

JÄÄTEHDAS

Käyttötarkoituksen muutos ja tilasuunnitelma
Helsingin Tukkutorin Teurastamo-alueen
entiseen konekeskukseen



Kuva: Kreetta Airila

OPINNÄYTETYÖ, KREETTA AIRILA, KEVÄT 2013

Lahden ammattikorkeakoulu
Muotoilu- ja taideinstituutti
Muotoilun koulutusohjelma
Sisustusarkkitehtuuri
Opinnäytetyö AMK
Kevät 2013
Kreetta Airila

JÄÄTEHDAS

Käyttötarkoituksen muutos ja tilasuunnitelma Helsingin Tukkutorin Teurastamo-alueen entiseen konekeskukseen

Lahden ammattikorkeakoulu
Muotoilu- ja taideinstituutti
Opinnäytetyö
Sisutusarkkitehtuuri
Kreetta Airila
Kevät 2013
Sivumäärä: 105

TIIVISTELMÄ

Sörnäisten ja Kalasataman kupeessa sijaitseva, alun perin Helsingin kaupungin teurastamolaitoksen tarpeisiin rakennettu Teurastamo-alue on kokenut historiansa aikana useita mullistuksia. Rakennushetkellään moderni lihantuotannon laitos on toiminut alkuperäisen toimintansa jälkeen erilaisten elintarvike- ja kukkalan yritysten keskittymänä. Vuonna 2013 80 vuoden ihailtavan iän saavuttava Teurastamo-alue on muuttumassa uudentyypiksi ruokakulttuurikeskittymäksi. Potentiaalia tuoreelle kaupunkikulttuurin ilmentymispaikalle tarjoaa ympärille rakentuva Kalasataman kaupunginosa, joten Teurastamon suojeltu kokonaisuus haluttiin avata kaikille avoimena kauppa- ja ravintolakeskittymänä. Teurastamon tilojen kehittämisestä ja vuokraamisesta vastaa Helsingin kaupungin Tukkutori.

Jäätehdas, joka on suunniteltu alun perin konekeskukseksi, on yksi Teurastamon piha-alueen alkuperäisistä vuonna 1933 rakennetuista punatiilisistä rakennuksista. Tällä hetkellä rakennus on jaettu kolmelle eri toimijalle: Helsingin Tukkutorin Tekniselle palveluyksikölle ja kahdelle elintarvikealan yritykselle. Rakennuksen sisätilat eivät ole alkuperäisessä kunnossa, vaan niitä on vuosien varrella muutettu vastaamaan vaihtuvien yritysten tarpeita. Helsingin Tukkutorin tavoitteena on tulevaisuudessa vuokrata tilat pienpanimolle, jonka yhteydessä olisi panimoravintola ja -puoti, sekä

leipomolle, johon kuuluisi myös leipomo-kahvila. Toimeksiantonani Helsingin Tukkutorille on luoda konseptuaalinen tilasuunnitelma rakennukseen kuvitteellisille toimijoille. Opinnäytetyöni pääpainona on koko rakennuksen tilaohjelman hahmottamisessa ja erityishuomio on suunnattu pienpanimotilojen suunnitteluun.

Lopputuloksena esittelen rakennuksen tilaohjelman. Koska tilan loppukäyttäjät eivät ole vielä tiedossa, otan työssäni kantaa viitteellisesti materiaaleihin, kalusteisiin, valaistukseen ja akustiikkaan. Esittelen suunnitelmani pohjapiirustusten, leikkauksien ja 3D-mallinnusten avulla.

Opinnäytetyöni tulos tukee Jäätehtaaseen kaavailtua uutta käyttötarkoitusta. Se tuo myös lisäarvoa Helsingin Tukkutorin ja mahdollisten, uusien vuokralaisten väliseen keskusteluun ja vuorovaiikutukseen.

Avainsanat: Käyttötarkoituksen muutos, tilasuunnittelu, Helsingin Tukkutorin Teurastamo, pienpanimo, panimoravintola

JÄÄTEHDAS

Change of use and space plan for the former machine centre in
The Abattoir area of the City of Helsinki Wholesale Market

Lahti University of Applied Sciences
Institute of Design and Fine Arts
Graduation project
Interior architecture
Kreetta Airila
Spring 2013
Number of pages: 105

ABSTRACT

Located next to the Sörnäinen and Kalasatama areas, the former Abattoir (“teurastamo” in Finnish) of the City of Helsinki has seen many changes during its time. When the Abattoir was built it was a modern facility for the meat industry – since then it has functioned as a base for several businesses operating in the fields of foodstuff and flowers. The Abattoir turns 80 in 2013 and is now rapidly developing into a modern focal point of food culture. The Kalasatama area which is being built near the Abattoir gives great potential for this development. For this reason, the area protected by the National Board of Antiquities has been opened as a centre for trade and restaurant businesses. The City of Helsinki Wholesale Market is responsible for developing the spaces and renting them out.

Jäätehdas (Finnish for Ice Factory) was originally built as a machine centre and it is one of the original red-bricked buildings of the area that was built in 1933. Currently the building is divided between three different actors: the technical services unit of the City of Helsinki Wholesale Market and two businesses operating with food. The insides of the building are not in original form but have been altered during the years to match the needs of the businesses that have operated in the space. In the future, the City of Helsinki Wholesale Market hopes to rent out spaces

for a microbrewery that would also house a restaurant, shop and a bakery with a coffee shop. My assignment for the City of Helsinki Wholesale Market is to create a conceptual space plan for fictitious actors. The main focus of my graduation project is in finding the best possible locations for the different functions for the whole building with special attention given to planning a space for the brewery.

The end result of my graduation project is a spatial design proposal to the building. Since the final users of the space are not known yet, I only give suggestions as to the materials, furniture, lighting and acoustics of the space. I showcase my plan with the help of technical drawings and 3D models.


The end product of my graduation project supports the planned new use of the Jäätehdas. It also brings added value to the potential negotiations between the City of Helsinki Wholesale Market and possible new tenants.

Keywords: renovation, reuse, spatial design, City of Helsinki Wholesale Market Abattoir, microbrewery, brewery restaurant

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	08	6 TAVOITTEET JA RAJAUS	55
1.1 Taustat ja aihe	10	6.1 Suunnittelutavoitteet	56
1.2 Tutkimusasetelma	10	6.2 Toiminnalliset tavoitteet	58
2 PALVELUMUOTOILU JA KAUPUNKISUUNNITTELU	13	6.3 Visuaaliset- ja elämystavoitteet	58
2.1 Palvelumuotoilu kaupunkisuunnitelun osa-alueena	14	6.4 Taloudelliset tavoitteet	58
2.2 Helsingin uudistusprosessit	17	6.5 Ympäristötavoitteet	58
2.3 Palvelumuotoilun mahdollisuudet suunnittelutyössä	18	6.6 Rajaus	58
2.4 Palvelupolku	19	7 SUUNNITTELUPROSESSI	61
2.5 Referenssikohteet ja -tapahtumat	20	7.1 Toiminnan vaatimukset tilassa	62
3 TEURASTAMON JÄÄTEHDAS	25	7.2 Visuaalinen vaikutelma ja muuttuvat tekijät	72
3.1 Projekti ja toimeksianto	26	7.3 Kalusteet	74
3.2 Teurastamon alue	26	7.4 Valaistus	75
3.3 Suunnittelutyön kohde: Jätehdas	32	7.5 Akustiikka	75
3.4 Kohteen nykytila	36	8 TILASUUNNITELMA	79
4 KÄYTTÖTARKOITUKSEN MUUTOS	41	8.1 Pohjaratkaisut ja leikkaukset	80
4.1 Käyttötarkoituksen muutos käsitteenä	42	8.2 Materiaalit: panimoravintola	93
4.2 Lait, säädökset ja ohjeistot	42	8.3 3D-visualisoinnit	94
4.3 Käyttötarkoituksen muutos suunnittelutyönä	43	9 ARVIOINTI	103
5 PANIMORAVINTOLA	45	9.1 Tila	104
5.1 Pienpanimo	46	9.2 Prosessi kokonaisuutena	104
5.2 Pienpanimon toimintaperiaate	47	9.3 Toimeksiantajan palaute	105
5.3 Opintomatkat	48	LÄHTEET	108
5.4 Käyttäjäprofiilit ja käyttötilanteet	50	LIITTEET	113

TEURASTAMO

TEURASTAMO 

MAALAISTEN-TORI 19.9.

Tule mukaan tapahtumaan, jossa on mukana useita vieraillia. Tule mukaan tapahtumaan, jossa on mukana useita vieraillia. Tule mukaan tapahtumaan, jossa on mukana useita vieraillia. Tule mukaan tapahtumaan, jossa on mukana useita vieraillia.

Tapahtuma on maksuton. Tervetuloa!

TYÖPAJANKATU 2
KLO 15-20

TEURASTAMO 

MAALAISTEN-TORI 19.9.

Tule mukaan tapahtumaan, jossa on mukana useita vieraillia. Tule mukaan tapahtumaan, jossa on mukana useita vieraillia. Tule mukaan tapahtumaan, jossa on mukana useita vieraillia. Tule mukaan tapahtumaan, jossa on mukana useita vieraillia.

Tapahtuma on maksuton. Tervetuloa!

TYÖPAJANKATU 2
KLO 15-20

Teurastamon ilmoitustaulu, kuva: Kreetta Airila

1.

JOHDANTO

1. JOHDANTO

1.1 TYÖN TAUSTAA JA AIHE

Teurastamo-alue on Helsingin Hermannissa sijaitseva Helsingin kaupungin entinen teurastuslaitos. Alue koostuu vuonna 1933 rakennetuista punatiilisistä rakennuksista ja niiden väliin muodostuvasta avoimesta sisäpihasta. Alkuperäinen toiminta alueella loppui vuonna 1992, jonka jälkeen alueella on toiminut lihanleikkaajia sekä elintarvike- ja kukka-alan yrityksiä (Teurastamo 2012). Ehdotus alueen asemakaavan muutoksesta on esitetty vuoden 2008 kaavan suunnitteluvaiheessa. Tämän jälkeen alueen historiallinen osa vapautui vähittäismyynnin ja ravintoloiden käyttöön. Teurastamon alueen kehittämistä ja tilojen vuokraamisesta vastaa Helsingin kaupungin Tukkuratori.

Muuttaessani Helsinkiin kesällä 2012 tutustuin sattumalta alueeseen ja se herätti heti mielenkiintoni. Tavoitteena opinnäytetyössäni oli päästä tutkimaan uuden elämän luomista vanhaan tilaan, kaupunkitilan aktivoimista ja ruokakulttuuria. Teurastamossa nämä aiheet kohtasivat. Otin yhteyttä Helsingin Tukkuratorin toimitusjohtajaan Timo Taulavuoreen tiedustellakseni mahdollisuudesta tehdä opinnäytetyöni liittyen Teurastamo-alueen muutoshanketta. Sain myöntävän vastauksen ja opinnäytetyöstäni tehtiin toimeksianto Helsingin Tukkuratorin Teurastamo-alueelle.

Sovimme yhdessä toimeksiantajan kanssa opinnäytetyöni kannalta otollisimman kohteen alueen alkuperäisistä rakennuksista ja päädyimme siihen, että loisin konseptuaalisen tilasuunnitelman alun perin konekeskuksena toimineeseen rakennukseen. Rakennuksessa sijaitsivat alkujaan jäähdytyslaitoksen kompressorit sekä erillinen pannuhuone laitoksen höyry- ja lämmöntarvetta varten. Sinne sijoitettiin myös keinotekoisen jään valmistusta varten erillinen jäätehdas (Wager 2009, 165). Toimeksiantajan suosituksesta päädyimme käyttämään rakennuksesta Jätehdas-nimitystä. Tavoitteena on koko rakennuksen tilaohjelman hahmottamisessa ja erityishuomio on suunnattu pienpanimotilojen suunnitteluun.

1.2 TUTKIMUSASETELMA

Teurastamo-alueen kehitys liittyy voimakkaasti kaupunkikulttuurissamme tapahtuviin muutoksiin. Olen käyttänyt opinnäytetyöni taustatietoina kaupunkisuunnittelua koskevaa aineistoa ja Helsingissä tapahtuvia uudistuksia, joista yksi esimerkki on Teurastamo-alueen lähelle rakentuva Kalasataman uusi asuinalue. Lisäksi olen pohtinut palvelumuotoilun keinojen hyödyntämistä osana suunnitteluprosessia.

Tietoja suunnittelutehtävääni varten olen hankkinut haastattelemalla Helsingin Tukutorin toimitusjohtajaa Timo Taulavuorta ja olen vierailut useaan otteeseen kohteessa sekä osallistunut alueella järjestettyihin eri tapahtumiin. Tietoa Teurastamo-alueesta löytyi paljon etenkin sähköisessä muodossa. Lisäksi Kati Salonen ja Mona Schalin Arkkitehdit Oy:n helmikuussa 2013 laatima rakennushistoriaselvitys tarjosi alueesta ja kohteesta lisätietoa.



Teurastamon leima, kuva: teurastamo.com



Kaupunkiviljelyä Teurastamon pihassa, kuva: Kreetta Airila

2.

PALVELUMUOTOILU &
KAUPUNKISUUNNITTELU

2. PALVELUMUOTOILU JA KAUPUNKISUUNNITTELU

2.1 PALVELUMUOTOILU KAUPUNKISUUNNITTELUN OSA-ALUEENA

Palvelumuotoilussa yhdistyy kaksi abstraktia asiaa: palvelu ja muotoilu. Suoraan käännettäessä englannista, *service designilla* voidaan tarkoittaa joko palvelumuotoilua tai palveluiden suunnittelua. Juha Tuulaniemen mukaan ero näiden kahden asian välillä on siinä, että palveluiden suunnittelu on yleisnimi palveluiden suunnittelulle ja palvelumuotoilu yhteisesti sovittu ilmaisu, johon sisältyy eri prosesseja ja menetelmiä (Tuulaniemi 2011, 68).

Palvelumuotoilu tarkoittaa palveluiden ajattelemista uudella tavalla ja niiden kehittämistä. Samoin kuin esimerkiksi esineitä ja tiloja voidaan muotoilla, myös palveluita voidaan muokata muotoilun avulla (Palvelumuotoilutoimisto Palmu Inc., 2013). Palvelumuotoilun avulla pyritään parantamaan palveluntarjoajan ja asiakkaan välistä vuorovaikutusta. Toimivien palveluiden kautta yrityksen on mahdollista erottua kilpailijoistaan ja kasvattaa liiketoimintaansa (Tuulaniemi 2011, 18). Palvelumuotoilun avulla voidaan luoda sekä uusia palveluita tai kehittää jo olemassa olevia (Tuulaniemi 2011, 24).

Miettiessämme kaupunkiin liittyviä ilmiöitä ja ylipäänsä kaupunkisuunnittelua, on tärkeää kysyä, kenelle kaupunki kuuluu. Kau-

punki on ennen kaikkea asukkaidensa muodostama yhteisö, jolla on fyysinen olemus. Nämä tekijät ovat tärkeämpiä kuin kaupunki hallinnollisena elementtinä (Mäenpää 2011, 74).

Pasi Mäenpää toteaa kirjassaan *Helsinki takaisin jaloilleen: Askelia toimivampaan kaupunkiin*, että Suomessa on tapahtunut kulttuurillisen kaupungistumisen ilmiö etenkin 1980-luvulla. Tällöin kaupunkilaiset oppivat ottamaan enemmän irti kaupungistaan ja sen palveluista (Mäenpää 2011, 28). Ihmiset myös matkustavat enemmän ja osaavat sitä kautta saamiensa kokemusten ansiosta vaatia omalta kotikaupungiltaan enemmän.

Ihmisiä viehättää paikoissa yleensä niiden autenttisuus ja aitous (Mäenpää 2011, 33). Richard Florida toteaa teoksessaan *Luovan luokan esiinmarssi*, että etenkin luovilla aloilla työskenteleviä ihmisiä kiinnostaa yhteisöt, joista löytyy korkealuokkaisia mukavuuksia ja elämyksiä, joiden avulla ihmiset voivat vahvistaa omaa identiteettiään (Florida 2005, 330). Nykyihmiset kaipaavat paikoilta vahvaa ja selkeää identiteettiä, johon muodostaa suhde (Mäenpää 2011, 106). Alueellisen kasvun veturina ja houkuttimina toimivat nimenomaan ihmiset (Florida 2005, 332). Helsingin Tukkurilla asia ilmenee esimerkiksi siinä, kuinka Teurastamo-alueelle valittiin vuokralaisia. Valintaa ei ohjannut tavalliseen tapaan vuokratalkkiot, vaan halu löytyä aidosti innostuneita tekijöitä tiloihin.

Helsingin Tukkutori antoi Teurastamon piha-alueen Dodo ry:n kaupunkiviljelijöiden käyttöön kesällä 2012. Jatkossa piha-alueen toivotaan tukevan kaupunkiviljelyä ja lähiruoan kehitystä, toteaa Helsingin ruokakulttuuristrategian projektipäällikkö Ville Relander (Helsingin kaupunki, Tukkutori 2012). Piha-alueella voi järjestää piknikkejä, Farmers Market -tyylisiä toreja, taimienvaihtopäiviä, ulkoilmakonsertteja ja muita tapahtumia. Tavoitteena on saada ihmiset kokemaan ja järjestämään tapahtumia ja sitä kautta kokemaan alue omakseen (World Design Capital Helsinki 2012). Piha-alue toimisi myös tulevaisuudessa vastaparina sitä ympäröiville, kaupallisemmille rakennuksille kaupunkilaisten yhteisenä piha-alueena. Piha-alueella järjestettiin lokakuussa 2012 kaksi kaikille avointa workshoppiä pihan ideoimiseksi. Helsingin Tukkutori on myös antanut Teurastamon piha-alueen väliaikaisten ravintoloiden käyttöön kansainvälisenä Ravintolapäivänä.

Kaupunkisuunnittelussa on tärkeää profiloitua kunnolla. Sen avulla voidaan nostaa alueita uuteen kukoistukseen ja tehdä niitä näkyviksi. On tärkeää nousta mielikuvatasolta ja houkuttelusta konkretiaan (Mäenpää 2011, 109). Helsingin satama-alueiden kehitys toimii lisäruikeena vanhalle ydinkaupungille (Mäenpää 2011, 112). Kalasataman ja Suvilahden alueiden muutosprosessit tuovat Teurastamo-alueelle lisää potentiaalisia asiakkaita. Toimivat julkiset tilat ovat ehtona alueiden kehitykselle (Mäenpää 2011, 115). Kaupungin tulisi julkisena tilana toimiessaan tarjota ihmisille kohtaamis- ja oleskelupaikkoja (Mäenpää 2011, 121).

Teurastamon Kellohalli, kuva: Kreetta Airila





Kalatatama, kuva: Kreetta Airila

2.2 HELSINGIN UUDISTUSPROSESSIT

Vanhojen alueiden kehittämisen sijaan Suomessa on ollut tapana kehittää kaupunkeja isoina hankkeina. Kaupungit kasvavat alueellisesti kaavoituksen takia ja rakennusliikkeiden toimesta, mutta se ei tarkoita niiden laadullista parantumista (Mäenpää 2011, 38). Usein kaupunkeja kehitetään, jotta ne olisivat maailmanlaajuisesti houkuttelevia eikä niinkään parempia paikkoja asukkaille (Mäenpää 2011, 85). Tärkeämpää kuin kilpailukyvyn lisääminen on esimerkiksi hyvinvoinnin ja kaupunginosan viihtyvyyden parantaminen (Mäenpää 2011, 87). Teurastamon auetessa yleisölle syksyllä 2012 Helsingin kaupunki on tarttunut tavallisesta poikkeavaan urakkaan ja tarjoaa kaupunkilaisille mahdollisuuksia olla osallisina projektissa.

Merkittävimpiä uudistusprosesseja Helsingissä tällä hetkellä ovat entisten teollisuus- ja satama-alueiden muuttaminen uuteen käyttötarkoitukseen. Vuonna 2008 Vuosaaren valmistunut uusi satama korvasi auetessaan Sörnäisten sataman ja Länsisataman. Se mahdollisti kantakaupungin asunto- ja työpaikkarakentamiselle suurimmat alueet sataan vuoteen (Helsingin kaupunki, Kaupunkisuunnitteluvirasto 2010, 10). Länsisataman alueeseen kuuluvat Jätkäsaari, Ruoholahti, Hernesaari ja Telakkarakanta. Sörnäisten sataman alueelle rakennetaan Kalasataman uusi asuntoalue.

Kesällä 2011 brittiläinen tyylilehti Monocle valitsi elämänlaatua käsittelevässä tutkimuksessaan Helsingin maailman parhaaksi paikaksi asua. Monoclen mukaan ruokakulttuuri on yksi tekijöistä, joka nosti Helsingin listan kärkeen. Lehden mukaan muutokset kaupunkikulttuurissa alkavat näkyä rakennetussa ympäristössä; ravintoloiden määrä on kasvussa ja ruoan laatu on parantunut (Monocle, 2011, 2, 20).



Kellohallin yhteyteen avattu lukusali, kuva: Kreetta Airila

Monet pitkään kaupungissa asuneet ovat todenneet, että Helsingissä tuntuu uudenlaista energisyyttä ja innokkuutta. Kulttuuri- ja urheiluministeri Paavo Arhinmäki huomauttaa *Mitä tapahtuu huomenna Helsingille* -kirjassa, että ihmisten merkitys ympäristön muovaajina kasvaa, kaupungista tulee vuosi vuodelta hausempi paikka elää ja kaupunginosatapahtumia nähdään myös tulevina vuosina (Arhinmäki 2012, 22). Samaa mieltä on Dodo ry:n puheenjohtaja Lotta Suistoranta. Hänen mielestään ihmisten suhtautuminen väliaikaiseen ja kokeilemiseen on muuttunut. Suistoranta mainitsee pop-upit, Ravintolapäivät ja hetkelliset ilmiöt Helsingin katukuvan muovaajina (Suistoranta 2012, 54).

2.3 PALVELUMUOTOILUN MAHDOLLISUUDET SUUNNITTELUYÖSSÄ

Julkista tilaa tulisi ajatella muunakin kuin kuluttamisen tilana. Se voi toimia kokoontumispaikkana ja ihmisten yhteisenä olohuoneena. Siellä voitaisiin oppia taitoja toisilta. Samassa paikassa voisi olla monenlaisia toimijoita ja toimintaa. Ihmisten osallistumisen kynnystä pitäisi madaltaa ja kohtaamispaikkoja tulisi olla tarjolla eri ikäryhmille. Monesti ihmiset kokevat, että näkeminen ja nähtävillä oleminen ovat tärkeämpiä tekijöitä julkisessa tilassa kuin itse kuluttaminen. Kodin käsitteen laajentuminen kodin neljän seinän ulkopuolelle muokkaa julkisesta tilasta ihmisten yhteistä tilaa, jonne meneminen ja jossa oleminen on luontevaa.

