



KAHVILAN TILASUUNNITTELU HENKILÖKUNNAN ERGONOMIA HUOMIOIDEN

LAB-ammattikorkeakoulu
Muotoiluinstituutti
Muotoilun koulutusohjelma
Sisustusarkkitehtuuri ja kalustemuotoilu
Opinnäytetyö

Sonja Koivuoja
Kevät 2023

TIIVISTELMÄ

Kahvilan tilasuunnittelu henkilökunnan ergonomia huomioiden
LAB ammattikorkeakoulu
Muotoiluinstituutti
Muotoilun koulutusohjelma
Sisustusarkkitehtuuri & kalustemuotoilu
Opinnäytetyö
49 sivua
Sonja Koivuvoja

AVAINSANAT

Kahvilatilasuunnitelma
Palvelumuotoilu
Ergonomia
Tilakokemus
Ravintolasuunnittelu
Käyttäjälähtöinen suunnittelu

Opinnäytetyössä tutkittiin kahvilatila ja työntekijöiden ergonomia työskennellessä artesaanikahvin kanssa. Samalla sivuttiin tilasuunnitelmaa esteettisestä ja toiminnallisesta näkökulmasta. Työssä tutkittiin, minkälaiset tekijät helpottavat baristojen työntekoa ja mitä vaaditaan hyvältä kahvilatiskiltä, jotta saadaan entistäkin toimivampaa palvelua edesauttaen samalla menestyvää liiketoimintaa.

Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda uudenlainen tapa lähestyä ravintolan tilasuunnittelua työntekijöiden toiminta edellä. Samalla haluttiin painottaa hyvän työntekijän ergonomian vaikutusta tuottavaan ravintolaliiketoimintaan yhdessä palvelumuotoilun avuin. Tiedon hankinnassa käytetään omaa kokemusta alalta, sekä haastatteluita, joissa haastateltavana toimi vuosien mittaisen baristataustan artesaanikahvin parissa omaavia henkilöitä.

Opinnäytetyön lopputuotoksena esiteltiin mallinnoksien avuin uusi tilasuunnitelma kahvilatilaan, sekä havainnollistettiin visuaalisin kuvin ongelmakohtia ja niiden ratkaisuja. Työn avulla haluttiin mahdollistaa käyttäjälähtöisempää ravintolatilasuunnittelua etenkin työntekijöiden näkökulmasta. Tämän haluttiin todistaa edesauttavan menestyvää liiketoimintaa, sekä kokemuksellisempaa työympäristöä ja tilakokemusta.

ABSTRACT

Café Floor Plan Considering Ergonomics of Staff
LAB University of Applied Sciences
Institute of Design
Degree Programme in Design
Interior Architecture & Furniture Design
Bachelor Thesis
49 pages
Sonja Koivuojja
Spring 2023

KEYWORDS

Café floor plan
Service design
Ergonomics
Space experience
Restaurant design
User-oriented design

The thesis researched the café space and the ergonomics of employees when working with artisanal coffee. At the same time, the space plan was reviewed from an aesthetic and functional point of view. The work investigated what factors make it easier for baristas to work and what is required from a good cafe counter to provide an even more efficient service while also helping a successful business.

The aim of the thesis was to create a new way of approaching restaurant space planning, putting the employees first. At the same time, the effect of good employee ergonomics on the restaurant business was emphasized with the help of service design. As a research method, the writer's experience in the field was used, as well as interviews in which people with years of barista background working with artisanal coffee acted as interviewees.

As the final product of the thesis, a new space plan for the cafe space was presented with the help of modeling, and problem areas and their solutions were illustrated with visual images. With the help of this work, the aim was to enable a more user-oriented restaurant space planning, especially from the employees' point of view. This was to prove that this kind of floor planning contributes to a successful business and a more experiential work environment and space.

SISÄLTÖ

1. Johdanto	1	4. Ergonominen tila myynnin edistäjänä	21
1.1 Aiheen esittely ja tausta	2	4.1 Työntekijöiden toimiminen nykyisessä tilassa	22
1.2 Tutkimus- ja työskentelymenetelmät	3	4.2 Uusi suunnitelma toiminnalle	23
1.3 Tutkimuskysymykset ja tavoite	4	4.3 Palvelupolku nykyisessä tilassa	24
		4.4 Uusi suunnitelma palvelupoluksi	25
		4.5 Palvelumuotoiluprosessi suunnitelmassa	26
		4.6 Toimiva ja menestyvä kahvila	27
2. Taustoituis	5	5. Kahvilan tilasuunnitelman esittely	28
2.1 Kahvila- ja ravintolasuunnittelusta	6	5.1 Materiaalivalinnat tilassa	29
2.2 Tiskisuunnittelusta	7	5.2 Kalustevalinnat tilassa	30
2.3 Ergonomiasta ravintolatyöskentelyssä	8	5.3 Lattiat	32
2.4 Tunnelmamuotoilu julkisessa tilassa	9	5.4 Akustiikka ja alakatto	33
2.5 Palvelumuotoilu ravintolatilassa	10	5.5 Valaistus ja alakatto	34
2.6 Palvelumuotoiluprosessi	11	5.6 Kalustepohja	35
		5.7 Mittatilauskalusteet	36
		5.8 Tiskin toiminnot	39
		5.9 Lopullinen tilasuunnitelma visualisoituna	40
3. Suunnittelutyö	12	6. Arviointi	44
3.1 Haastattelu	13	6.1 Muotoiluprosessi	45
3.2 Yleisimmät havainnot tilassa	15	6.2 Jatkokehitys & loppupohdinta	46
3.3 Benchmark: artesaanikahvilat	16		
3.4 Inspiraatio	19	Lähteet & Liitteet	50
3.5 Moodboard	20	Liite 1. Haastattelukysymykset	



JOHDANTO

- 1.1 Aiheen esittely ja taustoitus**
- 1.2 Tutkimus- ja työskentelymenetelmät**
- 1.3 Tutkimuskysymykset ja tavoite**

1.1 Aiheen esittely ja taustoitus

Opinnäytteen tehtävänä on tutkia kahvilan tilasuunnittelua näkökulmasta, jossa koko suunnitelma tukeutuu henkilökunnan toimintoihin, ja heidän työskentelyään edesauttavaa ergonomiaa kohtaan. Tämän uskotaan olevan olennainen osa tulevaisuuden ravitsemusliikkeiden tilasuunnittelua ja menestyvää liiketoimintaa tukevaa muotoilua. Työssä sivutaan myös palvelumuotoilullisia näkökulmia suunnitella toimivia ja kestäviä ratkaisuja tilaan.

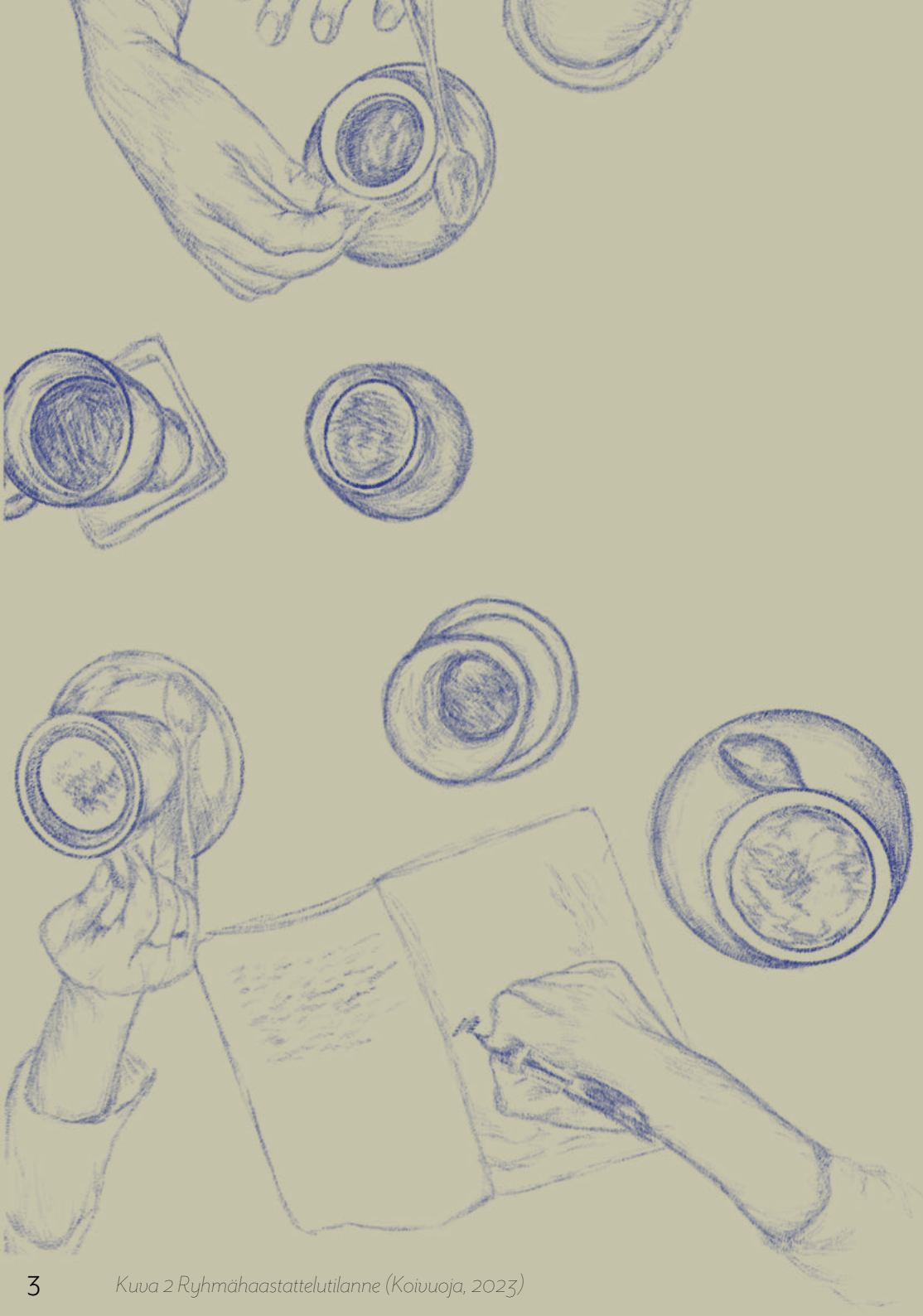
Työssä luodaan olemassa olevalle kahvilalle kokonainen tilasuunnitelma edellä mainittuja keinoja apuna käyttäen. Kyseinen kahvila on Helsingin Kalliossa sijaitseva seitsemänkymmenen neliön korttelikahvila, jonka päätuote on baristojen valmistama artesaanikahvi paikallisen pienpaahdimon tuottamasta tuotteesta. Tilasuunnitelmassa on myös huomioitu asiakkaan eli kahvilanomistajan toiveita tilaan liittyen, sekä omaa taustaa ravintola- ja kahvialalta. Esteettinen lopputuotos tulee olemaan kestävien valintojen kautta syntynyt lämminhenkinen korttelikahvila, jonka brändi nojaa vahvasti pienpaahdimon artesaanikahvin myyntiin ja sen valmistamiseen.

Pääpaino suunnittelutyössä on tutkia henkilökunnan ergonomiaa työpisteellä ja ympäri kahvilaa työskennellessä. Ergonomian avulla työ ja siihen tarvittavat välineet, työympäristö ja muut toimintajärjestelmät sopeutetaan vastaamaan ihmisen ominaisuuksia ja tarpeita. Sen avulla pyritään myös ihmisten hyvinvoinnin lisäksi parantamaan järjestelmän tehokkuutta (Launis, Lehtelä 2011). Tässä työssä työntekijöiden työpisteinä toimii kahvilatiski, jonka suunnittelussa halutaan ottaa huomioon työntekijöiden työergonomia, jotta edellä mainittu tehokas ja toimiva järjestelmä olisi yhtä kuin menestyvä kahvilatoiminta.

Kuvassa 1 kuvataan nykyisen olemassa olevan kahvilan tilaa ja tunnelmaa piirroksen avulla.



Kuva 1. Tunnelmaa nykyisessä kahvilatilassa (Koivuola, 2022)



1.2 Tutkimus- ja työskentelymenetelmät

Tiedonhankinnassa työssä hyödynnetään monipuolisesti lähteitä. Tärkeimmät lähteet ovat kirjallisia ja sähköisiä lähteitä sekä ryhmähaastattelu. Lisäksi työssä hyödynnetään omaa vuosien mittaista kokemusta alalta. Kirjallisina lähteinä käytetään tieteellistä kirjallisuutta ergonomiasta, ihmisen mitoituksista sekä ravitsemusliikkeen suunnittelusta. Ryhmähaastattelussa haastatellaan kolmea pitkän linjan uraa artesaanikahvin parissa tehnyttä henkilöä. Haastatteluiden tarkoituksena on pureutua ergonomisiin ongelmiin, joita baristan työssä usein eri kahviloissa työskennellessä kohtaa.

Omaa viidentoista vuoden kokemusta ravintolatyöskentelystä hyödynnetään työssä paljon, sillä vuosien varrella erilaisissa paikoissa työskennellessä kohtaa enemmän epätoimivia, kuin toimivia työpisteitä- ja paikkoja. Kaikki on kuitenkin kytköksissä kassavirtaan, hyvät mahdollisuudet työhön takaavat toimivamman kokonaisuuden. Ravintolatilaja Suomessa ja ympäri maailmaa uusintaan kovalla tahdilla, mutta onko aikaa tarkastella mitä tuotetta tarjotaan, kuka siellä työskentelee ja miten? Jos tehokkaat toimistoympäristöt ovat tulevaisuutta, niin voisivatko tehokkaat ravintolatyöskentely-ympäristöt olla myös?



1.3 Tutkimuskysymykset ja tavoite

Opinnäytetyössä tarkastellaan ergonomisen suunnittelutyön lisäämistä ravitsemusliikkeiden tilasuunnitteluun sekä sen vaikutuksia työntekijöiden hyvinvointiin ja liiketoimintaan. Tutkimuksen keskiössä on baristan työ kahvin parissa sekä tekijät, jotka vaikuttavat työn tekemiseen ja siihen, millaisia haasteita barista työskentelyssään kohtaa. Voidaanko ergonomisen suunnittelun avulla rakentaa toimivampia palvelutiskejä sekä työntekijöiden että asiakkaiden näkökulmasta? Entä voiko tässä kaikessa oli ratkaisu toimivaan ja menestyvään liiketoimintaan?

Käyttäjätutkimuksen tulisi olla osana tulevaisuuden ravintola- ja kahvila-tilasuunnittelua. Käsitteenä palvelupolku on jo tuttu osa palvelumuotoilua, mutta voisiko suunnittelussa tutkia enemmän työntekijän ergonomi-aa ja niin sanottua työpolkua vaiheittain? Työn tavoite on tarkastella tätä ja luoda uudenlainen lähestymistapa ravintosuunnittelua ja palvelutiskejä kohtaan.

Lisäksi työn tavoitteena on luoda mahdollisen asiakkaan toiveiden ja kahvibrändin mukainen toimiva tilasuunnitelma olemassa olevaan kahvilatilaan Helsingin Kalliossa.

2

TAUSTOITUS

- 2.1 Kahvila- ja ravintolasuunnittelusta**
- 2.2 Tiskisuunnittelusta**
- 2.3 Ergonomiasta ravintolatyöskentelyssä**
- 2.4 Tunnelmamuotoilu julkisessa tilassa**
- 2.5 Palvelumuotoilu ravintolatilassa**
- 2.6 Palvelumuotoiluprosessi**

2.1 Kahvila- ja ravintolasuunnittelusta

Ravitsemusliikkeen suunnittelussa tuetaan liikeidean imagoa, yleistä viihtyisyyttä ja kokonaisuuden toimivuutta, ja tätä kautta asiakasvirtaa, joka takaa taloudellisen menestyksen. Asiakasvirtaa tuottavia tekijöitä ovat sijainti ja saavutettavuus, hyvä kilpailutilanne, ympäristön miellyttävyys, sekä markkinointi. Ympäristön miellyttävyydellä tässä tapauksessa voidaan tulkita hyvän tila- ja sisustussuunnitelman edesauttavan sitä. Sisustuksella ravitsemusliikkeelle luodaan toimiva ja asiakkaita houkuttava tilakokemus. Sillä tuetaan liikeideaa – se voi nojautua olemassa olevaan brändiin tai se voi pyrkiä olemaan erottuva kilpailijoiden joukossa. Myös olemassa olevan sisustuksen tai sen osien säilyttäminen voi olla suunnittelun lähtökohtana (RT 94-11164).

Sisäänkäynti on ravintolan tärkeä informatiivinen osa, joka ulkomainonnan ohella antaa asiakkaalle ensivaikutelman paikasta. Sen tulisi olla houkutteleva ja kiinnostava, ja myös viestiä asiakkaalle liiketoiminta-ajatusta ja myytävää tuotetta. Sisäänkäynnin yhteyteen voidaan laittaa esille menu, erikoistarjouksia tai muuta asiakasviestintää. Sisäänkäynti suunnitellaan lähtökohtaisesti esteettömäksi ja niin väljäksi, että sisään tulevat ja lähtevät asiakasryhmät mahtuvat ohittamaan toisensa ja tilaa jää myös keskustelun käymiselle ohessa (RT 94-11164).

Yleisesti pyritään viihtyisiin, kestäviin, helposti siistinä pidettäviin ja turvallisiin sisustusratkaisuihin, joita siivittää tehokkaat ratkaisut ruuan tai kahvin valmistamiseen, jotta voidaan taata maksimi määrä asiakaspaikkoja liikkeessä. Tilojen koot, niiden järjestys ja yhteydet suunnitellaan niin, että kulkuvirrat saadaan toimimaan tehokkaasti. Kaikissa tiloissa pyritään välttämään ristikkäisliikennettä, joten on tärkeää tutkia etukäteen asiakkaiden, ja työntekijöiden liikkeitä ravintolatilassa (RT 94-11164).

