKON LUPAVÄLJENNYS | G-TUOTE |
| | KONSEPTIT | | | ARVONLISÄVERO | |
| 90 | | | | | |
| Lama | KAHVILAT | HOTELLI- RAVINTOLOIDEN UUDISTUMINEN | | KARAHVIINI | SHELL H IRVASKANGAS: NELOSTIEN HELMI, KESKI-SUOMEN JUHLAPALVELU |
| | CAFÉ-TYYPPISET | KANSAINVÄLISET KETJUT | | SUURTYÖTTÖMYYS | KULTAINEN GORDON BLEU, GORDON ROUGE |
| | FAST FOOD | | | YRITYSTEN OMA KOULUTUS | MAAKUNNAN MAUT, KESKI-SUOMI A LA CARTE, AMMATILLISEN KOULUTUKSEN TYÖELÄMÄÄSTÄNTUNTI TEHTÄVÄT |
| | ETNISET RAVINTOLAT | | | KEITTIÖALKOHOLI | |
| | TRENDIRAVINTOLAT | | | 1995 - 1998 TYÖLLISYDEN PARANEMINEN, 1995 EU - EMU | |
| Noususuhdanne | KARAOKE-PAIKAT | | | MAATILAMATKAILUN SIIRTYMINEN- RAVINTOLABISNEKSEEN | KESKI-SUOMEN KEITTIÖMESTARIT, KUNNIAPUHEENJOHTAJA, HRY:n HOPEINEN TUNNUS |
| | KULTTUURISIDONNAISET, BARTYYPPISET RAVINTOLAT | | | | |

(jatkuu).

TAULUKKO 2. Hotelli- ja ravintola-alan kehitys 1960-luvulta nykypäivään (jatkuu).

| | RAVINTOLAT | HOTELLIT | KAHVILAT | YMPÄRISTÖ | HARRY LILJEN-KAMPF |
|-------------|--|--|--|---|--|
| 2000 | FRANCHISING, BRANDIEN MUKAISET RAVINTOLAT HENKILÖSIDONNAISET RAVINTOLAT | ELÄMYS JA OHJELMAPALVELUIDEN TARVE LAATUJÄRJESTELMÄT KILPAILUN KIRISTYMINEN ITSEPALVELUHOTELLIT | HUOLTAMOKAHVILAT ERIKOISTUVAT / IMAGOITUVAT TRENDIKAHVILAT FRANCHISING | OSA-AIKATYÖ JA HYPPYVUOROT AMMATILLINEN LAAJA-ALAISSUUS JATKUVA KOULUTAUTUMINEN TULOS / LAATUAJATELU TYÖVOIMAN TARPEEN MINIMOINTI TYÖVOIMAN VUOKRAUS OMAVALMISTUSASTE PIENI BRANDISIDONNAISEN SUUNNITTELU TUPAKKALAIN MUUTOKSET TV KOKIT | KESKI-SUOMEN JUHLAPALVELU RAVINTOLA MARTIN, RAVINTOLA LAURA PAPERITEOLLISUUDEN EDUSTUS ÄÄNEKOKSEN KAUPUNKI HENKILÖSTÖRAVINTOLA KIRJA; MUISTOJA KOTILIEDELTA MAAKUNNAN MAUTUNNUS SISÄ-ASIAINMINISTERIÖ; PAKATUT ANNOKSET ELEKTRONIIKKA-ASIAKASYRITYKSEN |
| NYT | MAAHANMUUTTAJATAUSTAISET YRITTÄJÄT RAVINTOLA-ALALLA, PIZZERIAT, ETNISET RAVINTOLAT MUUT; VIINIBAARIT BISTROT FINE-DINING SÄILYTTÄÄ ASEMANSA CASUAL-RAVINTOLAT HENKILÖSTÖRAVINTOLAT EINESPOHJALLA UUDENTYYPPISET PIKARUOKAPAIKAT KAIKILLE KAIKKEA -VALINNAT TILANESIDONNAISIA | KANSAINVÄLISET HOTELLI- JA RAVINTOLA-YRITYKSET DESING-HOTELLIT BONTIGUE-HOTELLIT TEEMAHOTELLIT | KAHVILABRÄNDIT TUNNETAAN TUOTTEISTAAN COFFE SHOPIT TIENVARSIKAHVILA- RAVINTOLAT LIIKESKUKSIA | KANSAINVÄLISYYS / MONIKULTTUURISUUS PALVELUJEN ULKOISTAMINEN, JULKISHALINNON YKSITYSTÄMINEN LUOVUUDEN ARVOSTAMINEN, TUOTTEISTAMINEN, ELÄMYSTALOUS VERKOSTOITUMINEN KANTA-ASIAKKUUS, MAKSU- JA MARKKINOINTIPROSESSIT SÄHKÖISIÄ PALVELUOSAAMINEN, SISÄINEN YRITTÄJYYS VUOKRATYÖVOIMAEI SITOUDU TURVALLISUUS, TERVEELLISYYS; TUOTTEIDEN ALKUPERÄ RUOKAVALINNAT, IDENTITEETIN MUODOSTAJANA ARVONLISÄVERON MUUTOS TUPAKKALAIN UUDISTUKSET IKÄRAKENTEEN MUUTOS; AMMATTAITO RAKENNE MUUTTUU | VIERASTARJOILU PALVELUAUTOMAATTI CHAÎNE DES ROTISSEURS OFFICIAL COMMANDEUR XXX ANNEES ELÄKE KESKI-SUOMEN JUHLAPALVELU, VALIKOIDUT TILAUKSET JA PALVELUT ASiantuntija ja tuomarointitehtävät jatkuu; SAUNARUOKAKILPAILU, TAITAJAKILPAILUN RAVINTOLAKOKIN LAIOHJAUSRYMÄ |

3.1 Kaupungistuminen ja lisääntyvä vapaa-aika: 1960-luku

1960-luvulla ravintoloita oli harvassa. Niiden korkeatasoisuus tavallisen kansalaisen näkökulmasta puhututti päättäjiä. Suurin osa ravintoloista oli ensimmäisen luokan paikkoja eikä tavalliselle kansalle suunnattuja ravintoloita ollut paljon. Kuitenkin ihmisillä oli enemmän vapaa-aikaa käytettävissään kuin ennen. Uusia, nuoria asiakkaita oli muuttamassa kaupunkiin työn perässä. Työntekijöiden vuosilomat oli pidennetty neljän viikon mittaisiksi, ja vuonna 1965 säädettiin vapaat lauantait mahdollistava laki. Vuonna 1966 teollisuudessa työskentelevien ihmisten määrä oli jo suurempi kuin maatalouden parissa työskentelevien. Asutuksen ja kulutuksen rakenteet muuttuivat, vapaa-aikaan ja virkistykseen käytettiin yhä suurempi osa menoista. (Hyvönen K.& Juntto A.& Laaksonen P.& Timonen P. 2000; Mäkelä & Sillanpää 2000.)

Hotelli- ja ravintolaelinkeinon nykyaikaistuminen alkoi. Osuusliike Elanto ja Helsingin osuuskauppa olivat kasvavia alan yrittäjiä. Matkaravinto Oy, Suomen Matkailuliitto ry, Lomaliitto ja Alkon ravintolatoimi (Yhtyneet ravintolat) panostivat voimakkaasti kotimaan matkailua tukevaan hotelli- ja ravintolatoimintaan. Monet perinteiset hotellit ja ravintolat lopettivat toimintansa, useilta puuttui ajanmukainen varustelutaso. Asiakkaat vaativat vesiklosetteja ja kylpyhuoneita. Uusia paikkoja syntyi; liikemieshotelleja, kaupunkihotelleja. Maaseudulle syntyi joitakin yksityisiä lomahotelleita sekä ensimmäiset ns. korpihotellit. Kunnat kilpailivat saadakseen niitä ja osallistuivat usein hankkeisiin tuoden kunnallistekniikan ja tieyhteydet hotellien rakennuttajien saataville. Jotkut kunnat perustivat myös oman korpihotellinsa. Nämä olivat kaukana asutuskeskuksista sijaitsevia, majoitus- ja ravintolakapasiteetiltaan suuria perhehotelleja, joista löytyi palvelutarjontaa myös lapsiperheille. (Latvus 1996; Mäkelä & Sillanpää 2000.)

Liikevaihtovero alkoi vaikuttaa anniskeluravintoloiden toimintaan vuonna 1964, mutta työpaikkaruokalat sekä majoitus jäivät edelleen sen ulkopuolelle. Alko toteutti olutravintolakokeilun (1963–1965) ja noin kolmekymmentä olutravintolaa perustettiin jopa maaseudulle, jonne ei silloisen väkijuomalain mukaan saanut perustaa anniskeluravintoloita. Kokeilu onnistui hyvin. Uuden alkoholi- ja keskiolutlain myötä keskiolut vapautettiin (1969) ja uudet trendit saapuivat; ensimmäiset diskot, steakhouse-tyyppiset ravintolat sekä ruletti-toiminta. Itsepalvelupubit yleistyivät. Alkoholilainsäädännön mukaisesti anniskelutoiminta oli sidottu ruokamyyntiin, ja ruokailu oli ehtona anniskelujuomien tarjoiluun.

Samoihin aikoihin alkoi ravintolapukeutuminen vapautua. Kilpailu koveni ja asiakkaita houkuteltiin mm. kansainvälisillä tähdillä ja revyillä. Ruokatarjonta kirjavoitui; tarjolla oli eksoottisia makupaloja, liikelounaita ja muita herkullisia ruokia. (Latvus 1996; Liimatainen 1988; Mäkelä & Sillanpää 2000.)

Majoitus- ja ravintola-ala kärsi jatkuvasta henkilöstöpulasta. Alan ainoan oppilaitoksen Ravintolakoulu Perhon lisäksi ammattikouluihin alettiin perustaa hotelli- ja ravintola-alan peruslinjoja ja Haagan Hotelli- ja ravintola-opisto aloitti toimintansa 1969. (Mäkelä & Sillanpää 2000.)



KUVIO 3 Piccolo Harry Lilienkampf. Jyväshovi 1962. (Harry ja Marja-Leena Lilienkampf.)