Jotta kaupungin voisi tuntea omanaan, tulisi siihen muodostua suhde aivan kuin esineeseen. Ihmisen tulisi kokea halua vaalia sitä ja pitää siitä huolta – nähdä sen eteen vaivaa. Haasteena Teurastamo-alueella on saada muutos ihmisten ajattelutapaan, jotta alue voidaan nähdä muunakin kuin viikonloppuun ja juhlaan liittyvänä erikoisuutena. Tavoite on saada Teurastamo-alue osaksi arkea.

Keskityn opinnäytetyössäni yhden Teurastamo-alueen rakennuksen käyttötarkoituksen muutoksen miettimiseen. Työni pääpaino on eri toimijoiden tilojen vaatimukset täyttävän, toimivan kokonaisuuden hahmottamisessa koko rakennukseen ja pienpanimotilojen perusteellisemmassa tarkastelussa. Koin palvelumuotoilun monista eri keinoista palvelupolun tarkemman tutkimisen käyttökelpoisimmaksi menetelmäksi tilasuunnitelmaa tehdessäni.

2.4 PALVELUPOLKU

Palvelun kuluttaminen on määrittelemättömänä aikana tapahtuvaa toimintaa. Palvelupolku kuvaa asiakkaan kulkemaa reittiä palvelun saavuttamiseen ja miten hän kokee sen reitin aikana. Sen tarkoituksena on esittää palvelukokonaisuutta (Tuulaniemi 2011, 78). Polku tarkastelee palvelun eri vaiheita palveluun tutustumisesta, palvelun saavuttamisesta, varsinaisen palvelutapahtuman kautta jälkipalveluun. Palvelutuokio kuvaa palvelupolun aikana tapahtuvia eri vaiheita (Tuulaniemi 2011, 79). Näiden palvelutuokioiden aikana asiakas on kontaktissa palveluun: kontaktipisteinä toimivat ihmiset, esineet, tilat sekä yrityksen toimintatavat (Tuulaniemi 2011, 80).

Palvelupolun avulla siis pohditaan, millaisista tapahtumista palvelu koostuu ja miten osapuolet toimivat niissä. Kartoituksen avulla pystytään selvittämään, mihin tekijöihin voidaan palvelussa vaikuttaa. Koska menetelmää käyttäessä olisi syytä tarkastella asiaa useammasta näkökulmasta, olen sivuille 53-55 luonut kolme erilaista pienpanimon ja panimoravintolan käyttäjäskenaariota. Luotuaani käyttäjämallit, huomasin tarpeen lisäyksiin tilasuunnitelmassani, jotka olisivat muuten saattaneet jäädä huomioimatta.

Palveluun tutustuminen

Palvelun saavuttaminen

Palvelutapahtuma

Jälkipalvelu

Aika

Nettisivut,
Facebook,
tuote ennalta tuttu,
suositteija

Saavutettavuus:
julkiset liikenne-
välineet, kävelen.
Järkevät aukioloajat.
Design for all

Tuote!
Asiakaspalvelu,
ympäristö, esineistö
(esim lasit,
aterimet yms.),
lämpötila

Asiakaspalaute

PALVELUTUOKIOT PALVELUPOLULLA (mukaillen Tuulaniemi 2011, 78).

2.5 REFERENSSIKOhteet JA -TAPAHTUMAT

Helsingin Tukkuutori mainitsee Teurastamo-alueen esikuvina maailmalla olleen entiset teurastamo-alueet Kööpenhaminan Kødbyen sekä Meatpacking District Manhattanilla, New Yorkissa. Teurastamon toivotaan saavuttavan vastaava suosio kuin kaupungin muilla merkittäville kulttuuritiloilla, kuten Kaapelitehtaalla, Korjaamolla ja Suvilahdella.

Helsingissä kulttuuritarjonta on monipuolistunut ja arkipäiväistynyt vuosien mittaan. Kulttuuritarjonnassa kokemuksellisuus ja ainutkertaisuus vievät tapahtumia festivaalityyppiseen tarjontaan (Mäenpää 2011, 79). Ne ovat sekä taloudellisesti merkittäviä ja tekevät kaupungista tapahtumarikkaamman ja vetovoimaisemman, että korostavat kaupunkilaisten urbaania identiteettiä (Mäenpää 2011, 80). Ravintolapäivä, Kalasataman Konttiaukion Kesä sekä muut yhä lisääntyvät pop-up-ravintolat ja -tapahtumat toimivat Teurastamo-alueen innoittajina ja loistavina esimerkkeinä elävästä kaupunkikulttuurista.



Kødbyen Kööpenhamina, kuva: publicsounds.com



Kødbyen Kööpenhamina, kuva: polttoken.dk



Chelsea Market Manhattan, kuva: chelseamarketnext.com



Chelsea Market Manhattan, kuva: chelseamarketnext.com



Chelsea Market Manhattan, kuva: newyorkdailyphoto.com



Suvilahti, kuva: Kreetta Airila



Kaapelitehdas, kuva: lasinkeraailijanblogi.blogspot.fi



Korjaamo, kuva: panoramio.com



Kalasadaman konttiaukionkesä, kuva: kalasadamanvalaika.fi



Ravintolapäivä, kuva: jussikari.fi



Farmers Market Lontoo, kuva: Kreetta Airila



Rakennus 4, kuva: Kreetta Aitila

3.

TEURASTAMON
JÄÄTEHDAS

3. TEURASTAMON JÄÄTEHDAS

3.1 PROJEKTI JA TOIMEKSIANTO

Muutin Helsinkiin kesällä 2012 ja samaan aikaan aloitin opinnäytetyön aiheen miettimistä. Ensimmäisessä aiheseminaarissa esittelin aiheita, joita olin pohtinut kesän aikana, mutta yksikään aiheista ei sellaisenaan tuntunut oikealta. Luin sattumalta Teurastamo-alueesta Helsingin kaupungin julkisesta tiedotteesta Helsinki-infosta (Ronkainen 2012, 21) ja aihe herätti kiinnostukseni. Löysin aiheesta lisää tietoa Internetistä ja totesin, että kyseisessä kohteessa tiivistyy aiheita, joita haluaisin tutkia opinnäytetyössäni: uusi elämä vanhaan tilaan, kaupunkitilan aktivoiminen ja ruokakulttuuri.

Teurastamo-alue toimii Helsingin kaupungin Helsingin Tukkutori-viraston alaisuudessa. Helsingin Tukkutorin päätehtäviin kuuluu toimitilojen ja maa-alueiden vuokraaminen tukkukauppiaille, liha-tukku- ja vihertukkuhallit sekä pakastushotellin kylmätuotannon, kunnossapidon ja asiakaspalvelun järjestäminen. Helsingin Hermannissa sijaitsevan Tukkutorin maa-alue on 14 hehtaaria ja alueella on noin 130 yritystä (Helsingin kaupunki Tukkutori 2013).

Innostuneena Teurastamo-alueesta ja sen tarjoamista mahdollisuuksista opinnäytetyökohteena, otin yhteyttä Helsingin Tukkutorin toimitusjohtajaan Timo Taulavuoreen. Ilokseni sain huomata, että Helsingin Tukkutorilla ollaan erittäin kiinnostuneita alueen

kehittämisestä ja Taulavuori totesi sisustusarkkitehtiopiskelijan ammattitaidosta olevan hyötyä projektille. Sovimme eri vaihtoehdoista oppimiseni kannalta otollisimman kohteen ja päädyimme siihen, että loisin konseptuaalisen tilasuunnitelman Teurastamo-alueen vanhaan Jätehtaaseen. Helsingin Tukkutori haluaa rakennukseen sijoitettavaksi pienpanimon, jonka yhteydessä on panimoravintola ja -puoti, sekä leipomon, johon kuuluisi sekä kahvila, että leipomomyymälä. Keskustelimme tammikuussa 2013 Taulavuoren kanssa ja päädyimme siihen, että suunnittelutyöni pääpaino olisi koko rakennuksen tilaohjelman hahmottamisessa ja erityishuomio olisi suunnattu pienpanimotilojen suunnitteluun.

3.2 TEURASTAMON ALUE

Teurastamo-alue on karun nimensä mukaisesti Helsingin Hermannissa, Sörnäisten ja Kalastaman tuntumassa, itäisessä kantakaupungissa sijaitseva Helsingin kaupungin entinen teurastuslaitos. Alue muodostuu Bertel Liljequistin vuosina 1930-1931 suunnittelemissa, vuonna 1933 rakennetuista punatiilisistä rakennuksista ja niiden väliin jäävästä avoimesta sisäpihasta. Alkuperäinen toiminta alueella loppui vuonna 1992, jonka jälkeen alueella on toiminut lihanleikkaajia sekä elintarvike- ja kukka-alan yrityksiä (Teurasta-



Teurastamo-alue kartalla. maps.google.fi/

mo 2012). Ehdotus alueen asemakaavan muutoksesta on esitetty vuoden 2008 kaavan suunnitteluvaiheessa. Tämän jälkeen alue vapautui vähittäismyynnin ja ravintoloiden käyttöön. Neuvottelut yhteistyöstä World Design Capital 2012 -organisaation kanssa syksyllä 2011 saivat Teurastamoprojektin kunnolla käyntiin Kellohallin avautuessa yleisölle 1. syyskuuta 2012 (Helsinki Foodism).

Teurastamo-alueen sijainti on otollinen saavutettavuuden kannalta. Alueelle pääsee helposti ilman omaa autoa, vaikka kävellen tai pyörällä, sillä se sijaitsee reilun kolmen kilometrin päässä kaupungin keskustasta. Alueelle on myös vaivaton kulku julkisilla liikenehteyksillä: Kalasataman metroasemalta kävelymatkaa alueelle on alle puoli kilometriä ja monet bussilinjat kulkevat alueen läheltä. Aluetta rajaavat etelässä Työpajankatu, idässä Vanha talvitie ja Hermannin rantatie sekä lännessä Sörnäistenkatu.

Suojeltu alue erottuu rouheudellaan lähelle rakentuvasta Kalasataman uusista rakennuksista. Ympäriille rakentuva kaupunginosa tuo lähialueella noin 18 000 uutta asukasta sekä 10 000 työpaikkaa vuoteen 2030 mennessä. Otollisen sijaintinsa ja historiallisen miljöönsä takia, Teurastamo haluttiin avata yleisölle houkuttelevaksi, monipuolisen ruokatarjonnan keskuksiksi, kauppa- ja ravintolapihaksi (Helsingin kaupunki, Kaupunkisuunnitteluvirasto 2010, 65).

Tutkiessani Teurastamo-alueen historiaa, löysin Henrik Wagerin vuonna 2009 julkaistun väitöskirjan, jonka aiheena oli alueen arkkitehti Bertel Liljequist. Wager huomauttaa väitöskirjassaan, että 1930-luvulla Helsingin pyrkiessä antamaan modernia kuvaa itsestään, oli tärkeää myös, että tehdasrakennukset symboloivat tätä kuvaa. Teurastuslaitoksen rakentaminen liittyy voimakkaasti kaupungin kasvuun ja kaupungistumiseen. Teurastuslaitos antoi

kaupungille parhaimmat mahdolliset edellytykset hygieniatason nostamiselle ja lihantuotannon tehostamiselle (Wager 2009, 21). Alue on klassismin ja funktionalismin välimaastoon sijoittuvaa teollisuusarkkitehtuuria. Teollisuusarkkitehtuurissa löivät läpi uudet rakennustavat. Näistä esimerkiksi teräsbetonin käyttöä kantavana rakenteena alettiin suosia taloudellisesti syistä (Lindberg 1938, Wagerin 2009, 53 mukaan). Helsingin teurastuslaitoksen rakennusten julkisivut on muurattu tiilestä ja katot, välipohjat, pilarit, palkit ja osa latioista on valettu teräsbetonista (Wager 2009, 61).

Wagerin mukaan Helsingin kaupungin teurastuslaitos suunniteltiin toimeksiantajan ja arkkitehdin hyvässä vuorovaikutuksessa (Wager 2009, 68). Eri asiantuntijoiden, arkkitehti Bertel Liljequistin sekä laitoksen johtajan, eläinlääkäri Hannes Tallqvistin välinen yhteistyö mahdollisti toimivan lopputuloksen (Wager 2009, 69). Teurastamo-alue on rakennettu saksalaisen mallin mukaan ja alueelle johti oma rautatieaie (Teurastamo 2012).

Helsingin Tukutorin tavoitteena on kehittää aluetta ja vuokrata tiloja edelleen. Rakennusurakka on katsottu kestäväksi vuoteen 2017 asti. Alueen kehittäminen on osa Helsingin ruokakulttuuristrategiaa (Helsingin kaupunki 2012).

Designpääkaupunkivuotena Teurastamon Kellohalli toimi syyskuun alusta vuoden 2012 loppuun asti ruoan ja muotoilun kohtaamistilana. Muotoilua voidaan hyödyntää niin ruoan tuotannossa, valmistuksessa, esillepanossa kuin ruokailutapahtuman suunnittelussa. Muotoilija voi huomioida ruoan ympäristövaikutuksia esimerkiksi pakkaussuunnittelussa (Helsingin kaupunki 2012). Kellohallin tarkoituksena oli tuoda ”ruokaa ja designia ihan kaikille kaupunkilaisille” (Kellohalli 2012). Tilassa järjestettiin neljän kuukauden aikana teemaluentoja ja -päiviä, erilaisia illallistapah-



Kuva: teurastamo.com



Kuva: teurastamo.com



Kuva: teurastamo.com



Kuva: wdchelsinki2012.fi

tumia sekä Open Kitchen -opastusta ravintolan perustamisesta haaveileville. Lisäksi tilassa järjestettiin ruokakirpputoreja ja pop-up-ravintoloita (Ronkainen 2012 21). Kellohallin yhteyteen on rakennettu erillinen lukusali ruokaan liittyvällä aineistolla.

Teurastamo-alueen toivotaan kehittyvän uuden ajan kaupunkikulttuurin ilmentymäksi ja uniikiksi kohtaamis- ja ajanviettopaikaksi, omalaatuiseksi alueekseen. Helsingin Tukkutorin tavoitteena on vuokrata tilat innostuneille tekijöille, joilla on aitoa halua olla kehittämässä aluetta (Teurastamo 2012).

” Teurastamo on uuden kaupunkikulttuurin ilmentymä, jonka historialliset tilat täytetään innostuneilla tekijöillä. Tekijöillä jotka eivät tyydy toteuttamaan asioita tavanomaisella tavalla, vaan uskaltavat ajatella lihalaatikon ulkopuolelle.

(Teurastamo, 2012)



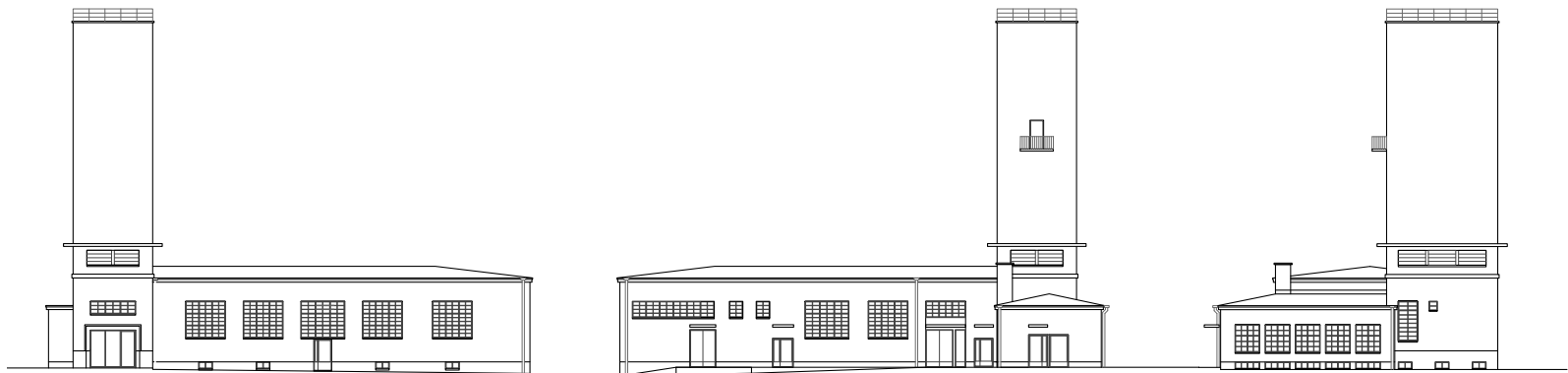
Teurastamon opastusta, kuva: Kreetta Airila

3.3 SUUNNITTELUTYÖN KOHDE: JÄÄTEHDAS

Alun perin konekeskukseksi suunniteltu rakennus 4 on yksi Teurastamon piha-alueen alkuperäisistä punatiillisistä rakennuksista. Rakennuksen eteläinen julkisivu sijoittuu Työpajankadun puolelle ja pohjoinen sisäpihan puolelle. Rakennuksen julkisivu on säilynyt miltei alkuperäisessä kunnossaan ja museovirasto on luokitellut sen sr-1 -merkinnällä, jonka mukaan sitä ei saa purkaa eikä siinä saa suorittaa muutostöitä, jotka turmelisivat sen kulttuurihistoriallista tai rakennustaiteellista arvoa (Salonen, Schalin Arkkitehdit Oy 2013, 2).

Rakennuksessa sijaitsivat alkujaan jäähdytyslaitoksen kompressorit sekä erillinen pannuhuone laitoksen höyry- ja lämmöntarveta varten. Sinne sijoitettiin myös keinotekoisen jään valmistusta

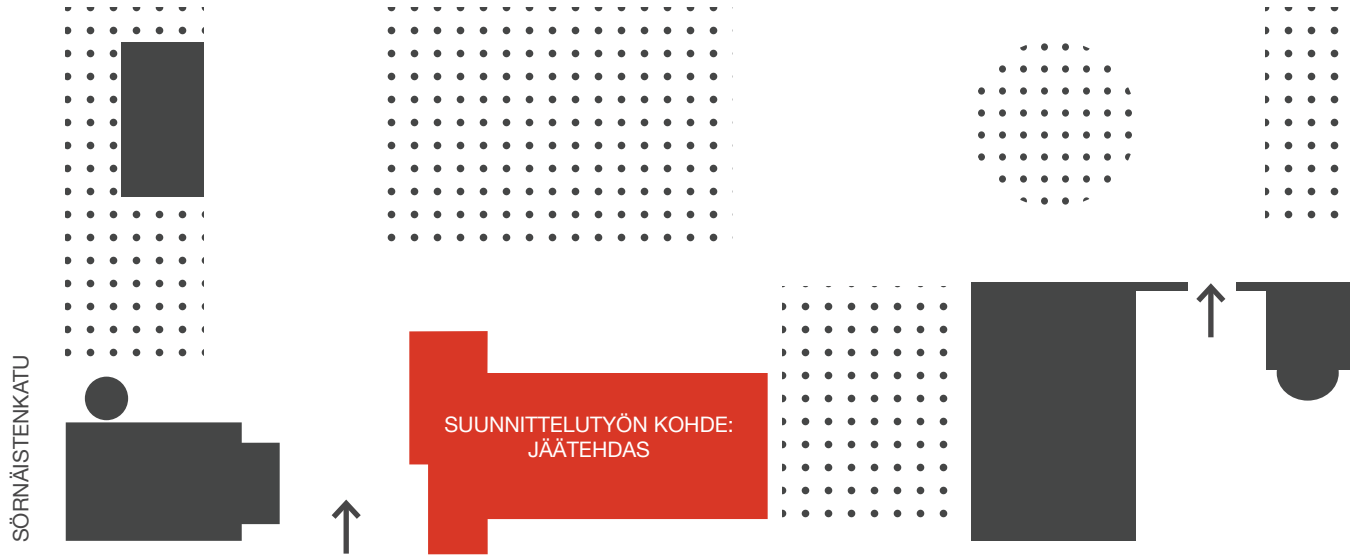
varten erillinen jäätehdas (Wager 2009, 165). Rakennuksen jyrkässä nelionmallinen torni on toiminut lauhdutintilana. Kuten muitakin alueen vanhoja rakennuksia, myös kyseisen rakennuksen julkisivuja jäsentää pieniruutuiset ikkunat ja korkeahkot sisäänkäynnit. Toimeksiantajan suosituksesta päädyimme käyttämään rakennuksesta Jäätehdas-nimitystä Konekeskuksen sijaan.



Rakennuksen julkisivut Työpajankadulle, sisäpihalle ja länteen. Kuvat: Arkkitehtitoimisto Kari Ristola



KELLOHALLI



SÖRNÄISTENKATU

TYÖPAJANKATU

SUUNNITTELUTYÖN KOHDE:
JÄÄTEHDAS

Teurastamon aluekartta, kuva: Kreetta Airila



Jätehtaan torni,
kuva: Kreetta Airila



Jätehtaan sisäpihan puolelta, kuva: Kreetta Airila



Jätehtaan ikkunoita Työpajankadun puolelta, kuva: Kreetta Airila



Jätehtaan korjaamon ikkunoita, kuva: Kreetta Airila



Jätehdas sisäpihan puolelta, kuva: Kreetta Airila



Jätehdas,
kuva: Kreetta Airila

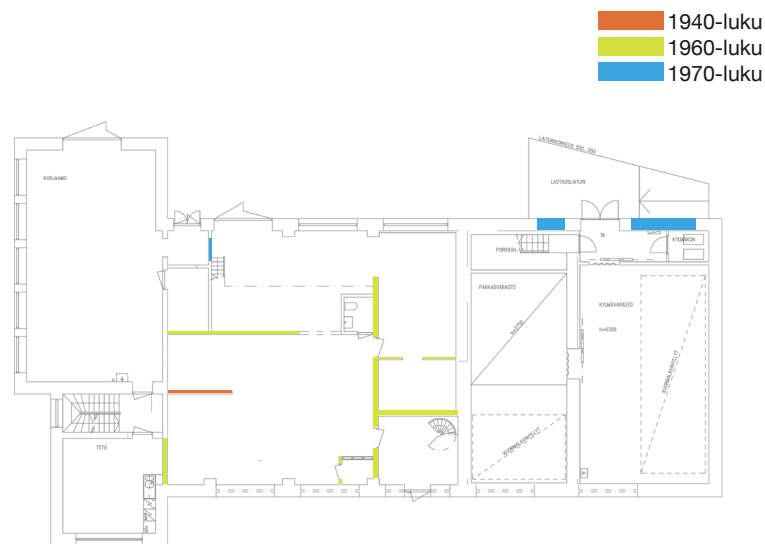
3.4 KOHTEEN NYKYTILA

Rakennuksen sisätilat eivät ole alkuperäisessä kunnossa, vaan tiloja on jälkikäteen jaoteltu vastaamaan vaihtuvien yritysten tarpeita ja etenkin 1960-luvulla rakennuksen keskiosa koki paljon muutoksia (Salonen, Schalin Arkkitehdit Oy 2013, 144). Rakennus on jaettu kolmelle eri toimijalle: Helsingin Tukkutorin Tekniselle palveluyksikölle ja kahdelle elintarvikealan yritykselle. Lännen puolelle sijoittuu Teknisen palveluyksikön korjaamotila, toisessa kerroksessa on palveluyksikön sosiaalitilat ja rakennuksen kellari toimii sen varastotilana. Korjaamotila huokuu tavarapaljoudesta huolimatta alkuperäistä tunnelmaa. Idän puoleisessa päädyssä on lihamyyntiin erikoistunut noutotukku. Tukun päälle on tehty 1970-luvulla puurakenteinen yläkerta toimistokäyttöön, mutta siellä todetun kosteusvaurion vuoksi tila on käyttökiellossa. Korjaamon ja noutotukun väliin jäävää tilaa vuokraa leipomotukku. Leipomotukun yläkertaan johtaa alkuperäiset valurautaportaat ja sinne on sijoitettu pieni toimistotila. Pääsisäänkäynnit tiloihin ovat sisäpihan puolelta. Liitteeseen 1 olen kerännyt havainnot rakennuksen sisätilamateriaaleista keväällä 2013.

