

Veera Kuronen

Vesa Nessling

OPETUSMATERIAALIN
TUOTTAMINEN
VIDEOHAASTATTELUINA
Näkökulmana cook and chill -
menetelmä

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen


Tammikuu 2013




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>	Opinnäytetyön päivämäärä 8.1.2013		
Tekijä(t) Veera Kuronen, Vesa Nessling	Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottaminen ja johtaminen		
Nimeke Opetusmateriaalin tuottaminen videohaastatteluina, Näkökulmana cook and chill - menetelmä			
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyömme toimeksiantaja on Mikkelin ammattikorkeakoulun Matkailu ja ravitsemisalan laitos. Saimme tehtäväksi hankkia aineistoa cook and chill -menetelmän käytöstä erilaisissa ruokapalvelualan yksiköissä ympäri Suomea. Aineistonhankintamenetelmäksi valitsimme videohaastattelut. Tavoitteena oli esitellä cook and chill -menetelmän toimintaa, käyttömahdollisuuksia ja käyttöönoton seurauksia.</p> <p>Aineiston keruussa olemme käyttäneet kvalitatiivista tutkimusmenetelmää. Valitsimme haastattelupaikat ravintola-alan ammattilehdistä mielenkiintoisuuden, välimatkan ja toisistaan erottuvuuden perusteella. Tavoitteena oli tehdä videohaastatteluja, joissa haastateltava kertoo vapaasti kyseessä olevasta aiheesta. Haastattelua varten teimme asiasanarunon, josta kävi ilmi aiheet, joihin halusimme perehtyä kussakin haastattelupaikassa. Tavoitteena oli saada aikaan hyvälaatuista kuvausmateriaalia, mitä varten perehdyimme kameran käyttöön ja kuvauksen perusteisiin ennen haastatteluja.</p> <p>Teimme haastattelut kolmessa ruokapalvelualan yksikössä, jotka sijaitsivat Raumalla, Helsingissä ja Askolassa. Raumalla vierailimme Rauman kaupungin ruokapalvelussa, jossa cook and chill -menetelmä on otettu käyttöön keskitettynä. Helsingissä teimme haastattelun Seniorisäätiön Pakilakodissa, jossa käytettiin cook and chill -menetelmää soveltaen osana päivittäistä ruoanvalmistusta. Askolassa vierailimme keskuskeittiössä, joka valmistaa suuria määriä ruokaa hajautettuna cook and chill -menetelmää käyttäen.</p> <p>Toteutimme haastattelut loka-marraskuun vaihteessa ja aloimme työstää niitä julkaisua varten. Valmiit videot julkaistiin tarkoitusta varten luodulla verkkojulkaisupohjalla, johon kaikki aineisto koottiin toimivaksi kokonaisuudeksi. Verkkojulkaisupohja on tehty erillisenä projektina eikä se kuulu tähän opinnäytetyöhön. Verkkojulkaisupohjalle voi jatkossa kerätä lisää materiaalia, joka voi sisältää esim. videoita, artikkeleita tai blogimerkintöjä.</p> <p>Opinnäytetyöstämme on hyötyä restonomien opetuksessa, sillä cook and chill -menetelmä on merkittävä ilmiö ruokapalvelualalla.</p>			
Asiasanat (avainsanat) Cook & chill, verkkojulkaisut, audiovisuaalinen oppimateriaali, ammattikeittiöt			
Sivumäärä 39 s. + liitteet 5 s.	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%; border: none;">Kieli Suomi</td> <td style="width: 33%; border: none;">URN</td> </tr> </table>	Kieli Suomi	URN
Kieli Suomi	URN		
Huomautus (huomautukset liitteistä)			
Ohjaavan opettajan nimi Tiina Tuovinen	Opinnäytetyön toimeksiantaja Mikkelin ammattikorkeakoulu, Matkailun ja ravitsemisalan laitos		

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis 8.1.2013
Author(s) Veera Kuronen, Vesa Nessling		Degree programme and option Hospitality Management
Name of the bachelor's thesis Producing material for educational purposes, from the aspect of cook and chill - system		
Abstract <p>Our work subscriber was Mikkeli University of Applied Sciences, Faculty of Tourism and Nutrition. Our task was to collect information about the cook-chill system and its operation in various units of food services across Finland. The methods employed in this study were interviewing and videotaping. Our goal was to introduce the operation, usage and results of implementation of the cook-chill system.</p> <p>We have used qualitative research method in our thesis. We chose the units on the strength of interest, distance and difference between units. Our goal was to videotape interviews in which the interviewee tells informally about the subject. Interviews were based on a manuscript that we made to guide interviewees into the subjects we wanted to know more about in every unit. Our goal was to film material that had professional layout. To reach this goal we studied the basics of filming and how to use a video camera.</p> <p>We travelled to Rauma, Helsinki and Askola to videotape the interviews. We visited Food Services of Rauma, where food is prepared and distributed focusing on the use of the cook-chill system. In Helsinki we visited Seniorisäätiö Pakila, which uses the cook-chill system in addition to traditional cooking. In Askola the system was similar to Rauma except that distribution was decentralized.</p> <p>We conducted the interviews in October-November and began to work material for publication. Completed videos were published on the Internet. It's possible to add more material in blog service platform, which can include e.g. videos, articles or blog entries. Our thesis is valuable for the education of Bachelors of Hospitality Management, because the cook-chill system is a significant phenomenon in Food Services Businesses.</p>		
Subject headings, (keywords) Cook - chill, internet publication, audiovisual education material, institutional kitchen		
Pages 39 pages + 5 pages attachments	Language English	URN
Remarks, notes on appendices		
Tutor Tiina Tuovinen		Bachelor's thesis assigned by Mikkeli University of Applied Sciences, Faculty of Tourism and Nutrition

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	1
2	TYÖN TAVOITTEET JA TOIMEKSIANTAJA.....	2
	2.1 Tavoitteet.....	2
	2.2 Toimeksiantajan esittely.....	2
3	RUOKAPALVELUT JA TUOTANTOMENETELMÄT	3
	3.1 Cook and chill -menetelmä	4
	3.1.1 Lähtökohta	4
	3.1.2 Cook and chill -prosessi.....	5
	3.1.3 Edellytykset	6
4	OPINNÄYTETYÖN MENETELMÄT	6
	4.1 Tutkimusmenetelmät.....	6
	4.1.1 Tutkimusstrategia	7
	4.2 Tutkimustavoite.....	8
5	KÄSIKIRJOITUKSEN JA KUVAUKSEN PERUSTEET.....	8
	5.1 Käsikirjoittaminen.....	8
	5.2 Kameran käyttö ja kuvauksen perusteet.....	10
	5.2.1 Kameran aukko ja polttoväli.....	10
	5.2.2 Polttoväli ja syvyysterävyys ilmaisukeinona.....	11
	5.2.3 Kuvajärjestelmä	12
	5.2.4 Rajaus, sommittelu ja kompositio.....	12
	5.2.5 Suojaviivat	15
	5.3 Työn kuvaus ja työssä käytettävä laitteisto	15
6	HAASTATTELUJEN VALMISTELU.....	16
	6.1 Esituotanto.....	17
	6.2 Ohjelman rakenne	17
	6.3 Käsikirjoituksen laatiminen	18
	6.4 Haastattelupaikkojen valinta	18
	6.5 Ennakkotutkimusmateriaalin työstäminen	18
	6.5.1 Haastattelurunko	19
	6.6 Kuvausluvut.....	20
7	HAASTATTELUJEN TOTEUTTAMINEN	20

7.1	Tuotanto	20
7.2	Aikataulu	20
7.3	Ohjeita haastatteluun	21
7.4	Valmistautuminen ja haastattelutilanne	21
7.5	Kuvauspaikka	22
7.6	Haastattelujen toteutus	22
7.6.1	Rauman Ruokapalvelut	22
7.6.2	Askolan Ruokapalvelut	24
7.6.3	Seniorisäätiö Pakila	25
8	MATERIAALIN ANALYSOINTI JA KÄSITTELY	27
8.1	Jälkituotanto	27
8.1.1	Editointi	27
8.1.2	Digitaalinen epälineaarinen editointi	27
8.1.3	Aineiston analysointi	28
8.1.4	Leikkaus	28
8.1.5	Final Cut Pro X – käytetty editointiohjelma	29
8.1.6	Otsikoiden lisääminen ja käyttö	32
8.2	Aineiston käsittely	33
8.2.1	Editointi työssämme	34
8.2.2	Rauman ruokapalvelut	35
8.2.3	Askolan ruokapalvelut	35
8.2.4	Seniorisäätiö, Pakilan toimipiste	35
8.3	Julkaisu	36
9	JOHTOPÄÄTÖKSET	36
10	POHDINTA	38
	LIITE/LIITTEET	
	1 Kysymysrunko	
	2 Ohjeita haastatteluun	
	3 Kuvamateriaalinkäyttösopimus	

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön ideana on tuottaa opetusmateriaalia opetuskäyttöön Mikkelin ammattikorkeakoululle palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmaan. Työ toteutetaan videohaastatteluina. Valmiit haastattelut tullaan julkaisemaan verkkoympäristössä, joka on internetissä ja se on julkinen kaikille. Verkkoympäristöön kerätään materiaalia, joka käsittää videohaastatteluja, artikkeleja ja blogimerkintöjä. Julkaisupohjalla voi julkaista lisää materiaalia jälkepäin aihealueista, jotka ovat merkittäviä palvelujen tuottamisen ja johtamisen näkökulmasta.

Haastattelemme toimijoita, jotka ovat ottaneet käyttöön cook and chill -menetelmän. Haastateltavat ovat ruokapalvelualan esimiehiä tai johtajia. Haastattelut julkaistaan tarkoitusta varten luodulla verkkopalvelupohjalla, jonne kerätään kaikki tuotettu materiaali yhteneväksi kokonaisuudeksi. Tarkoituksena on esitellä cook and chill -menetelmän eri ulottuvuuksia. Verkkopalvelun ensisijainen kohderyhmä on Mikkelin ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijat, niin päiväopiskelijat, kuin monimuoto-opiskelijatkin.

Tämän työn tarkoituksena oli luoda valmista materiaalia luotuun verkkopalveluun (blogi, joka tehty erillisenä projektina), työssä kartoitimme, mitä tulee ottaa huomioon ja miten tulee valmistautua, kun tuotetaan verkkoon materiaalia. Työstä voidaankin koostaa hyvät ohjeet haastattelujen ja videokuvauksen toteuttamiseen. Tässä työssä olemme keskittyneet videoiden tuottamiseen ja niiden julkaisuun. Verkkopalvelupohjalle on helppo lisätä uusia blogimerkintöjä (teksti, kuva, video, linkki, ääni) esimerkiksi projektiopintoina tai opinnäytetöinä. Tällä työllä on tarkoituksena aloittaa verkkopalvelupohjan materiaalin tuottaminen. Me valitsimme haastateltaviksi sellaisia toimijoita, joihin ei pysty tekemään helposti vierailukäyntejä.

Blogi-verkkopalvelupohja (joka löytyy tällä hetkellä osoitteesta <http://restonomi.tumblr.com>) sekä videoiden otsikot ja introt on tehty erillisenä projektina, jolla haluttiin varmistaa teknisen toteutuksen laadukkuus. Tällä menettelyllä haluttiin varmistaa haastatteluiden ja kuvattavan materiaalien laatu. Blogi-verkkopalvelupohja on räätälöity työtä varten, mikä mahdollistaa helpon käytettävyy-

den sekä materiaalin löytymisen. Sivun suunnittelussa ja toteutuksessa on käytetty palvelun omaa teema-editoria sekä HTML5- ja CSS3-ohjelmointikieltä. Verkkopalvelupohjaan voi työn päätyttyä lisätä aineistoa ilman ohjelmointikielen tuntemista. Julkaistaviin videoihin tehdään valmiit introt, siirrokset ja otsikot käyttäen Applen Motion- ja FinalCutPro-ohjelmia. Materiaalin leikkaamiseen käytetään Applen FinalCutPro-ohjelmaa. Videoiden julkaisuun käytetään Video-videonjulkaisupalvelua.

Kävimme syksyllä 2011 opintomatalla Tanskassa tutustumassa innovatiivisiin ruokapalveluihin. Matkalla kuvasimme materiaalia vierailupaikoista, mutta kuvanlaadun jäädessä välttävälle tasolle, päätimme olla käyttämättä materiaalia. Videoista saadaan koostettua artikkeleita, joita voidaan myöhemmin julkaista blogi-verkkopalvelussa. Tuolta matkalta saamamme pohjatieto oli arvokasta ja syvensi tietoaamme. Ulkomailla ollaan paljon pidemmällä uusien tuotantotapojen käyttöönotossa ja soveltamisessa.

