

KERAAMINEN ASTIASARJA KAHVILAKÄYTTÖÖN

MUOTOILUN TUTKINTO-OHJELMA
TEOLLINEN MUOTOILU
METROPOLIA AMMATTIKORKEAKOULU

OPINNÄYTETYÖ
KEVÄT 2023
ALINA PIRINEN

Teollinen muotoilu
Metropolia Ammattikorkeakoulu

Tekijä Alina Pirinen
Työn nimi Keraaminen astiasarja kahvilakäyttöön
Sivut 48
Ohjaaja Mika Ihanus
Vuosi 2023

TIIVISTELMÄ

Opinnäytetyön aiheena on suunnitella ja valmistaa kaksiosainen astiasarja helsinkiläiselle Ihana Kahvila & Baarille. Astiasarjaan kuuluu muki ja lautanen, joita valmistettiin 50 kappaletta kutakin astiatyyppeä. Tavoitteena oli saada suunniteltua ja tuotettua toimivat astiat, jotka palvelisivat niin kahvilan työntekijöitä kuin asiakkaitakin. Niiden tuli myös tuoda esille haluttua imagoa ja luoda tietynlaista yrityskuvaa asiakkaille.

Opinnäytetyön tutkimusmenetelminä toimivat alan muiden toimijoiden benchmarking, havainnointi astioiden todellisessa käyttöympäristössä kahvilassa sekä toimeksiantajan haastattelu. Astiat suunniteltiin hyödyntäen 3D-mallinnusohjelmia sekä Adoben suunnittelu- ja piirto-ohjelmia, ja ne valmistettiin valumuottitekniikalla.

Työn tutkimuksessa käytettiin lähteinä erilaisia keramiikka-astiaston suunnittelua ja -valmistusta käsitteleviä tietolähteitä, kuten kirjallisia teoksia, jo olemassa olevia opinnäytetöitä sekä verkkoartikkeleita. Myös tämänhetkisiin ravintoloiden ja kahviloiden astiatrendeihin tutustuttiin.

Opinnäytetyön tuloksena oli toimiva kokonaisuus, joka muotoutui sulavasti osaksi kahvilan sisustusta ja ulkoasua. Projektin lopputuloksena oli kaunis astiasarja, joka täydentää yrityksen visuaalista fiilistä. Kahvilan yksilöllinen astiasto saa varmasti erottumaan muista alan yrityksistä.

Avainsanat astiamuotoilu, tuotemuotoilu, estetiikka, käytettävyys

Author Alina Pirinen
Subject Ceramic Tableware for Café
Pages 48
Supervisor Mika Ihanus
Year 2023

ABSTRACT

The purpose of the thesis was to design and produce a two-part dishware collection for Helsinki-based café called Ihana Kahvila & Baari. The collection contains a cappuccino cup and a small plate which were produced 50 pieces of each. The purpose of the thesis was to design and develop functional dishware to serve not only the staff, but also the customers of the café. The collection was also supposed to create a specific feeling and a brand image for the customers.

The research methods of the thesis were benchmarking, observation in the operating environment of the dishware and interviews with the client. The dishware was designed using 3D modelling software, Adobe's sketching and designing software, and they were produced by using slip casting technique. In the study, designing and producing of ceramic dishware was explored. Various literature, including theses and online articles, was used as sources. Current tableware trends of restaurants and cafes was also examined.

The result of the thesis is a functional set, which suits the cafe's already existing interior design and appearance. In conclusion of the project, a collection of beautiful tableware was created to emphasize the original style and tone of the company. The unique collection of plates and mugs is guaranteed to make the cafe stand out from the crowd.

Keywords dishware design, product design, aesthetics, usability

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1	4 SUUNNITTELU	20
1.1 Aiheen esittely	1	4.1 Kommunikointi toimeksiantajan kanssa	20
1.2 Toimeksiantajan esittely	2	4.2 Moodboardit	21
2 MÄÄRITTELY	5	4.3 Luonnostelu	24
2.1 Teoreettinen viitekehys	5	4.4 3D-mallinnus	26
2.2 Tutkimushaasteet ja tavoitteet	6	4.5 3D-tulostus	28
2.3 Prosessi	7	5 VALMISTUS	31
2.4 Käsitesanasto	8	5.1 Esivalmistelut	31
3 TUTKIMUS	9	5.2 Valitut tekniikat	32
3.1 Keramiikan valmistustekniikat	9	5.3 Astioiden valmistus	33
3.2 Prosessissa käytettävät materiaalit	11	5.4 Raakapoltto	34
3.3 Valitut lasitteet	12	5.5 Lasittaminen	35
3.4 Design driverit	13	5.6 Lasituspoltto	36
3.5 Alan trendit	14	6 LOPPUTULOS	37
3.6 Benchmarking	15	7 YHTEENVETO	38
Roots, Helsinki	16	LÄHTEET	39
Kahvila Mutteri	17	Haastattelut	40
Relove Cafe	18	Kuvat	40
3.7 Toimeksiantajan haastattelu	19	LIITTEET	42



Kuva 1. Luonnoksia.

1.1 AIHEEN ESITTELY

Opinnäytetyön aiheena on toteuttamani keraamisen astiasarjan suunnittelu sekä valmistus kahvilayritykselle. Työssä avataan prosessia, jonka eri vaiheiden lopputuloksena syntyy toimeksiantajayritykselle pieni sarja astioita kahvilakäyttöön. Työssä käydään läpi koko matka ensimmäisistä ideoinneista ja inspiraation lähteistä aina valmiiksi, käyttökelpoiseksi tuotteeksi. Suunnittelutyön lähtökohtana on toimeksiantajan tapaamiset, haastattelu sekä havainnointi, joissa käyvät ilmi tarpeet ja toiveet, jotka tuotteiden tulisi täyttää.

Opinnäytetyössä pureudutaan suunnitteluprosessin vaiheisiin, joissa hyödynnetään Metropolia ammattikorkeakoulun materiaalipajojen tarjoamia resursseja, kuten erilaisia laitteita, työkaluja sekä tietokoneohjelmia. Tuotteiden prototypointivaiheessa käytetään 3D-tulostimia sekä myöhemmässä vaiheessa savityöskentelyssä muun muassa keramiikan polttouuneja.

Astiasarjaan kuuluu muki sekä lautanen, jotka toimivat hyvin settinä ja sopivat esteettisesti yhteen. Muki on mitoitettu toimeksiantajan toiveiden mukaan niin, että siitä voi tilavuutensa puolesta tarjoilla asiakkaille jompaakumpaa kahvilan myydyimmistä juomista: cappuccinoa tai pientä suodatinkahvia. Astiasarjan lautasta taas on tarkoitus käyttää kahvilan suolaisten ja makeiden leivonnaisten tarjoiluun.

Molempien tuotteiden tulee olla jossain määrin pinottavia. Astioiden kulutuskestävyyteen tulee kiinnittää tuotteiden valmistuksessa erityistä huomiota, koska astiat ovat kahvilaympäristössä kovalla kulutuksella etenkin astioita pestessä, ja astioita myös särkyy kahvilan arjessa päivittäin. Tavoitteena oli valmistaa niin kestävästi astiat, että niitä ei tarvitsisi hankkia lisää niin usein, ja näin saada hankinnasta ekologisempaa.

1.2 TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY

Etsin opinnäytetyön toimeksiantajaksi sopivan kahvilayrityksen. Otin tammikuussa yhteyttä kymmeneen eri kahvilaan, joista viisi kahvilaa kiinnostui projektista. Kävin kahdessa yrityksessä tapaamassa kahviloiden omistajia, ja näiden tapaamisten jälkeen en kokenut tarpeelliseksi sopia tapaamisia enää muiden kanssa.

Ensimmäinen tapaaminen oli Katajanokalla sijaitsevassa Le Paris -kahvilassa (ks. kuva 1), jossa keskustelin projektista yrityksen ranskalaisen omistajan kanssa. Yrittäjällä oli melko vahvoja mielipiteitä ja toiveita projektiin liittyen, enkä kokenut, että henkilökemiamme olisivat täysin kohdanneet. Yrittäjän esteettinen näkemys astioista ja kahvilan ranskalainen tyyli yleisesti olivat mielestäni kiinnostavia sekä inspiroivia. Pidän itse kuitenkin yhteistyön luontevuutta ja toimivuutta toimeksiantajan kanssa pääprioriteettina projektin onnistumisen ja sujuvuuden kannalta. Täten päädyin lopulta kieltäytymään yhteistyöstä kyseisen yrityksen kanssa.



Kuva 2. Le Paris -kahvila



Kuva 3. Ihana kahvila & Baari

Toinen tapaaminen oli Ihana Kahvila & Baari -nimisessä yrityksessä (ks. kuva 2), jonka toimitila sijaitsee osoitteessa Aleksanterinkatu 7–9, Helsingin ydinkeskustassa. Kahvila sijaitsee Senaatintorin ja Helsingin tuomiokirkon välittömässä läheisyydessä ja onkin hyvin suosittu sekä paikallisten asukkaiden että turistien keskuudessa. Kahvila on tunnettu Helsingissä etenkin nuorten aikuisten keskuudessa.

Kohtaaminen kahvilayrittäjän kanssa sujui mielestäni erittäin hyvin, ja keskustelu oli luontevaa. Meillä oli alusta asti samankaltaisia odotuksia ja toiveita projektin suhteen, joten minun oli helppo valita Ihana Kahvila toimeksiantajakseni. Sain heti sellaisen vaikutelman, että kommunikointi heidän kanssaan olisi vaivatonta ja rentoa.

Ihana Kahvila järjestää tiloissaan myös live-musiikkitapahtumia. Monet kahvilan myyntituotteet ovat erityisruokavaliota noudattaville sopivia, kuten vegaanisia tai kasvipohjaisia. Kahvila on myös lemmikkiystävällinen.

Kahvila on tyyliltään boheemi ja trendikäs, ja sen sisustus on hyvin persoonallinen (ks. kuva 4). Monet sen sisustusesineistä ja huonekaluista on hankittu käytettyinä. Kahvilan nykyiset astiat ovat hyvin erityyppisiä keskenään, ja ne on hankittu monesta eri paikasta. Osa kahvilan käyttämistä astioista on ulkomailta tilattuja laadukkaiden merkkien astioita, kun osa taas Ikean modernia valikoimaa. Toimeksiantajan mukaan suurin osa lautasista on hankittu käytettynä kirpputoreilta. Kahvila haluaa pitää käyttämissään astioissa rustiikkisen, taiteellisen tyylin, jolla erottua geneeristen ketjukahviloiden käyttämistä astioista.



Kuva 4. Ihana Kahvila & Baari. Facebook 2023.

2.1 TEOREETTINEN VIITEKEHYS

Opinnäytetyön keskiössä on astiamuotoilu, joka on osa tuotemuotoilua. Työssä keskitytään pääasiassa uusien kahvila-astioiden suunnitteluun.

Astioiden suunnittelu ja valmistusprosessissa täytyy miettiä myös tuotteiden valmistettavuutta, koska ne on tarkoitus työstää valmiiksi tuotteiksi. Tuotemuotoilussa pohditaan myös käytettävyyttä, jotta astioista tulee toimivia ja käytännöllisiä niin kahvilan henkilökunnalle kuin sen asiakkaillekin. Tärkeää astiasarjan suunnittelussa on myös kiinnittää huomiota suunniteltujen tuotteiden kestävyteen. Kestävien astioiden suunnittelu tekee niistä myös ekologisempia, koska astiat ovat suosituksa kahvilassa kovalla kulutuksella.



Kuva 5. Viitekehys

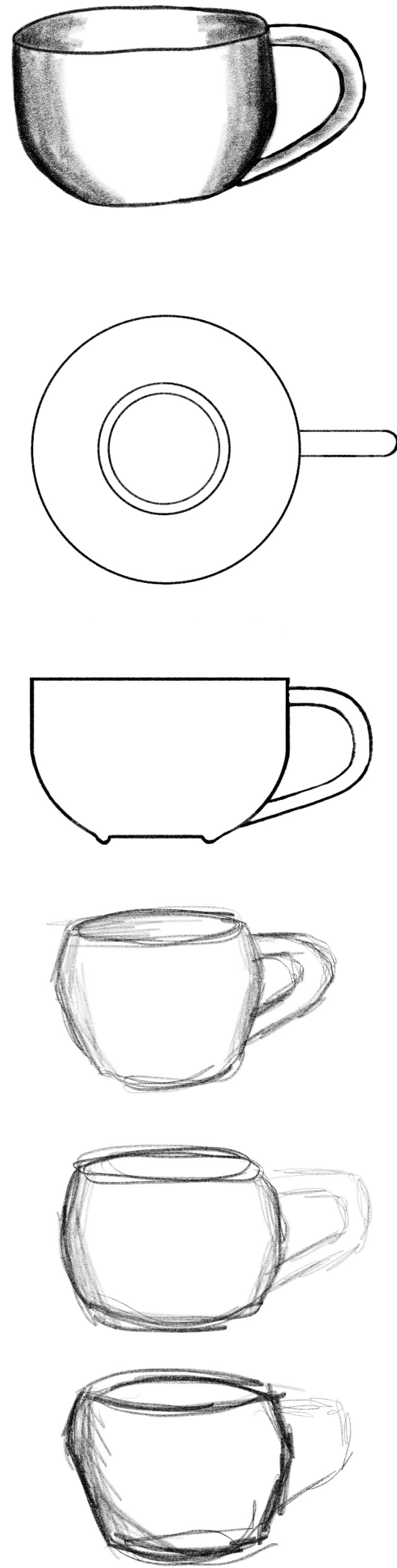
2.3 PROSESSI

Ensimmäiseksi työssä täytyy tehdä tarkka tutkimus toimeksiantajasta, heidän tarpeistaan ja toiveistaan. Näin saadaan aikaiseksi haluttu lopputulos, joka vastaa toimeksiantajan tavoitteita. Yrityksellä on melko selkeä kuva siitä, minkälaisia astioiden tulisi olla, joten kirjasin halutut kriteerit ylös tapaamisissa ja muussa yhteydenpidossa. Erittäin tärkeää oli saada yhdistettyä tuotteisiin yrityksen haluamat piirteet ja muotokieli sekä oma tyylini muotoilijana. Tämä oli käytännössä helppo toteuttaa, koska kahvilan tyyli ja oma tyylini ovat hyvin samantyyppiset ja pääsimme toimeksiantajan kanssa nopeasti samalle aaltopituudelle jo ensimmäisellä tapaamiskerralla.

