

CREAM-ASTIASARJAN JATKOKEHITYS

Uusien tuotteiden suunnittelu ja toteutus

Paula Piispanen

Opinnäytetyö

2.5.2012

Ammattikorkeakoulututkinto

| | |
|---|----------------------------|
| Koulutusala Kulttuuriala | |
| Koulutusohjelma Muotoilun koulutusohjelma | |
| Työn tekijä(t) Paula Piispanen | |
| Työn nimi Cream-astiasarjan jatkokehitys - Uusien tuotteiden suunnittelu ja toteutus | |
| Päiväys 2.5.2012 | Sivumäärä/Liitteet 60/8 |
| Ohjaaja(t) Marja-Leena Piippo | |
| Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Sininen Silta, Mari Seppänen ja Hanna Korhonen | |
| Tiivistelmä <p>Opinnäytetyön aiheena oli suunnitella ja toteuttaa kaksi keraamista tuotetta, sokerikko ja kermakko, jotka yhdessä muodostaisivat pienen astiasarjan aikaisemmin opinnäytetyön tekijän valmistaman tuotteen kanssa. Lähtökohtana työlle oli tekijän halu jatkaa aikaisemmin onnistunutta astiaansa sarjaksi asti ja kehittää itseään keramiikan ammattilaisena. Tavoitteena oli saada aikaan kaksi tuotetta, jotka sopivat ilmeiltään aikaisempaan tuotteeseen. Yhteistyökumppanina opinnäytetyössä oli Kuopiossa sijaitseva myymälä/korupaja Sininen Silta. Tekijä valmisti tuotteita myyntiin kyseiseen liikkeeseen.</p> <p>Työ lähti liikkeelle sokerikon ja kermakon suunnittelulla sekä mittakuvapiirrosten piirtämisellä. Valmistustekniikkana käytettiin valamista. Opiskelija valmisti tuotteista mallineet, muotit sekä sarjan tuotteita.</p> <p>Opinnäytetyön tekijä syvensi tietoaan leivoksista, jotka vaikuttavat hyvinkin voimakkaasti työn taustalla sekä tutustui uusiin ja vanhoihin kattauserinteisiin. Raportissa kuvataan tuotteiden suunnittelun taustoja sekä valmistusprosessia ja sen vaiheita. Raportissa tutustutaan myös tuotteen hinnoitteluun ja siihen vaikuttaviin tekijöihin sekä omille tuotteille lasketaan hinnat. Lopussa arvioidaan työn onnistumista sekä käydään läpi tuotteiden parannusehdotuksia.</p> | |
| Avainsanat Keramiikka, sokerikko, kermakko, leivos, kattauserinteet, käsityötuotteen hinnoittelu | |

| | | | |
|---|----------|------------------|------|
| Field of Study Culture | | | |
| Degree Programme Degree Programme in Design | | | |
| Author(s) Paula Piispanen | | | |
| Title of Thesis Further Development of 'Cream' Set of Dishes | | | |
| Date | 2.5.2012 | Pages/Appendices | 60/8 |
| Supervisor(s) Marja-Leena Piippo | | | |
| Client Organisation/Partners Sininen Silta, Mari Seppänen and Hanna Korhonen | | | |
| <p>Abstract</p> <p>The purpose of this thesis was to design and manufacture two products, a sugar bowl and creamer, which should form a small set of dishes with the earlier products made by the author. The basis of this thesis was an urge to create a complete set of dishes using the old successful products and creating new ones. Also working with this thesis was a great opportunity for the author to improve herself as a professional in the field of ceramics. The co-operation partners was the jewellery shop Sininen Silta in Kuopio, Finland. The products were on sale by the partner.</p> <p>The first step was to design a creamer and sugar bowl. Complete drawings with all the measurements were made of both products. The products were made by casting. The author produced the patterns first, then the moulds and finally the series of products.</p> <p>During this thesis the author also acquired more information about cakes and the history of setting traditions, which had a great influence on the results. The thesis also includes the background and methods of product designing and manufacturing. The prices of the products were also estimated. In the end the author estimated the outcome and how the goals were reached.</p> | | | |
| <p>Keywords Ceramics, sugar bowl, creamer, cake, setting traditions, cast moulds, handicrafts pricing</p> | | | |

SISÄLLYS

| | | |
|----------|--|----|
| 1 | JOHDANTO | 7 |
| 2 | TAVOITTEET | 8 |
| 3 | YHTEISTYÖKUMPPANI – SININEN SILTA | 9 |
| 4 | LEIVOS – LEIVÄSTÄ YLELLISYYDEKSI JA TUOTTEIKSI | 11 |
| 4.1 | Leivästä ylelliseksi leivokseksi..... | 11 |
| 4.2 | Cream-jälkiruokalautanen | 14 |
| 5 | KATTAUSPERINTEITÄ ENNEN JA NYT | 15 |
| 5.1 | Kattaustapojen ja astioiden kehittyminen | 15 |
| 5.2 | Vuosi 1945 muutti astiamaailman | 17 |
| 5.3 | Kuinka pöytä katetaan tänään?..... | 18 |
| 6 | SARJAN UUSIEN TUOTTEIDEN SUUNNITTELUA | 22 |
| 6.1 | Mielessäni tapahtuva ideointi | 22 |
| 6.2 | Ideat paperille | 23 |
| 6.2.1 | Sokerikon suunnittelua | 23 |
| 6.2.2 | Kermakon suunnittelua | 28 |
| 6.3 | Mahdolliset ongelmat esineissä ja niiden valmistuksessa..... | 34 |
| 7 | TYÖN TOTEUTUS | 35 |
| 7.1 | Sokerikko..... | 36 |
| 7.1.1 | Sokerikon malline..... | 36 |
| 7.1.2 | Sokerikon muotti..... | 38 |
| 7.2 | Kermakko | 39 |
| 7.2.1 | Kermakon ja korvan malline | 39 |
| 7.2.2 | Kermakon ja korvan muotti..... | 40 |
| 7.3 | Mallineet ja muotit kermavaahtokoristeita varten..... | 41 |
| 7.4 | Valaminen..... | 43 |
| 7.5 | Lasitus ja poltot | 44 |
| 8 | POHDINTA | 46 |
| 8.1 | Esimerkki tuotteen hinnan laskemisesta..... | 46 |
| 8.2 | Kattausehdotuksia Cream – astiasarjan tuotteilla | 50 |
| 8.3 | Arviointia onnistumisesta..... | 54 |
| 8.4 | Kermakon kehittämisideoita..... | 57 |
| | KUVALUETTELO | 58 |
| | AINEISTOT | 59 |
| | LÄHTEET | 60 |

LIITTEET

- Liite 1 Siniseen siltaan esitetyt kuvat ensimmäisen käynnin yhteydessä
- Liite 2 Sopimus Sinisen Sillan kanssa
- Liite 3 Avotakka-lehtien kuvien käyttöluvat
- Liite 4 Sokerikon ja kermakon mittakuvapiirroukset
- Liite 5 Valusaven ja lasitteen reseptit
- Liite 6 Poltto-ohjelmat
- Liite 7 Sokerikon ja kermakon hinnan laskeminen
- Liite 8 Palaute Sinisestä Sillasta

1 JOHDANTO

Opinnäytetyössäni teen kaksi keraamista astiaa aikaisemmin suunnittelemani Cream – nimisen jälkiruokalautasen rinnalle, kermakon ja sokerikon. Aiheeni lähtökohtana ovat kiinnostukseni saada opiskeluvuosieni aikana alkuun oma pienimuotoinen astiasarja, joka jatkaa opintojeni ajan taustalla kulkenutta teemaa. Lisäksi haluan yhdistää veistoksellisuuden käyttöesineeseen. Työni yhteistyökumppanina toimii Kuopiossa sijaitseva myymälä/korupaja Sininen Silta.

Idea opinnäytetyöhöni on lähtöisin kolmantena vuonna suorittamaltani

Tuotesarjan suunnittelu -kurssilta. Kurssin aikana havaitsin, että opintojeni aikana töissäni toistui usein sama teema, leivokset. Kyseisen teeman mukaan valmistetut tuotteet kaipasivat kuitenkin jotain lisäksi. Olen opintojeni aikana tehnyt paljon leivos -teemaisia sisustustuotteita, joilla ei niinkään ole ollut käyttötarkoitusta. Tuotesarjan suunnittelu – jaksossa sain idean Cream – jälkiruokalautasesta, nyt opinnäytetyössäni Cream –sarja saa jatkoa sokerikon ja kermakon muodossa.

Opinnäytetyössäni valmistamistani tuotteista on tarkoitus tulla esille minulle ominainen tyyli ilmaista itseäni. Lisäksi tarkoituksena on, että uudet tuotteet ovat myös sarjavalmistettavia tuotteistamisen kannalta, kuten Cream – lautanen. Pyrin siihen, että kermakko ja sokerikko tulevat lautasen tavoin olemaan ajattomia, tyylikkäitä, mutta samalla positiivisia sekä hauskoja. Yksinkertaiseen muotoon on yhdistetty veistoksellisuus. Astiasarjani on tarkoitus tuoda leikittelevää muotoilua ja tätä kautta positiivisuutta ihmisten elämään pienillä asioilla sekä samalla kaunistaa ja piristää kodin ilmettä sisustuksellisuudellaan. Astiasarjan pääajatuksena on sen yhdisteltävyys muiden eri sarjoihin kuuluvien astioiden kanssa.

Opinnäytetyöni aikana olen tutustunut leivoksiin sekä siihen, mistä kattauserinteet saivat alkunsa ja mitä ne ovat tänä päivänä. Opinnäytetyöni aikana hankittu tieto leivoksista ja kattauserinteistä antaa uusia näkökulmia tekemiseen ja suunnitteluun, joita ei välttämättä olisi tullut aikaisemmin ajatelleeksi.

2 TAVOITTEET

Opinnäytetyöni tavoitteena on kasvattaa minua keramiikka-alan ammattilaisena sekä kehittää alaan liittyvissä muottitekniikoissa. Käytännön työ koostuu pitkälti kipsityöskentelystä, mikä tarkoittaa muottien valmistamista, ennen kuin itse tuotteita voidaan valmistaa savesta. Koko opintojeni ajan mielessäni on ollut ajatus astiasarjan alkuun saattamisesta ennen valmistumistani. Opinnäytetyö antoi minulle hyvää aikaa jatkaa kohti päämäärääni ja toteuttaa mielessäni olleeseen sarjaan uusia tuotteita. Tuotteiksi Cream - jälkiruokalautasen rinnalle valitsin sokerikon ja kermakon.

Tavoitteenani on tuoda uusiin tuotteisiin samaa ilmettä ja ideaa, kuin aikaisemmin valmistamaani jälkiruokalautaseen. Sarjan tarkoitus on olla yhdisteltävä muiden astiasarjojen ja astioiden kanssa. Kuten lautaseen myös sokerikkoon ja kermakkoon pyrin saamaan ajatonta ja tyylikästä muotoilua sekä positiivisuutta pienillä veistoksellisilla yksityiskohdilla.

Olen pohtinut paljon opintojeni aikana yrittäjyyttäni ja olisiko minusta siihen. Vaikka ajatus yrityksestä ei aina ole ollut vahva, on opinnäytetyöni hyvä ponnahduslauta kohti työelämää ja mahdollista yritystäni. Alustava liikeideani on ollut valmistaa keraamiikkaa pienimuotoisesti yksityisyrittäjänä, josta olisi mahdollista kasvattaa myöhemmin suurempi yritys. Valmistamani Cream – astiasarjan tuotteet voisivat mahdollisesti olla keramiikka-alan yritykseni tuotteita ja opinnäytetyöni aikana valmistamani muotit voisin hyödyntää yrityksessäni

Opinnäytetyöni mahdollistaa tuotteiden myynnin laajemmin kuin vain satunnaisesti järjestettävissä myyjäisissä, joihin olen tähän mennessä osallistunut. Laajempi myynti tuo tuotteilleni tunnettavuutta asiakkaiden keskuudessa. Näin ollen opinnäytetyöni antaa minulle hyvän mahdollisuuden kasvattaa asiakas- sekä yhteistyökumppanien verkostoa ympärilläni. Yhteistyökumppanini Sinisen Sillan kautta saan arvokasta palautetta niin asiakkailta kuin myymälän omistajiltakin. Lisäksi onnistuin saamaan opinnäytetyössäni valmistamani tuotteet myyntiin kahteen muuhunkin paikkaan, Taideleipomo Vohvelikahvilaan Kokkolaan sekä Kuopion Muotoiluakatemiassa järjestämään myyntinäyttelyyn Helsinkiin.

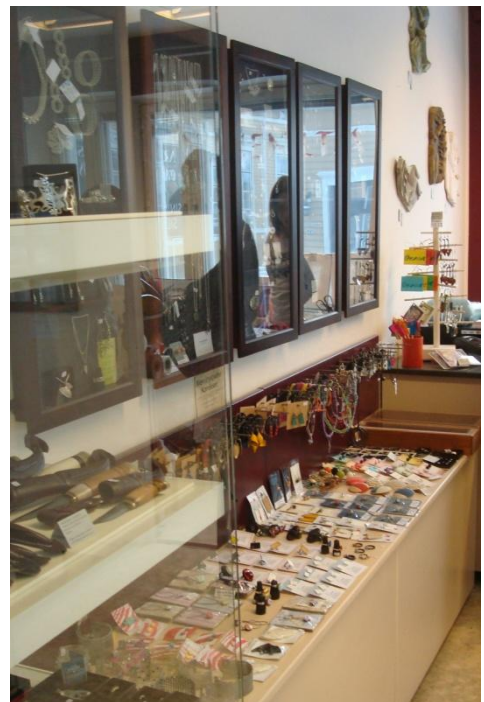
3 YHTEISTYÖKUMPPANI – SININEN SILTA



Kuva 1. Sinisen Sillan myymälä.

Opinnäytetyössäni yhteistyökumppanini Sininen Silta on kahden nuoren korusepän perustama myymälä/korupaja Kuopiossa, joka tarjoaa piristystä kotiin kuten sisustus- ja keittiötuotteita, lahjoja leluista arkeen ja juhlaan sopiviin koruihin ja kortteihin. (kuva 1 ja 2) Lähes kaikki tuotteet ovat käsin valmistettuja ja kotimaisia. Tuotteita on saatavilla lähes sadalta eri tekijältä ympäri Suomen. Koruseppien Hanna Korhosen ja Mari Seppäsen korut valmistuvat liikkeen alakerrassa sijaitsevassa korupajassa. Heiltä onnistuu niin korujen korjaus ja uudistaminen sekä tilaustyöt keltakullasta, valkokullasta ja hopeasta. Tilassa työskentelee myös kolmas henkilö, taidekaivertaja Kari Puustinen (Sinisen Sillan [www](http://www.sinisen-silla.fi) sivu.)

Kävin henkilökohtaisesti kysymässä yhteistyökumppanuutta Sinisestä Sillasta 3.11.2011. Käynnin yhteydessä esittelin tuotteitani 3D-mallinnuksilla, valokuvilla sekä luonnoksilla (liite 1). Ajattelin Sinisen Sillan olevan hyvä yhteistyökumppanini, koska mielestäni liikkeen tyyli sopii myös minun tuotteilleni. Minulle Sinisestä Sillasta on jäänyt mielikuva raikkaasta ja nuorekkaasta yrityksestä, joka antaa nuorille muotoilijalupauksille mahdollisuuden tuoda tuotteensa asiakkaiden ulottuville. Yrityksen hyvä puoli on myös, että heidän tuotteitaan ei löydy jokaisesta liikkeestä. Myymälässä vieraillessa saattaa löytää jotain sellaista, mitä ei koskaan aiemmin ole nähnyt missään muualla.



Kuva 2. Sinisen sillan koruosasto.

Yrityksen omistajat Hanna Korhonen ja Mari Seppänen olivat hyvin innostuneen oloisia tuotteistani. He päätyivät siihen, että halusivat niitä yritykseensä myyntiin. Keskustelimme tapaamisen aikana myyntitilistä, mikä tarkoittaa että heidän ei tarvitse heti ostaa kaikkia tuotteita itselleen. Näin ollen heidän oli mahdollista ottaa myymäläänsä (kuva 3) enemmänkin tuotteita koko sarjasta. Vietyäni tuotteet myyntiin, kirjoitimme myyntitilisopimuksen (liite 2).

Yhteistyökumppania miettiessäni, oli mielessäni alun perinkin ajatus jälleenmyyjästä, esimerkiksi sisustus- tai lahjavaraliikkeestä, joka ostaisi joko pienen koemyyntierän itselleen, tai ottaisi tuotteitani yritykseensä myyntitilille. Yksi ehto itselleni yrityksen löytämisessä oli se, että omat tuotteeni sopisivat hyvin heidän tuotevalikoimaan ja yritys olisi tyyliltään tuotteideni tyylin kaltaista. Aluksi ajatuksena oli, että olisin etsinyt yhteistyökumppanin kotipaikkakunnaltani Kokkolasta, mutta sopimattomien vaihtoehtojen sekä matkustamisen kannalta päädyin kuitenkin kaupunkina Kuopioon, jossa opinnäytetyönikin toteutan. Suurempi kaupunki auttaa mahdollisesti minua myös kohti yhtä tavoitettani eli verkostojen luomista.



Kuva 3. Sininen Silta.

4 LEIVOS – LEIVÄSTÄ YLELLISYYDEKSI JA TUOTTEIKSI



Kuva 4. Valmistamani keraamiset Runebergintortut.

Tämä osio raporttia käsittelee aikaisempaa projektiani, Cream –jälkiruokalautasta, ja opiskeluaikaani Savonia-ammattikorkeakoulussa, Kuopion Muotoiluakatemiassa, joiden aikana sama teema, leivokset, on saanut jatkoa eri tavoin. Tämän projektin myötä syvennyn leivos -teemaan, jotta voin saada uusia näkökulmia opinnäytetyöni aikana tapahtuvaan uusien tuotteiden suunnitteluun. Projektin sekä opiskeluideni aikana tuottamani tuotteet toimivat lähtökohtina opinnäytetyölleni ja ideani saivat näin jatkoa.

4.1 Leivästä ylelliseksi leivokseksi

1600-luvulla leipä alkoi ilmentää ylellisyyttä ja siihen alettiin yhdistää estetiisointia sekä hienostuneisuutta. Leivällä itsensä kylläiseksi saaminen ei ollut enää oleellista. Näin syntyi leivos eli sokeoitu leipä. Tavallinen arkipäiväinen asia muuttui ylellisyydeksi. (Lönnqvist 1997, 133–134)

Leivosten valmistaminen oli pitkään salainen taito, jonka vain harvat ja valitut osasivat. Monesti kävi niin, että taitavat kondiittorit veivät tietotaitonsa mukanaan hautaan saakka. Salaisesta tekemisestä onkin syntynyt aitouden symboli leivoksille. Leivokset saivat nimensä monesti ajan hallitsijoiden, kuuluisuuksien, näyttelijöiden tai paikkojen mukaan. Tämä tarkoitti sitä, että leivokset saivat arvokkuutta ja nimet tekivät niistä kuolemattomia. (Lönnqvist 1997, 134, 139)

Jossain vaiheessa noita sokerista valmistettuja luomuksia alettiin pitää jopa taideteoksina, ja olivathan pasteijaleipurit muotoilijoita, kondiittorit kuvanveistäjiä ja kokit taiteilijoita 1700-luvulla. Leivosten esille panoon panostettiin viimeisen päälle, ja oli hyvin tärkeää, miten ne olivat aseteltu jo tarjoiluvadille ennen pöytään tuomista. Leivokset olivat koristeltu pursotteilla, kuorrutteilla,

marsipaanilla, hyytelöillä, manteleilla ja väriaineilla. Leivoksen muututtua taideteokseksi pyrittiin niiden muotoja tekemään sen mukaan mikä ihmisiä kiinnosti. Leivos muuttui muoti-ilmiöksi. Keskeisintä leivoksissa oli taiteellisuus ja se oli jopa verrattavissa ylellisiin asusteisiin kuten kenkiin, jalkoihin, laukkuihin, hattuihin, kampauksiin ja hajuvesiin. Leivosten ei tarvinnut enää näyttää leivoksilta vaan muotoa voitiin hakea jopa simpukoista. (Lönqvist 1997, 133–139)

Hyvin pienillä ja kauniilla asioilla on suurta vaikutusta elämään ja leivos on yksi niistä. Sitä voidaan jopa kutsua silminnähtäväksi mielihyvän symboliksi (Lönqvist 1997, 139). Se saa meidät hyvälle mielelle, kun nautimme sitä, niiden kera voi jakaa sydänsuruja ystävien kanssa, ja jopa vastaanaineet nauttivat yhdessä hääkakkua (Kallio 2005).

Ensimmäiset alkeelliset kakut, joista myöhemmin kehittyivät tämän päivän kermakakut, olivat muodoiltaan pyöreitä ja kuorrutettuja. Havaintoja niistä tehtiin Euroopassa 1600-luvun puolessa välissä. Nykyisin tunnettua täytekakkua on valmistettu jo 1800-luvun puolivälin jälkeen. Kuorrutteena ei kuitenkaan käytetty vielä kermavaahtoa, vaan tavallisesti se oli sokerista ja kananmunan valkuaisista valmistettua. Kuorrute paistettiin uunissa, joka sai aikaan kovan ja kiiltävän pinnan kakulle. 1900-luvun alussa voikreemikuorrutteet syrjäyttivät keitetyt kuorrutteet. (Ahonlaidan blogin [www-sivu](#))



Kuva 5. Valmistamiani keraamisia leivoksia.

Leivokset ideoideni taustalla ovat syntyneet niiden kauniista ja taiteellisista muodonannoista, jotka ovat kiinnostaneet minua jo pitkään. Samoin kuin keramiikan valmistaminen, on myös leivonnaisten leipominen vaativaa käsityötä, suorastaan taidetta. Leivokset ovat itsessään kuin veistoksia. Leivosteema on kulkenut opintojeni ajan taustalla, sen enempää siihen huomiota kiinnittämättä. Keväällä 2011 löysin uuden tavan toteuttaa itseäni samaa teemaa jatkaen – Cream –astiasarja. Aiemmat leivosteemaiset tuotteeni ovat olleet pääasiassa koriste-esineinä toimivia veistoksia leivoksista ja kakuista, kuten kuvissakin olevat Runebergin tortut ja muut leivokset (kuva 4-8, s. 11-13).



Kuva 6. Käsinerakentamani kermakakku vuodelta 2009.