3.1.1 Hissipoika lähtee Helsinkiin

Harry Lilienkampff, Vaajakosken poika, valitsi ravintola-alan jo nuorena. Heti kansakoulun jälkeen, 15-vuotiaana hän pääsi Hotelli Jyväshoviin Piccoloksi ja keittiöharjoittelijaksi. Jyväshovi oli perinteinen ensiluokkainen hotelli kaupungin keskustassa, missä henkilökunnan hierarkia oli kova ja työmenetelmät perinteisiä. Raaka-aineet käsiteltiin alusta lähtien itse, ja jopa jäät haettiin Harjun takaa purukasasta. Samaan aikaan ihmeteltiin alan uusia tuulia - esimerkiksi Rantasipi Hotelli Laajavuoren rakentamista Jyväskylän kaupungin ulkopuolelle ”korpeen”.

....se oli ensimmäinen annos kun mä olen tehnyt silleen että mä olen yksin keittiössä - Alvar Aallolle Mansikkamunakkaan... (Harry Lilienkampff 2011).

17-vuotiaana Harry pääsi Suomen ainoaan Hotelli- ja ravintolakouluun, Perhoon, joka oli Helsingissä. Elämää tuntui olevan siellä tarjolla enemmän, ja alalla oli pulaa henkilökunnasta. Jyväskylään Harry palasi vain suorittamaan toisen pakollisen keittiöharjoittelun. Kokiksi valmistuminen kesti siihen aikaan 2 vuotta. Kaikilla kouluun valituilla tuli olla hyvät suositukset ja vähintään 8 kuukauden mittainen työkokemus ennen koulun alkamista. Koulu päätti ennakkoharjoittelupaikat jo hakuvaiheessa. Sen jälkeen oli 4 kuukautta koulua, 8 kuukautta väliharjoittelua ja 4 kuukautta koulua.

Kokiksi valmistumisen jälkeen Harry työskenteli useissa eri paikoissa kokkina, extraajana ja vuoromestarinakin. Krouveja ja olutravintoloita nousi joka kulmalle, kesäravintoloita, juhlapalvelua ja hotellienkin keittiötyötä oli riittämiin valittavana. Helsingin Osuuskauppa HOK oli kasvava toimija ravintola-alalla ja sen alaisuudessa Harrylla oli paljon työtä. Nuorena jaksoi kokin työn ja muiden rientojen lisäksi harrastaa keittiöiden kattojenkin pesua.

Hotelli Vaakuna oli yksi työpaikka monien joukossa. Keittiömestari Heikki Heinonen, jonka Harry nimeää oppi-isäkseen, otti mielellään nuoria miehiä keittiötöihin. Tuolloin ala oli vielä aika naisvaltainen. Harry pyydettiin kokin töihin hänen toimestaan. Keittiömestari Heinonen johti keittiötä hyvin kurinalaisesti, mutta ei koskaan hyvän hengen vastaisesti.

Ravintolakoulusta jäi vierelle Marja-Leena. Hän oli myös työskennellyt useissa ravintoloissa, esimerkiksi: Ravintola Royal, Eduskuntatalon ravintola ja Kulosaaren Kasino. Osa niistä kuului Alkon omistamalle yhtyneet Ravintolat Oy:lle. Häitä juhlittiin Iisalmessa vuonna 1966, ja samana vuonna syntyi Pauli-poika.



KUVIO 4 Hotelli- ja ravintolakoulu 1965. Kuvassa vasemmalta Jaakko Halonen, Kari Ahlgren, Harry Lilienkampf, Risto Leino, tanskalainen keittiömestari Kaj Bøgh ja keittiömestari Veijo Vanamo. (Harry ja Marja-Leena Lilienkampf.)

3.1.2 Merimatka mestariksi

Nuori isä kävi armeijan laivaston palveluksessa. Koska hänellä oli monipuolista työkokemusta, hän pääsi suorittamaan asevelvollisuutensa kokkina 50-vuotiaan Suomen juhlapurjehduksella, koululaiva fregatti Matti Kurjella. Kolmen kuukauden pituinen matka kulki Helsingistä 10 sataman kautta Montrealin maailmannäyttelyyn ja takaisin. Nuoresta iästään huomatta Harry sai vastata Suomen edustustarjoiluista pysähdyskaupungeissa. Juhlalounaat 12 henkilölle ja iltaisin noin 200 hengen cocktail-tilaisuudet olivat hänen vastuulleen. Tämä oli hyvää oppia tulevaisuuden keittiömestarille.

Armeijapalveluksen jälkeen ylimatruusi Harry Lilienkampff sai jatkaa vastuullisissa tehtävissä keittiöesimiehen uraa. Ensin vuoromestarina Ravintola Sillankorvassa ja ”kansankuppila” Nekkariissa, jotka toimivat samassa yhteydessä. Paikka oli tyypillinen uudentyyppinen monitoimiravintola, joka oli tunnettu myös tasokkaasta ruoasta. Ravintolan puoli toimi päivällä lounas- ja kokousravintolana ja jatkoi iltaisin tanssiravintolana ja yökerhona. Kansankuppilana tunnettu Nekkari oli poikkeuksellisesti auki aamusta yöhön saakka. Keittiössä oli vuorokauden aikana vain muutama hiljainen tunti, ruokaa myytiin koko ajan.

Henkilökunta joutui ensimmäisen kerran ajattelemaan mitä maksaa... (Harry Lilienkampff 2011).

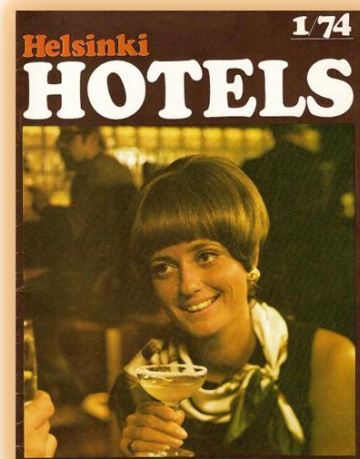
Ensimmäinen varsinainen keittiömestarin pesti avautui Hotelli Haagan ja ravintolaopiston avautuessa vuonna 1969. Sieltä matka jatkui HOK:n pyynnöstä saman vuoden puolella Hotelli Helsingin Keittiömestariksi ja kehittäjäksi. Hotellin keittiötyöntekijöiden keski-ikä oli noin 60-vuotta, ja tehtävänimikkeitä oli liikaa. Ravintola-ala oli rajusti muuttumassa eikä uudistusten ajaminen Helsingin nuorimmalta keittiömestarilta aina sujunut ilman ongelmia. Hotelli Helsinki oli myös paikka, jonka yhteyteen avattiin mm. Suomen ensimmäinen kunnan disko, Helsinki Club (1971).

3.2 Lähiöiden nousut ja talouden laskut: 1970-luku

Matkailu lisääntyi, ja uusia lomahotelleja rakennettiin koko maahan. Anniskeluravintoloiden määrä kasvoi vuosikymmenen alussa huomattavasti. Ravintoloiden liikeideat monipuolistuivat, yritysketjut valtasivat alaa ja asiakasrakenne laajeni. Pubit, diskot ja pizzeriat totuttivat tavallista suomalaista asiakasta käyttämään ravintolapalveluja. Naiset alkoivat päästä tasavertaisina asiakkaina ravintoloihin. Ravintoloissa tanssiminen oli yleistynyt, myös päivätanssit. Ohjelmatarjontaa käytettiin kilpailukeinona: esiintyjät, orkesterit, tanssijattaret ja uutena strip-tease-esiintyjät.

Etnisten ravintoloiden määrä lisääntyi (kreikkalaisia, espanjalaisia, italialaisia ravintoloita). Lounasseteli tuli markkinoille. Sillä on ollut myös suuri merkitys ravintoloiden käyttäjäkynnyksen alentajana. (Latvus 1996; Liimatainen 1988; Mäkelä & Sillanpää 2000.)

Lounaalla käynti ravintoloissa lisääntyi ja työpaikkaruokailu yleistyi. Sunnuntailounaat olivat erittäin suosittuja. Ravintolaruoista paistetut ja pariloidut pihvit, leikkeet ja ranskanperunat olivat arvostettua ravintolaruokaa. Pizzapaikat loivat jalansijaa, ensimmäiset pizzaketjut saapuivat, ja pizza otettiin muotituotteena muidenkin ravintoloiden listoille. Perinteisten kausiruokien tarjonta alkoi pakastimien yleistymisen myötä vähentyä. (Liimatainen 1988.)



KUVIO 5 Helsinki Hotels yhteismainos, kansilehti 1974. (Harry ja Marja-Leena Lilienkampf.)

Ravintola-alan kiivas kasvuvauhti katkesi vuoden 1974 energiakriisin vuoksi. Samaan aikaan kun kaupunkeihin oli rakennettu valtava määrä uusia lähiöitä kodinkoneineen, syvä talouskriisi ja työttömyys koskettivat kuluttajia. Asiakkaiden ja matkailijoiden määrä romahti. Aukioloaikoja supistettiin, ja anniskeluhinnoittelujärjestelmä vakiinnutettiin ministeriön toimesta (1975). Lamaa kesti pari vuotta. Monet korpilotellitkin joutuivat taloudellisiin vaikeuksiin. Poikkeuksena niistä on mainittava Hotelli Korpilampi, joka oli juuri silloin merkittävä kokouspaikka, kun keskeiset talouselämän ja politiikan tahot yrittivät muuttaa suomen talouden suuntaa. Alkoholipoliittinen tilanne kiristyi huomattavasti vuosikymmenen puolivälin jälkeen eikä uusia anniskelulupia myönnetty helposti. Keskiolutbaarien suosio laski vuosikymmenen lopussa, pub-tyyppiset paikat taas olivat tulleet jäädäkseen. (Hyvönen ym. 2000; Latvus 1996; Liimatainen 1988.)

Alan työllisyys oli ristiriitainen – henkilökunnasta oli pulaa, mutta henkilöstökustannuksissa yritettiin säästää. Tämä sai aikaan itsepalvelun lisääntymisen monissa ravintolatyypeissä. Alan koulutusta lisättiin huomattavasti 1970-luvulla, jolloin peräti kuusi uutta ravintolakoulua aloitti toimintansa ja useissa ammattikouluissa aloitettiin ravintola-alan koulutus. (Latvus 1996.)