Mielestäni prosessiin omat haasteensa tuovat tuotteilta vaadittu kestävyys niiden käyttöympäristössä, jossa astiat eivät voi välttyä kovalta kulutukselta tai iskuilta. Astioiden täytyy olla esimerkiksi materiaalipaksuudeltaan tarpeeksi vahvoja, mutta säilyttää silti tietty keveys ja sen tuoma käyttömukavuus.

Tutkin markkinoilla olevia tuotteita, joita samantyyppiset kahvilayritykset käyttävät toiminnassaan. Hain tietoa myös astiatrendeistä, jotka ovat vaikuttaneet viime vuosina ravintoloiden ja kahviloiden tekemiin hankintoihin. Käsintehty, uniikit tarjoiluastiat ovat olleet suosittuja viime vuosina ravintoloissa. (Johansson 2018). Uskon harkitun kattauksen nousevan tulevaisuudessa suurempaan rooliin kuin nyt.

Tein Ihana Kahvilaa mielessä pitäen itselleni suuntaviivoja antavat moodboardit, joista sain inspiraatiota projektiin. Prosessi jatkui astioiden konkreettisella suunnittelulla, jossa ideoin ja piirsin tuotteet ensin käsin paperille, sitten Adobe Fresco -ohjelmaa käyttäen, jonka jälkeen mallinsin tuotteet Rhinoceros 3D -mallinnusohjelmalla. Tämän jälkeen tuotteet valmistettiin 3D-tulostamalla fyysisiksi kappaleiksi, joiden avulla toimeksiantajan oli helpompi hahmottaa astioiden muotoa. Sain häneltä muutamia kommentteja sekä korjausehdotuksia. Kun olimme molemmat tyytyväisiä prototyyppeihin, aloin valmistaa lopullisia tuotteita.



Kuva 6. Luonnoksia.

2.4 KÄSITESANASTO

3D-MALLINNUS

3D-mallinnus tarkoittaa kolmiulotteisesti piirtämistä, joka tehdään tietokoneohjelmalla. Tässä työssä käytettiin Rhinoceros- 3D -ohjelmaa.

3D-TULOSTUS

3D-tulostimella voi valmistaa esineitä, kuten prototyyppejä. Tulostimeen syötetään 3D-mallinnettu tiedosto. Tulostin sulattaa muovifilamentti-nauhan ja pursottaa siitä kerroksia, joista esine lopulta muodostuu.

FILAMENTTI

Filamentti on 3D-tulostuksessa käytettävää materiaalia. Työssäni käytin ABS-muovista filamenttia.

MALLINE

Malline tarkoittaa keramiikkaa valmistettaessa kaavaa, jonka avulla esineen haluttu muoto saadaan kopioitua kipsimuottiin.

DREIJA

Dreija on laite, jota käytetään pyörähdyskappaleiden valmistukseen. Sitä saatetaan kutsua myös vääntöpyöräksi. Siinä on useimmiten sähkömoottorilla pyörivä levy sekä alustaosa, jossa moottori sijaitsee. Dreijassa on virtapainike sekä nopeussäätövipu tai -painike. Dreijaamalla voi valmistaa muun muassa lautasia, kulhoja ja vaaseja, joista halutaan muodoltaan pyöreitä.

LASITE

Keramiikkalasiitteet ovat pinnoitteita, joilla keramiikasta valmistetut esineet usein päällystetään. Lasite on nimensä mukaisesti lasia, ja se tekee esineestä kosteuden kestävän. Lasite myös vahvistaa esinettä, jotta se kestäisi paremmin iskuja ja kulutusta. Lasite kiinnittyy esineen pintaan uunissa polttamalla. Osa lasiteista on myrkyllisiä eivätkä ne sovi elintarvikekäyttöön.

SINTRAUTUA

Sintrautuminen tarkoittaa savimassan kovettumista ja siinä olevien mineraalien yhdistymistä. Sintrautuminen tapahtuu korkeissa lämpötiloissa savea poltettaessa.



Kuva 7. Luonnos.

3 TUTKIMUS

3.1 KERAMIIKAN VALMISTUSTEKNIIKAT

Keraamisia esineitä valmistettaessa yleisiä valmistustekniikoita on kolme erilaista: dreijaaminen, käsinrakentaminen sekä muottiin valaminen. Valmistekniikka valitaan usein esimerkiksi sen perusteella, että tuotetta halutaan valmistaa toistettava sarja. (Kerasil i.a.)

Muotilla astioita valmistettaessa nestemäistä valusavea kaadetaan kipsimuottiin, ja astian muoto syntyy saven kuivussa muotin pintaan. Astian reunan paksuuteen vaikuttaa aika, jonka valusaven annetaan kuivua muotissa. Mitä vähemmän aikaa saven annetaan kuivua muottiin, sitä ohuempi astiasta tulee. Kun haluttu pinnan paksuus on saavutettu, ylimääräinen savi kaadetaan pois muotista. Muottiin jäänyt savi jätetään kuivumaan muottiin, joka avataan myöhemmin. Kun savi on kuivunut täysin, siitä muodostunut astia irrotetaan muotin osista. (Kerasil i.a.)

Seuraavaksi astia raakapoltetaan, jotta se muuttuu kestävämmäksi käsitellä. Lopuksi tuote lasitetaan joko levittämällä keramiikkalasite siveltimellä tai upottamalla se lasitteeseen. Lasite kiinnitetään polttamalla se korkeissa asteissa keramiikkauunissa. (Kerasil i.a.)

Yksi tutkimushaasteistani onkin, kuinka valmistaa kahvilakäyttöön astioita pienenä sarjatuotantona, joten astiat päädyttiin valmistamaan valutekniikalla, jotta saataisiin suhteellisen helposti ja nopeasti aikaan halutun mallisia astioita. Tekniikan valintaan vaikutti suuresti toimeksiantajan toive suuremmasta astiasarjasta kuin olin itse aluksi suunnitellut tekeväni. Olin itse ajatellut valmistavani noin 20 esinettä, kun taas toimeksiantaja toivoi sarjan sisältävän 25 - 50 kappaletta yhtä astiatyyppiä kohden, ja ohjaajani kanssa yhdessä pohdimme, mikä määrä astioita olisi valmistettavissa. Päädyimme siihen tulokseen, että isompikin sarja on mahdollinen, etenkin jos valumuotteja valmistaa useita.

Harkitsin aluksi valmistustekniikaksi astioiden käsinrakennusta, jota itse omilla vapaa-ajan keramiikkatöissäni preferoin, mutta totesin sen olevan epäsopiva tekniikan työläyden ja hitauden vuoksi näin isoa astiasarjaa valmistettaessa.



Kuva 8. Luonnoksia.

Tavoitteena ja samalla myös yhtenä haasteena oli saada tuotesarjasta yhtenäinen ja teollisesti tuotetun näköinen, mutta ilman liian klinistä ja siloteltua muotokieltä. Pohdin orgaanisen muotokielen ja rosoisemman fiiliksen lisäämistä vasta ennen polttovaihetta esimerkiksi astioita hiomalla. Astioiden pinottavuus tuli myös säilyttää, vaikka astioiden muodossa olisikin pientä elävyyttä. Niitä tuli saada pinottua turvallisesti kahvilan käytössä 2-4 kappaletta.

Kokeilin myös dreijaa kuppien valmistukseen, mutta totesin kyseisen tekniikan hallintaan vaadittavan niin paljon harjoitusta, että sen opettelu saattaisi viedä liikaa aikaa opinnäytetyöprosessissa.

3.2 PROSESSISSA KÄYTETTÄVÄT MATERIAALIT

Ensimmäisenä astiat mallinnetaan 3D-ohjelmalla 3D-tulostettaviksi tiedostoiksi. Astioiden prototyypit tulostetaan 3D-tulostimella, jossa astia rakentuu PLA-filamenttinauhasta. Muovisista prototyypeistä on helpompi havainnoida tarpeelliset muutokset malleihin.

Seuraavassa työvaiheessa valmistetaan muotin muotti, joka tehdään malliuretaanilevystä (esim. SikaBlock). Astiamuotti saadaan aikaiseksi valamalla nestemäistä kipsiä muotin muottiin.

Valutekniikkaan tarvittava valusavi hankitaan valmiina lietemäisenä massana Septaria-liikkeestä. Lopulliset astiat on valmistettu valamalla valusavea kipsistä valmistettuun muottiin.

Muotilla valmistetut astiat poltetaan ensin raakapoltoissa, jonka jälkeen ne käsitellään keramiikalle tarkoitetuilla korkeapolttoisilla jauhelasitteilla, jotta ne olisivat elintarvikekäyttöön sopivia ja helposti puhtaana pidettäviä.

Tässä projektissa astioihin käytettiin korkeapolttoista kivitavara-massaa, jonka polttolämpötila on yli 1200 astetta. Keramiikan valmistuksessa suosittu perinteikäs materiaali on myös posliini. Se kestää käytössä paremmin iskuja kuin kivitavarasta valmistettu keramiikka. Se poltetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa, mikä tekee siitä hyvin kestävä. Asteita posliinia polttaessa tulee olla 1250–1350 (Salminen 2011). Toimeksiantajan astiat valmistettiin kuitenkin tavanomaisesta kivitavarasta, koska koulumme tiloissa olevilla keramiikkauuneilla ei voi polttaa astioita niin korkeissa lämpötiloissa kuin posliinin valmistusprosessi vaatisi. Posliinista valmistetut tuotteet olisivat todennäköisesti olleet kuitenkin pitkäikäisempiä kestävyytensä ansiosta.



Terracolor D8246 Orion-lasite 1160-1260 °C

Tuotenumero: 338246

16,00 € / kg

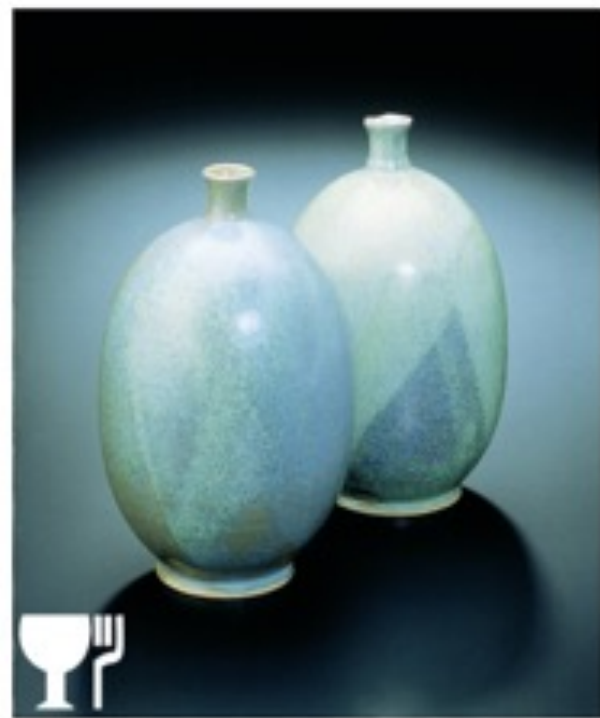
(Veroton hinta: 12,90 €)

% Hinnanalennukset

1 kg **Lisää ostoskoriin**

Käytettävissä olevat toimitustavat: Posti, Economy 16 (max. 25 kg lähetyskoti pakkauksineen), Nouto Nummijoen myymälästä, Kaukokodin nouto, Lähellä-paketti, Matkahuolto jakopaketti, Kerasi-kuljetus

Lisää ostoslistaan



D8245 Safran-lasite 1200-1280 °C

Tuotenumero: 338245

16,00 € / kg

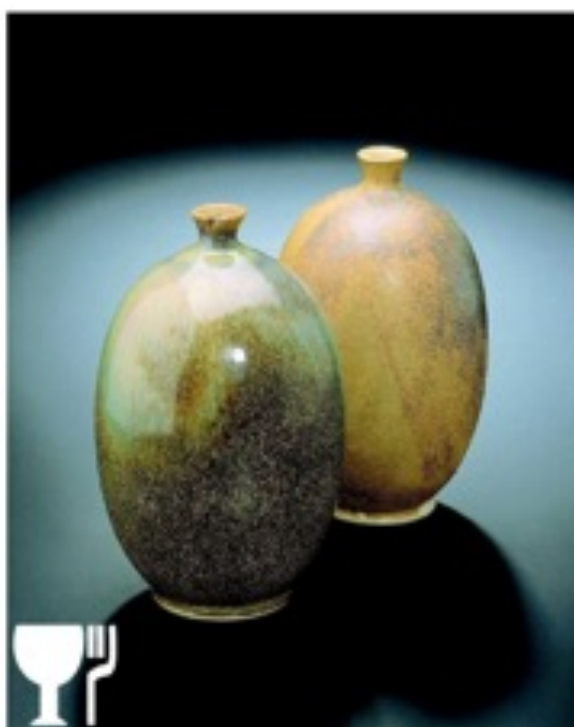
(Veroton hinta: 12,90 €)

% Hinnanalennukset

1 kg **Lisää ostoskoriin**

Käytettävissä olevat toimitustavat: Posti, Economy 16 (max. 25 kg lähetyskoti pakkauksineen), Nouto Nummijoen myymälästä, Kaukokodin nouto, Lähellä-paketti, Matkahuolto jakopaketti, Kerasi-kuljetus

Lisää ostoslistaan



Terracolor D8238 Venus-lasite 1200-1260 °C

Tuotenumero: 338238

14,90 € / kg

(Veroton hinta: 12,02 €)

% Hinnanalennukset

1 kg **Lisää ostoskoriin**

Käytettävissä olevat toimitustavat: Posti, Economy 16 (max. 25 kg lähetyskoti pakkauksineen), Nouto Nummijoen myymälästä, Kaukokodin nouto, Lähellä-paketti, Matkahuolto jakopaketti, Kerasi-kuljetus

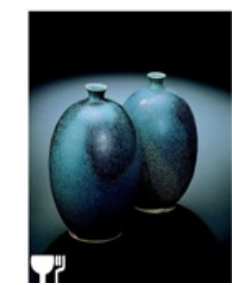
Lisää ostoslistaan

3.3 VALITUT LASITTEET

Keramiikkalasisitteet tuovat paljon erilaisia mahdollisuuksia astioiden estetiikkaa suunniteltaessa. Tavoitteena opinnäytetyöprojektissa oli tuoda astioihin rustiikkista vintage-henkeä, joka oli helposti saavutettavissa jo pelkästään efektilasitteiden avulla. Halusin valita astioihin kaksi eri sävyistä lasitetta, jotka muodostavat jonkinlaista kuviota astian pintaan. Niillä aikaansaisi astioihin taiteellista, aavistuksen kuluneen näköistä pintaa.