Keväällä 2011 Tuotesarjan suunnittelu – jaksossa tavoitteena oli suunnitella tuote, jota voitaisiin valmistaa sarjatuotantona. Luonnostellessani ja ideoidessani mielessäni pyörivät kaikki arkipäivässä esiintyvät esineet ja asiat, kunnes leivokset tulivat jälleen mieleeni. Kieltämättä olin jo pitkään pohtinut leivosveistoksia tehdessäni, että niistä olisi hauska kehittää samaa teemaa jatkaen esine, jolla olisi käyttötarkoitus. Sellainen, jonka tarkoitus olisi jotain muutakin kuin sisustusesineenä toimiminen. Minua kiehoi ajatus veistoksellisuuden ja käytettävyyden yhdistämisestä, josta idea myös sai alkunsa. Näin syntyi Cream –jälkiruokalautanen. Onnistuneen tuotteen aikaansaatuani mielessäni kävi, voisiko lautanen mahdollisesti saada rinnalleen muitakin tuotteita samaan

sarjaan kuuluen. Idea jatkosta jäi hautumaan mieleeni kesäksi 2011. Kesän aikana lautasen rinnalle syntyi kaksi uutta tuoteideaa, joista opinnäytetyöni aihe on lähtöisin.



Kuva 7-8. Valmistamiani leivoksia vuodelta 2011.

4.2 Cream-jälkiruokalautanen

Cream – jälkiruokalautasen muoto on lähtöisin kermakakun palasesta. Puoliposliinista valmistettu lautanen on yksi kahdeksasosa halkaisijaltaan 37 senttimetrisestä ympyrästä ja jokaisen reunaa koristavat kermavaahtokoristeet. Lautasta voi käyttää joko yksinään jälkiruokalautasena tai koota siitä koko kakun, ja näin lautaset toimivat suurempana tarjoiluastiana. Tämä on herkku, joka ei taatusti vanhene. Kuvat ovat lautasen tuotekuvia (kuvat 9-11).



Kuva 9. Cream – jälkiruokalautaset koottuna kokonaiseksi kakuksi.



Kuva 10. Cream – jälkiruokalautanen



Kuva 11. Cream – jälkiruokalautanen

5 KATTAUSPERINTEITÄ ENNEN JA NYT

Tämä osio raporttia käsittelee sitä, kuinka keraamiset astiat tulivat Suomalaisiin aatelistöihin ja talonpoikaisperheisiin sekä, kuinka kattaustavat ja -perinteet ovat ajan kuluessa muuttuneet, ja mitkä seikat ovat vaikuttaneet niiden muuttumiseen. Astiasarjaa suunnitellessani pääperiaatteenani on ollut, se että sarjani tuotteet olisivat yhdisteltävissä erilaisten astioiden kanssa. Cream – sarjan on tarkoitus tuoda jotakin lisää kattaukseen veistoksellisuuudellaan yhdessä yksinkertaisempien astioiden kanssa. Näin ollen tieto siitä, kuinka ennen on ollut tapana kattaa, miten kattaustavat ovat kehittyneet ja mitä ne ovat nyt, antaa minulle uusia näkökulmia uusien tuotteiden suunnittelussa. Myös se millaisia astiat tänä päivänä ovat, auttaa minua kehittämään niitä sen mukaan.

5.1 *Kattaustapojen ja astioiden kehittyminen*

Keramiikka keskiaikaisessa kotitaloudessa oli harvinaista niiden kalliin hinnan vuoksi. Vaurasiinkin suomalaisiin koteihin keramiikka tuli vasta 1700-luvulla. Köyhemmillä kotitalouksilla ei ollut astioita kovin suurta määrää, mikä vaikutti siihen, ettei pöytiä niinkään katettu. Hansakaupan myötä 1200-luvun alussa astiavalikoima alkoi yleistyä ja varakkailla talouksilla oli yleensä yhteenkuuluvat ruoka- ja teekattaukseen tarvittavat astiat. Suomalaisten kattauserinteiden voidaan katsoa olevan siis lähtöisin varakkaimmista kotitalouksista. (Grönholm, Koivisto, Kumela, & Tamminen. 2005, 67–68, 85–89)

Euroopan ylhäisön keskuudessa noudatettiin ranskalaista tarjoilutapaa. Kyseiselle tavalle oli ominaista, että kaikki tarjoilukertaan kuuluvat astiat olivat katettu pöytään samanaikaisesti. Tämä tarkoitti siis käytännössä sitä, että astioita tarvittiin monia erilaisia. Tuon ajan astioiden muotokieltä ja koristelua oli yhtenäistetty niin, että kokonaisuudesta saatiin eheämpi koska astioita täytyi olla esillä niin suuri määrä samaan aikaan. (Grönholm, Koivisto, Kumela, & Tamminen. 2005, 75)

1700-luvun alussa, rokokoon aikakaudella, keramiikka-astioiden muodot on katsottu olevan peräisin niin metalliastioiden muodoista kuin luonnon elementeistäkin. Astiat olivat siis välillä hyvinkin koristeellisia. Keramiikkateollisuuden kehittymisen myötä myös astioiden muodot kehittyivät yksinkertaisempaan suuntaan ja lähemmäksi tämän päivän arkipäivän astioita. Uuden valmistusta-

van eli massatuotannon myötä tuotteiden hintaa saatiin myös laskettua, ja tämä sai aikaan käyttäjäkunnan kasvun. (Grönholm, Koivisto, Kumela, & Tamminen. 2005, 75–76, 84)

1700- ja 1800- lukujen vaihteessa ranskalainen tarjoilutapa sai väistyä osittain venäläisen tarjoilutavan tieltä. Yleistä kuitenkin oli, että molempia tarjoilutapoja yhdisteltiin. Venäläiselle tarjoilutavalle tyypillistä oli, että ruoka-annokset aseteltiin keittiössä valmiiksi kunkin ruokailijan lautaselle toisin kuin ranskalaisessa tarjoilutavassa, jossa kaikki tarjottava oli pöydässä esillä. (Grönholm, Koivisto, Kumela, & Tamminen. 2005, 78)

Teen- ja kahvin hyväksyminen nautintoaineiksi vaikutti myös osaltaan eurooppalaisten astiastojen muotoutumiseen. Niille tarvittiin luonnollisesti sopivia tarjoiluastioita. Vuonna 1761 Ruotsin kauppaseuran arkiston mukaan teeastioon kuului teekannu, maitokannu, sokerikko, tarjotin, teerasia, teekupit aluslautasineen sekä kuppien huuhtelupalja. Maitokannusta kehittyi myöhemmin kermakko. Keramiikka oli oiva materiaali kuumien juomien tarjoiluun tarkoitettujen astioiden valmistusmateriaaliksi sen vähäisen lämmönjohtokyvyn vuoksi. Kahvi- ja teeastiot olivat muotoilultaan ja koristeluiltaan yhtenäisiä samoin kuin tuon ajan muutkin astiastot. Maitokannu, joka myöhemmin pieneni kermakoksi, ja kannellinen sokerikko liitettiin kahvi- ja teeastioihin osiksi 1700-luvun puolivälissä. (Grönholm, Koivisto, Kumela, & Tamminen. 2005, 78–79, 81)

Astioiden saatavuus parani Suomessa huomattavasti, kun ruotsalainen keramiikkatehdas Röststrand perusti vuonna 1873 Suomeen tytäryhtiön, Arabian. Arabian tuotantoon kuuluivat alusta lähtien yhtenäiset pöytäastiot. Astiastoja ei myyty kokonaisuuksina kuten aikaisemmin oli ollut käytäntönä, vaan niitä oli mahdollisuus ostaa erikseen täydennystä varten. Se mitä osia astiastot sisälsivät, on muuttunut hyvin vähän kahden sadan vuoden aikana. (Grönholm, Koivisto, Kumela, & Tamminen. 2005, 90–92)

5.3 Kuinka pöytä katetaan tänään?

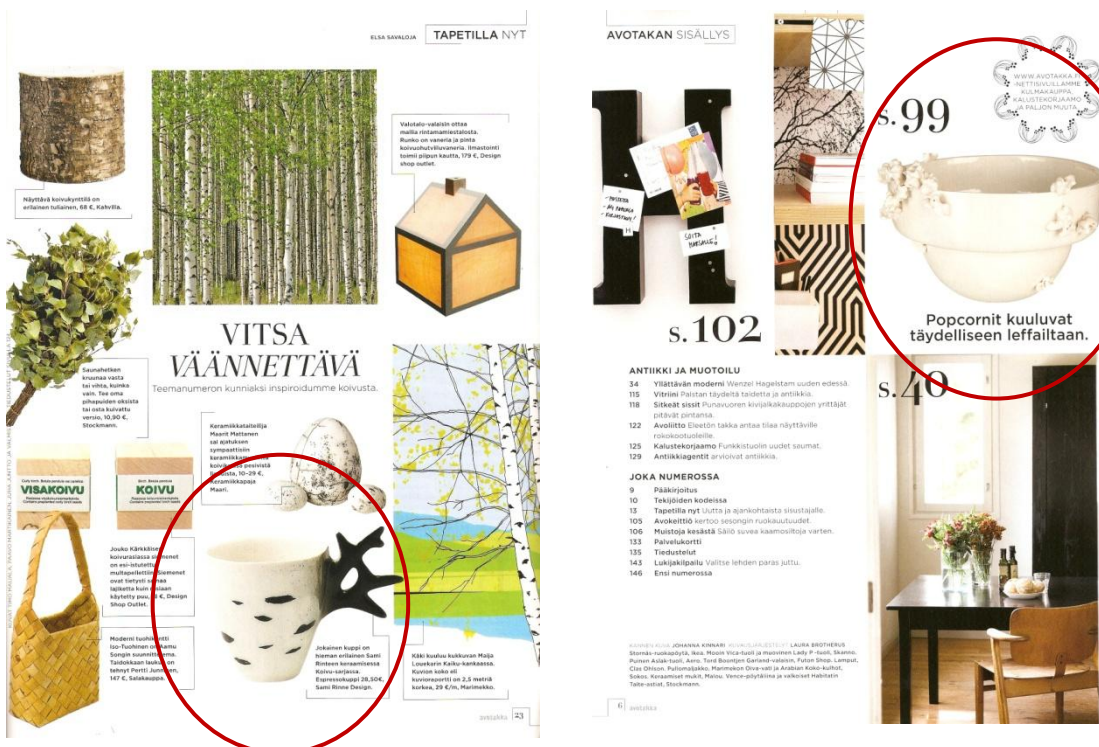
Sisustuslehtien seuraaminen on hyvä tapa pitää itseään ajan tasalla tämän hetkisissä trendeissä niin sisustamisessa kuin pöytien kattamisessakin. Myös se, mikä ihmisiä kiinnostaa juuri nyt, tulee hyvin esille lehtiä lukiessa. Luettuani Avotakka-lehtiä vuoden 2005 numeroista ihan viimeisimpänä ilmestyneeseen numeroon, tein johtopäätöksiä siitä, mitä ihmiset arvostavat astioissa nyt ja miten heillä on tapana pöytiään kattaa. Kuviin sain luvat Avotakka-lehden päätoimittajalta Johanna Falckilta (liite 3).



Kuva 14. Kotitalouksissa ajattomuus, yhdisteltävyys sekä monikäyttöisyys näyttävät olevan tärkeitä tekijöitä astioita hankittaessa.

Vielä tänä päivänäkin voidaan sanoa Kaj Franckin Kilta -astiaston vaikuttavan ruokapöydissä. Sanonta, että astiasto on ollut ruokapöydän vallankumous, on väistämättä totta. Astioita ei edelleenkään ole tapana ostaa niin, että kaikki kahvikupista lautaseen ja tarjoilukulhoon kuuluisivat samaan saraan ja olisivat koristeluiltaan ja muotoilultaan samanlaisia. Sitä vastoin perusmuodot, ajattomuus, yhdisteltävyys ja monikäyttöisyys ovat tämän päivän sanoja (kuva 14). Kun kodin perusastiat ovat ulkonäöltään selkeitä, on niihin helppo yhdistää jotakin uutta. Pöydän kattamisesta onkin tullut enemmän osa kodin sisustamista.

Pieni ero kattautavoissa näkyy kuitenkin jo niinkin lyhyellä aikavälillä kuin vuodesta 2005 vuoteen 2012. Vielä vuonna 2005 ja muutama vuosi siitä eteenpäin, oli tapana yhdistellä yksivärisiä ja muodoiltaan selkeitä astioita. Samaa sarjaa kaikki astiat eivät tuolloinkaan olleet. Vasta muutama vuosi sitten astioita on alettu yhdistellä vapaammin ja kattauksissa on alettu käyttämään enemmän mielikuvitusta (kuva 18, s. 20). Kaiken ei tarvitse olla enää niin selkeälinjaista eikä edes välttämättä samaa materiaalia, vaan materiaalienkin yhdistämisestä on tullut vapaampaa (kuva 17, s. 20). Astioiden muodot ovat pysyneet yksinkertaisina, mutta se että yksinkertaiseen muotoon on yhdistetty jotakin uutta, ei niin perinteisiä muotoja, on selkeästi alkanut kiinnostaa ihmisiä. Hyviä esimerkkejä tämän kaltaisista astioista ovat muun muassa Sami Rinteen kupit ja Veera Kuljun Popcorn-kulho (kuvat 15 ja 16). Ihan muutamana viimeisenä vuonna huomaa, kuinka nostalgia on alkanut kiinnostaa uudelleen. Koristeet ja kukkakuosit ovat alkaneet jälleen nostaa päätään, mutta kuitenkin vain hillitysti (kuvat 19, 20 ja 21, s. 20-21). Niitä yhdistellään tämän päivän yksinkertaisen astioiden kanssa, ja näin kattauksiin saadaan hieman koristeellisuutta. Yksinkertaiset muodot yhdistettynä vanhoihin sekä uusiin koristeltuihin muotoihin saavat aikaan yhdessä harmonisen kokonaisuuden.



Kuva 15. Sami Rinteen Koivu-muki on hyvä esimerkki siitä, kun vanhaan on liitetty jotakin uutta. Muki ympyröity kuvassa punaisella.

Kuva 16. Veera Kuljun Popcorn-kulhon yksinkertaiseen muotoon on tuotu hieman lisää keraamisilla popcornneilla. Kulho ympyröitynä punaisella.



Valkoinen väri leventää
rouheita muotoja ja materiaaleja.

Syvä lautanen 15 € ja matala lautanen
20 €. Dineco. Paperi lautasten välistä
Paperi Shopista. Tapio-vaikkoväliästä
37,60 €/2 kpl, Kartio-lautti 11,60 €/
2 kpl, Linn-haavakka 25 €/2 kpl
ja veitset 54 €/2 kpl, Iittala.

20 | AVOTAKKA kesäkuu 2011

Kuva 17. Materiaalien yhdistäminen on nykyään yleistä kattautavoissa.



Rosoiiset astiat ja tukeva pöytä tekevät kattauksesta kotoisan. Petrolin raikastaa sameaa malvaa.

Vintage-malliston Royal-pöytä (100 x 220 cm, kork. 78 cm) 1 240 €, Boknäs Sulat 5 €/kpl, Handled By -matot (80 x 270 cm) 40 €/kpl, Nougat Leaf-lehtiastiat: pieni 4,90 € ja iso 7,90 € ja petrooliniset Saffis-lasi 2,90 €/kpl, indiska Himan lautasiimat 14,90 €/2 kpl, Casan ruskeat Terra-lautaset 4,90€/kpl, Boston-ruokailuvälineet 3,90-4,90 €/kpl, Stockmann. Kaadin 9,95 €, lasit 1,95 €/kpl ja aluslautaset (halk. 32 cm) 7,95 €/kpl ja emalikkannu 19,95 €, Ikea. Aina-tabletit (35 x 45 cm) 2,90 €/kpl, Hemtex. Hampunaru 1,70 €/tl, Clas Ohlson. Oikealla: Kohokuvioinen tuikkulasi 10 € ja kakkuvadit: bambuinen (alla) 55 € ja keraaminen 18 €. Nougat: Kukkalasi 4,80 €, Moko. Köyhäinhopeaiset tuikkulaset alk. 7 €, Jokikatu. 6. Empire-puutuolit 95 €/kpl, Moko. Origilan Plurima-tuoli 290 €, Zorro. Sifoniset Nikki-kattovalaisimet 39,90 €/kpl, Jotex. Aurinkokello 39 €, Day.

30 | avotakka

**Kuva 18. Erilaisia muotoja yhdistellään nykyään va-
paammin kattauksissa.**

Kattauksen kaunistajat



Mateus-kulho on kuin
raparperinlehti (halk. 24 cm),
32 €, Temp Design.



Villeroy & Boch'n suloinen kannu
sopii vaniljakastikkeelle, 48 €
ja lautanen 41 €, Stockmann.



Raparperinväriset lautasliinat
täydentävät teeman, 3,50 €,
Pentik.

valmistaa keiton tanaan asti etukateen.

4. Sekoita keiton joukkoon riisit ja keitä noin 15 minuuttia. Viipaloi sillä aikaa raparperit.

5. Sekoita raparperit keiton joukkoon ja jatka kypsytämistä vielä 5 minuuttia. Tarkista maku ja ripottele pinnalle runsaasti persiljaa ja minttua.



Kuva 19. Vanhan yhdistäminen uuden kanssa on noussut viime vuosina esille myös kattausmaailmassa.

Sininen tupa ja mansikkamaa

Kata kahvipöytään herttaista mummolatunnelmaa raikkailta raidoilla ja romanttisilla kukkakuvioilla.

VIRPI KANTO KUUVAT JOHANNA MYLLYÄRÄ



Kuva 20. Vanhanaikaiset kukkakuosit astioissa ovat jälleen muodissa.

ruoka&kattaus

9 × kuvioita kattaukseen

Kaunis astiasarja tekee joka arkiateriastakin juhlaa. Nyt kiehtovat kukat ja nostalgia.

TEA YRJÖLÄ KUUVAT TIMO VILLANEN JA VALMISTAJAT



1. KEPEÄN RAIKAS

Jos ihastuit Birger Kaipialaisen Apilaan, hanki nyt koko sarja: sitä saa enää kesään asti tehtaanmyymälästä. Lautanen (26 cm) 32,20 €, Arabia.



2. ÖTÖKKÄ SOPASSA

Lou Rota inspiroitui oman puutarhansa kuoriaisista. Konepesun kestävä tautaset (27 cm) on viimeistelty käsin siirtokuvamenetelmällä, 65 €, My o My.



3. KATA ANTIHILLILLA

Tässä vanhassa tanskalaisessa (24 cm) on 1930-luvun herkkyyttä. Sinivalkoinen kuvio antaa arvokkuutta, 20 €, Wanha kartano.



4. PINKKI LEIDI

Hollantilaisen Pip Designin vadissa (26,5 cm) viehättää tyttömäinen kukkakuvi, joka tosin ei kestä konepesua, 9,95 €, www.pipstudio.com.



5. JADEN LOISTOA

Englantilainen Wedgwood tunnetaan laatuastioistaan. Jasper Conranin Chinoiserie Green -lautasessa (27 cm) on vanhaa kiinalaista lumoa, 62 €, Stockmann.



6. ROMANTIKON VALINTA

Tämä edullinen konepestävä vaihtoehto (26 cm) on syntynyt ruotsalaisen Toile de Jouy -klassikkokankaan käyttäen, 7,90 €, Stockmann.



7. LENTÄVÄ MATTO

Villeroy & Bochin Samarah tuo pöytänsä idän mystiikkaa. Kulmikasta vattia (24 x 24 cm) koristavat tutut paisley-kuviot, ja sitä saa myös oranssina, 63 €.



8. HÄIVÄHDYS PARATIISIA

Pentikin herkkää uutuutta saa puna- ja harmaakukkaisena. Sarjaan kuuluu myös paperiservietit. Eeden-lautanen (28 cm) 27 €.



9. KUIN KUDOTTU

Sinivaikaa on uutuusväritys Räsymatto-lautaselle (20 cm), jonka on suunnitellut Sami Ruotsalainen Majja Loueakin kuosia käyttäen, 15,50 €, Marimekko.

Kuva 21. Nostalgia on alkanut nostaa päätään tämän päivän astiamuodissa.

TIEDUSTELE PIVULAKA LTD.

6 SARJAN UUSIEN TUOTTEIDEN SUUNNITTELUA

Tämä osio raporttia käsittelee sitä, kuinka päädyin valitsemaan kermakon ja sokerikon uusiksi tuotteiksi Cream – lautasen rinnalle, ja kuinka ne lopulta saivat muotonsa. Kerron siitä, miten tieto leivosten muodonannosta ja pöytien kattausperinteistä antoi minulle suuntaa suunnittelussa tai lähinnä vahvisti käsitystäni siitä, että suuntani oli oikea. Käyn myös läpi mahdolliset ongelmat, joita projektin aikana saattoi tulla sekä asiat, jotka oli hyvä tietää ennen itse tuotteen valmistamisen aloittamista.

6.1 *Mielessäni tapahtuva ideointi*

Suurimmaksi osaksi suunnittelu uusista tuotteistani tapahtui mielessäni ennen kuin aloin siirtämään ideoitani paperille. Ideointini aluksi oli päätettävä, mitkä tuotteet haluaisin lautasen rinnalle. Pääajatukseni muodostuvasta astiasarjasta oli, että kaikki sarjan astiat tulisivat olemaan tarjoiluastioita jälkiruokaa tarjoillessa. Aivan kuten sarjan ensimmäinen astia lautanenkin on. Kattaukset, joihin sarjan tuotteet katettaisiin, olisivat hieman arkista kattausta juhlavampia. Yhdistämällä niitä arkiseen kattaukseen, voi arjestakin tehdä juhlaa. Sarjasta ei ole tarkoitus löytyä kaikkia mahdollisia astioita, jotka muistuttavat jollakin tapaa kermakakkua. Toki perusmuodoiltaan samankaltaisia astioita saatan jatkossa kehitellä sarjaan lisää. Pidän ajatuksesta, että veistoksellisten lautasten kanssa yhdistetään yksinkertaisia astioita, näin tasapaino saadaan säilymään kattauksessa eikä kermakakkumaisuutta ole liikaa. Näin pyrin tekemään kaikista sarjaan kuuluvista astioista muiden astioiden kanssa yhdisteltäviä, niin että perusmuodot pysyvät yksinkertaisina.