Koska rakennuksen sisätilat eivät ole alkuperäisessä kunnossa, Museoviraston asettama suojelumääräys ei koske niitä. Suunnittelutyön kannalta tämä antaa hieman enemmän vapauksia.

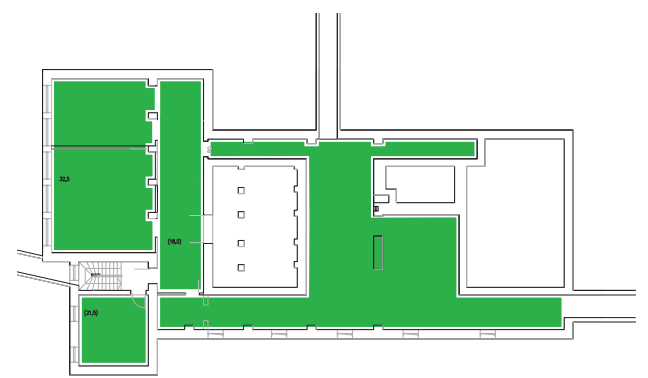
Pohjakuva nykytilanteesta katutasosta ja seinärakenteiden muutosten ajoitus. Kuva: Arkkitehtitoimisto Kari Ristola, muokkaus Airila K., Salonen K., Schalin M. Arkkitehdit Oy. 2013. Helsingin Tukkutorin Rakennushistoriaselvityksen mukaan.

Helsingin Tukkutorin tavoitteena on vuokrata tilat uudelleen kahdelle eri toimijalle vanhojen vuokrasopimusten päätyttyä ja Teknisen palveluyksikön siirtyessä muualle. Tehtävänäni on suunnitella tilajaottelut uusille, kuvitteellisille toimijoille (leipomolle ja sen kahvilalle sekä pienpanimolle, panimoravintolalle ja erilliselle myymälälle) ja luoda konseptuaaliset tilasuunnitelmat niiden toimintoille. Keskityn opinnäytetyössäni pienpanimon ja panimoravintolan tilojen suunnitteluun.



KELLARI

Helsingin Tukkutorin Tekninen palveluyksikkö



Kellari, kuva: Kreetta Airila



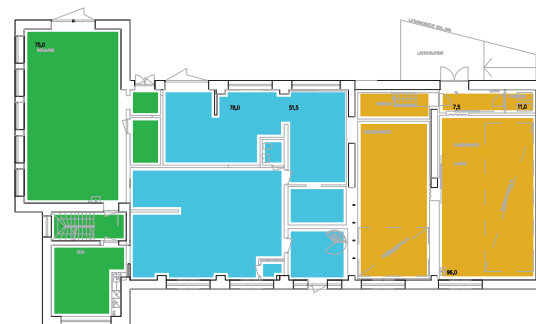
Kellari kuva: Kreetta Airila



Kellarin tunneli, kuva: Kreetta Airila

1. KRS

- Helsingin Tukkutorin Tekninen palveluyksikkö
- Leipomotukku
- Lintu- ja riistamyntiin erikoistunut noutotukku



Korjaamo, kuva: Kreetta Airila

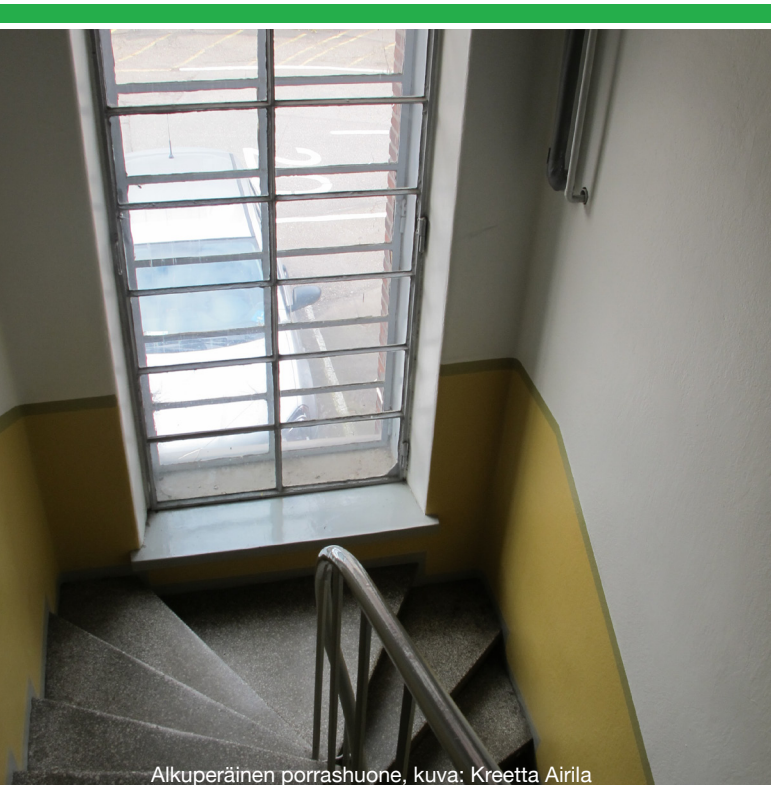
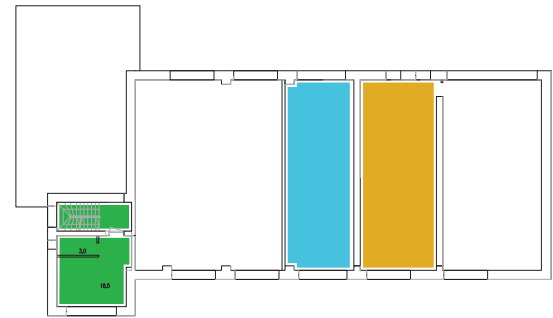


Leipomotukku Työpajankadun puolelta: Kreetta Airila

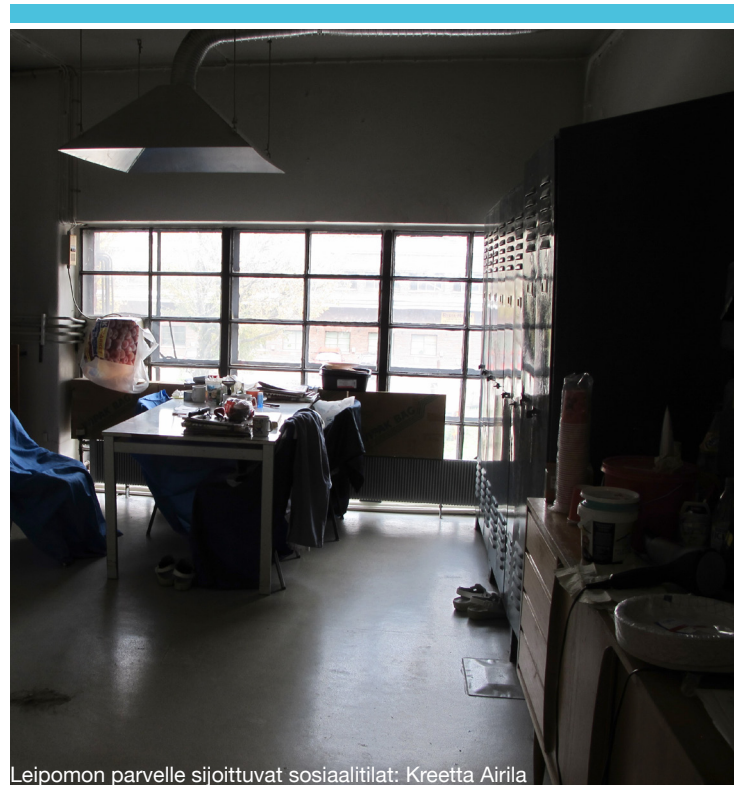


Lihatukun korkeaa tilaa, kuva: Kreetta Airila

2. KRS



Alkuperäinen porrashuone, kuva: Kreetta Airila



Leipomon parvelle sijoittuvat sosiaalilitat: Kreetta Airila



Lihatukun ikkuna,
kuva: Kreetta Airila



Suvilahti, kuva: Kreetta Airila

4.

KÄYTTÖTARKOITUKSEN
MUUTOS

4. KÄYTTÖTARKOITUKSEN MUUTOS

4.1 KÄYTTÖTARKOITUKSEN MUUTOS KÄSITTEENÄ

Rakennuksen käyttötarkoituksen muutoksella tarkoitetaan yleisesti sitä, kun rakennuksen alkuperäinen toiminta on loppunut ja rakennus halutaan säilyttää eri käyttötarkoituksessa. Käyttötarkoituksen muutosta sanelee esimerkiksi rakennuksen tyyppi ja sen sijainti sekä se, että halutaanko rakennus muuttaa uuteen tarkoitukseen soveltuvaksi vai suunniteltu uudiskäyttö tilaan sopivaksi. Käytännössä vanhan rakennuksen muuttaminen vastaamaan esimerkiksi nykyajan esteettömyysvaatimuksia voi olla haasteellista (Rakennustieto 2009).

Helsingin Rakennusvalvontaviraston mukaan rakennusluvan varaisia toimenpiteitä ovat rakennuksen tai sen osan käyttötarkoituksen olennainen muuttaminen (Helsingin Rakennusvalvontavirasto 2012). Helsingissä esimerkillisiä kohteita, joissa käyttötarkoitus on muuttunut alkuperäisestä, ovat muun muassa kulttuuritilat Korjaamo ja Kaapelitehdas.

4.2 LAIT, SÄÄDÖKSET JA OHJEISTUKSET

Tukkutorin asemakaavan muutosehdotus (tunnus 11744) on esitetty Helsingin kaupungin Kaupunkisuunnittelulautakunnassa vuonna 2008 ja se on vahvistettu 14.1.2009 (Salonen, Schalin

Arkkitehdit Oy 2013, 10). Ehdotuksessa esitettiin alueen vanhojen tiilirakennusten muuttamista yleisölle avoimeksi kauppa- ja ravintola-alueeksi. Vanhat rakennukset ja rakenteet on suojeltu sr-1 -merkinnällä asemakaavassa (Salonen, Schalin Arkkitehdit Oy 2013, 2).

Maankäyttö- ja rakennuslain mukaan korjausrakentamisessa tulee ottaa huomioon rakennuksen ominaisuudet ja erityispiirteet. Lisäksi tulee huomioida rakennuksen soveltuvuus aiottuun käyttöön. Rakennuksen käyttäjien turvallisuus ei saa vaarantua, eivätkä heidän terveydelliset olonsa saa heikentyä muutosten johdosta. (MRL 1999/132, 117 §)

Korjausrakentamisessa on huolehdittava siitä, ettei historiallisesti tai rakennustaiteellisesti arvokkaita rakennuksia tai kaupunkikuvaa turmella (MRL 1999/132, 118 §). Rakennuksen tai sen osan käyttötarkoituksen olennaista muuttamista varten edellytetään rakennuslupaa maankäyttö- ja rakennuslain mukaan. Laki edellyttää myös, että luvanvaraisuutta harkitessa otetaan huomioon käyttötarkoituksen muutoksen vaikutus rakennukselta vaadittaviin ominaisuuksiin (MRL 1999/132, 125 §).

4.3 KÄYTTÖTARKOITUKSENMUUTOS SUUNNITTELUYÖNÄ

Jäätteen osalta käyttötarkoituksen muutos tapahtuu tuotantotilan muuttumisesta ravintola- ja anniskelukäyttöön. Muutostyötä ohjaa rakennuksen sr-1-merkitty julkisivu. Panimoravintolan ja kahvilan mitoitus noudattaa RT-kortiston ravitsemisliikkeiden keskimääräistä yleismitoitushjettä (RT 94-10442).



Tiedote Teurastamo-alueesta, kuva: Kreetta Airila

5.

PANIMO-
RAVINTOLA

5. PANIMORAVINTOLA

5.1 PIENPANIMO

Pienpanimoliiton ja Suomen alkoholilainsäädännön mukaan Suomessa pienpanimo on panimo, jonka vuosituotanto on alle 10 miljoonaa litraa olutta tai muuta panimotuotetta vuodessa (Alkoholilain ja alkoholijuomalaki 1994/1471, 9 §). Pienpanimoliittoon kuuluu hieman yli 20 yritystä, joista pienimmät tuottavat alle 10000 litraa vuodessa ja suurin noin 8 miljoonaa litraa vuodessa (Kääriäinen 2013). Osa yrityksistä valmistaa oluen lisäksi siideriä, virvoitus- ja long drink -juomia sekä sahtia. Monet pienpanimot toimivat perheyriksinä tai ovat saaneet alkunsa harrastuksen pohjalta. Pienpanimoiden yhteydessä on usein panimoravintola (Pienpanimoliitto 2012). Pienpanimoliiton jäsenet kokoontuvat yhteen kesäisin sekä Lahdessa että Helsingissä järjestettävään *Suuret oluet, pienet panimot* -tapahtumaan.

Panimoravintolasta ihmiset hakevat yleensä täysivaltaista kokemusta, joka yhdistää maukkaan ruoan ravintolan omassa panimossa valmistettuihin oluisiin ja siidereihin. Tuotteissa tärkeinä elementteinä ovat laatu, lähituotanto ja käsityö. Panimoravintolan omista oluista haetaan jotain tavallisesta poikkeavaa makuelämystä. Ruokatarjonnalla voi pyrkiä tarjoamaan asiakkaalle joka aterialle jotain erilaista: vaikkapa muuntua lounaspaikasta, à la carte -listan kautta italialaistyyppiseen antipasto-tarjontaan. Teras-

sin merkitys kesäkaudella kasvaa ihmisten siirtyessä ulkotiloihin nauttimaan olutta ystäviensä kanssa.

5.2 PIENPANIMON TOIMINTAPERIAATE

Kävin tutustumassa Panimoravintola Kouluun Turussa, jossa Mika Lattu, yksi ravintolan omistajista, piti minulle kattavan esittelyn pienpanimon toimintaan. Seuraavan sivun kuvasarja esittelee pienpanimon toimintaperiaatteita ja tilojen vaatimuksia.

Maltaat toimitetaan mallas-
varastoon säkkitavarana,
varasto n. 30-35 m²



Maltaat ajetaan putkea
pitkin mäsikattilaan



Mäsikattila. Siiviläamme.
Kuparipäällysteiset kattilat
vaativat tilaa n. 15 m²



Pannuhuone ja höyrykeskus
lämmittävät panimon käyt-
tämän veden ja tuottavat
puhdasta paineilmaa



Pesukeskus ja Whirlpool.
Kellarin pinta-ala n. 100 m²



Valmis tuote myydään
asiakkaille pienpanimon
panimoravintolassa



Valmiit tuotteet astioidaan
1000 litran painetankkeihin,
30 litran tynnyreihin ja kah-
den litran pulloihin



Tuote joko suodatetaan tai
jätetään suodattamatto-
maksiksi



Käymis- ja kypsytystankit
sijaitsevat tilassa, joka on
n. 50 m²



Jäähdytyksen jälkeen vierre
pumpataan käymistankkiin,
jossa se hiivataan.

Kuvat 1-2, 4-10: Kreetta Airila, kuva 3: panimoravintolakoulu.fi

5.3 OPINTOMATKAT

Saadakseni lisää tietoa panimoravintoloista tein kolme opintomatkaa. Vierailin Kochi Aidad -panimoravintolassa Tallinnassa, Turussa sain opastetun kierroksen Panimoravintola Koulussa, joka on Suomen suurin panimoravintola ja Tampereella tutustuin Finlaysonin alueen Panimoravintola Plevnaan.

Osoitteessa Lootsi 10, Tallinnan sataman kupeessa sijaitseva Kochi Aidad on rakennettu entiseen varastorakennukseen. Panimoravintola on sisustettu keskiaikaiseen kapakkahenkeen. Tarjoilijat ovat pukeutuneet teeman mukaisesti. Sisään tullessa oikealle puolelle sijoittuu tiski, jonka takana sijaitsevat kauniit kupariset olutkattilat. Asiakastila on kahdessa kerroksessa ja parvelle johdtaa massiiviset portaat. Panimon tuotantotiloista ovat nähtävillä erilaiset käymiskattilat.

Panimoravintola Koulu sijaitsee Turun ydinkeskustassa alun perin vuonna 1889 koulurakennukseksi valmistuneessa talossa. Vuonna 1998 avattu Panimoravintola Koulun pienpanimo valmistaa samaan aikaan viittä eri olutta, joista kaksi vaihtelee kauden mukaan. Koulusta löytyy pienpanimon ja ravintolan lisäksi erilaisia kokoustiloja, pubi, viinitupa ja kesäisin pihaan avautuu terassi ja kesäkeittiö. Koulun sisustus noudattelee rakennuksen alkuperäis-

tä tyyliä ja tilat ovat hieman raskaan oloisia. Rakennuksen eri kokoisia tiloja on kuitenkin mahdollista vuokrata moneen erilaiseen käyttöön.

Tampereen keskustorin kupeessa Finlaysonin entisessä kutomosalissa sijaitseva Panimoravintola Plevna aloitti toimintansa vuonna 1994. Panimoravintolan sisustus muistuttaa keskieurooppalaista olutkellaria. Tilassa on käytetty paljon puuta ja sitä hallitsee toimintojen sijoittuminen eri korkoihin. Kesäisin ravintolan tilat jatkuvat ulkoterassille.

Opintomatoillani totesin panimoravintoloiden sisustuksien olevan hyvin samankaltaista eri kaupungeissa. Kaikissa tunnelma oli melko miellyttävä, mutta sisustus tuntui omasta mielestäni hieman vanhahtavalta ja ei niin houkuttelevalta. Vieraillessani panimoravintoloissa luotetaan selkeästi tyyppilliseen oluttupahenkeen. Mikään paikoista ei vain tällä tavalla erottunut joukosta.



Kochi Aidad, kuva: Kreetta Airila



Panimoravintola Koulu, kuva: panimoravintolakoulu.fi



Panimoravintola Plevna, kuva: plevna.fi

5.4 KÄYTTÄJÄPROFIILIT JA KÄYTTÖTILANTEET

Ennen tilasuunnitelman aloitusta, tein kolme erilaista käyttäjäkokemuskaaviota kuvaamaan mahdollisten Teurastamo-alueen panimoravintolan asiakkaan palvelupolkua kohteessa. Huomasin palvelupolkuja luodessani, että tärkeää panimoravintolalle olisi tarjota erilaisia kokemuksia eri kellon- ja vuodenaikoina.

LOUNASASIAKAS

Liisa on 29-vuotias asiakaspalveluneuvoja Maahanmuuttoviraston asiakaspalvelupisteessä Kalasatamassa. Hän asuu Vallilassa, joten kulkeminen töihin sujuu mukavasti kävellen. Liisa on huomannut työmatkallaan, kuinka läheinen Teurastamo-alue on muuttunut houkuttelevaksi ruokakeskittymäksi ja Teurastamon Kellohalli on muodostunut hänen ja hänen kollegoidensa vakituiseksi työlou-naspaikaksi. Tänään he kuitenkin päättävät kokeilla jotain muuta ja suuntaavat alueen oman pienpanimon panimoravintolaan.

Liisa menee kävellen työ-
paikkaalleen Kalasatamaan.

Lounaalle hän lähtee
työkavereidensa kanssa klo
12.00.



Liisa ja hänen kollegansa
palaavat takaisin
työpaikalleen.

Hän ostaa panimon myymä-
lästä erikoisoluita
viikonlopuksi.

Liisa päättää ottaa lounaaksi
salaatin.

Tuoreista raaka-aineista
tehdyt lounaat kunnioittavat
eri sesonkeja.

He kävelevät Teurastamo-
alueen panimoravintolaan.

Kuvat: 1: hawtcelebs.com, 2: th08.deviantart.net, 3: tekes.fi, 4: teurastamo.com, 5: visualhollywood.com, 6: doorcountybeer.com, 7: waysandhow.com

JUHLAJÄRJESTÄJÄ

Tiia on 35-vuotias juristi Töölöstä. Kiireisen työn vastapainona hän nauttii laatuajan viettämisestä ystäviensä seurassa. Saatuaan tiedon pääsystään työpaikkansa osakkaaksi, Tiia vuokraa Teurastamon panimoravintolan kabinetin juhlistaakseen tätä erityistä hetkeä parhaiden ystäviensä seurassa. Tiia on suunnitellut juhlien tarjoilut ja muut yksityiskohdat yhdessä panimoravintolan osaavan henkilökunnan kanssa. Illan pikkutunneilla Tiia lähtee taksilla kotiin hyvillä mielin. Juhlien jälkeinen kabinetin siivous kuului myös Tiian hankkimaan palveluun.

Tiia kutsuu parhaat ystävänsä juhlimaan kanssaan saavutustaan panimoravintolan kabinettiin.

Hän valmistautuu ulos lähtemiseen.



Onnistuneen illan jälkeen Tiia menee taksilla kotiin.



Illan edetessä juhलaseurue siirtyy ravintolan alakertaan juhlimaan.



Tiian ystävät saapuvat ja ilta alkaa maljojen kilistelyllä.



Tiia saapuu paikan päälle ja kaikki on jo valmiina juhla varten - niin kuin oli sovittu.



Tiia nappaa lähelle aluetta kulkevan raitiovaunun.