Toimeksiantajan toiveena oli päästä vaikuttamaan väri- ja lasitevalintoihin. Etsin Kerasil -myymälän valikoimasta mielestäni sopivia vaihtoehtoja astioiden lasitteiksi, ja esitin ehdotelmia toimeksiantajalle. Kuuntelin hänen mielipiteensä valittavista lasitteista, ja päädyin valitsemaan kaksi eri lasitetta, joista toisella lasitettaisiin 25 kuppia ja 25 lautasta ja toisella taas loput astioista.

Oli alusta asti selvää, että lasitteiksi oli valittava vaihtoehtoja, jotka ovat kiiltäviä tai puolikiiltäviä, jolloin ne olisivat hygieenisinä ja helposti puhtaana pidettäviä. Lisäksi lasitteiden valinnassa tuli huomioida tarvittava lasite-kerrosten määrä sekä mahdollinen valuminen polton aikana.



Kuva 9. Valitut lasitteet. Kerasil 2023.

Kuva 10. Lasite vaihtoehtoja. Kerasil 2023.



Kuva 11. Avainsanoja

3.4 DESIGN DRIVERIT

MUOTOKIELI

orgaaninen, yksilöllisyys

KÄYTETTÄVYYS

pinottavuus, puhtaanapito

EKOLOGISUUS

kestävyys, ajattomuus

3.5 ALAN TRENDIT

Viime vuosina on huomattu, että käsintehtyt tai käsintehtyyn näköiset astiat ovat nousseet suosioon ravintola- ja kahvilamaailmassa (Johansson 2018). Niillä halutaan luoda yksilöllisempää kuvaa yrityksen imagosta ja jatkaa yritysilmmeen rakentamista astioiden avulla. Suurimmassa osassa ravintoloista ja kahviloista on käytössä hyvin geneeriset ja minimalistiset astiastot, jotka eivät juuri erotu toisistaan. Ne ajavat asiansa tuoden tarjoiltavan ruoan ja juoman esille kattauksessa, mutta eivät korosta sitä tai tuo erityistä lisävivahdetta makuelämykseen tai asiakaskokemukseen. Esimerkiksi sysmälaisessä Ilola Inn -hotellissa on herätty siihen, että astioilla voidaan erottua aivan uudella tapaa ja että se on kannattavaa tehdä, vaikka se vaatisi niin sanottuja ylimääräisiä investointeja yritykselle (Asuja 2020).

Astioiden halutaan olevan kiinnostavampia sekä käsintehtyyn näköisiä ja tuoda sillä lisää persoonaa ja luonnetta ravintolalle tai kahvilalle. Helsingin Sanomissa julkaistussa Aino Frilanderin kirjoittamassa esseessä tuotiin esille, kuinka orgaaninen, möykkyinen ja epätäydellinen estetiikka keramiikkaesineissä viehättää nyt digisukupolvea. Koska kaikki ympärillämme ovat ja tuotetut esineet ovat lähtökohtaisesti virheettömiä ja siloteltuja, näkyy tämä nyt tarpeena nähdä ja tuntea orgaanisia muotoja ympärillämme.

Kun useimmat astiasarjat ovat monotonisia ja yhteneviä muotokieleltään, tässä trendissä arvostetaan niin epäsiistejä, monivärisiä lasituksia kuin rouheaa pinnan muotoakin (ks. kuvat 12–14). Astiat saavat poiketa toisistaan paljonkin, olla kolhoja, epäkäytännöllisiä ja yleisen esteettisen käsityksen mukaan jopa rumia. Se tuo kaivattua kontrastia muuhun totuttuun ympärillämme olevaan. (Frilander 2023.)

Ravintola- ja kahvilakulttuurissa lähiruoka, lähituotanto ja paikallisuuden arvostaminen ovat jo vakiintuneita trendejä. Tämä näkyy myös lähellä tuotetun keramiikan kasvaneena kysyntänä. (Aalto Yliopisto 2019.) Voisi siis päätellä, että lähituotannon arvostus näkyy paitsi ruokatuotannossa, myös käyttöesineiden hankinnassa.



Kuvat 12 & 13.
Studio Arhoj.



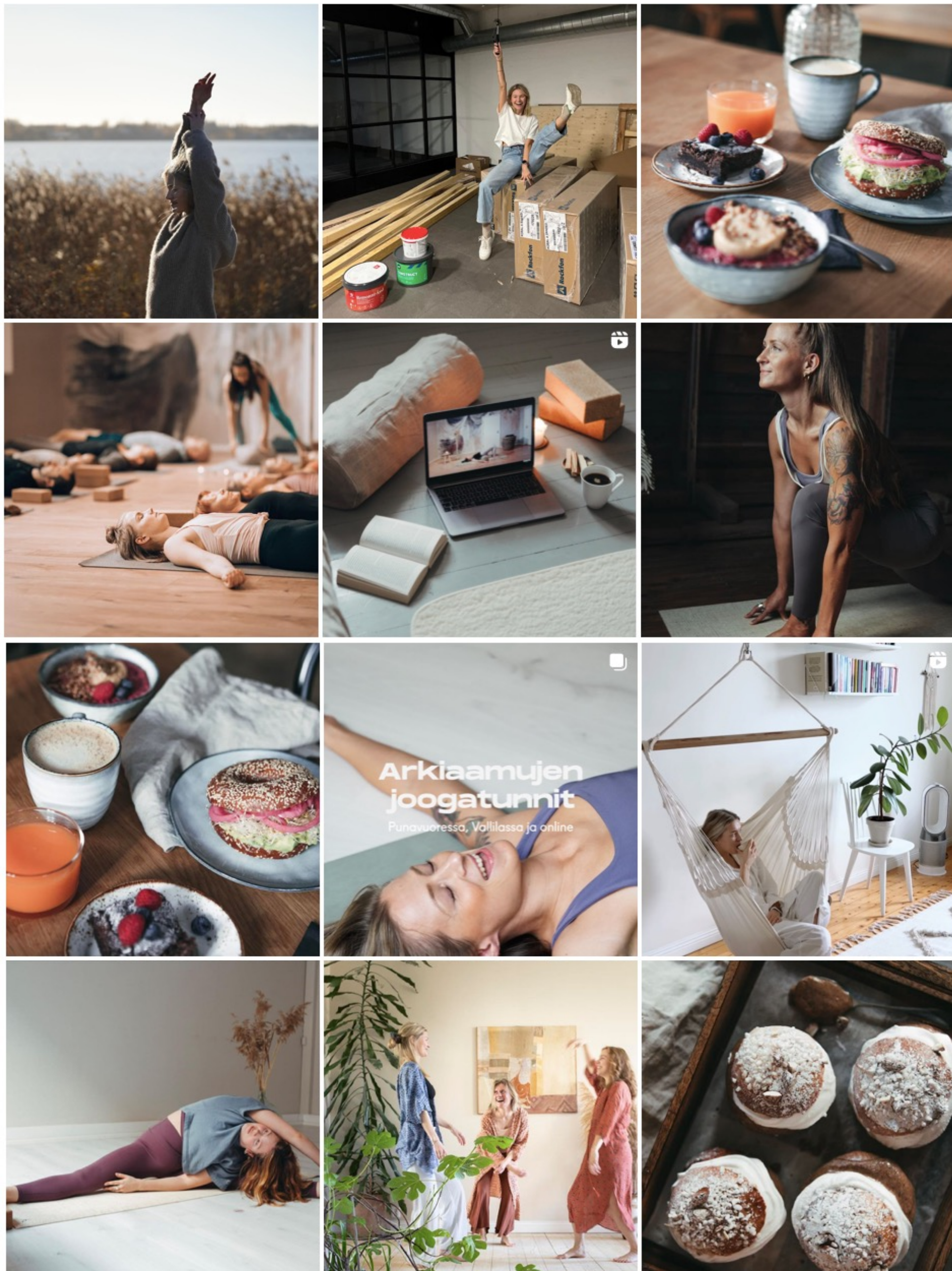
Kuva 14. Trendikkäät mukit ovat nyt itsetehdyn näköisiä.
Juha Salminen 2023. Helsingin sanomat.

3.6 BENCHMARKING

Kahvilat hankkivat käyttämänsä astiat ja tarjoiluesineet eri yrityksiltä. Osa yrityksistä tilaa tuotteet ulkomaisista verkkokaupoista ja pyrkii näin erottumaan mahdollisesti joukosta saamalla käyttöönsä erilaisia astioita tarjoilua varten kuin kilpailijoillaan. Osa kahviloista taas hankkii astiat esimerkiksi Ikean myymälästä tai muilta edullisilta jälleenmyyjiltä, jolloin he eivät priorisoi persoonallisuutta ja astioiden designia, vaan hankintojen matalia kustannuksia. Jotkut pienet yritykset taas hankkivat ainakin osan käyttämistään astioista tämän hetken trendien mukaisesti käytettynä esimerkiksi kierrätyskeskuksista tai kirpputoreilta.

Koska ravintoloilla ja kahviloilla on nykyään yleisempää hankkia käyttämiään astioita keraamikoilta tai pienemmiltä keramiikkayrityksiltä, on niitä myös enemmän tarjolla. Lisäksi koronavuosina pinnalle noussut keramiikkaharrastus-buumi ja keramiikkakurssien suosio on varmasti saanut sekä palveluiden tarjoajat että asiakkaat kiinnittämään huomiota astioihin.

Vertailen ohessa muutamia kahviloita, joiden käyttämät astiat tuntuvat olevan harkittu osa yrityksen brändikuvaa, ja niihin on kiinnitetty huomiota asiakkaan näkökulmasta. Tutkin yritysten sosiaalisessa mediassa, Instagram-sovelluksessa, julkaistua materiaalia.