Ideoita uusista tuotteistani minulla oli muutamia. Vaihtoehtoinani oli muun muassa isompi tarjoilulautanen, jonkinlainen tarjoilukulho sekä sokerikko ja kermakko. Tarjoilulautanen ei vaikuttanut hyvältä vaihtoehdolta, sillä isompi jakamaton lautanen ajaa lähes samaa asiaa kuin kahdeksan Cream – lautasta. Halusin sarjaan jotain ihan uutta, sellaista, joka pitäisi kattauksen hillittynä yhdessä lautasten kanssa. Ajatus pienestä esineestä vaikutti minusta hyvältä. Näin päädyin toteuttamaan uusista tuoteideoistani sokerikon ja kermakon. Sokerikko ja kermakko ovat myös molemmat hyödyllisiä esineitä hieman arkea juhlavammassa kahvipöydässä. Sokerikkoon laiteetaan kahvipöydässä tarjolle sokeria ja kermakkoon joko kermaa tai maitoa, useimmiten kahvia tai teetä varten.

Tavoitteenani oli tehdä sekä sokerikosta että kermakosta yksinkertaisia perusmuodoiltaan niiden yhdisteltävyyden kannalta. Näin ollen hahmottelin ensiksi muotoja. Seuraavana tavoitteenani oli, että sarjan uudet tuotteet olisivat yhteensopivia lautasen kanssa. Kermavaahtopursotukset mielestäni esineissä oli oltava, koska pursotus on suurin tekijä, joka yhdistää tuotteet sarjaksi. Tämän jälkeen mietin vielä minkä kokoisia uusista esineistä tulisi.

6.2 Ideat paperille

6.2.1 Sokerikon suunnittelua

Sokerikon suunnittelun aloitin luonnosten piirtämisellä ja perusmuodon suunnittelulla (kuva 22). Lähdin pohtimaan, muistuttaisiko sokerikon muoto samaa leivosta kuin lautasen muoto eli kermakakkua vai jotakin muuta. Pelkäsin kuitenkin sarjan idean kärsivän, mikäli muuttaisin leivoksen täysin toiseksi. Tulin siihen tulokseen, että sarjan yhteensopivuuden kannalta halusin myös sokerikon muistuttavan samaa leivosta kuin lautanen. Ajattelin sokerikolla olevan näin myös enemmän uutuusarvoa. Itse olen nähnyt esimerkiksi rasioita, jotka muistuttivat muodoltaan muffinia.

Päätettyäni, että sokerikko muistuttaisi myös kermakakkua, oli päätettävä myös toteutustapa. Mielestäni oli tärkeää, että sokerikko olisi perinteisen pyörähdyskappaleen muotoinen, ja näin ihmistenkin



Kuva 22. Luonnoksia sokerikon muodosta.

olisi helpompi lähestyä sitä. Toiseksi tärkeää oli, että sarjan astioiden välillä olisi niin rytmiä kuin poikkeavuuttakin perusmuodoissa, jottei sarjasta tulisi tylsä ja itseään toistava.

Aluksi lähdin luonnostelevaan sokerikkoja vapaasti miettimättä toteutustapaa. Ensimmäisissä luonnoksissa sokerikon seinämät olivat pulleat ja kannen rakenne hyvin yksinkertainen. Kun pohdittavaksi tuli toteutus, muuttui sokerikon muoto sen mukaan, mikä olisi järkevintä toteutuksen kannalta. Kävin Kuopion Carlsonilla kuvamaassa erilaisia ratkaisuja siitä, miten kansi ja purkin alaosan reuna oli toteutettu (kuvat 23- 25). Jo olemassa olevien ja toimivien kannellisten rasioiden mukaan oli helppo lähteä suunnittelemaan tukirakenteita myös minun sokerikkoon. Kansi säilytti melko hyvin muotonsa alkuperäiseen suunnitelmaan nähden, mutta sokerikon alaosan jouduin muuttamaan ylöspäin leveneväksi, kun aikaisemmissa suunnitelmissani oli tarkoituksena tehdä sokerikosta pullea. Myös sokerikon alaosan reunaan oli minun tehtävä vahvennus, jotta reuna pysyisi pyöreänä (kuva 28, s. 27). Jos sokerikosta olisi tullut pullea, olisi se vaikeuttanut toteutusta niin, että muotista olisi tullut moniosaisempi ja alaosaan olisi tullut väistämättä sauma johonkin kohtaan.



Kuva 23. Kannen ja purkin reunan rakennetta.

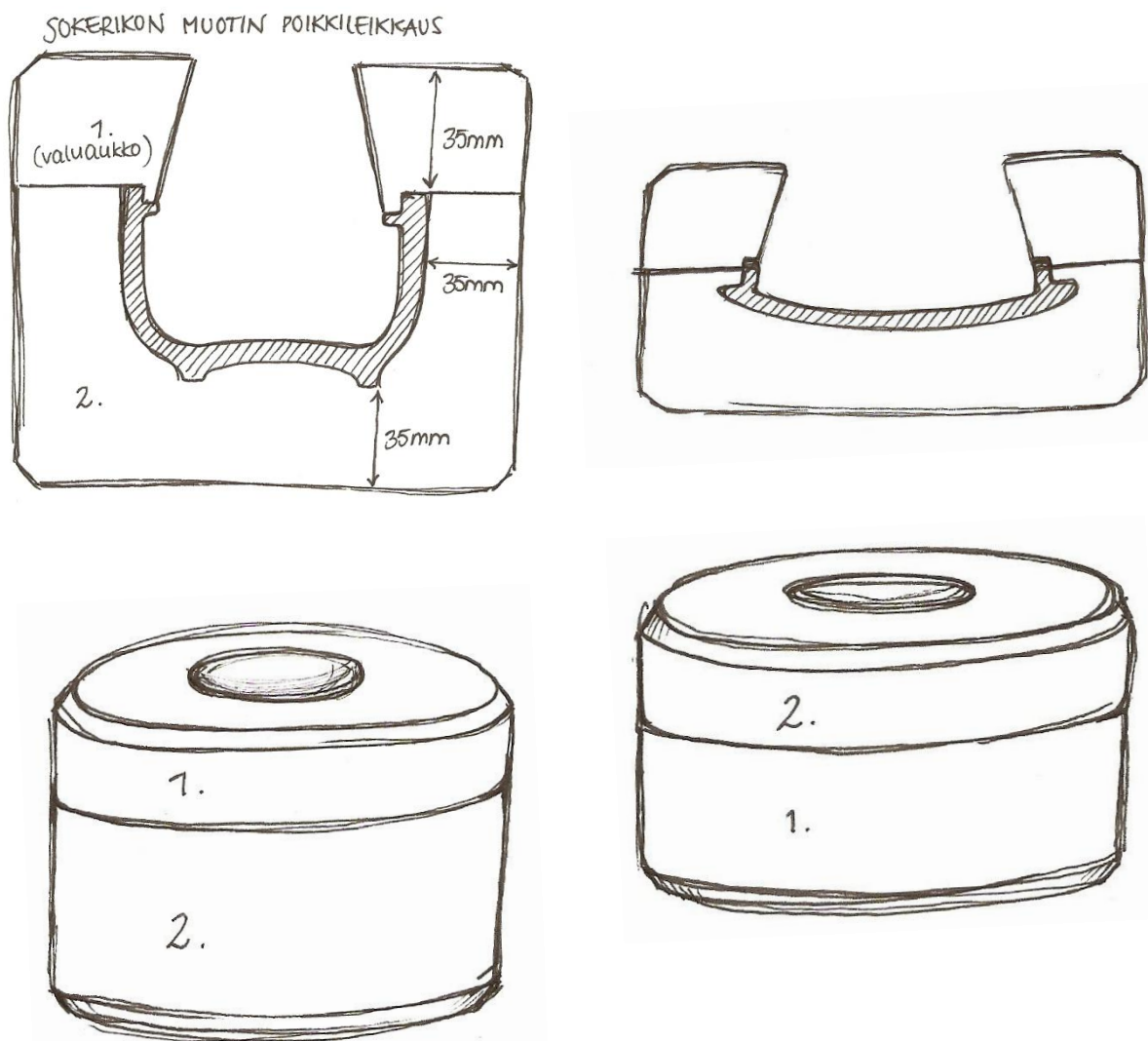


Kuva 24. Kannen ja purkin reunan rakennetta.



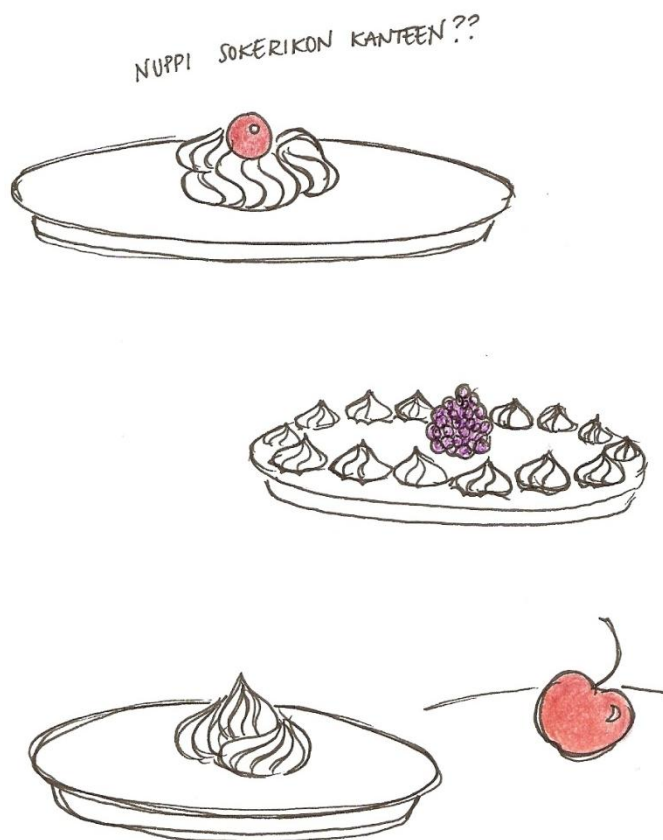
Kuva 25. Arabian Runon kannen ja alaosan reunan rakennetta.

Keraamisen esineen sauma on joskus todella vaikea saada viimeistelyä niin, ettei se näkyisi yhtään. Valmiista lasitetusta tuotteesta saattaa sauma usein peilata väistämättä. Saumojen määrä myös lisää viimeistelyä ja hidastaa näin tuotantoa. Turvallisempi sekä tuotannollisesti järkevämpi vaihtoehto oli, että sokerikon alaosaan ei tullut saumaa, vaan siitä tehtiin aavistuksen ylöspäin levenevä. Tämä tarkoitti sitä, että muotin alaosa tein yksiosainen. Myöskään kokonaisuudessaan muotista en tehnyt kuin kaksiosaisen yhdessä sarjarenkkaan ja alaosa muotin kanssa. Kannen muotti olisi samoin kaksiosainen, koska kermavaahtopursotuksetkin tehdään esineeseen erikseen käsin ja kiinnitetään lasitusvaiheessa. (kuva 26)

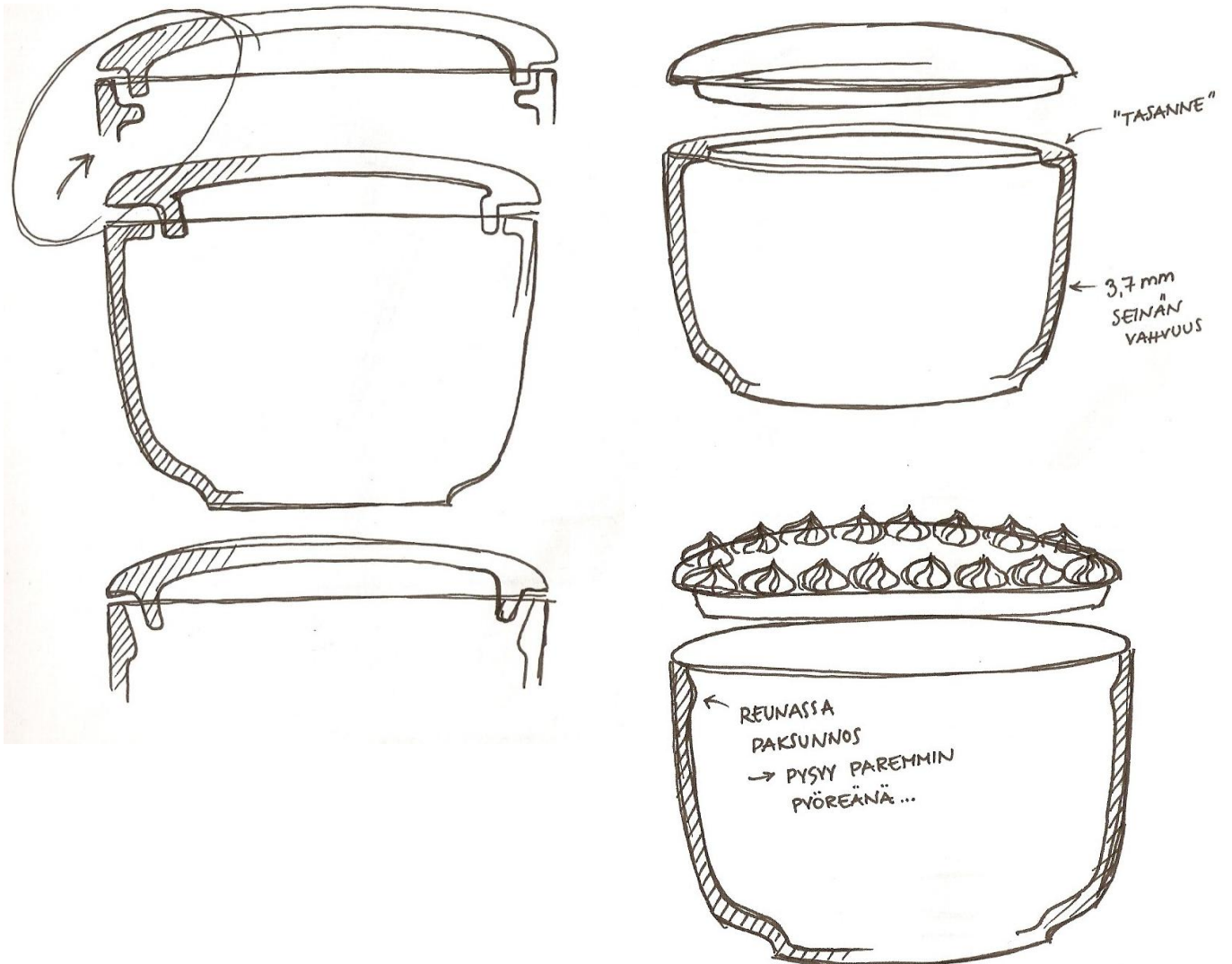


Kuva 26. Luonnoksia sokerikon alaosan sekä kannen muotin rakenteista.

Minun oli saatava sokerikkoon samaa ilmettä kuin lautasessa, joten päätettävänäni oli, mihin kermavaahtokoristeet tulisivat. Vaihtoehtoinani olivat iso kermavaahtokoriste tai esimerkiksi marja keskellä kantta (kuva 27). Ajatus siitä, että sokerikko tarvitsi perinteisen nupin, josta kantta nostettaisiin, oli mielestäni varteenotettava idea. En kuitenkaan halunnut sokerikosta liian perinteistä ja ajattelin erilaisten koristeiden tekevän siitä sekavan. Lopuksi päätin sijoittaa pursotukset kiertämään kannen reunaa, samoin kuten aidoissakin kermakakuissa. Koska kanteen ei näin ollen tullut nuppia, suunnittelin kannen muodon myös sen mukaan. Sokerikosta oli tehtävä tarpeeksi pieni, käteen sopivan kokoinen ja kannen reunasta sen verran paksu, että siitä saisi hyvän otteen. Sokerikko oli siis oltava tarpeeksi pieni niin kannen avaamisen helpottamiseksi, mutta myös sen vuoksi, että omasta mielestäni ei hienoa- eikä palasokeria tarvitse olla kahvipöydässä kerralla suurta määrää tarjolla. Määrä olisi sopiva, kun siitä riittäisi kahdeksalle hengelle aivan kuten Cream –lautasiakin on kahdeksan kattauksessa. Jos ihmisiä on enemmän kuin kahdeksan, voidaan lautasia kattaa esimerkiksi kaksi kokonaisuutta sekä sokerikoita useampia. Kun loppuen lopuksi sain sokerikon näyttämään mielestäni harmoniselta niin korkeuden kuin leveydenkin suhteen, päätin tilavuudeksi noin kaksi desilitraa. Näin sokerikko pysyi vielä hyvän kokoisena suhteessa lautaseenkin. Piirsin sokerikosta mittakuvapiirroksen (liite 4).



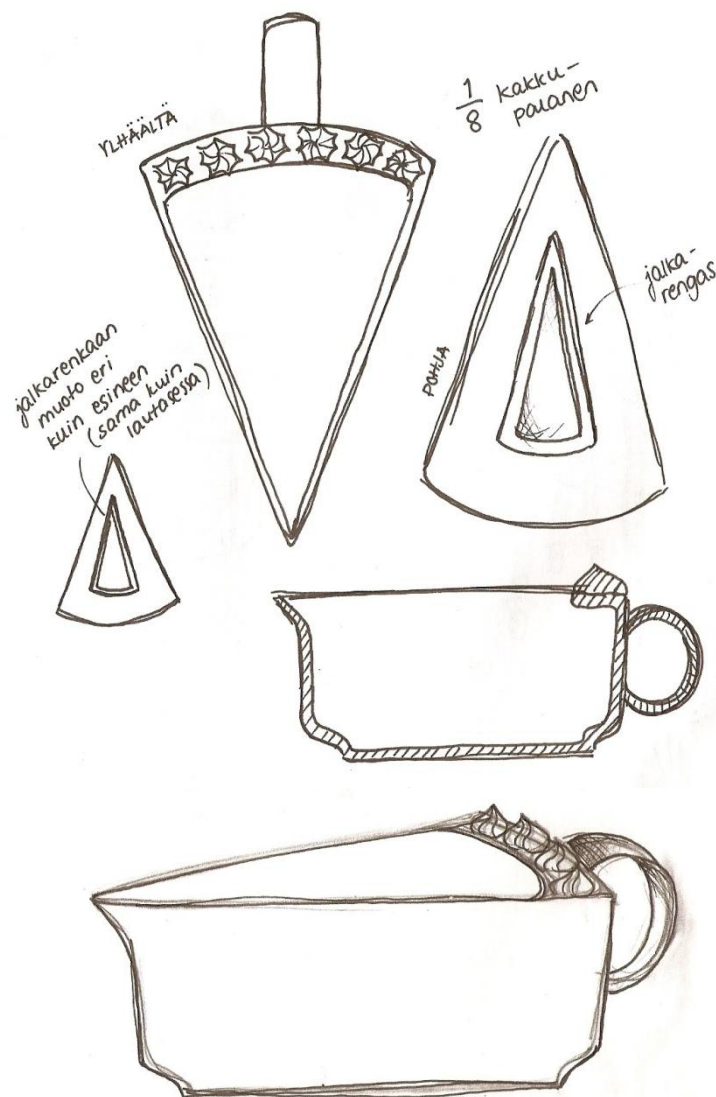
Kuva 27. Luonnoksia sokerikon kannen mahdollisesta nupista.



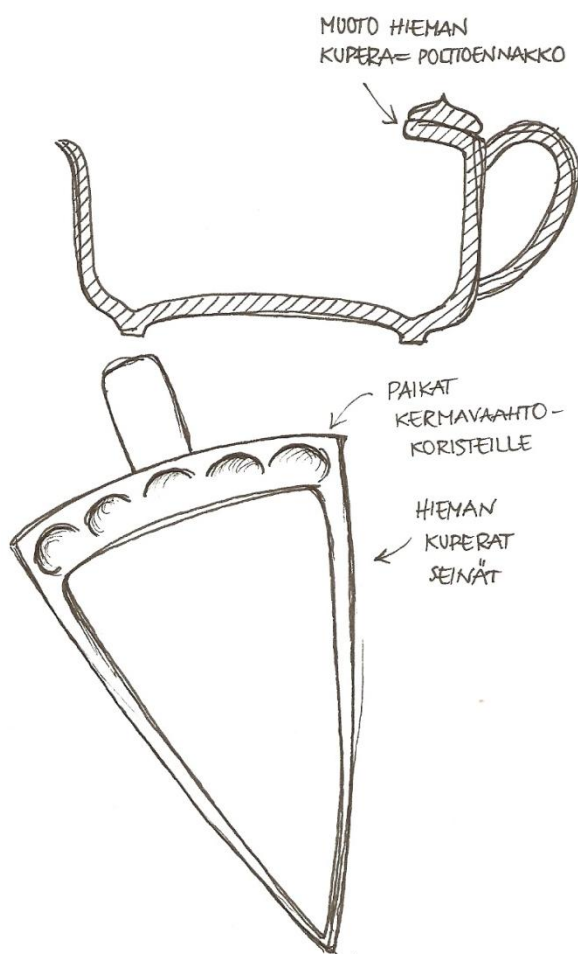
Kuva 28. Uusia ja viimeisiä luonnoksia Kuopion Carlsonilla käynnin jälkeen sekä toteutus huomioon ottaen.

6.2.2 Kermakon suunnittelu

Lähdin suunnittelemaan kermakkoa aluksi perusmuodon mukaan samoin kuten sokerikkoakin. Selvää oli se, että myös kermakko tulisi muistuttamaan jollakin tavalla kermakakkua muodoltaan, kuten muutkin sarjan osat. Nyt pohdittavanani oli vain se jatkaisinko sarjaa pyöreällä muodolla vai olisiko kermakon hyvä olla jotain muuta. Käydessäni läpi Internetissä perinteisempiä sokerikoita ja kermakoita, tulin siihen tulokseen että molemmat ovat hyvin usein muodoiltaan pyörähdyskappaleita. Vaikka tarkoitukseni oli tehdä sekä sokerikosta että kermakosta suhteellisen perinteiset, en halunnut niiden olevan kuitenkaan liian perinteisiä. Päädyin siihen, että kermakko saisi olla muun muotoinen ja sarjan yhteneväisyyttä ajatellen päädyin valitsemaan kermakolle kakkupalan muodon (kuva 29).