2 TYÖN TAVOITTEET JA TOIMEKSIANTAJA

2.1 Tavoitteet

Tavoitteena on tehdä opetusmateriaaliksi soveltuvia videoita. Videoilla haastatellaan henkilöitä, jotka ovat avainasemassa ruokapalveluyksiköissä, joissa hyödynnetään cook and chill -ruoanvalmistusmenetelmää. Haastateltavat toimivat ruokapalveluyksiköissä esimiehinä tai johtajina. Tavoitteena on löytää haastattelupaikoiksi toimijat, jotka antavat hyvän kuvan cook and chill -menetelmästä ja sen ulottuvuuksista ja käyttömahdollisuuksista. Etsimme paikkoja, jotka erottuvat toisistaan ruoanjakelun, laitteiden käytön, yksiköiden koon tai yritysmuodon kannalta. Haastateltaviksi pyrimme saamaan yksikön parhaimmat asiantuntijat aiheen kannalta. Tavoitteena on selvittää videolla, miten yritys toimii ja kuinka cook and chill -menetelmää käytetään siellä.

2.2 Toimeksiantajan esittely

Työmme toimeksiantaja on Mikkelin Ammattikorkeakoulun Matkailun ja ravitsemisalan laitos. Laitos tarjosi meille mahdollisuuden tehdä opinnäytetyönä opetusmateriaalia, mistä aloimme kehittää ideaa verkkojulkaisupohjasta, jonne kerätä aineistoa

esimerkiksi videoina, artikkeleina tai blogimerkintöinä. Itse verkkojulkaisupohjan tekeminen opinnäytetyönä ei olisi tarjonnut meille molemmille soveltuvaa aihetta opinnäytetyöksi, joten valitsimme aiheeksi aineiston keräämisen ja käsittelyn. Halusimme, että keräämämme aineisto kuvastaisi alan innovatiivisuutta ja sen vuoksi valitsimme aiheeksi cook and chill -menetelmän. Pyrimme myös hakemaan aineistoa varten haastattelupaikkoja, jotka sijaitsivat Mikkelistä niin pitkän matkan päässä, että opetuksessa tutustumiskäynnit niihin olisivat hankalia.

Saimme tämän aiheen opettajaltamme Tiina Tuoviselta, joka halusi videomateriaalia opetuksen tueksi. Aluksi meillä oli ajatuksena tehdä haastatteluja innovatiivisista toimijoista alalla. Huomattuamme, että innovatiiviset ruokapalvelut oli liian laaja käsite ja yhdistäviä tekijöitä oli vaikea löytää, jotta lopputulos olisi ollut eheä, rajasimme aihetta. Valitsimme rajaukseksi cook and chill- tuotantomenetelmän, koska se on lisääntyvä tuotantomenetelmä, joka vaikuttaa ruokatuotannon kaikkiin osa-alueisiin.

3 RUOKAPALVELUT JA TUOTANTOMENETELMÄT

Ruokatuotannon päätoiminnot eli prosessit ammattikeittiöissä ovat ruoan kypsennys, jakelu, astianpesu ja kylmäsäilytys. Eri keittiötyyppejä ovat valmistus-, kuumennus-, ja jakelukeittiö. Valmistuskeittiössä valmistetaan ruoka raaka-aineiden käsittelystä valmiiseen tuotteeseen. Nykyään suurin osa ruoanvalmistukseen käytettävät raaka-aineista ovat valmiiksi käsiteltyjä, mikä nopeuttaa valmistusta sekä lisää hygieenisyyttä, kun keittiössä ei enää käsitellä esim. multaisia vihanneksia. Valmistuskeittiö voi olla myös keskuskeittiö (nykyään yleistynyt nimitys tuotantokeittiö), josta ruoka toimitetaan toisiin keittiöihin. Kuumennuskeittiössä kuumennetaan valmistuskeittiön valmistamat ruokat tai ruokateollisuuden valmistamia eineksiä ja pakasteita. Kuumennuskeittiössä voidaan valmistaa myös lisäkkeitä tai muita ateriaan kuuluvia komponentteja. Jakelukeittiössä, eli palvelukeittiössä, jaetaan valmistuskeittiöltä toimitettu ruoka. Ruokahuoltojärjestelmistä perinteisin on cook-serve -järjestelmä, jossa ruoka valmistuksen jälkeen syödään välittömästi. Ammattikeittiöissä eniten käytetty ruokahuoltojärjestelmä on cook-hold -järjestelmä, jossa ruoka kypsennyksen jälkeen laitetaan lämpösäilytykseen kuljetuksen ja tarjoilun ajaksi kunnes se syödään. Cook-chill -järjestelmä, josta kerromme tarkemmin seuraavassa kappaleessa, on yleistynyt viime

vuosina. Einesten ja puolivalmisteiden käyttö on osa cook and chill –menetelmää. (Taskinen 2003, 36-37.)

3.1 Cook and chill -menetelmä

Suomessa innovatiiviset ruokapalvelut ovat vielä suhteellisen uusi käsite alan toimijoille käytännössä. Muualla Euroopassa ja Yhdysvalloissa ala on mennyt eteenpäin tehokkuusajattelusta, mikä Suomessa vallitsee, ja etsinyt keinoja toteuttaa paremmin yksilöllistä palvelua myös julkisissa ruokapalveluissa (Polvinen ym. 1993, 12). Lampikosken ja Korpelaisen mukaan (1997, 33) esimiehen tehtävät ovat muuttuneet jälkiteollisessa tietoyhteiskunnassa. Maailman ja markkinoiden muuttuessa teknologian voimakas kehittyminen, lisääntyneet tehokkuus- ja kannattavuuspaineet sekä toimintarytmin nopeutuminen lisäävät haasteita yrityksille.

3.1.1 Lähtökohta

Suomessa kunnat järjestävät suurimman osan koulujen, sairaaloiden ja vanhuspalveluiden ruokailusta sekä työpaikka- ja päiväkotiruokailusta. Kuntien tulee myös järjestää toimintansa niin, että kustannukset jäävät mahdollisimman vähäisiksi. Ruokapalveluista syntyy jatkuvasti kustannuksia ja ruokapalveluita kehittämällä pyritään pitämään kuntien taloudet kohtuullisissa lukemissa. Cook and chill -menetelmän on todettu tuovan säästöjä mm. kuljetus- ja henkilöstökustannuksissa. (Polvinen ym. 1993, 11.)

Nyyssösen mukaan (2009, 20-22) ruoan kuumana kuljettaminen valitaan siksi, että se on investoinneiltaan edullista etenkin keskitetyssä jakelussa, silloin kun kuljetusmatkat ovat lyhyitä, ruokamäärät kohtuullisen suuria ja kuljetuskalusto asianmukainen. Usein näin ei kuitenkaan ole ja siksi toiminnan muuttaminen on suositeltavaa. Cook and chill – menetelmä kasvattaa todennäköisesti hiilijalanjälkeä, mutta on kuljetusten turvallisuuden ja edullisuuden kannalta parempi vaihtoehto, kun ruokamäärät ovat suhteellisen pieniä.

Suurimmassa osassa kuntia ruokapalvelut ovat aikaisemmin järjestetty omavalmistuseriaatteella, joten lähes jokaisessa ruokailuyksikössä on ollut oma valmistuskeittiö.

Osassa kuntia ruokapalvelut on järjestetty keskuskeittiöjärjestelmällä, joka vaatii toimiakseen jakelukeittiöverkoston.(Polvinen ym. 1993, 11.) Pääkkölä kertoo opinnäyte-työssään (2010, 8), että Seppälän (2008) mukaan tavoitteena on maksimoida laitteiden käyttö ja tuottaa ruoka mahdollisimman kustannustehokkaasti. Säilyvyysajan pidentyminen sekä henkilöstön tehokas käyttö pienentävät kustannuksia cook and chill –menetelmässä. Menetelmä on edullinen etenkin silloin, kun ruokapalvelujen tarjoajalla on paljon erillisiä jakeluyksiköitä, erityisesti ammattikeittiöissä, joissa tarjotaan useita aterioita päivässä ja viikonloppuisin (Polvinen ym. 1993, 38).

Euroopassa ja Pohjois-Amerikassa on levinnyt perinteisistä valmistuskeittiö- ja keskuskeittiöjärjestelmistä poikkeavia ruoanvalmistusmenetelmiä, jotka perustuvat kypsennys-jäähdytys-menetelmään. Menetelmiä on useita, mutta etenkin cook and chill -menetelmän, joka tunnetaan myös perinteisenä kypsennys-jäähdytys-menetelmänä, on todettu soveltuvan suomalaiseen ruoanvalmistukseen. (Polvinen ym. 1993, 12.) Pääkkölän mukaan (2010, 8) Dammert (2010) arvelee syyn kylmäkuljetusten suosioon muualla maailmassa olevan maksullinen koulu- ja päiväkotiruokailu, jolloin maksava asiakas on yksittäinen henkilö, minkä seurauksena toimintoja on jouduttu tehostamaan, kun taas Suomessa laskun maksaa yhteiskunta.

3.1.2 Cook and chill -prosessi

Tämä luku perustuu Food Safety Authority of Ireland julkaiseman Guidance Note nro. 15:een (2006, 5-13), joka käsittelee cook and chill –menetelmää ruokapalvelusektorilla. Cook and chill -menetelmällä tarkoitetaan prosessia, jossa ruoka kypsennyksen jälkeen jäähdytetään hallitusti. Toimintatapa on ollut käytössä jo 1950-luvulta asti, mutta siitä on tullut varteenotettava vaihtoehto ruokapalveluille nykyteknologian ansiosta ja ruokapaikkojen koon ja määrän kasvun vaatimuksesta. Cook and chill -menetelmä vaatii jatkuvaa lämpötilojen seuranta ja hygieenisiä toimintatapoja noudattaen HACCP -järjestelmää (Hazard Analysis and Critical Control Point). Ohjeistuksen mukaan ruoan kypsentyminen aloitetaan heti esivalmistelujen jälkeen. Ruokaa kypsennetään kunnes ruoan sisälämpötila paksuimmassa kohdassa on saavuttanut vähintään +70 °C kahdeksi minuutiksi. Jäähdyttämisen tulee alkaa korkeintaan puolen tunnin sisällä kypsennyksestä. Ruoka pitää jäähdyttää vähintään +3 °C 150 minuutissa, sisältäen ajan, joka on käytetty tarpeen mukaisesti kypsennyksen jälkeen jäähdy-

tyksen esivalmisteluihin. Mitä vähemmän aikaa ruoan jäähdyttämiseen käytetään ja mitä alhaisempi lämpötila saavutetaan, sitä pidempi on ruoan säilyvyys. Jäähdytyksen jälkeen ruoan säilytyslämpötilan tulee pysyä vähintään +3 °C:ssa etenkin, jos ruokaa on tarkoitus säilyttää viisi päivää.

3.1.3 Edellytykset

Cook and chill -tuotantotavan käyttöönotto vaatii riittävää ennakkosuunnittelua (Guidance Note 2006, 2). Guidance Note nro. 15:n (2006, 3) mukaan on myös varmistettava, että seuraavat ruokaturvallisuuden osatekijät huomioidaan:

1. Raaka-aineiden hyvä mikrobiologinen laatu ja jäljitettävyys hyväksytyihin tuottajiin. Varastointiolosuhteiden, sisältäen ajan- ja lämpötilanseurannan kaikissa raaka-aineissa, tulee olla tarkkailtu ja mitattu.
2. Kypsennyksen tulee varmistaa olemassa olevien patogeenisten mikro-organismien vegetatiivisten vaiheiden tuhoutuminen
3. Kypsentämistä tulee seurata kontrolloitu jäähdytys mikro-organismien kasvun kontrolloimiseksi
4. Ristikontaminaatiota tulee välttää kaikissa vaiheissa, etenkin raaka- ja kypsän ruoan välillä
5. Mikrobiologinen turvallisuus tulee varmistaa varastoinnin ja jakelun ajan
6. Mikrobiologinen turvallisuus tulee varmistaa uudelleen lämmityksen ja tarjoilun ajan
7. HACCP sisältyy ruuan turvallisuuden hallintajärjestelmään.