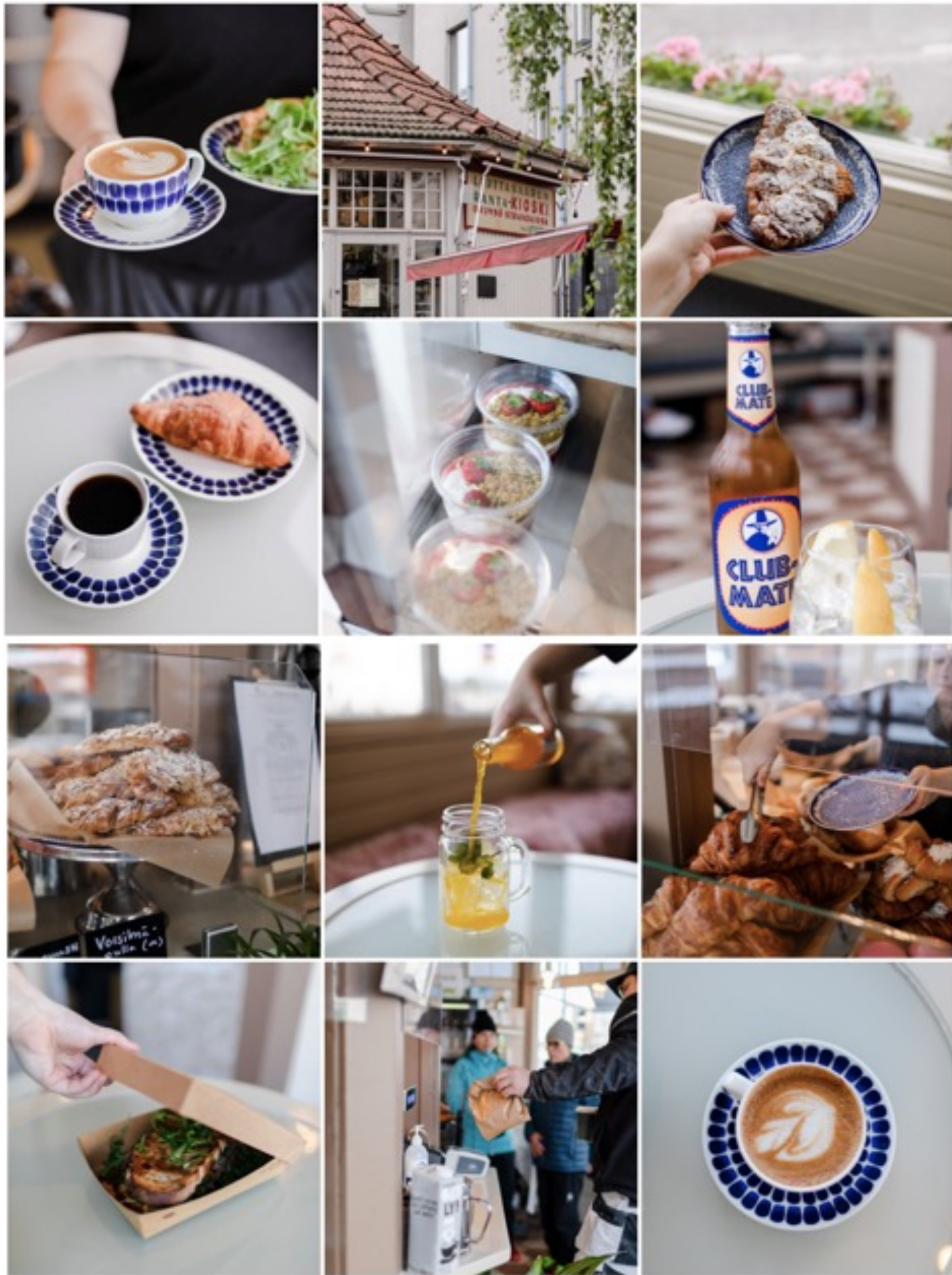
ROOTS

Helsinkiläisessä Roots-kahvilassa luonnollisuus ja hyvinvointi ovat sosiaalisen median julkaisujen perusteella tärkeimpiä arvoja. Kahvilan toimintaan kuuluu vahvasti joogakurssien ja -retriittien järjestäminen ja organisointi. Roots myös kouluttaa tiloissaan uusia joogaohjaajia. Rootsin eri palvelut sopivat hyvin toisiinsa ja täydentävät yrityksen brändiä. Kahvila korostaa olevansa erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille sopiva, ja myyntituotteet ovat muun muassa vegaanisia.

Yritys tuo esille mielen ja kehon hyvinvoinnin tärkeyttä, ja kaikki julkaisut yrityksen mainonnassa pitävät kiinni seesteisyyden ja luonnonmukaisuuden mielikuvasta. Kahvilan astiat mukailevat rouheaa ja orgaanista muotokieltä. Ne näyttävät jossain määrin käsintehtyjiltä, vaikka koko yrityksen käyttämä astiamallisto onkin samaa sarjaa.

Mielestäni astioiden ulkomuoto ja estetiikka sopivat erittäin hyvin yrityksen muuhun visuaaliseen ilmeeseen ja täydentävät brändin ulkoasua oleellisesti. Yrityksen brändistä saa rauhoittavan ja tasapainoisen kuvan. Värikkäät, terveelliset tarjottavat näyttävät houkuttelevilta eri värisiltä astioilta tarjoiltuna. Astioiden värimaailma on kuitenkin melko neutraali ja hillitty, ja ruokien kauniit luonnolliset värit tulevat hyvin esiin kattauksissa.

Kuva 15. Roots Helsinki. Instagram 2023.

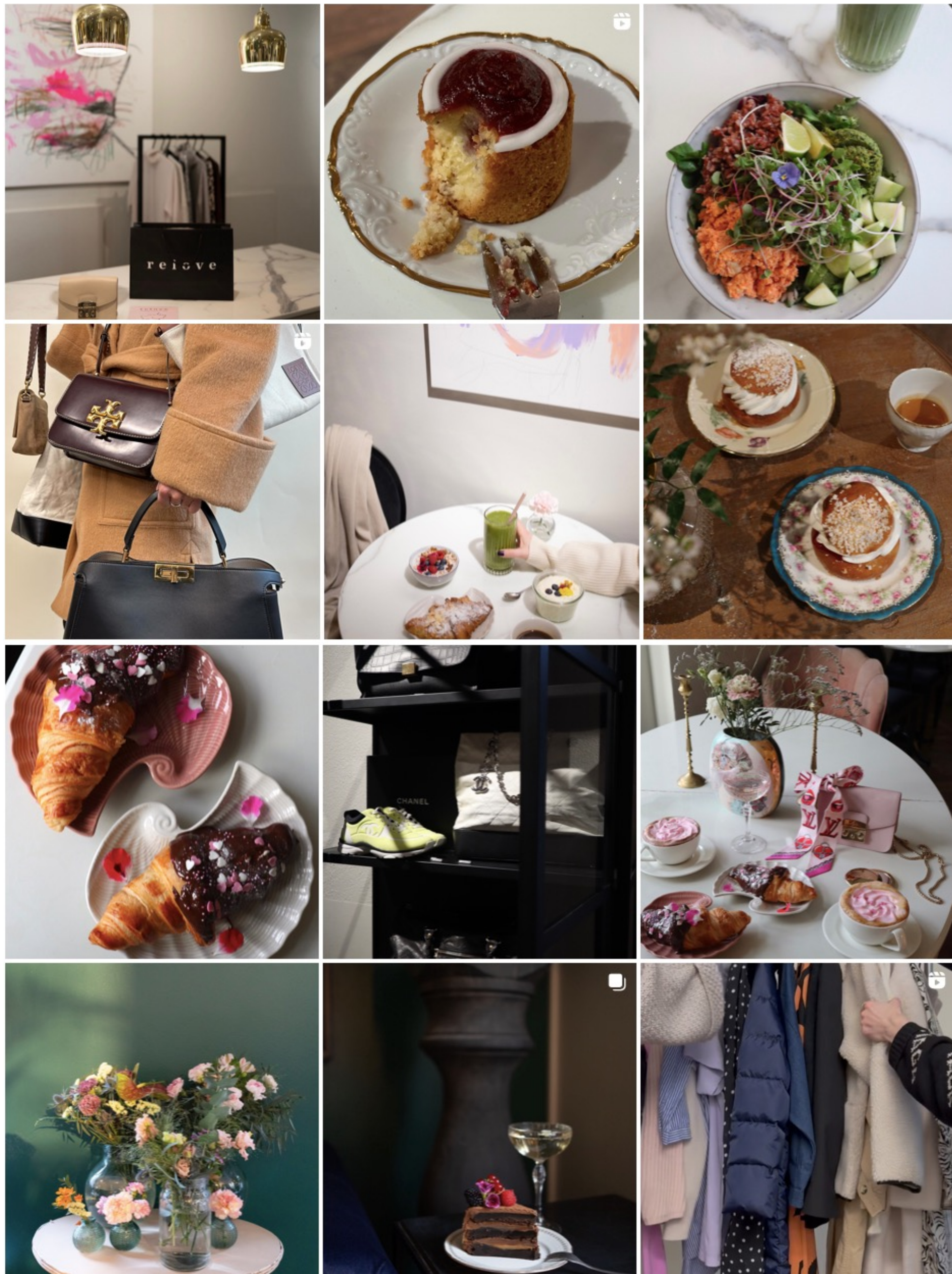


KAHVILA MUTTERI

Helsingin Lauttasaassa meren äärellä sijaitsevassa Kahvila Mutterissa on rauhallinen tunnelma. Siellä on keskitytty luomaan tunnelmallista menneiden vuosikymmenten henkeä, vaikkakin kahvilan tarjottavista löytyy trendikkäitä mantelicroissantteja sekä terveellisiä jogurttiannoksia.

Kahvilassa käytetään muun muassa Arabian tunnettuja astioita raikkaissa valkoisen ja sinisen sävyissä, jotka sopivat mainiosti kahvilan tarjottavien korostamiseksi. Astioissa toistuva värimaailma sopii hyvin merenläheiseen kahvilaan tehden kattauksista hyvin raikkaat.

Kuva 16. Kahvila Mutteri. Instagram 2023.



RELOVE CAFE

Relove on käytettyjen vaatteiden ja asusteiden myymälä, jonka yhteydessä toimii trendikäs kahvila. Yritys on brändännyt itsensä myymäläksi, joka tarjoaa tarkkaan kuratoidun valikoiman käytettyjä vaatteita ja asusteita kiinnostavilta merkeiltä. Relovella on Suomessa neljä myymälää.

Yritys pyrkii olemaan perinteisiä kirpputoreja trendikkäämpi ja houkuttelevampi valitsemalla myytävät tuotteet tarkoin. Käytetyillä vaatteilla ja muilla tuotteilla luodut esillepanot sekä esteettisellä myymälätilan sisustuksella on varmasti suuri painoarvo arvokkaamman vaikutelman luomisessa. Uskoisin asiakkaiden helposti maksavan tuotteista jopa suhteellisen korkeaa hintaa siihen nähden, että ne ovat käytettyjä, koska Relove on brändinä arvostettu. Lisäksi Relovessa asiointi ja mahdollinen harmoninen kahvilakokemus ja sen taltiointi asiakkaan sosiaalisen median alustoille voi toimia elämyksenä, jonka etenkin nuorempi asiakas haluaa kokea.

Reloven kahvilan käyttämät astiat henkivät samaa vintage-henkeä kuin koko myymäläkin, unohtamatta trendikkyyttä. Kattaukset ovat mielenkiintoisia ja astiat toisistaan paljonkin eroavia, ja näin kattauksista tulee helposti maximalistisia ja runsaita.

Kuvat 17. Relove. Instagram 2023.

3.7 TOIMEKSIANTAJAN HAASTATTELU

Toteutin tutkimusosuuden tueksi haastattelun, jossa pääsin esittämään toimeksiantajalta kysymyksiä kahvilan astioihin ja niiden hankintaan liittyen. Haastateltava on Ihana Kahvila & Baarin yrittäjä Sanni Jouhki.

Haastattelu toteutettiin puolistrukturoituna haastatteluna. Puolistrukturoitu haastattelu eroaa strukturoidusta haastattelusta niin, että siinä kysymykset on valmiiksi laadittu, mutta vastaukset niihin voi antaa täysin omin sanoin, ilman vastausvaihtoehtoja (Oppariapu i.a.).

Kysyin toimeksiantajalta kahvilan käyttämisestä astioista sekä kahvilan hankintatottumuksista. Lisäksi minua kiinnosti asiakkaiden näkemys ja kokemus Ihana Kahvilan käyttämisestä astioista.

Toimeksiantaja sanoi hankkivansa kahvilaansa astiat tavallisesti kirpputorilta, Ikeasta sekä eri toimittajilta verkkokaupoista. Hän kertoi lisäksi saavansa toisinaan kuppeja lahjoituksena kahvipaahtimoilta. Jouhki arveli hankkivansa jokaista astiatyyppiä pari kertaa vuoden aikana. (Jouhki 2023.)

Astioita särkyä kahvilakäytössä viikkotasolla muutamia, mutta Jouhki pohti määrän pysyvän pienempänä käyttämällä laadukkaita, kestäviä astioita sekä kiinnittämällä huomiota huolellisuuteen astioita käsitellessä. (Jouhki 2023.)

Astiat ovat yrittäjän mielestä tärkeä osa kokonaisuutta yrityksen brändin esilletuomisessa. Asiakkaat antavat niistä runsaasti palautetta: kahvilan käyttämiä persoonallisia astioita kehuaan ja ihastellaan. Niitä on myös haluttu ostaa omaksi. (Jouhki 2023.)



Kuva 18. Ihana Kahvila & Baari 2017. Facebook.

4.1. KOMMUNIKOINTI TOIMEKSIANTAJAN KANSSA

Toimeksiantajan pääasiallisena toiveena oli saada yksilöllisempiä astioita kahvilan käyttöön. Pohdimme yhdessä eri astiatyyppien valintaa, ja päädyimme valitsemaan kaksi eri astiatyyppiä tiukan aikataulun sekä rajallisten resurssien vuoksi. Valitsimme astiatyypeiksi mukin sekä pienen lautasen. Muki olisi kooltaan cappuccinolle tai pienelle suodatinkahville sopiva. Nämä juomat ovat kahvilan myydyimpiä, joten niille tarkoitettuja astioita tarvitaan muita enemmän. Toimeksiantajan mukaan markkinoilta on ollut haasteellista löytää cappuccinolle tilavuudeltaan sopivia kahvikuppeja, joten tavoitteena on vastata tähän haasteeseen myös hankinnan näkökulmasta.

Tuotteiden tärkeimpinä vaatimuksina ovat hyvä kulutuskestävyys, koska ne ovat päivittäin kovalla käytöllä niistä myytävien tuotteiden suosittuuden vuoksi. Lisäksi niiden täytyy kestää astianpesua ja muuta käsittelyä hyvin, ja esimerkiksi pestessä astiaa on suuri riski mahdollisille iskuille ja kolhuille.

Toimeksiantajan toiveena on muotokieli, joka ei ole liian siloteltu vaan persoonallinen ja rouhea. Sama koskee myös astioiden lasitteita, joissa haluttiin esineisiin elävyyttä ja väriefektejä. Keramiikalle tarkoitetut efektilasitteet täyttävät myös toiveen uniikeista ja keskenään moninaisista astioista, koska efektilasitteilla ei koskaan saa täysin identtistä lopputulosta eri astioihin. Niihin tulee välttämättäkin jonkin verran eroavaisuuksia, ja lasitteen moninaisuus näkyy useita esineitä samalla lasitteella käsitellessä.