Kuvat: 1: logo-studio.blogspot.fi, 2: quietlunch.com, 3: toinenlinja.fi, 4: marthastewart.com, 5: manowarbrewing.com, 6: teurastamo.com, 7: lookingtobusiness.com

OLUTHARRASTAJA

54-vuotias Pekka asuu perheineen itäisessä Helsingissä, Rastilassa. Perheen jokavuotisten Englannin ja Keski-Euroopan matkojen saatossa Pekasta on tullut vannoutunut olutharrastaja ja hänen kiinnostus erityisesti maukkaiden kotimaisten pienpanimotuotteiden löytämiseen on kasvanut. Kalasataman vierelle avautunut pienpanimo on herättänyt Pekan mielenkiinnon ja hän on tutkinut asiaa Internetissä ja huomannut siellä järjestettävän olutkurssin. Pekka on ensimmäisten joukossa ilmoittautumassa kurssille.

Pekka on ilmoittautunut Teurastamo-alueen pienpanimon olutkurssille netissä.

Hän menee kurssille metrolla. Kalastaman metroasemalta kävelyä tulee alle 500m.



Kurssi alkaa esittelykierroksella tuotantotiloissa.



Kurssilaiset pääsevät maistelemaan erilaisia oluita.



Kurssin päätteeksi tarjolla on tapas-henkinen noutopöytä.



Pekka jää nauttimaan muutaman oluen muiden kurssilaisten kanssa.



Onnistuneen kurssipäivän päätteeksi, Pekka suuntaa kotiin panimon myymälän kautta.

Kuvat: 1: zakovska.deviantart.com, 2: commons.wikimedia.org, 3: trevandrobsbeerblog.blogspot.fi, 4: stayinsavannah.com, 5: oodboozeshoes.blogspot.fi, 6: panimoravintolakoulu.fi, 7: doorcountybeer.com

6.

TAVOITTEET &
RAJAUS

6. TAVOITTEET JA RAJAUS

6.1 SUUNNITTELUTAVOITTEET

Suunnittelutavoitteenani on päästä hyödyntämään taustatutkimusmateriaalia suunnittelutyössäni. Suunnitteluani ohjaa yhdessä asiakkaan kanssa määritellyt asiakasryhmät ja toivottujen toimintojen asettamat vaatimukset. Tavoitteita ohjaa se, että rakennuksen julkisivu on suojeltu, joten suunnittelutyö keskittyy sisätilan korostamiseen ja sen hyödyntämiseen parhaalla mahdollisella tavalla.

Tavoitellut asiakasryhmät:

1. Päiväasiakkaat
2. Ruokahifistelijät
3. Aktiiviset kaupunkilaiset
4. Lapsiperheet
5. Urbaanit aikuiset
6. Lähialueen toimistotyöntekijät





6.2 TOIMINNALLISET TAVOITTEET

Suunnittelun toiminnallisia tavoitteita ohjaavat tekijät:

- kaupunkitilan aktivoiminen
- vuodenaikojen merkitys alueelle
- saavutettavuus
- koko rakennuksen hyödyntäminen mahdollisimman tehokkaasti
- aktiivinen käyttö ympäri vuoden
- löytää tiloille sopivat massoitteet
- kehittää houkuttelevaksi olohuoneeksi

6.3 VISUAALISET- JA ELÄMYSTAVOITTEET

Visuaaliset- ja elämystavoitteet:

- idyllin säilyttäminen vanhan säästämisellä
- kontrastit
- voimakkuus
- rouheus
- karun sympaattinen
- ajan henki

6.4 TALOUDELLISET TAVOITTEET

Taloudelliset tavoitteet:

- monipuolinen tarjonta
- vetovoimaisuus
- kaupallisesti vireä
- korjausrakentaminen uudisrakentamista kalliimpaa

6.5 YMPÄRISTÖTAVOITTEET

Ympäristötavoitteet:

- ekologiset rakennus- ja sisustusmateriaalit
- pientuotannon ja lähiruuan suosiminen
- second hand (esim. kierrätyskalusteet)

6.6 RAJAUS

Jäätehdas on rakennuksena sellainen, että se vaatii eri rakennusosien kunnan selvittämistä ammattilaisen toteuttamana ennen remonttiin ryhtymistä. Toteutuessaan projekti vaatisi erillistä rakenne- ja LVI-suunnittelijan mukana oloa. Olen jättänyt näiden asioiden suunnittelun rajaukseni ulkopuolelle, joten en ota niihin kantaa opinnäytetyössäni.

Tavoitteenani ei ole tehdä yksityiskohtiin keskittyneitä korjaussuunnitelmaa vaan pyrkiä esittämään rakennuksen potentiaali uudessa käyttötarkoituksessa. Suunnitelmani pääpaino on käyttötarkoitusten olennaisten toimintojen esittämisessä sekä toimintojen sijoittumisessa tiloihin. Keskityn erityisesti pienpanimotilojen ja panimoravintolan tilojen suunnitteluun. Esitän pienpanimon tuotantotilat periaatteellisina kuvina. Toteutuessaan tuotantotilat tulisi suunnitella yhdessä panimon ja laitetoimittajan kanssa.

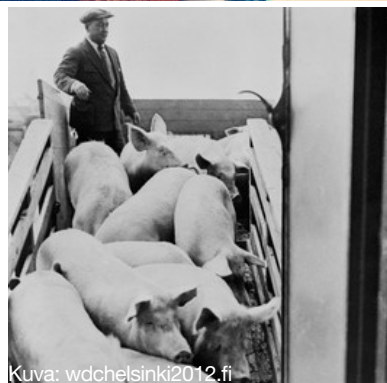
Panimoravintolan ja kahvilan sisustukset olen luonut toimeksiantajalle esittelemieni sisustuskonseptien (esitellään tarkemmin sivulla 75) ja hänen tekemien valintojen pohjalta. Otan työssäni kantaa viitteellisesti materiaaleihin, kalusteisiin, valaistukseen ja akustiikkaan. Esittelen suunnitelmani pohjapiirustusten, leikkauksien ja 3D-mallinusten avulla.



Oluttapahtuma Manchesterissa, kuva: Kreetta Airila



Rennot huonekalut, kuva: Kreetta Airila



Kuva: wdchelsinki2012.fi



Idyllin säilyttäminen, kontrastit,
voimakkuus, rouheus, ajan henki,
aitous, ekologisuus, avoimuus,
ystävälliset ihmiset, ainutlaatuisuus,
ei liian kaupallista, monipuolisuus,
sekoitus karua ja haurasta

Lapset valtaamassa kaupunkitilaa, kuva: Kreetta Airila

7.

SUUNNITTELUPROSESSI

7. SUUNNITTELUPROSESSI

7.1 TOIMINNAN VAATIMUKSET TILASSA

Aloitin suunnitteluprosessin syksyllä 2012 valokuvaamalla Teuras-tamo-alueella ja erillisellä tutustumiskäynnillä Jätehdas-rakennukseen Helsingin Tukutorin toimitusjohtajan Timo Taulavuoren kanssa. Arkkitehtitoimisto Kari Ristola Oy on tehnyt alueen alkuperäisistä rakennuksista uudet, tarkennetut pohjakuvat. Pystyin aloittamaan tilaratkaisujen miettimisen arkkitehtitoimistolta saamani CAD-aineiston avulla.




Toimeksiantaja toivoi rakennukseen sijoitettavaksi pienpanimon, jonka yhteydessä olisi panimoravintola sekä erillinen puoti. Rakennuksen toinen toimija olisi leipomo. Kahvila ja leipomomyymälä olisivat liittyneinä leipomon toimintaan.

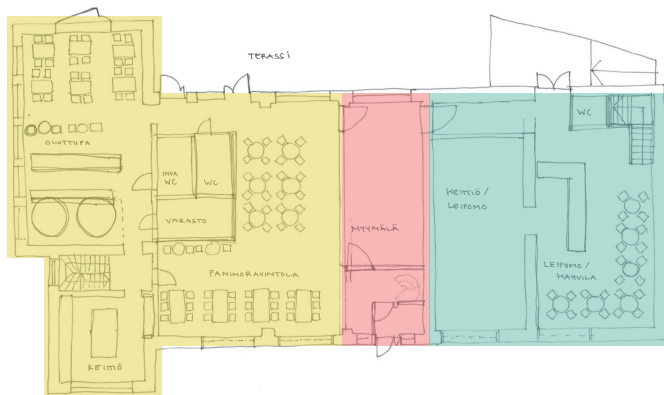
Aloitin suunnittelun toimintojen sijoittelun miettimisellä katutasosta, sillä nämä tilat olisivat eniten asiakkaiden käytössä. Tein kymmenen käsivaraista pohjaluonnosta, joissa yritin löytää erilaisia ratkaisuja kuvitteellisille toimijoille ja heidän tarpeilleen.

Toimijoiden tilatarpeet selvenivät entisestään tekemieni opintomatkojen avulla ja etenkin vierailu Panimoravintola Koulussa, Turussa auttoi panimon tilojen hahmottelussa. Looginen sijainti esimerkiksi panimon korkeille laitteille löytyi rakennuksen itäisestä

päädystä ja muiden panimoon liittyvien tilojen sijainti ratkesi tätä kautta. Turkuun tekemäni opintomatkan jälkeen valitsin pohjaratkaisuista kaksi parhaiten toimivaan pohjaan (rajattu punaisella) ja jatkoin näiden työstöä eteenpäin.

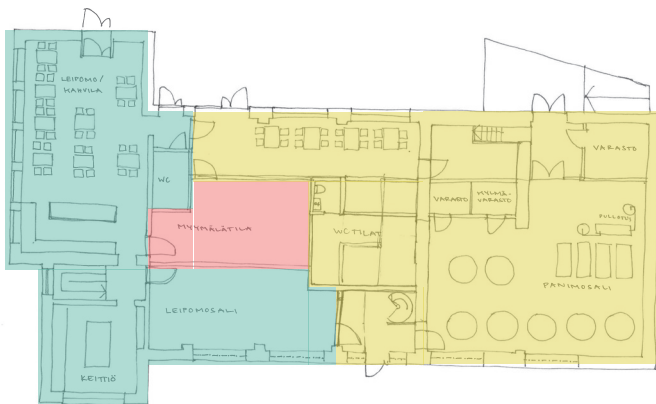
Ravintolan sijoittaminen korkeampaan osaan rakennusta mahdollisti parviratkaisun miettimisen tilaan. Parven avulla ravintolatilaa saataisiin kaksi erityyppistä aluetta ja avoimeen osaan jäävät, sisäpihan puoleiset ikkunat näkyisivät koko korkeudeltaan. Parven alapohja on suora levytetty pinta, johon myös valaistus olisi mahdollista upottaa. Suunnitelmassani parvirakenne on vahvuudeltaan 300 millillä, ja sen kannattelu perustuu metallipalkistoon. Varmistaakseni parven värähtelemättömyyden, siellä kävellessä, olen lisännyt ripustustangon kaiteen kohdalle kytkettynä kattoon asennettavaan palkkiin. Parven tarkemman konstruktiolaskennan tekeminen vaatisi rakennesuunnittelijan asiantuntijuutta.

-  Pienpanimo, panimoravintola
-  Pienpanimon myymälä
-  Leipomo, kahvila



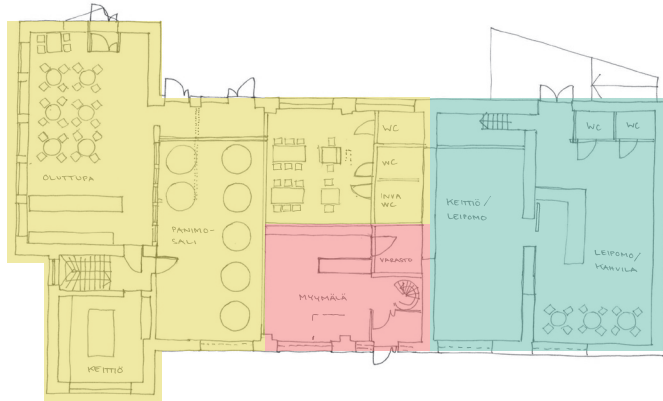
Vaihtoehto A
Istumapaikat:
panimoravintola 72
kahvila 24

- + julkisivu säilyy ennallaan
- + tilat jakautuvat tasaisesti toimijoiden kesken
- + myymälään kulku kadun puolelta
- + panimoravintolassa ruokailusali ja oluttupa erillään
- huonekorkeus mahdollisesti liian matala panimolaitteille
- vähän luonnonvaloa leipomokahvilaan
- leipomokahvilasta heikko näkyvyys ulos



Vaihtoehto B
Istumapaikat:
panimoravintola 16
kahvila 32

- + julkisivu säilyy ennallaan
- + leipomolle tilajako toimiva
- + leipomosaliin kulku myös kadun puolelta
- + leipomokahvilasta hyvä näkyvyys ulos
- panimoravintolan tilat liian pienet
- myymälään kulku muiden tilojen kautta
- ei sisäikkunaa panimosaliin



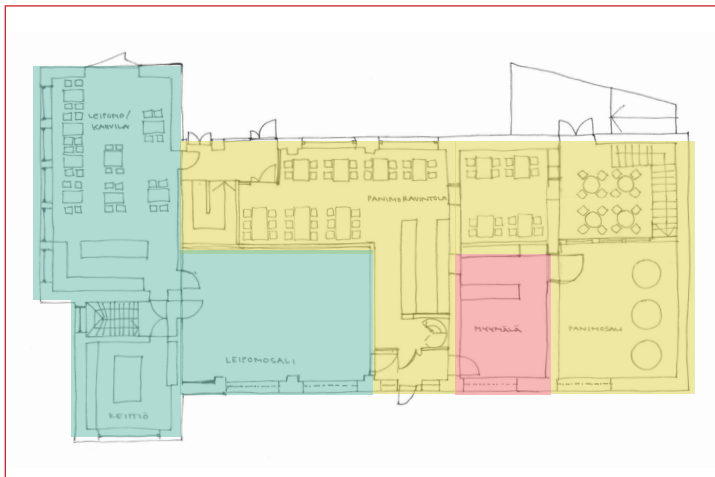
Vaihtoehto C

Istumapaikat:

panimoravintola 44

kahvila 24

- + julkisivu säilyy ennallaan
- + oluttuvasta näkymä panimosaliin
- + myymälään kulku kadun puolelta
- panimoravintolassa melko vähän ruokailupaikkoja
- leipomokahvilaan vähän luonnonvaloa
- leipomokahvilasta heikko näkyvyys ulos



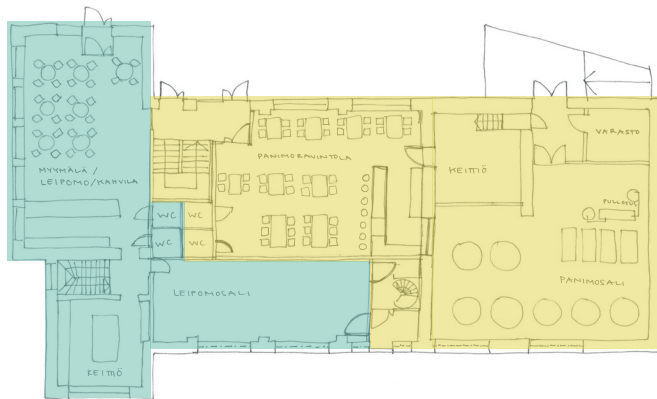
Vaihtoehto D

Istumapaikat:

panimoravintola 66

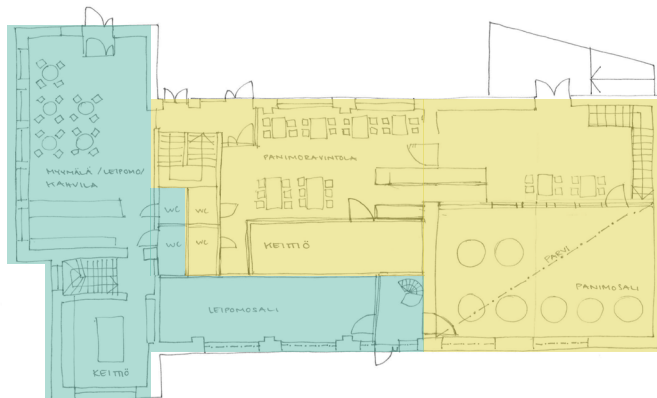
kahvila 36

- + julkisivu säilyy ennallaan
- + leipomolle hyvät tilat
- + leipomokahvilasta hyvä näkyvyys ulos
- + erillinen myymälä (panimon puoti)
- + monta sisäänkäyntimahdollisuutta panimoravintolaan
- panimosaliin kulku myymälän kautta
- panimoravintolan keittiö täytyy sijoittaa muualle



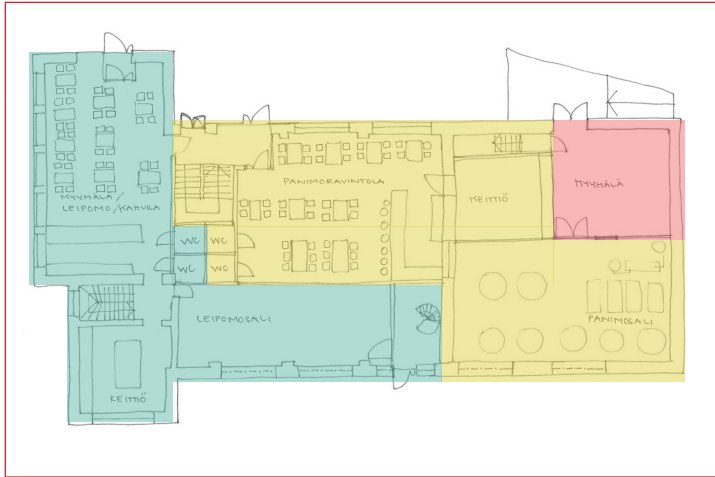
Vaihtoehto E
Istumapaikat:
panimoravintola 47
kahvila 36

- + julkisivu säilyy ennallaan
- + panimoravintolan tiskiltä näkyvyys panimosaliin
- + tilajaottelu luonteva
- + leipomosaliin kulku myös kadun puolelta
- + leipomokahvila: näkee ja tulee nähdyksi
- ei erillistä myymälää



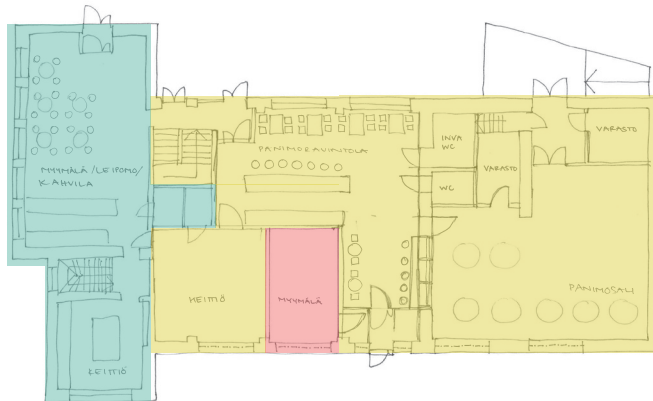
Vaihtoehto F
Istumapaikat:
panimoravintola 44
kahvila 36

- + julkisivu säilyy ennallaan
- + leipomokahvila: näkee ja tulee nähdyksi
- + sisäikkunat panimosaliin
- + panimosalin päällä parvi toisi paljon lisää asiakastilaa
- panimoravintolan keittiö hyvin kapea
- ei erillistä myymälää



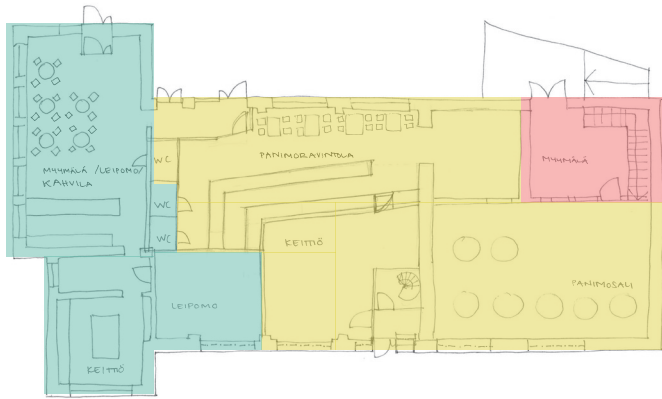
Vaihtoehto G
Istumapaikat:
panimoravintola 47
kahvila 36

- + julkisivu säilyy ennallaan
- + erillinen myymälätila (panimon puoti)
- + sisäikkunat panimosaliin myymälästä ja oluttuvan tiskiltä
- + tilajaottelu luonteva
- + leipomokahvila: näkee ja tulee nähdyksi
- kulku panimosaliin vain myymälästä



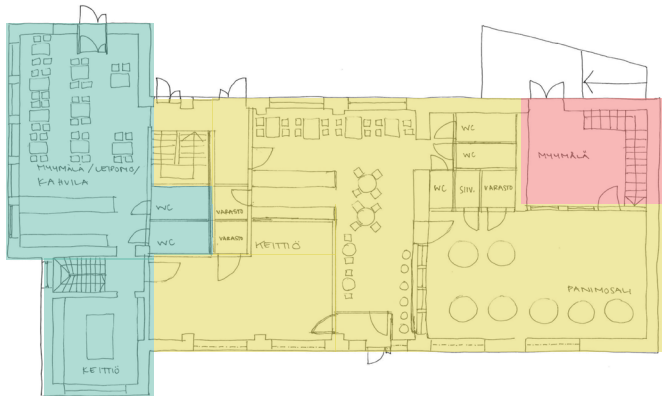
Vaihtoehto H
Istumapaikat:
panimoravintola 32
kahvila 32

- + julkisivu säilyy ennallaan
- + myymälään kulku kadun puolelta
- + näkymät panimosaliin ravintolan puolelta
- + leipomokahvila: näkee ja tulee nähdyksi
- leipomosali siirretty kellarikerrokseen
- vähän istumapaikkoja panimoravintolassa



Vaihtoehto I
Istumapaikat:
panimoravintola 32
kahvila 32

- + julkisivu säilyy ennallaan
- + erillinen myymälä (panimon puoti)
- + sisäikkuna panimosaliin
- + leipomokahvila: näkee ja tulee nähdyksi
- ravintolassa liian vähän asiakaspaikkoja