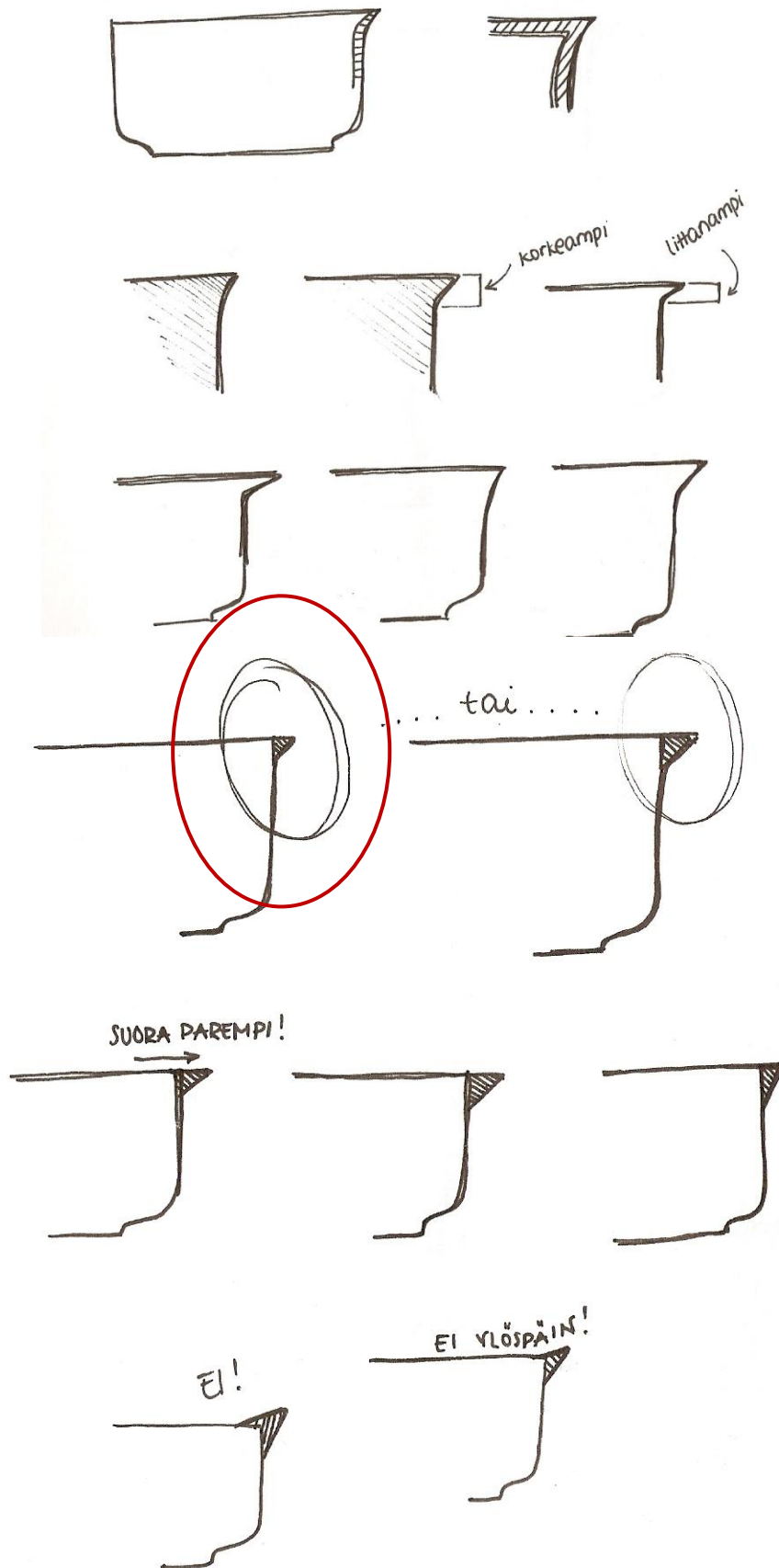
Kuva 29. Luonnoksia kermakosta.



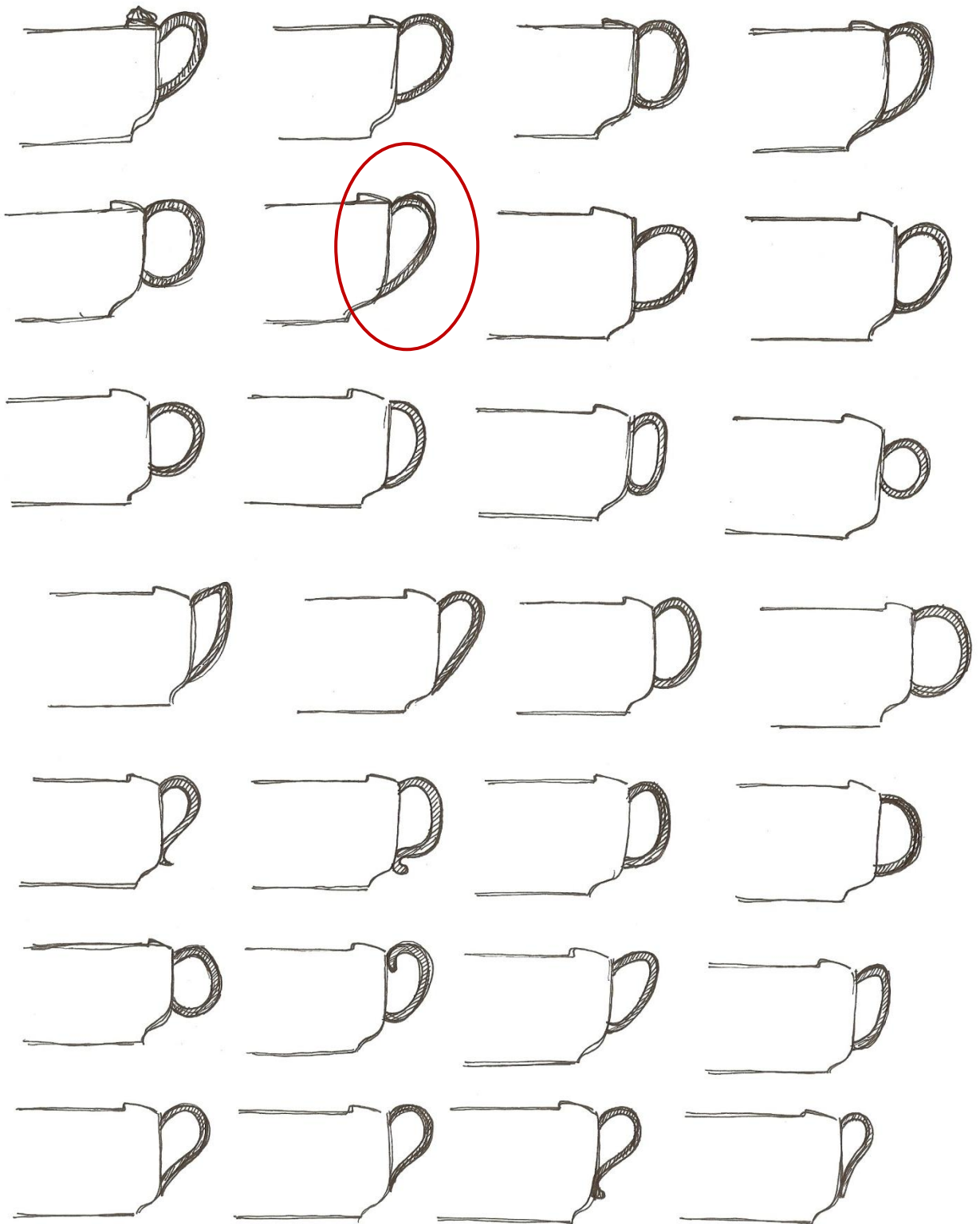
Kuva 30. Polttoennakot pitkiin seinämiin sekä kieleke kermavaahtokoristeille.

hyvin monesti aidoissakin kakuissa on pursotettu kermavaahtokoristeita. Ainoa ongelma oli, se millainen rakenne kyseiseen kohtaan olisi tehtävä, jotta siihen saataisiin kiinnitettyä koristeet. Järkevimpänä vaihtoehtona pidin sitä, että kaarevalle reunalle tehtiin kieleke (kuva 30).

Olin päättänyt kermakon muodon, mutta päänvaivaa tuottivat sekä kermavaahtopursotukset, kermakon korva että nokka. Mihin sijoittaisin kermavaahtokoristeet, jottei toteutus kävisi liian vaikeaksi ja viimeistely liian työlääksi. Pohdin myös tarvitsisiko kermakko ylipäätänsä korvaa. Tulin siihen tulokseen, että se olisi hyvä olla. Korva tuo kakkupalasen muotoiseen astian käyttötarkoitusta enemmän mielestäni esille sekä se saisi esineen näyttämään enemmän kannumaiselta. Korvan ansioista kermakko olisi myös helpommin käytettävä. Piirsin useita luonnoksia korvasta ja valitsin niistä mielestäni parhaimman (kuva 32, s. 31). Kermakon nokan halusin pysyvän yksinkertaisena, jottei se veisi turhaa huomiota esineestä. Havainnollistin nokkaa piirtämällä siitä useita luonnoksia, joista valitsin mielestäni parhaimman (kuva 31, s. 30). Kermavaahtopursotukset ajattelin sijoittaa alusta alkaen kakkupalasen kaarevalle reunalle, johon



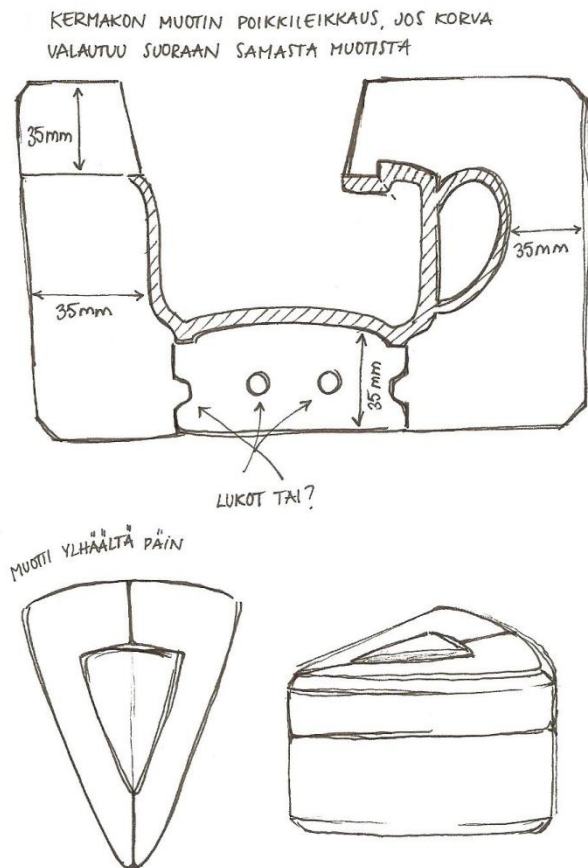
Kuva 31. Luonnoksia kermakon nokasta. Kermakolle valittu nokka ympyröitynä punaisella.



Kuva 32. Luonnoksia kermakon korvasta. Valitsin kermakolle punaisella ympyröidyn nokan.

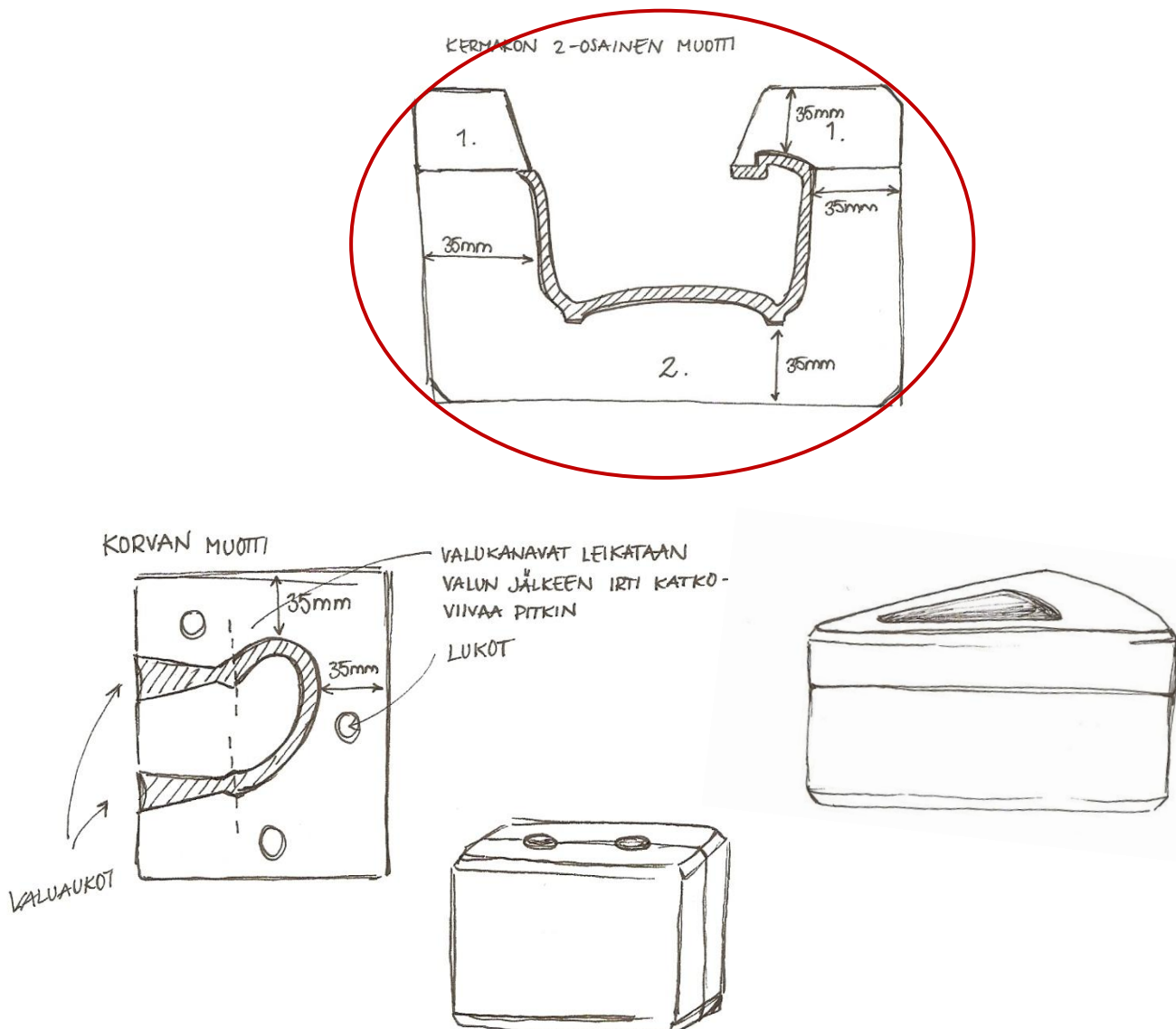
Keraamisen esineen toteutustapaa miettiessäni, kermakon muoto ja rakenne täsmentyivät. Koska kakkupalasessa pisimmät seinät ovat liian pitkät pysymään poltossa suorina, tein niihin polttoennakot eli seinistä täytyi tehdä jo valmiiksi kuperat (Berg 2012). Mutta vain sen verran, että kupeisuuden saattaisi juuri ja juuri huomata. Jos seinämät lähtisivät poltossa painumaan koveriksi, olisi esineen seinissä valmiiksi enemmän varaa painua ja seinät jäisivät todennäköisemmin suoriksi kuin koveriksi. Myös kielekkeestä, johon kermavaahtokoristeet kiinnitettiin lasitteella, minun oli tehtävä myös hieman kupera (Piippo 2012). Kielekkeen päälle tulee painoa koristeista, joka vielä edesauttaa painumista. Polttoennakko tarkoittaa sitä, että muotoon on tehty muutoksia sellaisiin kohtiin, joiden kuvitellaan painuvan poltossa ja näin esineen muoto vääristyy eikä siis ole sama mitä on suunniteltu (Puttonen, 2010).

Toiseksi oli päätettävä liittäisinkö korvan valuvaiheessa kermakkoon kiinni vai tekisinkö muotin, joka valaisi korvan suoraan kiinni kermakkoon. Tämä vaikuttaisi siihen kuinka moniosainen muotista tulisi, ja kuinka paljon esineeseen tulisi viimeisteltäviä kohtia. Jos korva valautuisi suoraan muotista kermakon kylkeen, tarkoitti se että minun olisi ollut tehtävä muotista neliosainen päästävyuden vuoksi ja tämä olisi tiennyt paljon saumojen viimeistelyä (kuva 33). Päädyin siihen, että liittäisin korvan erikseen kermakkoon. Näin tein muotista kaksiosaisen ja korvalle oman pienen muotin, joka myös oli kaksiosainen (kuva 34, s. 33). Kun liitän korvan erikseen kermakkoon, mahdollistaa tämä myös korvattomien kermakoiden valamisen.



Kuva 33. Luonnos kermakon neliosaisesta muotista.

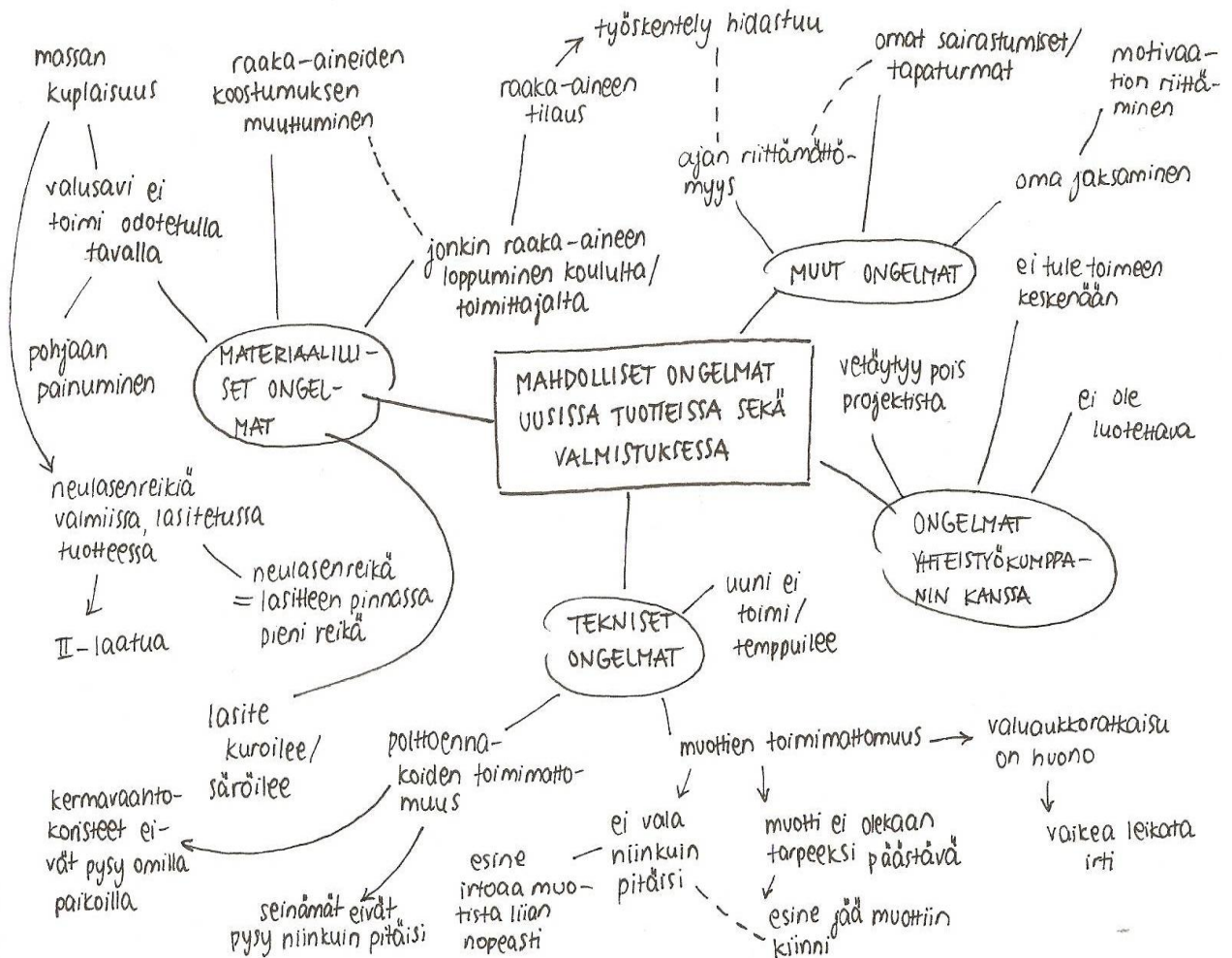
Kermakon kokoa miettiessä, pidin mielessäni koko ajan sokerikon mitat. Koska molemmat sarjan uudet astiat tulisivat hyvin todennäköisesti olemaan samaan aikaan kahvipöydässä esillä, halusin niiden istuvan kooltaan yhteen. Tärkeintä minulle oli, että korkeus olisi sama. Kermakon tilavuuden halusin sellaisen, että kermakossa tarjolla oleva kerma tai maito riittäisi kahdeksalle hengelle. Kuten myös Cream – jälkiruokalautasiakin on kattauksessa esillä kahdeksan. Näin päädyin siihen, että kermakon tilavuus voisi olla vähän päälle kaksi desilitraa. Ajattelin, että näin kermakkoon mahtuisi esimerkiksi koko kermapurkki tai sopivan verran maitoa, mutta se ei tulisi kuitenkaan ihan täyteen mikä voisi vaikeuttaa kaatamista. Piirsin kermakosta mittakuvapiirroksen (liite 4).



Kuva 34. Luonnoksia kermakkoa varten valmistetuista muoteista.

6.3 Mahdolliset ongelmat esineissä ja niiden valmistuksessa

On hyvä käsittää, että uusien tuotteiden toteutuksessa saattaa tulla joitakin ongelmia, vaikka niitä kuinka kävisi mielessään läpi ennen toteutusta. Pyrin kuitenkin pohtimaan läpi kaikki mahdolliset mieleen tulevat ongelmat aikaisempien kokemusteni kautta. Koska itselläni kokemusta ei välttämättä ihan kaikesta ole, olivat opettajien sekä opiskelutovereiden kokemukset myös todella arvokasta tietoa minulle. Alapuolella olevalla Mind Mapissa olen käynyt läpi mahdollisia ongelmia, jotka saattaisivat olla mahdollisia oman opinnäytetyöni aikana (kaavio 1).



Kaavio 1. Mind Map: Mahdolliset ongelmat uusissa tuotteissa sekä valmistuksessa.