4 OPINNÄYTETYÖN MENETELMÄT

4.1 Tutkimusmenetelmät

Tutkimuksessa olemassa olevien menetelmien tunteminen ja soveltamiskyky on keskeisessä asemassa. ”Tutkimusta ohjaa yleensä se, minkälaista tietoa etsitään ja keneltä tai mistä sitä etsitään” (Hirsjärvi 2009, 184). Valitsimme tutkimusmenetelmäksi haastattelun, koska halusimme tuottaa sekä tietoa että kuvamateriaalia cook and chill -

menetelmästä. Halusimme myös osoittaa, että restonomiopiskelijatkin voivat tuottaa audiovisuaalista materiaalia ja yhdistellä erilaisia menetelmiä opinnäytetöissään. Videohaastattelu on tutkimusmenetelmänä haastava aloittelijoille, mutta valitsimme sen siitä huolimatta, että se vaatii valtavasti uuden tiedon ja taidon omaksumista. Katsoimme sen olevan paras keino tuottaa sellaista materiaalia, jota halusimme julkaista opetusmateriaalina.

Työ on toiminnallinen opinnäytetyö ja se toteutetaan haastattelemalla cook and chill -menetelmää hyödyntävien ruokapalveluyksiköiden esimiehiä ja aihealueen parhaita asiantuntijoita. Haastattelut kuvataan ja niistä kootaan opetusmateriaaliksi soveltuvaa aineistoa. Haastattelut tehdään ko. ruokapalveluyksikössä paikan päällä. Haastattelijien yhteydessä otetaan myös yleiskuvaa toimipisteen tiloista ja cook and chill -menetelmän käytöstä.

Haastatteluja varten tehdään haastattelurunko, johon haastattelu pohjautuu. Haastatteluvasta riippuu, mitkä asiat ovat kyseisen yksikön kohdalla huomioitavia asioita. Videohaastatteluun kuuluu videon esituentanto-, tuotanto- ja jälkituotantovaiheet, joista kukin vaatii oman osuutensa valmisteluista. Lopulliset tuotokset julkaistaan tarkoitusta varten luodulla verkkojulkaisupohjalla.

4.1.1 Tutkimusstrategia

Työn tutkimusstrategia on tapaustutkimus, joka sisältää yksityiskohtaista, intensiivistä tietoa yksittäisestä tapauksesta tai pienestä joukosta toisiinsa suhteessa olevia tapauksia. Tutkimus on kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus, joka suosii ihmisiä tiedonkeruun välineenä ja käyttää laadullisia metodeja aineiston hankinnassa. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa kohdejoukko valitaan tarkoituksen mukaisesti ja tutkimussuunnitelma muotoutuu tutkimuksen edetessä olosuhteiden mukaisesti. Tapaukset käsitellään ainutlaatuisina ja aineisto tulkitaan sen mukaisesti. (Hirsjärvi 2009, 191-192.)

Hirsjärven mukaan (2009, 205-206) kvalitatiivisessa tutkimuksessa haastattelu on päämenetelmä. Sen etu muihin tiedonkeruun menetelmiin verrattuna on se, että siinä voi säädellä aineiston keruuta tilanteen edellyttämällä tavalla vastaajia myötäillen. Tutkijoiden käyttämät perustelut haastattelumenetelmän valintaan vaihtelevat filosofisista

lähtökohdista konkreettisiin seikkoihin. Haastattelujen teko vaatii aikaa, huolellista suunnittelua ja kouluttautumista haastattelijan rooliin ja tehtäviin. Haastatteluun sisältyy myös useita virhelähteitä, jotka aiheutuvat niin haastattelijasta kuin haastateltavastakin sekä itse haastattelutilanteesta. Haastattelun luotettavuuteen saattaa vaikuttaa heikentävästi se, että haastateltava haluaa antaa sosiaalisesti suotavia vastauksia.

4.2 Tutkimustavoite

Lähdimme tekemään tätä työtä, koska aiheesta ei ole kovinkaan paljon saatavilla kirjallista tietoa. Tähänkin työhön etsimme tietoa opinnäytetöistä sekä lehdistä. Painettuja teoksia ei aiheesta ole paljoa kirjoitettu, ainakaan viime vuosina. Cook and Chill –menetelmästä löytyy hyvin vähän tietoa, mutta monesta lähteestä. Halusimme tehdä opiskelijoille selkeän ja helposti omaksuttavan tietolähteen. Videohaastattelut valitsimme, koska näemme sen olevan nykyaikaa ja audiovisuaalisen materiaalin on todettu helpottavan asioiden omaksumista.

5 KÄSIKIRJOITUKSEN JA KUVAUKSEN PERUSTEET

5.1 Käsikirjoittaminen

Käsikirjoitusta tarvitaan, jotta ohjelmaan saadaan haluttu rakenne ja oikeanlainen sisältö. Hyvä käsikirjoitus on koko tuotannon selkäranka. Käsikirjoitus helpottaa ja nopeuttaa kuvaus- ja editointivaiheessa. Ongelmien ratkaiseminen jo käsikirjoitusvaiheessa tuo säästöjä. Muutokset kuvausaikana ovat huomattavasti kalliimpia ja joissakin tilanteissa mahdottomia.

Käsikirjoituksen tekeminen on monivaiheista, sillä alkuperäinen idea muuttuu matkan varrella. Käsikirjoituksen tekeminen auttaa jäsentämään, kehittämään ajatuksia sekä muokkaamaan niitä paremmiksi. Käsikirjoitusta voitaisiin pitää eräänlaisena testialustana ideoille.

Tärkeintä ohjelman (videon) tekemiselle on syy. Miksi ohjelma tehdään, kenelle, missä ja milloin? Onko tuotettavan ohjelman tarkoitus tiedottaa, markkinoida, opettaa,

kertoa yhteisöstä tai yrityksestä, viihdyttää vai antaa ajattelun aihetta? Onko käytettävä media tarkoitukselle oikea? Miten ohjelma jaetaan; verkossa, televisiossa vai teattereissa? Onko tarkoitus saavuttaa massayleisö vai tarkasti rajattu kohderyhmä? Onko ohjelma vuorovaikutteinen? Esittelyvideo on yleensä osa laajempaa kampanjaa. (Aaltonen 2002, 12-13)

Tekijän tulee miettiä, miksi hän haluaa tehdä ohjelman ja mitä hän haluaa kertoa yleisölleen. Minkälaisia tavoitteita tekijä asettaa omalle ohjelmalleen? Asetetaanko tavoitteeksi välittää tietoa, muuttaa asenteita tai käyttäytymistä? Tavoitteita voi olla useita. Tehokkainta on käyttää yhtä tai korkeintaan kahta. Jos tavoitteita on liikaa, voi ohjelmasta tulla sekava eikä se välttämättä tavoita haluttua kohderyhmää. Tärkeintä ohjelman tekemisessä on keskittyä olennaiseen. (Aaltonen 2002, 12-13.)

Käsikirjoitusta laadittaessa on otettava myös huomioon, etteivät ohjelmat ole ikuisia. Suunniteltaessa onkin selvítettävä, kuinka pitkäikäisestä ohjelmasta on kysymys. Esittelyvideot vanhenevat vuodessa nopeasti: organisaatiot ovat vaihtuneet, haastatellut työntekijät ovat edenneet yrityksessä, lähteneet ja uusia on palkattu. Yrityksen toimintastrategiat ovat muuttuneet. Jos tiedetään, että ohjelmaa tullaan käyttämään useampia vuosia, on hyvä ottaa tämä jo käsikirjoitusvaiheessa huomioon. Tällöin on hyvä jättää pois ajankohtaiset vitsit tai sutkautukset sekä välttää muodissa olevia sanontoja tai sanoja. (Aaltonen 2002, 11-21.)

Tilaja eli asiakas on tärkein taho käsikirjoittajan sekä ohjaajan perehdyttämisessä yrityksen, järjestön tai yleensä organisaation ajatusmaailmaan ja filosofiaan (Aaltonen 2002, 22). Käsikirjoituksen tekijän on hyvä tutustua yritykseen, henkilöstöön sekä tiloihin, pitää silmät auki ja ottaa ylös muistiinpanoja. Kaikki koettu, suora ja epäsuora informaatio voi olla käyttökelpoista. (Aaltonen 2002, 24-25.)

Ohjelman sisältö tulee rajata, jotta se pysyy eheänä ja helposti ymmärrettävänä. Ohjelmalla tulee olla hyvin rajattu aihe, tavoite ja sanoma. Hyvä keino rajata aihetta on typistää se päälauseeseen, joka kertoo ohjelmasta olennaisen. Esittelyvideossa päälauseen pohjana on yrityksen liikeidea tai –filosofia. Se kertoo tuotteesta tai palvelusta, josta ohjelma tehdään. Ohjelman tarkoitus on todistaa lauseen paikkansapitävyys. Pää-

lausetta kutsutaan myös premissiksi. Se on väite, joka on yksinkertaisen selkeä ja provosoi kannanottoihin. (Aaltonen 2002, 38-39.)

5.2 Kameran käyttö ja kuvauksen perusteet

Tekninen toteutus on työssämme olennainen osa kokonaisuutta. Pyrimme tekemään mahdollisimman yksinkertaisen ja selkeän kokonaisuuden. Kameran käyttö ja kuvauksen perusteet on tärkeä tietää, jotta pääsee haluttuun lopputulokseen. Tekninen toteutus opetusmateriaalissa on tärkeässä osassa selkeyden kannalta. Kuvan on oltava neutraali, jotta se ei vie huomiota kerrottavasta asiasta. Osaavalla kuvaamisella voidaan myös johdatella katsojaa kiinnittämään huomiota haluttuihin asioihin tai yksityiskohtiin.

5.2.1 Kameran aukko ja polttoväli

Kameran osaava käyttö on yhtä tärkeää kuin rajaus, sommittelu ja kompositio. Tuntemalla kameran ominaisuudet ja optiikan saadaan enemmän ilmaisullista voimaa videoon. Tärkein kameratekninen ilmaisukeino on polttovälit. ”Polttoväli on periaatteessa se etäisyys linssin tasosta, jossa äärettömästä tulevat valonsäteet kohtaavat linssin takana. Käytännössä polttoväli kertoo, minkä kokoinen kuvakulma kuvautuu objektivin takaiselle kennolle” (Rinne 2009, 92). Objektiveja on saatava kiinteänä ja säädettävänä ns. Zoom-objekteina. Polttoväliä kasvattamalla saadaan kuvaan kauempanakin oleva kohde, päinvastoin taas mahdollisimman laaja kuva.

Mitä suurempi on polttoväli, sitä enemmän tarvitaan valoa kennolle. Objektiiivissa oleva himmennin säätää kennolle pääsevän valon määrän. Polttoväliä kuvataan millimetreissä (mm) ja himmentimen aukkoa aukkoluvulla, joka on riippuvainen objektiiivista ja sen valovoimaisuudesta. Pieni aukko kuvataan objektin suurimmalla numerolla ja suurin aukko pienimmällä numerolla. Esimerkiksi aurinkoisella säällä voidaan kuvata 200 mm polttovälin objektilla pienellä aukolla, jolloin kuvasta tulee terävä reunoista asti, jolloin syvyysterävyys on pidempi. Kuvattaessa suurella aukolla (pienellä aukkoluvulla) syvyysterävyys lyhenee ja kohteen taustasta tulee sumea. (Rinne 2009, 90-109.)

5.2.2 Polttoväli ja syvyysterävyys ilmaisukeinona

Polttoväli ja aukko vaikuttavat syvyysterävyyteen. Polttoväli vaikuttaa myös siihen, kuinka laajalta alalta objektiivi heijastaa kennolle kuvan. Mitä pienempi polttoväli on, sitä laajemmalla alueella objekti piirtää kuvan. Tämä on erittäin käyttökelpoinen, kun kuvaan halutaan mahdollisimman paljon kohteita, esimerkiksi ryhmäkuvaan on helppompaa sommitella kaikki kuvaan. Lyhyen polttovälin objekteilla on myös omat huonot puolensa johtuen optiikasta, joka venyttää kuvan reuna-alueita. Lyhyt kuvausetäisyys myös muuttaa perspektiiviä, kuvassa esiintyvä ympyrä näkyy kuvassa soikeana. Kuvaaajan on helppo kuvata ottaessa suunnitella kuva niin, ettei kuvan reuna-alueilla esiinny mitään häiritsevää. Kasvot on hyvä sijoittaa kuvan keskelle, jotta ne eivät vääristy.