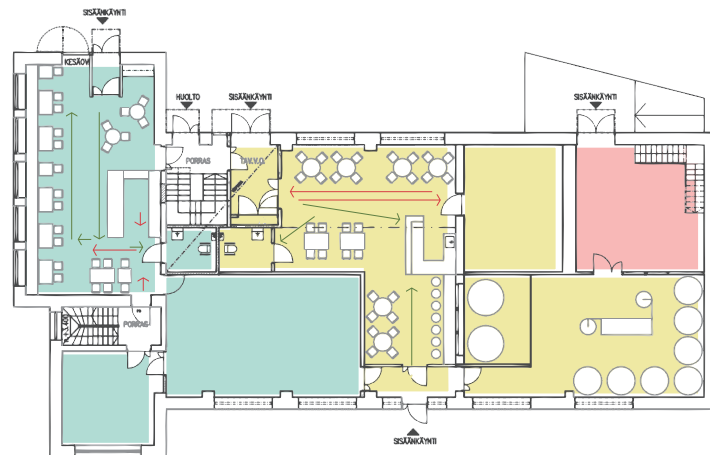
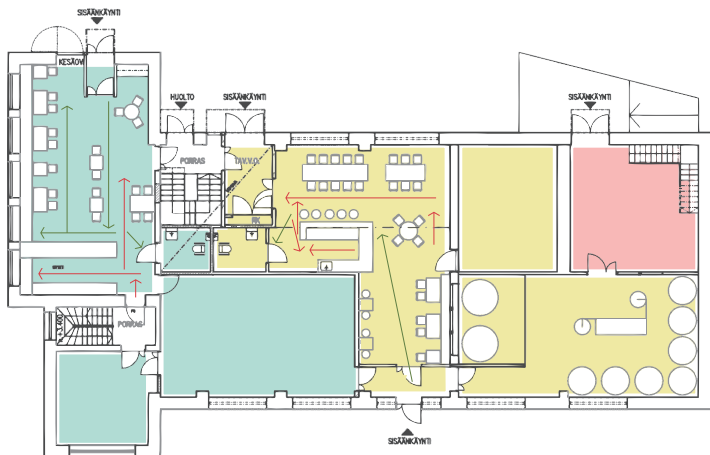
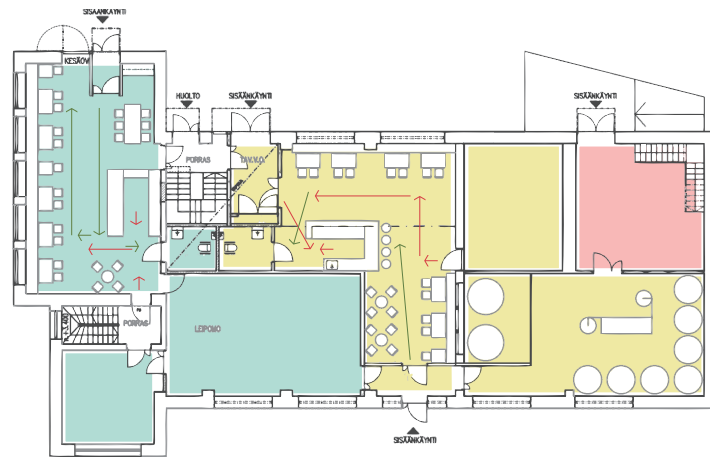
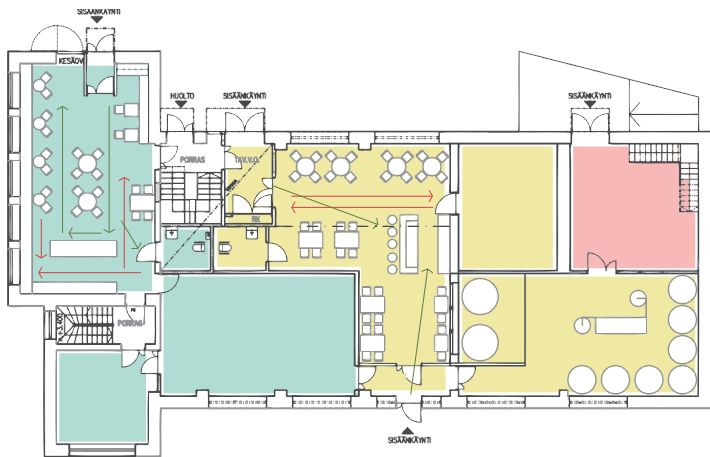


Vaihtoehto J
Istumapaikat:
panimoravintola 34
kahvila 40

- + julkisivu säilyy ennallaan
- + erillinen myymälä (panimon puoti)
- + leipomokahvila: näkee ja tulee nähdyksi
- + sisäikkunat panimosaliin
- + panimon keittiöön kulku kadun puolelta ja paljon tilaa
- leipomosali siirretty kellarikerrokseen
- ravintolassa niukasti asiakaspaikkoja

Maaliskuussa 2013 esittelin valitut kaksi pohjaratkaisua toimeksiantajalle, Timo Taulavuorelle. Käymämme keskustelun päätteeksi päädyimme pohjavaihtoehto G:hen, sillä siinä myymälä sijoittui sisäpihan puolelle ja ratkaisussa pienpanimolle jäi myös enemmän pinta-alaa käytettäväksi. Keskustelussa heräsi myös kysymys, olisiko mahdollista järjestää kulku ravintolatilasta myymälään myös sisätilojen kautta. Tapaamisen jälkeen tutustuin vielä tarkemmin tilojen toimintoihin liittyviin RT-kortteihin ja pyrin vastaamaan suunnittelussa tarkennetummin havaitsemiini ongelma-kohtiin. Esimerkiksi WC-tilojen määrän pohtiminen suhteutettuna asiakaspaikkamääriin, ravintolan keittiön koko verrattuna ravintolan kokoon, sekä sen sijainti ja kulku eri kerrosten välillä antoivat lisähaasteita suunnittelutyöhön. Vaikka en keskittynytkään näiden alueiden tarkempaan miettimiseen, oli välttämätöntä löytää niille tarvittavat tilavaraukset ja järkevät ratkaisut vaikka vain periaatetasolla. Uusien väliseinien lisääminen ja korkeamman osuuden uusi välipohja tekevät koko rakennuksen tehokkaan hyödyntämisen mahdolliseksi.

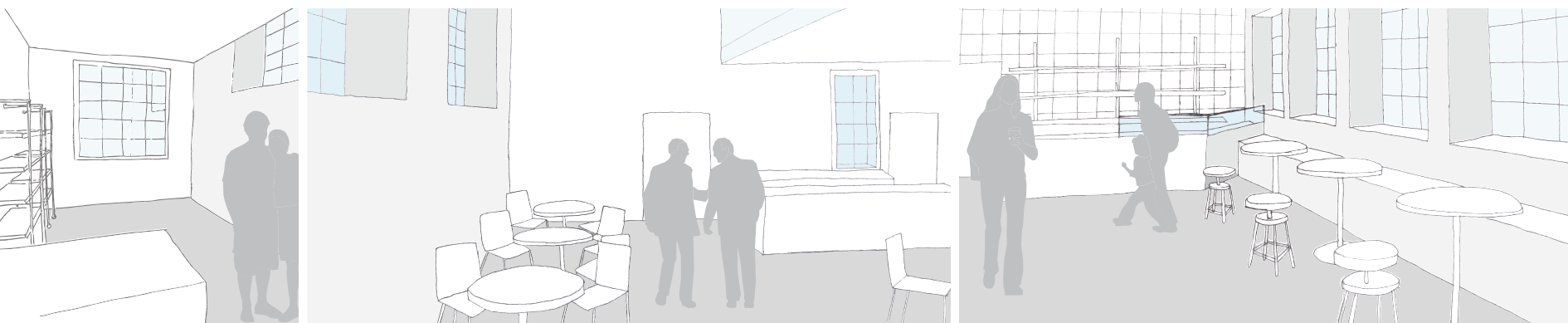
Suurimmat muutokset tapahtuivat siirtäessäni ravintolan keittiön toiminta kokonaan toiseen kerrokseen. Näin ollen ajatus alakeran oluttupa-tyyppisestä ympäristöstä ja yläkerran ravintolamaisemmasta hengestä toteutui paremmin ja ravintolan keittiön koko oli mahdollista kasvattaa asiakaspaikkojen vaatimaan neliömäärään (n. 50-60m²). Myös kulku keittiön ja ravintolasalin välillä yksinkertaistui. Ratkaisu mahdollisti myös katutasossa sisäkautta järjestettävän kulkuyhteyden ravintolan ja myymälän välille sekä sosiaalityötilojen ja henkilökunnan wc-tilojen siirtymisen lähemmäksi ravintolan baaritiskiä. Monipuolisemman tarjonnan vuoksi sijoitin ravintolan yläkertaan myös kabinetti-tilan, jota olisi mahdollista vuokrata juhla- ja kokouskäyttöön.



Valitun pohjavaihtoehdon (vaihtoehto G) pohjaratkaisujen tutkimista kalustuksen ja kulkuvirtojen kautta (punaisella henkilökunta, vihreällä asiakkaat).

Sain hahmotettua kohteen tarkan tilaohjelman vasta maaliskuun viimeisinä päivinä ja tässä prosessissa 3D-mallinnuksesta oli korvaamaton apu. Tein ennen mallinnuksen aloitusta muutamia luonnoksia, mutta totesin hyvin pian tietokoneella suunnitelman työstämisen minulle luonnollisemmaksi tavaksi. Mallinnuksen kautta huomasin muutamia seikkoja, joita en ollut pohjien ja luonnoksien kautta huomannut. Sen avulla lopullinen tilasuunnitelma selkeytyi.

Tilojen luonnostelua. Näkymä pienpanimon myymälästä, panimoravintolasta ja kahvilasta. Kuvat: Kreetta Airila.



3D-mallinnuksen alkutaipaleet. Näkymä pienpanimon myymälästä, panimoravintolasta ja kahvilasta. Kuvat: Kreetta Airila.



7.2 VISUAALINEN VAIKUTELMA JA MUUTTUVAT TEKIJÄT

Kolmen erityyppisen sisustuskonseptin luominen auttoi keskustelussa toimeksiantajan, Helsingin Tukutorin toimitusjohtajan Timo Taulavuoren kanssa sisustuksen visuaalisesta ilmeestä. Pyrin konseptien suunnittelussa selkeisiin eroihin, jotta valinnan tekeminen helpottuisi. Taulavuori päätyi panimoravintolan kohdalla vaihtoehtoon C, joka nojaa perinteisempään oluttuvan ilmapiiriin, mutta modernilla otteella. Hänen innostuessaan myös vaihtoehdosta B ja aikataulun sallissa lupauduin myös tekemään kahvilan sisustuksen periaatetasolla pohjautuen kyseiseen sisustuskonseptiin.

Konseptien värivalintojen innoittajana toimi funktionalismin sisäväreiden värikartta (Tikkurila, 2004, 107). Sisustuskonsepti B:n vihreä ja keltainen ovat suoraan aikakauden korosteväreinä käytettyjä sävyjä. Lisäsin prosessin edetessä panimoravintolan sisustuskonseptiin myös vihertävän sävyn, jotta tilat toimisivat jatkumona toisilleen, mutta samalla erottuisivat selkeästi omiksi miljöiksi. Oli myös tärkeää pitää sisustustyyliä tarpeeksi erilaisina verrattuna esimerkiksi Teurastamon Kellohallin niukasta tyylistä.

Panimoravintolan materiaalivalintoja miettiessä oli tärkeää, että ne muodostavat tilasta intiimin, lämminhenkisen ja rennon ympäristön, joka houkuttelisi asiakkaita viettämään aikaa tilassa. Voimakkailla ja lämpimillä sävyillä toivotun tuloksen saavuttaminen on mahdollista. Kuitenkin oli tärkeää muistaa kontrastit, jotta tilan ilmeestä ei tulisi liian hyökkäävä. Sisätilojen haluttiin myös erovan tarpeeksi voimakkaasti ympäröivästä, karusta Teurastamo miljööstä. Panimoravintolan korkeaa tilaa oli mahdollista madaltaa visuaalisesti jatkamalla seinien vihertävää sävyä myös kattoon. Se myös tekee ravintolan alakerrasta ja parvesta yhtenäisemmän ko-

konaisuuden. Muutamat punaiset seinäpinnat toimivat vihreälle vastavärinä. Parven alakaton maalaaminen miltei mustaksi korostaa tilan oluttupailmapiiriä ja sen vastakohtana vaalea lattiapinta pitää tilan kuitenkin tarpeeksi valoisana. Panimoravintolassa voimakkaana visuaalisena elementtinä toimii myös panimotilasta sisäikkunan kautta näkyvät kuparipäälysteiset kattilat. Panimon myymälästä näkyvä panimotiloihin on erilainen. Ikkunasta avautuu näkyvä panimotilan perälle, jossa sijaitsee alumiiniset käymistankit.

Kahvilan puolella alkuperäiset rapatut ja maalatut betoniseinät maalataan funktionalismin henkeen vaaleiksi ja lattiapinta säilytetään maalattuna betonina. Tilojen muuttuessa radikaalimmin panimoravintolan osalta alkuperäinen betonilattia säilytetään mahdollisuuksien mukaan. Panimoravintolan parvelle lattiapinnaksi soveltuu tyyllisesti ja askelääniä vaimentamaan villainen kokolattiamatto. Se muodostaa myös selkeän kontrastin katutason tilojen koviille betonipinnoille. Panimoravintolassa maalatuille seinäpinnoille vastakohtana toimii epäsymmetrinen tummaksi käsitelty, vaakasuuntainen paneeliseinä. Koska paneelit ovat erilevyisiä, seinän vaakalinjaisuus ja niiden visuaalisesti tilaa leventävä vaikutus on pienempi kuin samankokoisilla paneeleilla.

Kahvilaan johtavan tuulikaapin seinät ja ovi sekä panimoravintolan kadunpuoleisen sisäänkäynnin ja panimoravintolan välinen uusi väliseinä olisi lasia. Lasimateriaali päästää valon kulkemaan tilojen läpi. Tuulikaapeista ei tule tunkkaisia vaan ne pysyvät avoimina. Lasi toimii myös vastakohtana vankuille ulkoseinille.

A

AJATON
KARHEA
SELKEÄ



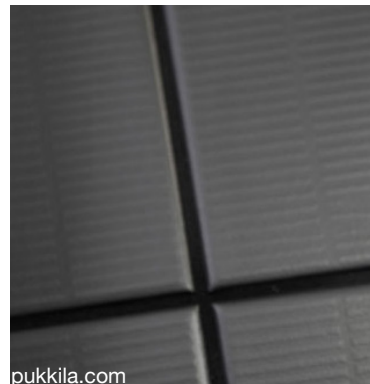
hiramekidesign.com



images.meredith.com



wwf.fi



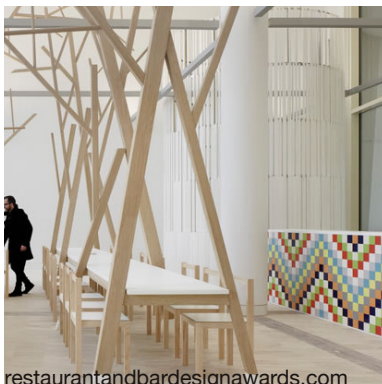
pukkila.com

B

NUOREKAS
ILMAVA
GRAAFINEN



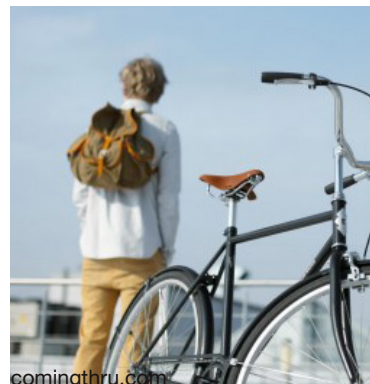
artek.fi



restaurantandbardesignawards.com



styrodecor.com



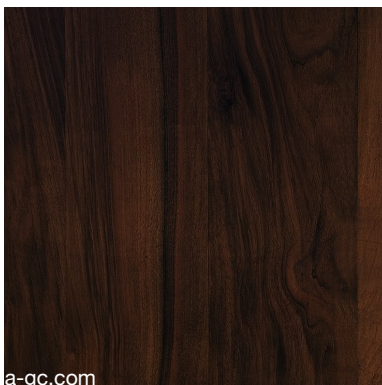
comingthru.com

C

MAUSTEINEN
TUUNATTU
RENTO



ziegz.com



a-gc.com



openbuildings.com



boxwoodclippings.com

7.3 KALUSTEET

Tilojen irtokalustuksen valitsin viitteellisesti, mutta niiden tulee tukea valittuja sisustustyyliä. Kalustuksen tehtävänä on mahdollistaa tilojen toiminnot ja korostaa tavoiteltua tunnelmaa.

Kahvilan irtokalustuksen valintaa ohjasi pitkälti se, että päätin säilyttää alkuperäisen ikkunarivistön alle valetun betonisen penkin. Se toimii suunnitelmassani asiakkaiden istuimena. Korkeutensa (650 mm) takia sen eteen tulee asentaa jalkatuki. Penkkiin asennetaan myös istuinpehmuste ja selkänoja istuimukavuuden takaamiseksi. Ikkunapenkkiä vastapäisiksi tuoleiksi valitsin Artekin, vuonna 1935 Alvar Aallon suunnitteleman K65-tuolin valkoiseksi maalattuna. Kahvilan pöytäratkaisuna toimii vaneripintainen, keskijalallinen pöytä. Kahvilan perälle sijoitin normaalikorkuisia istuinryhmiä, jotta mahdollisimman monille käyttäjille löytyisi mieluisa istuinpaikka. Näiksi kuudeksi tuoliksi valitsin Ilmari Tapiovaaran vuonna 1946 suunnitteleman Domus-tuolin. Näistä kuudesta tuolista kaksi on maalattu kahvilan sisustuskonseptin vihreällä sävyllä (Tikkurila V 370) ja muut neljä ovat valkoiseksi maalattuja.

Panimoravintolan irtokalustuksen miettiminen alkoi erityyppisten istuinalueiden pohtimisella. Pääsisäänkäyntiin sijoitin korkeat baarijakkaralliset ryhmät. Niiden ääreen mahtuu isompikin ryhmä asiakkaita. Baaritiskin eteen jätin tyhjää tilaa, jotta tiskillä asiointiin olisi tarpeeksi tilaa. Tiskin ja väliseinän väliin jäävälle alueelle sijoitin kaksi neljän hengen normaalikorkuista pöytäryhmää.

Kaikki tilan baarijakkarat ovat pussia, selkänojattomia tuoleja, lukuun ottamatta kolmea baaritiskin sivussa olevaa istuinta. Jakkaroitten muotokieli on kevyt ja ne sopivat ulkonäöllisesti valitsemieni pikkutuolien seuraan. Kolme metallirunkoista jakkaraa baaritiskin sivussa erottautuu muiden jakkaroitten joukosta. Kevyen ja tumman ulkomuodon ansioista ne tuntuvat miltei häviävän tiskin tummaan pintaan.

Pikkutuolien valinnassa pyrin löytämään hengeltään samantyyppisiä, mutta tarpeeksi erilaisia istuimia. Niiden ulkonäössä tuli olla



finnishdesignshop.fi



mater.dk



ncnordicare.se



ncnordicare.se



ncnordicare.se

vaikutteita perinteisistä pinnatuoleista. Näiden erilaisten tuolien muodostamat ryhmät tekevät tilasta rennon oloisen. Katutasossa pikkutuolit ovat kuitenkin kaikki samanlaisia, jotta tilasta ei tulisi liian sekava.

7.4 VALAISTUS

Tilojen suuret pikkuruutuiset ikkunat päästävät tiloihin paljon luonnonvaloa, mutta etenkin talvikautena keinovalaistuksen merkitys korostuu. Tilojen valaisu perustuu riittävään yleisvaloon ja käytötarkoituksen mukaan määräytyvään valaistusratkaisuun. Sisäikkunat panimoravintolasta ja myymälässä panimosaliin tuovat tiloihin lisää luonnonvaloa.

Kahvilassa ja panimoravintolassa valaistus muodostuu yleisvalosta ja pöytäryhmien päälle sijoitettavista sisustusvalaisimista, jotka

tuovat kohdevaloa pöytäryhmiin. Lisäksi tiloihin kaivataan säädeltävissä olevaa kohdevaloa tiskien läheisyyteen ja tuotteiden valaisuun. Panimoravintolan parvirakenteen alakatto mahdollistaa myös valaisimien upotuksen sen levytettyyn alapintaan.