KUVIO 6 Hotelli Vaakuna 1970-luku. Liekitys. Kuvassa kaksi asiakasta, keittiömestari Harry Lilienkampff ja ravintolatoimenjohtaja Paul Flood. (Harry ja Marja-Leena Lilienkampff.)

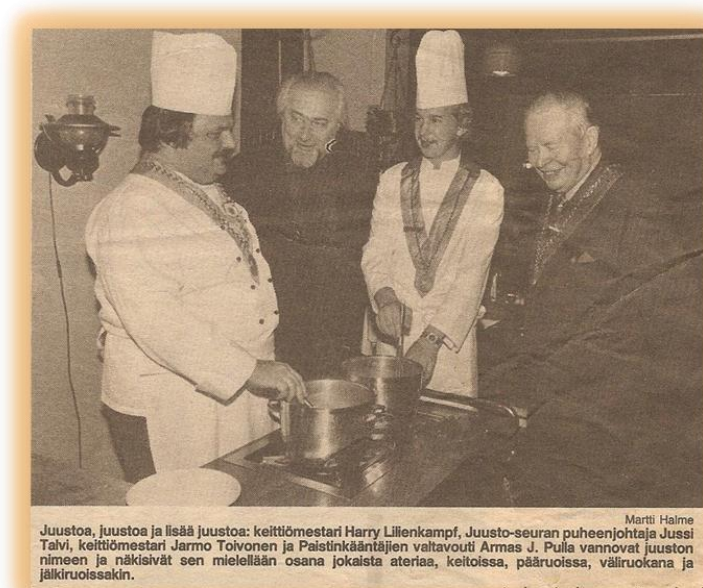
3.2.1 Ennakkoluuloton esimies

Hotelli Vaakuna oli Harry Lilienkampille ennestään tuttu työpaikka, ja sen kehittämiseksi tarvittiin uutta näkemystä: Harry pyydettiin taloon keittiöpäälliköksi vuonna 1972. Toimintoja piti järkiperäistää ja kehittää uusia myyntituotteita ja konsepteja. Hotelli- ja ravintola-toiminnan avaaminen myös kotimaisille asiakkaille oli yksi tavoitteista, suurin osa hotellin asiakkaista oli tähän saakka ollut ulkomaalaisia. Vaimo Marja-Leena työskenteli samaan aikaan Hotelli Korpilammella varastopäällikkönä ja myöhemmin keittiömestarina. Harry ja keittiömestari Veikko Yliruka kehittivät juuri Korpilammen käyttöön ensimmäisen tietokonepohjaisen varastokirjanpito-ohjelman. Tietokoneet olivat uutta ja ennenkuulumatonta tuolloin. Hotelli Vaakunaan ensimmäinen tietokone tuli käyttöön vuosikymmenen puolivälissä. Se oli niin suuri, että sitä varten tyhjennettiin kokonainen kylmähuone.

Vaikka Vaakunan A`la Carte-listat ja päivällistuotteet perustuivat pitkälle ranskalaiseen gastronomiaan ja kaviaarikin oli kohtuuhintaista, alkoi ruokatuotteessa näkyä lounaan lisäksi myös erilaiset teemapöydät viikonloppuisin; herkkupöytä, silli- ja silakkapöydät. Ruokatarjonta muuttui asiakaskunnan ja uusien ravintolakonseptien mukaisesti. Keittiöpäällikkönä Harry oli myös vaikuttamassa elintarviketeollisuuden tuotekehitykseen - hän tiedusteli ja sai kokeilla ensimmäisenä Suomessa valmiiksi viipaloituja juustoja ja leikkeleitä aamiaispöytää varten ja sai näin säästöjä henkilökunnan työhön.

Alan trendit näkyivät Hotelli Vaakunan monimuotoisissa ravintolakonsepteissa. Näitä olivat Vaakunan Grilli, Scotch Bar, tanskalaisravintola, Ripaska - venäläinen ravintola, Ravintola Vaakuna 9-kerroksessa ja yläbaari. Ruokaravintolana Ravintola Vaakuna oli Chaîne des Rôtisseurs tasoa. Se oli myös ensimmäinen ravintola, jolle myönnettiin Suomen juustoseuran suosituskilpi.

Maine Vaakunan henkilöstön yhteishengestä kiiri pitkälle ja hyvistä työntekijöistä haluttiin pitää kiinni. Samaan aikaan tehokkuutta oli lisättävä työvuorojärjestelyin ja aukioloaikojen muutoksilla. Kuitenkin pelkästään Vaakunan keittiössä työskenteli miltei kolmekymmentä henkilöä vuosikymmenen loppuun saakka.



KUVIO 7 Juustoseura. Uusi suomi 26.11.1981. (Harry ja Marja-Leena Lilienkampfi.)

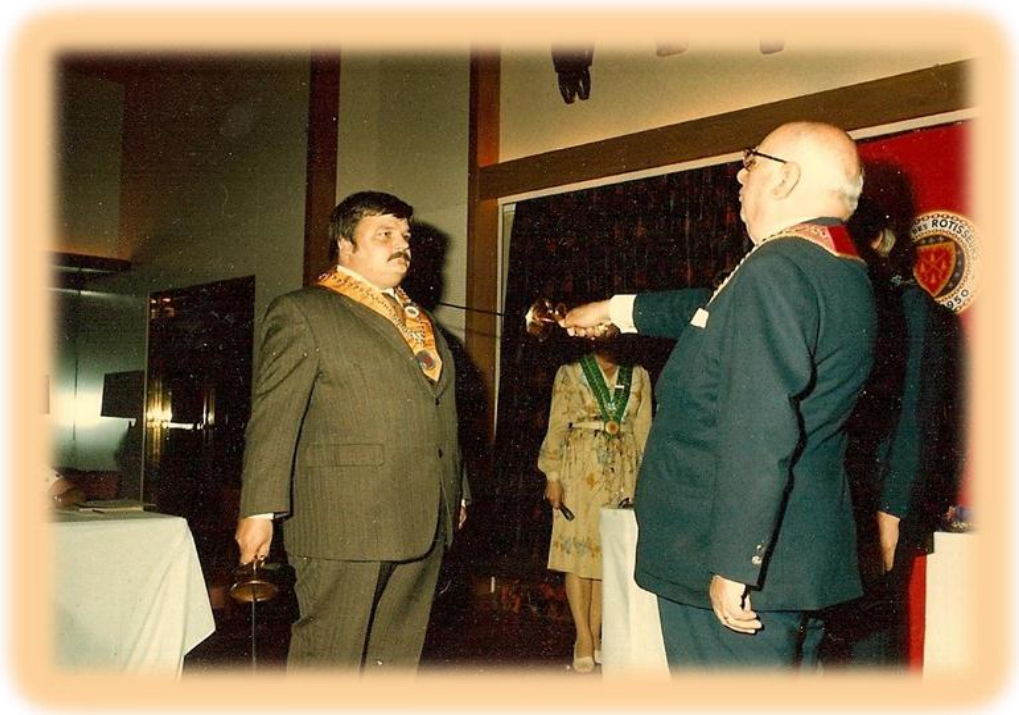
3.2.2 Kansainvälistyvä keittiömestari

Keittiömestari teki pitkää päivää, ja ammattiroolissa oli elettävä oman työpaikan ulkopuolellakin. Ammatti vaati ehdotonta sitoutumista elämäntapaan, joka oli Hotelli Vaakunan keittiöpäällikkönä toimiminen. Yhteistyö muiden kollegoiden kanssa oli tiivistä ja antoisaa. HOK myös koulutti keittiömestareitaan ja lähetti heitä opintomatkoille Euroopan eri maihin. Heitä lähetettiin järjestämään Suomi-viikkoja muihin maihin, esim. Saksa, Unkari, Bulgaria, Gruusia ja Tsëkkoslovakia. Näistä maista saapui vastaavasti ammattilaisia järjestämään Helsingin hotelleihin kansainvälisiä teemaviikkoja.

Kansainvälistyvään Suomeen Harry oli vaikuttamassa myös matkanjärjestäjä In Turistin matkakohdetestaajana entisen Neuvostoliiton alueella. ETYK-kokous Suomessa (1975) oli suuri taidonnäyte kaikille Helsingin ravintoloille, niin myös Hotelli Vaakunalle. Kyseessä oli yksi kaikkien aikojen suurimmista tapahtumista Suomessa. Helsinkiin kokoontui silloin valtioiden päämiehet delegaatioineen 35 eri maasta.

.... Lehdistö oli tulossa. Mä olin jeesaamassa siellä - se vieraileva Gruusialainen keittiömestari suuttui ja lähti hotellihuoneeseen. Hotellinjohtaja sano mulle että sä olet se Gruusialainen keittiömestari nyt... mulla oli sopivat viikset... (Harry Lilienkampff 2011).

Harryn työ alan kehittäjänä huomioitiin Suomen Hotelli- ja ravintola-alan toimijoiden keskuudessa. Hän oli mukana perustamassa hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistystä vuonna 1971. Juustoseura ry:n veljeskuntaan hänet kutsuttiin yllättävän nuorella iällä, 29 vuotiaana (1976). Vuonna 1974 hänet palkittiin yhtenä Suomen ensimmäisten Gordon Bleu- ammattitunnusten saajien joukossa. Keittiöammattilaisen Chaîne des Rôtisseurs-tunnus myönnettiin hänelle vuonna 1979. (LIITE 1).



KUVIO 8 Chaînes des Rôtisseurs installointitilaisuus Ms Britannialla 27.8.1979. Kuvassa keittiömestari Harry Lilienkampff & gastronomi, suurkansleri Jean Valby. (Löfving 1979.)