Suurella polttovälillä kuvaaminen tuo kohteet lähemmäksi. Nämä ns. tele-objektiivit mahdollistavat yksityiskohtien tallentamisen sekä ovat erinomaisia muotokuvaobjektiiveja. Teleobjektiivit lyhentävät kohteiden keskinäisiä etäisyyksiä ja näin ollen latistavat kuvassa olevia kohteita. Tämä johtuu kuvausetäisyyden kasvamisesta. Kohteilla on luonnostaan kokoero. Jos lähin kohde on metrin päässä ja kauempi viiden metrin päässä, kuvassa kohteet näyttävät olevan lähempänä toisiaan vaikka todellisuudessa ovatkin kauempana toisistaan. (Korvenoja 2004, 101.)

Teleobjektiivin kapeampi kuvakulma (polttoväli) ja lyhyempi syvyysterävyys tekevät henkilökuvista miellyttävämpiä. Kuvassa esiintyvä ihminen erottuu paremmin taustasta (lyhyempi syvyysterävyys, tausta on sumeampi) sekä korostaa kuvattavan henkilön silmiä ja kasvojen piirteitä. (Rinne 2009, 98-99.)

Polttovälin valinta vaikuttaa tilantuntuun sekä perspektiiviin. Mitä laajemmalla kulmalla kuvataan, sitä tärkeämmäksi tulee tausta. Tämä johtuu laajenevasta syvyysterävyydestä. Laajakulmaan sisältyy enemmän tilaa myös pystysuunnassa, joka pitää ottaa huomioon kuvan sommittelua tehtäessä. Oikean polttovälin valitseminen vaikuttaa paljon kuvan sommitteluun sekä kompositioon. Laajakulmalla ottaessa kuvaan mahtuu enemmän kuin suurella polttovälillä otettuun kuvaan. Laajakulmalla kuvaan muodostuu enemmän kokonaisuuksia sekä kohteiden etäisyydet korostuvat. Pitkällä polt-

tovälillä kuvattaessa kohde tulee lähemmäs ja kuvasta häviää syvyysvaikutelma. ”Laajakulma liioittelee kokoeroja ja etäisyyksiä, teleobjektiivin tasaa niitä. Myös syvyysterävyys lyhenee pitkällä polttovälillä kuvattaessa. (Korvenoja 2004, 98-99,146-148.)

5.2.3 Kuvajärjestelmä

Seuraavassa käydään läpi kuvakokoja ja rajaamista sekä sommittelun perussääntöjä. Tv-työssä määritellään kuvien käyttö ns. kahdeksan kuvan järjestelmällä. Järjestelmä helpottaa työtä, ja toimii komentokielenä ohjaajan ja kuvaajan välillä. Vakiintuneella kuvajärjestelmällä pystytään myös etukäteen suunnittelemaan kuvausten kulkua. Kuvajärjestelmän kuvat ja niiden lyhenteen tiiviimmästä kuvasta laajimpaan:

Erikoislähikuva = ELK

Lähikuva = LK

Puolilähikuva = PLK

Suuri puolikuva = SPK

Kokokuva = KK

Suuri kokokuva = SKK

Yleiskuva = YK

Kuvajärjestelmä helpottaa itse kuvausta ja sisältää tiettyjä sommittelun perusperiaatteita. Kuvat rajataan niin, ettei mikään kuvakoko rajaudu ihmiskehon luonnollisista taitekohdista, polvista, lantiosta tai kyynärpäiden nivelten kohdalta. Kuvajärjestelmä perustuu ihmiseen mittakaavaan. Kuvajärjestelmää ei aina pysty orjallisesti noudattamaan varsinkaan sellaisessa tilanteessa, jossa kuvassa kohde on tärkeämpi kuin kuvassa esiintyvä ihminen. Hyvä rajausta tukee kerrontaa. Esimerkiksi henkilökuvassa tausta voi kertoa henkilöstä enemmän kuin tuhat sanaa. Tärkeintä on saada erilaiset kuvat sopimaan keskenään ja luomaan harmonisen kokonaisuuden. (Korvenoja 2004, 44-55.)

5.2.4 Rajausta, sommittelu ja kompositio

Kuvajärjestelmän lisäksi kuvaajalla on käytössä erilaisia tapoja sommitella kuvaa. Rajausta, sommittelu ja kompositio ovat työkaluja, joilla saadaan kuvalliseen kerrontaan

syvyyttä ja merkitystä. Kuvaajan tulee tuntee työskentelyvälineensä – tässä tapauksessa videokamera, jotta lopputuloksesta tulee mahdollisimman hyvä ja tarkoituksen mukainen. Polttoväliin, kamera-asemaan ja terävyysalueeseen vaikuttamalla kuvaaja voi sommitella kuvaan erilaisia kompositioita. (Korvenoja 2004, 57-69.)

Rajauksessa määritellään, mitä kuvassa näkyy. Kuvaan pyritään ottamaan kerronnallisesti tärkein. Rajauksella poistetaan häiritseviä elementtejä, rajauksella voidaan myös piilottaa kuvasta joitain elementtejä. Sommittelussa rajattu kuva jäsennetään visuaalisesti miellyttäväksi, kiinnostavaksi ja selkeäksi rajauksen sisällä. Kompositio määrää, miksi näkyy. Tämä on tärkeää kuvavirran järkevaksi järjestäytyessä. Ne leikkautuvat hyvin kuvavirtaan ja sisältävät ohjelman dramaturgisia rakenteita myötäileviä ja tukevia ratkaisuja. (Korvenoja 2004, 57-69.)

Työssämme teemme henkilöhaastatteluja ja yleiskuvausta. Keskitymme henkilökuvan rajaamiseen. Käytämme kahdeksan kuvan järjestelmää, varsinkin rajaussääntöjä ihmisen kehosta. Henkilöä rajattaessa tulee ottaa huomioon myös ympäristö, mitä ympäristö viestittää haastateltavasta henkilöstä ja otetaanko kuvaan mukaan ympäristöä. Henkilökuvauksessa on hyvä ottaa seuraavat asiat huomioon:

- pään päälle jätettävä tila
- silmälinja
- katseen suunta
- molemmat silmät kuvassa

Silmälinja noudattaa kolmasosasääntöä eli ns. kultaista leikkausta. Siinä kuva jaetaan pysty- sekä vaaka tasossa kolmeen linjaan. Jo Antiikin Kreikan ajoilta tunnettu leikkaus on yksi tunnetuin harmoninen jako. Tämä on geometrinen jako, sen kaikki suhteet ovat suoraan verrannollisia. Pienemmän suhde suurempaan on sama kuin suuremman osan suhde koko alueeseen. Tämän periaatteen mukaan silmälinja tulee sijoittaa kuvan ylemmälle kolmannekselle. Ihmistä kuvattaessa on myös luontevampaa sijoittaa kuvattava hieman keskikohdasta sivulle. (Freeman 2008, 26.)

Yleiskuvauksessa on tärkeää tietää, mitä haluaa kuvilla tuoda esille. Rajaus, sommitelu ja kompositio määrittävät, mitä halutaan viestittää. Sommitteluun ja kompositioon

vaikuttaa myös ihmisen tapa tulkita kuvia. Oikealle katsovan ihmisen mielletään katsovan tulevaisuuteen, kun taas vasemmalle katsovan menneisyyteen. Lukusuunta myös vaikuttaa kuinka kuvaa tulkitaan, tästä syystä länsimaissa lipun liehuminen vasemmalta oikealle tulkitaan luontevammaksi kuin päinvastoin. Erilaisella sommittelulla voidaan kuvaan saada jännitettä tai keskittää mielenkiinto yksityiskohtaan.

Kuva-alalla on merkitystä kuvaa rakentaessa, kuvan linjojen, muotojen sekä värien dynamiikka. Sommittelussa kaksi pääasiaa ovat tasapaino sekä kontrasti, tätä sääntöä rikkomalla saadaan kuvaan jännitettä ja epävakautta. Harmonian kieltäminen voi tuottaa halutun reaktion katsojassa. Sommittelusäännöt ovat enimmäkseen ohjeita, joita voidaan tarkoituksella rikkoa, mutta ne tulee kuitenkin tuntea, jotta niitä voi taidokkaasti ja tarkoitushakuisesti rikkoa. (Freeman 2008, 44.)

Tasapaino on sommittelussa tärkeää, jotta saadaan harmoninen kuva. Näköhavainnon peruseriaate on se, että silmä etsii toisiaan tasapainottavia voimia. Tasapaino voidaan jakaa kahteen lajiin: symmetriseen ns. staattiseen tasapainoon sekä dynaamiseen tasapainoon. Symmetrisessä tasapainossa kuvan kohteet ovat tasapainossa keskipisteen molemmin puolin. Dynaamisessa tasapainossa kuvassa on toisiaan vastustavia kohteita. Tätä voidaan pitää yhtenä kontrastin lajina. Tasapainoa tulee käyttää harkiten ja miettiä, mitä haluaa kuvalla tuoda esille. Harmonia ei välttämättä aina ole hyväksi viestille. (Freeman 2008, 40-45.)

Freemanin mukaan (2008, 48) kuvassa oleva rytmi (esim. toistuva kuvio) saa katsojan mieleessään jatkamaan kuvaa kuvan ulkopuolelle. Kuvan rytmi on viivojen ja linjojen harmonista leikkiä. Toiston lisäksi on tärkeää, miten katse pyyhkäisee kuvaa. Tällaisen sommittelu vaatii taiteellista silmää ja harjaantuneisuutta.

Kuvaa sommiteltaessa kaikista yksinkertaisimpia elementtejä ovat pisteet, joita voidaan sijoittaa kuvaan geometrisia malleja hyväksikäyttäen. Toisena tulevat linjat, joilla on voimakas visuaalinen merkitys ja on myös symbolinen tekijä. Seuraavaksi tulevat muodot. ”Näillä kolmella ryhmällä on kiinteä keskinäinen yhteys, koska myös monimutkaiset rakenteet muodostuvat yksinkertaisista graafisista elementeistä. Rivistä pisteitä tulee linja, ja linjat määrittävät muotoja --”, kertoo Freeman (2008, 65). Pe-

rusmuotoja on vain kolme, ja ne ovat suorakulmio, kolmio ja ympyrä (Korvenoja 2004, 70).

Viivoilla voidaan ohjata katsetta kuvassa. Katkeavalla viivalla voidaan luoda jännitettyä kuvaan ja spiraalilla voidaan keskittää katse keskelle kuvaa. Vasemmalta oikealle kulkeva nouseva suora tulkitaan nousevaksi ja päinvastainen laskevaksi. Ihmisen kokemukset vaikuttavat myös kuvien tulkintaan; kasvit kasvavat ylöspäin ja ihminen kävelee pystysuunnassa, joten nämä myös mielletään kuvissa vertikaalisiksi. Horisontti, maa, vesi ja taivas taas nähdään horisontaalisesti. Ihminen myös haluaa liikkeen jatkuvan luonnollisesti. Esimerkiksi, jos juna menee Helsingistä Turkuun tulee se kuvata liikkumaan oikealta vasemmalle johtuen kartanlukutavasta. (Korvenoja 2004, 70-74.)

5.2.5 Suojaviivat

Kuvaajalla tulee myös olla tajua, kuinka kyseistä materiaalia leikataan. Jo kuvaustilanteessa täytyy ottaa huomioon leikkauksen asettamat vaatimukset, varsinkin kun kuvataan henkilöitä. Suojaviiva on keskeisiä käsitteitä kuvauksessa sekä leikkaamisessa. Suojaviivat ovat kuvitteellisia viivoja. Kahden kameraa lähinnä olevan tärkeän pisteen kautta kulkeva kuviteltu viiva, joka käsittää myös liikkeen, toiminnan ja katseen suunnan, voi muodostaa suojaviivan. Suojaviivan sijainnin määrää ensimmäinen kamera, 180 asteen sääntö. Katseen suunta on hyvä esimerkki suojaviivasta. Haastattelija haastattelee henkilöä, joka on kuvattu takaa jättäen haastateltavan vasemmalle kuvassa, jolloin vastapäätä istuvan haastattelijan kasvot näkyvät. Vaihtaessa kuvaa haastateltavaa on kuvattava samalla tavalla kuin haastattelija kuvattavan näkee, eli katse vasemmalta oikealle ja haastateltava on sijoitettu kuvan oikeaan reunaan. Jos katsoja hämääntyy suojaviivan ylityksestä, on tehty virhe. Suojaviivavirheitä ei enää jälkituotannossa pystytä pelastamaan, joten on tärkeää keskittyä kuvaamiseen, jotta saadaan eheää materiaalia. (Korvenoja 2004, 130.)