7.5 AKUSTIIKKA

Kohteen ravintola- ja kahvilatilojen ääniympäristöt ovat haasteelliset sekä arkkitehtonisesti että valittujen materiaalien takia. Akustiikkapohdintaani auttoi vierailu Teurastamon Kellohallissa, sillä vaikka tila on korkeampi ja isompi kuin suunnittelemani tilat, on se kuitenkin hyvin samankaltainen kohteena. Siellä akustiikkalevyt olivat kiinnitettynä suoraan katto- ja seinäpintoihin. Suunnitelmassani ravintolan ja kahvilan kattopinnat vuorataan akustiikkalevyin, suorakiinnitteisesti joko ruuvein tai liiman avulla kattoon. Molemmissa kohteissa levyt pinnoitetaan muun kattopinnan mukaisella sävyllä.



fagerhult.com

fagerhult.com

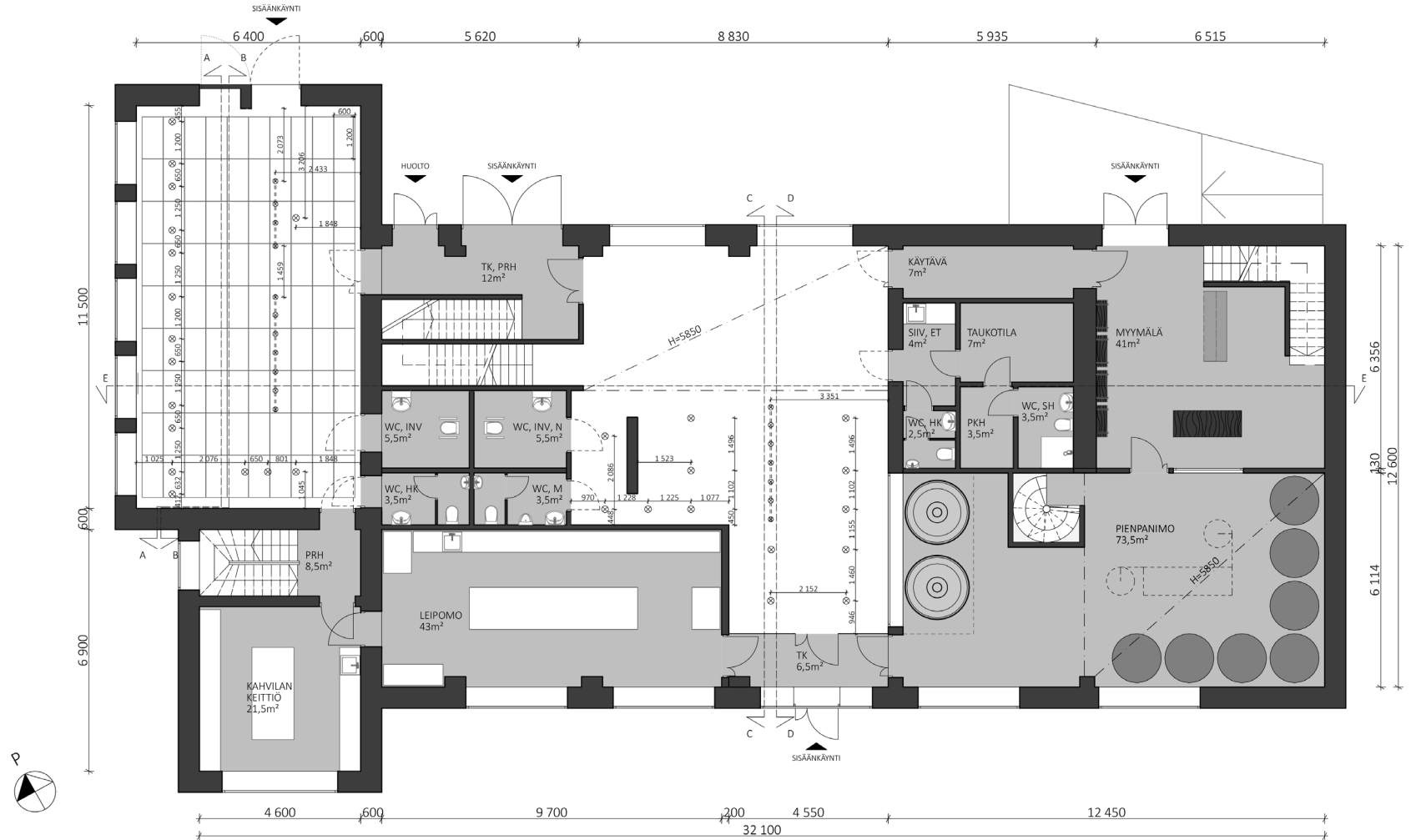


muoto.com

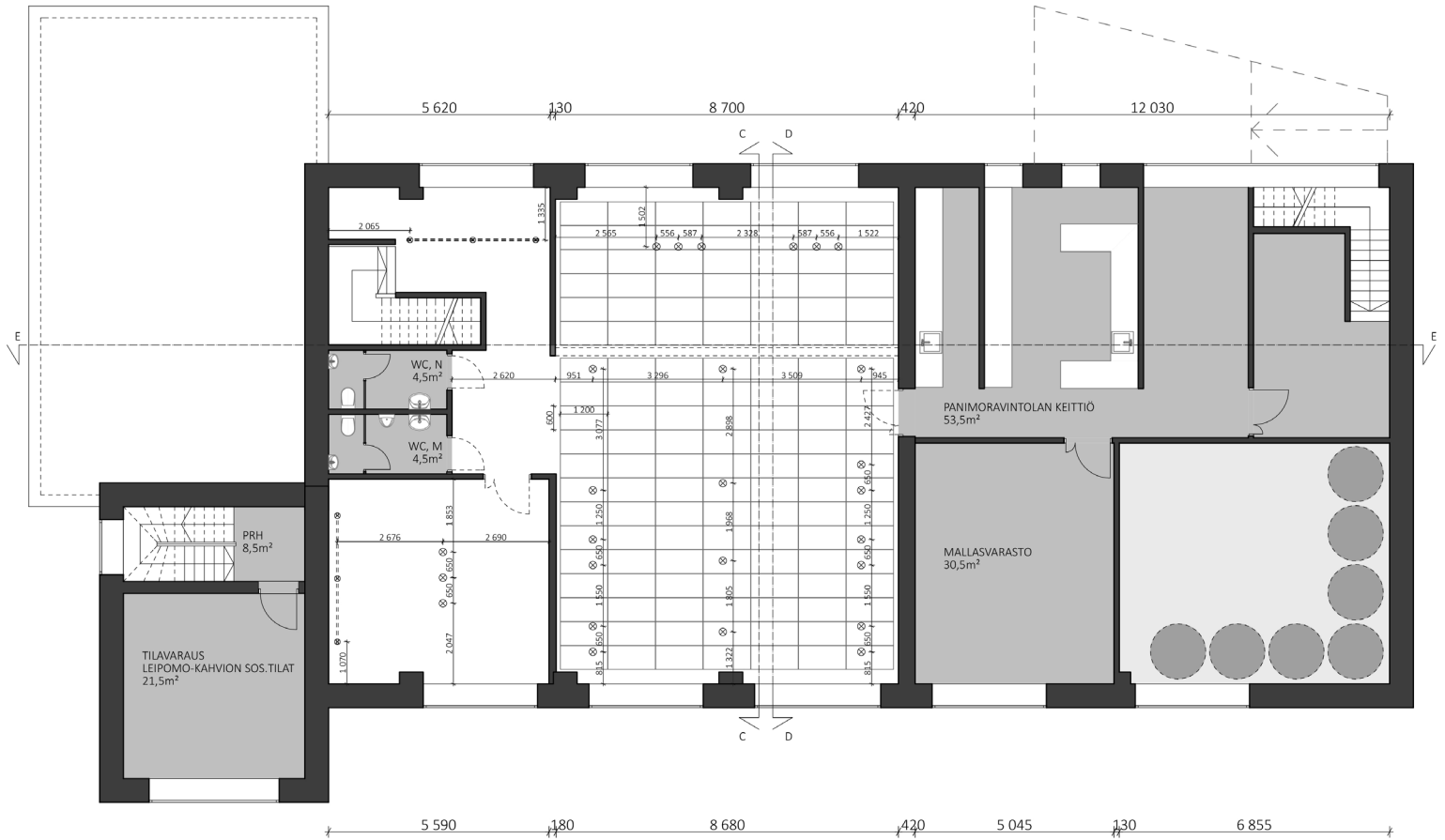


Teurastamon Kellohallin akustiikkaratkaisu, kuva: Kreetta Airia

1. KRS: KAHVILAN JA PANIMORAVINTOLAN KATTOKAAVIO



2. KRS: PANIMORAVINTOLAN PARVEN JA KABINETIN KATTOKAAVIO



8.

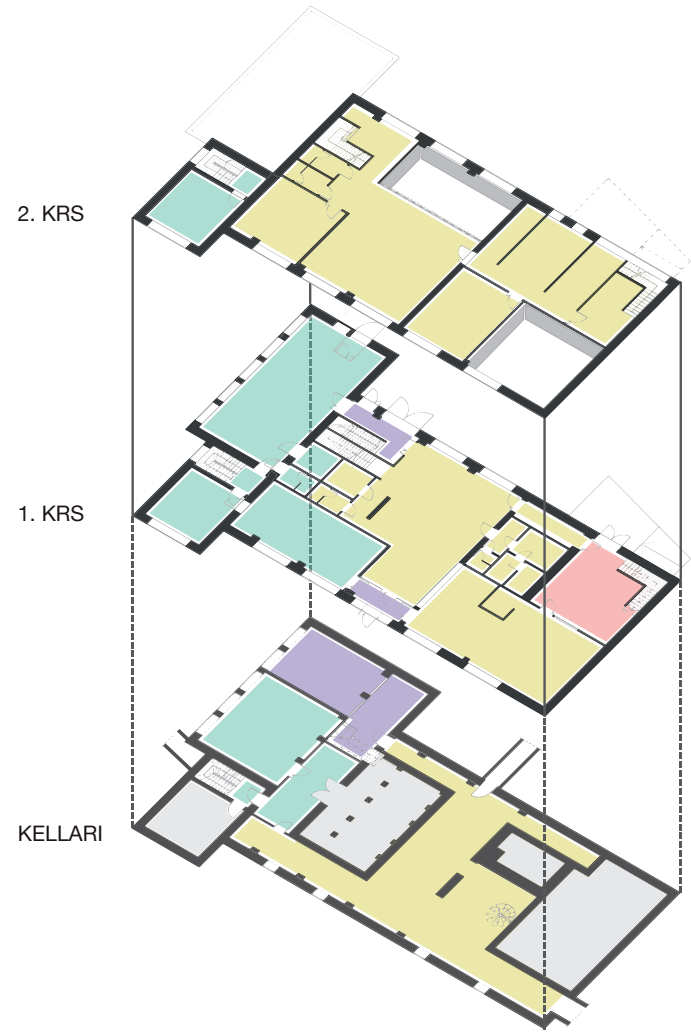
TILASUUNNITELMA

8. TILASUUNNITELMA

8.1 POHJARATKAISUT JA LEIKKAUKSET

Lopullisen tilasuunnitelman hahmottaminen vaati minulta kerrosten välisten suhteiden miettimistä. Vaikka osan tiloista jätin suunnittelutyöni rajauksen ulkopuolelle, pyrin löytämään kaikille oleellisille toiminnoille vaadittavat tilat. Keskittyessäni pienpanimon toimintaan ja selviettäessäni, miten tällainen laitos toimii, sain suunniteltua koko rakennuksen tehokkaaseen käyttöön. Myös kellaritilat tulisivat hyödynnettyä tärkeänä osana panimoprosessia.

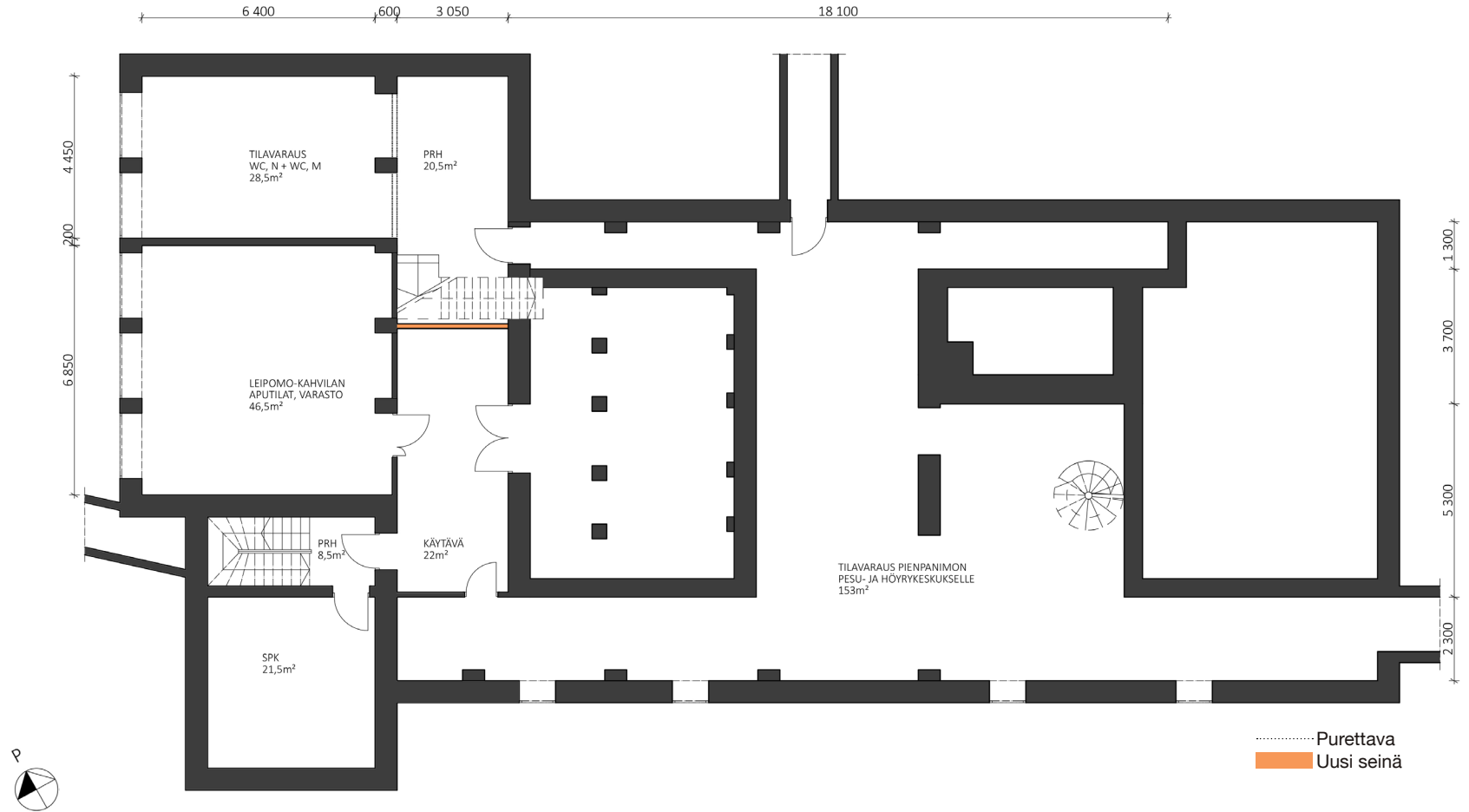
Panimoravintolan osalta parhaana muutoksena pidän keittiön siirtämistä toiseen kerrokseen ja erillisen kabinettitilan suunnittelua. Näillä muutoksilla panimoravintolan käyttömahdollisuudet kasvoivat ja tiloja voitaisiin hyödyntää tehokkaammin eri vuorokauden aikoina.



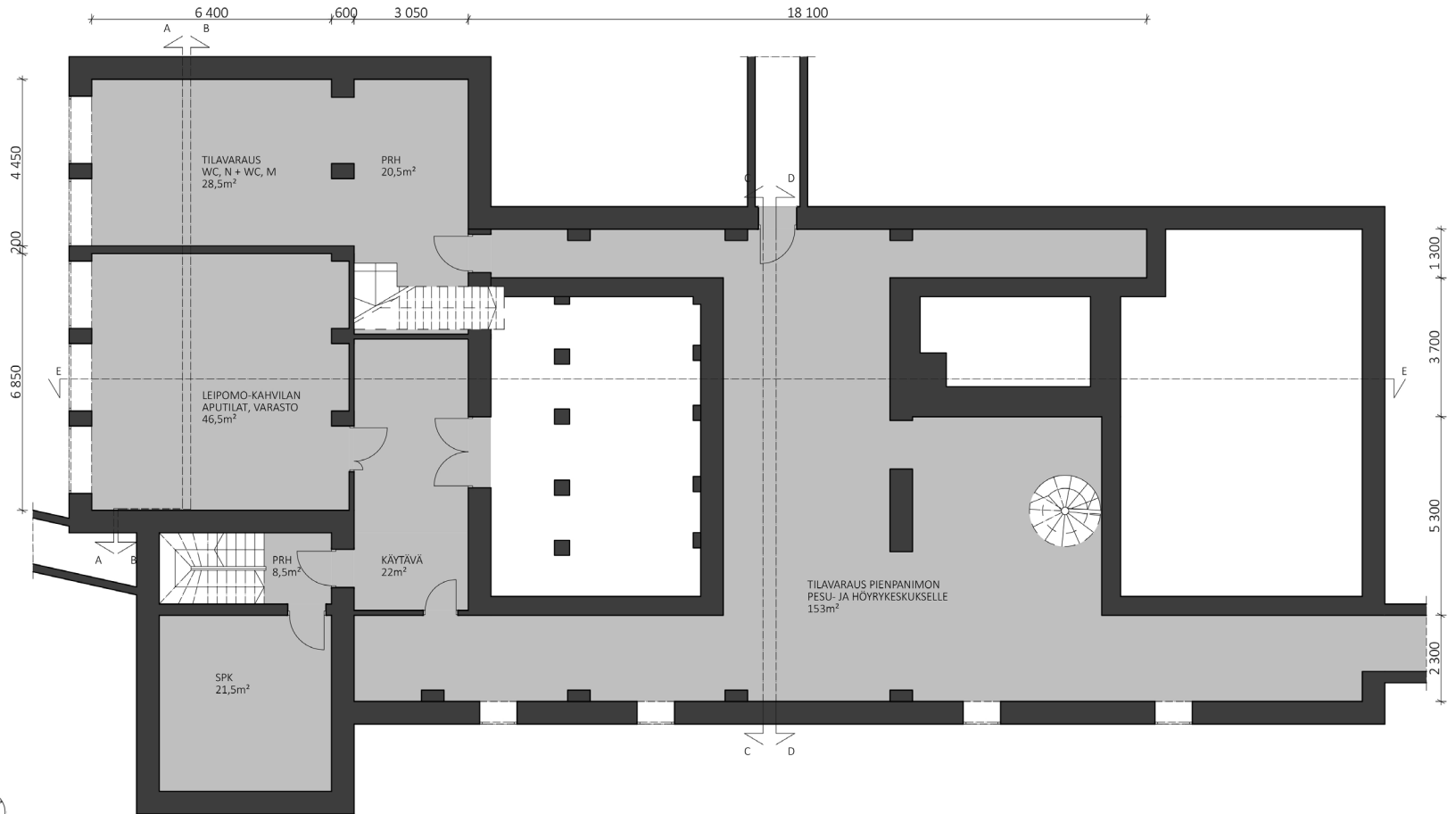
- Pienpanimo, panimoravintola
- Pienpanimon myymälä
- Leipomo, kahvila
- Toimijoiden yhteisessä käytössä olevaa tilaa

KELLARI: PURKUPIIRUSTUS JA UUSIEN SEINIEN SIJAINTI

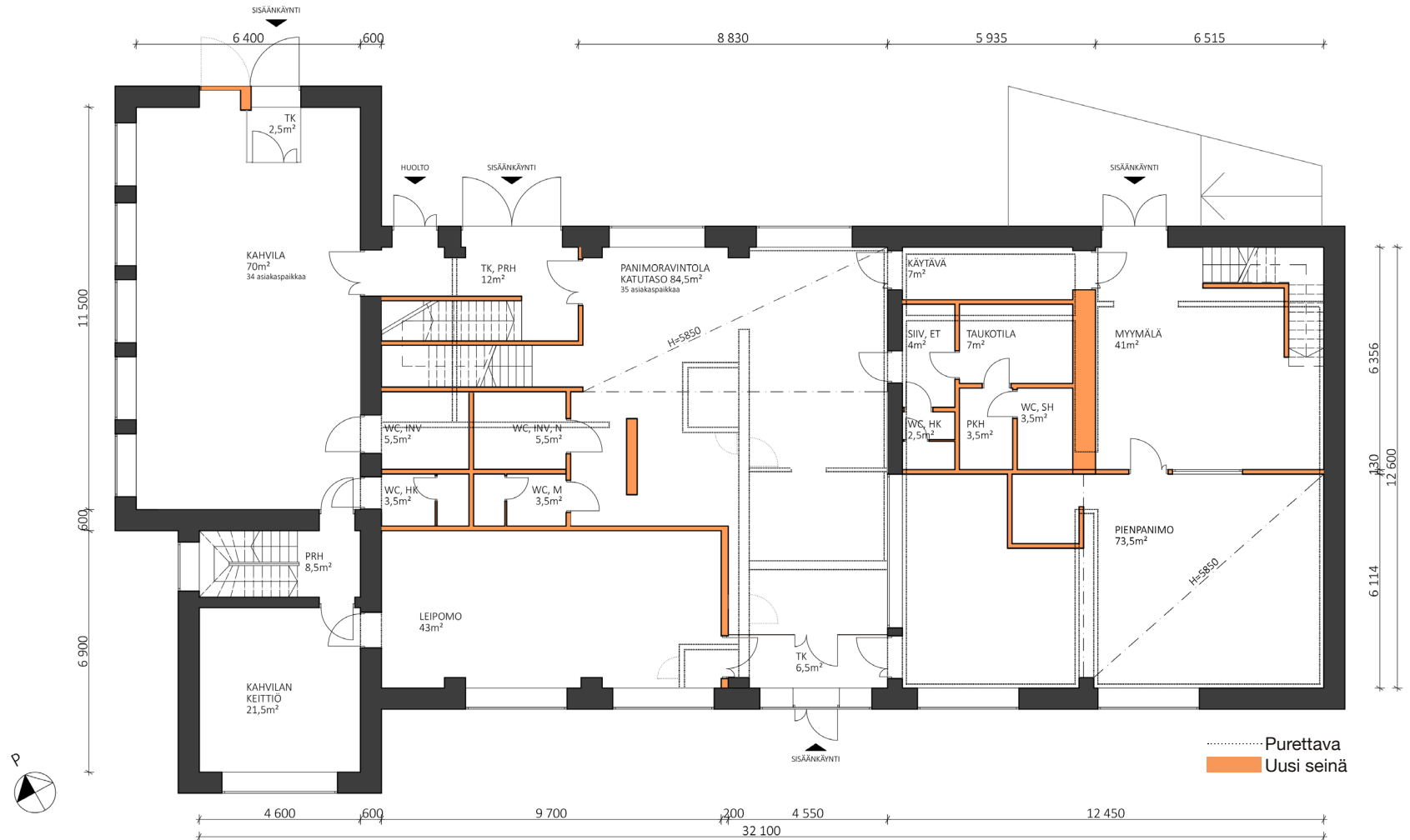
Huom. Kuvat eivät ole mittakaavassa. Mittakaavapiirustukset löytyvät liitteinä.