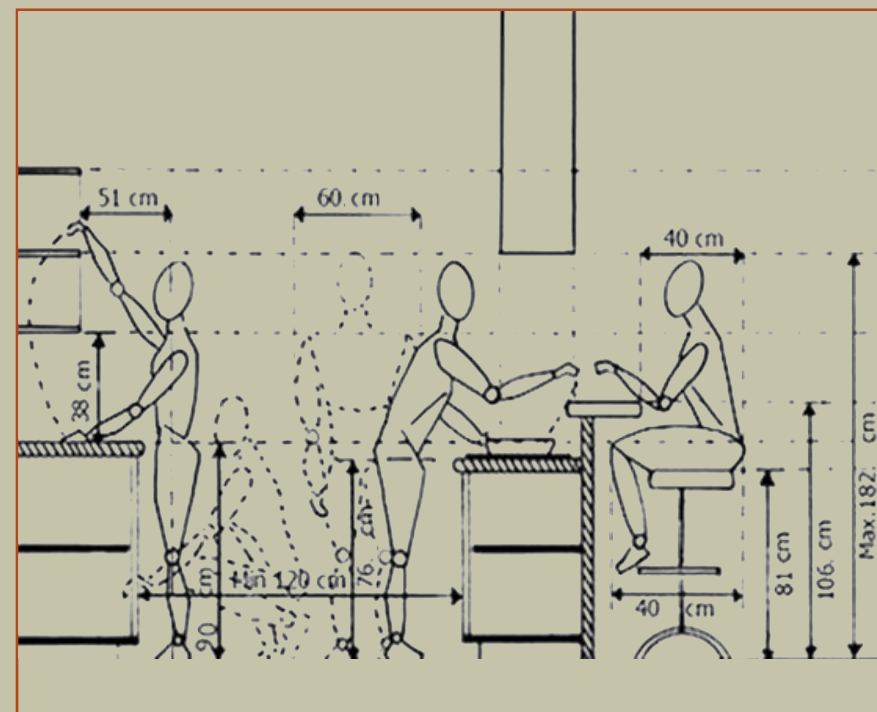


2.2 Tiskisuunnittelusta

Tiski on yleensä suunnittelijan laatimien piirustusten mukaan valmistettava kiintokaluste, jonka rakenne, ulkomuoto, koko ja varustelu vaihtelevat käyttötarkoituksen mukaan. Yksiselitteisiä ohjeita tiskien suunnitteluun on vaikea antaa, ja ravintoloiden tiskien käyttötarkoitukset vaihtelevat paljon. Tiskiltä vaaditaan toimivuuden ja kestävä rakenteen lisäksi usein myös näyttävää ulkonäköä: tiski on merkittävä osa ravintolan ilmettä ja tunnelmaa, ja sen avulla voidaan viestiä ravintolan brändistä, sekä tieteenkin myytävästä tuotteesta. Kahvilatilasta voi heti löytää kahvikoneen tiskin luota, jolloin asiakas voi heti valmistautua tilaamaan hyvän erikoiskahvin (SIT 55-610073).

Tiskikalusteen sijoittumisella tilaan on myös ihmisten liikkumista ohjaava tehtävä. Tiski on työpiste, josta tarjotaan asiakkaalle palvelua, ja samalla kaluste toimii säilytystilana sekä kätkee sisäänsä työvälineitä ja ravintolalaitteistoa. Tiskin tulee toimia ergonomisena ja tehokkaana työpisteenä, ja asiakkaan tulee pystyä asioimaan tiskillä luontevasti ja vaivatta. Kalusteen mitoitusta määrääviä tekijöitä ovat yleiset ihmisen fysiologiaan liittyvät mitat ja toisaalta tiskiinkin sijoitettavien laitteiden mitat ja tarpeet, sekä tilan tarve työskentelyssä. Tiskin ympärille tulee varata riittävästi tilaa henkilökunnan poistumiselle sekä asiakkaiden liikkumiselle. Henkilökunnan kulkureittien on oltava riittävän väljiä ja sijoitettu tarkoituksenmukaisesti: huonosti sijoitettu tiski vaikeuttaa liikkumista, väärään kohtaan sijoitettu kulkuaukko lisää henkilökunnan päivittäin kävelemää matkaa. Mahdollinen jonon ja odottavien ihmisten ryhmittymisen täytyy ennakoita suunnittelun avulla, jolloin tiski voidaan sijoittaa tilassa oikeaan paikkaan. Tiski on sijoitettava tilaan siten, että poistumistiet säilyvät vapaina ja määräysten mukaisina. Sen takana tai läheisyydessä työskentelevän ihmisen on myös pystyttävä valvomaan tilassa tapahtuvaa henkilöliikennettä ja asiakkaiden käyttäytymistä, ja siksi esteettömän näkyvyyden varmistaminen tiskiltä ympäröivään tilaan on usein suotavaa. (SIT 55-610073).

Siitäkin huolimatta nämä asiat eivät kovin useinkaan täyty ravintolatyöskentelyssä, sillä henkilökuntaa ei tarpeeksi osallisteta suunnitteluun eikä ravintolatyöskentelyyn ei perehdytä tarpeeksi suunnittelijoiden taholta. Työ on monen tunnin fyysistä seisomatyötä, joten tiskin alustaan ja korkeuteen olisi syytä kiinnittää enemmän huomiota. Usein myös aistiärsykeitä tilassa teettää huono akustiikka, sekä heikko valaistus, joka heikentää työntekijän työtehokkuutta ja voi vaikuttaa liiketoimintaan ei toivotulla tavalla (SIT 55-610073).



Kuva 5. Kuvastaa ihmisen fyysisiä mittoja tiskillä työskennellessä (Driscoll, 2014)

2.3 Ergonomiasta ravintolatyöskentelyssä

Työympäristöjä ja työhön liittyviä asioita suunnitellaan ja kehitetään eri aloilla jatkuvasti paitsi itse ammatinharjoittajien ja työnantajien myös suunnittelijoiden toimesta, joilta suunnittelutyö tilataan. Siksi ergonomian soveltaminen osana suunnittelutyötä olisi ehdottoman tärkeää, jotta saadaan mahdollisimman tehokkaita ja tuloksellisia ratkaisuja. Myös ravintolatilaa pitäisi ajatella yhdenlaisena työympäristönä, ja henkilökunnan ergonomia huomioida suunnitellessa tilaa. (Launis, Lehtelä 2011).

Ravintolatyöskentelyssä henkilökunnan ergonomiaan vaikuttaa jokaisen yrityksen työvälaineistön käyttö, seisominen sekä liikkuminen tilassa. Seisomatyöntekijöitä olisi hyvä huomioida oikeilla lattiavalinnoilla, jotka samalla ehkäisevät työtapaturmien syntymisen. Asiakaspalvelun ja liikkumisen tulisi olla helppoa, jotta työ, joka sisältää paljon fyysistä ponnistelua muun muassa kantamisen merkeissä, olisi työntekijää säästävää. Lisäksi hyvää ergonomiaa työympäristössä tukevat hyvä valaistus, sekä tietenkin akustiikka. Kovassa metelissä työteho laskee merkittävästi ja työpäivän jälkeen voi kokea ääniherkyyttä vapaa-ajalle siirtyessä. Hyvässä valaistuksessa taas on helppo ja nopea toimia ja onnettomuuksilta on helppo välttyä (Launis, Lehtelä 2011).

Jos suunnittelijat ottavat ergonomiset seikat huomioon riittävän aikaisessa suunnitteluvaiheessa, ei sen välttämättä tarvitse merkitä ylimääräistä suunnittelua tai toteutuskuluja. Jos taas ihmiselle huonosti suunnittelussa ympäristössä ilmenee ongelmia, tarvittavat muutokset voivat aiheuttaa hyvinkin suuria kustannuksia (Nai1010 Publishers, How to Create a Relevant Public Space 2017. Ergonomisilla puutteilla tarkoitetaan työntekijöiden lisääntyneitä sairaspöissaoloja eli tuotannon sujumattomuutta ja tehottomuutta. Tämä kaikki voi vaikuttaa negatiivisesti jopa yrityksen imagoon ja asiakassuhteisiin, eli ravintola menettää suosiotaan ja liikevoittoa (Launis, Lehtelä 2011).



Kuva 6. Barista työssään (Koivuova 2023)

2.4 Tunnelmamuotoilu julkisessa tilassa



Ravitolatila on julkinen tila, ja suunnittelijan on tärkeää luoda sinne myös sen mukainen tunnelma. On tärkeää, että tilalla ja tunnelmalla on jotain tekemistä ihmisten kanssa. Ihmisten pitää saada tuntea olevansa kuin kotona, siellä ja heidän pitää voida löytää yhteys tilaan. Se saa heidät palaamaan eli tukemaan liiketoimintaa (Nai1010 Publishers, How to Create a Relevant Public Space 2017).

Tunnelmaa voidaan muotoilla eri aisteille ja sitä voidaan hyödyntää suunnittelutyön alkumetreiltä lopulliseen tulokseen. Ensimmäisenä tilan tunnelman aistii näköaisti, johon vaikuttaa valaistus, pinnat, värit, muodot, sekä teemat. Toisena tilaa aistii kuulo äänimaiseman, musiikin ja metelin minimoimisen kautta (Rantanen, Tunnelma muotoilu, 2016). Nämä edellä mainitut vaikuttavat heti asiakkaan ensivaikutelmaan paikasta ja tässä kohtaa asiakas tekee päätöksen jäämisestä tilaan. Ihminen ei välttämättä osaa sanallistaa siitä hetkessä, miksi tekee päätöksen olla jäämättä, mutta siihen voi vaikuttaa juurikin aisteille luotu tunnelma. Esimerkkinä meteli ja liian kova musiikki - akustiikka on huono. Tai valaistus, joka on liian hämärää lukemiselle tai liian kirkasta juomaan ja syömään rauhoittumiselle.

Parhaimmillaan hyvällä tunnelmalla voidaan luoda ihmisille ja asiakkaille kokemuksia, jotka muistetaan, ja niiden avulla saadaan asiakkaat palamaan. Sitä voidaan myös kutsua menestykseksi (Rantanen, Tunnelma muotoilu, 2016).

”Tehkää parempia kuin kodit, tehkää parempia kuin jälleenmyyjät, jopa parempia kuin Starbucks-kahvilat. Tehkää rehellistä, informatiivista, inspiroivaa, erilaista ja persoonallista”

(Nai1010 Publishers, How to Create a Relevant Public Space 2017).

2.5 Palvelumuotoilu ravintolatilassa



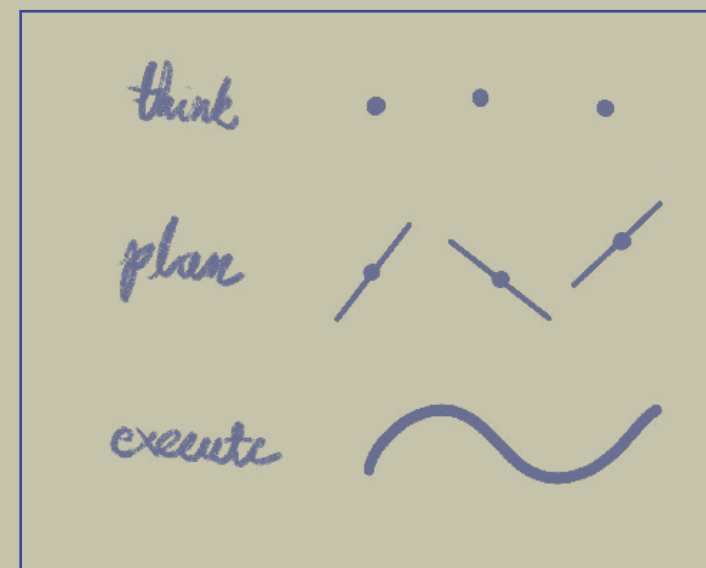
Palvelun sanotaan olevan tämän päivän markkinointia. Parhaimmillaan palvelutapahtuma sitoo brändin tapahtumaan, ja näin ollen jättää käyttäjälleen, eli asiakkaalle, toivottavan positiivisen muistijäljen. Palvelu on myös kokemus, joka voidaan haluattaessa nostaa elämykselliselle tasolle tarinallistamisen avulla. Ravintola voi tässä onnistuessaan saada asiakkaan mukaan omaan tarinaansa esimerkiksi kauniilla tilalla tai näyttävällä logolla varustetulla tuotteella, jonka asiakas kuvaa omaan sosiaaliseen mediaansa, ja näin ollen saadaan samalla yritykselle näkyvyyttä (Kalliomäki, Tarinallistaminen: Palvelukokemuksen punainen lanka, 2014).

Palvelumuotoilu ja siihen kuuluvat prosessin eri vaiheet usein liitetään asiakaskokemukseen ja asiakkaalle suunniteltuun tuotteeseen tai palveluun. Mutta palvelumuotoilla on myös iso merkitys työntekijän työskentelykokemukseen ja toimintaan työpaikalla. Se taas edesauttaa hyvän ja laadukkaan palvelun takaamisen asiakkaalle, sekä parempaa liiketoimintaa sen harjoittajalle.

Ravintolatilaa, konseptia ja palvelua suunniteltaessa olisikin hyvä ottaa työntekijän palvelumukavuus huomioon. Suunnitella ravintolatila, joka toimii käyttäjilleen eli työntekijöille ja asiakkaille parhaana mahdollisena tilana ja joka tukee kokonaisvaltaisesti palvelukokemusta, sekä ympärillä olevaa liiketoimintaa.

”Ymmärtäkään käyttäjien tarpeet- Diana Ghirardo by agnes zenta” (Nai1010 publishers, how to create a relevant public space 2017)

2.6 Palvelumuotoiluprosessi



Kuva 8. Design ajattelua kuvastava visualisointi. Mukaillee olemassa olevaa visualisointia (Scott Kerr, Twitter)

Kuva 9. Palvelumuotoiluprosessia kuvaileva visualisointi mukaillee olemassa olevaa visualisointia (Tuulaniemi, Palvelumuotoilu, 2011)

3

Suunnittelutyö

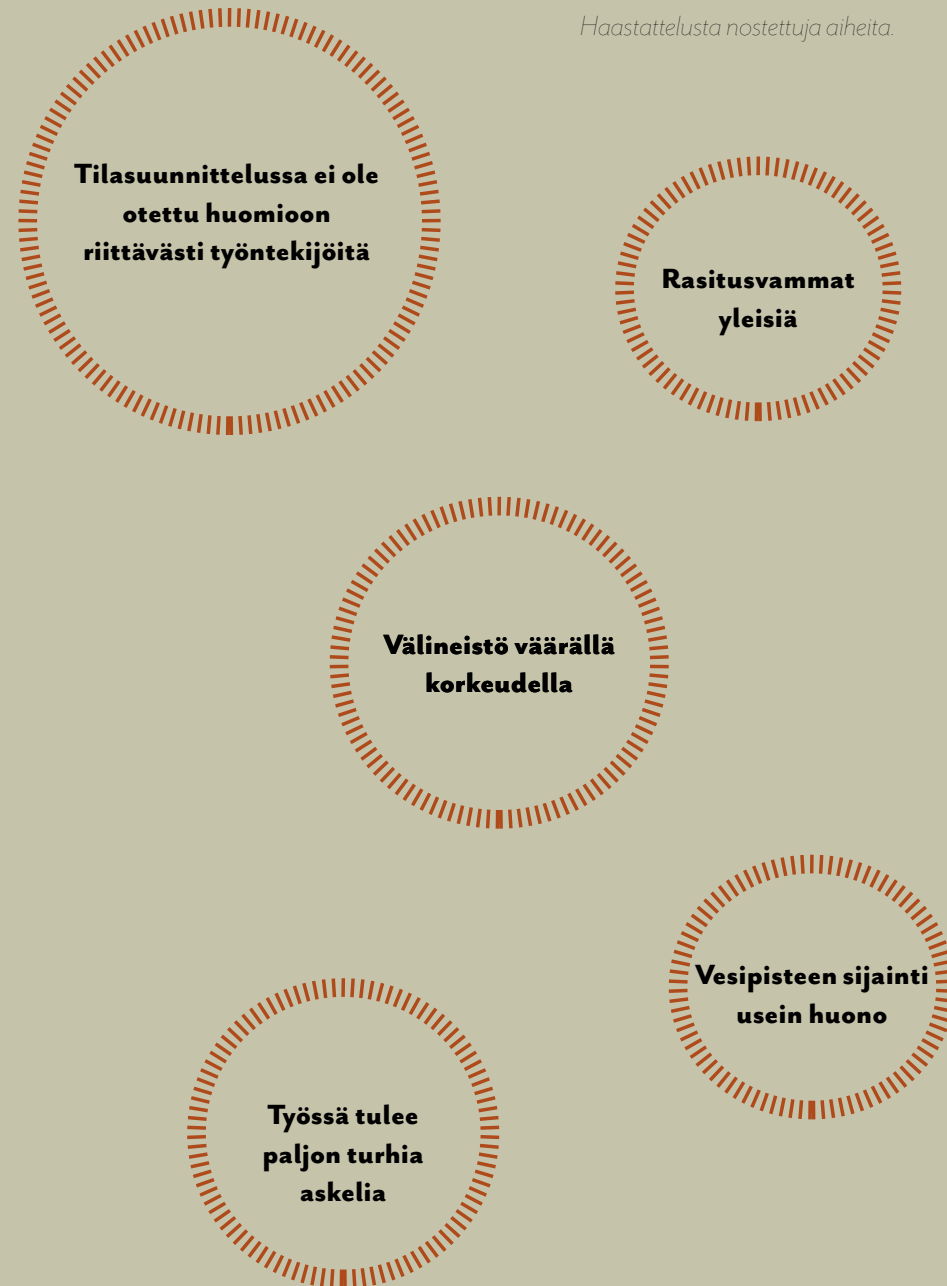
- 3.1 Haastattelu**
- 3.2 Yleisimmät havainnot tilassa**
- 3.3 Benchmark: artesaanikahvilat**
- 3.4 Inspiraatio**
- 3.5 Moodboard**