Kommunikoidimme toimeksiantajan kanssa hänen toiveestaan pääasiassa WhatsApp-pikaviestisovelluksen välityksellä, mikä osoittautui varsin näppäräksi tavaksi pitää hänet ajan tasalla. Lähetin hänelle ajoittain kuvamateriaalia välivaiheista ja prototyypeistä, ja kysyin kommentteja mieltäni askarruttaviin kysymyksiin. Sain vastaukset aina hyvin nopeasti ja hän oli helposti tavoitettavissa.



Kuva 19. Ihana Kahvila & Baari 2021. Facebook.

4.2 MOODBOARDIT

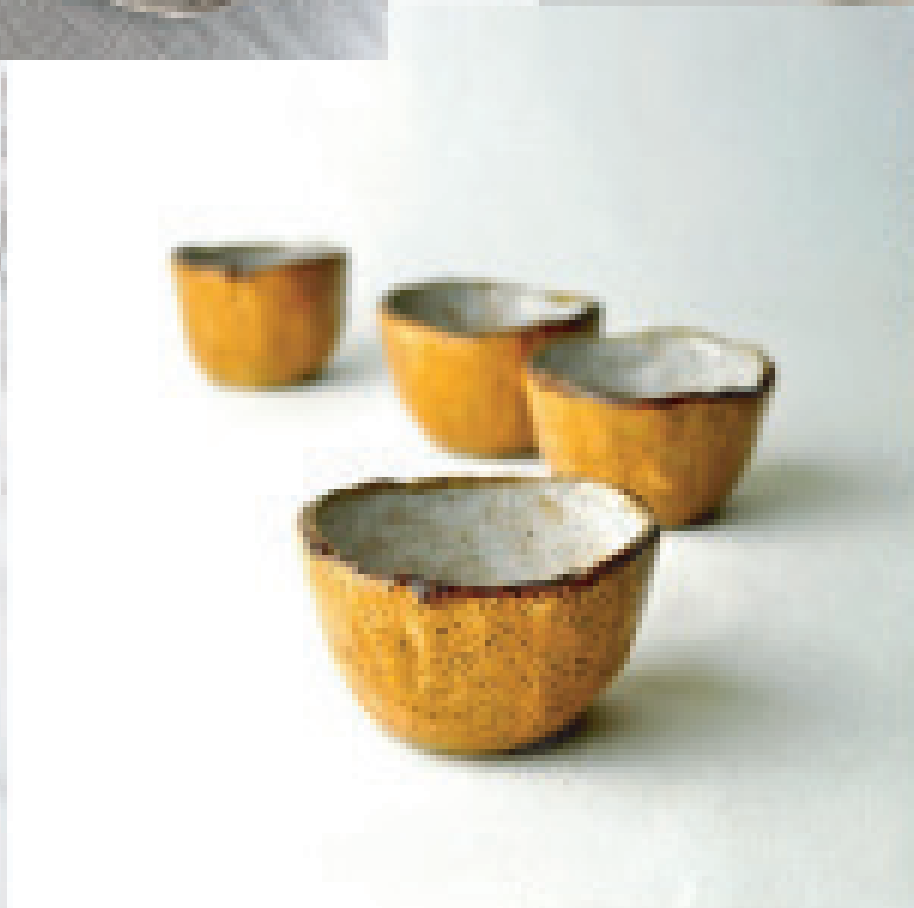
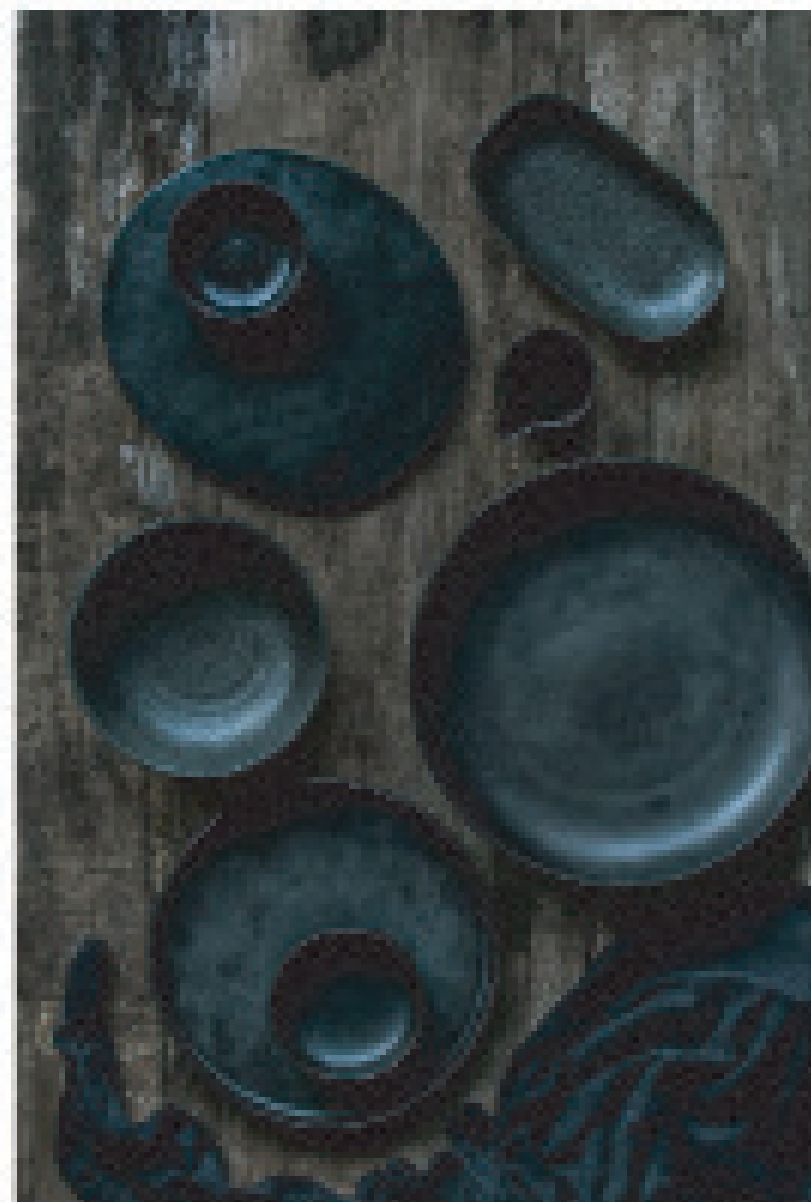
Keräsin inspiraatiota projektin tuotteisiin havainnoimalla Ihana Kahvilan tiloissa tällä hetkellä käytössä olevia astioita, myytäviä tuotteita sekä kahvilan yleistä tunnelmaa ja sisustusta. Kävin myös muissa samantyyppisissä kahviloissa ja ravintoloissa hakemassa inspiraatiota.

Kahvila on tyyliltään melko boheemi ja persoonallinen ja suosii sisustuksessaan trendikästä vintage-henkeä. Tilaan hankitut huonekalut, sisustusesineet ja astiat ovat monet käytettynä hankittuja. Näin ollen kahvila ei noudata sisustuksessaan kovinkaan yhtenäistä tai monotonista linjaa, vaan tilasta löytyy muun muassa hyvin erityyppisiä istuinryhmiä.

Halusin jatkaa astiasarjalla tilaan sopivaa rentoa mutta mietittyä tyyliä. Kahvilassa käytössä oleviin astioihin lukeutuu työntekijöiden itsetekemiä keramiikkatöitä, kuten pieniä tarjoilukulhoja sekä kukkaruukkuja. Itsetehtyä ja käsitaideteollista fiilistä haluttiin jatkaa myös asiakkaiden käyttöön tuleviin astioihin. Astioissa saisi näkyä rouheus ja viimeistelemättömyys, ja toimeksiantaja kertoi suosivansa astioita, jotka eivät noudata teollista, virheetöntä muotokieltä.



Kuva 20. Moodboard.



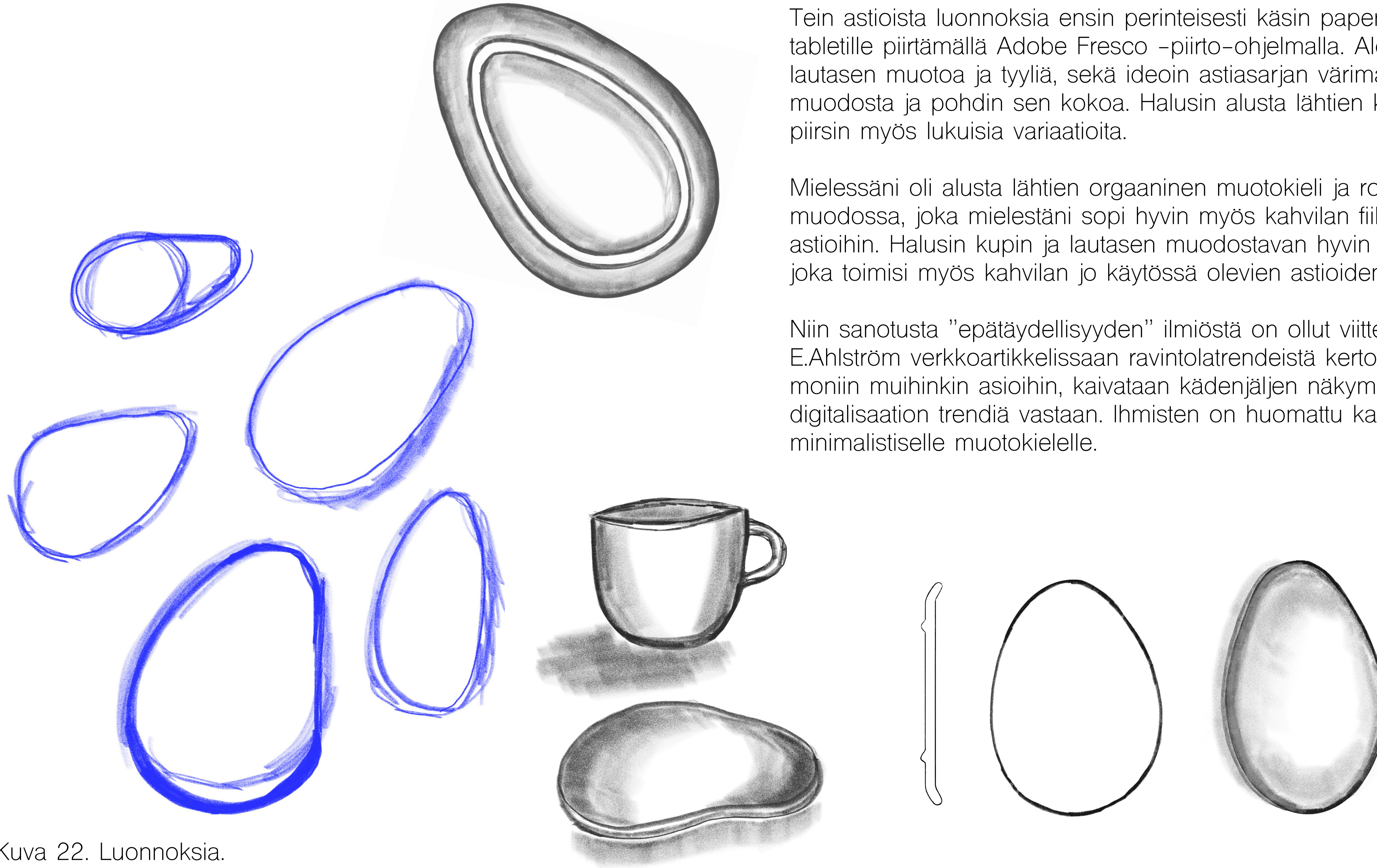
Kuva 21. Moodboard.

4.3 LUONNOSTELU

Tein astioista luonnoksia ensin perinteisesti käsin paperille ja sen jälkeen digitaalisesti tabletilla piirtämällä Adobe Fresco -piirto-ohjelmalla. Aloitin hahmottelemalla kupin ja lautasen muotoa ja tyyliä, sekä ideoin astiasarjan värimaailmaa. Tein luonnoksia kupin muodosta ja pohdin sen kokoa. Halusin alusta lähtien kuppiin selkeälinjaisen korvan, josta piirsin myös lukuisia variaatioita.

Mielessäni oli alusta lähtien orgaaninen muotokieli ja rouhea tuntuma astioiden pinnan muodossa, joka mielestäni sopi hyvin myös kahvilan fiilikseen ja jo olemassa oleviin astioihin. Halusin kupin ja lautasen muodostavan hyvin yhteensopivan ja harmonisen setin, joka toimisi myös kahvilan jo käytössä olevien astioiden kanssa yhdessä.

Niin sanotusta ”epätäydellisyyden” ilmiöstä on ollut viitteitä jo vuonna 2021, kuten E.Ahlström verkkoartikkelissaan ravintolatrendeistä kertoi (E.Ahlström i.a.). Astioihin, kuten moniin muihinkin asioihin, kaivataan kädenjäljen näkymistä ja käsityöläisyyttä, joka kapinoi digitalisaation trendiä vastaan. Ihmisten on huomattu kaipaavan vastapainoa modernille ja minimalistiselle muotokielelle.



Kuva 22. Luonnoksia.