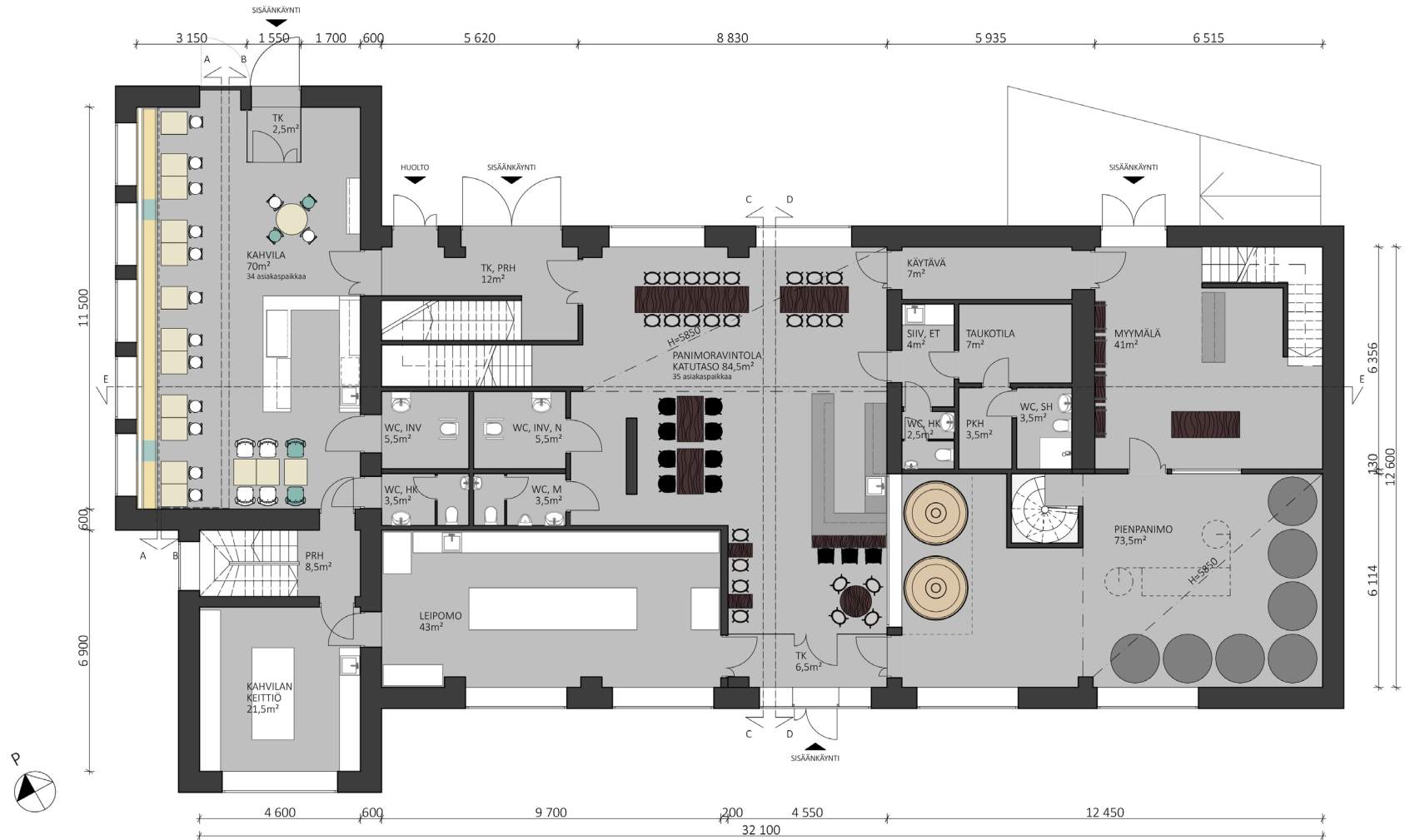
KELLARI: POHJAPIIRUSTUS



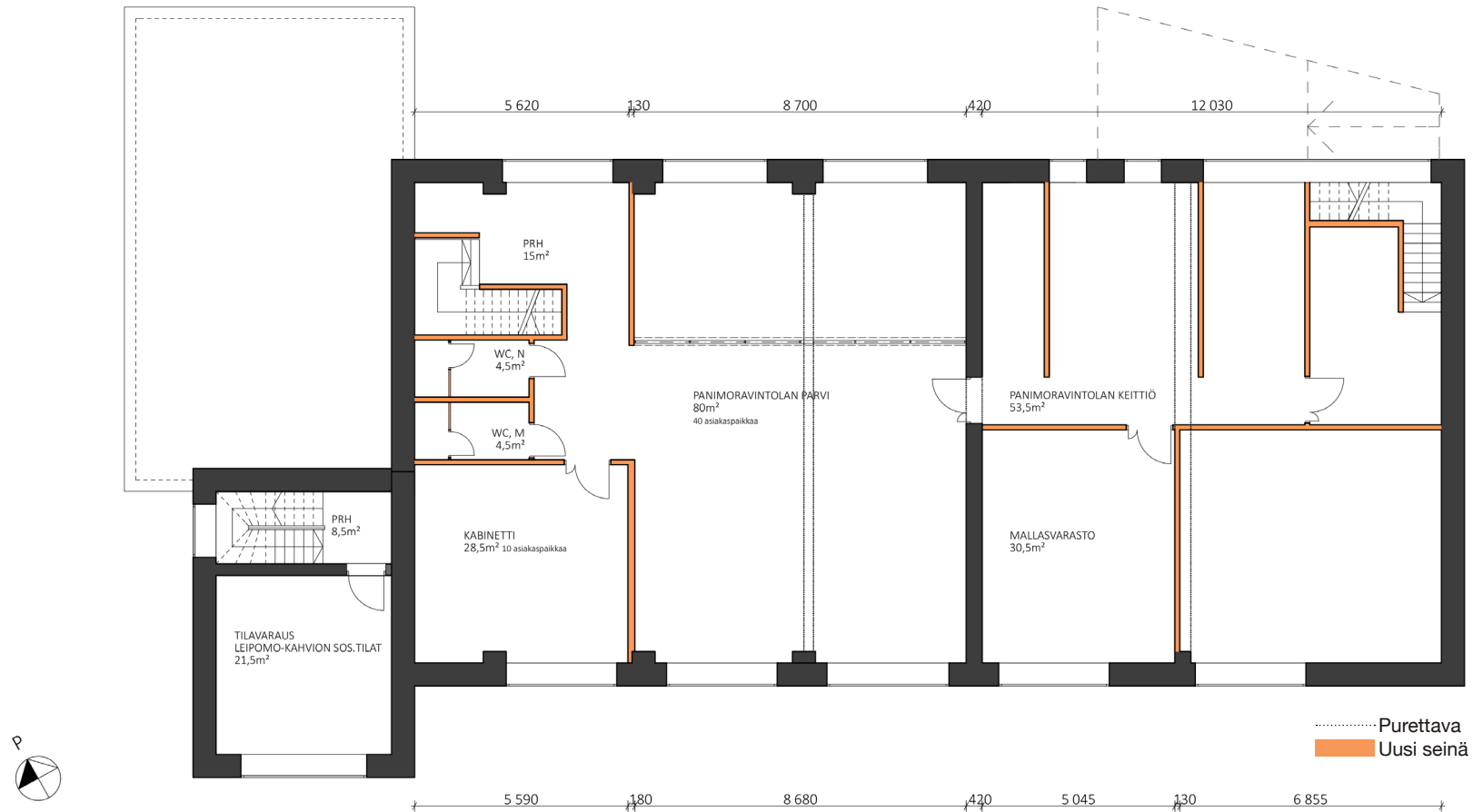
1. KRS: PURKUPIIRUSTUS JA UUSIEN SEINIEN SIJAINTI



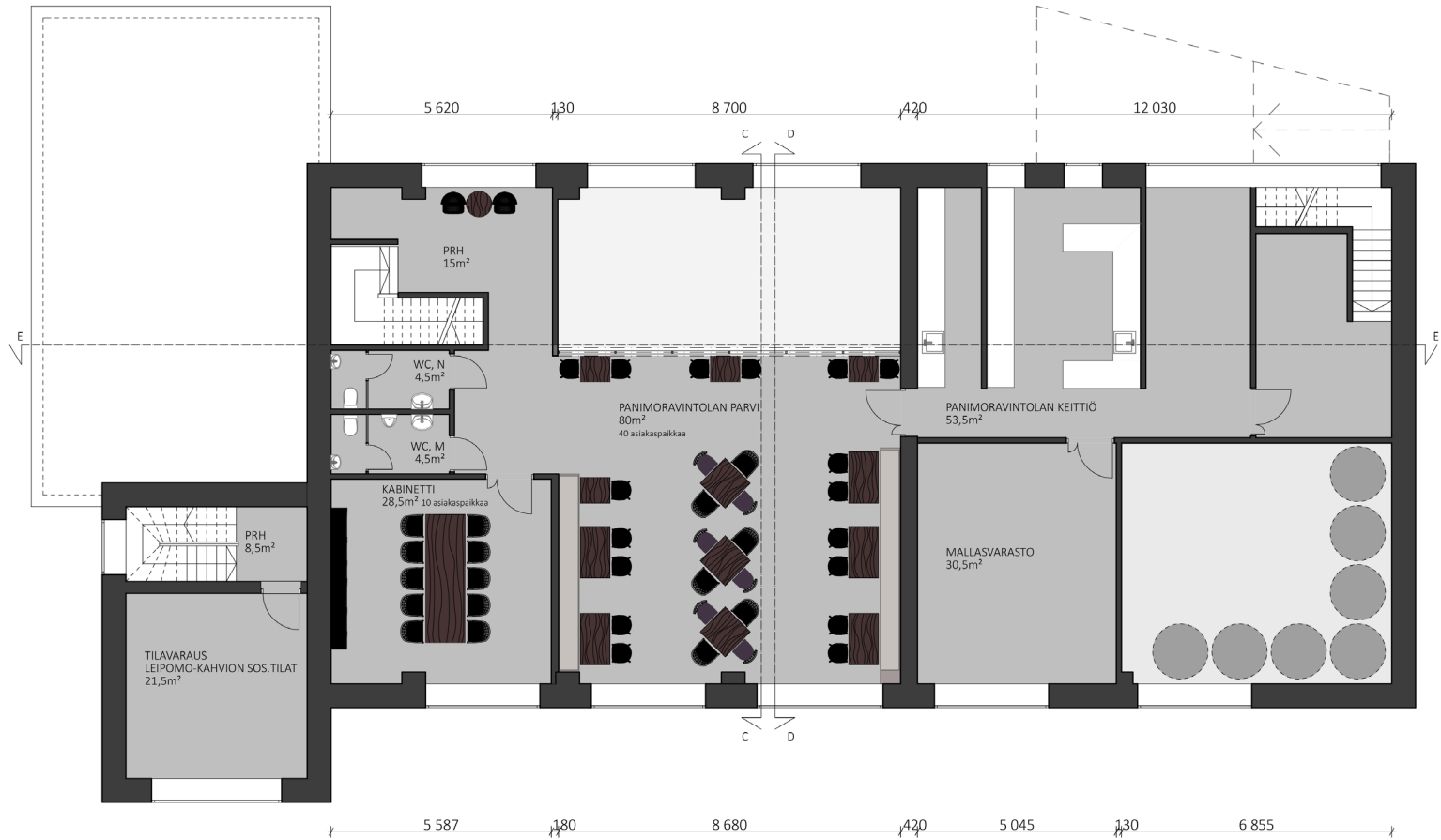
1. KRS: POHJAPIIRUSTUS



2. KRS: PURKUPIIRUSTUS JA UUSIEN SEINIEN SIJAINTI

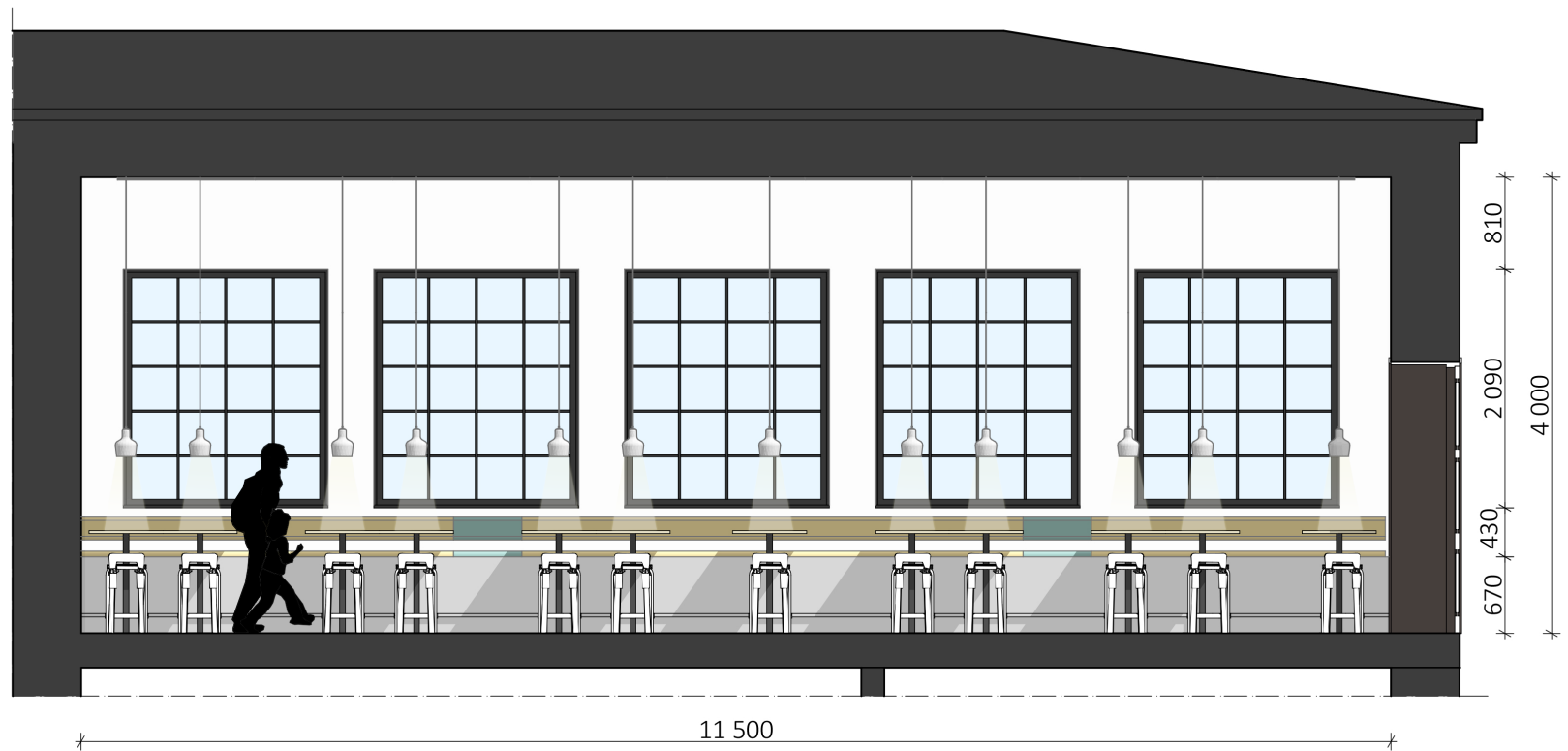


2. KRS: POHJAPIIRUSTUS



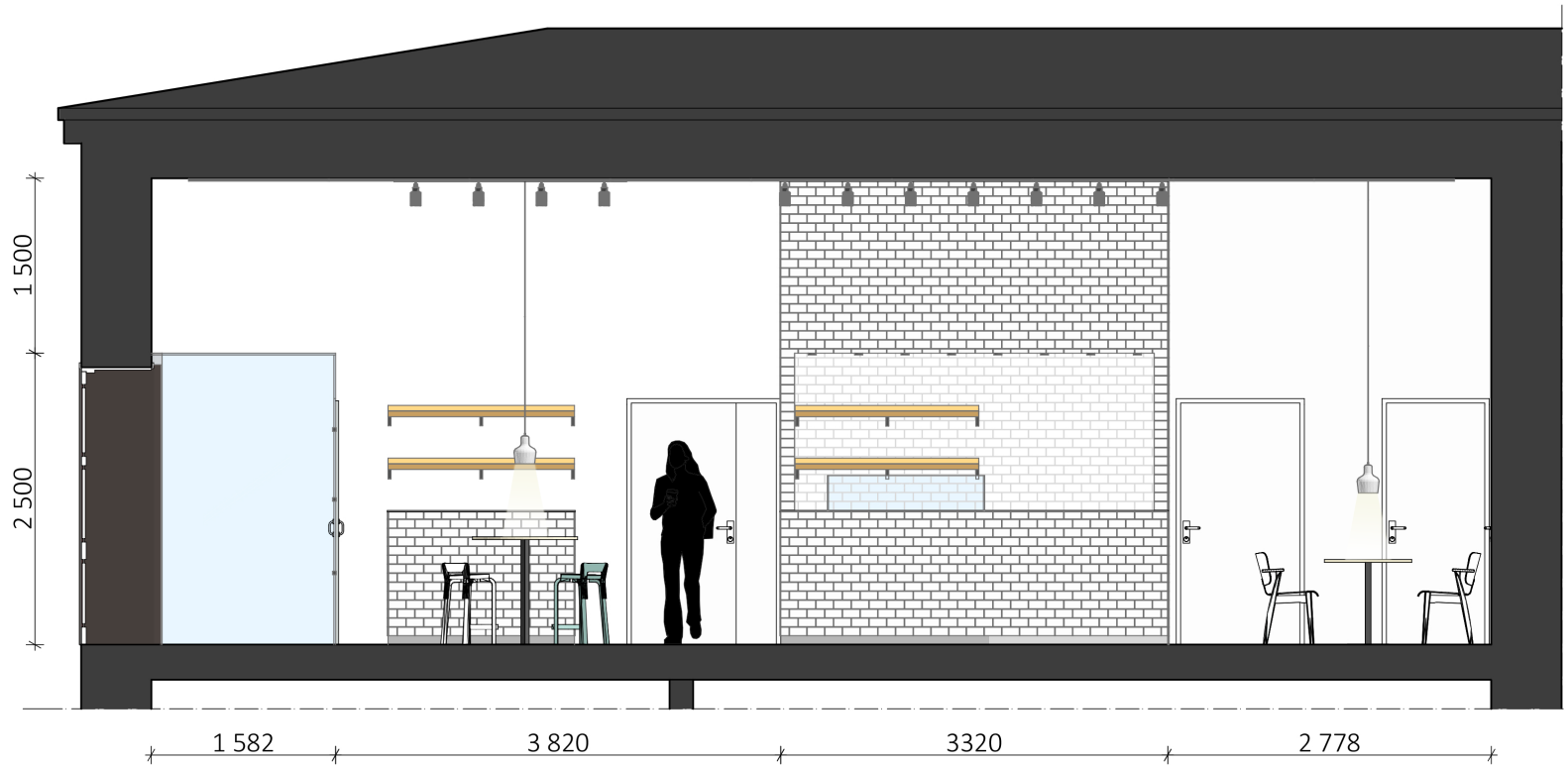
KAHVILA: LEIKKAUS A-A

Huom. Kuvat eivät ole mittakaavassa. Mittakaavapiirustukset löytyvät liitteinä.



LEIKKAUS A-A

KAHVILA: LEIKKAUS B-B



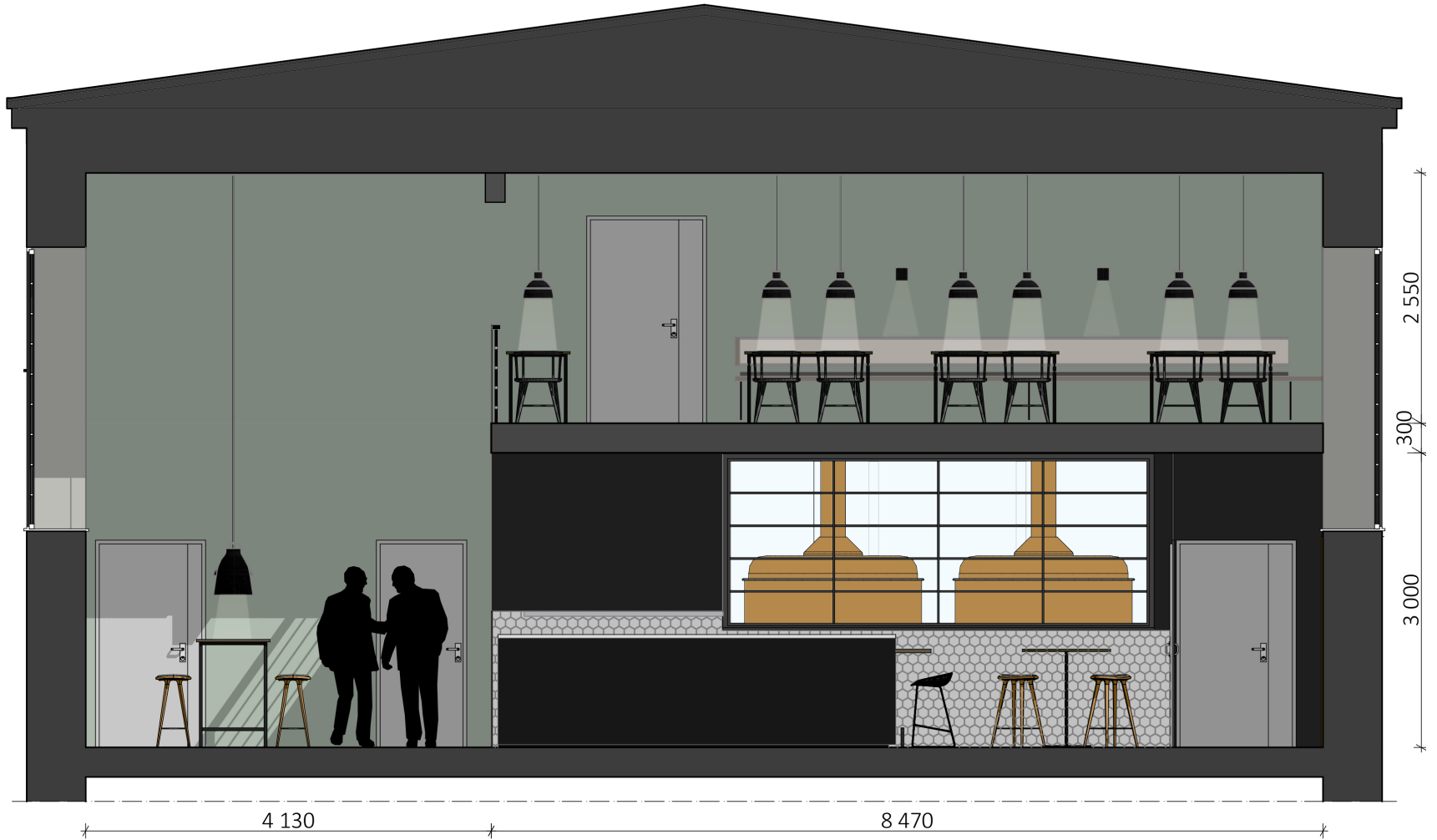
LEIKKAUS B-B

PANIMORAVINTOLA: LEIKKAUS C-C



LEIKKAUS C-C

PANIMORAVINTOLA: LEIKKAUS D-D



LEIKKAUS D-D

PANIMORAVINTOLA: LEIKKAUS E-E



LEIKKAUS E-E

8.2 MATERIAALIT: PANIMORAVINTOLA

Seinämaali, kattomaali, akustiikkalevyjen pinta,
sävy: Tikkurila J444

Seinämaali,
sävy: Tikkurila N411

Alakattomaali, kalustemaali, seinämaali,
sävy: Tikkurila Y500

Kalustemaali,
sävy: Tikkurila V502

Seinämaali, sävy: Tikkurila K497

Tummaksi petsattu paneliseinä,
kuva: techredo.com

Mäskikattiloiden kupari,
kuva: panimoravintolakoulu.fi

Tumma pöytälevy,
kuva: a-gc.com

Vaaleaksi käsitelty betonilattia,
kuva: jeremiaszsieczkoarch1390-2010.blogspot.fi

Parven kokolattiamatto, Ruckstuhl,
Wool (sävy: 600), kuva: ruckstuhl.com/

Kabinetin kokolattiamatto (mittatilustyö)
kuva: andrewmartin.co.uk

Laatta, Pukkila Natura,
kuva: mhiinteriors.blogspot.fi/

8.3 3D-VISUALISOINNIT

NÄKYMÄ KAHVILAN TUULIKAAPILTA KOHTI TISKIÄ



NÄKYMÄ PANIMORAVINTOLAN PÄÄSISÄÄNKÄYNNILTÄ KOHTI TISKIÄ





NÄKYMÄ KADUNPUOLEISELTA SISÄÄNKÄYNNILTÄ KOHTI TISKIÄ



NÄKYMÄ TISKIN SUUNNALTA KOHTI PÄÄSISÄÄNKÄYNTIÄ



NÄKYMÄ PANIMORAVINTOLAN PARVELTA



NÄKYMÄ PANIMORAVINTOLAN KABINETISTA

9.