7 TYÖN TOTEUTUS

Tässä raportin osassa kerron kuinka sokerikko ja kermakko toteutettiin. Ennen toteutuksen aloittamista oli kuitenkin hyvä tietää muutama seikka. Ensiksi se, mihin suuntaan kipsimallineen pitäisi olla päästävä, jotta esine irtoaa muotista ja toiseksi, kuinka paljon työssä käytettävä valumassa kutistuu. Päästävyys on hyvä tietää jo mallineiden tekovaiheessa, jotta osaa hahmottaa kuinka moniosaisia muoteista on tulossa. Päästö tarkoittaa sitä, että jos esine on saatava ulos yksiosaisesta muotista vain kallistamalla muotti ylösalaisin. Valitsemani valumassa J-K (liite 5), kutistuu avovalussa 11,1 prosenttia, joten minun oli tehtävä mallineista sen verran suurempia (Hynninen 2011, 24). Valumassan kutistuminen johtuu siitä, että ne sintraantuvat. Sintraantuminen tarkoittaa sitä, että savihiukkaset kiinnittyvät toisiinsa (Jylhä-Vuorio 2003, 188–189).

Valittuani lopulliset mallit kermakolle ja sokerikolle, ryhdyin toteuttamaan niitä. Esineiden valmistustekniikaksi valitsin valamisen, koska myös Cream – jälkiruokalautanenkin valmistetaan valamalla. Valmistustekniikka vaikuttaa myös osaltaan siihen, että tuotteista tulee tyyliltään samanlaisia ja näin ollen ovat myös sen näköisiä, että kuuluvat samaan sarjaan.

Olen tekstissä jättänyt mainitsematta, joka kohdassa työvaiheita, jotka toistuvat usein. Aina kun valoin kipsiä kovettuneen kipsin päälle, rasvasin ja soopasin kipsiosan. Mallineet lakkasin sellakalla ennen näitä kahta toimenpidettä. Kipsiosien rasvana käytin Sunlight-saippuasta ja ruokaöljystä valmistettua seosta. Rajoittimina kipsiä valettaessa käytin niin peltisiä kuin puisia rajoittimia. Puiset rajoittimet käsittelin rasvalla ja peltiset lamppuöljyllä. Valumuotin osissa kipsinä käytin muottikipsiä, Primosupra 70 ja kipsin ja veden suhteena 1,32 : 1. Mallineiden osissa käytin ¼ osan Primodur 100 – kovakipsiä ja ¾ Primosupra 70 – muottikipsiä. Näin mallineesta saadaan kestävämpi kovakipsin kovuuden ansioista. Veden ja kipsin suhde oli 1,60 : 1.

7.1 Sokerikko

7.1.1 Sokerikon malline



Kuva 35. Käytin apuna suorakulmaa pellin suoraan saamisessa.

mukainen jalkarengas. Lopullinen pinta mallineeseen tehtiin karkeudeltaan eri vahvuisilla vesihiomapapereilla. Kun olin hionut mallineen muodon ulkopinnaltaan lopulliseksi, käänsin sen kipsidreijalle oikein päin eli suuaukko ylöspäin ja keskitin siivun keskelle. Tähän asti olin työstänyt mallinetta ylösalaisin. Keskittämisen jälkeen viimeistelin sokerikon suuaukon. Yläosaan kaiversin sikliä apuna käyttäen syvyydeltään noin 5 millimetrin kolon ja pyörustin suuaukon reunan (kuva 39, s. 37).

Sokerikko on pyörähdyskappale, joten pystyin valmistamaan sen kokonaisuudessaan kipsidreijalla. Sokerikon alaosa varten tein pellin, jolla sain mallineen muodon aikaiseksi yhdessä kipsidreijan kanssa. Leikkasin suorakulmaisesta pellin palasesta yhdestä kulmasta pois palan, joka oli muodoltaan puolet sokerikon alaosan poikkileikkauksesta.

Kiinnitin pellin kipsireijan käsivarteen niin, että se oli suorassa ja esineen keskipiste oikeassa kohdassa (kuva 35). Seuraavana ruuvasin kipsidreijan levyn keskelle metallitapin ja tämän jälkeen valoin kipsiä. (kuva 37, s. 37) Kun kipsi oli jäätelövaiheessa, joka tarkoittaa kipsin olevan koostumukseltaan kuin pehmytjäätelöä, työstin kipsiä käsivarressa kiinni olevan pellin avulla. Tämän jälkeen jätin mallineen kovettumaan (kuva 36). Kovettumisen jälkeen sokerikon pohjaan kaiverrettiin piirustusten



Kuva 36. Malline työstettynä pellin avulla.



Kuva 37. Rajoittimena kipsiä valettaessa käytin sinkkipeltiä. Pellin ja levyn välisen raon tilkitsin savella välttyäkseni kipsivuodoilta.

Sokerikkoa varten tarvitsin vielä kannen mallineen. Valmistin mallineen lähes samoin periaattein kuin sokerikon alaosankin mallineen. Kannen ohuuden vuoksi en kuitenkaan pystynyt tekemään mallinetta suoraan kipsidreijan levyille, vaan tarvitsin avuksi apumuottia (kuva 38). Apumuottina toimi kipsidreijalla valmistettu kipsilieriö, jonka keskelle kaiverrettiin juuri sokerikon kannen muotoinen kolo. Apumuotin ympärille kiinnitettiin rajoittimet ja sen päälle valettiin lisää kipsiä. Apumuotin päälle valettiin kipsiä ja apumuotin pintaa vasten tehtiin käsivarressa olevalla pellillä jalkarenaan alapuoli. Peltejä tarvittiin siis kaiken kaikkiaan kaksi erilaista sokerikon kantta varten. Ensimmäiseksi se, jolla saatiin aikaiseksi kannen muotoinen kolo apumuotin keskelle ja toiseksi se, jolla sai aikaiseksi oikean muodon kannen alapuolelle.



Kuva 38. Rajoitin asennettuna sokerikon kannen apumuotin ympärille.



Kuva 39. Kolo kaiverrettuna sokerikon yläreunaan.

7.1.2 Sokerikon muotti

Muotit sokerikon kannesta sekä alaosasta valmistin suoraan kipsidreijalla pyörähdykappaleen muotoisiksi mallineiden ympärille. Alaosan muotin valmistin niin, että keskitin sokerikon alaosan mallineen kipsidreijalle ylösalaisin. Mallineen ympärille asetin rajoittimen ja rajoittimien sisään valoin kipsiä. Tässä vaiheessa odotin, että kipsi jähmettyi jäätelövaiheeseen. Poistin rajoittimen varovastin jäätelövaiheessa olevan kipsin ympäriltä. Työstin pehmeää kipsiä kipsidreijan käsivarren sekä suoran siklin avulla. Suoraa sikliä pystyi tukemaan hyvin kipsidreijan käsivartta vasten. Tein muotin seinämästä suoran ja tasoitin pohjan. Pohja oli tässä vaiheessa siis vielä päällimmäisenä. Poistin pohjan ja suoran seinän välille syntyvän terävän kulman sikliä apuna käyttäen. Tämän jälkeen jätin ensimmäisen muotinpuoliskon kovettumaan. Ensimmäiseksi tein siis muotinpuoliskon, joka valaa kulhon.

Ensimmäisen muotinpuoliskon kovetuttua, valoin toisen osan muotille eli sarjarenkaan. Sarjarenkaan valaminen tapahtui niin, että käänsin ensimmäisen muotinpuoliskon oikein päin kipsidreijalle ja keskitin sen. Sokerikon malline oli tässä vaiheessa oltava muotin sisällä. Kiinnitin rasvalla muotin sisässä olevan mallineen päälle valuaukon mallineen. Koko rakennelman ympärille laitoin rajoittimen, jonka sisään valoin kipsiä. Toisen muotinpuoliskon osan valmistin juuri samalla tavalla kuin ensimmäisenkin muotinpuoliskon. Kun molemmat muotinpuoliskot olivat valmiita, irrotin sekä sokerikon alaosan mallineen että valuaukon mallineen muotin sisästä ja jätin muotin kuivumaan suuaukko alaspäin.

Sokerikon kannen muotin valmistin lähes samalla tavalla kuin alaosankin muotin. Ainoana erona oli, että sokerikon kansi oli ensimmäistä muotinpuoliskoa tehtäessä oltava kiinni apukappaleessa. Näin ensimmäisen muotinpuoliskon jakosauma saatiin heti oikealle kohdalle (Piippo 2011).

7.2 Kermakko

7.2.1 Kermakon ja korvan malline



Kuva 40. Kermakon malline.

Kermakon mallineen (kuva 40) valmistuksen aloitin tekemällä kermakon muotoisen kipsilevyn, joka oli noin yhden senttimetrin joka sivuilta suurempi kuin raaka kermakko. Tätä levyä kutsutaan kaavauslevyksi (Puttonen 2011). Tein levyyn valmiiksi polttoennakot kermakon pitkille sivuille. Tämän jälkeen porasin lukot levyyn. Kun kaavauslevy oli valmis, pystyin aloittamaan itse kermakon mallineen valmistamisen. Ensimmäiseksi tein pellit,

joilla sain tehtyä kermakon muotoisen kipsikappaleen. Molempien pellit kiinnitettiin kelkkoihin. Peltejä tarvittiin kaksi erilaista, kermakon kaarevan seinämän muodostava pelti sekä pitkät sivut muodostava pelti. Molempia varten tarvitsin omat kelkat. Kun olin kiinnittänyt pellit kelkkoihin, valoin aikaisemmin valmistamani kaavauslevylle kipsiä ja annoin sen hyytyä jäätelövaiheeseen. Kipsin ollessa jäätelövaiheessa, aloitin sen työstämisen peltien avulla. Kuljetin kaarevan reunan muodostavaa kelkkaa kaavauslevyn kaarevaa reunaa pitkin ja pitkät sivut muodostavaa kelkkaa kaavauslevyn pitkiä reunoja pitkin. Näin sain aikaiseksi kermakon muotoisen kappaleen. Kermakon jalkareunaan, nokan, kulmien pyöritykset sekä kielekeen ja kohdat kermavahtokoristeille viimeistelin vielä käsin. Työkaluina käytössäni oli erilaisia viiloja, siklejä ja vesihiomapaperia.

Tarvitsin kermakkoa varten myös korvan mallineen. Korvan mallineen valmistin kipsipalikasta veistämällä (kuva 41). Veistämisen aloitin suorakulmion muotoisesta palikasta, jota veistin mittapiirrosten mukaan (liite 4) ensiksi korvan sivukuvannon mukaan, jonka jälkeen takakuvanon mukaan.



Kuva 41. Korvan malline.

7.2.2 Kermakon ja korvan muotti

Kermakon ensimmäistä muotinpuoliskoa valaessani, täytyi malline upottaa kipsilevyyn kuperan reunuksen kohdalta, jotta sain muottiin suoran jakosauman (kuva 42). Tämän jälkeen laitoin mallineen ympärille rajoittimen ja valoin ensimmäisen osan muotista (kuva 43). Toisen muotin osan valoin ensimmäisen muotin osan päältä sen jälkeen, kun olin porannut siihen sekä kiinnittänyt valaukukon mallineen rasvalla kermakon mallineen päälle. Tässä vaiheessa kermakon malline oli siis ensimmäisen muotinpuoliskon sisällä. Viimeistelin muotin ja jätin sen kuivumaan. Vasta muotin kuivuttua täysin, pystyi sillä valamaan.



Kuva 42. Kermakon malline upotettuna kipsilevyyn.



Kuva 43. Ensimmäisen muutinosan valaminen.

Ensimmäinen vaihe korvan muotin valmistamisessa oli korvan mallineen upotus savipetiin. Upotin mallineen tasan puoleen väliin sekä tein savipetiin myös valuaukot savesta. Laitoin savipedin ympärille puiset rajoittimet ja valoin niiden sisään ensimmäisen muotinpuoliskon. Kun kipsi oli kovettunut, irrotin sen savipedistä. Korvan jätin kiinni ensimmäiseen muotinpuoliskoon. Tasoitin pinnan ja tein siihen lukot, jonka jälkeen valoin ensimmäisen muotinpuoliskon päältä toisen muotinpuoliskon. Avasin muotin toisenkin osan kovettuttua, irrotin mallineen sisältä ja jätin muotin kuivumaan.

7.3 Mallineet ja muotit kermavaahtokoristeita varten



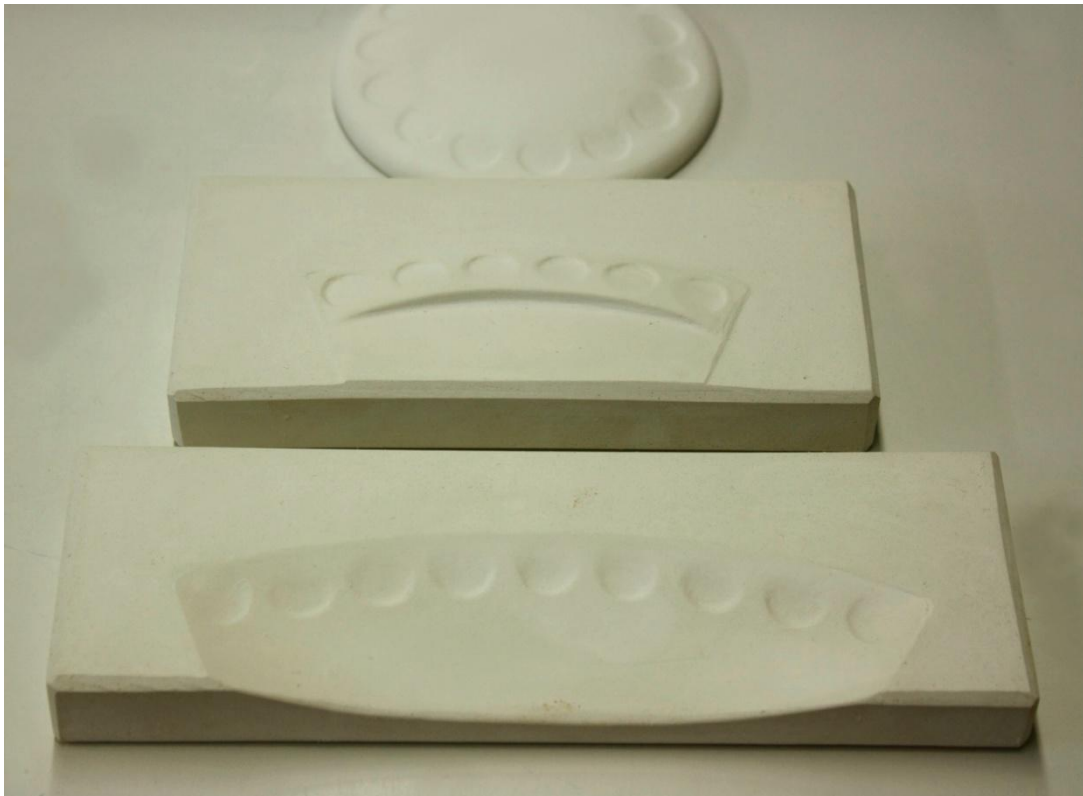
Kuva 44. Mallineet kermakon sekä lautasen reunuksista kermavaahtokoristeiden muotteja varten.

Cream - lautasia varten tehdyt kermavaahtokoristeet valmistin käsin pursottamalla kermavaahtopursottimella pehmeää jäätelömäistä posliinimassaa kipsilevyille. Tämä tekniikka aiheutti kuitenkin sen, että jouduin viimeistelemään jokaisen kermavaahtokoristeen pohjaan erikseen pykälän, jonka varassa se nojasi lautasessa olevaan koloon. Päätin kehittää itse keksimääni tekniikkaa hieman lisää vähentääkseni työn määrää ja nopeuttaakseni tuotantoa. Tarkoitukseni oli kuitenkin tehdä myös sokerikkoon ja kermakkoon koristeet käsin, samoin kuten tein ne lautasiinkin. Halusin säilyttää

saman idean, että jokainen koriste olisi hieman erinäköinen. Näin mielestäni koristeet ovat paljon luonnollisemman näköisiä sekä tuotteisiin saadaan hieman käsityömäisyyttä.

Tuotannon tehostamiseksi tein uudenlaiset kipsilevyt, joille pursotin posliinimassaa. Tekniikka oli muuten sama, mutta nyt koristeiden pohjiin sain suoraan pykälän, joka piti koristetta paikallaan lasituspoltossa. Toistin kipsilevyille lautasen, sokerikon ja kermakon reunuksien muodot, joille koristeet oli tarkoitus kiinnittää. Tein mallineet kaikkien kolmen esineen reunan muodosta sekä koloista (kuva 44). Mallineiden avulla sain valettua monta muottia nopeasti.

Mallineiden valmistus tapahtui niin, että rajasin kermakon, sokerikon ja lautasen koristereunuksien kohdat savella esineiden mallineista ja valoin savirajoittimien sisään kipsiä. Kipsin kovetuttua, irrotin aikaansaamani mallineet sekä viimeistelin reunat raspia ja vesihiomapaperia apuna käyttäen. Kipsilevyt valoin mallineiden mukaan niin, että asetin mallineiden ympärille puiset rajoittimet. Rajoittimien sisään valoin kipsiä ja kipsin kovetuttua tarvittavat kipsilevyt olivat viimeistelyä vaille valmiit. Kuvassa muotit ovat viimeistelyä vaille valmiiksi (kuva 45).



Kuva 45. Valmiit muotit.

7.4 Valaminen

Valumassaksi kermakolle ja sokerikolle valitsin J-K:n, saman millä olen valanut Cream – lautasetkin (liite 5). Päädyin tähän massaa, koska pidin tärkeänä sitä, että uusien tuotteiden värisävy on sama kuin lautasesakin. Tämä lisää mielestäni tuotteiden yhteenkuuluvuutta. Massa oli minulle myös entuudestaan jo tuttu, joten tunsin sen ominaisuuksia ja käyttäytymistä niin valuvaiheessa kuin poltossakin.

Valutilanteessa minulla oli käytössä yksi muotti sokerikon alaosan, yksi sokerikon kannen ja yksi kermakon kannen valua varten. Tämä tarkoitti sitä, että päivässä minun oli mahdollista valaa kolme kokonaista sokerikkoa kansineen sekä kolme kermakkoa. Muotilla valetaan vain kolme valua päivässä sen vuoksi, koska kolmannen valun jälkeen muotti on jo niin märkä, että useampi valukerta kuluttaisi sitä liikaa.

Valuaikaa lähdin testaamaan kahdellatoista minuutilla niin sokerikkoa kuin kermakkoakin valaessani. Valuaika tarkoittaa avovalumuotilla valettaessa sitä, kuinka kauan valusaven annetaan olla muotissa niin, että muotin sisäpinnalle ehtii muodostua tarpeeksi paksu seinämä. Aika osoittautui kuitenkin liian lyhyeksi molempiin esineisiin, koska seinämät jäivät vielä liian ohuiksi. Pidensin valuaikaa viiteentoista minuuttiin, mutta myös se osoittautui liian lyhyeksi. Testaukseni tulokseksi sain, että noin kahdeksantoista minuuttia olisi sopiva valuaika niin sokerikolle kuin kermakolle. Valuaikaan vaikutti myös se, monesko valu oli menossa. Viimeisintä valua tehtäessäni jouduin pidentämään jo hieman aikaa, että sain seinämistä saman vahvuiset kuin ensimmäisinä valetuissa esineissä.

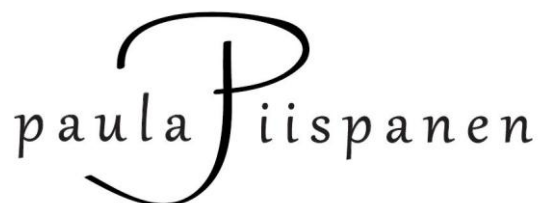
Valuaukot olivat kaikissa kolmessa muoteissa ylöspäin aukeavia, joka tarkoitti sitä, että sarjarenkään valaman seinämän leikkasin valuaukon muotin pintaa vasten ennen kuin avasin muotin. Vasta tämän jälkeen pystyin irrottamaan esineen muotista. Koska kermakon suorat seinämät lähtivät vääntyilemään irrotusvaiheessa niin helposti, annoin esineen olla muotissa hieman kauemmin kuin sokerikon. Helpottaakseni sitä, etteivät seinämät irtoaisi niin helposti muotin seinämistä ja ettei siitä aiheutuisi vääntymistä esineeseen, liimasienetin nämä kohdat muotista. Liimasienetys tarkoittaa, että muotin seinämiä pyyhitään sienellä joka on kostutettu veden ja valumassan sekoituksella. Sienettäminen vedellä ja valumassalla auttaa valautuvan esineen seinämiä pysymään kiinni muotin pinnalla pidempään (Piippo 2011). Kun sain kermakon irrotettua muotista, kiinnitin samaan aikaan valetun korvan kermakkoon. Raaputin kermakon ja korvan liitoskohtaa ensiksi sa-

halaitaisella työkalulla ja kastoin korvan liitoskohdista valumassaan. Ennen kuin valumassa ehti kuivua, painoin sen kiinni oikeaan kohtaan kermakkoa.

Valettujen sokerikoiden kuivuttua, viimeistelin sekä kannen että alaosan suuaukon kostealla sienellä pyyhkimällä, eli sienettämällä. Pyyhin myös koko esineiden pinnat sienellä. Kermakon viimeistelin myös vasta, kun se oli kuivunut kokonaan, jotta muoto vääristyisi viimeistelyn takia mahdollisimman vähän. Pitkien seinämien reunat viimeistelin kirurginveitsellä nokkaa kohti kapeaviksi ja nokan reunan ohueksi. Esineeseen muodostuneet saumat viimeistelin taipuisalla metallisiklillä. Lopuksi viimeistelin korvan liitoskohdan ja sienetin koko esineen kostealla sienellä.

7.5 Lasitus ja poltot

Ennen lasittamista, poltin esineet raakapoltoissa 950 asteessa (liite 6). Valitsin sokerikolle ja kermakolle lasitteeksi AH2-lasitteen. Olen käyttänyt samaa lasitetta Cream – lautasissa, joten päädyin siksi tähän valintaan (liite 5). Lasittaminen tapahtui sekä kastamalla että ruiskuttamalla. Sokerikon sisäosan lasitin kaatamalla sokerikon täyteen laihaa lasitetta ja ylimääräisen lasitteen kaadoin pois. Ulkoreunoille tulleet valumat pyyhin pois ja lasitin tämän jälkeen



Kuva 46. Logoni tuotteiden pohjiin.

esineen ruiskuttamalla. Sokerikon kannen lasitin kokonaan ruiskuttamalla. Ensiksi ruiskutin sisäpuolen, jonka jälkeen ruiskutin ohuen kerroksen lasitetta kannen päälle. Kermavahtokoristeet kiinnitin omille paikoilleen kastamalla jokaisen koristeen pohjan lasitteeseen, jonka jälkeen asetin ne omille paikoilleen. Tämän jälkeen ruiskutin kannen päällisen vielä kauttaaltaan. Kermakon lasitin samalla tavalla kuin sokerikon. Lasituksen jälkeen pyyhin jalkarenkaista sekä sokerikon kannen alareunasta lasitteet pois, etteivät ne jäisi uunilevyihin kiinni poltoissa. Tämän jälkeen poltin esineet lasituspoltoissa 1250 asteessa. Lasituspolton jälkeen kiinnitin esineiden pohjiin vielä serikuvalla, eli keramiisella siirtokuvalla, logoni (kuva 46). Serikuvat poltin esineisiin kiinni seripoltoissa 870 asteessa. (liite 6) Kuvasin tuotteista tuotekuvat (kuvat 47-49, s. 45).