3.3 Pikkuporkkanoita ja lautasannoksia: 1980-luku

Kahdeksankymmentäluku oli yltäkylläisyyden aikaa. Kaupunkilaista elämäntyyliä ja vapaa-aikaa arvostettiin. Kahviloissa ja ravintoloissa käyminen oli luonteva osa ihmisten välistä kanssakäymistä. Ulkomaiset luottokortit hyväksyttiin maksuvälineiksi (1982). Hotelli- ja ravintola-alaa kohtaan oli kiinnostusta, asiakkaita oli riittämiin ja uusia yrittäjiä löytyi helposti. Taloudelliset edellytykset olivat hyvät, ja alkoholipolitiikka oli keventymässä. Ravintolat erikoistuiivat edelleen; musiikkipubit, eurooppalaistyypiset kahvilat, hampurilaisravintolat, kebab-paikat ja gourmet-ravintolat olivat alan uusia tuulia. Monet hotellit pilkkoivat suuret ravintolasalit pienemmiksi ravintolayksiköiksi: pubeiksi, ruokaravintoloiksi ja pizzerioiksi. Asiakkaista oli tullut vaativampia ja tietoisempia valinnan mahdollisuuksistaan. (Latvus 1996; Liimatainen 1988; Mäkelä & Sillanpää 2000.)

Ravintoloiden käyttäjäkunta ja henkilöstö nuortui. Työvoimasta oli pulaa etenkin pääkaupunkiseudulla ja pohjoisen laskettelukeskuksissa. Alan ammattirakenne alkoi muuttua, työtehtäviä yhtenäistettiin ja osa ammattinimikkeistä jäi pois. Henkilöstökuluista haluttiin säästää ja siksi monipuoliselle osaamiselle alkoi olla kysyntää. (Mäkelä & Sillanpää 2000.)

Ruokatuotetarjonta keventyi, salaattien tarjonta yleistyi ja kasvisruoat tekivät tuloaan. Kausiruoka-käsite hävisi. Ravintolat innostuivat käyttämään pakastetuotteita. Kaikkia tuotteita oli tarjolla pakasteina ympäri vuoden. Herne-maissi-paprika, ruusukaali, katkaravut ja pikkuporkkanat olivat suomalaista ruokakulttuuria koko maassa. Ruoan esillelaitto lautasilalla alkoi tulla ajankohtaiseksi asiaksi, ja juomakulttuurissa tapahtui suuri muutos. Asiakkaat alkoivat suosia mietoja juomia, ja välillä maineensa menettänyt keskiolut nousi trendijuomaksi. Viineistä alettiin saada enemmän tietoa, ja niitä uskallettiin hieman kokeillakin. Ruoasta ja sen nauttimisesta tuli harrastus. Pizzapaikat ja ketjuravintolat levisivät edelleen. Katukeittiöt ja pikaruoan noutopaikat ja tienvarsiravintolat alkoivat saada jalansijaa. Ketjuuntuminen takasi samanlaisen annoksen missä päin Suomea tahansa. (Latvus 1996; Liimatainen 1988; Mäkelä & Sillanpää 2000.)

Viihderavintoloiden tarjonta väheni kiristyneen kilpailun, ohjelmakustannusten lisääntymisen ja television viihdetarjonnan lisääntymisen myötä. Hotellisektorilla alkoi kylpylähotellien aikakausi. (Latvus 1996.)



KUVIO 9 Esillelaitto vadilta 1980-luvulla. Kuvassa Harry Lilienkampf & Keijo Hammar. (Harry ja Marja-Leena Lilienkampf.)

3.3.1 Raaka-ainevallankumous

Muutos raaka-aineissa vaikutti keittiömestarin työhön vuosikymmenen vaihteesta lähtien. Kaikkea mahdollista oli saatavilla, pakastimet olivat arkipäivää ja tuotevalikoima oli valtava entiseen verrattuna. Ruokalistoilla koetettiinkin kaikkea; sekavihanneksista haiveväkeittöön. Ostotoiminnasta tuli entistä vaativampi taito. Piti osata ostaa oikeaa tuotetta oikeaan hintaan, oikeana aikana. Ensimmäistä kertaa ravintolat kilpailivat ostajina myös vähittäiskauppojen kanssa. Aiemmin hotellit ja ravintolat olivat olleet tavarantoimittajien tärkeimpiä ostajia, nyt kauppojenkin tuotevalikoimat olivat laajentuneet.

Kala- ja äyriäistuotteista tuli suosikkeja. Helsinkiläiset muistelevat vielä tänä päivänäkin kuuluisaa Vaakunan apajapöytää, joka oli tarjoilupöytää ja saviastioita myöten Harryn suunnittelema. Vaakunan kokkeja lähetettiin hakemaan oppia kalaruokien valmistamisesta muihin ravintoloihin. Kalaravintola Sea Corner avattiin vuonna 1982.

Asiakaskunta muuttui Vaakunassakin. Naisten käynti ravintoloissa oli jo vapautunutta, jopa muotia. Sky Bar avattiin yläkerrokseen vuonna 1984. Sen kesäsesongin katkarapupöytä oli suunnattu naisille. Parhaana kesänä (1985) katkarapuja myytiin 14 000 kiloa. Harry oli mukana myös kun Sky Baariin palkattiin Lontoosta Suomen ensimmäinen laulava DJ, Caron Barnes, joka on tehnyt Suomessa uraa laulajana jälkeempäinkin.

3.3.2 Paluu Keski-Suomeen

Paluu Keski-Suomeen oli ollut perheen mielessä kauan. Harryn paikka keittiömestarina ja hänen vaimonsa ura vakuutusyhtiö Pohjolan emäntänä ja varastopäällikkönä vaihtui tienvarsiravintola-yrittäjyyteen Hirvaskankaalla (1986). Poika Pauli tuli samalla yritykseen mukaan. Kyseessä oli Shell-ketjun franchising-tuote: Kolmen Helmen Simpukka-ravintola. Yrittäjät pääsivät jo rakennusvaiheessa mukaan suunnittelemaan ravintolan tiloja. Rakennusvaihetta hidasti Suomessa sillä hetkellä valloillaan oleva lakkoaalto. Uusi Shellin huoltoasemarakennus ja Ravintola Nelostien Helmi olivat valmiita palvelemaan asiakkaita vasta syksyllä 1986.

Kanta-asiakkaat olivat maailman parhaita veijareita (Harry Lilienkampff 2011).

Työn luonne ja sesonkien rytmi poikkesivat täysin entisestä. Liikevaihto vaihteli eri vuodenaikojen, viikonpäivien ja säiden mukaan. Tämä ja ympäri vuorokauden auki oleva ravintola toi haasteita myös työntekijöiden ammattitaitovaatimusten määrittelyyn ja työvoiman käytön suunnitteluun. Asiakaskunta ja heidän odotuksensa tuotteilta ja palveluilta poikkesivat myös entisestä. Yrittäjien kokemukset henkilökunnasta, vakio-asiakkaista ja paikallisten viranomaisten suhtautumisesta olivat kuitenkin myönteisiä.

Harry löysi nopeasti paikkansa keskisuomalaisena yrittäjänä. HRY:n jäseneksi hän liittyi heti Nelostien Helmen yritystoiminnan käynnistymisen jälkeen (1986). Pian hän alkoi tehdä työtä myös alueen ruokakulttuurin kehittäjänä. Keski-Suomen Keittömestariyhdistys Ry:n toiminta käynnistyi hänen ja keittömestari Martti Lehtisen toimesta jo seuraavana vuonna (1987). Monipuolinen yhteistyö Jyväskylän ammatillisen koulutuksen oppilaitosten kanssa työelämän asiantuntijana alkoi.

Muutakin yritystoimintaa aloitettiin. Keski-Suomen Juhlapalvelu perustettiin palvelemaan paikallisten asiakkaiden ja yritysten tarpeita samaan aikaan, kun Nelostien Helmikin avattiin. Kolmas yritys, G-tuote perustettiin vuotta myöhemmin (1987) toimittamaan helsinkiläisille ravintoloille keskisuomalaisia luonnontuotteita: sieniä ja marjoja.



KUVIO 10 Nelostien Helmi 1994. (Sanomalehti Keski-Suomalainen 1994.)

3.4 Laman leima: 1990-luku

Vuosikymmenen alussa Suomi vajosi syvään lamaan. Ravintolassa ruokailu, turismi, tupakka ja alkoholi kärsivät lamasta eniten. Hotellien ja ravintoloiden asiakasmäärät romahdivat. Työttömyys kasvoi myös hotelli- ja ravintola-alalla. Monet yritykset vähensivät henkilöstömääränsä minimiin, ja ne jotka saivat pitää työnsä, saivat laajat toimenkuvat. Majoitus- ja ravitsemisalalla nähtiin paljon konkurseja. Hinnoittelua oli pakko laskea, ja Suomi olikin erittäin edullinen matkailumaa koska markan arvo oli alhainen. (Mäkelä & Sillanpää 2000.)

Lamasta huolimatta anniskeluravintoloiden määrä lisääntyi. Vuoden 1992 uusi ravintola-asetus toi helpotuksia ravintola-elinkeinon harjoittamiseen. Luvanvaraisuus poistui, aukioloaikoja väljennettiin ja ulosmyynti helpottui. Arvonlisäverotus tuli liikevaihtoveron tilalle 1993. Alkoholipolitiikka vapautui EU:hun liittymisen myötä vuonna 1995. Anniskeluhinnoittelu vapautui, Alkon tuonti- ja tukkumonopolia purettiin ja ravintoloiden valvontatehtävät siirtyivät Alkolta sosiaali- ja terveysministeriön alaiselle tuotevalvontakeskukseen. (Liimatainen 1988; Mäkelä & Sillanpää 2000.)

Suomen talous alkoi piristyä 1990-luvun puolessavälissä, mikä tiesi parempia aikoja elinkeinolle. Uusia ravintoloita, kylpylöitä ja lomakeskuksia alettiin jälleen perustaa. Erot palveluiden kehittämisessä jäivät kuitenkin suureksi eri puolilla Suomea. Laman leima osoitautui alueittain pysyväksi esteeksi ravintolakulttuurin tasapuoliselle, laadukkaalle kehitymiselle.