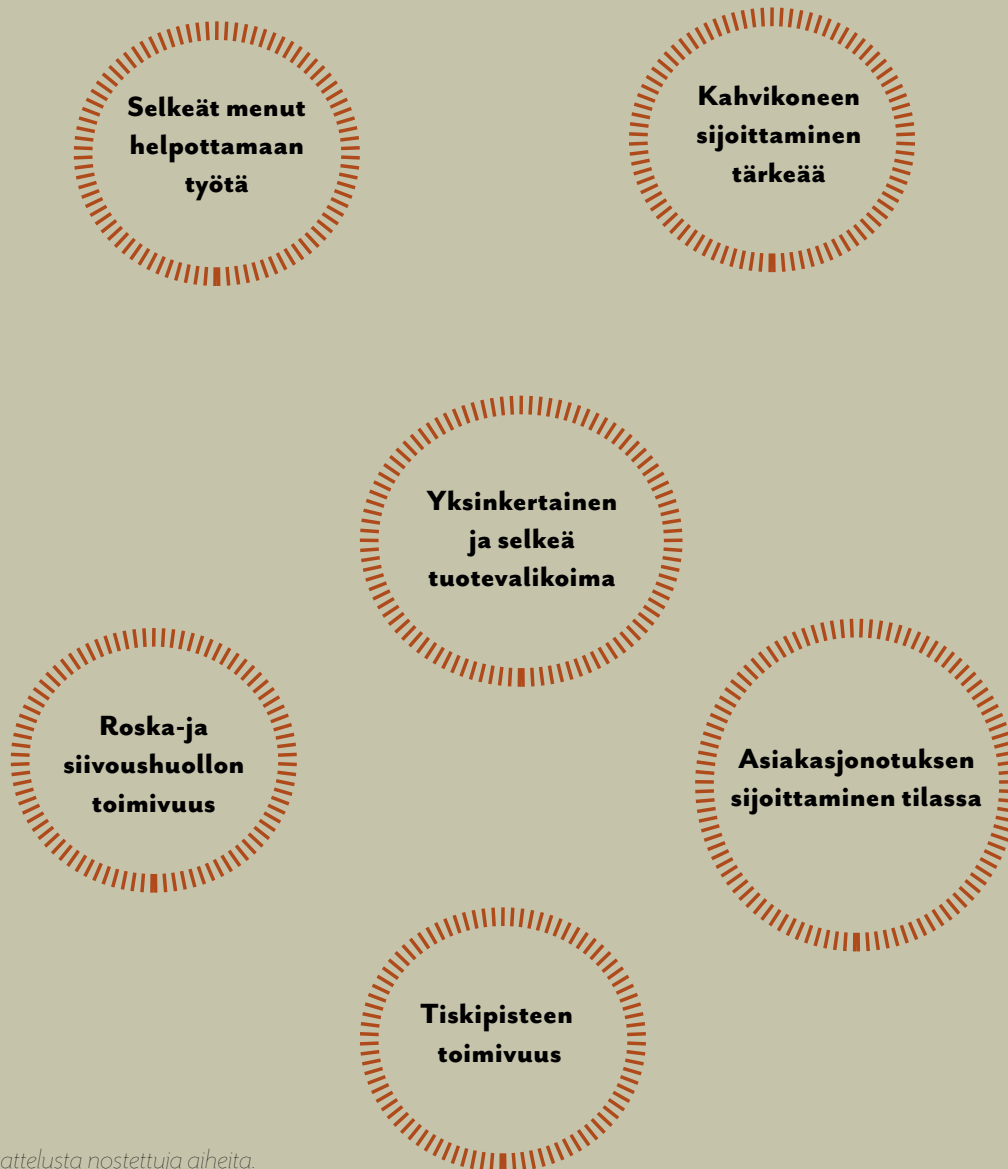
4.1 Haastattelu

Haastattelu tehtiin 16.12.2022 kolmelle kahvilan ammattilaiselle ryhmähaastatteluna. Haastattelussa oli kysymyksiä melko niukasti, mutta ne oli muotoiltu hyvin keskustelua avaavaan suuntaan. Ensimmäiseksi haastattelussa käytiin läpi baristojen, eli kahvinvalmistajien, ergonomiaa ja onko sitä tarpeeksi huomioitu kahvilantilasuunnittelussa ylipäätään. Keskusteluista nousi ilmi, että tilasuunnittelussa on usein huomioitu lähinnä asiakkaan näkökulma ja suunnittelijat eivät edes tiedä, millaisiin asioihin tulisi kiinnittää huomioita. Epätoimivia kahvilatiloja todettiin olevan enemmän kuin toimivia, koska tilat on usein suunnitellut ihminen, joka ei tiedä miten tehdä toimiva kokonaisuus. Baristojen ergonomian huomioimattomuus oli aiheuttanut myös haastateltaville rasitusvammoja työssä, kuten hermopinteen olkapäähän väärän korkuisesta työtasosta sekä alaselkikipua maidon jatkuvasta nostelemisesta alhaalta kaapista.

Ylipäätään haastattelun keskusteluissa nousee ilmi, ettei välineistö usein ole itselle oikealla korkeudella tai kädenulottuvilla, ottaen huomioon, että parhaimmillaan baristan työssä tehdään satoja kahveja päivässä. Turhat askeleet olisi myös syytä kitkeä pois tilassa ja työpisteellä työskennellessä. Etenkin kiireisenä hetkenä yksin kahvilassa työskennellessä jokainen askel tulisi olla minimissä esim. asiakkaan laskutus, kahvinvalmistus, sekä työvälineiden pesu. Haastelussa nousee myös ilmi tyytymättömyys usein työpisteen vesipisteen huonoon sijaintiin ja syykin tiedetään, sillä usein kustannussyistä se sijoitetaan sinne missä vanha putki menee. Kokemuksestakin eräs haastateltava kertoo, kuinka joutui muuttamaan työpisteen sisustusarkkitehdin piirustuksien jäljiltä, ja kuinka siltikään mittaviin muutoksiin ei pystytty juurikin vesipisteen suhteen.

Haastattelusta nostettuja aiheita.





Haastattelusta nostettuja aiheita.

”Mitä haluisit, että tiskinsuunnittelussa otettaisiin huomioon baristan työn kannalta?”

Tiskisuunnittelusta ja sen sijoittelusta sekä asiakaspalvelusta nousee paljon huomioita haastattelun loppuvaiheessa. Toivotaan infograafisesti selkeitä ja kutsuvia menuja jo heti ulkopuolella ja viimeisintään tiskin läheisyyteen, jotta asiakaspalvelutilanne voi alkaa jo asiakkaan omasta toivosta. Näin ollen henkilökunta saa lisää aikaa toimittaa keskeneräiset työnsä loppuun ennen kuin siirtyy palvelemaan uutta asiakasta. Myös kahvikoneen sijoittaminen ovea kohti helpottaa työntekijän ja asiakkaan palvelukokemusta tervehdysten merkeissä. Myös kompaktiutta toivotaan portfolioon, eli valikoimaan esimerkiksi ei liikaa eri kahveja. Lisäksi symboliikka graafisin menetelmin toteutettuna monimutkaisemmista kahvinvalmistustavoista voisi helpottaa asiakkaan kahvivalikoimaan tutustumista säästämällä asiakaspalvelijan aikaa.

Asiakkaiden jonotuksen miettimistä pidetään myös tärkeänä osana suunnitteluvaihetta, jotta työntekijöiden toimiminen olisi mahdollisimman sujuvaa. Logistisia havaintoja haastattelussa nousi esille liittyen esimerkiksi varastointiin sekä roska- ja siivoushuoltoon. Kaikkia näitä edellä mainituja asioita toivottiin samoihin kerroksiin edes vähintään, mutta että suunnittelijoiden taholta mietittäisiin enemmän, mitä ja kuinka paljon milloinkin tarvitaan. Lisäksi toivottiin tiskauksen ja siivouksen helpoksi tekemistä lähtien pintamateriaaleista ja tiskipisteen sijoittamisesta. Tiskipiste ei saa ensimmäiseksi näkyä asiakkaalle, mutta kulkusuunnat tulee olla mietittynä niin, että työn rytmi toimii hyvin: tiskin vieminen asiakastilasta pisteelle, käsien pesu, asiakkaan tilauksen ottaminen ja tilauksen tekeminen. Haastattelun loppuvaiheessa keskustelu kääntyi jälleen otettuihin askeleisiin. Seisomatyössä ne tulisi minimoida suunnittelutyön keinoin. Näin säästäisimme palveluammattien harjoittajia.

4.2 Yleisimmät havainnot tilassa

1. Sisääntulo on epäselkeä. Liiketilassa on yhteensä 3 ovea, joista yksi on varsinainen sisääntulo.

2. Korkeat pöydät ja baarijakkarat eivät ole suosituimmat istuinpaikat tilassa. Niiden tilalla voisi olla tehokkaammatkin asiakaspaikat.

6. Pienpaahdimon kahville on varattuna myyntihylly, mutta tuote ei nouse edukseen esiin hyllystä asiakkaille, vaikka sijoitus tilassa onkin hyvä.

8. Tilassa on kaksi pitkää kiintokalustetta toimittamassa penkin virkaa. Toinen on vajaamittainen, sen sijaan, että se voisi olla koko seinän pituinen.

3. Yksi ovista toimii liiketilassa kesäisin "luukkuna" take-away myynnille. Silti sitä ei ole juuri otettu huomioon tiskisuunnittelussa.

4. Tiskillä on monia epätoimivia elementtejä esim. vitriini. Myös henkilökunnan työskentely aiheuttaa ristikkäisliikennettä ja vaikeuttaa työtä, sekä palvelua.

5. Tiskipiste, sekä varastointiin tarkoitetut hyllyt ovat ahtaasti sijoitettuna nurkkaan. Nurkka näkyy myös huonolla tavalla asiakastilaan.

7. Puuttellinen varastointitila aiheuttaa tilassa ongelmia. Esimerkkinä: Tornipakastin sijaitsee asiakastilassa esillä.

4.5 Benchmark: Artesaanikahvilat

Orijins coffee shop, Dubai

Sisustusarkkitehti Rania Hamed'in suunnittelema tila on kestänyt hyvin aikaa ja se on näyttävä tilallinen elämys finanssialan yritysten ympäröimässä Dubaissa. Tilan elementit ovat hyvin luonnollisia kuten kiveä, hiekkaa sekä puuta. Näyttävät tiskit ovat saaneet inspiraationsa punaisesta merestä löytyneistä kivistä, ja ne ovat täyttä marmoria. Kaarevat seinät ympärillä muodostavat tilaan aivan erityisen tunnelman ja sysäisevät ihmisen suoraan kahvin äärelle. Tila on hyvin veistosmainen, ja jopa show room- elementtejä sisältävä. Tämä nostaa kahvin, eli tuotteet ja sen tekemisen arvoa. Tilan Design on myös hyvin aikaa kestävä, ja palvelee varmasti käyttäjiään vielä vuosia eteenpäin muuttamattomana (Dezeen,2022).



Törnqvist, Hampuri

Törnqvist on Hampurin yksi suosituimpia kahviloita. Sen perustaja Linus Köster sanoo inspiroituneensa australialaisesta kahvikulttuurista ja päätyi siksi avaamaan tämän hyvin minimalistisen, pelkkään kahviin keskittyvän paikan. Tilallisesti kahvi ja sen valmistaminen hallitsevat tilaa mustavalkoisena maailmana, mutta myös menu on simppelellä, sillä kahvilasta voi tilata pelkän flat whiten, käsiuutetun kahvin tai espresson. Törnqvist on oiva esimerkki siitä, että pientä tilaa pystyy hyödyntämään, sitä itseään, eli liiketoimintaa varten. Joskus yksinkertainen liiketoimintamalli vaatii rohkeutta, mutta se kääntyy helposti menestykseksi ja brändi on tätä myöten tunnistettava. Törnqvist onnistuu myös hienosti nostamaan kahvin tekemistä käsityönä ja saa kuluttajan arvostamaan ostamaansa tuotetta tämän jälkeen yhä enemmän (andershusa).



Blue Bottle Coffee, Umeda Chayamachi , Japani

Blue Bottle Coffee, on tunnettu ja menestynyt yhdysvaltalainen kahvin valmistaja ja kahvilaketju. Tämä kyseinen kahvila lienee Japanin ensimmäisiä ketjun kahviloita ja se sijaitsee kuuluisalla teehen keskittyneellä alueella, Chayamachissa. Sisustukseen haluttiin tuoda lämmintä puuta vastaanottamaan asiakas ja rosterisella palvelualueella haluttiin luoda lavamainen vaikutelma ilman, että asiakkaan ja työntekijän väliin tulee rajamaisen tunnelman tuntua. Blue Bottle on mielenkiintoinen brändi, sillä se heidän tuote on yksinkertainen, eli kahvi. Koska tilat ovat tunnistettavia ja mieleenpainuvia, on Blue bottle brändinä onnistunut tarinallistaan tuotteensa ja näin ollen pystynyt laajentamaan liiketoimintaansa ympäri maailmaa (archdaily, 2022).





4.4 Inspiraatio suunnitelmaan

Tilasuunnitelmaa varten haluttiin tutkia 1920–30-luvun kahvilahistoriaa Helsingissä. Inspiraation lähteeksi valikoitui kieltolain aikaan avattu funktionalistinen Le Chat Doré, eli Kultainen Kissa, joka oli taiteilija Birger Carlstedtin äidilleen suunnittelema kahvila. Kahvilan sisustus oli suomalaisen tyylin vastakohta eli ultra moderni, joka oli ottanut vaikutteita mm. ranskasta vastaavanlaisista paikoista. Sisustuksessa oli paljon funktionalismin pääpiirteitä, kuten teräsputkista valmistettuja huonekaluja yhdistettynä kirkkaisiin väreihin oranssiin, kirkkaaseen siniseen sekä mustaan. Huonekaluista löytyi myös kulmikasta ja leikittelevää art decon henkeä ja koko tilaa vartio iso kultaista kissaa esittävä egyptiläinen patsas. (Ravintolakolmio-konserni, 2019)

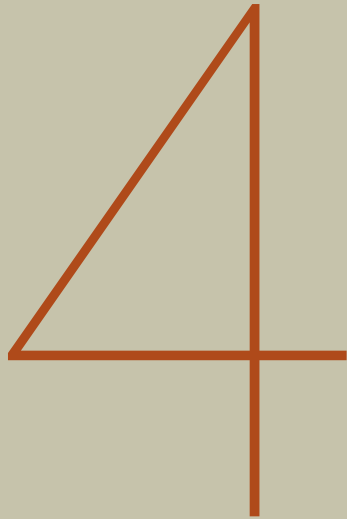
Kultainen Kissa oli aikansa rohkea taiteen ja tilasuunnittelun taidon näyte ravintolamaailmassa. Tämänlaista suunnittelua ja eteenpäin katsomista Helsingin ravintolasuunnittelu tarvitsee tänäkin päivänä.



4.5 Moodboard

Moodboardissa näkyy suunnitelman eleganttius kaikessa leikkisyydessään. Suunnitelmassa nivotaan yhteen art decon ja 30-luvun henkeä nykyaikaisten show room-elementtien kanssa. Rosterisilla pinnoilla halutaan tukea funktionaalisia toimintoja, joita kuitenkin pehmennetään klassisella mahonkimaisella ylellisyydellä. Vahvat värit sininen, oranssi ja vihreä tuovat suunnitelmaan särmää ja tukevat tilassa myytävää kahvibrändiä.