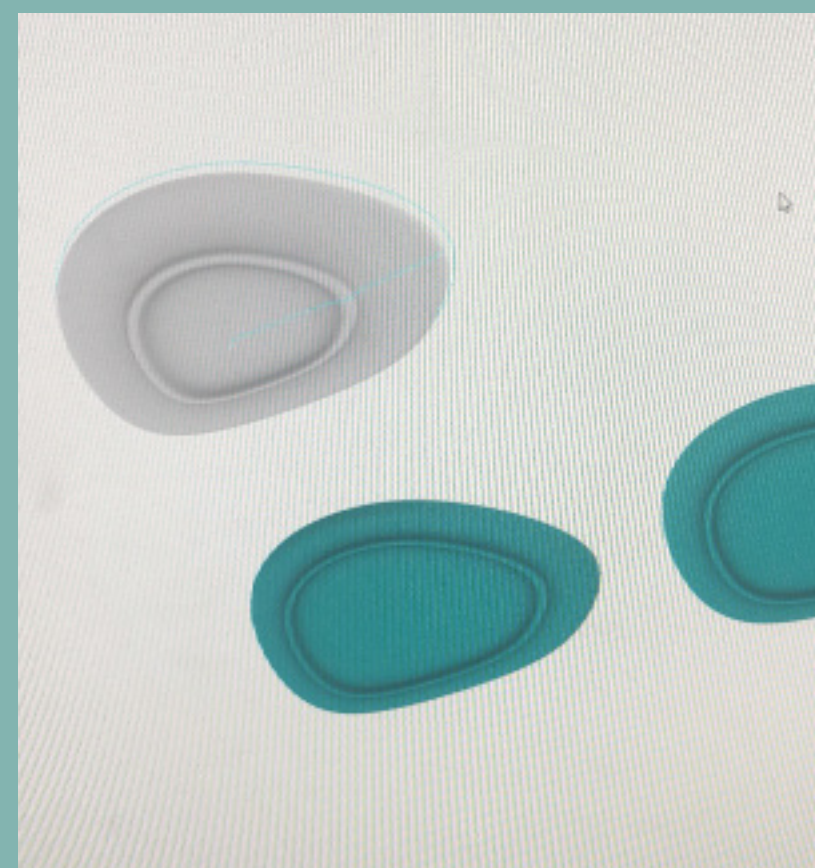
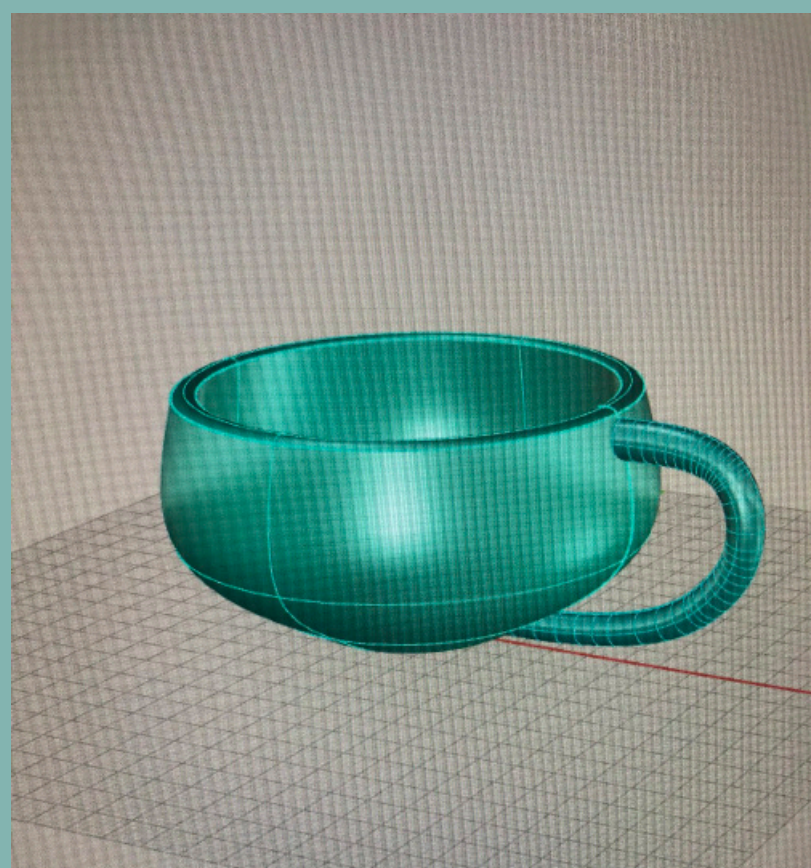
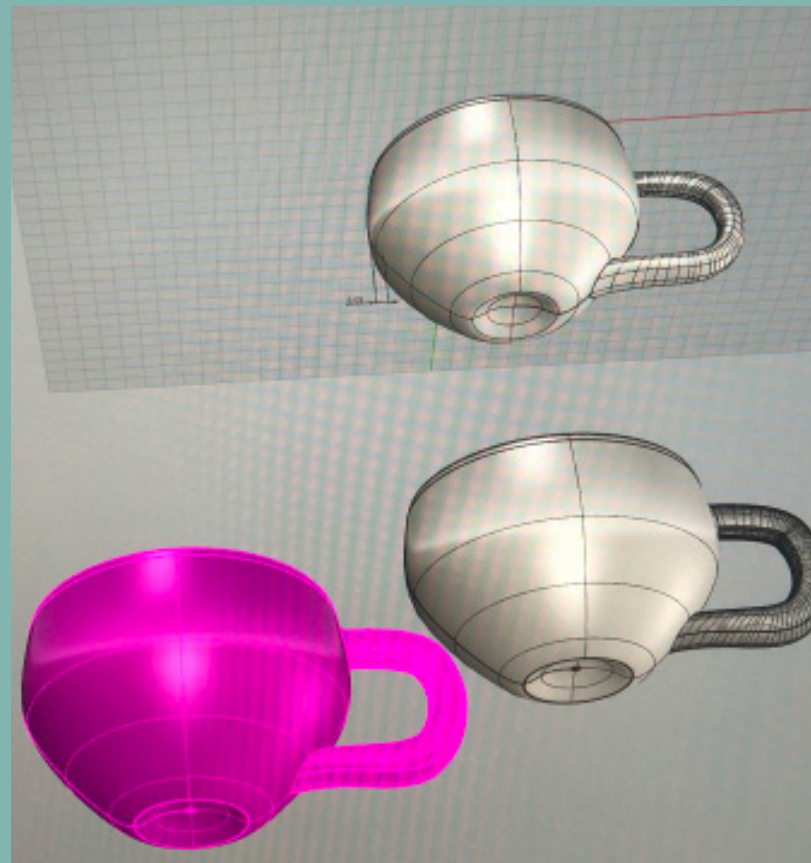
Kuva 23. Luonnoksia.

4.4 3D-MALLINNUS

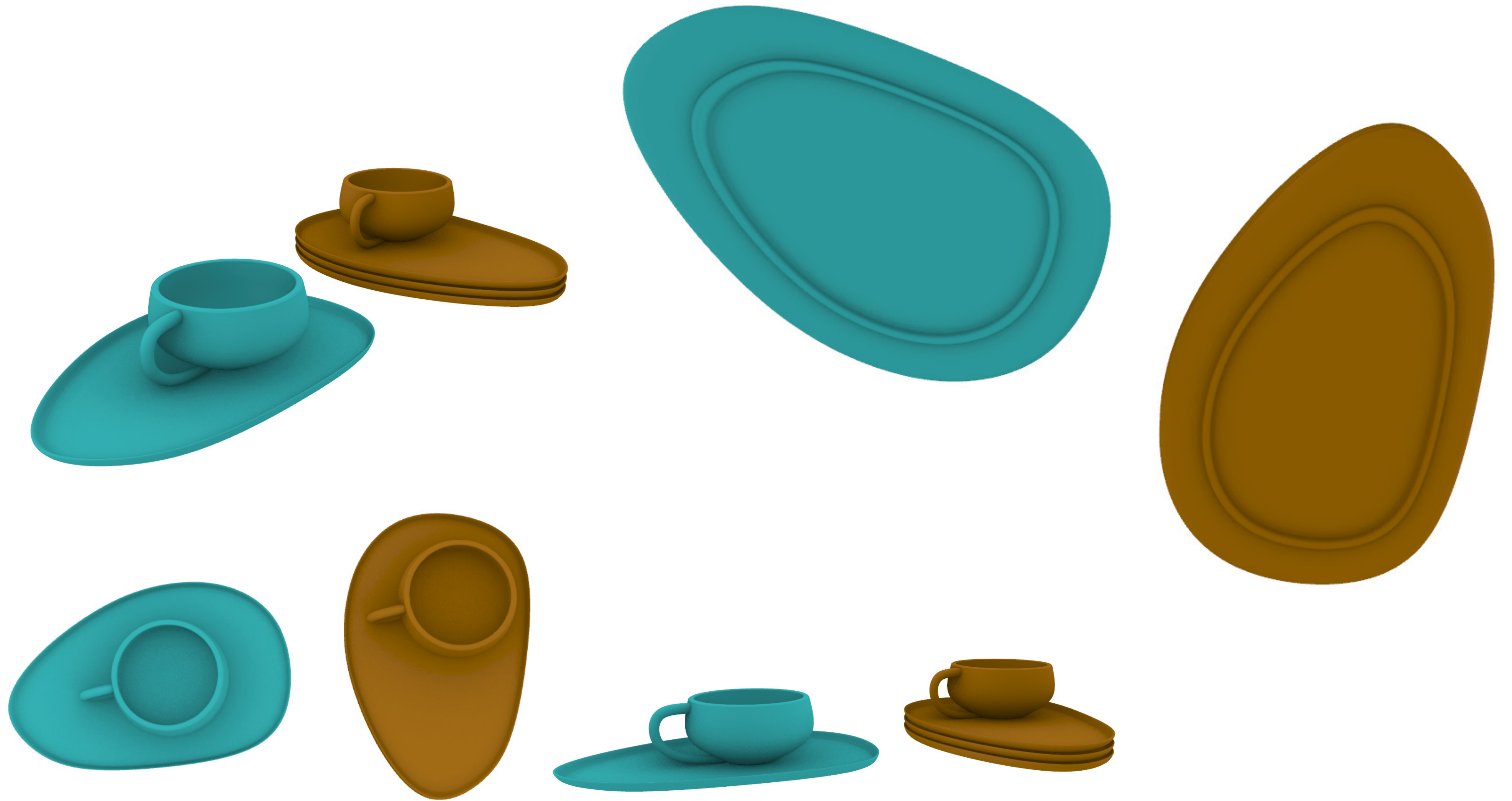
Luonnostelun jälkeen mallinsin astiat Rhinoceros -3D -mallinnusohjelmaa käyttäen. Mukin mallintamisessa tuli ottaa huomioon muun muassa sen haluttu tilavuus siitä tarjoiltavan myyntituotteen kannalta: sen oli oltava tilavuudeltaan sama kuin muissa kahvilan käyttämissä pienissä kupeissa, jotta siitä voitaisiin tarjota sekä cappuccinoa että pientä suodatinkahvia, joiden myymiseen kuppi on tarkoitettu.

Kiinnitin huomiota myös astioiden paksuuteen, koska halusin niistä mahdollisimman kestävätkä kahvilan päivittäisessä käytössä. Ne tuli kuitenkin pitää painoltaan suhteellisen kevyinä, jottei kuppi olisi jo tyhjänä kovin painava. Myös kupista juoman nauttiminen on mielestäni yleensä miellyttävämpää, jos kupin reuna ei ole järin paksu. Kupin reunan paksuuteen piti siis löytää sopiva kompromissi siinäkin mielessä, että kupista oli tarkoitus tarjota kuumaa juotavaa, joten se lämpenisi kädessä oletettavasti jonkin verran.

Kupin kokoa säädettiin useampaan otteeseen, koska vaikka mukin tilavuus muuttui kahvilan olemassa olevaan kahvikuppiin verrattuna hieman suuremmaksi, se ei saanut näyttää vajaalta saman määrän nestettä siihen kaadettaessa. Tavoitteena oli saada tilavuuteen hieman lisää, mutta pitää kuppi myös houkuttelevan täydennäköisenä tuotteena myytäessä.



Kuva 24. 3D-mallintamisen eri vaiheita.