Sokerikko oli poltettava raakapoltoissa eri tavoin kuin lasituspoltoissa. Sokerikkojen polttoa varten valoin samasta valumassasta polttoalustoja, mistä sokerikko on valettu. Polttoalustat valmistin kaatamalla suoralle kipsilevyille valumassaa pyöreiksi levyiksi. Raakapoltoissa poltin sokerikon ala-

osan ja kannen päällekkäin. Lasituspoltossa poltin sokerikon alaosan suuaukko alaspäin polttoalustan päällä ja kannen samoin tavoin. Tein polttoalustat sitä varten, että sain pysymään sokerikon alaosan sekä kannen suuaukot pyöreinä. Alustat, jotka ovat samaa materiaalia kuin esineet, kutistuvat samassa suhteessa kuin esine. Tämä auttaa esineiden reunoja pysymään pyöreinä (Piippo 2011).

Kermakko ei ollut uunista tultua ihan mitä olin suunnitellut. Pitkät seinät olivat ailahtelevan muotoiset ja nokan kaatavuus ei toiminut kunnolla. Näin päädyinkin ratkaisuun, että en vienyt kermakkoita vielä myyntiin Siniseen Siltaan, vaan pyrinkimykseni on saada kermakosta toimiva ja laadukas ennen sen myyntiin viemistä. Haluan myydä laadukkaita tuotteita ja näin säilyttää luottamuksen asiakkaisiini.



Kuva 47. Tuotokuva sokerikosta ja kermakosta.



Kuva 48. Tuotokuva sokerikosta.



Kuva 49. Tuotokuva sokerikosta.

8 POHDINTA

Tässä osiossa raporttia lasken yhden tuotteeni hinnan esimerkiksi, kerron esimerkkejä siitä miten Cream – sarjan tuotteita voi käyttää ja lopuksi pohdin vielä omaa onnistumistani koko opinnäytetyöprosessini ajalta.

8.1 *Esimerkki tuotteen hinnan laskemisesta*

Tässä osassa raporttia olen laskenut Cream – jälkiruokalautasen hinnan esimerkiksi niin, että olen kuvitellut työskenteleväni keramiikkayrityksessä, joka valmistaa tuotteita täysipäiväisesti. Tällä hetkellä pystyn työskentelemään koulun tiloissa lähes ilmaiseksi materiaalikustannuksia lukuun ottamatta. Näin tilanne ei ole valmistuttuani ja siksi on järkevää sekä hyödyllistä laskea oikeat hinnat tuotteille. Tuotteen oikea hinta kattaa materiaalikustannukset, tuotteen valmistukseen kuluvan ajan, sekä yrityksen muut kustannukset. Luvut, joita laskuissa on käytetty, ovat arvioita. Sokerikon ja kermakon hinnat löytyvät liitteistä (liite 7).

Kiinteät kustannukset yrityksellä ovat sellaisia, jotka yrityksellä on tuotannon määrästä riippumatta. Niihin kuuluvat muun muassa sähkö-, vesi-, puhelinlasku, vuokra sekä markkinointikustannukset. Myös oma palkka ja työntekijöiden palkat voidaan laskea kuuluvaksi kiinteisiin kustannuksiin samoin kuin myös pääomakustannukset, jotka tarkoittavat lainojen lyhennyksiä ja poistoja (taulukko 1). Muuttuvia kustannuksia ovat ne kulut, jotka vaihtelevat sen mukaan kuinka paljon tuotteita valmistetaan. Tällaisia kustannuksia ovat muun muassa materiaalikustannukset ja työkustannukset. (Karjalainen 2002)

Hintoja voi olla vaikea miettiä omille tuotteille. Tuotteitaan eikä taitojaan osata ehkä arvostaa tarpeeksi. Saatetaan ajatella, että asiakas pitää hintaa liian korkeana käsin valmistetulle tuotteelle. Tämä saattaa johtaa siihen, että hintaa lasketaan asiakkaan hyväksi. Vaikka tuotteen hintaa on hyvä lähestyä asiakkaan näkökulmasta, pitää muistaa tarkastella asiaa myös kustannusrakenteen kannalta. Tuotteen hinta on hyvä silloin kun asiakas ovat valmis maksamaan sen. Tällainen hinta on sellainen, että sen nostaminen ei vaikuta myyntiin negatiivisesti eikä nostaminen positiivisesti. Tuotteen hinta kertoo myös laadusta. Halpaa tuotetta ei helposti mielletä laadukkaaksi tai kestäväksi. Asiakkailla on usein mielessä kuva siitä, mitä he ovat valmiita maksamaan tuotteesta. Hinnataportaita ovat muun muassa 10, 15 tai 20 €. Asiakas ajattelee, että kaikki hinnat välillä 10 – 14,90

€ ovat aina kuitenkin alle 15 €. Tämän vuoksi hinnat ovat yleensä aina vähän alle tasasummien. Näin ihmiselle saadaan aikaan mielikuva, että tuotteen hinta on alle tasasumman. (Karjalainen 2002, 83 – 86)

Taulukko 1. Yrityksen kiinteät kustannukset arviolta.

| | €/ kk | €/ vuosi |
|-------------------------------------|-------|----------|
| Palkka | 2 600 | 31 200 |
| Kuusi Muut kiinteät kustannukset | 2 500 | 30 000 |
| vuokra | | |
| sähkö | | |
| vesi | | |
| Internet | | |
| puhelin | | |
| markkinointi | | |
| kirjanpito | | |
| posti | | |
| vakuutukset | | |
| jne... | | |
| Tulostavoite (voitto) | 300 | 3 600 |
| Yhteensä | 5 400 | 64 800 |

k

Työtunnit, joita yrityksessä tehdään, ovat yleensä 1700 tuntia vuodessa. Tuotantoon pystytään kuitenkin harvemmin käyttämään kaikkia 1700 tuntia, koska ohessa on myös muuta työtä esimerkiksi tavaroiden hankkiminen, laskutus, tuotteiden kuljetus. Normaali työaika vuodessa on noin 1300 tuntia. (Karjalainen 2002, 91)

Kun katetarve jaetaan laskutettavien tuntien määrällä, saadaan minimituntihinta eli yrityksen tuntipalkka:

$$\text{Minimituntihinta} = \text{katetarve} / \text{laskutettavat tunnit} = 64\,800 \text{ €} / 1\,300 = 49,85 \text{ €}$$

Lautasia valmistaessa mittasin ja arvioin kuinka kauan mihinkin työvaiheeseen kului aikaa. Tein taulukon työvaiheista ja kuluneesta ajasta. (Taulukko 2, s. 47)

Taulukko 2. Lautasten työvaiheisiin kuluva aika koulussa.

| Työvaihe | min / lautanen |
|----------------------------|----------------|
| Valaminen | 25 |
| Viimeistely | 10 |
| Polttojen ladonnat | 1 |
| Lasittaminen | 2 |
| Viimeistely polton jälkeen | 1 |
| Yhteensä | 39 |

Tuotteen hinta voidaan laskea yrityksen tuntipalkan ja kuluneen ajan mukaan. Hinnassa ei ole otettu huomioon materiaalikustannuksia.

39 min / 60 min = 0,65 h

0,65 h * 49,85 € = **32,40 € / lautanen**

Koulussa arvioidut ajat eivät kuitenkaan ole päteviä yrityksen toimintaa ajatellen. Kun hinta laskeaan yrityksen näkökulmasta, saadaan realistisempi tulos. Tähän vaikuttaa työn rutinoituminen sekä muottien suurempi määrä yrityksessä. Oma arvioni on, että yrityksellä olisi käytössä 20 muottia, joilla saataisiin viikon aikana valettua esimerkiksi kolmena valupäivänä 180 lautasta. Valupäivinä valuja muoteilla tehtäisiin yhteensä kolme. $((20 * 3) * 3) = 180$ Muotilla ei ole hyvä valaa kuin kolme kertaa päivässä, koska tämän jälkeen muotti on niin märkä, että useampi valu kuluttaisi sitä liikaa. Täten kuukauden aikana lautasia olisi mahdollista valaa 720 kappaletta. $(180 * 4 = 720)$

Yrityksellä olisi käytössään yksi uuni. Olen laskenut, että yhteen uuniin mahtuu molempiin sekä raaka- että lasituspoltoon 63 lautasta. Jos esimerkiksi lasituspoltoja kuukauden aikana olisi yhteensä viisi, saataisiin lautasia aikaan 315 kuukauden aikana. Jos kuusi, lautasia saataisiin aikaan 378 ja niin edelleen. Maksimimäärä mitä uunilla ehdittäisiin lasituspoltoja kuukauden aikana tekemään, olisi kolme polttoa viikossa eli kaksitoista polttoa kuukaudessa, koska yhden polton pituus on noin kaksi ja puoli päivää. Jos lautasia poltetaan tällä tahdilla, niitä olisi mahdollista valmistaa kuukauden aikana 756 kappaletta.

Tuotteen hintaan tulee lisätä ajankäytöstä koituvien kustannuksien lisäksi myös materiaalikustannukset. Tässä tapauksessa materiaalikustannukset koostuvat valusavesta, lasitteesta sekä muosteista. Sähkön kulutus voitaisiin laskea myös kuuluvaksi materiaalikustannuksiin. Tässä

tapauksessa olen laskenut sähkön kulutuksen yrityksen kiinteisiin kuluihin. Muottien kustannukset olen laskenut niin, että yhdellä muotilla olisi mahdollista valaa 80 lautasta ennen sen loppuun kulumista. Materiaalikustannukset näkyvät taulukosta kolme Kuopion Muotoiluakatemia materiaali-hinnaston mukaisesti. Kustannuksiin lisätään myös pakkaus, jos sellaista tarvitaan.

Taulukko 3. Lautasten materiaalikustannukset.

| Materiaalit | € / lautanen |
|-------------|-----------------|
| Muotti | 0,16 € |
| Valusavi | 0,63 € |
| Lasite | 0,12 € |
| (Pakkaus) | (1,00 €) |
| Yhteensä | 0,91 € (1,91 €) |

Taulukko 4. Hinnan muodostuminen tuotteelle.

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Tuotteita / kk | 504 kpl (8 polttoa / kk) |
| Muuttuvat kustannukset / kk | 458,64 € |
| Kiinteät kustannukset / kk | 5 400,00 € |
| Yhteensä | 5858,64 € |
| Yhden tuotteen hinta | 11,62 € |

Hinta, joka saadaan jakamalla kaikki yrityksen menot kuukauden aikana valmistettujen tuotteiden määrällä, on arvonlisäverottomana 11,62 €. ($5858,64 \text{ €} / 504 = 11,62 \text{ €}$) (Taulukko 4) Yhteistyökumppanini, Sininen Silta, kertoo lopullisen tuotteen hinnan vielä noin kahdella ($11,62 \text{ €} * 2 = 23,24 \text{ €}$), jotta hän saisi tuotteelle katetta. Kun tuote myydään asiakkaalle, maksaa jälleenmyyjä tuotteesta vielä arvonlisäveron 23%.

Koska hinta on tapana pyöristää sopivaan hintaportaaseen, tässä tapauksessa se voisi olla esimerkiksi 24 € tai 25 €. Oletetaan siis, että jälleenmyyjä myisi tuotetta jommallakummalla näistä hinnoista. **Eli yhden lautasen hinta, jonka Siniseltä Sillalta tulen pyytämään on noin 12 €.**

8.2 *Kattausehdotuksia Cream – astiasarjan tuotteilla*

Pääajatukseni Cream – astiasarjassani oli siis se, että siihen kuuluvia tuotteita on tarkoitus yhdistää jo olemassa olevien sarjojen ja astioiden kanssa. Onnistuin erittäin hyvin tässä tavoitteessani, sillä Sinisen Sillan asiakkailtakin olin saanut palautetta siitä kuinka hyvin tuotteita voi yhdistellä muiden astioiden kanssa selkeän värin ja muotoilun ansioista (liite 8). Cream – astioiden hillityn koristeellisuuden kanssa on mahdollista yhdistää yksinkertaista tai hieman koristeellisempaa. Näin voidaan vaikuttaa siihen, minkä tyylinen kattaus on. Cream – astioiden hillitty koristeellisuus säilyttää myös kattauksen tasapainon ja harmonisuuden eikä kermakakkumaisuutta tule helposti liika.

Vaikka sarja saattaa tulla myöhemmin samaan uusia tuotteita tuoteperheeseen, ei aikomukseni ole tehdä kaikista mahdollisista tuotteista kermakakkua muistuttavia. Uudet sarjan tuotteet voivat olla esimerkiksi perusmuodoiltaan sarjaan sopivia, vaikka niissä ei kermavaahtokoristetta olisi-kaan. Tarkoitukseni on saada pidettyä sarja hillittynä kermakakkumaisuudessaan, jottei se menisi missään vaiheessa mauttomaksi.

Tehtyäni johtopäätöksiä sisustuslehtien mukaan siitä, mikä on nyt pinnalla astiamaailmassa sekä kattauksissa, tein myös niiden mukaan omia kattausehdotuksia. Halusin havainnollistaa ihmisille millaisia kattauksia Cream-astioilla voi tehdä ja millaisten astioiden kanssa niitä on mahdollista esimerkiksi yhdistää. Tarkoitukseni oli havainnollistaa kuvin sitä, että astiat sopivat niin arki- kuin juhlakattauksiin. Arkikattaukset eivät tässä tapauksessa tarkoita arkisinta arkea, vaan sarjan ideana on tuoda arjen keskelle kauneutta ja hieman juhlallisuutta. Arkikattauksilla tässä tapauksessa tarkoitan esimerkiksi vieraille katettua pöytää arkipäivänä. (kuvat 50-57, s. 51-54)



Kuva 50. Hääkattaus Cream – astiasarjaa yhdistelemällä muiden astioiden kanssa.



Kuva 51. Lähikuva hääkattauksesta. Morsiuspari somisteena sokerikon päällä.



Kuva 52. Juhlapöydän kattausehdotus Cream – sarjan astioilla.



Kuva 53. Lähikuva juhlakattauksesta.



Kuva 54. Arkipäivän teehteken kattausehdotus Cream – astioita yhdistelemällä Arabian Teeman kanssa.



Kuva 55. Kahvipöydän kattaus.



Kuva 56. Koko sarjan tuotteet katetuna pelkästään pöytään.



Kuva 57. Arkipäiväinen kahvipöydän kattaus. Lasikuvun alla olevat keraamiset leivokset valmistamiani vuodelta 2011.

8.3 Arviointia onnistumisesta

Opinnäytetyö oli minulle projektina pitkä ja toisinaan voimia vievä. Se otti, mutta antoi myös paljon. Stressin aiheuttajia minulle olivat kokonaisuuden hallitseminen ja ajoittainen epävarmuus siitä olinko tekemässä asioita oikein. Koko projektin ajan oli punnittava eri vaihtoehtoja esimerkiksi siitä, miten pääsisin tavoitteeseeni, mitä halusin projektiin sisällyttää niin kirjallisena kuin materiaallisena, mitkä olisi voinut jättää pois ja mitkä säilyttää. Suurin stressin aiheuttajista oli kuitenkin alkuun pääseminen ja työtahdin ylläpitäminen. Koska viimeisenä opiskeluvuoteni minulla ei ollut oikeastaan muuta kuin opinnäytetyön tekeminen, tuntui se aluksi niin vapaalta, että sitä unohtui helposti vapauden tunteeseen. Aikataulun laatiminen oli pelastus tässä tilanteessa.

Opinnäytetyöni aikana keramiikkaosastolla oli myös aluksi kovin hiljaista, koska jokainen oli niin omassa vaiheessa opinnoissaan. Toinen oli työharjoittelussa, toinen vaihdossa, joku vielä lomalla ja joku koulussa muilla tunneilla. Se vaikutti osaltaan myös omaan työskentelyyni. Opiskeluiden aikana luokkamme on ollut hyvin tiivis ja olemme tehneet todella paljon yhteistyötä. Vaikka jokainen on tehnyt omaa projektiaan, olemme auttaneet toisiamme ja olleet toistemme tukena. Myös se, että opiskelijoita oli vähän keramiikkaosastolla, vaikutti negatiivisesti siihen kuinka paljon opettajat olivat koululla. Nyt kun kaikki oli aloitettava ja tehtävä käytännössä yksin, tuntui aloittaminen jopa senkin vuoksi jotenkin todella hankalalta.

Sokerikon ja kermakon suunnitteluun käytin paljon aikaa. Jo helmikuun puolessa välissä minua odotti muutto pois Kuopiosta takaisin kotipaikkakunnalle, jossa minulla oli alkamassa työharjoittelu. Tätä ennen kaikki käytännön työt olivat saatava valmiiksi. Tahtia oli loppuvaiheessa kiristettävä ja kiireen keskellä luottamus siihen, että tuotteista tulisi halutun mukaisia, horjui. Onnistuin kuitenkin yhdistämään uusiin tuotteisiin perinteisemmän muodon sekä hillityn koristeellisuuden ja veistoksellisuuden. Myös kermakon ja sokerikon yhteensopivuus toistensa, lautasten ja muiden astioiden kanssa mielestäni toimii. Kermakon muodossa minua häiritsee hiukan sen jäykkyys. Toisaalta kermakon muoto on hyvä yksinkertaisuudellaan samoin kuten sokerikonkin, mutta hieman palikkamainen muoto silti mietityttää minua.

Sokerikko onnistui teknisesti kermakkoa paremmin ja tähän syynä mitä todennäköisimmin oli se, että muodoltaan sokerikko on huomattavasti helpompi toteuttaa keramiikasta kuin kermakon muoto. Vaikka olin tiedostanut ongelmat jo etukäteen, en voinut niiltä siltikään täysin välttyä. Kermakon pitkät seinät eivät pysyneet täysin suorina polttoennakoista huolimatta eikä nokka kaa-

tanut mieleisellä tavalla. Tämän vuoksi en vielä vienyt kermakkoa yhteistyökumppanilleni, koska kehitettävää on vielä niin paljon. Nokan suunnitteluun minun olisikin pitänyt varata hieman enemmän aikaa. Vähemmälle miettimiselle jäi myös lasitteen valinta ja lasittamisen harjoittelu. Koska Cream – jälkiruokalautasetkin olin lasittanut AH2:lla, tuntui se jotenkin todella luontevalta käyttää samaa lasitetta uusissa tuotteissa (liite 3). Olisin voinut kuitenkin tutkia lasitteita enemmän ja ehkä sitä kautta olisin löytänyt paremman lasitteen käytettäväksi. Lasittamista olisi pitänyt kokeilla myös sen verran, että olisin ehtinyt huomata kuinka paksu kerros lasitetta ruiskuttamalla olisi riittävä. Nyt kun kiireen keskellä lasitin kaikki astiat kerralla, onnistuin saamaan niihin hieman liikaa lasitetta.

Lisää uskottavuutta olisin voinut saada tuotteilleni tekemällä niistä esitteet sekä hankkimalla niille pakkaukset. Yhteistyökumppanillani Sinisessä Sillassa on pakkausmahdollisuus ja he pakkaavatkin tuotteet asiakkaalle mukaan joko lahjaksi tai itselle. Tätä mahdollisuutta ei kuitenkaan jokaisessa myyntipaikassa välttämättä ole ja näin ollen pakkaus helpottaisi kuljetusta asiakkaan näkökulmasta. Esite poistaisi huonon käsityön leimaa tuotteesta ja saisi tuotteen tuntumaan enemmän designilta.

Yhteistyö yhteistyökumppanin kanssa sujui hyvin. He olivat todella tyytyväisiä tuotteisiini ja ottivat niitä ilomielin myyntiin liikkeeseensä. Vaikka kermakkoa en halunnut vielä viedä myyntiin, sen teknisten ongelmien vuoksi, suhtautuivat he siihenkin hyvin. Koska Sinisen Sillan omistajat ovat itsekin nuoria yrittäjiä käsityöalalla, he varmasti tietävät sen jos kaikki ei mene juuri suunnitelmien mukaan.

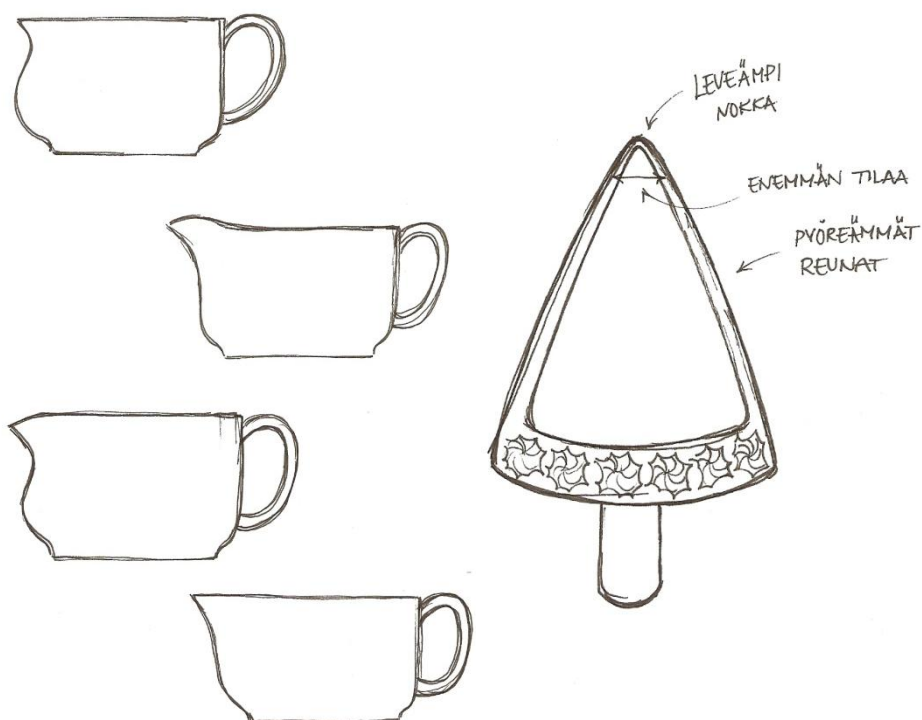
Koko projekti kasvatti minua huomasti oman alan ammattilaisuudessa. Tietämykseni projektissa käytetyistä tekniikoista lisääntyivät juuri niin kuin olin toivonutkin. Asioita oli mietittävä niin paljon itsenäisesti ja oma-aloitteisesti, että se edisti omaa kehittymistäni. Projekti sai minut myös huomamaan kuinka paljon minulla on vielä opittavaa. Keramiikanalalta löytyy varmasti aina jokin sellainen asia, mitä ei vielä osaa. Vaikka kehittymisenvaraa on, luottamus omiin kykyihini kasvoi huomattavasti.