Ravintolapalveluiden käyttäminen oli asiakkaille luontevaa, jos siihen oli varaa. Ravintoloiden määrä nousi ja miltei joka paikkakunnalle syntyi jopa useampi uusi ravintola. Etniset ravintolat yleistyivät. Vuosikymmenen suosituimpia ravintolaruokia olivat pizzat, pihvit ja hampurilaiset. Keskiolut ja siideri olivat suosituimmat ravintolassa nautitut juomat. Erilaiset juomasekoitukset olivat muotia, viinit etsivät hitaasti käyttäjäkuntaansa, mutta niiden saatavuus oli jo hyvää tasoa. (Latvus 1996; Liimatainen 1988; Mäkelä & Sillanpää 2000.)

Ravintolaelämä monipuolistui, mikä toi alalle kiristyvää kilpailua. Asiakkaista tuli yksilöllisempiä, kaupunkilaisempia ja kansainvälisesti tiedostavampia, ja heillä oli valinnanvaraa. Ravintolat, hotellit ja kahvilat erilaistuiivat. Uutena näkökulmana yritysten menestymiseen oli uusien tarpeiden luominen ja trendien aistiminen ennakkoon. (Visanti 1999.)

3.4.1 Yrittäjyyden korkeakoulu

Yrittäjyyden korkeakoulua, niin kuin Harry itse sanoo työvuosistaan yrittäjänä, jatkui Nelostien Helmessä kaksitoista vuotta. Harry Lilienkampff muistetaan Hirvaskankaan Shellin yrittäjänä persoonansa ja lukuisten mieleen jääneiden markkinointitempauksiensa ansioista. Harry oli tiiviisti mukana myös Shell Kolmen Helmen Simpukka-yritysketjun valtakunnallisessa tuotekehitystyössä. Uusia tuotteita kokeiltiin ennakkoluulottomasti, ja tienvarsiravintolalle epätyypillisiäkin herkkuja oli tarjolla. Asiakkaiden kulutustottumukset muutuivat huomattavasti näiden vuosien aikana, ja salaattipöydästä oli tullut suosittu myös rekamiesten keskuudessa.

Nelostien Helmi selvisi sekä alkuvaikeuksista että syvästä lamasta. Juuri kun tulevaisuus alkoi näyttää valoisammalta, Shell-konsepti ilmoitti vuonna 1998 lunastavansa kymmeniä tienvarsiravintoloita yksityisiltä yrittäjiltä itselleen.

Idearikas ammattilainen ei jäänyt miettimään. Toimet ruokaravintolan perustamisesta Äänekosken keskustaan olivat pian pitkällä. Projekti ei kuitenkaan mennyt suunnitelman mukaisesti, vaan sovitut liiketilat menivät yllättäen muuhun käyttöön. Koko yrittäjäperheen tie oli tyhjän päällä. Jäljellä oli Keski-Suomen Juhlapalvelu ja G-tuote Oy. Niiden toiminnan ylläpitämiseksi vuokrattiin väliaikaiset keittiötilat juhlapalvelulle ja G-tuotteenkin toimintaa laajennettiin.

Pian Harryn ammattitaitoa tiedusteltiin. Elektroniikkateollisuus Äänekoskella oli kasvussa, ja heillä oli tarve saada uusi yrittäjä henkilöstöravintolan ja edustustarjoilun tuottajaksi. Ravintola Martin avattiin elektroniikkatehtaan yhteyteen vuonna 1999, palvelemaan noin 300 nuorta elektroniikkatyöntekijää ja yrityksen muita tarpeita.

Palveluita tuotettiin asiakasyrityksen kahdessa työvuorossa, aamu kuudesta ilta kymmeneen. Asiakaskunnan ikärakenne vaikutti merkittävästi yrityksen ruokalistasuunnitteluun - nuorekkaiden lounasruokien rinnalla myytiin joka päivä pizzaa, samoin kuin sitä myytiin aamiaisella, päivällisellä ja iltapäiväkahvillakin.



KUVIO 11 Aktiivinen toiminta ammattialan parissa jatkuu. Kuvassa Harry Lilienkampfi 2007. (Harry ja Marja-Leena Lilienkamf.)

3.4.2 Keski-suomalaisen ruokakulttuurin asialla

Harry teki 90-luvulla näkyvää työtä myös suomalaisen ja keski-suomalaisen ruokakulttuurin parissa. Suomen ensimmäinen Vuoden Kokki-kilpailu järjestettiin Jyväskylässä vuonna 1995. Ensimmäiset toimet lähi- ja luomuruoan suuntaan tehtiin. Suomalaisen ruokakulttuurin säilyttämisestä, isoäidin keittiön merkityksestä keskusteltiin ja innovatiivisia ruokatahtumia sai seurata ympäri maakuntaa. Esimerkiksi hankasalmelainen Kihveli Soikoon-tapahtuma jäi ihmisten mieleen erikoisista ruokanäytelmistään ja kokkiasuihin puetuista

heinäseipäistä. Keskisuomalaiset keittiömestarit olivat näkyvästi esillä myös muissa tapahtumissa ympäri maakuntaa. Keski-Suomi A la Carte ja Maakunnan maut perustettiin yhteistyössä hankkeita vetävien ammattilaisten kanssa vuonna 1997.

Harryn aktiivisuutta ammattialan kehittäjänä palkittiin kultaisella Gordon Bleu-tunnuksella vuonna 1992 ja vuotta myöhemmin (1993) NKF:n Gordon Rouge-tunnuksella, joka oli sillä hetkellä yhdeksäs koko Suomessa. Lisäksi hänelle myönnettiin HRY:n hopeinen ansiomerkki vuonna 1997. (LIITE 1).

3.5 Teknologiaa ja viinitietoutta: 2000-luku

Uuden vuosituhatvuotteen alussa yleiset arvomuutokset ja sen mukaiset uudenlaiset kulutustottumukset vaikuttivat hotelli- ja ravintola-alan kehityssuuntaan. Yritykset verkostoituivat ja kansainvälistyivät. Teknologia toi uudenlaisia mahdollisuuksia työn uudelleen järjestämiseksi, organisaatioiden rakenteet yksinkertaistuivat ja työntekijöiden toimenkuvat laajenivat entisestään. Kansainvälistyminen ja seurustelu- ja ruokatrendien lisääntyminen vaikuttivat yritysten liikeideoihin, asiakkaiden palveluvaatimukseen ja henkilökunnalta vaadittuun osaamiseen. Palveluiden verkottuminen, sähköinen kaupankäynti, markkinointi, tuotesuunnittelu, uudet kassa- ja kanta-asiakasjärjestelmät ja laadunvalvonta edellyttivät tietojärjestelmien käytön hallintaa. Alkoholi- ja talouspolitiikan muutokset vaikuttivat alan myynnin määrään, matkailijoiden määrään ja alan työllisyyteen. (Palvelut 2020; Visanti 1999.)

Ravintola-ala segmentoitui eri asiakasryhmien mukaisesti. Erilaiset trendiravintolat ja uudentyyppiset kahvilat, karaokepaikat, kulttuuri- tai henkilösidonnaiset ja Bar-tyyppiset ravintolat olivat näkyviä liikeideoita koko maassa. Ruoka- ja viinitietous oli muotia. Viinistä oli tullut luonteva osa suomalaisten alkoholinkulutusta. Työpaikkaruokalat olivat muuttuneet henkilöstöravintoloiksi. Muutos kehitti niiden toimintoja monipuolisemmiksi ja enemmän ravintolapalveluita muistuttavaksi. Myös franchising- tyyppiset ravintolaketjut yleistyivät koko ajan. Ravintolat tuotteistettiin yrityksen liikeideaan soveltuvaksi.

Valitettavasti kehitys keskittyi kasvukeskuksiin; pienempiin taajamiin jäi perusravintolapalvelut, joiden kehittämiseen ei juurikaan panostettu. (Hjerppe ym. 1999; Latvus 1996; Liimatainen 1988; Mäkelä & Sillanpää 2000; PAM - lehdet 2000.)

Henkilöstöltä vaadittiin ammatillista laaja-alaisuutta, jatkuvaa kouluttautumista sekä kykyä työskennellä vaihtuvissa tilanteissa: osa-aikatyössä, hyppyvuoroissa ja vuokratyöntekijänä. Työehtosopimuksen muutokset sekä tupakkalain muutokset vuosina 2000 ja 2007 olivat suurimmat lainvoimaiset muutokset jotka vaikuttivat työskentelyyn alalla. Työvoiman tarve minimoitiin, ja omavalmistusaste ruokaravintoloissa pieneni. Pelkän tulosajattelun lisäksi laatutekijöihin kiinnettiin enemmän huomiota kuin ennen. Alan kansainvälistyminen näkyi etenkin hotellipuolella, mikä toi mukanaan kiristyvän kilpailun lisäksi tarpeen laatu- ja järjestelmien rakentamiseen palvelualalle. (Hjerppe ym. 1999; Latvus 1996; Liimatainen 1988; Mäkelä & Sillanpää 2000; PAM - lehdet 2000.)

Ihmisten vapaa-aika ja elämysten kaipuu lisääntyi. Kotimainen kysyntä ja yksityinen kulutus olivat kasvussa talouksien kohentumisen, ikärakenteen muutosten, informaation lisääntymisen sekä yleisen liikkuvuuden ja kuluttajakäyttäytymisen kansainvälistymisen ansiosta. Kansainvälistyminen toi mukanaan vastakaikua kotimaan matkailun puolelta. Ravintolat ja hotellit saivat näkyviä ja kilpailukykyisiä yrityksiä matkailusektorin puolelta. Syntyi joukko elämys- ja ohjelmapalveluyrityksiä. Ne tarjosivat sekä kotimaisille että kansainvälisille asiakasryhmille tuotteita joihin ravintola-alan muu tarjonta ei riittänyt. (Visanti 1999.)

Euroon siirryttiin vuonna 2001. Alkoholien tuontirajoitukset muista EU-maista purkaantuivat vuonna 2004. Tämä toi muutoksia alan käytäntöihin, ja ravintoloiden mahdollisuus mm. viinien omaan maahantuontiin parani, toisaalta anniskeluhintojen suhde kotitaloushintoihin kasvoi. (Hjerppe ym.1999; Latvus 1996; Liimatainen 1988; Mäkelä & Sillanpää 2000; PAM - lehdet 2000.)