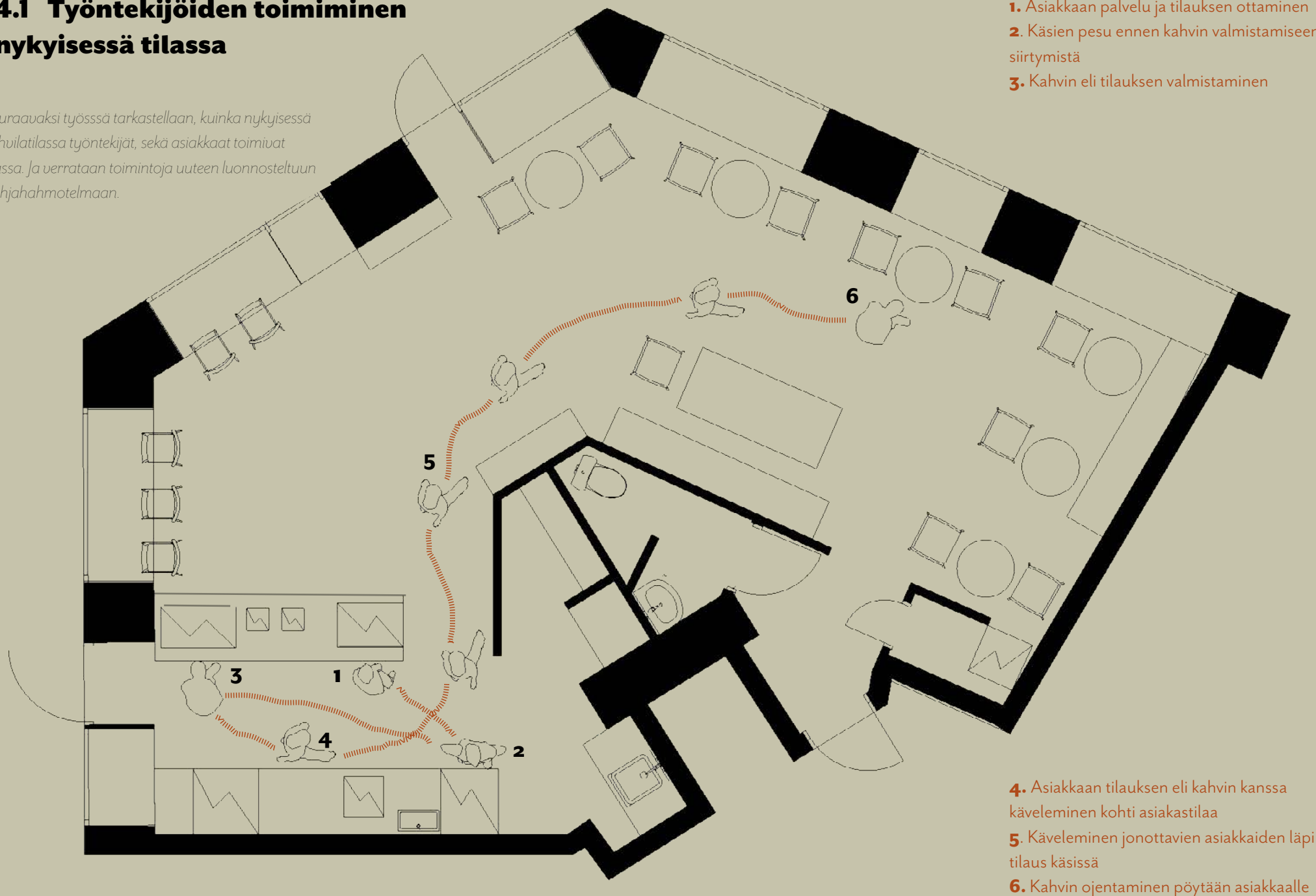


ERGONOMINEN TILA MYYNNIN EDISTÄJÄNÄ

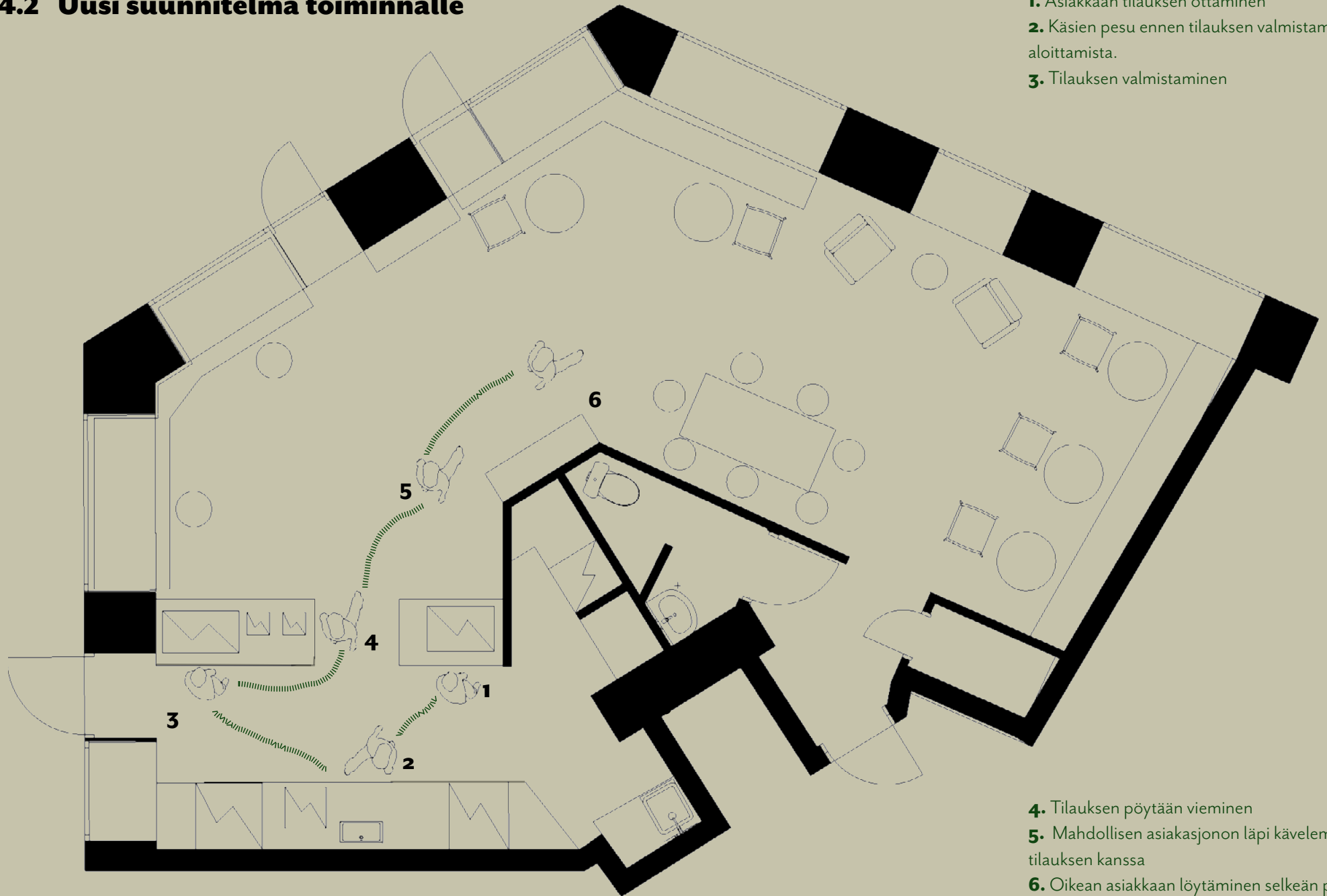
- 4.1 Työntekijöiden toimiminen nykyisessä tilassa**
- 4.2 Uusi suunnitelma toiminnalle**
- 4.3 palvelupolku nykyisessä tilassa**
- 4.4 Uusi suunnitelma palvelupoluksi**
- 4.5 Palvelumuotoiluprosessi suunnitelmassa**
- 4.6 Toimiva ja menestyvä kahvila**

4.1 Työntekijöiden toimiminen nykyisessä tilassa

Seuraavaksi työssä tarkastellaan, kuinka nykyisessä kahvilatilassa työntekijät, sekä asiakkaat toimivat tilassa. Ja verrataan toimintoja uuteen luonnosteltuun pohjahahmotelmaan.



4.2 Uusi suunnitelma toiminnalle

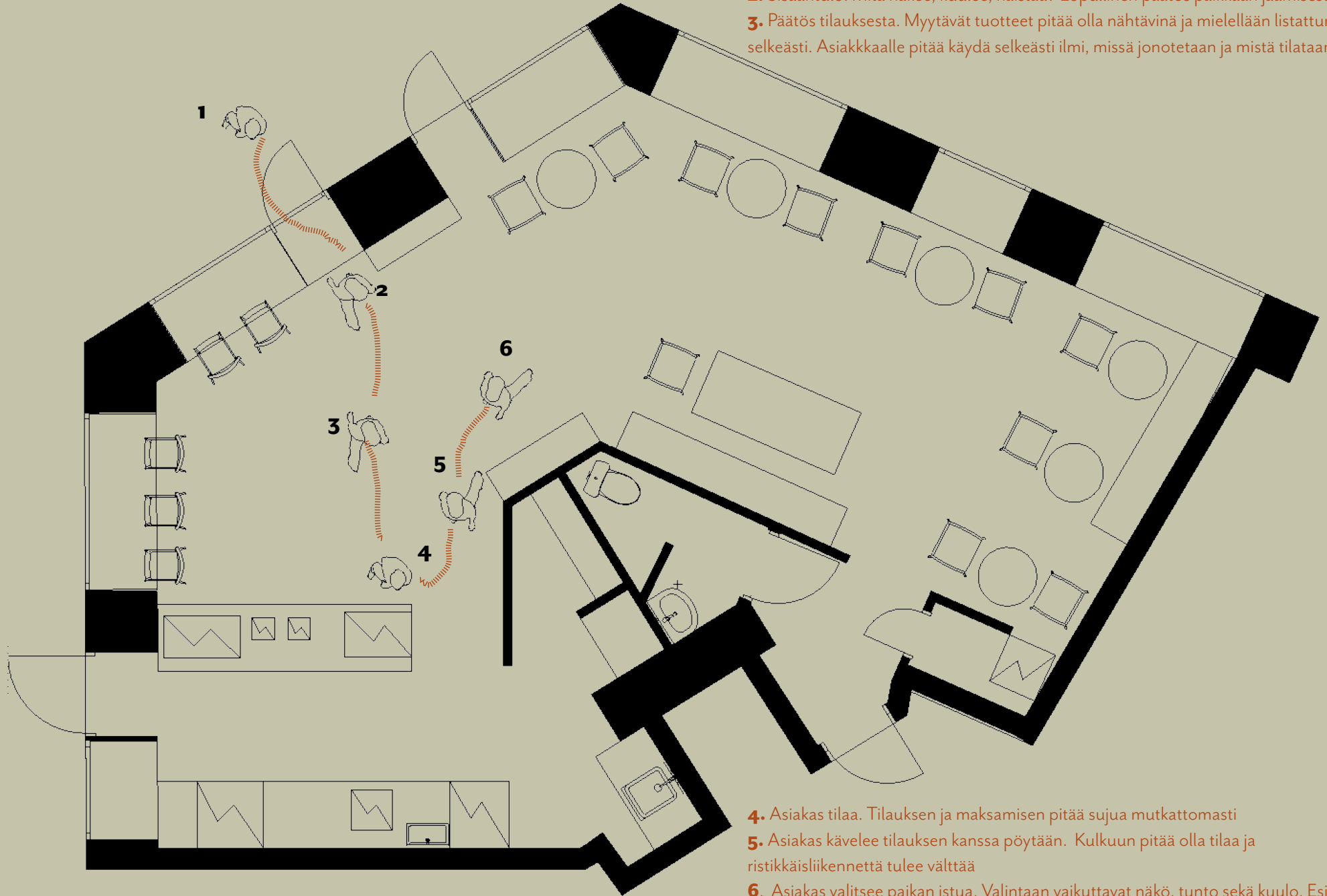


1. Asiakkaan tilauksen ottaminen
2. Käsien pesu ennen tilauksen valmistamisen aloittamista.
3. Tilauksen valmistaminen

4. Tilauksen pöytään vieminen
5. Mahdollisen asiakasjonon läpi käveleminen tilauksen kanssa
6. Oikean asiakkaan löytäminen selkeän pöytäsoittelun avulla.

4.3 Palvelupolku nykyisessä tilassa

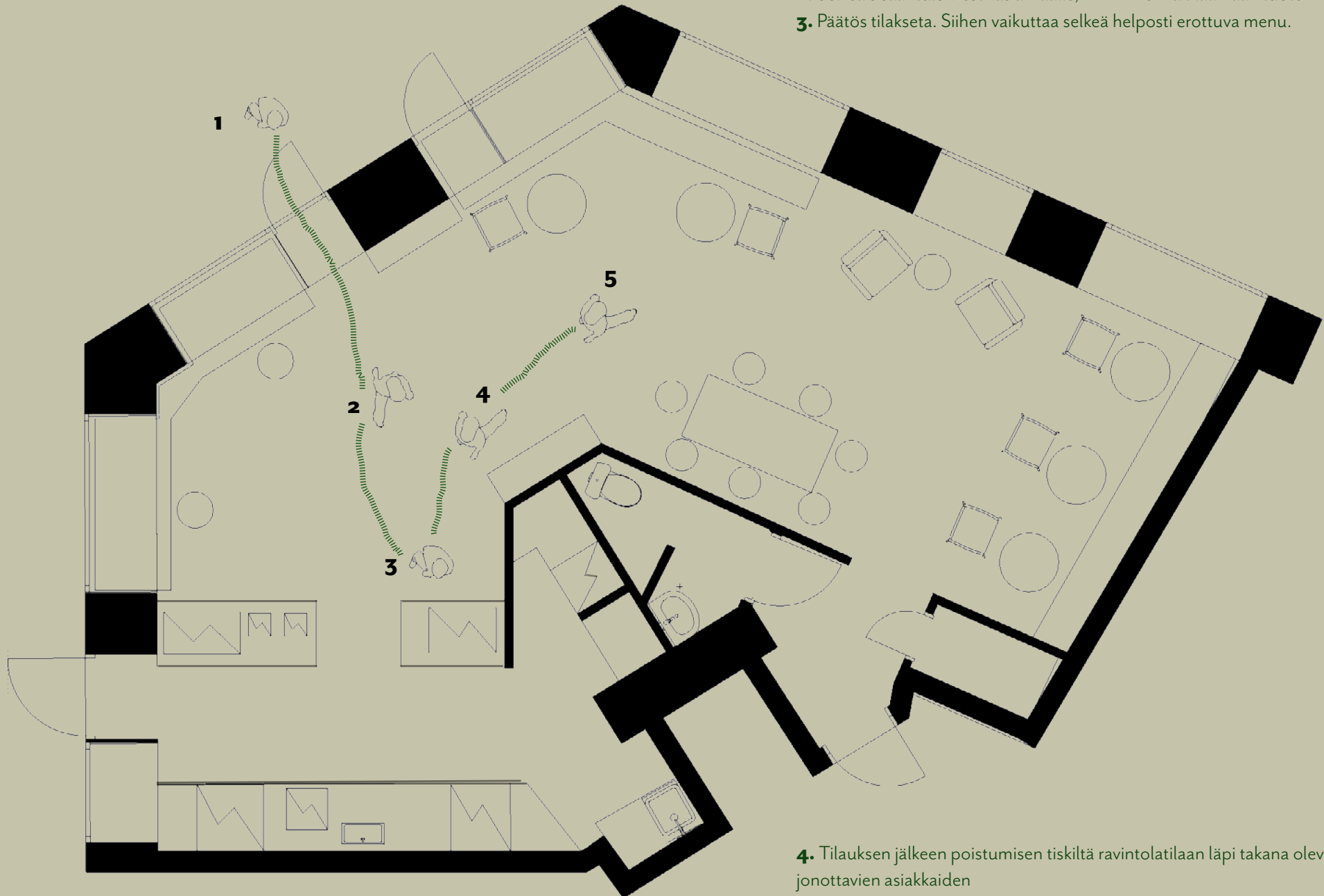
1. Asiakas tekee päätöksen liikkeeseen sisälle menosta. Päätökseen vaikuttaa mm. ständi, sekä siisti ja selkeä sisääntulo
2. Sisääntulo. Mitä näkee, kuulee, haistaa? Lopullinen päätös paikkaan jäämisestä
3. Päätös tilauksesta. Myytävät tuotteet pitää olla nähtävinä ja mielellään listattuna selkeästi. Asiakkkaalle pitää käydä selkeästi ilmi, missä jonotetaan ja mistä tilataan



4. Asiakas tilaa. Tilauksen ja maksamisen pitää sujua mutkattomasti
5. Asiakas kävelee tilauksen kanssa pöytään. Kulkuun pitää olla tilaa ja ristikkäisliikennettä tulee välttää
6. Asiakas valitsee paikan istua. Valintaan vaikuttavat näkö, tunto sekä kuulo. Esimerkinä: Hän ei istu narisevaan istuimeen vetoisaan paikkaan oven ja kaiuttimen viereen

4.4 Uusi suunnitelma palvelupoluksi

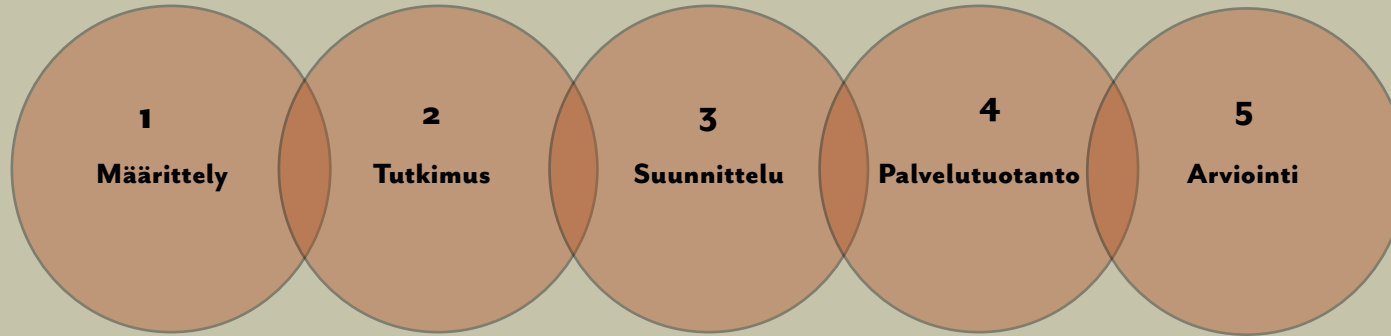
1. Asiakas tekee päätöksen astua sisään houkuttelevan ulkomainoksen takia
2. Selkeä sisääntulo viestii asiakkaalle, mihin mennä tilaamaan tuote
3. Päätös tilakseta. Siihen vaikuttaa selkeä helposti erottuva menu.



4. Tilauksen jälkeen poistumisen tiskiltä ravintolatilaan läpi takana olevien jonottavien asiakkaiden
5. Vapaan istumapaikan havaitseminen selkeän pöytäsoittelun avulla

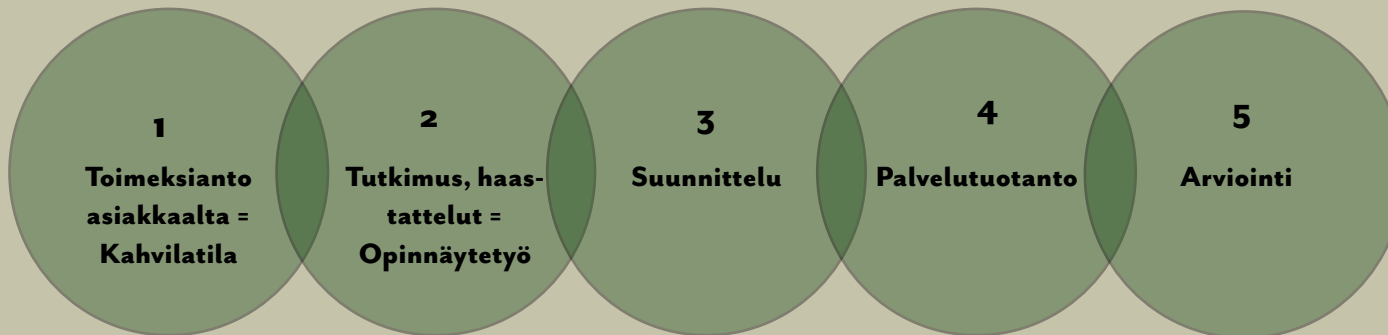
4.5 Palvelumuotoiluprosessi suunnitelmassa

Seuraavaksi muotoillaan olemassa olevan palvelumuotoiluprosessimallin avulla tähän suunnitelmaan sopiva prosessimalli.