Suurena motivaation ylläpitäjänä projektissa minulla oli koko opiskeluiden aikaisen haaveeni toteutuminen. Se, että olin vihdoinkin saamassa alkuun astiasarjaani, tuntui todella hyvältä. Tuotteideni saaminen asiakkaiden ulottuville ihan oikeaan yritykseen myyntiin, antoi minulle itsevarmuutta ajatuksessa että jonain päivänä voisin olla yrittäjä keramiikan alalla. Koska projektin aikana sai

keskittyä lähes pelkästään juuri siihen, mitä itse halusi tehdä, alkoi ajatus yrityksestäni tämänkin vuoksi tuntua hyvältä. Tulevaisuudessa suunnitelmissani on, että hankin keramiikkauunin jonain päivänä. Valmistuttuani suunnitelmissani on tulla tekemään pienimuotoisesti tuotantoa päivätyön ohella. Tähän mennessä olen saanut töilleni jo kotipaikkakunnaltakin myyntipaikan kesäksi 2012, Taideleipomo Vohvelikahvilasta.

8.4 Kermakon kehittämisideoita

Koska kermakko ei onnistunut teknisesti juuri niin kuin piti, vaatii se jatkossa vielä kehittelyä. Aikomuksena minulla on saada se vielä toimimaan ja tästä onkin hyvä jatkaa omaa työskentelyään keramiikan saralla. Tässä vaiheessa olen jo miettinyt hieman sitä, mitkä tekijät voisivat auttaa kermakon nokkaa toimimaan toivotulla tavalla. Olen käynyt paljon läpi nokkien kuvia Internetissä ja yrittänyt päätellä sen mukaan millainen nokka voisi olla toimiva, niin että se ei valuttaisi eikä tiputtaisi. Kermakon pitkien seinien koveruutta ja muodon ailahtelevuutta pyrin parantamaan jatkossa sillä, että teen kyseisiin kohtiin hieman suuremmat polttoennakot sekä valan seinämistä hieman paksummat (Piippo 2012). (kuva 58)



Kuva 58. Luonnoksia kermakon jatkokehityksestä.

KUVALUETTELO

Kuvat 1 - 8

Piispanen, P. 2009-2012. Valokuvat. Saatavissa: tekijän omat arkistot

Kuvat 9 - 11

Berg, E. 2011. Valokuvat. Saatavissa: tekijän omat arkistot

Kuvat 12 ja 14 - 21

Brotherus L.; Peutere S.; Savaloja E.; Jaakkola E.; Saikkonen V.; Salakari T.; Salo S.; Sarha K. 2005-2012. Avotakan lehtikuvat. Saatavissa: tekijän omat arkistot

Kuva 13

Arabian tuotekuva. Saatavissa: Arabian arkisto

Kuvat 22 - 58

Piispanen P. 2011-2012. Skannatut luonnoksen, valokuvat. Saatavissa: tekijän omat arkistot

Kaavio 1

Piispanen, P. 2012. Mind map. Saatavissa: tekijän omat arkistot.

Taulukot 1 - 4

Piispanen, P. 2012. Taulukot. Saatavissa: tekijän omat arkistot

AINEISTOT

Kirjalliset aineistot

- Brotherus L.; Peutere S.; Savaloja E. 2010. Avotakka Suomi-Design. Syksy 10B, 6, 23.
- Brotherus L.; Peutere S.; Savaloja E. 2010. Avotakka. Lokakuu 10. Helsinki: A-lehdet Oy, 30, 91.
- Brotherus L.; Peutere S.; Savaloja E. 2012. Avotakka. Maaliskuu 3. Helsinki: A-lehdet Oy, 99.
- Brotherus L.; Peutere S.; Savaloja E. 2011. Avotakka. Toukokuu 5. Helsinki: A-lehdet Oy, 132.
- Brotherus L.; Peutere S.; Savaloja E. 2011. Avotakka. Kesäkuu 6. Helsinki: A-lehdet Oy, 121.
- Brotherus L.; Peutere S.; Savaloja E. 2011. Avotakka. Heinäkuu 7. Helsinki: A-lehdet Oy, 28, 102.
- Brotherus L.; Savaloja E. 2011. Avotakka. Syyskuu 9. Helsinki: A-lehdet Oy.
- Brotherus L.; Jaakkola E.; Savaloja E. 2011. Avotakka design. Syyskuu. Helsinki: A-lehdet Oy.
- Brotherus L.; Jaakkola E.; Savaloja E. 2011. Avotakka. Lokakuu 10. Helsinki: A-lehdet Oy.
- Brotherus L.; Jaakkola E.; Savaloja E. 2012. Avotakka. Tammikuu 1. Helsinki: A-lehdet Oy.
- Heikkinen, T.& Huuskonen, M. 2008. *Dulcissima placenta – iki-ihana leivos* [Opinnäytetyö]. [viitattu 3.2.2012]. Saatavissa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-200906254043>
- Piispanen, P. 2011. *Jälkiruokalautasen suunnittelu ja toteutus*. [Tuotesarjan suunnittelu -kurssin raportti]. Saatavissa: Tekijän omat arkistot
- Saikkonen V.; Salakari T.; Salo S.; Sarha K. 2005. Avotakka. Helmikuu 2. Helsinki: A-lehdet Oy.

Opinnäytetyöt

- Hynninen, L. 2011. *Perehtyminen valumassojen ominaisuuksiin* [Opinnäytetyö]. [viitattu 23.2.2012]. Saatavissa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201105025565>
- Rasa, M. 2011. *Bettina ja Ben – keraamiset pienoisteokset* [Opinnäytetyö]. [viitattu 14.3.2012]. Saatavissa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201103082939>
- Rossi, S. 2011. *Violight – Uniikki lasivalaisin asiakastyönä* [Opinnäytetyö]. [viitattu 16.3.2012]. Saatavissa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2011113016510>
- Vanhala, S. 2010. *Passing by – maljakon ja sen kuvapinnan suunnittelu ja toteutus* [Opinnäytetyö]. [viitattu 11.2.2012]. Saatavissa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2010120817474>

LÄHTEET

Kirjalliset lähteet

Grönholm, K; Koivisto, K; Kumela, M;& Tamminen, M. 2005. *Pöytä koreaksi: Kattauksen ja pöytätapojen historia*. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi. Suomalaisen ruokapöydän keramiikka, 65–124.

Hortling, A. 1995. *Kivinen Maa, Suomalaisen vuolukiven ja dolomiitin käyttö keramiikka- ja lasimateriaaleissa*. Oppikirja, Yliopistopaino, 72

Hynninen, L. 2011. *Perehtyminen valumassojen ominaisuuksiin* [Opinnäytetyö]. [viitattu 23.2.2012]. Saatavissa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201105025565>

Jylhä-Vuorio, H. 2003. *Keramiikan materiaalit*. 2.painos. Nurmijärvi: Painotyö Kirjakas Ky.

Kallio, A. 2005. *Leivonnaisten helmiä vanhasta Porvoosta*. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Karjalainen, L. 2002. *Käsityöyrityksen talous*. Taito tuottamaan. Helsinki: Käsi- ja taideteollisuusliitto Taito Ry.

Lönnqvist, B. 1997. *Leivos: Tutkielma ylellisyyden muotokielestä*. Helsinki: Schildts.

Suulliset lähteet

Berg, E. Keramiikkamuotoilijaopiskelija. 2012. Suullinen tiedonanto.

Piippo, M. Keramiikan lehtori. 2011-2012. Suullinen tiedonanto.

Puttonen, J. Keramiikkamuotoilija. 2011. Suullinen tiedonanto.

Sähköiset lähteet

Ahonlaita-leivontablogi. *Ripaus täytekakkujen historiaa* [blogimerkintä]. [viitattu 20.10.2011] Saatavissa: <http://www.ahonlaita.com>

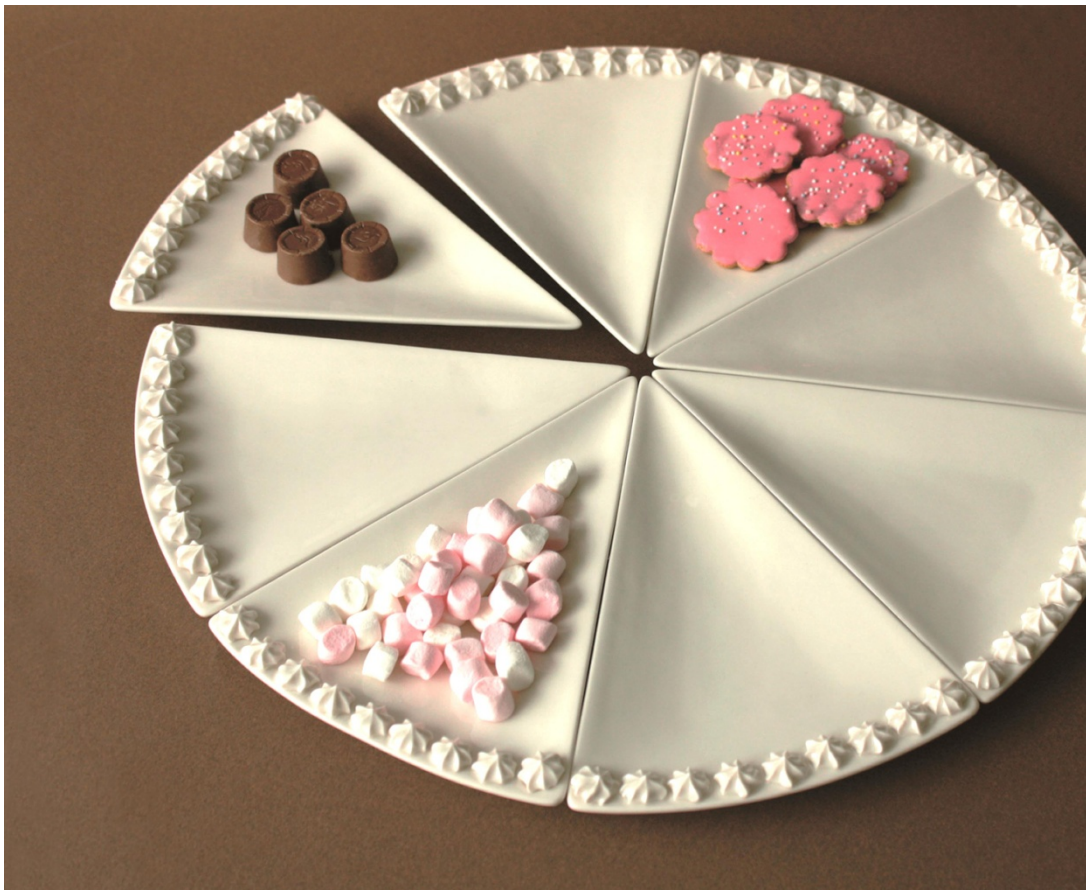
Arabian museo. *Kilta (BA)* [verkkajulkaisu]. [viitattu 13.03.2012] Saatavissa: <http://www.arabianmuseo.fi>

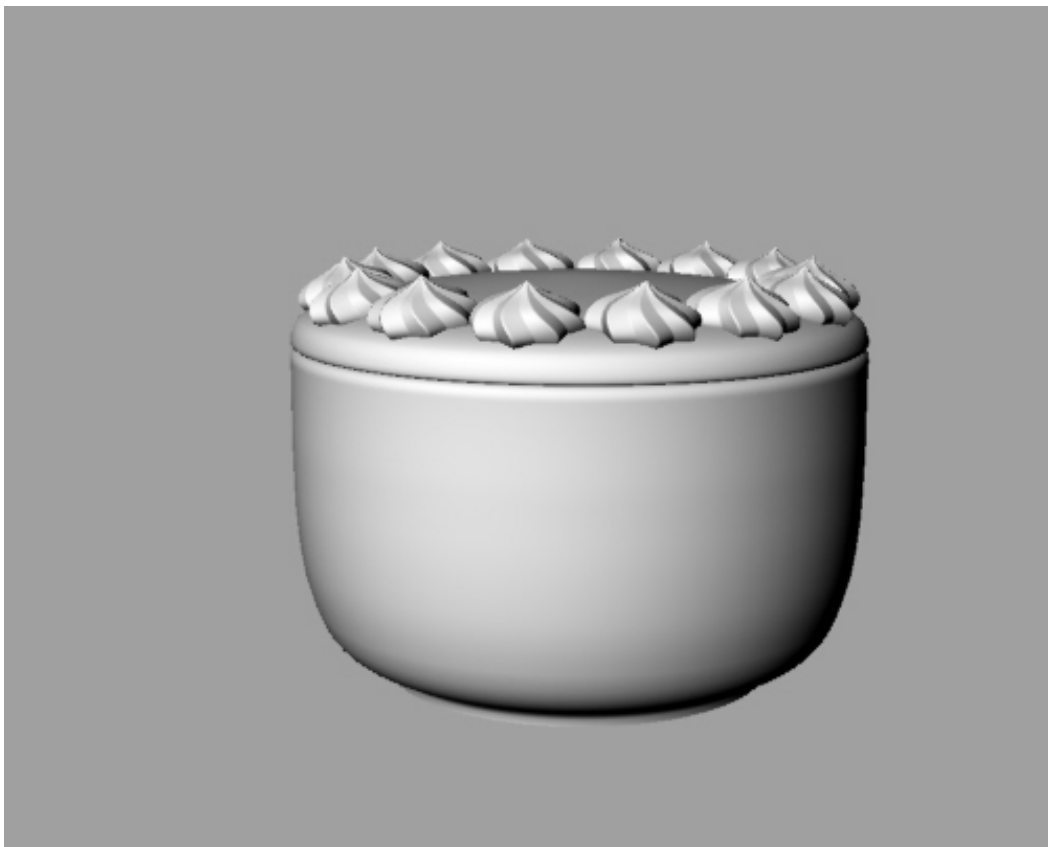
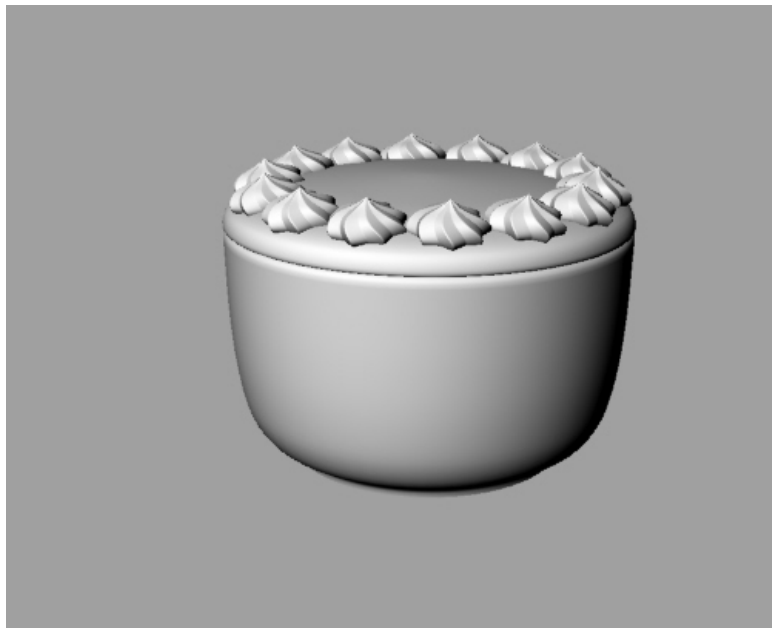
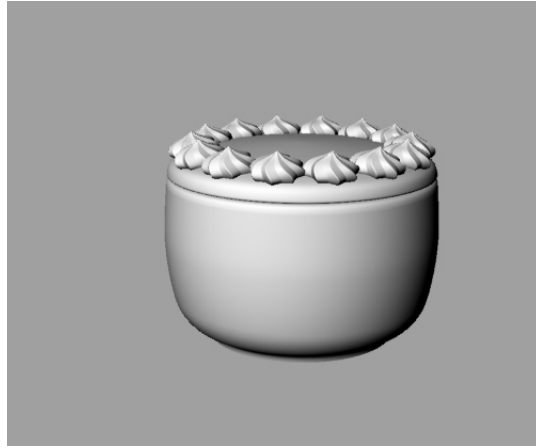
Designmuseo. *Tehtaan vaiheita* [verkkajulkaisu]. [viitattu 13.03.2012] Saatavissa: <http://arabia.kokoelma.fi>

Sinisen Silta. [yrityksen www-sivu]. [viitattu 4.11.2011] Saatavissa: <http://www.sininensilta.com>

LIITTEET

Liite 1 Siniseen Siltaan esitetyt kuvat ensimmäisen käynnin yhteydessä





Liite 3 Avotakka-lehtien kuvien käyttöluvat

Lähetin sähköpostia Avotakka-lehden päätoimittajalle ja kysyin lupaa käyttää heidän lehtensä kuvia opinnäytetyöni tutkimuksen yhteydessä. Tässä sähköposti sekä vastaus lehden päätoimittajalta.

lähettäjä: Paula Piispanen paula.piispanen@gmail.com

vastaanottaja: johanna.falck@a-lehdet.fi

aihe: Kuopion Muotoiluakatemia opiskelija täällä hei!

Hei!

Olen Paula Piispanen, Kuopion Muotoiluakatemia neljännen vuosikurssin keramiikkamuotoilija-opiskelija. Teen parhaillaan opinnäytetyötä, jonka aiheena minulla on suunnitella ja toteuttaa kaksi uutta astiaa omaan suunnitteilla olevaan pienimuotoiseen astiasarjaani. Olen suunnitellut sarjan astiat jälkiruokien tarjoiluun. Liitteestä löytyy kuva aikaisemmasta tuotteesta, jälkiruokalautasta, jonka olen tehnyt ja joka saa nyt jatkoa opinnäytetyössäni kermakolla ja sokerikolla.

Tarvitsisin kuitenkin opinnäytetyöhön tämän lisäksi vielä jonkilaista tutkivaa otetta ja pohdinkin, että tällainen voisi olla esimerkiksi sitä että seuraisin ja pohtisin miten kattaustavat ovat muuttuneet ajan kuluessa ja millaisia ne ovat tänä päivänä esimerkiksi juuri sisustuslehtien mukaan. Kuvittelin, että parhaiten tietoa saisinkin juuri esimerkiksi Avotakan kaltaisesta aikakauslehdestä, koska lehden tyyli vastaa hyvinkin paljon omia mieltymyksiä ja omaa tyyliäni. Ongelmana ovat kuitenkin tekijänoikeudet ja kysyisinkin, että saanko mahdollisesti käyttää opinnäytetyössäni Teidän lehtenne kuvia tutkimukseni yhteydessä?

Ystävällisin terveisin

Paula Piispanen



Liite

Koko kakku herkuilla.jpg

Hei Paula,

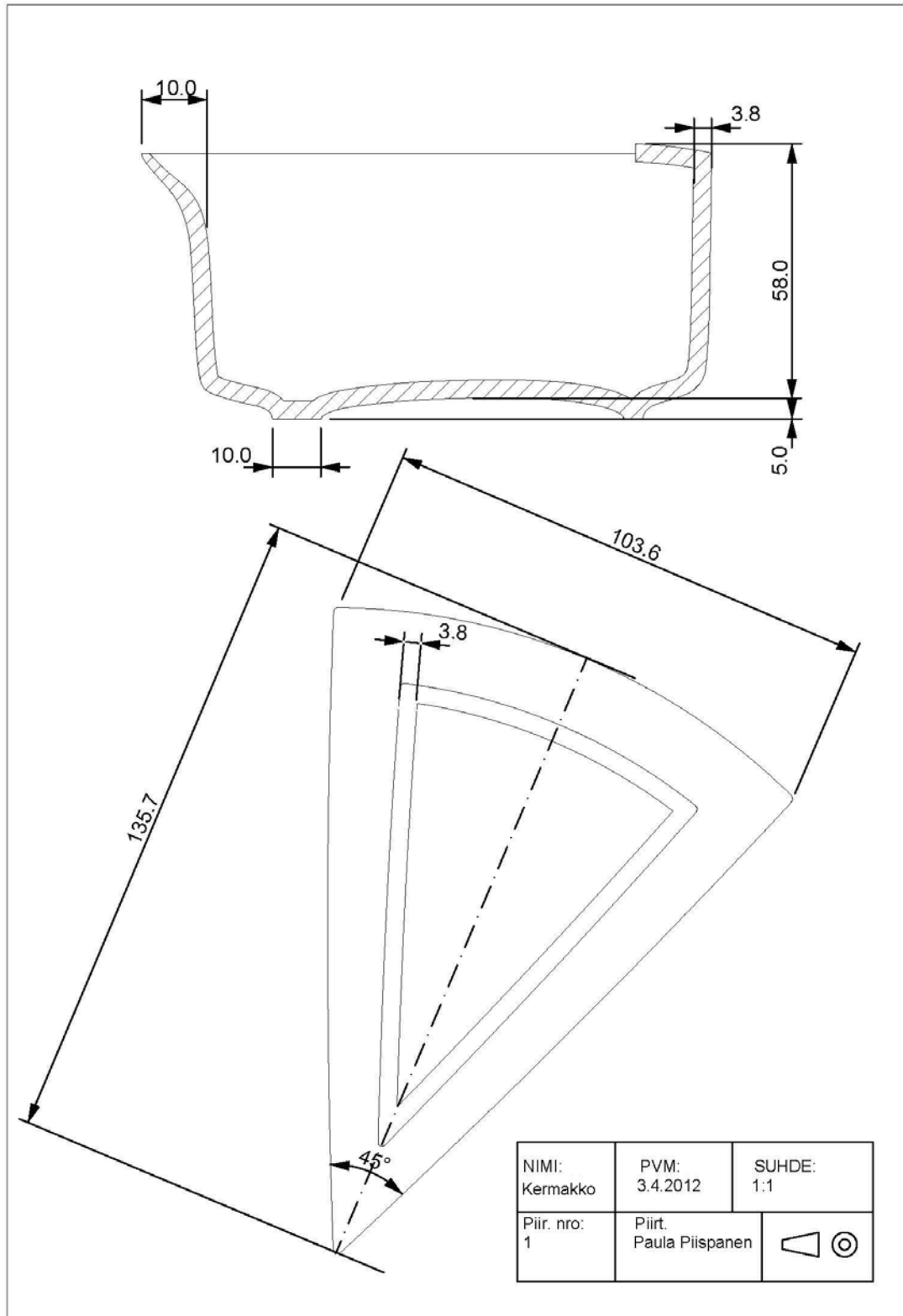
Saat käyttää kuvia, jos ne skannattu lehdestä niin, että lähde näkyy tai että skannatun kuvan yhteydessä mainitaan lehti ja sen numero.