3.5.1 Pizzapalvelua ja laatuviinejä

Elektroniikkateollisuus laajensi toimintaansa Tikkakoskelle, ja sinne avattiin toinen henkilöstöravintola, Ravintola Laura vuonna 2000. Näissä kahdessa toimipisteessä palveltiin parhaana aikana yli 600 asiakasta. Juhlapalvelu toimi rinnalla koko ajan hoitaen asiakasyrityksen edustus- ja juhlatarjoilujen lisäksi yksityisasiakkaat ja esimerkiksi jazz-festivaalien ruokatuotteet. Äänekosken paperiteollisuuden yhteinen ranta-edustushuvila toimii ympäri- vuotisena liikeneuvottelu- ja illanviettopaikkana, sen erittäin tasokas edustustoiminta tuli mukaan samana vuonna Tikkakosken kanssa. Vaativat juhla- ja edustustarjoilut antoivat Harryn työhön tervetullutta haastetta: ruoan ja viinin yhdistämistä ja laadukasta palvelua.

Palvellakseen monipuolisemmin ja ajanmukaisemmin asiakasyrityksiä, Harry otti yrityksen toimintaan mukaan uutena tuotteena ruoka- ja kahviautomaatit. Näitä sijoitettiin Äänekosken elektroniikka- ja paperiteollisuuden tiloihin sekä Tikkakoskelle. G-tuote toimi rinnalla, mutta vuosien varrella sen ydintoiminta oli muuttunut hyvin toisenlaiseksi. Yhdistyksillä ja yrityksillä ympäri Suomen oli tarvetta ansiomerkkien, kilpien, kunniakirjojen ja diplomien toimittajasta. Harry ja Marja-Leena tunsivat tarpeet, ja G-tuote toimittaa edelleenkin kyseisiä tuotteita.

Harry Lilienkampfin toiminta aktiivisena hotelli- ja ravintola-alan vaikuttajana jatkui edelleen, yhteistyössä kansallisten ja alueellisten toimijoiden kanssa. Maakunnan maut -hanke palkitsi Harryn tunnuksellaan vuonna 2000 (LIITE 1), ja kirja ”Muistoja Kotiliedeltä” ilmestyi. (Kotamäki& Lehtinen& Lilienkampff 2002).

3.5.2 Yrittäjät markkinatalouden tuulissa

Globalisaatio hiipi euron myötä Äänekoskellekin. Yritykset fuusioituivat ja monikansallistuivat. Elektroniikka-alan asiakasyritys vaihtoi omistajaa ja nimeä useita kertoja, kunnes se päätettiin siirtää maasta pois kokonaan.

Sekä Ravintola Martin Äänekoskella että Ravintola Laura Tikkakoskella ajettiin alas vuosien 2002 ja 2003 aikana. Yrittäjät olivat taas uuden edessä. Äänekosken keittiötilat jäivät käyttöön – juhla- ja edustuspalvelutoimintaa ja automaattien hoitoa voitiin sieltä käsin jatkaa.

Siitä on pitkä matka tähän päivään - jotain on nähtykin matkalla (Harry Lilienkampff 2011).

Uutta kysyntää palveluille kuitenkin ilmeni. Äänekosken kaupungintalon henkilöstöravintolan lounas- ja kahvilapalvelut sekä edustustoiminnot ulkoistettiin, ja Harryn tarjous sopimuskaudelle 2003–2007 niiden hoidosta hyväksyttiin. Pakattujen ruoka-annosten kuljetukselle tuli myös kysyntää, ja sopimus sisä-asiaiministeriön alaisen pohjoisen Keski-Suomen poliisitoimen kanssa syntyi. Pakattuja ja jäähdytettyjä ruoka-annoksia alettiin toimittaa tilausten mukaan ja toimitetaan edelleen. Elektroniikkateollisuuden tiloihin Äänekoskelle perustettiin kotimaista saman alan pienimuotoisempaa toimintaa, ilman henkilöstöravintolapalveluita. Harry sai hoitaakseen myös tämän yrityksen ruoka- ja kahviautomaatit sekä vierastarjoilut.

3.6 Tulevaisuuden näkymät: 2010-

Yritystoiminta ja alan tuottavuus on kehittynyt Suomessa hitaasti. Vaihtuvuus alalla on suuri, eikä yritysten lukumäärä ole kasvanut. Kansainväliset hotelli- ja ravintolayritysketjut valtaavat maata. Kansainvälinen työvoima lisääntyy alalla, ja huomattavan suuri määrä ravintoloitsijoista on maahanmuuttajataustaisia yrittäjiä. Suomen oma työikäinen väestö alkaa vähetä suurten ikäluokkien tullessa eläkeikään. Rakenteellinen työttömyys tulee olemaan ongelmana hotelli- ja ravintola-alallakin. Nopean rakennemuutoksen vuoksi palvelu-alojen yrittäjyyden lisäämiseksi tarvittaisiin toimia jotka paremmin tukisivat liiketoimintaa.

Uudenlaisia rahoituskanavia on saatu käyttöön myös palvelualoille mm. naisyrittäjyyteen, pienyrityksille, sukupolvenvaihdoksiin, yrityssaneerausikänteisiin ja yrittäjien sosiaaliturvaan. Arvonlisäverouudistus toi helpotusta ravintolamyyntiin vuonna 2010. (Römer-Paakkanen 2004; Yrittäjyyskatsaus 2011.)

Kansainvälistymisen mukanaan tuoma liikkuvuus vaikuttaa positiivisesti alan liiketoimintaan, jos sitä osataan hyödyntää. Yritysten tulisi osata tarttua uudella tavalla; myyntiin ja markkinointiin, palveluiden tuotteistamiseen, mahdollisuuksien nopeaan hyödyntämiseen, verkostojen luomiseen ja hyödyntämiseen, tiedonhallintaan sekä yksityisten yritysten ja julkisten järjestelmien yhteistyöhön. (Palvelut 2020.)

Asiakkaat tulevat entistä vaativimmiksi palvelujen ja palvelutuotteiden suhteen. Turvallisuus, terveellisyys ja jatkuva kehittyminen korostuvat alan menestystekijöinä. Turvallisuusnäkökulmien lisäksi ympäristöön ja kestäväan kehitykseen sekä tuotteiden alkuperään liittyvät asiat ovat yhä suuremmalle osalle asiakkaita palvelujen valintaperuste. Tulevaisuuden asiakas haluaa palveluilta myös sosiaalisia kontakteja ja henkilökunnan aikaa itselleen. He ostavat helpotusta päivittäisiin tai hetkellisiin pulmiinsa, tilanteen, mielialan tai elämäntyylin mukaan. Hyvinvointipalvelujen tarve lisääntyy hotelli- ja ravintola-alankin oheispalveluna. Itsensä hemmottelua ei nyky-yhteiskunnassa enää pidetä turhamaisuutena. (Palvelut 2020.)

Palvelujen ulkoistaminen on arkipäivää hotelli- ja ravintola-alallakin. Usein aamiaistarjoilusta, kiinteistönhoidosta, siivouksesta ja turvallisuusvalvonnasta sekä rahaliikenteestä ja joistain oheispalveluistakin vastaavat erilliset yritykset. Myynti- ja markkinointiprosessit ovat siirtyneet osittain tai kokonaan sähköiseksi. Palvelut ja niistä kertova informaatio on saatavilla helposti. Ostopäätökset ja palveluiden maksamisen voi tehdä teknisten välineiden kautta. Kanta-asiakasjärjestelmät ja asiakasrekisterit hyödyttävät sekä yrittäjiä, että palveluiden ostajia. (Palvelut 2020.)

Alalla tarvitaan sekä erikoisosaajia että moniosaajia. Luovuus ja innovatiivisuus ovat uusia trendejä, joita henkilöstöltä vaaditaan kädentaitojen lisäksi. Tällaiset taidot eivät ole ennen olleet työnantajan kannalta kiinnostavia. Muutosvalmiutta, tiimityötaitoja, yhteistyökykyä, ongelmanratkaisutaitoja ja jopa esteettistä osaamista saatetaan kysyä alan työhaastatteluisa. (Palvelut 2020.)

3.6.1 Iltavuoro - työuran viimeiset vuosikymmenet

Vuonna 2012 Harry tulee toimineeksi alan työtehtävissä 50 vuotta. Tällä hetkellä yrityksen palveluita hoitavat Harry, Marja-Leena ja Pauli Lilienkampff. Kymmenet, jopa sadat, alan työntekijät ovat saaneet yrittäjyys-vuosien varrella hyvää työkokemusta heidän kanssaan työtä tehdessään. Valitettavan usein suhdanteiden vaikutukset ovat pakottaneet yrittäjät luopumaan hyvistä työntekijöistä.

Tällä hetkellä yrittäjät tarjoavat valikoituja palveluita. Paperiteollisuuden edustukset, elektroniikka-alan asiakasyrityksen ja kanta-asiakkaiden vierastarjoilut hoidetaan. Lisäksi palveluautomaatit, pakattujen ruokien kuljetukset ja G-tuotteen toimitukset ovat osa päivittäistä toimintaa. Fyysisen työuran iltavuoro on alkanut.

Harryn toiminta hotelli- ja ravintola-alan luottohenkilönä jatkuu edelleen. Vaikka töitä yrittäjänä on vähennetty, kysyntä ammattialan arvostettuihin tehtäviin jatkuu. Lähiaikojen luottamustehtäviä ovat mm. valtakunnallisen Saunaruokakilpailun päätuomarin tehtävät keväällä 2012 sekä toimiminen Taitaja 2012 kilpailun ravintola-kokin osaamisalan lajiohjauksryhmässä. Uusin tunnustus Official Commandeur xxx Années myönnettiin hänelle vuonna 2011 kolmenkymmenen vuoden aktiivitoiminnasta Chaîne des Rôtisseurs- järjestössä (LIITE 1). (Taitaja 2012; Pro Ruokakulttuurihanke; Lilienkampff 2010-2012.)



KUVIO 12 Marja-Leena ja Harry Lilienkampff. Pirkanmaan Keittiömestareiden vieraana 2011. (Lotta Hirvanen 2012.)