5.3 Työn kuvaus ja työssä käytettävä laitteisto

Haastattelun tavallinen kuvakoko on puolilähikuva (PLK). Kuvauksen aikana voidaan vaihdella eri kuvakokoja kuitenkin siten, että zoomaukset saadaan leikattua pois. Tä-

mä helpottaa työskentelyä leikkausvaiheessa. Kuvattavan molemmat silmät tulee näkyä. Haastattelussa on tärkeää katseen suunta. Jos ohjelmassa on useampia haastateltavia ja heidän välillään on dialogia, tulee silloin kiinnittää huomiota erityisesti katseen suuntaan (suojaviiva). Haastattelut kuvataan pääsääntöisesti jalustalla ja kameran syvyysterävyys valitaan tarkoituksen mukaan. Haastatteluissa käytetään lyhyttä syvyysterävyyttä, jotta haastateltava tulee esille ja kuvituskuviissa pyritään saamaan pitkällä syvyysterävyydellä kaikki näkyviin. Syvyysterävyyttä voidaan käyttää myös korostamaan tiettyä yksityiskohtaa. Taustalla olevat häiritsevät esineet poistetaan tai pyritään peittämään esimerkiksi kuvauskulman, haastateltavan sijainnin tai sommittelun keinoin. Haastateltavalle on hyvä myös kertoa, miten pukeutua haastatteluun. Videokuvauksessa varsinkin valkoinen ja voimakkaat värit kuten punainen aiheuttavat ongelmia. Myös voimakkaita kuvioita tulisi välttää. (Aaltonen 2011, 317-320.)

Työssä käytämme haastatteluja sekä kuvituskuvia. Haastatteluissa pyrimme löytämään haastateltaville oma luontainen tausta. Kuvakokoina haastatteluissa käytämme lähikuvaa (LK), puolilähikuvaa (PLK) sekä kokokuvaa (KK). Pyrimme kuvakokojenvaihtelulla rytmittämään kuvaa. Pyrimme käyttämään lyhyttä syvyysterävyyttä, jotta haastateltava tulee esille. Kuvituskuviissa noudatamme sommitteluohjeita. Käytämme Sony NEX-VG10 kameraa ja Nikonin 35mm Dx-objektiivia, sekä Sonyn E-mount 18~200mm objektiivia. Ääni tallentuu kameraan integroidun nelipistemikrofonin kautta (Dolby Digital ac3-formaatissa). Kaikki Materiaali kuvataan 1080i AVCHD-formaatissa. Kuvan resoluutio on 1920 x 1080, eli täysi HD-kuvanlaatu. Kuva on loimitettu.

6 HAASTATTELUJEN VALMISTELU

Haastattelujen valmistelu osiossa kerromme, kuinka työ etenee kohti tuotantoa. Mitä tulee ottaa huomioon ennakkoon, sekä mitä teknisiä taitoja ja tietoja tulee olla, jotta lopputuloksesta tulisi onnistunut ja halutunlainen. Kerromme myös, miten päädyimme valitsemaan haastateltavat yritykset, laitokset ja millä tavalla ne eroavat toisistaan. Esituotantoprosessi on pitkä, ja ennakkoon suunnitellut näkökulmat saattavat vaihtua prosessin aikana monta kertaa.

6.1 Esituotanto

Esituotanto on suunnitelmallista etukäteissuunnittelua. Esituotanto sijoittuu suunnitelman ja valmiin työn välimaastoon. Esituotannossa kartoitetaan resurssit ja ennakoitetaan riskejä. Esituotanto on tärkeä budjetoidussa tuotannossa, hyvä ennakkosuunnittelu säästää yllättäviltä menoilta. Myös tiedon etsiminen ja sen työstäminen helpottaa haastattelutilanteessa, jotta saadaan tuotettua halutunlaista materiaalia. Työssä esituotantovaiheessa oli haastattelupaikkojen etsiminen, tutustuminen valittuihin yrityksiin ja laitoksiin. Varsinaista käsikirjoitusta emme laatineet ennen kuvauksia vaan teimme kysymysrunгон, jota käytettiin haastatteluissa.

Videohaastattelut tehdään niin, että haastateltava kuulostaa siltä, että hän vain kertoo yrityksen toiminnasta ilman haastattelijan ääntä esittämässä kysymyksiä. Tämä toteutustapa on haastava niin kysymysten laadinnassa kuin editoinnin toteutuksessa, jotta haastateltavan kerronnasta tulee yhtenevää.

6.2 Ohjelman rakenne

Ohjelman rakenne on hyvin tärkeä ohjelman mielenkiinnon ylläpitäjänä. Ohjelmalla pitää olla premissi ja rakenteen tulee luoda dramaturgiaa ja lopussa premissi tulee lunastaa. Esittelyvideon rakenne voi olla kategorinen, jossa asioita käydään läpi listamalla asioita. Toinen vaihtoehto on teemoittain jäsennely, jossa ohjelma aika jaetaan osiin ja jokaisessa osassa käsitellään tiettyä teemaa. Lopussa käydään läpi ohjelmassa käydyt asiat, päätetään, mitä asiaa halutaan painottaa ja annetaan enemmän aikaa, jotta asia jää katsojan mieleen. Rakenne on käsikirjoittajalle vain työkalu. Tärkeintä on saada katsojan mielenkiinto heräämään sekä kestäämään loppuun saakka. (Aaltonen 2002, 89-97.)

Käsikirjoitusta työstettäessä on tärkeää muistaa, että se on selkeä. Siitä välittyy helposti ohjelman keskeinen idea ja sisältö. Sen tulee olla konkreettinen eli sisältää vähän verbejä ja adjektiiveja. Käsikirjoituksen tulee sisältää ratkaisuja tunnelmien ja tilanteiden rakentamiseen. (Aaltonen 2002, 114.)

6.3 Käsikirjoituksen laatiminen

Käsikirjoitusprosessi lähti pohdinnasta, mitä haluamme välittää katsojalle ja mikä on työn tarkoituksena. Kyseessä oli opetusmateriaalin tuottaminen Mikkelin Ammattikorkeakoulun käyttöön. Tavoitteena on kertoa, miten kyseisessä toimipaikassa on otettu cook and chill -menetelmä käyttöön, mitä erityispiirteitä uudella toimintatavalla on verrattuna vanhaan tuotantotapaan. Minkälaisia haasteita toimintatapa asettaa, esim. vanhusten tai koululaisten ruokailuun. Tarkoituksena on tuottaa tietoa, jota välitetään videon välityksellä. Rakenne on teemoitettu eli siinä käydään asioita läpi kategorisesti. Asiat pyritään tuomaan selkeästi esille. Lähtökohtana käsikirjoituksen laatimisessa oli, ettei katsojalla välttämättä ole ennakkotietoa asiasta, joka asettaa haasteen kysymysten laatimiselle sekä pakottaa pitämään aiheet yksinkertaisina.

6.4 Haastattelupaikkojen valinta

Haastattelupaikkoja lähdimme kartoittamaan ammattilehdistä, Dietan Ammatilaisen keittiöstä, Metos uutisista sekä Aromi-lehdestä. Löysimme kolme erilaista keittiötä edellä mainituista lehdistä. Valitsimme Rauman Ruokapalvelut, joka tuottaa ruokaa cook and chill -menetelmällä keskitettynä eli ruoka-annokset kootaan tarjottimille valmiiksi keittiössä ja jaetaan cook and chill -vaunuissa osastoille. Askolan ruokapalvelut tuottaa ruokaa cook and chill -menetelmällä hajautettuna eli ruoka jaetaan GN-mitotetuissa astioissa jakelukeittiöille, jotka jakelevat sen loppukäyttäjille. Seniorisäätiö tuottaa ruokaa vanhuksille yhdistelemällä erilaisia tuotantotapoja. Kaikkia kolmea haastattelupaikkaa yhdistää cook and chill -tuotantomenetelmä, mutta asiakaskunta on erilainen ja menetelmät vaihtelevat tarpeiden mukaan, myös tuotantomäärät vaihtelevat suuresti haastattelupaikkojen välillä.

6.5 Ennakkotutkimusmateriaalin työstäminen

Löydettyämme haastattelupaikat aloimme tehdä ennakkotutkimusta. Mikä yhdistää paikkoja ja missä mikäkin toimija on vahva? Saisiko dialogia eri toimijoiden välille? Ennakkotutkimusmateriaalin työstämisellä tarkoitetaan haastateltavien yritysten taustatietojen selvittämistä. Tutkimme yrityksen tietoja verkosta ja muista julkaisuista. Tietojen keräämisen jälkeen saatuja tietoja käytetään hyväksi haastattelurungon laati-

miseen. Käsikirjoitusprosessissa ennakkotutkimuksesta saaduista tiedoista tiivistetään, rajataan sekä pyritään saamaan teemasta oleellinen esiin. (Aaltonen 2011, 120.)

6.5.1 Haastattelurunko

Kun ennakkotutkimusmateriaali on analysoitu ja tiedetään aiheesta enemmän, voidaan siirtyä käsikirjoituksen kirjoittamiseen, tässä tapauksessa haastattelurungon laatimiseen (liite 1.). Valitaan aiheeseen sopiva rakenne ja mietitään, mitä halutaan katsojalle kertoa. Käsikirjoitus voidaan aloittaa kirjoittamalla kronologioita tapahtumista, mitä on tapahtunut ja mitä tulee tapahtumaan. Työssämme käsikirjoitus on enimmäkseen suunnitelma sisällöstä ja muodosta, työkalu, jolla pystytään työstämään ja jäsentelemään aihetta.

Varsinaista käsikirjoitusta emme laatineet haastatteluille. Teimme haastattelurungon, johon oli koottu keskeisiä asioita, mitä halusimme tietää haastateltavasta paikasta. Haastattelurungossa pyrimme tekemään selkeän jaottelun eri osa-alueiden välille, jotta jälkituotanto vaiheessa materiaalin työstäminen olisi helpompaa ja tukisi selkeää kerroksellista rakennetta.

Haastattelurungossa jaottelimme aiheet seuraavalla tavalla:

1. Perustiedot
2. Toimialue
3. Toimintaperiaatteet
4. Tuotannon/prosessin suunnittelu
5. Logistiikka

Haastattelurunkoa varten tutustuimme alan artikkeleihin sekä kirjallisuuteen koskien cook and chill -menetelmää. Laadimme haastattelurungon uusimman tiedon mukaan ja listasimme avainsanoja kysymysrunkoon. Haastattelurungosta laadittiin yleinen ja tarkoituksena oli, että yritys vastaa niihin kysymyksiin tai aihealueisiin, mitkä ovat oleellisia kyseiselle toimijalle. Pyrimme valitsemaan erilaiset näkökulmat, jokaiselle toimijalle.

6.6 Kuvausluvut

Jo ennen kuvaamista tulee sopia ohjelmassa esiintyvien henkilöiden lupa kuvaamiseen. Lupa tulee kysyä kaikilta ohjelmassa esiintyvältä henkilöltä sekä kuvauspaikoilta. Lupa tulee tehdä kirjallisena viimeistään kuvaustilanteessa. Yleisiltä paikoilta ei tarvita lupaa kunhan ei aiheuta häiriötä. Muualta tarvitaan kiinteistön omistajan tai haltian lupa. Kouluissa tarvitaan rehtorin lupa ja sen lisäksi opettajan ja kuvassa olevien oppilaiden lupa. Alaikäiseltä tarvitaan holhoojan lupa. Sopimuksessa on hyvä ottaa ylös henkilön nimikirjoituksen lisäksi yhteystiedot.

Käytimme Mikkelin Ammattikorkeakoulun kuvauslupa-lomaketta (liite 3.), joka oli muokattu sopivaksi videokuvaamiseen. Lomakkeeseen laitetaan henkilön nimi, syntymäaika sekä allekirjoitus. (Aaltonen, 2011, 284.)

7 HAASTATTELUJEN TOTEUTTAMINEN

7.1 Tuotanto

Tuotantovaiheessa olimme sopineet haastateltavien kanssa haastatteluajat puhelimitse. Toimitimme haastateltaville sähköpostilla haastattelurungon (liite 1.) tutustumista varten, kuvauslupa-lomakkeen (liite 3.) sekä ohjeita haastatteluun (liite 2.). Sähköpostissa myös tarkensimme, mitä näkökulmia halusimme kyseiseltä haastattelupaikalta painottaa. Osa paikoista antoi meille ennakkomateriaalia.