- 1.** Ensimmäisenä lähdetään määrittelemään, mikä on ongelma, jota ratkaistaan ja mitkä ovat suunnitteluprosessin tavoitteet tilaajan kannalta.
- 2.** Seuraavaksi tutkimusvaiheessa lähdetään kehittämään yhteisymmärrystä asiasta haastatteluiden, keskusteluiden ja käyttäjätutkimuksien avulla.
- 3.** Suunnittelu vaihe käynnistyy ideoilla ja konsepteilla, joita voidaan testata myös mahdollisuuksien mukaan. Määritellään työkalut palvelun tuottamiseen.
- 4.** Käyttäjät testaavat ja kehittävät palvelukonseptin, jotta lopullisen palvelun suunnittelu voidaan aloittaa.
- 5.** Palvelun kehitysprosessia arvioidaan ja palvelun vaikutusta markkinaa mitataan ja voidaan vielä hienosäätää kokemuksien mukaan.

(Tuulaniemi, Palvelumuotoilu, 2011)



- 1.** Tila on vanha kahvilatila, jota halutaan uudistaa pien-paahitimobrändin mukaiseksi.
- 2.** Tutustutaan tilan ongelmakohtiin ja tutustutaan olemassa olevaan tietoon liittyen mm. ravintolasuunnitteluun. Tehdään haastattelu baristan työtä tehneille.
- 3.** Suunnitellaan uusi toimiva tiskikokonaisuus ja mietitään uusia tilankäyttöisiä ratkaisuja.
- 4.** Remontti, jonka jälkeen uusi tiski voidaan ottaa käyttöön.
- 5.** Uuden kahvilan avaaminen asiakkaille ja kokonaisen palvelun testaaminen heille, sekä tietenkin työntekijöiden uuden työympäristön testaus ja kommentit.

Kuva 10. Palvelumuotoiluprosessia kuvaileva visualisointi mukailee olemassa olevaa visualisointia (Tuulaniemi, Palvelumuotoilu, 2011).

Kaikki edellä mainitut asiat on helppo sisällyttää mind-map tyyppiin havainnointiin liittyen toimivaan ja menestyvään liiketoimintaan tässä kyseisessä kahvilan tilasuunnitelmassa. Se on kuitenkin tärkein lähtökohta, milloin yrittäjä päättää tilata suunnittelijalta suunnitelman ravitsemusliikkeeseensä.

Kahvilan tilasuunnitelma

- Yrittäjän toiveet tilaan:
- rouheaa
 - kestävää
 - ulkomailta inspiraatio
 - ei kuitenkaan liian iso muutos vanhaan
 - tunnelmallinen valaistus
 - asiakastila saa olla tunnelmallinen
 - työntekijöille enemmän valoa
 - tiskin sijainti tilassa hyvä ja toimiva
 - lisää säilytystilaa

Aikaa kestävä

Pyritään säästämään olemassa olevaa

Tunnelmallinen korttelikahvila

Toimiva ja siisti kokonaisuus

Akustiikan suunnittelu

Artesaanikahvin näyttäytyminen tilassa

Inspiraatiota maailmalla vastaavista kahviloista ja Helsingin kahvilahistoriasta

4.6 Toimiva ja menestyvä kahvila

Palvelumuotoilu tilassa

Sisääntulon selkeyttäminen

Menu tavoittaa asiakkaan

Ovesta astuessa käy ilmi mistä tilataan

Tuote ja mahdollinen brändi pitää näyttäytyä asiakkaalle helposti

Materiaalit pitää olla miellyttäviä

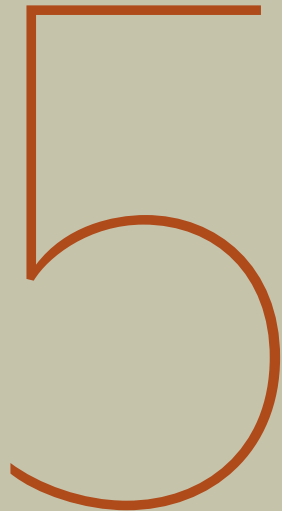
Henkilökunnan ergonomia

Hyvät korkeudet ja etäisyydet toiminnolle

"Työskentelypolku" toiminnalle mietittynä

Minimoida askelten määrä työskennellessä

Työturvalliset pinnat



Kahvilan

tilasuunnitelman esittely

- 5.1 Materiaalivalinnat tilassa**
- 5.2 Kalustevalinnat tilassa**
- 5.3 Lattiat**
- 5.4 Akustiikka ja alakatto**
- 5.5 Valaistus ja alakatto**
- 5.6 Kalustepohja**
- 5.7 Mittatilauskalusteet**
- 5.8 Tiskin toiminnot**
- 5.9 Lopullinen tilasuunnitelma visualisoituna**

5.1 Materiaalivalinnat tilassa

Suunnitelmassa tulee näkymään luonnollisia materiaaleja yhdistettynä kolmeen vahvaan väriin: lämpöä hehkuva toffeen oranssi, signaalin sininen, sekä nurmen vihreä. Eleganttia saadaan tiikkimäisillä iroko-puupinnoilla ja klassisella luonnollisella terracotta-laattalla. Kiillotettu betonilattia ja rosteri tuovat kokonaisuuteen funktionaalista ryhdikkyyttä, jota rikotaan orgaanisilla muodoilla varustetuilla terrazzo osuuksilla.

Lattia: Kiillotettu betoni, isokivinen Terrazzo laatta sekä

Tarketin akustoiva ja askelmukava vinyyli

Kiviseinä: Cover Story Patti 001, all white maali

Seinäpanelit & kiintokalusteet : Iroko viilu, joka käsitellään Borma Wachs:in Tiikkiöljyllä sävyssä vaalea tiikki 171

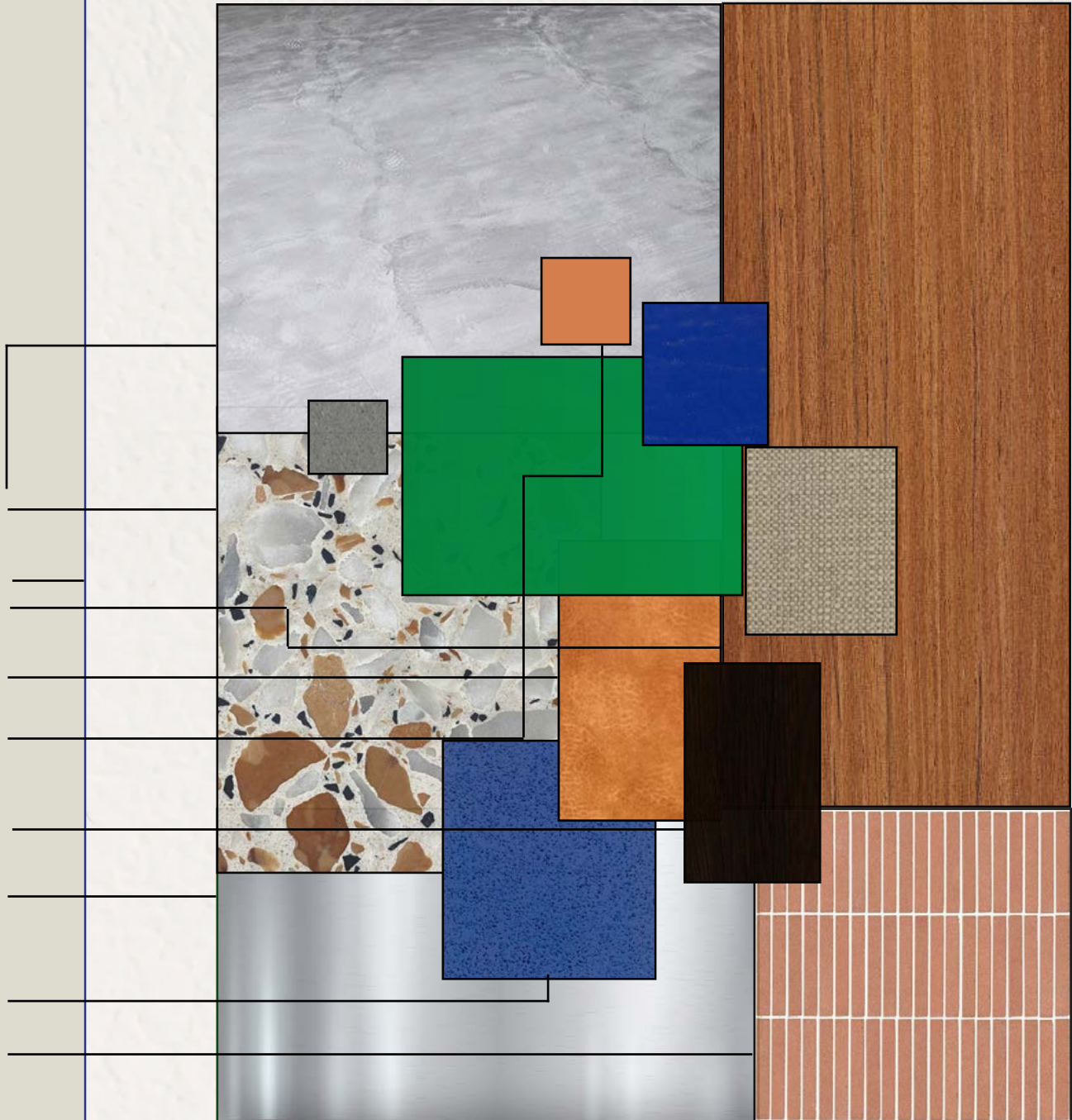
Kiintokalusteiden verhoilu: Lauritzon Rex keinoahka 140cm PES sävyssä Okra

Irto & kiintokalusteet väri: Irtokalusteista löytyy vihreää valmiina ja samalla sävyllä sävytetään kiintokalusteiden puuosat Tikkurilan helmi 30 sävyssä L372. Lisäksi irtokalusteista löytyy tummaksi, lähes mustaksi käsiteltyä puuta, sekä toffean sävytteistä oranssia.

Irto & kiintokalusteiden pinnat: Rosteri löytyy tiskinkiintokalusteiden lisäksi salin pöytien kansista, sekä monista irtokalusteista

Irtokalustepöytien jalat: Tilataan mittatilaustyönä Dura-tilta sävyssä 080, kirkas sininen

Tiski: Tehdään Fragmentin (ABL-laatat) Cotto Corto 02 laattalla. Tiskiin myös mittatilausena lasinen vitriini



Kuva 11. Materiaalikollaasi (Koivuova 2023)

5.2 Kaluste ja valaisinvalinnat tilassa

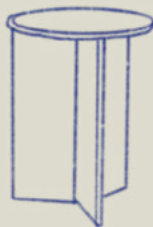
Kalustevalinnoilla halutaan tuoda moderniutta klassisen tiikin ja terracottan rinnalle. Made By Choicen huonekalujen avulla halutaan ojentaa kunnianosoitus suomalaista kalustevalmistamista kohtaan. Rinnakkain tilassa kulkee myös muu skandinavinen muotoilu &Traditionin ja Hayn merkeissä. Kuitenkin valintoja on pyritty tekemään leikkisyys edellä, jotta voidaan todistaa skandinaavisen muotoilun ajaton tyylikkyys, mutta olematta tylsää ja mieleenpainumatonta.



Kuvakollaasi 7. Moodboard Kalusteista tilassa



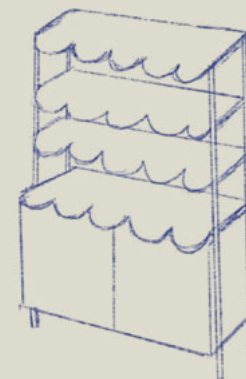
Made by Choice
Kolho, Nojatuoli
Vihreä, saarni
1 kpl



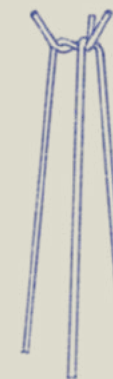
HAY
Slit Wood pöytä k 35 cm
vahva sininen
2 kpl



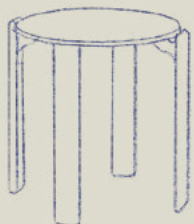
&Tradition
Pavilion Av2, Tuoli
Tumma puu
7 kpl



Mittatilaustyönä: Myymäläka-
luste
Rosterinen kaappi ja pidikkeet,
hyllylevyt maalattua puuta
1 kpl



Hay
Knit, Naulakko
Toffee
2 kpl



HAY
Rey jakkara,
Kultainen/ toffee
6 kpl



HAY
Slit pöytä, k 45 cm,
kiillotettu teräs
1 kpl



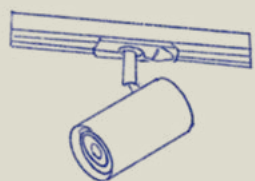
&Tradition
Betty Tk5, Penkki
Musta, vaalea pellava
1 kpl



Vintage löytö
Iso ruokapöytä, soikea tai
pyöreä
Tumma puu
1 kpl



Mittatilaustyönä: pöytä
Rosterikansi 700mm
sekä Jalka: Durat
300x750mm
komposiitti
5 kpl



Lindby
Sohil-kiskojärjestelmä
1-vaiheinen
Musta teräs ja alumiini
3 kpl



&Tradition
P376 KF1, riippuvalaisin
kirkas alumiini
1 kpl



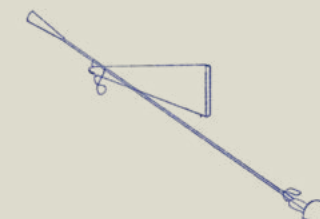
Null
Modern Glass Ceiling Light
Messinki, lasi
16 kpl



Mooui
Perch, seinävalaisin
Messinki, polypropeenipaperi
4 kpl



&Tradition
Herman SHY3 pöytävalaisin,
opaalilasi, pähkinä, marmori
1 kpl



Flos
265, seinävalaisin
musta alumiini
1 kpl

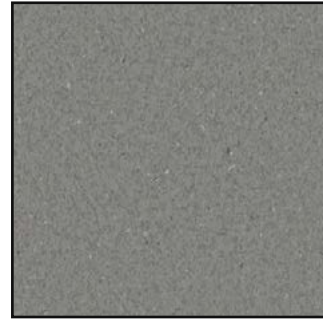
5.3 Lattiat

Vanhat ja kuluneet kivilattiat kunnostetaan. Päälle valetaan betoni, joka hiotaan kiiltäväksi. Aikaa ja kulutusta kestäväään betoniin tehdään Pukkilan lasitetulta Dandy (liukastumisenestoluokistus ABC ja R) lattialaattala polkumaisia sommitelmia, jotka toimivat samalla ohjaavina elementteinä tilassa. Asiakas ohjautuu ovelta tiskiä ja tilauspistettä kohti. Sama pinta toistuu uudestaan asiakastilan puolella (Pukkila).

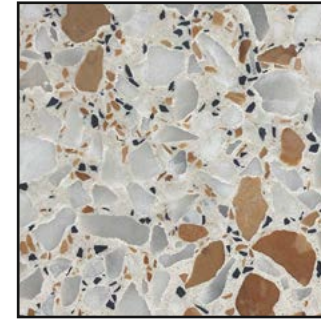
Palvelutiskin toisella puolella eli henkilökunnan työskentelytilassa sen sijaan on akustoiva ja askelta pehmentävä Tarkett'in iQ Granit Acoustic Sävyssä dark concrete O215, jonka käyttöluokitus julkisessa tilassa on 34 eli erittäin kova. Askelta pehmentävä ominaisuus siihen tulee vinyyliin eli muovin alla olevasta vaahtopohjasta, jolloin käyttömukavuus helpottaa vaativampaakin seisomatyötä. Samalla se myös akustoi henkilökunnan tilaa, jolloin melutason on mahdollista hieman laskea (Tarkett).



Kuva 13. Lattiapintojen organainen vaihtuma (Retail design blog 2020)



Tarkett Granit Acoustic
Dark concrete O215



Dandy, Terrazzo Beige
Lasitettu lattialaatta, himmeä



Betoni, Betonikallinen.fi



Kollaasi 8. Lattiamateriaalit havainnollistettuna

5.4 Akustiikka ja alakatto

Akustiikan suunnittelu tilassa on painottunut asiakastilan puolelle, missä astian kilisevät ja puheen sorina kulkee läpi tilan. Alakattoon rakennetaan iroko-puusta palkkielementit, jotka jatkuvat asiakastilan takaseinän puupaneeleissa. Parrumaisten elementtien välinen tila päällystetään akustoivalla juuttikangasta muistuttavalla kankaalla, jolloin katto saadaan asiakastilasta kauttaaltaan akustoitua. Kankaana toimii Eurokangan paloturvallinen, Sävel, jonka Akustiikkaluokka on C (0,65) (Eurokangas)

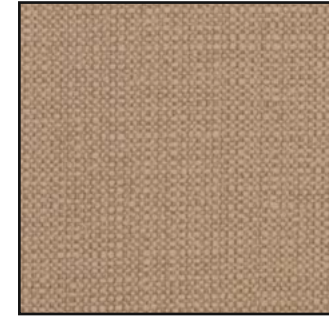
Inspiraationa akustisointiin on toiminut jälleen kerran 30-luvun ravintolat ja kahvilat, joiden kattoja ovat korostaneet tummat palkit mahonkia tai tiikkiä. Tiikin virkaa tässä suunnitelmassa toimittaa iroko, joka on hyvin tiikkimäinen, yhtä stabiili ja kestävä, mutta edullisempi vaihtoehto. Se tummuu iän myötä, mutta on myös helppo työstää haluttuun suuntaan oikealla sävyllä käsittelemällä (Traimport).