3.6.2 Keittiömestarin puheenvuoro

Vuosikymmenten kokemus alan näköalapaikoilta antaa Harry Lilienkampfille arvovaltaa keskustella hotelli- ja ravintola-alan tulevaisuudesta ja kehityksestä. Hän on tehnyt koko uransa ajan yhteistyötä alan oppilaitosten kanssa. Tällä hetkellä hänellä on huoli ammattialalle valmistuvien perustaitojen oppimisesta. Myös harmaa talous, elintarviketeollisuuden vaikutus ruokakulttuurimme muuttumiseen ja suurten ravintolaketjujen vastuu alan kehityksestä puhuttaa. Ja se millaiset tulevatkaan olemaan tulevaisuuden kokkien ammatilliset vuosikymmenet?



KUVIO 13 Kokemus antaa näkemystä. Kuvassa Harry Lilienkampf. Reykjavik 1999. (Harry ja Marja-Leena Lilienkampf.)

Uransa aikana Harry on ollut liiallista viranomaisvalvontaa vastaan, mutta nyt hän toivoisi tämän päivän hotelli- ja ravintola-alalle sitä jopa lisää. Ammatillaisen mielestä alalla esiintyvä harmaa talous ja toiminnan huono laatu ovat monessa alan yrityksessä liian selkeästi nähtävissä.

Ruokakulttuurin ja ihmisten makutottumusten muuttuminen mietityttää häntä myös. Myynnissä olevat raaka-aineet ja elintarvikkeet eivät ole enää aitoja. Elintarviketeollisuus muuntelee tuotteita käyttämällä lisäaineita, marinadeja ja suolavettä. Jopa rakenteita on muutettu, niin etteivät tuotteet ole enää alkuperäisen kaltaisia. Suurissa ravintolaketjuissa asiakkaille myytävien ruokatuotteiden tuotteistaminen perustuu hyvin pitkälti elintarviketeollisuuden tuotteisiin. Harrylla on huoli tulevaisuuden työntekijöiden ammattitaidosta. Jos alalle valmistuvien harjoittelujaksot ja parhaat työvuodet kuluvat einesten lämmityksessä, se on hänen mielestään harmillista. Lisäksi häntä mietityttää se, jos näistä työntekijöistä tulevaisuudessa koulutetaan esimiehiä ja päälliköitä työtehtäviin, jossa tehdään ammattialaa koskevia päätöksiä.

*.... keittiön tärkein työväline on saksot -
surkeeta... (Harry Lilienkampff 2011.)*

Onneksi on näkyvissä myös toisenlainen trendi, jossa halutaan tietää tuotteen alkuperä ja valmistusprosessi tarkkaan, ja halutaan aitoja makuja. Kotimaisten ja paikallisten raaka-aineiden arvostus on nousussa. Ruoan valmistaminen ja siitä nauttiminen on muotia. Ruoka on osa suomalaista kulttuuriperimää. Näiden asioiden arvostuksen eteen suomalaiset keittiömestarit ovat tehneet kovasti töitä. Kohta kolmenkymmenen vuoden ajan Harry Lilienkampff on osallistunut tuohon työhön keskisuomalaisena vaikuttajana.

4 YHTEENVETO

Opinnäytetyöni: **Harry Martin Lilienkampff**, keittiömestarin ammatillinen elämäntyö, valmistui maaliskuussa 2012. Takana on haasteellinen, mutta erittäin mielenkiintoinen prosessi. Opinnäytetyön tekemisen aikana videonauhoitukset, paperit, ruokalistat ja valokuvat yhdessä valitsemani viitekehyksen kanssa kasvoivat tarinaksi, joka kertoo Harryn ammattuurasta vuosikymmenten aikana.

Viitekehyksen valittuani lähdin etsimään tietoa. Näin jälkeenpäin ajateltuna lähdemateriaalia kertyi liikaa, ja asioiden jäsentäminen muodostui vaikeaksi. Olisi ollut järkevämpää käyttää niitä hillitymmin ja kirjoittaa runko vain muutamaa päälähdeteosta käyttäen ja täydentää työtä muiden lähdeteosten avulla. Myös työn nimeäminen tuotti päänvaivaa. Mietin, kiinnostaisiko ihmisiä enemmän joku luovempi nimike. Kokeilin monia eri versioita, mutta alkuperäisestä ”työnimestä” tuli lopullinen valinta. Katsoin, että Harry Martin Lilienkampff on jo nimenä riittävä herättämään mielenkiintoa. Säästin mansikkamunakkaat ja kissakalat opinnäytetyön sisältöihin.

Prosessin kuluessa löytyi monia uusia mielenkiintoisia kysymyksiä, erilaisia näkökulmia ja ulottuvuuksia. Niiden avulla olisin voinut jäsentää materiaalia eri tavalla tai syventää joitakin alueita vielä lisää. Tässä vaiheessa rajanveto oli tarpeen. Tuloksena syntyi DVD-kertomus ja kirjallinen työ, jotka täydentävät toinen toisiaan, mutta toimivat myös erillään.

Keski-Suomen Keittiömestarit Ry toimii tämän opinnäytetyön toimeksiantajana. Uskon, että työn lopputulos on kiinnostava myös heidän kannaltaan. Opinnäytetyön julkistamistilaisuus pidettiin toimeksiantajan vuosikokouksen yhteydessä tiistaina, maaliskuun 20 päivänä (2012) Hotelli Jyväshovissa. Paikassa, jossa Harry on aloittanut työuransa 50 vuotta sitten. Paikalle oli kutsuttu lehdistön ja tiedotusvälineiden edustajia. (LIITE 2)

5 POHDINTA

On sanottu, että tässä yhteiskunnassa mikään muu ei ole niin varmaa ja pysyvää kuin jatkuva muutos. Hotelli- ja ravintola-ala tulee jatkossakin olemaan muutosten pyörteissä sekä elinkeinonsa että ammattikulttuurinsa osalta. Muutosten keskellä kaikkien ihmisten tulisi toimia ja kehittyä ammattilaisina, omilla ammattialoillaan. Heistä kauaskatseisimmat, luovimmat ja muutoksille nöyrimmät ovat mukana kehittämässä oman alansa toimintaympäristöä, työelämää ja koulutustakin, jotta olisi mahdollista löytää parhaat tavat toimia muutosten keskellä. Harry Lilienkampfin elämäntyön sisällöt kokkina ja keittiömestarina viiden vuosikymmenen ajalta kertoo mielestäni tästä sitoutumisesta omaan ammattialaan, ja sen kehittämiseen. Tässä tutkimuksessa kerrottu ei ole koko totuus, eikä lopputulos kaikilta osin täysin objektiivinen totuus. Olen ottanut tarinan koostamiseen kertojan vapautta. Paljon jää kertomattakin, mutta kaiken kaikkiaan lopputuloksena on kunnianosoitus Harry Lilienkampfin ammatilliselle uralle.

Olen käsitellyt ja taltioinut sen arvokkaan aineiston, jonka sain käyttööni tämän työn tekemistä varten. Alkuperäinen materiaali palautuu takaisin omistajilleen Harry ja Marja-Leena Lilienkampfille. Osa materiaalista jatkaa matkaansa hotelli- ja ravintolamuseoon asti. Toivon, että jatkossa saisin mahdollisuuden tutkia, työstää ja tuoda julki lisää materiaalista löytyviä mahdollisuuksia. Useita ideoita on tullut ajatuksiini: Harry Lilienkampfin esimiestaitoihin liittyvää filosofiaa, tai ehkä käsitettä henkilökunnan ammattitaitomuutokset olisi tutkittava vielä syvemmältä. Voisin tutkia myös ruokalistoja ja reseptiikkaa. Niitä voisi muokata nykypäivänä käytettävään muotoon. Mahdollisuuksia olisi paljon. Omalla ammatillisella urallani on vielä monta vuosikymmentä aikaa.

LÄHTEET

Hirvanen L. 2011-2012. Kuva: Marja-Leena ja Harry Lilienkampff. Pirkanmaan Keittiömestareiden vieraana 2011. Kuvankäsittely 11.1.2012.; taulukko 1 ja 2. 2012.

Hjerppe R. & Ilmakunnas S. & Voipio Iikko B. (toim.).1999. Hyvinvointivaltio 2000-luvun kynnyksellä. Valtion taloudellinen tutkimuskeskus VATT-vuosikirja 1999. Helsinki: J-Paino Oy.

Hyvärinen M. 2006. Kerronnallinen tutkimus (verkkojulkaisu). Artikkelin. Saatavissa: http://www.hyvarinen.info/material/Hyvarinen-Kerronnallinen_tutkimus.pdf. Luettu 5.1.2012.

Hyvönen K.& Juntto A.& Laaksonen P.& Timonen P.(toim.).2000. Hyvää elämää - 90 vuotta suomalaista kuluttajatutkimusta. Tilastokeskus. Kuluttajatutkimuskeskus.

Jyväskylän Yliopisto 2011. Koppa. Tutkimusstrategiat; Narratiivinen tutkimus (verkkojulkaisu). Saatavissa: <https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/narratiivinen-tutkimus>. Luettu 5.1.2012.

Keskisuomalainen 1994. Kiiskinen Eija (toim.). Artikkelin: Nelostien Helmi 6.1.1994. Harry- ja Marja-Leena Lilienkampff: koti-arkisto. Kuvankäsittely Lotta Hirvanen 10.1.2012.

Kivimäki E. 2011. Kuva: Haastattelutilanne 31.10.2011. Kuvassa Lotta Hirvanen & Harry Lilienkampff. Kuvankäsittely Lotta Hirvanen 10.1.2012.

Kotamäki S. & Lehtinen M. & Lilienkampff H. 2002. Muistoja kotiliedeltä: ruokareseptejä 1950-luvulta nykypäiviin. Jyväskylä: Kopijyvä Kustannus Oy.

Latvus J. (toim.).1996. Ehdonalaisen elinkeinon viisi vuosikymmentä. Helsinki: Hotelli- ja ravintolaneuvosto ry HRN.

Liimatainen R. (toim.). 1988. Viisikymmentä vuotta suomalaista hotelli-, ravintola- ja kahvilamainontaa. Elanto, Hotelli- ja ravintolaosasto.

Lilienkampff H. 2010-2012. Videomateriaali, kirjallinen- ja kuvamateriaali, keskustelut.