7.2 Aikataulu

Alustavasti haastattelupaikkojen kanssa haastatteluajankohdaksi oli sovittu viikko 43, mutta aikataulullisista syistä osa haastatteluista siirtyi viikolle 44. Haastattelupäivät olivat seuraavanlaiset:

Rauman Ruokapalvelut, Rauma	25.-26.10.2012
Askolan Ruokapalvelut, Askola	30.10.2012
Seniorisäätiö, Helsinki	1.11.2012

Raumalla kuvasimme kahtena päivänä, koska halusimme saada enemmän materiaalia kuin muilta toimijoilta pitkän välimatkan takia. Ensimmäisenä päivänä kuvasimme haastatteluja ja seuraavana päivänä tuotantoa. Askolassa toteutimme haastattelun pelkkänä henkilöhaastatteluna, kuten myös Helsingissä Seniorisäätiössä.

7.3 Ohjeita haastatteluun

Journalistisesta näkökulmasta haastattelut voidaan jakaa kahteen tyyppiin, henkilö- ja asiahaastatteluun. Aihe ja tyyli ratkaisevat kumpaa lähestymistapaa käytetään. Haastattelijan roolina on pitää keskustelua yllä sekä määrittää keskustelun luonne. Käytämme työssämme asiahaastattelua. Haluamme haastattelutilanteen olevan epämuodollinen sekä rento, tällainen lähestymistapa saa haastateltavan rentoutumaan. Tällaisessa haastattelutyypissä haastateltavalle on annettava tilaa sekä aikaa, jotta haastateltava saa rauhassa kertoa. Haastateltavaan vaikuttaa myös, missä ominaisuudessa haastatellaan: yrityksen johtajana, työntekijänä vai yksityishenkilönä. (Aaltonen 2011, 311-315.)

Liian aggressiivinen haastattelutyylisi saattaa hankaloittaa haastattelua, haastateltava voi kokea liian aggressiivisen haastattelijan uhkana, jolloin haastateltava ei halua enää kertoa mitään. Hyvä taustatyö parantaa kontaktia haastateltavaan, koska haastateltava tuntee olevansa kiinnostuksen kohteena. Haastattelijan on hyvä olla hyvä kuuntelija ja kiinnostunut haastateltavasta ja hänen sanomasta. Hyvä haastattelurunko onkin hyvä olla tehtynä ennen haastattelua. Haastateltava saattaa haluta tutustua kysymyksiin ennen haastattelua. Suoria kysymyksiä tulee suosia ja välttää vaihtoehtokysymyksiä. Lista aiheista, joita käydään läpi, on parempi. Haastattelutilanteessa kannattaa noudattaa laadittua runkoa ja asettaa tarvittaessa avoimia kysymyksiä. Hyviä kysymyksiä ovat esimerkiksi, ”Mitä näit?”, ”mitä teit?” jne. Tarkoituksena on saada haastateltava keskustelemaan ja kertomaan. Kehottavaa muotoa voi myös käyttää: ”Kerro enemmän teidän tästä jutusta”. Mitä vähemmän tietoa kysymyksessä on sitä avoimempi se on. (Aaltonen 2011, 311-315.)

7.4 Valmistautuminen ja haastattelutilanne

Haastattelun kysymykset tai aiheet, joita käsitellään haastattelussa, on hyvä olla selvillä haastattelun alkaessa molemmin puolin. Haastattelu on hyvä aloittaa helpoilla kysymyksillä, niiden ei tarvitse kuulua suunniteltuihin kysymyksiin ja voidaan leikata pois lopullisesta ohjelmasta, tarkoituksena on rentouttaa haastateltava. Lämmittelykysymykset ovat helppoja ja se voi olla ystävällistä jutustelua. Haastattelun tulee edetä suunnitellussa järjestyksissä. Lisä- ja tarkentavia kysymyksiä voidaan kysyä suunniteltujen kysymysten ohessa. Myös tarvittaessa uusia kysymyksiä voidaan kysyä, jotka eivät sisälly suunnitelmaan. Vaikeita ja hankalia kysymyksiä kannattaa kysyä loppuvaiheessa, tai kun näyttää siltä, että haastateltava on valmis niistä kertomaan. (Aaltonen 2011, 311-315.)

7.5 Kuvauspaikka

Kuvauspaikka on osa kerrontaa, se kertoo paljon haastateltavasta. Tausta luo tietynlaisen mielikuvan katsojassa. Paikka vaikuttaa myös haastateltavaan, tuttu ja turvallinen ympäristö auttaa haastateltavaa rentoutumaan. Kuvauspaikan valinnassa on otettava huomioon myös äänimaailma. Ääniraitaan tulee helposti häiriöitä, jos taustamelu on kova. Kuvauspaikka valitaan tarkoituksen mukaisesti. Jos ääni on etuosassa, tulee kuvata rauhallisessa paikassa. Leikkaaminen onnistuu helpommin, kun äänimaailma otetaan huomioon jo kuvausvaiheessa. (Aaltonen 2011, 311-315.)

7.6 Haastattelujen toteutus

7.6.1 Rauman Ruokapalvelut

Ensimmäisenä haastateltavana oli Rauman Ruokapalvelut Raumalla, jossa kävimme haastattelemassa 25.-26.10.2012. Raumalla haastattelimme Rauman ruokapalvelujohdattajaa Pirjo Vainiota sekä Steniuksen keskuskeittiön ruokapalveluesimiehiä Sirpa Kau-raa ja Tuija Laihista.

Rauman ruokapalvelut toimii nettobudjetoituna tulosalueena keskusvirastossa kaupunginhallituksen alaisena. Aterioita Rauman ruokapalvelut tuottaa n. 2,3 miljoonaa kappaletta vuodessa. Vuosi budjetti on 9,1 miljoonaa euroa. Raumalla on kaksi tuotantokeittiötä, Nanun ja Steniuksen tuotantokeittiöt. Me tutustuimme Steniuksen tuotan-

tokeittiöön, jossa valmistetaan kaikki kokopäivälaitosten ateriapalvelut. Steniuksen tuotantokeittiössä on 42 työntekijää. (Vainio 2012.)

Ensimmäisenä päivänä haastattelimme kaikkia kolmea Rauman Ruokapalvelujen toimistossa Rauman keskustassa. Seuraavana päivänä menimme tutustumaan Steniuksen tuotantokeittiöön, jossa valmistetaan vanhuksille keskitetysti cook and chill-menetelmällä valmistettuja aterioita. Haastattelimme myös vanhustenkodin osastonhoitajaa Marja-Leena Saramoa.

Luimme Rauman tavasta käyttää cook and chill -menetelmää Dietan asiakaslehdestä Ammatilaisen keittiö 2/2011 jossa kerrottiin Rauman kaupungin ja vanhustyön yhteisestä projektista ateriapalveluiden kehittämiseksi. Tärkeimpiä tavoitteita oli vapauttaa hoitajien aikaa varsinaiseen hoitotyöhön, parantaa aterioiden ravitsemuksellisuutta ja lisätä tehokkuutta. Raumalla valittiin cook and chill -menetelmä, jossa ruoka jaetaan keskitetysti. Tämä mahdollisti sen että osastot voivat tilata asukaskohtaiset annoksensa keskuskeittiöstä, jossa annokset kootaan asiakaskohtaisille tarjottimille ja nostetaan Uniserv/DS-kuljetusvaunuihin. Vaunut laitetaan telakkaan, jossa ruoka pysyy kylmänä kunnes sitä aletaan lämmittää ruokailua varten. Ruokailun jälkeen vaunuihin laitetään likaiset astiat ja toimitetaan keittiöön pesuun. (Dieta 2011, 6-7.)

Näkökulmana Rauman Ruokapalveluilla oli, miten cook and chill -menetelmä vaikutti hoitajien työmäärään sekä loppukäyttäjän kokemukset ruoasta, ja miten cook and chill -menetelmässä on otettu huomioon dieetit ja allergiat. Ruoanjakelu oli myös yksi keskeisistä aiheista. Kuvausten edetessä opimme cook and chill -tuotantotavan olevan hyvin muuntautuva menetelmä. Cook and chill -menetelmällä valmistettu ruoka vaatii muutoksia reseptiikkaan, koska esimerkiksi jotkin suurusteet eivät toimi, jos niitä uudelleen lämmitetään (perunatärkkelys) ja vaatii prosessiin soveltuvia suurusteita. Raumalla käytetään kylmävalmistusta osana cook and chill -menetelmässä. Osa kastikkeista valmistetaan kylmävalmistuksena ja niissä käytetään kylmävalmistukseen sopivaa suurustetta. Myös teollisuuden tuottamia aineksia käytetään Raumalla hyväksi cook and chill -menetelmässä.

Haastattelut onnistuivat ensimmäisenä päivänä kohtalaisesti. Jokaisella haastateltavalla oli oma osaamisalue, josta kertoa. Haastateltavia jännitti kameran edessä puhumi-

nen. Haastattelujen aikana samassa tilassa oli ruokapalvelujohtaja sekä keittiön esimiehet, joka entisestään aiheutti jännitystä.

Mennessämme ensimmäisenä päivänä kohtaamispaikalle meille selvisi, että haastateltaville oli muodostunut sähköpostikeskustelujen pohjalta vahva kuva haastattelun kuluista. He olivat saaneet sen käsityksen, että teemme perinteistä opetusvideota, mikä johti jäykkään esiintymiseen. Haastattelujen edetessä pääsimme yhteisymmärrykseen siitä, mitä kumpikin osapuoli halusi. Näistä lähtökohdista aloitimme kuvaukset seuraavana päivänä, jotka sujuivat paljon luontevammin.

Seuraavana päivänä, kun kävimme tutustumassa Steniuksen keittiöön haastattelut sujuivat paremmin ja saimme hyvää materiaalia toiminnasta. Steniuksen keittiössä meidän kanssa oli Sirpa Kaura ja Tuija Laihin. Seurasimme, kuinka annokset tehdään cook and chill -menetelmällä sekä kävimme tutustumassa ja kuvaamassa läheisessä vanhainkodissa, minne ruoka toimitetaan.

7.6.2 Askolan Ruokapalvelut

Päädymme tekemään haastattelun Askolan keskuskeittiöön sillä perusteella, miten se eroaa muista toimintatavallaan. Raumalla ruoka tehdään keskitetysti, kun taas Askolassa tehdään suuria määriä hajautettuna. Askolan keskuskeittiön huomasimme Dietan asiakaslehdestä Ammattilaisen keittiö 3/2009. Haastattelimme Raija Kelttiä, joka toimii Askolan kunnassa ruoka- ja siivouspalvelujohtajana sekä keittiöemäntää Raija Laaksoa. Erityisesti Askolassa meitä kiinnosti, kuinka Askolassa saatiin säästöjä aikaan cook-chill -menetelmällä. Raija Keltin mukaan erityisesti korkeisiin kuljetuskustannuksiin haettiin säästöjä. ”Cook-chill -tuotantomalli mahdollistaa valmistuksen jaksottamisen, tehostamisen, sekä laitteiden tehokkaan käytön. Se että ruoka valmistetaan, jäähdytetään ja sitten kuljetetaan kylmänä, vähentää kuljetusten kokonaismäärää.” (Haarla 2009, 8-9). Cook-chill -menetelmä on vähentänyt kuljetusten määrää, koska ruoka voidaan valmistaa etukäteen ja kuljetukset hoitaa keskitetysti. Askolan ruokahuolto ruokkii 1100 ihmistä ja Askolan koulun keskuskeittiössä tehdään ruokaa 900 sadalle henkilölle. Askolan koululla ruokaa tehdään päiväkodeille ja kouluille. Askolan kunnassa on yhdistetty ruoka- ja siivoushuolto, joka työllistää 28 henkilöä. Keittiössä toimii 16 henkilöä. (Keltti 2012.)