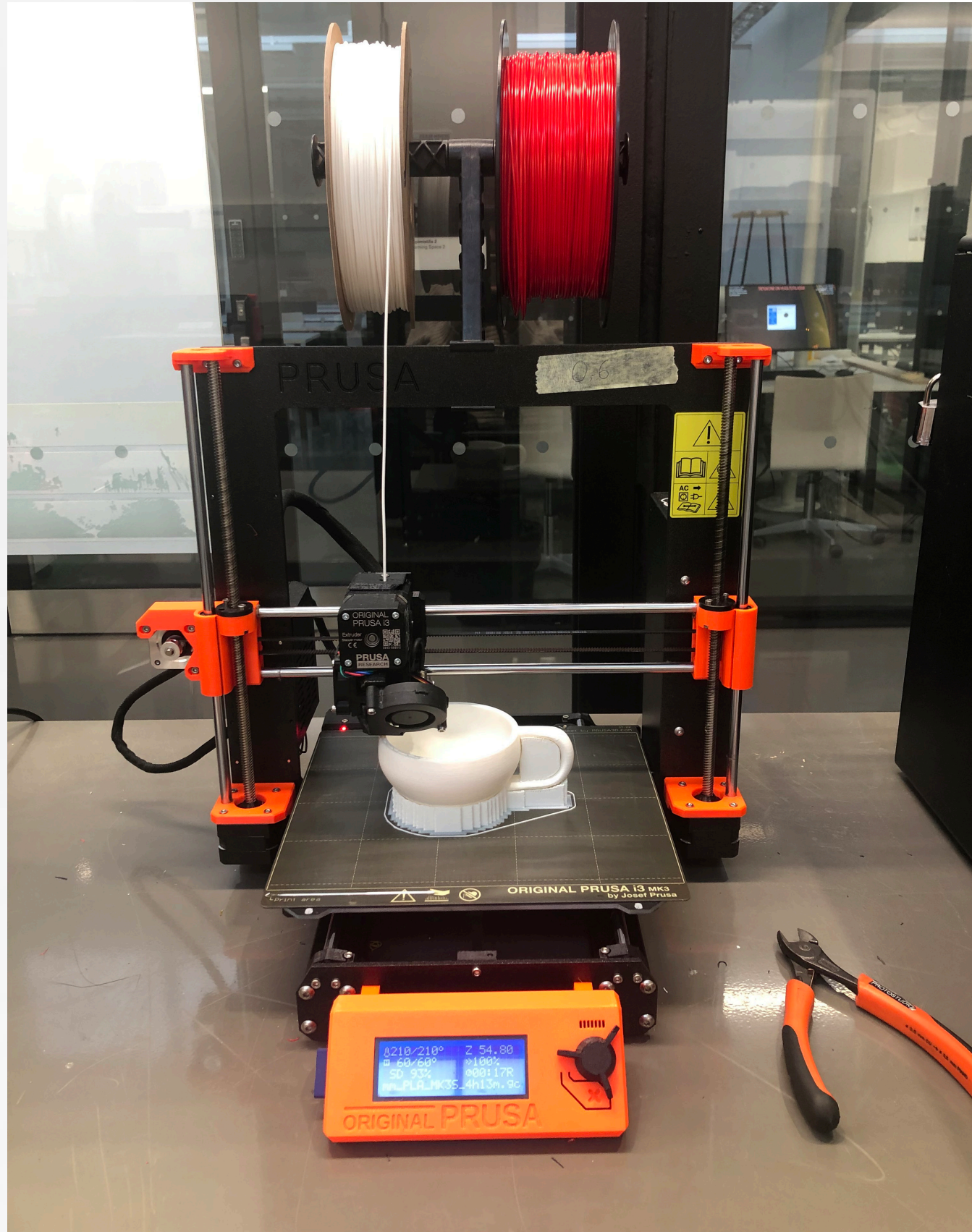


Kuva 25. 3D-mallinnettuja astioita.

4.5 3D-TULOSTUS

Tuotteet mallintamalla sain luotua astioista STL-tiedostot, joiden avulla oli mahdollista tulostaa tuotteet fyysisiksi prototyypeiksi. 3D-tulostetut mallit tekevät astioiden muodon hahmottamisesta helpompaa. Sain kartoitettua tuotteiden muotoon tarvittavia muutoksia, jotta niiden linjoista saisi muokattua juuri halutunlaiset. Verrattuna savesta käsin rakennettavaan mallineeseen 3D-tulostamalla saadaan nopeasti aikaiseksi astioista fyysiset prototyypit, ilman aikaa vieviä saven kuivatus- tai muita välivaiheita. Lisäksi astioiden tarkat mitat saadaan asetettua suoraan mallinnusohjelmassa, ja niihin ei tule eroavaisuuksia esimerkiksi saven kuivaessa sekä kutistuessa.

Tulostin astioista lukuisia prototyyppejä, koska esineiden muodot vaativat useita viilauksia. Useita muokkauksia tarvitsivat muun muassa astioiden paksuus, lautasen jalkarengas sekä kupin korvaosa. Myös astioiden kokoa oli paljon helpompi miettiä, kun ne sai konkreettisesti käteen tutkittavaksi. Sain astioiden kokoon myös kommentteja toimeksiantajalta, jotta ne palvelisivat heidän tarpeitaan ja olisivat käytännöllisiä kahvilan arjessa.



Kuvat 26–27. Prototyyppejä tulostumassa.



Kuvat 28-30. 3D-tulostettuja mukeja ja lautasia.



Kuvat 31-34. Prototyyppejä.

5 VALMISTUS



5.1 ESIVALMISTELUT

Astioiden viimeistelyä varten valmistin leimasimen, jolla olisi mahdollista painaa astioiden pohjiin oman logoni. Leimasin tehtiin 3D-mallintamalla Rhinoceros-ohjelmalla, ja sen jälkeen 3D-tulostamalla Prusa-3D-tulostimella. Leimasimesta tehtiin erikokoisia versioita.

Testasin leimasimen toimivuutta muihin keramiikkaprojekteihini, ja totesin sen toimivan parhaiten, kun työn antaa ensin kuivua noin puoli tuntia sen työstämisen jälkeen. Painettu leima säilytti hyvin muotonsa raaka- ja loppupoltossa.



Kuva 35–37. Keramiikkaleimasimen valmistusta.



Kuva 38. Kipsimuotin muotin jyrsimistä CNC:llä.

5.2 VALITUT TEKNIIKAT

Astioiden valmistustekniikaksi valikoitui alkuvaiheessa valutekniikka, koska tavoitteena oli saada tuotetuksi toistettava sarja.

Savivalua varten täytyy ensin valmistaa muotin muotti. Se valmistetaan malliuretaanilevystä CNC:llä jyrsimällä. Muotin muottiin kaadetaan nestemäistä kipsiä, jonka annetaan kuivua. Kun kipsi on kuivunut ja irrotettu muotin muotista, kipsimuottiin valetaan valusavella lopullinen kappale, joka poltetaan raakapoltoissa kestävämmäksi käsitellä. Tämän jälkeen astia lasitetaan elintarviketurvallisella keramiikkalasisitteella, ja poltetaan lasituspoltoissa korkeissa lämpötiloissa.

Valutekniikka on paras vaihtoehto, jos halutaan tehdä sarjoja, joissa muoto toistuu samanlaisena, mutta astioiden muokkaaminen on myös mahdollista esimerkiksi astioita hiomalla jälkikäteen. Näin niihin saa monimuotoisuutta ja elävyyttä, eivätkä astiat ole täysin monotonisia muodoiltaan. Astioiden yhdenmukaisuus usein myös mahdollistaa astioiden pinottavuuden, joka on usein etu astioiden säilytystä pohtiessa.

Tekniikassa on monta vaihetta, mutta se on helppo ja nopea oppia. Minulla oli myös siitä hieman kokemusta ensimmäiseltä opiskeluvuodelta. Tekniikalla saa melko lyhyessä ajassa aikaiseksi sarjatuotantona astioita, jotka voi sen jälkeen lasittaa haluamallaan tavalla.

5.3 ASTIOIDEN VALMISTUS

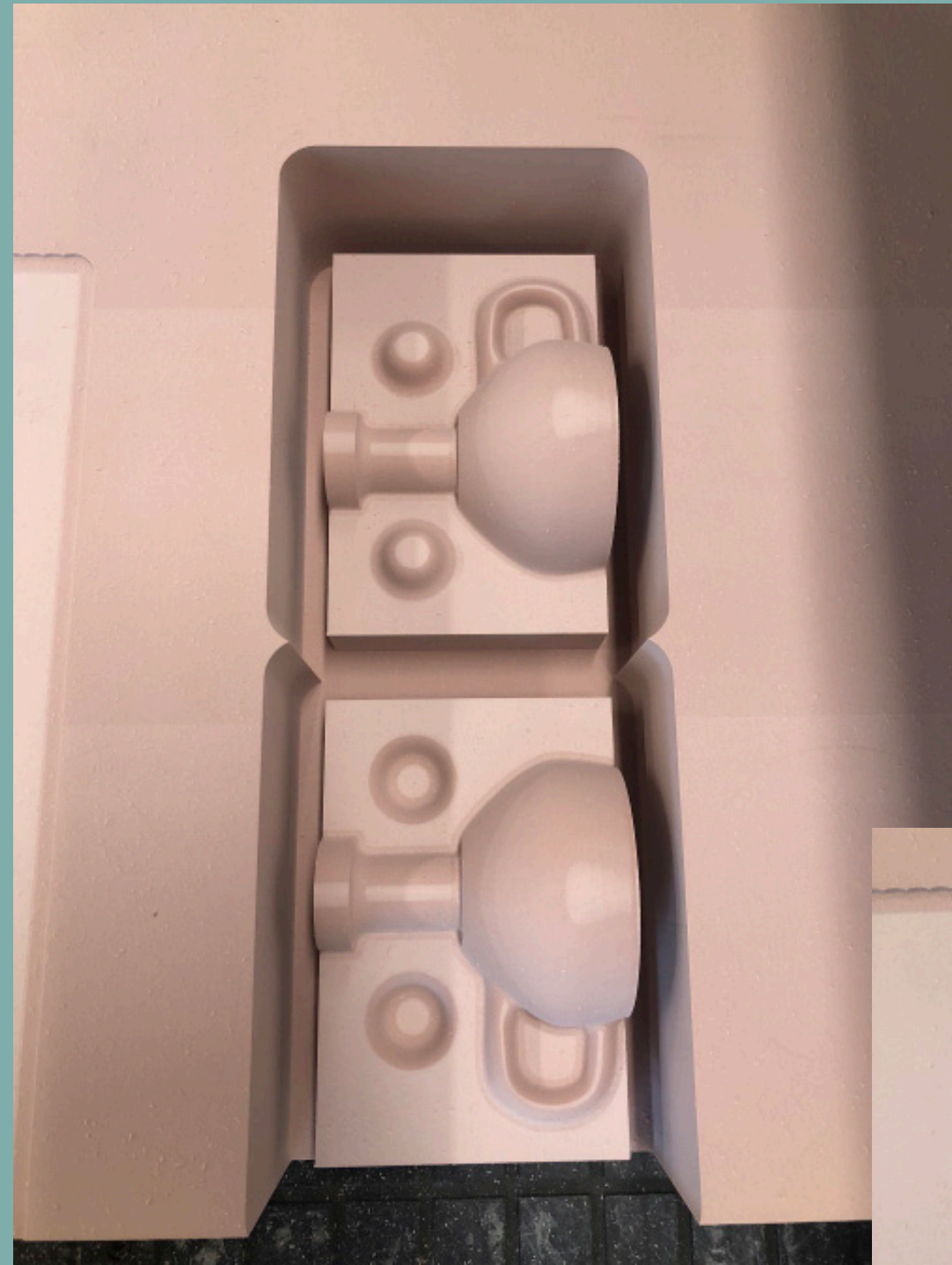
Astiat oli päätetty valmistaa valamistekniikalla.

Muotin muotti valmistettiin CNC:llä jyrsimällä malliuretaanilevystä. Levystä tehtiin sekä lautasen että mukan muotin muotit. Ne piti viimeistellä hiomalla karhunkielellä ja sienellä tasaisiksi. Sen jälkeen muotin muotit käsiteltiin vahalla, joka poisti pinnan huokoisuuden.

Muotin muottiin valettiin nestemäistä kipsiä, ja kipsin kuivuttua astioiden kipsimuotit olivat käyttövalmiina.

Muottiin valettaessa lähes nestemäistä valusavea kaadettiin muottiin, jolloin astian materiaalivahvuus alkoi muodostua valusaven kuivussa muotin pintaan. Kun haluttu vahvuus oli saavutettu, ylimääräinen muotissa oleva savi kaadetaan pois muotista, jolloin jäljelle jäi vain astian pinnan muodostanut savi. Tämän annettiin kuivua täysin kuivaksi, jotta se ei mene rikki muottia avattaessa.

Kun muotti oli avattu ja astia nostettu ulos, sen tuli antaa kuivua vielä kokonaan.



Kuva 39–40. Muotin muotien valmistusta ja viimeistelyä.

5.4 RAAKAPOLTTO

Kun astiat ovat valmiita valamisen jälkeen, ne menevät raakapolttoon. Astiat poltetaan tavallisesti ensimmäisenä raakapoltossa n. 800 asteessa. Raakapoltto tekee astioista kestävämpiä, ja kun ne on poltettu, niitä voi huolettomammin käsitellä astioita lasittaessaan, eivätkä ne mene rikki niin helposti kuin täysin polttamattomana. Raakapolton aikana savi kovettuu ja saven eri mineraalit sekoittuvat keskenään, mistä käytetään termiä sintrautua (Wallner 1991).



Kuva 41. Kipsimuotin valmistusta.

5.5 LASITTAMINEN



Kuva 42. Viimeistellyt saviastiat valmiina lasittamista varten.

Raakapolton jälkeen on aika lasittaa astiat. Lasittamalla tuotteisiin saadaan kirjaimellisesti lasinen pinta, joka hylkii likaa ja kosteutta. Lasitettu pinta on helppo puhdistaa, ja ruoka ei tartu siihen helposti. Yleisimpiä lasitustekniikoita ovat siveltimellä lasittaminen, ruiskulla lasittaminen tai kastamalla lasittaminen. Valitsin lasitustekniikaksi ruiskuttamalla lasittamisen, koska sillä saa tasalaatuisimman lopputuloksen ja se on melko nopea toteuttaa suuremmille sarjoille.

Ruoka-astioita lasittaessa tulee huomioida valittujen lasitteiden elintarviketurvallisuus, koska suuri osa keramiikkalasilteista on myrkyllisiä, eivätkä ne näin ollen sovellu kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Etenkin mattapintaisissa lasitteissa on usein tämä ongelma, joten tämä rajasi lasitteiden valintaa pääasiassa, koska astioiden tuli olla turvallisia käyttää.

Näin suurta astiasarjaa valmistettaessa tuli valita jauhemainen lasite, koska lasitustekniikaksi oli valittu kastamalla lasittaminen, ja valmiiksi nestemäiset sivellinlasitteet myydään hyvin pieninä myyntipaikkauksina.

Yksi rajaava tekijä oli myös toimeksiantajan kanssa sovittu budjetti, koska lasitteet ovat usein melko hinnakkaita, ja valitsemalla arvokkaita lasitteita projektin budjetti nousisi helposti huomattavasti. Sovimme valitsevamme korkeintaan noin 20 euroa/2 dl maksavia lasitteita, jotteivat kustannukset nousisi liikaa.