Löfving M. 1979. Helsinki. Kuva (794 288). Harry- ja Marja-Leena Lilienkampff: koti-arkisto.

Löytönen T. Narratiivinen tutkimusote. Saatavissa: <http://www.xip.fi/tutkija/0402.htm>. Luettu 5.1.2012.

- Malminharju S. 1991. Kannattava keittiötoiminta. Haaga Instituutti. Täydennyskoulutus.
- Mäkelä E. & Sillanpää M. 2000. Talon tapaan, Suomalaisten keittiömestarien 50 vuotta. Hämeenlinna: Kustannusosakeyhtiö Tammi, Karisto Oy.
- Palvelut 2020. 2006. Osaaminen kansainvälisessä palveluyhteiskunnassa. Elinkeinoelämän keskusliitto EK. (verkkojulkaisu). Saatavissa:
http://www.hpl.fi/ek_suomeksi/ajankohtaista/tutkimukset_ja_julkaisut/ek_julkaisuarkisto/2006/18_10_2006_Palvelut2020_loppuraportti.pdf Luettu 18.12.2011.
- PAM. Palvelualojen Ammattilaiset lehdet 5-14.2000.
- Pro-ruokakulttuurihanke. Saunaruokakilpailun 2012 esite- päätuomari Harry Lilienkampff. Saatavissa www.saunafromfinland.fi. Luettu 11.1.2012.
- Routio. P. 2007 Empiirisen tutkimuksen suunnittelu. Saatavissa:
<http://www2.uiah.fi/projects/metodi/044.htm>. Luettu 27.9.2011.
- Römer-Paakkanen T. 2004. Yrittäjyys ja perheyrittäjyys ”Seniöri-Suomessa” 2010-luvulla. Tutkimus nro 139. Jyväskylän yliopisto. Taloustieteiden tiedekunta.
- Saaranen-Kauppinen A. & Puusniekka A. 2006. KvaliMOTV- Menetelmäopetuksen tietovaranto (verkkojulkaisu). Tampere. Yhteiskuntatieteellinen tietöarkisto. Saatavissa:
<http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus>. Luettu 3.1.2012.
- Sisä-Suomen lehti 27.3.1997. Keittiömestari Harry Martin Lilienkampff. Henkilökuva. Harry- ja Marja-Leena Lilienkampff: koti-arkisto. Kuvankäsittely Lotta Hirvanen 11.1.2012.
- Taitaja 2012. Ravintolakokin lajikuvaus. Lajiohjausryhmässä Harry Lilienkampff. Saatavissa [www. http://www.taitaja2012.fi/fi/kilpailut/502-ravintolakokki](http://www.taitaja2012.fi/fi/kilpailut/502-ravintolakokki). Luettu 11.1.2012.
- Visanti M-L.(toim.).Opetushallitus 1999. Hotelli-ja Ravintola-alan osaamistarveraportti. Helsinki: Oy Edita Ab.
- Yrittäjyyskatsaus 2011. Työ ja elinkeinoministeriö TEM. Työllisyys- ja yrittäjyysosasto. (verkkojulkaisu 34/11) Saatavissa:
http://www.tem.fi/files/31001/TEMjul_34_2011_netti.pdf. Luettu 3.1.2012.

ANSIOLUETTELO, Harry Martin Lilienkampff

Harry Martin Lilienkampff S 30.3.1947- Jyväskylä. V Peter Lilienkampff ja Aili Salmela. Naimisissa. P 1966- Marja-Leena Lappalainen.

L Pauli Lilienkampff S 1966 avopuoliso Virpi Pietiläinen. L Laura, Martin, Susanna ja Johanna Lilienkampff.

URA

Vaajakosken kansakoulusta 1962. Kokki Suomen hotelli- ja ravintolakoulu Perhosta 1965. Hotelli Jyväshovin piccolo, kokkiharjoittelija 1962-1965. Viiden Pennin Krouvin kokki 1965-1966. Seurasaaren kesäravintolan kokki 1966. Hotelli Vaakunan kokki, vuoromestari 1966-1967. Hovipalvelu, Ravintola Tullinpuomi, useita HOK ja SOK:n ravintoloita ja krouveja extra kokkina 1966-1967.

Ravintola Sillankorvan ja Ravintola Nekkarin vuoromestari 1968. Hotelli Haagan keittiömestari 1969. Hotelli Helsingin keittiömestari 1969- 1972. Hotelli Vaakunan keittiöpäällikkö 1972 - 1986.

YRITYSTOIMINTA

Shell Hirvaskangas Ravintola Nelostien Helmi 1986 – 1998. Ravintola Martin 1999-2002. Ravintola Laura 2000-2003. Äänekosken kaupungin henkilöstöravintola ja edustustarjoilu 2003-2007. Äänekosken paperiteollisuuden ranta-edustustilojen tarjoilu 2000-. Keski-Suomen Juhlapalvelu 1986 -. G-tuote Oy 1987-.

JÄSENYTYDET JA MUUT LUOTTAMUSTOIMET

Suomen keittiömestarit ry:n jäsen 1974- ja hallituksen varajäsen 1997-2002. Keski-Suomen Keittiömestarit ry:n perustajajäsen 1987- ja kunniapuheenjohtaja 1996-. Juustoseuran ry:n jäsen 1976-. HRY jäsen 1986- ja Keski-Suomen hallituksen jäsen 1991-1997, varapuheenjohtaja ja liittopäiväedustaja. Maakunnan Maut perustajajäsen 1997. Keski-Suomi a`la Carte 1997. Hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistyksen perustajajäsen 1971-. Lukuisat asiantuntija- ja tuomarointitehtävät 1972 -.

KUNNIANOSOITUKSET

Cordon Bleu Helsinki 1974. Chaîne des Rôtisseurs 1979. Gordon Bleu, kultainen Lahti 1992. NKF Gordon Rouge Stockholm 1993. HRY hopeinen ansiomerkki 1997. Maakunnan maut tunnus 2000. Official Commandeur xxx annees, Chaîne des Rôtisseurs 30 v-tunnus 2011.

MUUT

Armeijapalvelus laivastossa; kokki / ylimatruusi aluksella koululaiva Matti Kurki 1967. KV-tehtävät; Suomen 50 v- juhlapurjehduksen edustustarjoilut 1967. SOK – kansainvälinen vaihto-ohjelma, HOK opintomatkat euroopan eri maihin, In Turistin matkakohteiden testaaaja 1970-1985. Kirja ”Muistoja kotiliedeltä: ruokareseptejä 1950-luvulta nykypäiviin”. (Kotamäki S. & Lehtinen M. & Lilienkampff H. 2002.)

TIEDOTE**Julkaisuvapaa 20.3.2012 klo 17****Keittiömestari Harry Martin Lilienkampfin
ammattillisesta elämäntyöstä on tehty DVD**

**Centria ammattikorkeakoulussa opiskelevan Lotta Hirvasen
restonomi-opinnäytetyönä tekemän DVD:n JULKISTAMISTILAISUUS;**
Sokos Hotelli Jyväshovi, toinen kerros, tiistaina 20.3.2012 klo 17.00. Tervetuloa!

**Opinnäytetyönä Harry Martin Lilienkampfista tehdyn DVD toimeksiantajana ja tukijana on
toiminut Keski-Suomen Keittiömestarit ry, jonka vuosikokousta ennen julkistamistilaisuus
järjestetään.** (Paikalla on keittiömestareita kokkiasuissaan.) Tilaisuudessa juhlistetaan kuohuviinin
ja tarjoilun kera pienimuotoisesti myös Harry Lilienkampfin tulevaa 65-vuotispäivää.

DVD:n tekijä, keittiömestari, ravintolan ruokatuotannon lehtori Lotta Hirvanen on työskennellyt
Harry Lilienkampfin alaisena ja myöhemmin kollegana. ”Restonomi-opintoni Centria ammattikor-
keakoulussa Ylivieskan yksikön matkailun koulutusohjelmassa ovat loppuillaan. Opinnäytetyöni
olen tehnyt Harry Lilienkampfin urasta – yhdistäen DVD-muotoon hänen omaa kerrontaansa ja
materiaalia hänen arkistoistaan. Lisäksi opinnäytetyöhön liittyy kirjallinen raportti, jossa henkilö-
historiaa asemoidaan valtakunnalliseen hotelli- ja ravintola-alan kehitykseen.”

”Joillakin ihmisillä ammatti muodostuu osaksi elämänkaarta ja siitä tulee elämäntyö. Keski-suoma-
laisen keittiömestarin Harry Lilienkampfin kohdalla ammatti on ollut juuri tätä: jokapäiväinen työ,
harrastus, kantava voima ja kuljettu tie. Hänen uransa on alkanut tasan 50 vuotta sitten hissipoikana
Hotelli Jyväshovissa. Sieltä hän siirtyi Helsinkiin keittiötöihin ja ravintolakouluun. Nuorena soti-
laana matka kävi maailman merien halki koululaiva Matti Kurjen kokkina Montrealin maailman-
näyttelyyn ja takaisin Helsingin keittiöihin. Hotelli Vaakunan keittiömestarina hän teki näkyvää
työtä ammattialansa kehittäjänä ja kansainvälisyyden edistäjänä. Palattuaan Keski-Suomeen huolto-
asema-ravintolayrittäjäksi ura on jatkunut aktiivisena henkilöstöravintola-, edustus- ja juhlapalvelu-
yrittäjänä näihin päiviin asti. Hän on ollut aktiivinen vaikuttaja ammattialallaan ja hänet on palkittu
Suomen ja Pohjoismaiden korkeimmilla ammattikunnan tunnuksilla ja useilla muilla kunnianosoit-
uksilla.”

**Toivomme mahdollisimman monen jakavan tämän kurkistuksen ammatilliseen uraan, jonka
jokaisen päivän Harry Lilienkampfin on kulkenut havainnoiden ja pohtien asioita hänelle tyy-
pillisen viisauden ja herkkusuisen huumorin avulla.**

Tervetuloa! Toivovat Lotta & Harry & Keski-Suomen Keittiömestarit.

Lisätietoja: Lotta Hirvanen, lotta.hirvanen@kpedu.fi GSM. 040-5395991