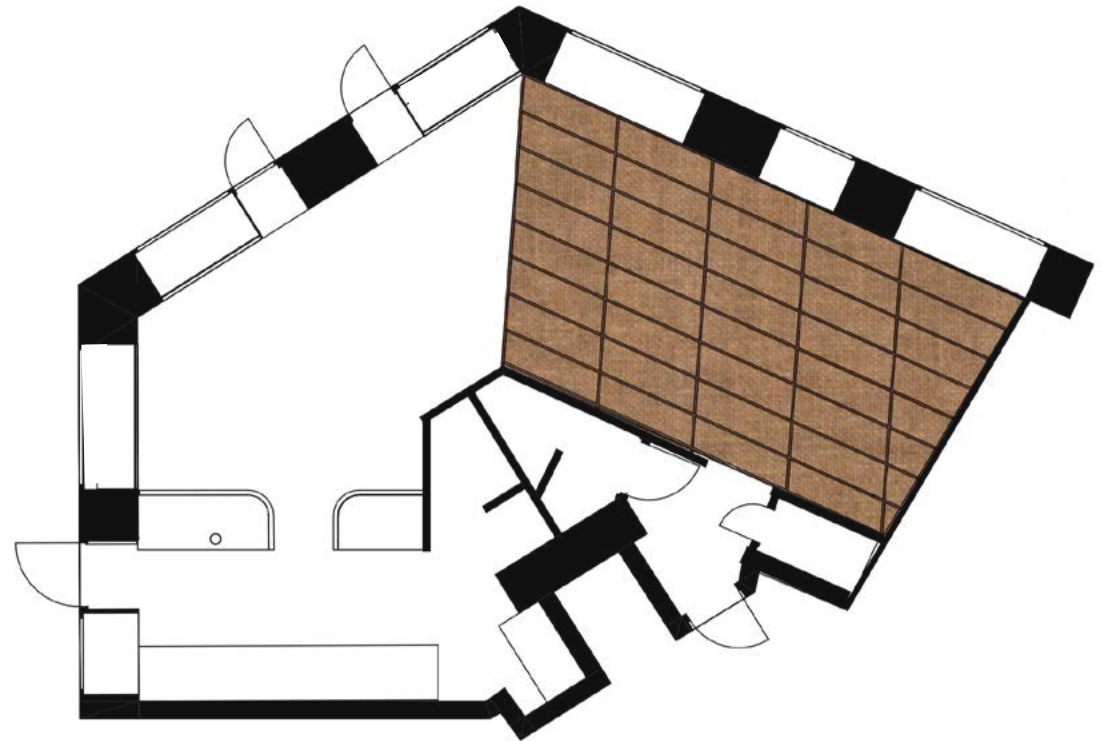
Kuva 14. 30-luvun ravintola ja sen kattopalkit (omnia 2023)



Iroko, joka käsitellään Borma Wachs:in Tiikkiöljyllä sävyssä vaalea tiikki 171



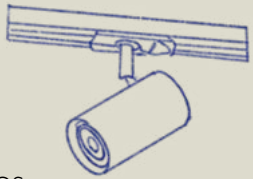
Eurokangas - SÄVEL -akustoiva verhokangas vaaleanruskea



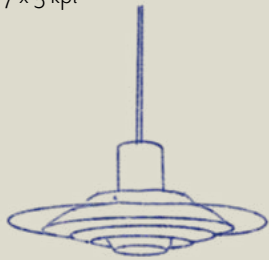
Kollaasi 9. Alakaton materiaalit ja mittasuhteet havainnollistettuna

5.5 Valaistus ja alakatto

Kattovalaisimet



POS1
Lindby
Sohil-kiskojärjestelmä
1-vaiheinen
Musta teräs ja alumiini
7 x 3 kpl



POS2
&Tradition
P376 KF1, riippuvalaisin
Kirkas alumiini
1 kpl

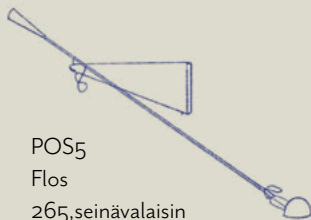


POS3
Null
Modern Glass Ceiling Light
Messinki, Lasi
17 kpl
16 kpl

Seinävalaisimet



POS4
Mooodi
Perch, seinävalaisin
Messinki,
polypropeenipaperi
4 kpl



POS5
Flos
265, seinävalaisin
Musta alumiini
1 kpl

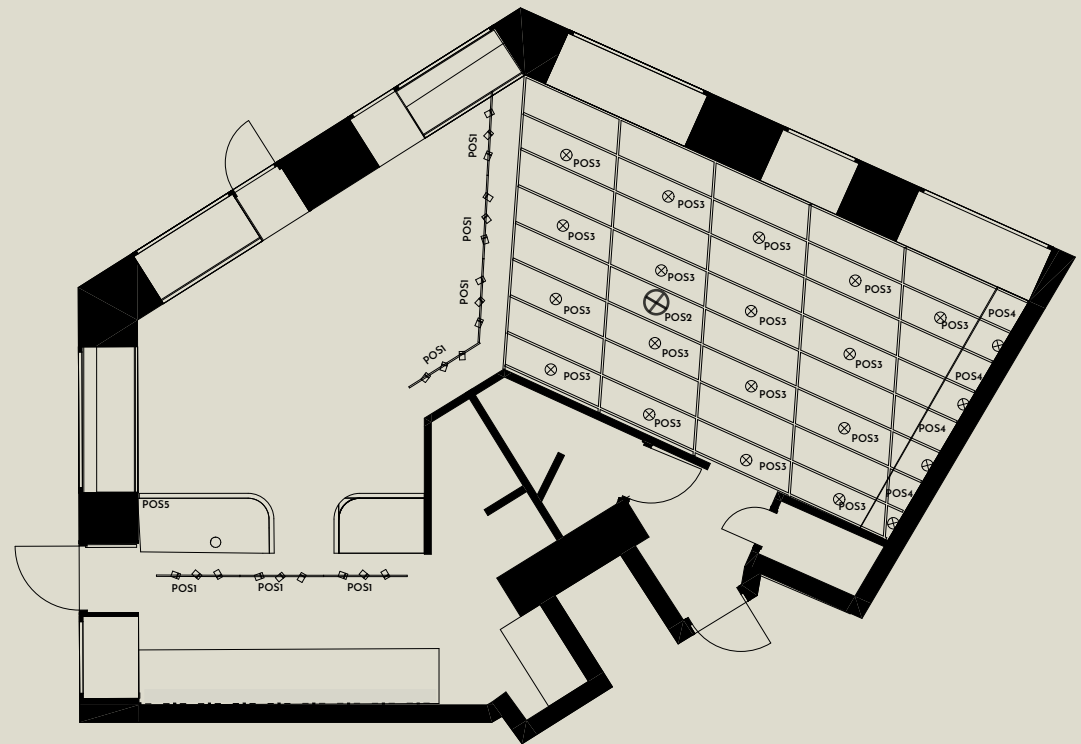
Valaistuksena tilaan rakennetaan käytännöllinen ja tarpeensa ajava musta Lindby kiskojärjestelmä. Kiskoja on sijoitettu henkilökunnan alueelle, sekä valaisemaan myymälähyllyä tilassa. Samalla sillä voidaan valaista seinällä olevaa taidetta.

Yksi riippuvalaisin asennetaan tilaan ison pöydän ylle, jotta tilaan saadaan myös valoa silmäkorkuudelle, muttei häikäisevästi. &traditionin alumiininen P376 on täydellinen funktio-naaliselta muotoilultaan tähän.

Alakaton palkien väleihin asennetaan säännöllisin välein hennon vanon omaavia klassi-sen pyöreät Nullin valaisimet, jotka henkivät ajattomuutta ja korostavat kattoa juuri oikealla tavalla.

Takaseinälle asennetaan neljä kappaletta Mooodi:n kaunista paperista lintua esittävää valaisin-ta, jotka koristavat kaunista paneliseinää ja toimivat katseenvangitsijana tilan takaosassa.

Yksi valaisimista on Flossin veikeä klassikko, joka asennetaan seinään baristan työpisteen ääreen kahvikoneen viereiseen seinään kiinni 1800 mm korkeuteen. Se toimii työvalona kahvi-pisteellä ja luo tiskille omantakeisen tunnelman.

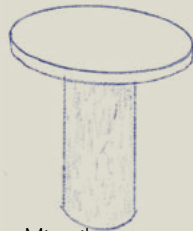


Kuva 15. Valitut valaisimet sijoitettuna tilassa (Koivuvoja 2023)

5.6 Kalustepohja

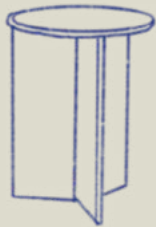


HAY
Slit pöytä, k 45 cm,
Kiillotettu teräs
1 kpl
P2



Mittatilaustyönä: pöytä
Rosteri kansi 700mm
sekä Jalk, Durat
K 750mm L 35cm
5 kpl
P1

Pöydät

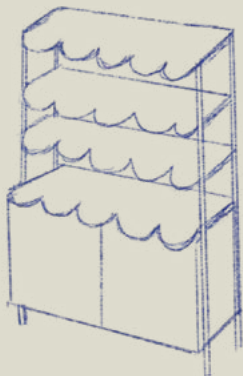


HAY
Slit Wood pöytä k 35 cm
Vahva sininen
2 kpl
P4



Vintage löytö
Iso ruokapöytä, soikea tai pyöreä
Tumma puu
1 kpl
P3

Säilytys



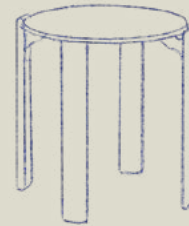
Mittatilaustyönä: Myymäläkaluste
Rosterininen kaappi ja pidikkeet,
Hyllylevyt maalattua puuta
1 kpl
H1



Hay
Knit, Naulakko
Toffee
2 kpl
N1



&Tradition
Pavilion Av2, Tuoli
Tumma puu
7 kpl
T1



HAY
Rey jakkara,
Kultainen/ toffee
6 kpl
T2

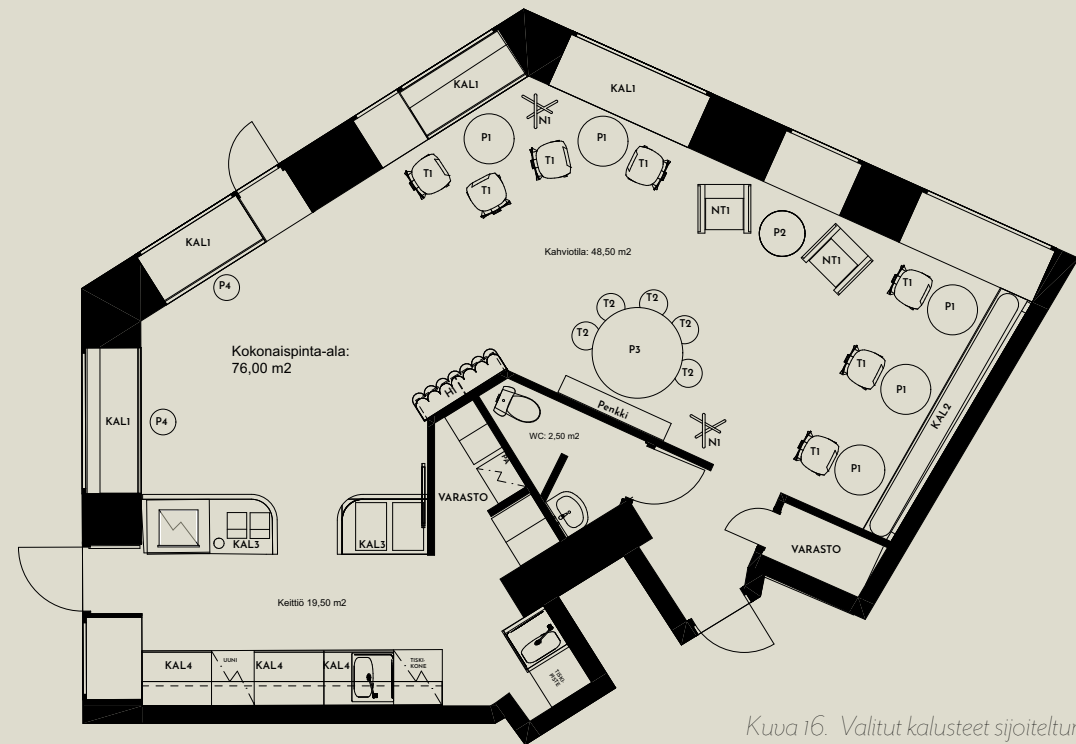


Made by Choice
Kolho, Nojatuoli
Vihreä
1 kpl
NT1

Istuimet



&Tradition
Betty Tk5, Penkki
Musta, vaalea pellava
1 kpl
Penkki



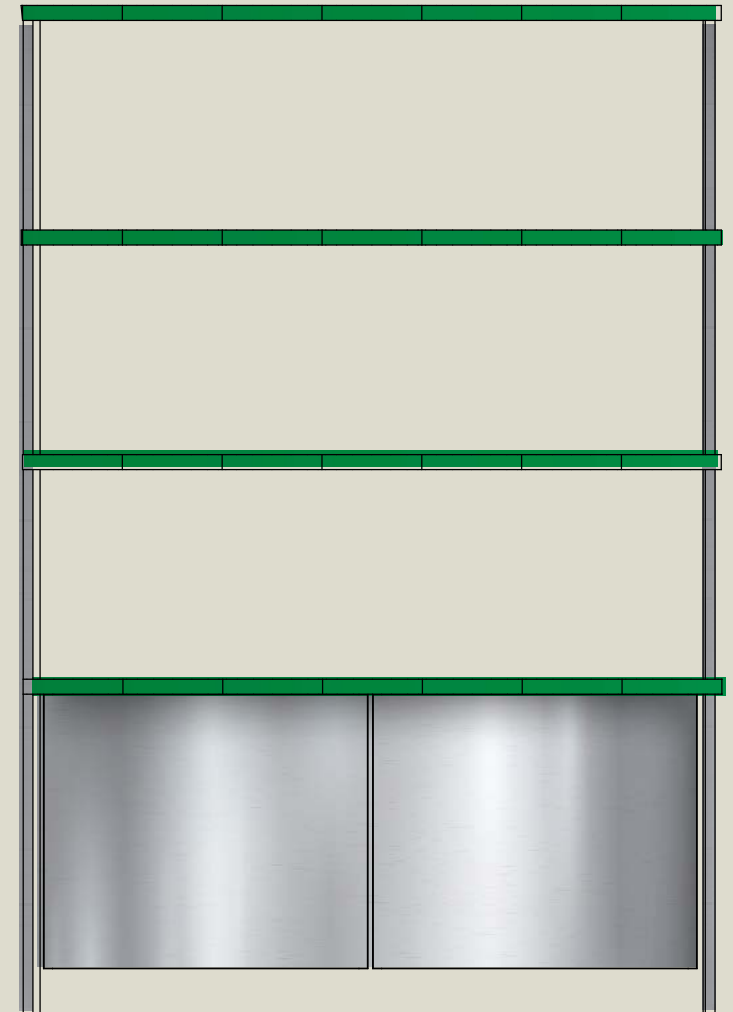
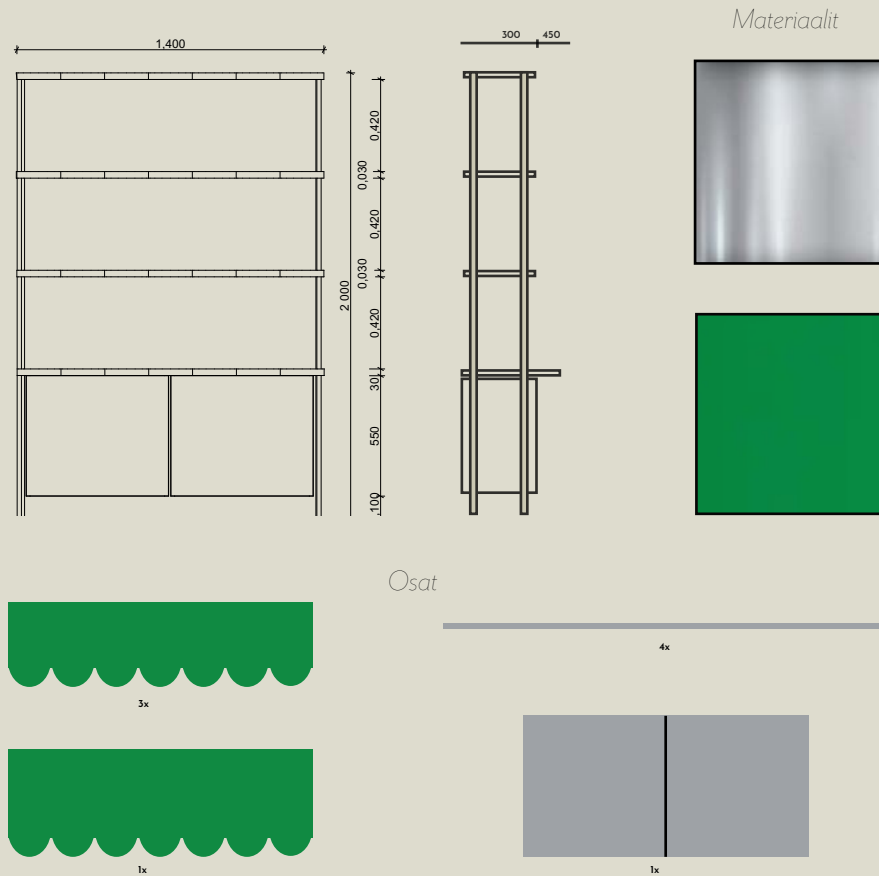
Kuva 16. Valitut kalusteet sijoiteltuna pohjaan
(Koivuaja 2023)

KAL1: Rakennetaan olemassa olevien ikkunoiden väliin, istuimiksi ja samalla koteloidaan vanhat paneelit. Materiaali: Iroko, höylätty 48x150x500 mm.
KAL2: Rakennetaan paneeluita seinää vasten. Materiaali: Iroko, höylätty 48x150x500 mm penkki, istuin korkeus ilman pehmustetta. 40 mm. Verhoillaan 70mm pehmuste Lauritzen Rex keino nahka 140cm PES sävyssä Okra, jonka jälkeen istuin korkeus 450mm. Samanlainen pehmuse kiinnitetään seinään selkänokaksi.
KAL3: Tiskit rakennetaan terracotta tileistä ja sisälle sijoitetaan kylmävetarit, sekä kiertäjäjärjestelmä.
KAL4: Rosterisen Tason alle sijoitetaan Uuni ja pesukone, sekä väleihin 4 vetolaatikkoa, sekä astioiden kuivausteline.