Haastattelun teimme 29.10.2012. Askolan keskuskeittiö tuottaa ruokaa kouluille ja päiväkodeille. Näkökulmaksi Askolassa olimme ottaneet cook and chill -valmistuksen hajautetussa jakelussa. Kiinnitimme huomiota kustannussäästöihin sekä logistiikkaan. Askolassa käytetään myös kylmävalmistusta osana cook and chill -tuotantomenetelmää. Osa kastikkeissa valmistetaan kylmävalmistuksena. Jotkin liharuoat tehdään kokonaan kylmävalmistuksena. Kypsä liha ja kastike (kylmä suurusteininen) sekoitetaan padassa, jossa on käytössä viilennys. Askolassa myös tuotantokeittiöstä lähtee ruoan komponentit erikseen, jotka palvelukeittiössä yhdistetään ja lämmitetään. Esimerkiksi lasagnette tehdään tällä tavalla; palvelukeittiöön lähtee tuotantokeittiöstä raaka pasta ja kastike, jotka sekoitetaan palvelukeittiössä ja lämmitetään.

Haastattelu käytiin keskustelelevassa hengessä. Aloitimme helpoilla kysymyksillä keskustellen. Kävimme läpi haastattelurungon yhdessä, minkä jälkeen aloimme kuvata keskustelua. Pyrimme saamaan luontevaa kuvaa ja siinä onnistuttiinkin. Haastattelun paikaksi valittiin koulun ruokala. Kuvasimme myös keittiöstä yleiskuvaa. Alun videomateriaali ei ollut korkealaatuista, koska kuvasimme ilman jalustaa ja tarkoituksena oli totuttaa haastateltavat kameraan. Kävi kuitenkin niin, että saamamme materiaali oli käyttökelpoista, joten käytimme sitä työssä ja paransimme kuvanlaatua digitaalisesti editointivaiheessa.

Käydessämme keskustelua sähköpostitse Raija Keltin kanssa, kävi ilmi, että he eivät olleet kovin halukkaita haastatteluun, vaikka he aluksi suostuivat siihen. Tämä johtui heidän organisaatiomuutoksistaan eivätkä he halunneet antaa negatiivista kuvaa. Saimme kuitenkin selvitettyä heille, mitä haimme haastattelulla ja he suostuivat haastatteluun jälleen. Haastattelun peruuntuminen siinä vaiheessa olisi aiheuttanut hankalia muutoksia aikatauluun. Kuvaus- ja haastattelu-aika jäi lyhyeksi, sillä he eivät olleet varanneet siihen lainkaan aikaa etukäteen.

7.6.3 Seniorisäätiö Pakila

Seniorisäätiö eroaa suuresti Askolasta ja Raumasta. Seniorisäätiö käyttää luovasti erilaisia valmistusmenetelmiä. Keskeisenä osana ratkaisua ovat Metoksen Burlodge Multigen vaunut, kuumennus- ja kylmäsäilytystekniikalla varustetut ruoankuljetusvaunut.

Pakilassa ruoka valmistetaan, säilytetään ja lämmitetään edellä mainituissa vaunuissa. (Jokinen 2011, 18-20.)

Teimme haastattelun Seniorisäätiöllä Pakilakodissa 1.11.2012. Haastattelimme Mika Hautajokea, joka toimii vuorovastaavana Pakilakodissa. Haastattelun näkökulmana oli Metoksen Burlodge Multigen-vaunut ja kuinka niitä käytetään seniorisäätiön keittiössä. Toisena näkökulmana olivat uudenlaiset valmistusastiat, jotka voidaan hävittää käytön jälkeen. Haastattelun lisäksi kuvasimme yleiskuvaa.

Vanhustenpalveluja tuottava Seniorisäätiö toimii Helsingin kaupungin alaisena ns. Inhouse-toimijana. Inhouse-toimija tarkoittaa sitä, että Helsingin kaupunki ostaa vanhustenpalveluja Seniorisäätiöltä. Toimitilat seniorisäätiö vuokraa Palmialta. Seniorisäätiöön kuuluu 4 toimipistettä, jotka ovat Pakilakoti, Kannelkoti, Antinkoti, Mariankoti. Asukkaita Pakilakodissa on n. 220 henkilö. (Hautajoki 2012.)

Seniorisäätiö eroaa suuresti kahdesta edellä mainitusta paikasta valmistusmenetelmien osalta. Säätiöllä käytetään kaikkia valmistusmenetelmiä luovasti yhdessä, yhdistävä tekijä on Metoksen Burlodge Multigen-vaunut. Käytettäviä valmistusmenetelmiä on perinteinen, kylmävalmistus- ja cook and chill- menetelmä. Vaunuja käytetään ruoan kylmä- ja lämminsäilytykseen sekä ruoan kypsentämiseen. Aamupuurot valmistetaan vaunuissa kokonaan; iltavuorolainen mittaa CPET-astioihin puuron raaka-aineet ja laittaa vaunuihin kylmäsäilytykseen. Aamulla haluttuun aikaan vaunun automatiikka alkaa hauduttamaan puuroa. Säätiöllä myös valmistetaan laatikkoruokia vaunuissa. Vaunujen kylmäosassa toimitetaan osastojen tarvitsemat kylmätarpeet (juomat, leivitteet, leivän päälliset jne.). Säätiöllä käytetään myös kertakäyttöisiä muovisia CPET -astioita, jotka kestävät -40-+220 astetta ja voidaan sulkea ilmatiiviisti muovikalvolla.

Haastateltava oli varannut aikaa haastatteluun ja oli innostunut kertomaan asioista, mutta huomasimme, ettei hän ollut valmistautunut haastatteluun etukäteen. Meiltä olisi vaadittu enemmän toimittajamaista osaamista, jotta haastattelusta olisi saanut mahdollisimman paljon hyötyä. Kokonaisuudessaan tämä oli kuitenkin helpoin haastattelu, sillä olimme oppineet hyödyntämään saamiamme taitoja aiemmista haastatteluista.

8 MATERIAALIN ANALYSOINTI JA KÄSITTELY

8.1 Jälkituotanto

Aineiston käsittely on yksi videoproduktion tärkeimpiä työvaiheita. Silloin kuvattu materiaali yhdistetään järkeväksi ja loogiseksi kokonaisuudeksi. Esituotannossa tehty käsikirjoitusta käytetään leikkaamisen apuna. Käsikirjoituksen mukaan kuvattu materiaali yhdistetään kokonaisuudeksi. Leikkaajalla on suuri vastuu videon eheydestä, rytmin ja rakenteen rakentamisesta. Turhan materiaalin karsiminen ja draamallisten nyanssien esille tuominen ovat leikkaajan vastuulla. Yleensä leikkaajana toimii eri henkilö kuin käsikirjoittaja tai ohjaaja. Ohjaajalla ja käsikirjoittajalla on oma suhde videoonsa, mikä saattaa aiheuttaa sokeutumisen eikä näin ollen pysty katsomaan puolueettomasti videota. Rythmi on tärkeä katsojan mielenkiinnon kannalta, tempo kannattaa pitää vaihtelevana, nopean jakson jälkeen hidastempoisempi vaihe.

8.1.1 Editointi

Editointi on videoleikkeiden koostamista esitettävään muotoon, kuvan ja äänen yhdistämistä. Editoinnissa tehdään kerronnallisesti ja kuvallisesti eheä kokonaisuus, joka yleensä noudattaa käsikirjoitusta. Kuvamateriaali ”leikataan” ja järjestellään uudelleen haluttuun muotoon. Editointi vaiheessa materiaaliin voidaan lisätä otsikoita, musiikkia, ääniä, kertoja jne. Nykyään tietokoneilla tehty editointi on ns. epälineaarista editointia kutsutaan myös offline editoinniksi. Nimitys tulee siitä, kun kuvattavaa materiaalia voidaan käsitellä eri järjestyksessä kuin se on kuvattu. Suorat lähetykset vaativat lineaarisen editoinnin eli online, koska kuvattava materiaali tulee suorana, eikä sitä pystytä editoimaan sekaisin. Tässä työssä käytämme epälineaarista editointia ja siihen soveltuvia ohjelmistoja.

8.1.2 Digitaalinen epälineaarinen editointi

Kuvattu materiaali siirretään tietokoneelle kovalevylle tai muulle taltiolle. Kuvamateriaalia saadaan analogisista ja digitaalisista lähteistä. Kun materiaali on siirretty koneelle, voidaan materiaalia alkaa työstää kokonaisuudeksi eli ohjelmaksi. Tätä varten

on olemassa useampia ohjelmia, joita kutsutaan videoneditointiohjelmiksi. Ohjelmistoja on erilaisia eri käyttöjärjestelmille, ammattilaisille, harrastelijoille sekä kotikäyttöön helppokäyttöisiä ohjelmia. Epälineaarisen editoinnin aikana alkuperäinen materiaali ei muutu, vaikka sitä muokattaisiin editointi ohjelmassa. Editointiohjelma kokoaa listaan videoleikkeiden leikkaukset sekä mahdolliset lisätyt efektit, siirtymät, otsikot jne. Epälineaarinen editointi on joustavampaa kuin lineaarinen. Kuvattavasta materiaalista voidaan helposti tehdä erilaatuisia julkaisuja, internetiin heikompileatuinen ja televisioon lähetyslaatuinen.

Nykyisillä tietokoneilla sekä videoiden editointi ohjelmilla voidaan tehdä ammattitasoisia videoita. Videoeditointiohjelmilla voidaan kuvaan lisätä, animaatioita, kuvia, selostusraita, tausta- ja tehosteääniä, musiikkia, otsikoita jne. Valmis video voidaan julkaista internetissä, dvd:llä, blue-ray:lla, sähköpostilla jne.

8.1.3 Aineiston analysointi

Kuvattava materiaali tulee katsoa ja merkitä siitä tärkeimmät kohtaukset. Materiaalin merkintää ja valintaa kutsutaan loggaamiseksi. Leikkeisiin merkitään, mitä kuvassa tapahtuu ja keitä kuvassa on. Muistiin voi tallentaa myös avainsanoja, mihin tilanteeseen liittyvät, teemoja jne. Ilmaisullinen ja teknillinen laatu kannattaa myös merkitä, mikä helpottaa leikkeiden yhdistämistä toisiinsa. Leikkeille voidaan antaa myös pisteitä, joilla erottaa hyvät leikkeet.

Haastattelut voidaan purkaa ja kirjoittaa puhtaaksi ja ne tulee kirjoittaa takelteluineen sekä kielioppivirheineen. Purettuja haastatteluja ohjaaja voi käyttää ohjelman suunnittelussa. (Aaltonen 2011, 331-334.)

8.1.4 Leikkaus

Kun materiaalit ovat katsottuja ja ne on logattu, aletaan miettiä rakennetta. Materiaalia ei tule pakottaa käsikirjoitukseen, sen tulee löytää oma luontainen muoto. Tässä vaiheessa voidaan tehdä leikkauskäsikirjoitus olemassa olevista leikkeistä. Leikkauskäsikirjoitus on tarkoitettu vain leikkaajan ja ohjaajan omaan käyttöön ja se voi olla hyvinkin vapaa muodoltaan.

Leikkauksessa luodaan merkityksiä leikkeiden välillä. Jokainen leikkaus kuljettaa tarinaa tai argumentaatiota eteenpäin. Hyvä leikkaus on loogista ja keskittyy siihen, mitä halutaan tuoda esille. Tärkeintä on, että katsoja ymmärtää, mitä hänelle yritetään viestittää. Leikkaajan tulee myös osata kuvakerronnan säännöt, joita aiemmin olemme esitelleet. Dokumentti antaa ilmaisulle vapaammat kädet kuin draama. Materiaali alkaa elämään omaa elämäänsä, kun ne kohtaavat toisensa ja luovat uusia merkityksiä. (Aaltonen 2011, 331-334.)

Raakaleikkauksessa lähdetään hahmottelemaan ohjelman rakennetta väljästä. Tästä saadaan perusrakenne, josta lähdetään hienosäätämään ohjelmaa. Kun nähdään leikkeiden merkityksiä toisiinsa, niitä yhdistellään ja siirretään editointiohjelman aikajalla. Kun raakaleikattu materiaali toimii loogisesti, voidaan siirtyä tekemään hienoleikkausta. Hienoleikkauksessa kohtaukset viimeistellään siten, että video etenee joustavasti ja kiinnostavasti. Rytmiiin tulee kiinnittää huomiota, jotta se jaksaa pitää katsojan mielenkiinnon yllä. Jokaisella videolla on oma rytmensä ja se tulee löytää, jotta elokuvasta tulee halutunlainen. Hienoleikkaamisessa pyritään leikattavasta materiaalista yhdistämään harmoninen kokonaisuus, joka ei ärsytä katsojaa.