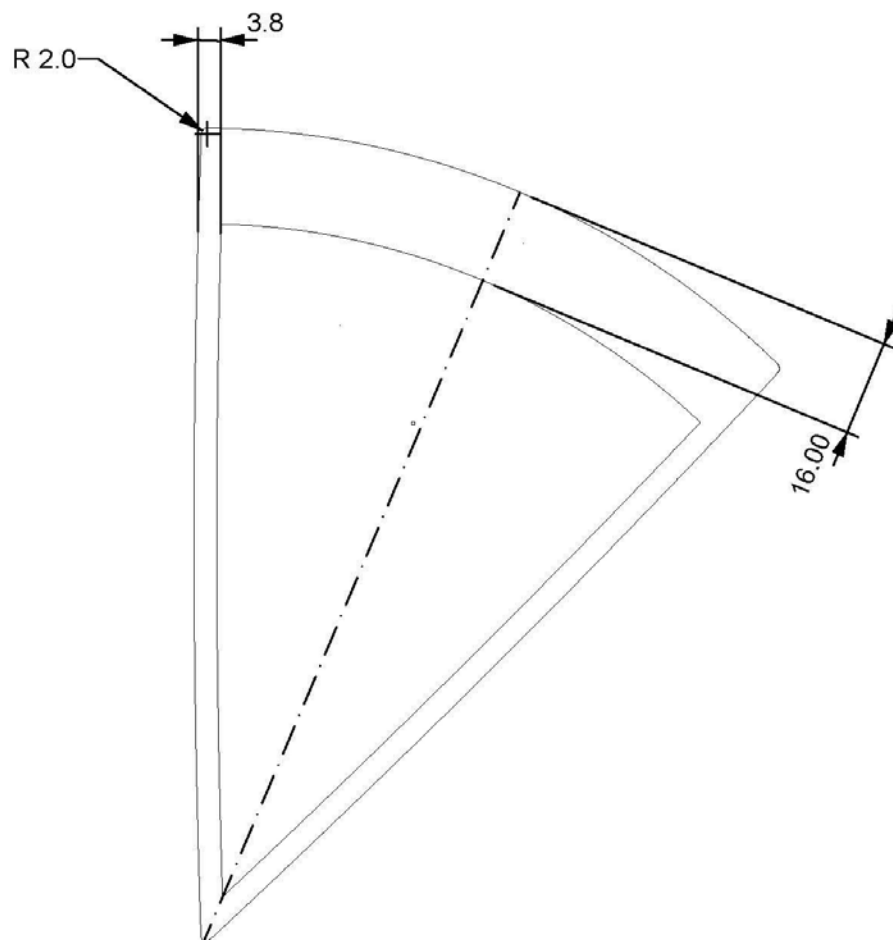
Yst. terv,
Johanna Falck

ps. Kiva vati!

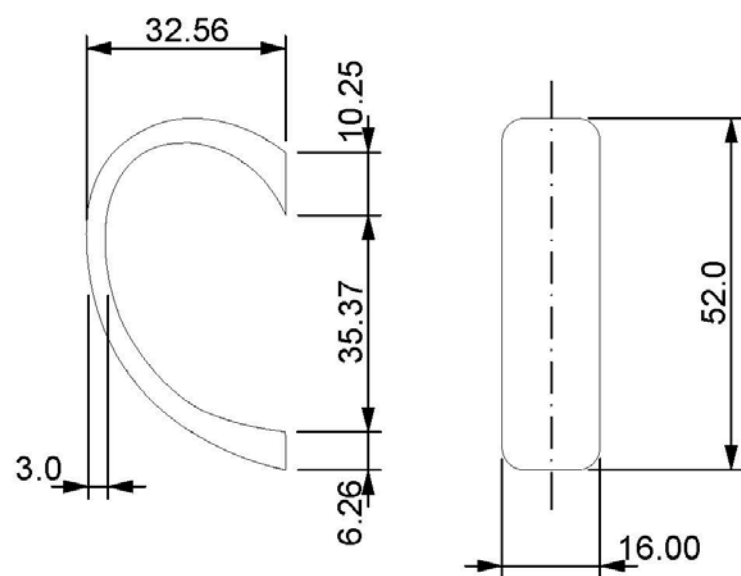
Johanna Falck
Päätoimittaja, AVOTAKKA
09 759 61535, 050 414 4535
A-lehdet Oy
(Risto Rytin tie 33, Helsinki)
00081 A-lehdet
09 759 61
www.avotakka.fi www.a-lehdet.fi

Liite 4 Kermakon, sokerikon ja korvan mittakuvapiirroksat

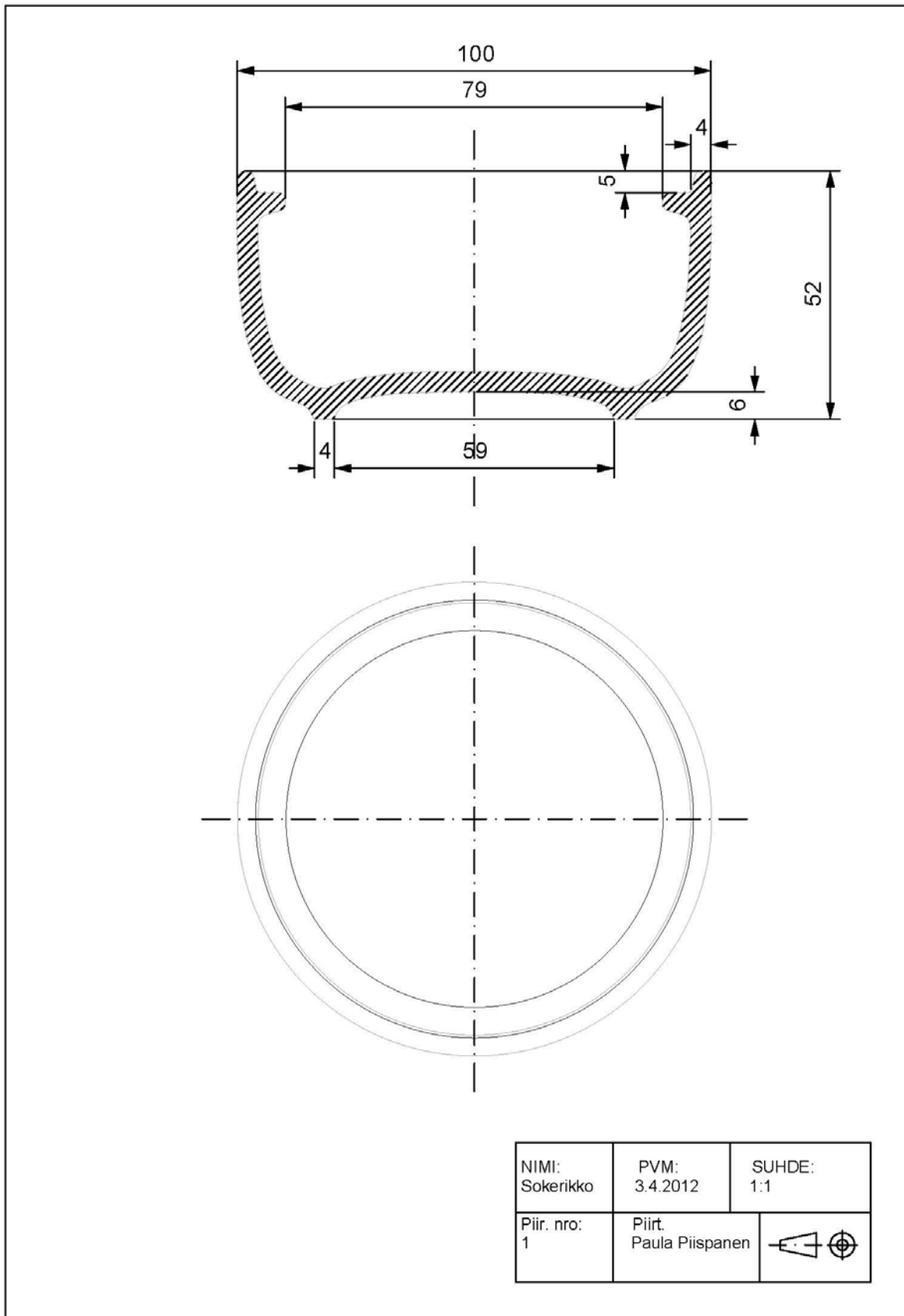


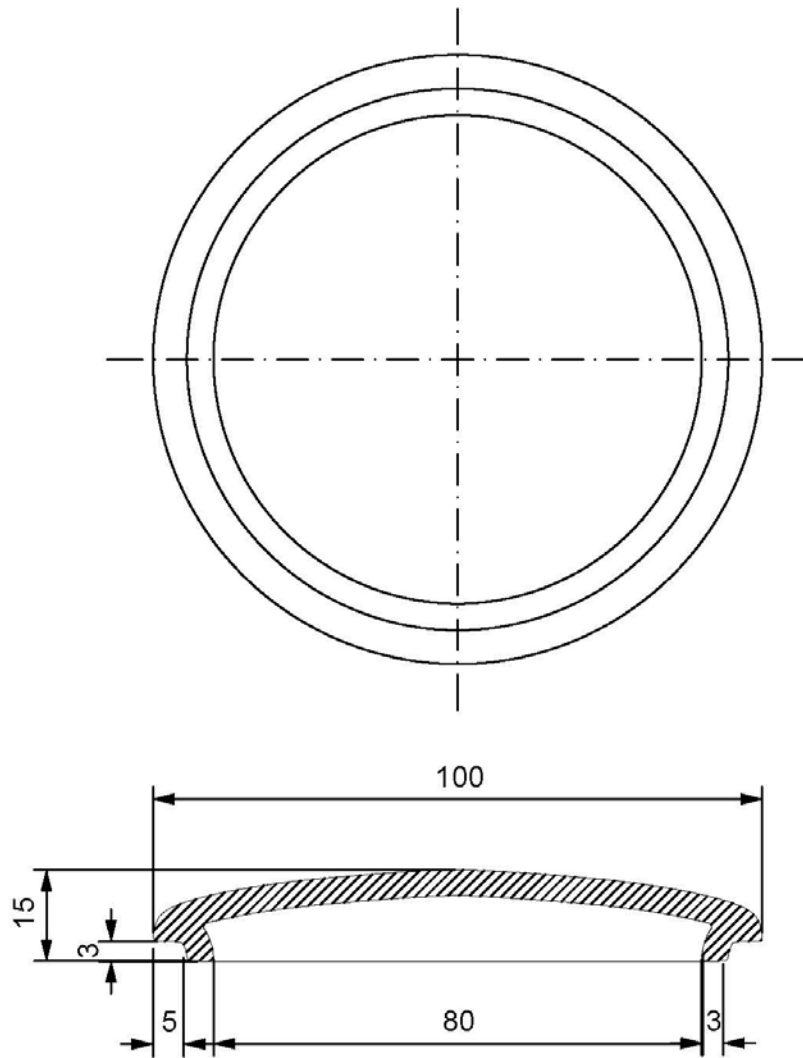


| | | |
|-------------------|---------------------------|---------------|
| NIMI: Kermakko | PVM: 3.4.2012 | SUHDE: 1:1 |
| Piir. nro: 1 | Piirt. Paula Piispanen | |



| | | |
|----------------------------|---------------------------|---------------|
| NIMI: Kermakko Korva | PVM: 3.4.2012 | SUHDE: 1:1 |
| Piir. nro: 1 | Piirt. Paula Piispanen | |





| | | |
|-----------------------------|---------------------------|---------------|
| NIMI: Sokerikko Kansi | PVM: 3.4.2012 | SUHDE: 1:1 |
| Piir. nro: 1 | Piirt. Paula Piispanen | |

Liite 5 Valumassan ja lasitteen reseptit

Valumassa

Projektissa käyttämäni J-K-valumassa on keramiikkamuotoilija Jari Puttosen valumassa. Reseptin valumassaan sain opiskelutoveriltani Emma Bergiltä, joka taasen oli saanut sen itse Jari Puttoselta. Kyseinen massa on ollut kovassa käytössä opiskelijoiden keskuudessa Kuopion Muotoiluakatemi-
an keramiikkaosastolla. Ominaisuuksiltaan massa on puoliposliini, jonka vuoksi se ei ole ihan täysin valkoista.

Taulukko 1. Projektissa käytetyn valumassa %-kaava sekä litrapaino

| Raaka-aine | % |
|---------------------------|----------|
| pallosavi (Hypas 71) | 5 |
| kalimaasälpä (FFF) | 25 |
| kaoliini (standard porc.) | 35 |
| kvartsi (FFQ) | 30 |
| molokiitti | 5 |
| | |
| dispex (natrium) | 0,17 |
| | |
| VESI | 34 |
| LITRAPAINO | 1869 g |

Lasite AH2

Lasite on kiiltävä peruslasite, joka sopii polttovälille 1240 -1250 °C. (Hortling 1995, 72)

Taulukko 2. Lasitteen AH2 resepti

| <i>Raaka-aine</i> | <i>%</i> |
|--------------------------|-----------------|
| kalimaasälpä (FFF) | 47 |
| liitu | 14 |
| dolomiitti | 6 |
| sinkkioksidi | 4 |
| kaoliini (grolleq) | 4 |
| kvartsi (FFQ) | 25 |

Liite 6 Poltto-ohjelmat

Taulukko 3. Raakapolton poltto-ohjelma

| Lämpötila°C | Nousunopeus ° C/h | Aika min |
|-------------|-------------------|----------|
| 0 -> 600 | 80 | |
| 600 -> 950 | 100 | |
| 950 -> 950 | | 10 |
| 950 -> 0 | vapaa lasku | |

Taulukko 4. Lasituspolton poltto-ohjelma

| Lämpötila°C | Nousunopeus ° C/h | Aika min |
|--------------|-------------------|----------|
| 0 -> 650 | 100 | |
| 650 -> 1250 | 150 | |
| 1250 -> 1250 | | 10 |
| 1250 -> 0 | vapaa lasku | |

Taulukko 5. Seripolton poltto-ohjelma

| Lämpötila°C | Nousunopeus ° C/h | Aika min |
|-------------|-------------------|----------|
| 0 -> 650 | 150 | |
| 650 -> 870 | 180 | |
| 870 -> 870 | | 10 |
| 870 -> 0 | vapaa lasku | |

Liite 7 Sokerikon ja kermakon hinnan laskeminen

Laskin raportissa malliksi Cream – jälkiruokalautasen hinnan. Sokerikon ja kermakon hinnat laskeaan samalla periaatteella ja ne löytyvät tästä liitteestä.

Taulukko 5. Sokerikon työvaiheisiin kuluva aika koulussa.

| Työvaihe | min / sokerikko |
|----------------------------|-----------------|
| Valaminen | 12 |
| Viimeistely | 2 |
| Polttojen ladonnat | 1 |
| Lasittaminen | 3 |
| Viimeistely polton jälkeen | 1 |
| Yhteensä | 19 |

Tuotteen hinta laskettuna yrityksen tuntipalkan sekä koulussa työvaiheisiin kuluvaan ajan mukaan (taulukko 5):

$$19 \text{ min} / 60 \text{ min} = 0,32 \text{ h}$$

$$0,32 * 49,85 \text{ €} = \underline{15,79 \text{ €}} / \text{ sokerikko}$$

Kuten jo aikaisemmin totesin, koulussa arvioidut ajat eivät ole kuitenkaan kovin päteviä yrityksen toimintaa ajatellen. Siksi laskin sokerikon hinnan myös sen mukaan, että minulla olisi yritys joka valmistaisi niitä täysipäiväisesti.

Yrityksellä olisi käytössä 20 sokerikon alaosan muottia sekä 20 sokerikon kannen muottia, joilla saataisiin viikon aikana valettua esimerkiksi kolmena valupäivänä 180 sokerikkoa kansineen. Valupäivinä valuja muoteilla tehtäisiin yhteensä kolme. $((20 * 3) * 3) = 180$) Täten kuukauden aikana sokerikkoja olisi mahdollista valaa 720 kappaletta. $(180 * 4 = 720)$

Yhteen raakapoltoon sokerikoita mahtuu 112 kappaletta. Lasituspoltoon sokerikoita mahtuu 56 kappaletta. Jos kuukauden aikana lasituspoltoja on viisi, syntyy tässä ajassa 280 sokerikkoa. $(56 * 5 = 280)$ Maksimimäärä poltoja kuukaudessa on kaksitoista. Näillä poltoilla olisi kuukauden aikana mahdollista saada aikaiseksi 672. $(56 * 12 = 672)$ Sokerikon materiaalikustannukset löytyvät alla olevasta taulukosta (taulukko 6, s. 2).

Taulukko 6. Sokerikon materiaalikustannukset.

| Materiaalit | € / sokerikko |
|-------------|---------------|
| Muotti | 0,14 € |
| Valusavi | 0,79 € |
| Lasite | 0,12 € |
| (Pakkaus) | (1,00 €) |
| Yhteensä | 1,05 € |

Taulukko 7. Hinnan muodostuminen tuotteelle.

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Tuotteita / kk | 392 kpl (7 polttoa / kk) |
| Muuttuvat kustannukset / kk | 411,60 € |
| Kiinteät kustannukset / kk | 5 400,00 € |
| Yhteensä | 5811,60 € |
| Yhden tuotteen hinta | 14,83 € |

Jälleenmyyjän asettama hinta tuotteelle saadaan kun kerrotaan tuotteen hinta kahdella. Tuotteen hinnan muodostuminen näkyy taulukosta (taulukko 7). $14,83 \text{ €} * 2 = \underline{29,65 \text{ €}}$

Hinta pyöristettynä sopivaan hintaportaaseen: 30 € tai 31 €

Hinta, jonka Siniseltä Sillalta tulen pyytämään yhdestä sokerikosta on noin 15 €.

Kermakon hinnan laskeminen

Taulukko 8. Kermakon työvaiheisiin kuluva aika koulussa.

| Työvaihe | min / sokerikko |
|----------------------------|-----------------|
| Valaminen | 19 |
| Viimeistely | 8 |
| Polttojen ladonnat | 1 |
| Lasittaminen | 3 |
| Viimeistely polton jälkeen | 1 |
| Yhteensä | 32 |

Aiemmin lasketun tuntihinnan sekä koulussa käytetyn ajan (taulukko 8) mukaan laskettu hinta, ilman materiaalikustannuksia:

$$32 \text{ min} / 60 \text{ min} = 0,53 \text{ h}$$

$$0,53 \text{ h} * 49,85 \text{ €} = \underline{26,59 \text{ €}} / \text{ kermakko}$$

Yrityksellä olisi käytössä 20 kermakon muottia. 20 muotilla saataisiin viikon aikana valettua esimerkiksi kolmena valupäivänä 180 kermakkoa. Valupäivinä valuja muoteilla tehtäisiin yhteensä kolme. $((20 * 3) * 3) = 180$ Täten kuukauden aikana kermakkoja olisi mahdollista valaa 720 kappaletta. $(180 * 4 = 720)$ Raakapoltoon kermakkoita mahtuu 126 kappaletta. Lasituspoltoon kermakkoita mahtuu saman verran kuin raakapoltoonkin eli yhdellä lasituspoltolla saadaan valmiita sokerikoita aikaiseksi 126 kappaletta. Yhden kermakon materiaalikustannukset näkyvät taulukosta yhdeksän.

Taulukko 9. Kermakon materiaalikustannukset.

| Materiaalit | € / kermakko |
|-------------|--------------|
| Muotti | 0,16 € |
| Valusavi | 0,63 € |
| Lasite | 0,13 € |
| (Pakkaus) | (1,00 €) |
| Yhteensä | 0,92 € |

Taulukko 10. Hinnan muodostuminen tuotteelle.

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Tuotteita / kk | 378 kpl (3 polttoa / kk) |
| Muuttuvat kustannukset / kk | 347,76 € |
| Kiinteät kustannukset / kk | 5 400,00 € |
| Yhteensä | 5747,76 € |
| Yhden tuotteen hinta | 15,21 € |

Jälleenmyyjän asettama hinta tuotteelle saadaan kun kerrotaan tuotteen hinta kahdella. Tuotteelle on laskettu hinta taulukossa (taulukko 10). $15,21 \text{ €} * 2 = \underline{30,41 \text{ €}}$

Hinta pyöristettynä sopivaan hintaportaaseen: 31 € tai 32 €

Hinta, jonka jälleenmyyjältä tulen pyytämään yhdestä kermakosta on noin 15-16 €. Kermakko vaatii kuitenkin vielä hieman kehittelyä ennen sen myyntiin viemistä.

Liite 8 Palaute Sinisestä Sillasta

lähettäjä: Sininen Silta info@sininensilta.com

vastaanottaja: Paula Piispanen <paula.piispanen@gmail.com>

päiväys: 29. huhtikuuta 2012 11.11

aihe: RE: Kirjallista palautetta minulle?

Hei!

Paula Piispanen tarjoiluastiat ovat saaneet hyvän vastaanoton myymälässämme, asiakkaamme kiinnittivät uuteen tuotteeseen huomiota heti niiden saavuttua. Astioiden uudentyyppistä ja veikeää ilmettä ja kuitenkin selkeää muotoilua ja värimaailmaa on kiitelty. Astioiden puhdas väri antaa myös mahdollisuuden yhdistellä niitä muiden astiastojen kanssa. Tuotteet ovat laadukkaita ja ne ovat hyvin viimeistelyjä.

Aurinkoista Vapun odottelua!

Terveisin,

Hanna & Mari