5.7 Mittatilauskalusteet

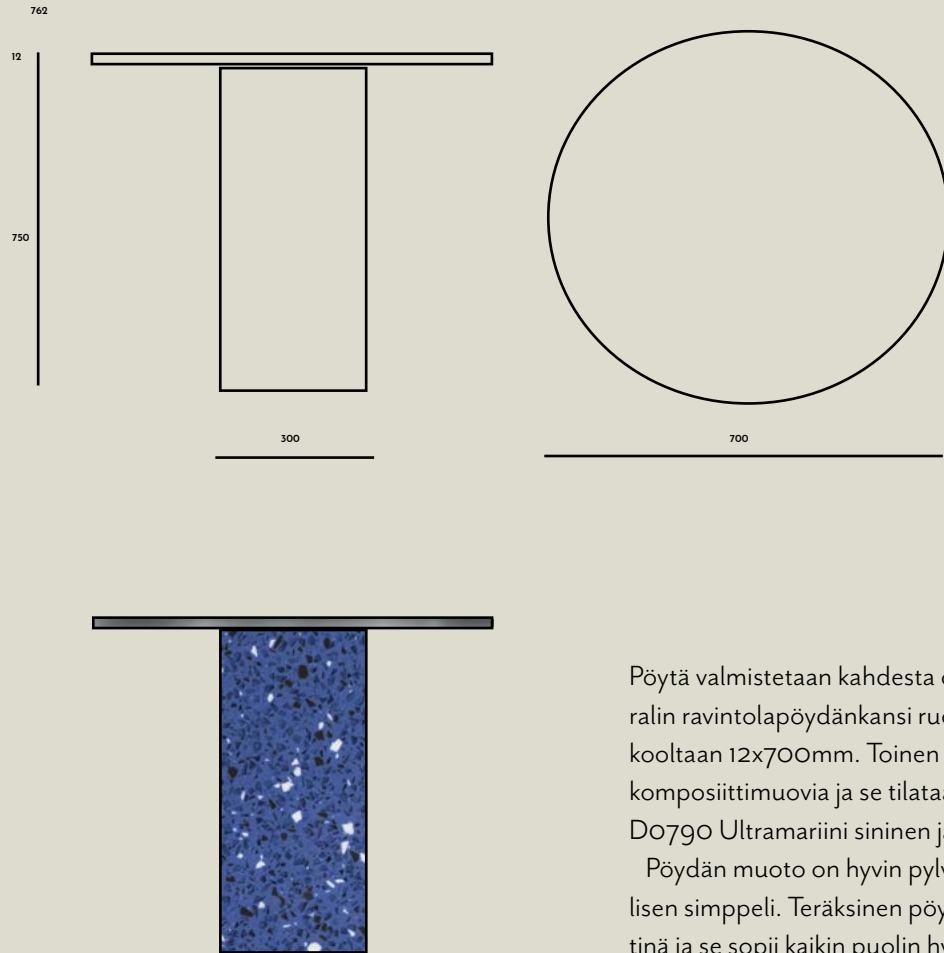
Tuotehylly

Hylly valmistetaan mittatilauksena ohuista ruostumattomista teräksisistä putkista, kaappiosasta sekä neljästä hyllylevystä, joissa on piparkakkumainen reunus. Hyllyn ideana on toimia myytävän tuotteen edustavana myyntitilana. Sen tulee korostaa myytävän brändin värejä, sekä tukea toimintoja sen ympärillä. Alakaappi rakennetaan tuotteen varastointia varten.



Kuva 17. Mittatilaustyönä teetetty tuotehylly (Koivuola 2023)

Kahvilan pöytä



Pöytä valmistetaan kahdesta osasta, joista toinen on Pedralin ravintolapöydänkansi ruostumattomasta teräksestä kooltaan 12x700mm. Toinen osa eli jalka on kierrätettävää komposiittimuovia ja se tilataan mittatilaustyönä Duratilta DO790 Ultramariini sininen ja koossa 300x750mm.

Pöydän muoto on hyvin pylväsmäinen, mutta funktionaalisen simppele. Teräksinen pöydän kansi on helppo pitää siistinä ja se sopii kaikin puolin hyvin tilan muuhun ilmeeseen.

Kuva 18. Tilaustyönä pöytä tilaan
(Koivuoja 2023)

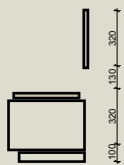


Kuva 19. Duratin komposiittimateriaaleja (Durat)



Kuva 20. Teräksinen pöydän kansi (edellä)

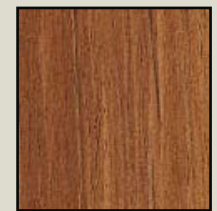
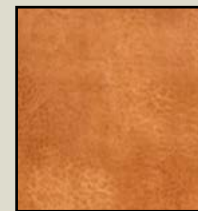
Kiintokalustesohva



Asiakastilan takaosan seinää halutaan korostaa suunnitelmassa kauniilla paneeloinnilla, joka samalla toimii akustoivana elementtinä tilassa. Paneeloinnin materiaali jatkuu kiintokalustesohvaan ja sohvaan tuo näyttävyyttä ja pehmeyttä nahkaverhoiltu pehmuste istuimessa, sekä selässä.

Kokonaisuutta koristaa kauniit Moooi:n lintua muistuttavat valaisimet.

Materiaalit



Kuva 21. Takaseinän kiintokaluste sohvan projektio ja materiaalit (Koivuojja 2023)

5.8 Tiskin toiminnot

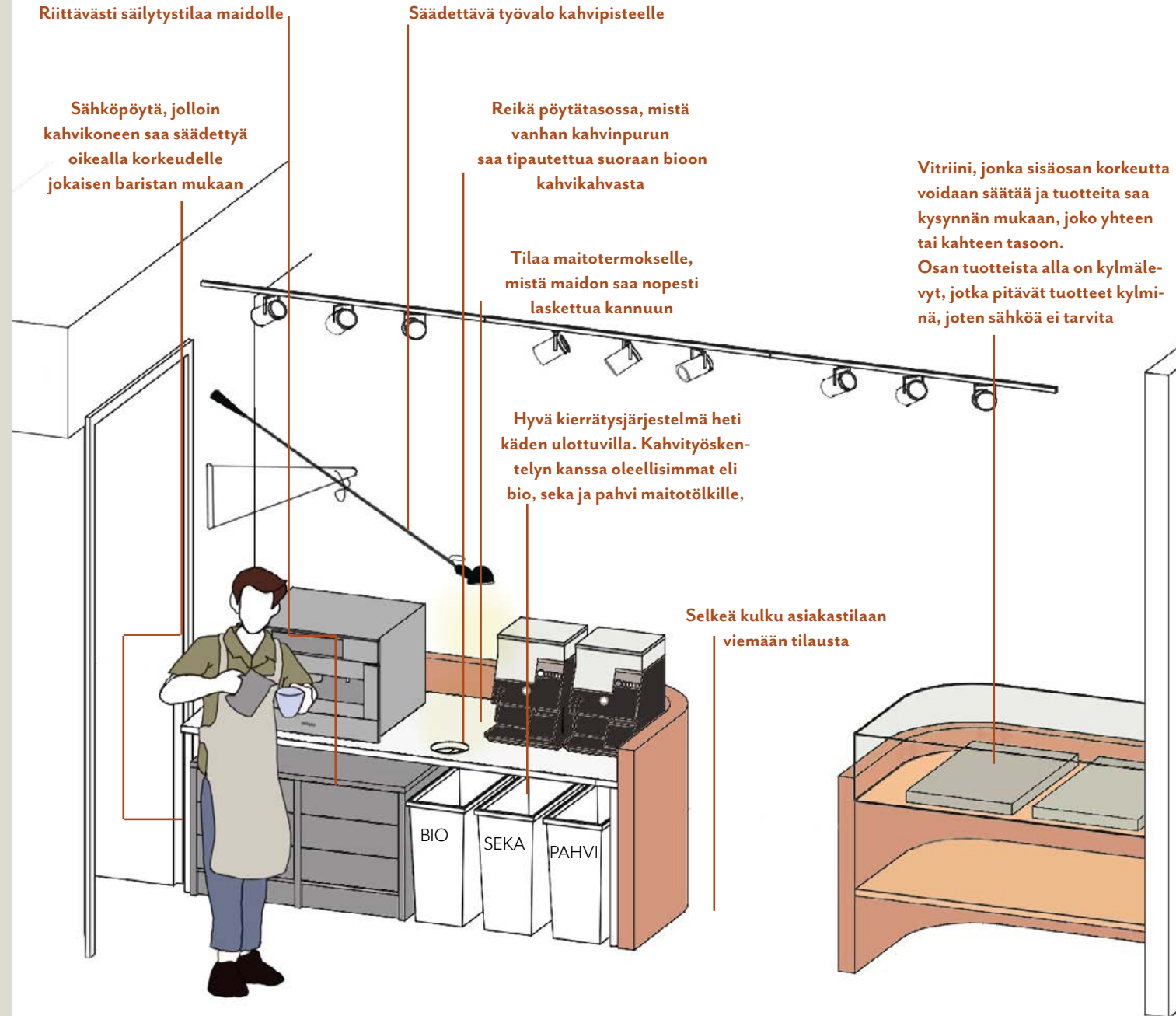
Tiskin suunnittelussa on haluttu ajatella baristan työskentelyä ja mahdollistaa hyvä työergonomia suunnittelun avulla. Suunnitelmassa on haluttu eliminoida baristan työssä tulevat turhat askeleet, sekä miettiä välineistön säädettävyyttä. Sähköpöytä pelkästään auttaa työntekijää säätämään kahvikoneen itselleen sopivalle korkeudelle, jolloin kahvia tehdessä olkapään ja selän rasitusvammojen riskit vähenevät. Riittävä valaistus ja sekä oikeanlainen askelta ja seisomista pehmentävä lattia parantavat myös työntekijän työergonomiaa.

Asiakkaan palvelumukavuutta on myös haluttu parantaa toimivalla vitriinillä, josta tarjolla olevat tuotteet näyttävät edukseen ja helpottavat asiointia. Vitriini on haluttu tehdä säädettäväksi, jotta tasoja pystyy muuttamaan myytävän määrän mukaan ja tarvittaessa myytävää mahtuu kahteen tasoon. Jos taas myytävää ei päivän lopussa ole paljon, saa vitriinin tilaa pienemmäksi, jolloin vitriini ei näytä niin tyhjältä.

Lisäksi vitriinissä on kylmälevyt, jotka säästävät tarvittavaa laitteistoa ja energiaa.

Vitriinin päälle voi sijoittaa tilaa säästävän Ipad-kassan, sekä korttikoneen.

Tiskisuunnittelussa kulut ovat otettu huomioon, jotta toinen mahdollinen työntekijä pääsee helposti asiakastilaan, toisen ollessa joko toisella puolella kassalla tai toisella puolella valmistamassa kahvia.



Kuva 22. Tiskin toiminnot (Koivuola 2023)

5.9 Lopullinen tilasuunnitelma visualisoituna

Kuva 23. Visualisointi tiskistä (Koivuvoja 2023)



Tiski edestä

Tiskille saapuessa heti nähtävillä on paikan logo ja myytävät tuotteet edustavasti esille laitettuna, sekä listattuna menun muodossa. Iso peili tuo tilaan tilan tuntua, sekä toimii samalla menutauluna. Kahvikone on sijoitettu kohti ulko-ovea, jotta barista pystyy työn keskeltä tervehtimään asiakasta. Tiskin ja ikkunan luokse on sijoitettu istumapaikkoja, joissa on helppo odottaa oman take away-kahvinsa valmistumista. Penkkeihin on rakennettu hyvät aukotukset, sillä ne kätkevät sisäänsä vanhat ja isohkot patterit.



Koko tila ja myytävät tuotteet

Tila on itsessään haastavan muotoinen, sillä vanhoja pienempiä 30-luvun liiketiloja on avattu isommaksi noin 70 m²:n kokoiseksi kahvilatilaksi. Mutta tilan saa hyvin jaettua asiakastilaan ja tiskin puoleiseen tilaa, joka rauhoittaa myyntialuetta, sekä myöskin asiakastilassa istumista. Sisään tullessa on sijoitettu tuotehylly, jossa voidaan myydä pienpaahtimon kahvia, sekä muita kahvinvalmistamiseen liittyviä tarvikkeita.

Seinältä löytyy Cecilia Ebbe Belinskijn ”Madame Blue” öljyväriteos, joka tuo tilaan lisää art decon tunnelmaa ja tukee kalustuksen vahvaa värimaailmaa. (Ceciliaebbe)



Sisäntulon näkymä tiskille

Sisään astuessa asiakkaalle aukeaa heti kaikki tilantoiminnot ja ennen kaikkea tiski, jonka luokse lattia vielä lisäksi johdattaa. Vitriinistä näkee heti tarjolla olevat herkut, sekä baristan käsistä valmistuvat kahvit.

Oviaukkoja tilassa on yhteensä 3, joista varsinaisesti käytössä on vain 1 eli pääovi. Kuitenkin baristan työpisteen viereistä ovea käytetään take away-myyntiin kesäaikana.

Tilan sivuihin on sijoitettuna rentoja istumapaikkoja, joiden lisäksi on sijoitettu Hay:n siniset pöydät, joihin on helppo laskea ostetut tuotteet.



Takaosan asiakastila

Asiakastilan takaosan rinnalla menee mäkinen katu, joten ikkunat hieman pienenevät takaosaa kohden. Kuitenkin ikkunoilta avautuvat leveät ikkunalaudat, joille voidaan sijoittaa lehtiä tai valaisimia.

Takaosan paneelointi kiintokalustesohvan yhteyteen tuo tilaan syvyyttä ja lisää intiimiä tunnelmaa. Kuitenkaan tilaan ei haluttu luoda enempää kiintokalustesohvia, joten irtokalusteista saatiin lopusta tilaa riittävän ilmava. Made By Choice:n Kolho-tuolit, tuovan oman humoristisen lisän tilaan, ja toimittavat samalla matalamman istumisen paikkaa tilassa.

6

Arviointi

6.1 Muotoiluprosessi

6.2 Jatkokehitys & loppupohdinta

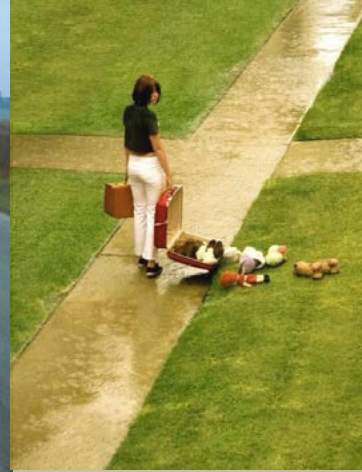
6.1 Muotoiluprosessi

Työn muotoiluprosessi on ollut monivaiheinen ja antoisa. Sille on annettu paljon aikaa ja tarvittaessa taukojakin. Se on edennyt johdonmukaisesti ja hyvällä tahdilla lähes seitsemän kuukauden ajan. Prosessin alun muutoksistakin selvittiin, sillä työn piti alkuun olla toimeksianto asiakkaalta. Työhön olin kuitenkin siinä vaiheessa käytetty jonkin verran aikaa ja ajatuksia, joten projektia jatkettiin saman tilan kohdalla. Työntekijöiden ergonomia oli luonnollinen aihe varsinaisen tilasuunnitelman ohessa. Itse tila oli juuri sopivan kokoinen tämänkaltaiseen suunnittelukonseptiin, mutta tarpeeksi haastava, jotta suunnitelmasta ei tullut liian itsestään selvä. Tilan pohja vaati hieman pyörittelyä, jotta haluttuun lopputulokseen päästiin ja jonkin asteinen ongelma saatiin ratkaistua.

Tiedonhankinta työhön oli hieman haastavaa, sillä ravintolaympäristöjen työergonomiasta ei juuri löydy tietoa. Tietoa jouduttiin soveltamaan ergonomian ja ravintolasuunnittelun välillä. Jotta tietopohjaa saatiin vähän runsaammaksi, mukaan otettiin mielenkiintoisia ja työhön sopivia lähteitä tunnelmamuotoilusta sekä palvelumuotoiluista. Ne ovat molemmat aihepiirejä, joita tulisi enemmän hyödyntää julkisia tiloja ja konsepteja suunnittelussa.

Itse suunnitteluvaiheessa tarvittiin pieni tauko tiedonhankinnan ja kirjallisen osuuden jälkeen. Suunnitelma tuntui jo valmiilta ajatuksen tasolla, ja sen ajateltiin muodostuvan kuin itsestään. Ongelmat henkilökunnan ergonomian kohdalla oli jo ratkaistu, mutta lopullinen suunta visuaaliselle ilmeelle puuttui. Muutamien muutoksien jälkeen ja 3D-mallinnoksien avulla visuaalinen kokonaisuus alkoi muodostua, ja lopputulos oli juuri se mitä tila kaipasi. Lisäksi siinä yhdistyy kokonaisuudeksi vaalittavat arvot, kuten vanhan ja historian kunnioitus, yhdistettynä nykypäivän taiteen ja designin kanssa. Tämä kaikki yhdistettynä visuaaliseen muotoiluun kietoutuu tärkeän aiheen ympärille: ihmisten hyvinvointi työympäristössään ravintolatilassa.