5.6 LASITUSPOLTTO

Raakapolton jälkeen astiat lasitetaan valitulla tekniikalla. Lasittamisen jälkeen astiat täytyy polttaa korkeissa lämpötiloissa, jotta lasite kiinnittyy esineen pintaan.

Lasituspolton lämpötila vaihtelee lasitteesta sekä savimateriaalista riippuen, mutta useimmiten sopiva polttolämpötila on 1210 - 1230 astetta.

Jotkin keramiikkalasitteet valuvat lasituspolton aikana, mikä on hyvä havaita tekemällä testipolttu ennen varsinaisten lopputuotteiden lasittamista. Jos lasite valuu uunilevylle, esine palaa siihen kiinni, ja sitä ei pysty irrottamaan ehjänä levystä. Valumiseen voi varautua sivelemällä esineen alapinnalle emulsiovahaa, joka estää lasitteen tarttumisen esineen pintaan.

Lasituspoltto tekee astioista vähemmän huokoisia, joten sen jälkeen ne kestävät paremmin kosteutta ja niistä tulee mm. vesitiiviitä.

Polton jälkeen astiat olivat valmiita käyttöön.



Kuva 43. Arabianrannan keramiikkaperinne näkyy kampuksella.

6 LOPPUTULOS



Kuva 44. Ensimmäiset astiat.

Projektin lopputuloksena oli onnistunut suunnitelma sekä toteutus kahvilan käyttöön tulevista astioista. Opinnäytetyöprojektissa tuli monta solmukohtaa vastaan, ja esimerkiksi prototyypin valmistus vei enemmän aikaa kuin olin ajatellut. Tammikuussa laadittua aikataulua ja projektin suunnitelmaa tuli muokata tilanteen mukaan ajoittain.

Koko opinnäytetyö oli pitkä prosessi, ja matka oli hyvin opettavainen. Suunnitelmien muutokset ja erinäisistä syistä johtunut aikataulun venyminen pakottivat kärsivällisemmäksi ja joustavammaksi.

Savi on ollut itselleni opintojen aikana kaikista kiinnostavin materiaali työstää, ja tämä opinnäytetyö vahvisti innostustani sitä kohtaan. Se on mielestäni upea materiaali päästä taiteellisesti ilmaisemaan itseään, ja sitä työstämällä oppii koko ajan taitavammaksi saven käsittelijäksi.

Haluaisin kiittää toimeksiantajaani Sanni Jouhkia ja Ihana Kahvila & Baaria hyvin sujuneesta yhteistyöstä sekä opettajaani ja opinnäytetyöohjaajaani Mika Ihanusta suuresta avusta projektin parissa.

AALTO YLIOPISTO. 26.2.2019. Tähtiravintolat panostavat myös astioihin. Verkkoartikkeli. <https://www.aalto.fi/fi/uutiset/tahtiravintolat-panostavat-myo-astioihin> (Viitattu 10.5.2023).

ASUJA, ANNA-KAISA. 25.6.2020. Astiat ravintolan liikeidean mukaan. Verkkoartikkeli. Kespro. <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/astiat-ravintolan-liikeidean-mukaan> (Viitattu 20.4.2023).

E. AHLSTRÖM. I.a. Ravintola- ja sisustustrendit 2021. Verkkoartikkeli. <https://www.eahlstrom.fi/trendit-ja-sesongit/ravintola-ja-sisustustrendit-2021> (Viitattu 13.5.2023).

FRILANDER, AINO. 26.2.2023. Lempimukini on ruma, kömpelö ja kallis, mutta ainutlaatuinen – Tämän takia ihmiset himoitsevat nyt käsin tehtyä keramiikkaa. Verkkoartikkeli. Helsingin sanomat. <https://www.hs.fi/kulttuuri/art-2000009375301.html> (Viitattu 20.4.2023).

OPPARIAPU. I.a. Haastattelut. Oppariapu. Blogi. Oppariapu. <https://oppiapu.wordpress.com/metodit/haastattelut/> (Viitattu 3.4.2023).

JOHANSSON, ELISA. 13.4.2018. Ravintolamuoti: Kotimainen keramiikka. Verkkoartikkeli. Viinilehti. <https://viinilehti.fi/2018/04/muodissa-kotimainen-keramiikka> (Viitattu 13.5.2023).

KERASIL. I.a. Keramiikan perusteet. Verkkoartikkeli. https://www.kerasil.fi/epages/Kerasil.sf/fi_FI/?ObjectPath=/Shops/Kerasil/Categories/Ohjeita/Ohjeita_ja_neuvoja/Keramiikan_perusteita (Viitattu 3.4.2023).

KERASIL. I.a. Valutekniikka / valaminen. Neuvoja ja ohjeita. Verkkoartikkeli. <https://www.kerasil.fi> (Viitattu 3.4.2023).

LAPINLEIMU, SARI. 31.1.2018. Ravintola Emo valitsi Figgjon astiat. Verkkoartikkeli. Kespro. <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/ravintola-emossa-on-raataloidyt-figgjo-lautaset> (Viitattu 12.5.2023).

SALMINEN, JARI. 2011. Keramiikkakirja. Hämeenlinna: Karisto Oy.

WALLNER, LINDE. 1991. Savesta Keramiikaksi. Karkkila: Kustannus-Mäkelä Oy.

HAASTATTELU

JOUHKI, SANNI 2023. Yrittäjä. Ihana Kahvila & Baari. Haastattelu 12.5.2023.

KUVAT

Kuva 4. Ihana Kahvila & Baari. Facebook 2023.

Kuva 9. Valitut lasitteet. Kerasil 2023.

Kuva 10. Lasite vaihtoehtoja. Kerasil 2023.

Kuva 12. Studio Arhoj. www.arhoj.com

Kuva 13. Studio Arhoj. www.arhoj.com

Kuva 14. Juha Salminen 26.2.2023. Helsingin sanomat.

Kuva 15. Roots Helsinki. Instagram 2023.

Kuva 16. Kahvila Mutteri. Instagram 2023.

Kuva 17. Relove. Instagram 2023.

Kuva 18. Ihana Kahvila & Baari. Facebook 17.9.2017.

Kuva 19. Ihana Kahvila & Baari. Facebook 28.8.2021.

MOOD BOARDIEN KUVIEN LÄHTEET

<https://fi.pinterest.com/pin/49891508364657367/>

<https://paularuuttunen.com/laatukeramiikkaa/#>

<https://leenakouhia.com>

<https://www.frenchcountrycottage.net/on-trend-velvet-at-high-point-marke/>

<https://www.flickr.com/photos/trilukne/8642679790/>

<https://www.casadevalentina.com.br/blog/mesa-de-dia-dos-pais/>

<https://www.tischideen-und-ambiente.de/de/markenporzellan/like-by-villeroy-boch/lave/>

<https://fi.pinterest.com/pin/865254147129347013/>

<https://fi.pinterest.com/pin/375769162669985230/>

https://justjeslyn.com/colorful-coral-wallpapers/#google_vignette

<https://fi.pinterest.com/pin/484066659932080985/>

<https://fi.pinterest.com/pin/818388563550323034/>

<https://www.thingsilikethingsilove.com/products/mt-serpa-dinner-plate-mustard-k706-vg654?-variant=39740954542143&epik=dj0yJnU9MIIzcWZPZjkyQjdJT3BMcGpSeWpQT2xHV05UemVqbEU-mcD0wJm49Z1hXVWV6SmFjUGgxQ0xjZUxfcEl3dyZ0PUFBQUFBR1FFaGk0>

<https://fi.pinterest.com/pin/351912463294621/>

<https://chasingrainbowsforever.tumblr.com/post/622042736284041216/yellow-and-gray>

<https://fi.pinterest.com/pin/241857442473473981/>

<https://www.etsy.com/fi-en/listing/1086239943/naturliches-rustikales-handgeflochtenes?epik=dj0yJnU9eWJFZHB4alpidDZZTmtZQnNVM2p1RXpYeGVESWray0mcD0wJm49SWRJdFB-QWUF6dHpJMFlnT1UweV8zQSZ0PUFBQUFBR1FFaFpB>

https://www.notonthehighstreet.com/kiwiandpipsceramics/product/nesting-organic-plate-set?utm_source=pinterest&utm_medium=brand_social&utm_campaign=dynamic_search&utm_content=1103437&epik=dj0yJnU9emdYYjBBVHZ2ZTNReDV3T1FpSXJsc3BxM3JNQVpmMElmcD0wJm49N-FQ1MWI4OEU1ZWNfVkpTaVRWSI93ZyZ0PUFBQUFBR1FFaGFn

<https://fi.pinterest.com/pin/310959549286330366/>

<https://www.stocksy.com/1046296/black-crockery?epik=dj0yJnU9REhJOU1YTXNvZkt1MXNxWTN-sRU11UFIFVWTVUtKNElmcD0wJm49NmgydmN5NWFjZ3dDVVEweTJKNEpTZyZ0PUFBQUFBR1FFa-GQ0>

<https://www.hana-karim.com>

<https://cubiclerefugee.tumblr.com/post/86285313751>

SÄHKÖPOSTIVIESTI KAHVILOILLE

Hei!

Olen Alina, 30-vuotias Metropolian viimeisen vuoden muotoilija-opiskelija, ja etsin parhaillaan keramiikka-aiheiselle opinnäytetyölleni toimeksiantajaa.

Minulla on kiinnostusta erityisesti keramiikkatuotteiden suunnitteluun sekä valmistukseen, joten toiveenani onkin mahdollisesti päästä tekemään pieni sarja astioita yritykselle kahvilatoimintaan. Mahtaisiko teillä olla kiinnostusta tehdä yhteistyötä opinnäytetyön tiimoilta?

Alustavasti voisimme tavata ja keskustella teidän kahvilan (ja asiakkaidenne) tarpeista ja toiveista, ja aloittaa astioiden suunnittelun yhteistyössä, jotta niistä tulisi yritystoimintaanne parhaiten tukevia. Suunnittelisimme yhdessä astioiden tyyliä ja ulkomuotoa käytännöllisyyttä unohtamatta. Lopputuloksena valmistaisin yrityksellenne pienen sarjan uniikkeja käsityönä valmistettuja astioita, jotka kuvastaisivat yritysimageanne ja toisivat asiakkaillenne yksilöllisen kahvilakokemuksen.

Valmistan mieluiten tuotteet käsin rakentamalla, ja suunnitelma voisi kattaa esimerkiksi jonkinlaisen tarjoilusetin; kahvikupin ja lautasen, tai vaikkapa vitriini-esillepanoihin tarkoitettuja tarjoiluastioita. Voisin valmistaa tuotteita esimerkiksi 10–25 kappaletta Metropolian koulun työskentelypajoilla. Ne viimeisteltäisiin korkeapolttolasitteilla, jotta ne ovat kovassa asiakaskäytössä kestäviä ja näin pitkäikäisiä. Korkeissa asteissa polttamalla niistä tulee niin mikron-, astianpesukoneen-, kuin pakastimenkin kestäviä.

Kustannuksia projektille toisi savimateriaali sekä tuotteissa käytettävät lasitteet, ja kustannusasioista voisimme keskustella tapaamisessa.

Olen melko aloittelija keramiikan valmistamisessa, joten tämä projekti toisi tarvitsemaani harjoitusta ja kokemusta keramiikan parissa. Olen kuitenkin tehnyt melko paljon harjoitustöitä opintojeni aikana, ja jo valmistuneita tuotteitani voitte kurkata portfolioni Work -osiosta. <https://adaalina.wixsite.com/website>

Minuun saa parhaiten yhteyden sähköpostitse, mutta voitte myös soittaa/laittaa viestiä, jos yhteistyö kiinnostaisi.

Ystävällisin terveisin,

Alina Pirinen

alina.pirinen@metropolia.fi
0405490568

TOIMEKSIANTAJAN HAASTATTELUKYSYMYKSET

1. Mistä hankitte yleensä kahvilanne astiat?
2. Kuinka usein uusia astioita tilataan ja paljonko uusia astioita täytyy hankkia kahvilalle vuosittain?
3. Mitkä ominaisuudet voisivat edesauttaa astioiden kestävydessä?
4. Onko mielestäsi mietityt astiat tärkeä keino kahvilan brändin esille tuomiseen?
5. Kiinnittävätkö asiakkaat huomiota kahvilanne astioihin?
6. Minkälaisista astioista asiakkaat pitävät?

KUVIA ASTIOIDEN VALMISTUSPROSESSISTA



Muotinmuottien jyrsimistä CNC:llä.



Valmiit muotinmuotit leikkaamattomina.



Muotinmuottien hiomista ennen kipsivalua.



Muotinmuottien vahaaminen tuli suorittaa maalaamossa kemikaalin myrkyllisyyden vuoksi.



Valmistusvaiheiden väleissä muotin-
muotteja, muotteja, ja astioita
kuivatetaan kiertoilmaunissa
+65-85 asteessa.



Kun kipsi oli valettu muotin-
muotteihin, se täytyy siistiä
ylimääräisestä kipsistä.



Valmiit kipsimuotit.



Kipsimuottiin tehty mukin savivalu.



Kipsimuottiin tehty lautasen savivalu.



Muotin ympärille on laitettava puristimet, jotta se pysyy tiiviinä.



Esine irtoaa muotista varovasti taputtelemalla muottia.



Valettu muki.



Kappaleen irroitusta muotista voi helpottaa kuumailmapuhaltimen käyttö.



Astioiden pinnat viimeistellään hiomalla kostealla sienellä.



Astiat valmiina lasitusta ja polttoa varten.