ARVIOINTI

9. ARVIOINTI

9.1 TILA

Työni tavoitteena oli luoda konseptuaalinen tilasuunnitelma Jäätehtaan kuvitteellisille toimijoille. Opinnäytetyöni pääpaino oli koko rakennuksen tilaohjelman hahmottamisessa ja erityishuomio oli suunnattu pienpanimon tilojen suunnitteluun. Työni osoittaa rakennuksen käyttömahdollisuuksien potentiaalin ja lopputulos vastaa sekä toimeksiantajan että itse asettamiani tavoitteita. Rakennuksen suojeltu julkisivu ohjasi suunnittelutyötäni ja keskityin täysin sisätilojen korostamiseen ja niiden hyödyntämiseen parhaalla mahdollisella tavalla.

Suunnitelmassani olen onnistunut ottamaan huomioon määritellyt asiakasryhmät ja toivottujen toimintojen asettamat vaatimukset. Sisustuksen visuaalinen ilme pohjautuu kappaleessa 7.2 toimeksiantajalle esittelemiini sisustuskonsepteihin ja hänen tekemään valintaansa. Panimoravintolan ja kahvilan sisustuksien ilmeet eroavat toisistaan, mutta mielestäni onnistuin luomaan niihin kuitenkin tiettyä yhdenmukaisuutta, jotta molemmat istuisivat hyvin rakennukseen. Ne myös vastaavat mielestäni hyvin valittuja konsepteja.

Olen erityisen tyytyväinen lopulliseen tilaohjelmaan. Vaikka monien toimintojen tarkempi miettiminen jäi rajaukseni ulkopuolelle, oli

niille välttämätöntä löytää tarvittavat tilavaraukset. Uusien väliseinien lisääminen ja korkeamman osuuden uusi välipohja tekevät koko rakennuksen tehokkaan hyödyntämisen mahdolliseksi.

9.2 PROSESSI KOKONAISUUTENA

Opinnäytetyöprosessini kriittisin vaihe oli jo aiheen valinnassa. Siihen aikaa uhraamalla ja tarkalla pohdinnalla löysin itseäni erityisesti kiinnostavan kohteen. Päätäväisellä asenteella sain hankittua itselleni mielenkiintoisen ja ammatillisesti haastavan toimeksannon Helsingin Tukutorilta.

Kokonaispinta-alaltaan 580 neliöinen rakennus, monien eri toimintojen sijoittaminen, parhaan lopputuloksen saavuttaminen määrättyinä aikana (liitteestä 2 löytyy opinnäytetyöni aikataulu) ja suojelukohteessa nykyajan vaatimuksiin vastaaminen haastivat minut useaan otteeseen. Rakennuksen tilojen potentiaali tuli nähdä kaikkien eri kerrosten ja tavaramäärien alta. Näin laajassa projektissa, minun oli mahdollista hyödyntää neljän vuoden sisustusarkkitehtuurin opintojani täydellisesti ja pystyin saamani opin kautta selkeyttämään eri osien tärkeysjärjestyksiä ja painotuksia. Taustastani sisustusartesaanina ja molempien opintojeni aikana

saamani työkokemukset antoivat lisävarmuutta tämän kokoluokan projektiin tarttumisessa.

Koska suunnittelutyöni perustuu toimeksiantoon, se lisäsi haluani kantaa projektista vastuuta. Huomasin myös, että useassa kohteessa jouduin kieltämään itseäni menemästä liian pitkälle yksityiskohtiin suunnitelman teossa, sillä se ei lopputuloksen saavuttamisen kannalta ollut etusijalla ja siitä olisi voinut olla jopa haittaa. Suunnitelman vienti aina detaljitasolle asti olisi myös houkutelut, mutta se jää ehkä tulevaisuuden tavoitteeksi.

9.3 TOIMEKSIANTAJAN PALAUTE

Helsingin Tukutorin toimitusjohtajan, Timo Taulavuoren palaute opinnäytetyöstäni: ”Kreetta Airila osallistui Helsingin Tukutorin Teurastamolla olevan jäätehtaan (rak. 4) suunnitteluun. Nykyinen tehdasrakennus on tarkoitettu muuttamaan panimoravintolaksi ja/tai leipomokahvilaksi. Kreetta tutustui alussa hyvin kohteeseen ja perehtyi myöskin Teurastamon ideologiaan.

Yhteistyö Kreetan kanssa oli mutkatonta ja ilahduttavaa siinä mielessä, että hän oli hyvin motivoitunut ja osasi paneutua aiheeseen ammattitaitoisesti ja realistisesti. Hän esitti työn keskivaiheissa havainnollisia vaihtoehtoja, joiden pohjalta työtä jatkettiin. Lopputuloksena syntynyt kirja on visuaalisesti ja sisällöltään erittäin hyvä ja auttaa meitä jatkossa etsimään sopivaa vuokralaista ja käynnistämään tilan suunnitteluun liittyviä jatkohankkeita.

Kokonaisuudessaan yhteistyö oli erinomaista ja prosessi eteni suunnitellusti.”

KIITOS

Opponoiija:
Hanna Heikkinen

Opinnäytetyön ohjaajat:
Tom Johansson
Maarit Keto
Elina Rantapuska

Toimeksiantaja:
Helsingin Tukkuutori, Timo Taulavuori

Jesse Virtanen
Lotta Airila
Saana Turunen

LÄHTEET

PAINETUT LÄHTEET

Arhinmäki, P. 2012. Mitä tapahtuu huomenna Helsingille. Vantaa: Strateginen viestintätoimisto Ellun Kanat – Ajatushautomo.

Florida, R. 2005. Luovan luokan esiinmarssi. Helsinki: Talentum.

Helsingin kaupunki, Kaupunkisuunnitteluvirasto, Myötätuulessa – Helsingin horisontti 2030 -julkaisu 2010.

Mäenpää, P. 2011. Helsinki takaisin jaloilleen: Askselia toimivampaan kaupunkiin. Helsinki: Gaudeamus.

Pietarila, P. 2004. Rakennusten värit ja koristetyylit. Vantaa: Tikkurila Paints Oy.

Ronkainen, H. 2012. Kellohallista houkutuksia. Helsinki-info 4/2012, 21.

Salonen K., Schalin M. Arkkitehdit Oy. 2013. Helsingin Tukutorin Rakennushistoriaselvitys. Helsinki.

Suistoranta, L. 2012. Mitä tapahtuu huomenna Helsingille. Vantaa: Strateginen viestintätoimisto Ellun Kanat – Ajatushautomo.

Tuulaniemi, J. 2011. Palvelumuotoilu. Helsinki: Talentum.

ELEKTRONISET LÄHTEET

Teurastamo, 2012, Teurastamon verinen historia [viitattu 18.12.2012]. Saatavissa: <http://www.teurastamo.com/teurastamo.html>

Wager, H 2009. Teollisuuden ja yhteiskunnan palveluksessa: Arkkitehti Bertel Liljequist (1885 - 1954) tuotantolaitosten suunnittelijana maailmansotien välisenä aikana [viitattu 18.12.2012]. Saatavissa: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-10-5698-7>

Monocle, 2011, Most liveable city: Helsinki [viitattu 6.1.2013]. Saatavissa: <http://monocle.com/film/affairs/most-liveable-city-helsinki/>

Helsingin kaupunki 2012, Teurastamo [viitattu 18.12.2012]. Saatavissa: <http://www.hel.fi/hki/Heltu/fi/Teurastamo>

Helsinki Foodism 2012, Teurastamo ja hallien uudet elämät [viitattu 29.12.2012]. Saatavissa: <http://www.helsinkifoodism.com/torit-ja-hallit/>

Helsingin kaupunki Tukutori 2012, Teurastamon piha annettiin Dodolle [viitattu 2.1.2013]. Saatavissa: <http://www.hel.fi/wps/portal/Helsingintukutori/Artikkeli?urile=hki:path:/Heltu/fi/Uutiset/Teurastamon%2520piha%2520annettiin%2520Dodolle¤t=true>

Palvelumuotoilutoimisto Palmu Inc., 2013, [viitattu 3.1.2013]. Saatavissa: <http://palvelumuotoilu.fi/>

Kellohalli, [viitattu 14.11.2012]. Saatavissa: <http://kellohalli.fi/kellohalli.html>

Helsingin kaupunki, 2012, Teurastamon Kellohalli avataan 1.9.2012 [viitattu 5.1.2013]. Saatavissa: <http://www.hel.fi/wps/portal/Elinkeinopalvelu/Artikkeli?urile=hki:path:/Elinkeinopalvelu/fi/Ajankohtaiset/Kellohalli¤t=true>

World Design Capital Helsinki 2012, 2012, Kaupunkiviljelmät valtaavat Teurastamon pihan [viitattu 6.1.2013]. Saatavissa: <http://wdchelsinki2012.fi/uutiset/2012-04-20/kaupunkiviljelmät-valtaavat-teurastamon-pihan>

Helsingin kaupunki, Tukutori, 2013, Tukutorin päätoiminnot [viitattu 17.3.2013]. Saatavissa: <http://www.hel.fi/hki/Heltu/fi/Tukutorin+esittely>

Rakennustieto, 2009, Käyttötarkoituksen olennainen muutos [viitattu 18.4.2013]. Saatavissa: <http://www.rakennustieto.fi/lehdet/ry/index/lehti/5ipETE9vV.html>

Helsingin Rakennusvalvontavirasto, 2012, Mihin rakentamiseen tarvitaan lupa [viitattu 18.1.2013]. Saatavissa: <http://www.hel.fi/>

hki/Rakvv/fi/Rakentaminen+ja+luvat/Milloin+rakentamiseen+tarvitaan+lupa

Pienpanimoliitto, 2012, Meillä maistuu mallas [viitattu 27.1.2013]. Saatavissa: <http://www.pienpanimoliitto.fi/3>

Kääriäinen, P. 2013. Re: Yhteydenottolomake [sähköpostiviesti]. Vastaanottaja: Airila, K. Lähetetty 21.1.2013.

LAIT, SÄÄDÖKSET JA OHJEISTOT

Maankäyttö- ja rakennuslaki 5.2 999/132. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1999/19990132>

Laki alkoholi- ja alkoholijuomaverosta 29.12.1994/1471. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19941471>

RT-94-10442. 1991. Ravintolat ja kahvilat. Helsinki. Rakennustieto Oy.

KUVALÄHTEET

Kansikuva: Kreetta Airila

s.8: Teurastamon ilmoitustaulu, kuva: Kreetta Airila

s.11: Teurastamon logo, kuva: <http://teurastamo.com/>

s.12: Kaupunkiviljelyä Teurastamon pihassa, kuva: Kreetta Airila

s.15: Teurastamon Kellohalli, kuva: Kreetta Airila

s.16: Kalasatama, kuva: Kreetta Airila

s.17: Teurastamon Kellohallin Lukusali, kuva: Kreetta Airila

s.20: Kødbyen Kööpenhamina, kuva: <http://publicsounds.com/937>

s.20: Kødbyen Kööpenhamina, kuva: <http://politiken.dk/ibyen/nyheder/gadeplan/ECE1062375/kommunen-koedbyen-koster-koebenhavn-90-millioner/>

s.21: Chelsea Market Manhattan, New York, kaksi pientä kuvaa: http://www.chelseamarketnext.com/about_chelseamarket.html

s.21: Chelsea Market Manhattan, New York, kuva: <http://new-yorkdailyphoto.com/nydppress/?p=234>

s.22: Suvilahti, kuva: Kreetta Airila

s.22: Kaapelitehdas, kuva: <http://3.bp.blogspot.com/-U4u-PEXsQI5E/TpRiUouto2I/AAAAAAAAAic/s4JE5BRWXU4/s1600/copy+P1010251.JPG>

s.22: Korjaamo, kuva: <http://mw2.google.com/mw-panoramio/photos/small/34360331.jpg>

s.23: Kalasataman Konttiaukion kesä, kuva: <http://kalasataman-valiaika.fi/konttiaukio>

s.23: Ravintolapäivä, kuva: http://jussikari.fi/wp-content/uploads/2012/03/ravintolapaiva_by_tulenheimo.jpg

s.23: Farmers Market Lontoo, kuva: Kreetta Airila

s.24: Rakennus 4, kuva: Kreetta Airila

s.27: Teurastamo-alue kartalla, kuva: <https://maps.google.fi/>

s.29: Teurastamon vanhat valokuvat, kolme pientä kuvaa: <http://teurastamo.com/kuvagalleria.html>, iso kuva: <http://wdchelsinki2012.fi/ohjelma/2012-01-12/teurastamo>

s.31: Teurastamon opastusta, kuva: Kreetta Airila

s.32: Jäätehtaan julkisivukuvat, kuvat: Arkkitehtitoimisto Kari Ristola, muokkaus Kreetta Airila

s.33: Teurastamon aluekartta, kuva: Kreetta Airila

s.34: Jäätehdas, kuvat: Kreetta Airila

s.35: Jäätehdas, kuvat: Kreetta Airila

s.36: Jäätehtaan nykyinen pohjakuva, kuva: Arkkitehtitoimisto Kari Ristola, muokkaus Airila K., Salonen K., Schalin M. Arkkitehdit Oy. 2013. Helsingin Tukutorin Rakennushistoriaselvityksen mukaan

s.37: Jäätehtaan nykytilanne, kuvat: Kreetta Airila

s.38: Jäätehtaan nykytilanne, kuvat: Kreetta Airila

s.39: Jäätehtaan nykytilanne, kuvat: Kreetta Airila

s.40: Suvilahti, kuva: Kreetta Airila

s.43: Tiedote Teurastamo-alueesta, kuva: Kreetta Airila

s.47: Opintomatka Panimoravintola Kouluun, kuvat 1-2 ja 4-10: Kreetta Airila, kuva 3: <http://www.panimoravintolakoulu.fi/suomen-suurin-ravintolapanimo/kuvagalleria/>

s.49: Kochi Aidad, Tallinna, kuva: Kreetta Airila

s.49: Panimoravintola Koulu, Turku, kuva: <http://www.panimoravintolakoulu.fi/kokous/kuvagalleria/>

s.49: Panimoravintola Plevna, Tampere, kuva: http://www.plevna.fi/?page_id=287

s.51: Toimitotyöntekijän palvelupolku, kuva 1: <http://www.hawtcelebs.com/pippa-middleton-on-morning-walk-to-work-in-london/>, kuva 2: http://th08.deviantart.net/fs51/PRE/i/2009/264/8/1/12_o__clock_by_pookus.jpg, kuva 3: http://www.tekes.fi/imageserver/images/en_content/picture_bank/business_lifek/business_peoples_feet_0.jpg,

kuva 4: <http://teurastamo.com/kuvagalleria.html>, kuva 5: http://www.visualhollywood.com/movies_2012/think_like_a_man/photos_studio/index.html, kuva 6: <http://doorcountybeer.com/>, kuva 7: <http://waysandhow.com/how-to-organize-your-desk>
s. 52: Juhlajärjestäjän palvelupolku, kuva 1: <http://logo-studio.blogspot.fi/2011/07/facebook-logo-vector.html>, kuva 2: <http://quietlunch.com/about-face-youtubes-best-make-up-tutorials/>, kuva 3: <http://www.toinenlinja.fi/fi/00768>, kuva 4: <http://www.marthastewart.com/295623/individual-crudites>, kuva 5: <http://manowarbrewing.com/category/beer-reviews/>, kuva 6: <http://teurastamo.com/kuvagalleria.html>, kuva 7: <http://lookingtobusiness.com/sales-personality-core-values/how-a-taxi-driver-proved-to-be-a-star-salesman>
s.53: Olutharrastajan palvelupolku, kuva 1: <http://zakovska.deviantart.com/art/Work-Desk-139040536>, kuva 2: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Helsingin_metro_logo.svg, kuva 3: <http://trevandrobsbeerblog.blogspot.fi/2011/05/harpoon-brewery-tour.html>, kuva 4: <http://stayinsavannah.com/blog/08/savannah-craft-brew-fest-celebrates-the-best-in-brews/#.UQZhMY7GUWU>, kuva 5: <http://foodboozeshoes.blogspot.fi/2011/12/get-tropical-at-island-bar-cockatoo.html>, kuva 6: <http://www.panimoravintolakoulu.fi/suomen-suurin-ravintolapanimo/kuva-galleria/>
s.56-57: Tavoitellut asiakasryhmät, kuva 1: <http://chicling.blogspot.fi/2012/11/pop-up-book-store-rafla-2211-klo-16-18.html>, kuva 2: <http://www.helsinkifoodism.com/torit-ja-hallit/>, kuva 3: http://www.dothegreenthing.com/blog/a_commute_where_you_are_always_guaranteed_a_seat, kuva 4: <http://teurastamo.com/kuvagalleria.html>, kuva 5: <http://teurastamo.com/kuvagalleria.html>, kuva 6: http://www.tekes.fi/en/community/Image_bank/706/Images/1660?dir=Business+life
s.59: Oluttapahtuma Manchesterissa, kuva: Kreetta Airila

s.59: Rennot huonekalut, kuva: Kreetta Airila
s.59: Teurastamo vanha valokuva, kuva: <http://wdchelsinki2012.fi/ohjelma/2012-01-12/teurastamo>
s.59: Lapset valtaamassa kaupunkitilaa, kuva: Kreetta Airila
s.63-67: Jäätehtaan pohjaluonnokset, kuvat: Kreetta Airila
s. 69: Jäätehtaan pohjaluonnoksia, kuvat: Kreetta Airila
s.70-71: Käsivaraiset luonnokset ja mallinnuksen aloitus, kuvat : Kreetta Airila
s.73: Sisustuskonsepti A, kuva Tuohi-seinäelementti: <http://www.hiramekidesign.com/participants2010/participant?id=17010560>, kuva vaneri: <http://images.meredith.com/wood/images/wood-grains/birch.jpg>, kuva sammal: <http://www2.wwf.fi/villiplaneetta/2012/11/vanhan-metsan-lumoissa/>, kuva laatta: http://www.pukkila.com/referenssikuvat_iso.php?tuotesarja=Ruoko&nimi=ruoko04
s.73: Sisustuskonsepti B, kuva jakkarat: <http://www.artek.fi/fi/products/chairs/128>, kuva ravintolatila: <http://www.restaurantandbardesignawards.com/images/featured/05.jpg>, kuva geometrinen kuvio: http://styrodecor.com/ecommerce/os/catalog/product_info.php?products_id=1422, kuva mies ja polkupyörä: <http://comingthru.com/2012/04/erenpreiss-trendy-retro-bikes-from-latvia/>
s.73: Sisustuskonsepti C, kuva valaisin: <http://www.ziegz.com/inspirational-bedroom-designs-with-unique-detail/industrial-standing-lamp/>, kuva tumma puu: <http://www.a-gc.com/wood-textures-wood-texture-18589/>, kuva kahvilatila: <http://openbuildings.com/buildings/johan-nystrom-concept-store-profile-43357>, kuva saappaat: <http://www.boxwoodclippings.com/2011/02/these-boots-are-made-for-walking/>
s.74: Baarituoli, Hay, kuva: <http://www.finnishdesignshop.fi/huonekalut-tuolit-hay-about-chair-about-stool-aas38-mustap-6470.html>

s.74: Baarituoli, Mater, kuva: <http://www.mater.dk/default.asp?id=337&action=ShowProductType&ProductTypeGuid={FC3250DE-A583-086E-894F-28B00E552EDA}&CatGuid=&subCatGuid=&t=14:47:02>

s.76: Tuoli, NC Nordic Care AB, kuva: http://www.ncnordic-care.se/english/product_show.asp?article_id=131&infogrp_id=18&mobelid=90

s.74: Tuoli, NC Nordic Care AB, kuva: http://www.ncnordic-care.se/english/product_show.asp?article_id=131&infogrp_id=18&mobelid=97

s.74: Tuoli, NC Nordic Care AB, kuva: http://www.ncnordic-care.se/english/product_show.asp?article_id=131&infogrp_id=18&mobelid=95

s.75: Riippuvalaisin, Fagerhult, kuva: http://www.fagerhult.com/shop/produkter.asp?sprak=1002&kategori_id=8&serie_id=647

s.75: Kohdevalo, Fagerhult, kuva: http://www.fagerhult.com/shop/produkt.asp?sprak=303&kategori_id=11&serie_id=702&produkt_id=3411

s.75: Riippuvalaisin, Muuto, kuva: http://www.muuto.com/collection/Unfold_Pendant_Lamp/

s.75: Teurastamon Kellohallin akustiikkaratkaisu, kuva: Kreetta Airila

s.76-77: 1. krs:n ja 2.krs:n kattokaaviot, kuvat: Kreetta Airila

s.81-92: Tilasuunnitelma, kuvat: Kreetta Airila

s.93: Panimoravintolan materiaalit, lautaseinä, kuva: http://www.techcredo.com/android/wood-texture-wallpaper-collection-for-android/attachment/wood-wall-texture_0008 (muokkaus: Kreetta Airila), mäskikattiloiden kupari, kuva: <http://www.panimoravintolakoulu.fi/suomen-suurin-ravintolapanimo/kuvagalleria/>, tumma pöytälevy, kuva: <http://www.a-gc.com/wood-textures-wood-texture-18589/>,

betonilattia, kuva: <http://jeremiaszsieczkoarch1390-2010.blogspot.fi/2010/10/week-11-ten-textures.html>, parven kokolattiamatto, kuva: <http://www.ruckstuhl.com/en/rollercolor-rollerwool.html>, kabinetin kokolattiamatto, kuva: <http://www.andrewmartin.co.uk/corrientes-fabric.php>, laatta, kuva: <http://www.mhiinteriors.blogspot.fi/>

s.95: 3D-visualisointi, kuva: Kreetta Airila. Ylempi leipä, kuva: <http://vivaciabatta.blogspot.fi/2013/01/vaikeita-aikoja.html>, alempi leipä, kuva: <http://ruokailmio.blogspot.fi/2012/12/perunalimppu.html>. Visualisoinnin ihmiset, kuvat: Kreetta Airila

s.97-101: 3D-visualisoinnit, kuvat: Kreetta Airila

LIITTEET

Jätehtaan sisätilamateriaalit keväällä 2013	Liite 1
Opinnäytetyöaikataulu, kevät 2013	Liite 2
Piirustusluettelo, 11.4.2013	Liite 3
Piirustukset	Liite 4