Kollaasi 10. Moodboard tunteista muotoiluprosessin aikana



6.2 Jatkokehitys & loppupohdinta

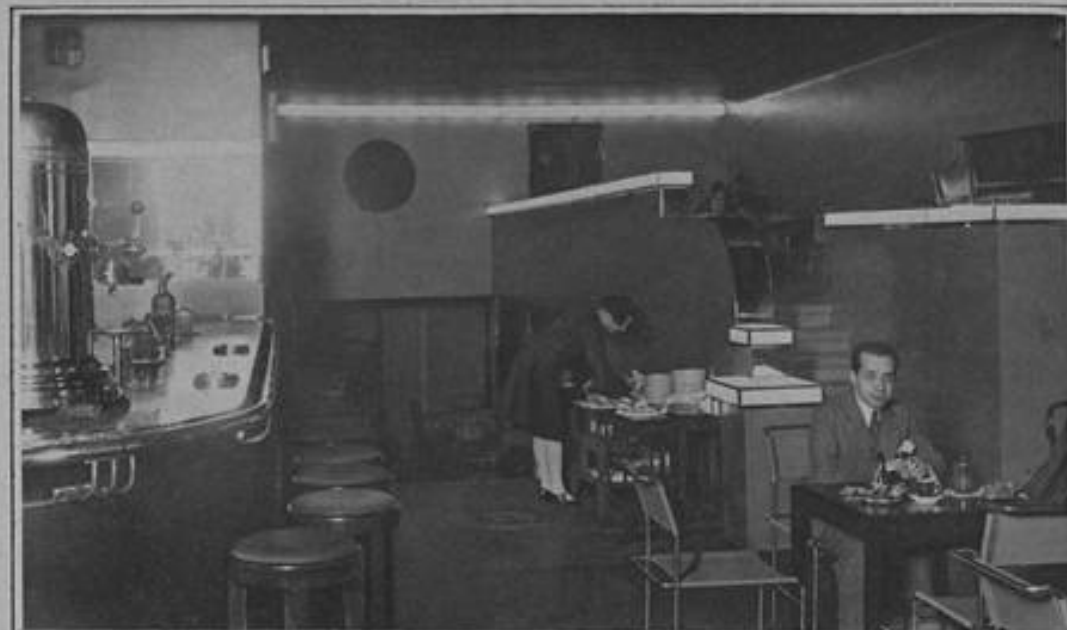
Ergonomian huomioiminen ravintoloiden tilasuunnittelussa on merkityksellistä henkilökunnan hyvinvoinnin kannalta ja palvelumuotoilu ja käyttäjälähtöisyys tulisi ottaa osaksi suunnitteluprojekteja. Tutkimalla palvelumuotoilua ja käyttäjälähtöisyyttä pidemmälle voidaan tulevaisuudessa mahdollistaa entistä paremmin työhyvinvointia tukevaa tilasuunnittelua. Tällä konseptitasoisella suunnitelmalla tuodaan näkyviin visuaalisen tilasuunnittelun ohessa myös ravintolahenkilökunnan ja heidän hyvinvointinsa merkitys menestyvälle liiketoiminnalle. Ravintoloita työympäristöinä on tutkittu suhteellisen vähän. Työhyvinvointia edesauttavan työympäristön tutkiminen ja luominen olisi kuitenkin korostuneen tärkeää, sillä työ ravintola-alalla on usein hyvin kuormittavaa fyysisesti ja työtä tehdään usein kiireen keskellä. Työntekijöiden hyvinvoinnin huomioiva tilasuunnittelu hyödyttää myös ravintolayrittäjää, jonka ala ja edellytykset tehdä voittoa liiketoimintaa on poikkeava muista aloista muun muassa kovien kulujen vuoksi.

Suunnittelijoilla on vastuu tehdä tilatulla työllä ja annetulla budjetilla kokonaisuus, joka edesauttaa hyvää liiketoimintaa vielä vuosia suunnitelmien jättämisen jälkeen. Käyttäjälähtöisen suunnittelun avulla pystytään todistamaan, että suunnittelijan työ on muutakin kuin visuaalisesti sommiteltuja elementtejä tilassa.

Tässä suunnitelmassa esitetyt suunnittelutavat ovat tulevaisuuden tapa tehdä voittoa ravintolasuunnittelua. Henkilökuntaa tulee osallistaa ja kuunnella suunnitteluvaiheessa. Jos henkilökunta voi hyvin ja heidän työntekonsa tehdään helpommaksi, syntyy paikalle oikeanlainen tunnelma, ja paikan ja yrittäjän on helpompi menestyä. Myös asiakkaan, eli varsinaisen käyttäjän, tutkiminen on tärkeää, sillä on oleellista huomioida, kenelle tehdään ja mitä tehdään. Lisäksi kaikkien aikaa sekä yrittäjän rahaa voidaan säästää loppuun asti mietityillä tuotteilla ja paikoilla, joiden suosio säilyy ja tarina jatkuu jatkumistaan.

Tämän työn loppupäätelmänä on huomio ja toive siitä, että jatkossa onnistuneella tilasuunnittelulla onnistutaan luomaan Kultaisen Kissan kaltaisia, tarinoihin jääviä ikonisia paikkoja, jotka muistetaan uudeltaisesta ajattelusta, mystisyydestä ja näiden yhdessä luomasta taidesta. Se jää ihmisten mieleen.

Kuva 27. Voisiko nykyravintolasuunnittelulla jäädä historiaan, kuten kultainen kissa? (IS-ruokala.2020)



SUURMAAILMAN IYYLIIN
 on Helsinki vähitellen muodostumassa. Siellä on äskettäin avattu — ensimmäinen — funktionalistinen kahvila-ravintola, «Chat dore» (Kultainen kissa), jossa ensimmäiseen ilta-työhönlä suoritetään kevyempää ohjelmaa puutteeseen joutuneiden taitoilijain hyväksi.



AIDETEOLLISUUS NÄYTTELY

Helsingissä on tarjonnut jälleen paljon kunnista nähtävää. — Yhden arkkitehti Brummerin suunnittelema kirjotuspöytä. — Oikealla Bömanin Huonekaluliikkeen suomalaisesta männystä valmistamia huonekaluja.

Lähteet

Kirjalähteet

- Kalliomäki, A. 2014. Tarinallistaminen: Palvelukokemuksen punainen lanka. 2014. Helsinki: Alma Talent
- Launis, M., Lehtelä, J. 2011. Ergonomia. Tampere: Tammerprint Oy
- Rantanen, M. 2016. Tunnelma muotoilu. 2016. Helsinki: Alma Talent
- RT 94-11164. 2014. Ravintolat ja kahvilat. 2014. Rakennustieto. RT tietoväylä
- SIT 55-610073. 2010. Tiskikalusteet. 2010. Rakennustieto. RT tietoväylä
- Tuulasniemi, J. 2011. Palvelumuotoilu. 4. p, 2021. Helsinki: Alma Talent
- Vos, A. 2017. How to Create a Relevant Public Space - Rotterdam: Nai010 publishers

Sähköiset lähteet

- Archdaily. 2021. Blue Bottle Coffee Umeda Chayamachi Cafe / IIN. Viitattu 19.2.2022. Saatavissa: <https://www.archdaily.com/967693/blue-bottle-coffee-umeda-chayamachi-cafe-i-in>
- Anders Husa. 2018. Törnqvist, The Best Coffee Shop in Hamburg. Viitattu 19.2.2022. Saatavissa: <https://andershusa.com/tornqvist-the-best-coffee-shop-in-hamburg-its-a-fruit-barista-geek-linus-koster/>
- Ceciliaebbe. 2023. Teokset. Viitattu 7.4.2023. Saatavissa: <https://www.ceciliaebbe.com/work/city-zm7nj> Lisäys: Taiteilijalta kysytty lupa teoksen käyttämiseen visualisoinnissa.
- Dezeen. 2022. Weathered rocks inform interior of Oriijins coffee shop by VSHD Design. Viitattu 19.12.2022. Saatavissa: <https://www.dezeen.com/2022/07/11/oriijins-coffee-shop-vshd-design-dubai/>
- Eurokangas. 2023. Akustoivatkankaat. Viitattu 4.4.2023. Saatavissa: <https://www.eurokangas.fi/savel-akustoiva-verhokangas-vaaleanruskea-r200-560732or200>
- Pukkila. 2023. Tuotteet ja laattasarjat. Viitattu 4.4.2023. Saatavissa: <https://www.pukkila.com/fi/tuotteet/laattasarjat/dandy/laatta/terrazzo-beige-PH70/>
- Ravintolakolmio. 2019. Le Chat Doré – kieltolainainen kultaisen kissan kahvila tekee paluun Helsinkiin. Viitattu 3.3.2023. Saatavissa: <https://www.sttinfo.fi/tiedote/le-chat-dore-kieltolainainen-kultaisen-kissan-kahvila-tekee-paluun-helsinkiin?publisherId=69817373&releaseld=69866135>
- Tarkett. 2023. Kohdemyynti ja lattiat. Viitattu 4.4.2023. Saatavissa: https://kohdemyynti-lattiat.tarkett.fi/fi_FI/mallisto-C000121-iq-granit-acoustic/granit-dark-concrete-O215
- Traimport. 2023. Puumateriaalit. Viitattu 4.4.2023. Saatavissa: <https://www.traimport.fi/iroko/>

Kuvalähteet

Kuva 1. Koivuoja.S. (2022) Tunnelmaa nykyisessä kahvitilassa. Saatavissa : Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 2. Koivuoja .S.(2023) Ryhmähaastattelutilanne. Saatavissa : Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva3. Koivuoja.S.(2022) Latte-art:in valmistaminen. Saatavissa : Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 4. Koivuoja.S.(2022) Olemassa olevan kahvilan nykyinen tiski. Saatavissa : Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 5. Rebecca Driscoll (2014) Viitattu: Ihmisen fyysisen mitat tiskityöskentelyssä. [Viitattu 12.12.2022] Saatavilla: <https://insidearciform.com/2014/10/10/g-things-your-designer-will-consider-that-youll-never-see/>

Kuva 6. Koivuoja.S.(2023) Miltä huonosti akustoitu, meluisa tila voi tuntua. Saatavissa: Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 7. Koivuoja.S.(2023) Palvelutilanne kahvilassa. Saatavissa : Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 8. Design ajattelua kuvastava visualisointi. Mukailee olemassa olevaa visualisointia Saatavilla: https://twitter.com/scott_kerr/status/861665221668155392

Kuva 9. Palvelumuotoiluprosessia kuvaileva visualisointi mukailee olemassa olevaa visualisointia. Saatavilla Tuulasniemi, J. 2011.Palvelumuotoilu.

Kuva 10. Palvelumuotoiluprosessia kuvaileva visualisointi mukailee olemassa olevaa visualisointia

Saatavilla Tuulasniemi, J. 2011.Palvelumuotoilu.

Kuva 11. Koivuoja.S. (2023) Materiaalikollaasi. Saatavissa : Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 12. Koivuoja.S. (2023) . Kaikki kalusteet ja valaisimet listattuna : Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 13. Retail Design Blog (2020) September Coffee. Saatavissa: <https://retaildesignblog.net/2020/02/05/september-coffee/>

Kuva 14. Omnia. (2023) Thumbnail, Repository. Saatavissa: https://www.omnia.ie/?navigation_function=3&europeana_query=Corvin%20%C3%A1ruh%C3%A1z Helsingissä, mutta se suljettiin äkisti – jäljelle jäi vain huikeita kuvia. Saatavissa: <https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000006362111.html>

Kuva 15. Koivuoja.S.(2023) Valitut valaisimet sijoitettuna tilassa.Saatavissa : Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 16. Koivuoja.S.(2023) Valitut kalusteet sijoiteltuna pohjaan. Saatavissa: Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 17. Koivuoja.S. (2023) Mittatilaustyönä teetetty tuotehyllly.Saatavissa: Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 18. Koivuoja.S. (2023) Tilaustyönä pöytä tilaan.Saatavissa: Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 19. Durat. Duratin komposiittimateriaaleja. Saatavissa: <https://durat.fi/>

Kuva 20. Edella. Teräksinen pöydän kansi. Saatavissa: <https://edella.fi/tuote/pedrali-stainless-steel-ravintolapoydankansi-ruostumaton-terras>

Kuva 21. Koivuoja.S. (2023) Takaseinän kiintokaluste sohvän projektio.Saatavissa: Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 22. Koivuoja.S. (2023) Tiskin toiminnot.Saatavissa: Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 23. Koivuoja.S. (2023) Visualisointi tiskistä.Saatavissa: Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 24. Koivuoja.S. (2023) Tuotehyllyn visualisointi.Saatavissa: Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 25. Koivuoja.S. (2023) Sisääntulo visualisoituna.Saatavissa: Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuva 26. Koivuoja.S. (2023) Tilan takaosan visualisointi. Saatavissa: Tekijän sähköiset kokoelmat.

Kuvakollaasit

Kollaasi 1. Inspiraationa Kultainen Kissa. Viitattu 3.3.2023. Saatavissa: <https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000006362111.html>

hh nKollaasi 2. Tilasuunnitelman moodboard. Viitattu 20.3.2023. Saatavissa: <https://fi.pinterest.com/pin/443323157082632909/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082632823/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082676855/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082727218/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082727224/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082632838/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082676855/>
<https://fi.pinterest.com/pin/34410384645803693/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082632823/>
<https://fi.pinterest.com/pin/32721534786647528/>
<https://fi.pinterest.com/pin/423690277456104155/>

Kollaasi 3. Oriijins Coffee Shop. Viitattu 19.12.2022. Saatavissa: <https://www.dezeen.com/2022/07/11/orijins-coffee-shop-vshd-design-dubai/#/>
<https://www.azuremagazine.com/article/orijins-coffee-shop-dubai/>

Kollaasi 4. Törnqvist, Hampuri. Viitattu 19.12.2022. Saatavissa: <https://andershusa.com/tornqvist-the-best-coffee-shop-in-hamburg-its-a-fruit-ba-rista-geek-linus-koster/>
<https://thecuriouspixie.com/why-coffee-lovers-should-head-to-hamburg/>
<https://design-milk.com/aeny-designs-a-minimalist-coffee-shop-for-scandinavian-brand-tornqvist/>
<https://www.annabadur.de/TORNQVIST-CUP>

Kollaasi 5. Blue Bottle Coffee, Umeda Chayamachi, Japani. Viitattu 19.12.2022. Saatavissa: <https://www.archdaily.com/967693/blue-bottle-coffee-umeda-chay-amachi-cafe-i-in>

Kollaasi 7. Moodboard Kalusteista tilassa. Viitattu 20.3.2023. Saatavissa: <https://www.formica.com/fi-fi/campaigns/matthew-day-jackson-kolho>
<https://edella.fi/tuote/pedrali-stainless-steel-ravintolapoydankansi-ruostumaton-teras>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082676261/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082676291/>
<https://shop.ydnordichouse.be/us/p376-pendant-lamp.html>
https://www.nordicnest.fi/tuotemerkit/tradition/betty-tk4-penkki/?variantl-d=544576-01&country=FI&utm_source=google&utm_medium=surfaces&gclid=CjwKCAjw_YShBhAiEiwAMomsEML27AqeN6rJO4mToGrla27o4OtBpmrIAfG-lx86fi-eA8yWl1y1gGRoCL2MQAvD_BwE
<https://www.groenenakker.nl/en/hay-slit-wooden-table-candy-red.html>
<https://hay.dk/news/news-2021/knit-coat-rack-by-jin-kuramoto>
<https://www.domesticoshop.com/lampara-perch-light-wall.html>
<https://www.twentytwentyone.com/products/andtradition-anderssen-voll-pavilion-chair>
<https://www.thefutureperfect.com/product/furniture/tables/dining/kolho-round-dining-table/>

Kollaasi 8. Lattiamateriaalit havainnollistettuna. Viitattu 4.4.2023. Saatavissa: <https://www.pukkila.com/fi/tuotteet/laattasarjat/dandy/laatta/terrazzo-beige-PH70/>

Kollaasi 9. Alakaton materiaalit ja mittasuhteet havainnollistettuna. Viitattu 4.4.2023. Saatavissa: <https://www.traimport.fi/iroko/>
<https://www.eurokangas.fi/savel-akustoiva-verhokangas-vaaleanruskea-r200-5607320r200>

Kollaasi 10. Moodboard tunteista muotoiluprosessin aikana, Viitattu 5.4.2023. Saatavissa: <https://fi.pinterest.com/pin/443323157082751572/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082751570/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082751569/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082751565/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082751564/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082751544/>
<https://fi.pinterest.com/pin/443323157082751559/>

Liitteet

Liite 1.

Haastattelu 19.12.2022

Paikka:Helsinki

Haastattelukysymykset

1. Onko baristojen ergonomiaan kiinnitetty tarpeeksi mielestäsi huomiota kahvilatilan suunnittelussa?
2. Onko sinulla tullut rasitusvammoja työssä?
3. Onko välineistö mielestäsi aina sopivalla korkeudella/kädenulottuvissa?
4. Monta kahvia on isoin määrä mitä olet päivän aikana tehnyt eli monta kertaa olet tampannut kahvin kahvaan?
5. Onko vesipiste mielestäsi useinkaan tarpeeksi lähellä työskentelypistettäsi?
6. Mitä haluisit, että tiskinsuunnittelussa otettaisiin huomioon baristan työn kannalta?
7. Mitkä asiat mielestäsi helpottavat asiakkaan palvelua/ tilauksen ottamista?

McPartlin. A. 2022. Barista. Haastattelu 19.12.2022

Perovirta. S.2022. Ravintolapäällikkö.Haastattelu 19.12.2022

Nieminen.T.2022. Kahvimaistaja ja Kahvikouluttaja. Paulig.Haastattelu. 19.12.2022

Sonja Koivuoja
2023