8.1.5 Final Cut Pro X – käytetty editointiohjelma

Editoinnissa käytämme Applen Final Cut Pro X- ohjelmaa, joka on suosittu ammattilaisten keskuudessa. Ohjelma on epälineaarinen videoiden editointiohjelma. Valitsimme ohjelman, koska olemme ennen käyttänyt kyseistä ohjelmaa. Ohjelman käyttöliittymä ei paljoa eroa muista vastaavista ohjelmista.



KUVA 1. Final Cut Pro X- ikkunanäkymä

1. Ohjelma-ikkunasta näkee miltä leikattu työ näyttää. Projekti-ikkunassa leikettä osoittaessa vaihtuu kuva ohjelma-ikkunassa ja näin ollen voidaan tarkastella tiettyä leikettä.
2. Projekti-materiaalit, projektiin tuodut videoleikkeet ovat tässä ikkunassa järjestyksessä. Ohjelma osaa itse analysoida leikkeet, tunnistaa mitä kuvakokoa käytetty, onko kyseessä lähikuva vai yleiskuva, montako ihmistä on kuvassa. Ohjelma myös analysoi (tärinä, ääni, värit) videoleikkeitä taustalla, jotta kuvattavaa materiaali voidaan haluttaessa parannella.
3. Aikajana, johon vedetään halutut videoleikkeet. Leikkeitä voidaan aikajanalla laittaa päällekkäin, leikata, häivyttää, lisätä efektejä, ääniä. Aikajanalla yläpuolella näkyvät videot siniselle taustalle ja niihin kuuluvat äänet ovat alempana vihreällä taustalla. Peräkkäisistä leikkeleistä muodostuu valmis ohjelma.



KUVA 2. Final Cut Pro X- projekti-ikkuna

Koska Final Cut Pro X on epälineaarinen editointiohjelma, voidaan ohjelmaan tuotuja leikkeitä järjestellä ja organisoida eri tavalla vaikuttamatta alkuperäiseen materiaaliin. Projekti-ikkunassa tuodut materiaalit voidaan järjestää siten, että tarvittavat leikkeet löytyvät helposti. Ohjelma osaa myös automaattisesti järjestellä leikkeitä niiden sisällön mukaan. Liikuttamalla osoitinta leikkeleiden päällä voidaan esikatsella kyseistä leikettä. Osoittamalla leikettä, saadaan leike suurempaan ohjelma-ikkunaan.



KUVA 3. FinalCut Pro X- aikajana

Aikajanaan vedetään materiaalia ylemmästä projekti-ikkunasta. Aikajanalla näkyy leike sekä sen sisältämä ääniraita. Aikajanalla leikkeitä voidaan siirtää, muokata ja leikata. Leikkeitä voidaan sijoittaa päällekkäin tai irrottaa ääni leikkeestä. Aikajanalle sijoitetaan otsikot, äänitehosteet jne.

Ohjelmana Final Cut Pro on monipuolinen, sillä hoituu leikkaus, hienosäädöt ja kehittyneet äänisäädöt. Ohjelma sisältää myös kokoelman erilaisia tehosteita sekä häivytyksiä, joita käytetään leikkeiden sujuvaan vaihtoon. Ohjelmassa on myös otsikkoeditori, jolla saa monipuolisia otsikoita. Ohjelma toimii myös Apple Motionin kanssa,

jolla voidaan luoda animaatioita, joita voidaan lisätä editoitavaan materiaaliin. Olemme toteuttaneet tähän työhön yksilölliset otsikot, jotka ovat toteutettu mainitulla Applen Motion-ohjelmalla.

8.1.6 Otsikoiden lisääminen ja käyttö

Käytimme työssä etukäteen valmistettuja otsikoita. Videoiden alussa on intro, jossa on haastattelupaikan nimi ja tarvittaessa lisätietoa. Intro vaihtuu haastatteluun siirroksen kautta. Introssa on myös oikeassa yläkulmassa Mikkelin ammattikorkeakoulun logo. Intro on toteutettu Apple Motion 5-ohjelmalla, jossa on hyödynnetty ohjelman 3d-ominaisuuksia, liukuvärejä, heijastusta sekä valaistusta.



Kuva 4. Videoissa käytettävä intro

Käytämme videoissa yksinkertaista otsikointityyliä haastatelluille. Em. otsikoissa on henkilön nimi sekä asema. Otsikoissa on käytetty (Apple Motion 5) liukuvärejä, sekä animointia.



Kuva 5. Otsikoiden käyttö haastateltavilla

8.2 Aineiston käsittely

Kuvattu materiaali käsiteltiin Final Cut Pro ohjelmassa. Kuvamateriaali katsottiin läpi sekä logattiin eri kohtaukset. Materiaalin analysoinnin jälkeen suoritimme raakaleikkauksen, jossa käytimme apuna kysymysrunkoa. Koostimme leikkeistä raakaleikkauksen. Kun olimme saaneet tarkoitukseen sopivan ja toimivan kokonaisuuden, aloimme tehdä hienoleikkausta. Raakaleikkauksessa leikkeet järjestetään niin että niistä tulee järkevä kokonaisuus, hienoleikkauksessa kiinnitettiin huomiota kuvan sujuvuuteen sekä ääneen. Joissakin leikkeissä oli heikko äänenlaatu tai kuvanlaatu, joten joutuimme etsimään vastaavanlaisen toisen leikkeen, jossa äänenlaatu olisi parempi tai upottamaan kuvituskuvaa, jos kuvanlaatu oli heikko. Jos vastaavia leikkeitä ei löytynyt, joutuimme turvautumaan kohinan ja huminan poistoon ohjelmallisesti tai ratkaisemaan ongelma muulla tavalla. Hienoleikkauksen jälkeen videoon laitettiin otsikot sekä tarvittaessa taustamusiikkia.

Kuvanlaatua paransimme editointi vaiheessa silloin kun, esimerkiksi kuvaustilanteessa kuvansommittelu ei ollut onnistunut, rajasimme kuvaa tiiviimmäksi, jotta se sopisi paremmin kuvavirtaan muiden leikkeiden kanssa. Kuten aiemmin tuli esille, myös äänenlaatua joutuimme parantamaan jos kuvatussa materiaalissa oli koväänistä huminaa taustalla. Muokkasimme leikkeiden äänimaailman mahdollisimman hyvin yhteen, jotta äänentason ja –metelin erot eivät häiritsisi katsojia.

8.2.1 Editointi työssämme

Meidän työssämme on tärkeää antaa yrityksestä sellainen kuva, minkä haastateltavat ovat halunneet antaa. Editointi menee melko virtaviivaisesti käsikirjoituksen kanssa sekä myös kuvatusta materiaalista. Erityisen tärkeää on löytää oikeanlainen tempo kuvallisessa kerronnassa, myös äänen ja kuvitusten kanssa on löydettävä harmoninen tasapaino. Editoitaessa otamme myös huomioon luontaiset kohdat, joista voidaan aloittaa videon katsominen keskeltä. Editoinnissa pyrimme jakamaan kerrottavat asiat osiin, jotta tämä olisi mahdollista. Esimerkiksi, ensin videossa kerrotaan perusasiat yrityksestä, seuraavassa tuotantomenetelmä.

Teknisesti editointi on työssämme hyvin yksinkertainen. Luontevat leikkauskohdat pyritään löytämään jo kuvausvaiheessa. Lisäämme videoon otsikoita, joissa on haastateltavan yrityksen nimi sekä haastateltavan nimi. Materiaalin editoinnissa käytämme äänentasausta sekä värien sovittamista toisiinsa. Varsinaista värien määrittelyä emme tee.

Työmme leikkauksessa keskityimme siihen, että videosta saadaan looginen kokonaisuus. Materiaalia oli paljon (kokonaisuudesta leikattiin n. 60-90 prosenttia), haastateltavat vastasivat moneen kohtaan kysymysrungossa. Videon loogisuuden takia tästä materiaalista leikattiin paljon pois. Leikkauksessa teimme kokonaisuudesta sellaisen, että se vastasi niitä aiheita, joita olimme painottaneet kyseisessä haastattelupaikassa. Leikkauksessa myös jaoin erilaisia osuuksia eri paikoille, kaikki kolme videota muodostavat oman kokonaisuuden cook and chill- tuotantomenetelmästä. Rauma kertoo yksityiskohtaisesti kuinka ko. menetelmällä valmistetaan tuote raaka-aineista valmiiksi tuotteeksi loppukäyttäjälle. Askolassa keskityttiin siihen, mitä muutoksia prosessissa on, kun tehdään suuria annoksia. Seniorisäätiöllä keskityttiin, miten eri valmistusmenetelmiä voidaan käyttää.

8.2.2 Rauman ruokapalvelut

Raumalla kuvasimme kaksi päivää ja tästä syystä sieltä on myös eniten materiaalia, lähes 2 tuntia. Leikatun videon pituus on n. 14 minuuttia, joten materiaalia karsittiin n. 88 prosenttia. Editoidessa paransimme joitakin kuvausvirheitä, kameran automaattitarkennus ei toimi jos kuvattavassa kohteessa on useampia valolähteitä, laitoimme tämänlaisiin kohtiin kuvituskuvaa. Paransimme äänenlaatua ja sovitimme äänitasot leikkeissä toisiinsa, jotta kuvaa olisi mahdollisimman mukava katsoa. Koitimme saada videosta kokonaisuuden, mutta jota voidaan kuitenkin katsoa tietyistä kohdista. Video koostuukin johdannosta, jossa kerrotaan Rauman ruokapalveluista. Seuraavana tulee cook & chill- prosessi ja keskitetyn jakelun kuvaus. Ja viimeisenä on, kuinka valittu tuotantomenetelmä helpottaa hoitajien töitä ja kuinka loppukäyttäjät ovat suhtautuneet uudella tuotantotavalla tuotettuun ruokaan. Koko videossa kuvataan kokonaisuudessaan, kuinka prosessi etenee, raaka-aineesta loppukäyttäjälle.

8.2.3 Askolan ruokapalvelut

Askolasta saimme materiaalia n. 30 minuuttia ja leikatun videon pituus on 12 minuuttia, jolloin materiaalia karsittiin n. 60 prosenttia. Askolassa kuvasimme pelkän haastattelun, koska siellä ei ollut varsinaista keittiötoimintaa meidän vierailumme aikana. Editoidessa kiinnitimme huomiota sujuvaan keskustelumaiseen tyyliin. Alussa kuvatussa materiaalissa oli heikkouksia, kuten tärisävä kuva ja ylivalottunut tausta, näitä paransimme erilaisin digitaalisin tekniikoin. Äänenlaatuun ei tässä tarvinnut kiinnittää suuremmin huomiota, jääkaapin hurinaa lukuunottamatta. Jääkaapin hurina kuuluu vain osassa leikkeistä ja on siten hieman häiritsevää katsojalle, jos äänentasoja ei korjata.

8.2.4 Seniorisäätiö, Pakilan toimipiste

Seniorisäätiöllä kuvasimme n. 37 minuuttia ja leikatun version pituus on n. 5 minuuttia, jolloin materiaalia karsimme 86 prosenttia. Haasteena seniorisäätiön leikkauksessa oli haastateltavan manööverit, joita koitimme hillitä editoinnilla, jotta kerronta olisi sujuvaa eikä uusi aihe alkaisi aina samoilla sanoilla. Seniorisäätiön videoista tuli lyhyin, koska rajasimme aiheen pelkästään Metoksen Burlodge Multigen-vaunuihin. Ku-

van ja äänen parannuksia ei tässä tarvinnut tehdä, koska haastattelupaikka oli rauhallinen eikä taustameteliä ollut.

8.3 Julkaisu

Valmiit videot julkaistaan internetissä Vimeo-videopalveluun, josta ne linkitetään blogipohjalle. Päädyimme Vimeo-palveluun, koska se on tämän hetken korkealaatuisin ja –tasoinen julkaisualusta. Videot julkaistaan kahdessa eri formaatissa, normaali tarkkuudella sekä korkealla Hd-tarkkuudella. Normaalilla tarkkuudella video on kuvakooltaan sekä tiedostokooltaan pienempi ja soveltuu näin ollen pienitehoisille koneille ja hitaammille yhteyksille. Korkeamman tarkkuuden omaavaa hd-kuvaa käytetään silloin, kun on riittävästi nopeutta verkkoyhteyksissä. Korkeamman tarkkuuden omaava kuva kestää paremmin kuvan suurentamista, kuten projektoreilla. Julkaistaessa blogiin katsomme videot ja laitamme linkit videoiden eri kohtiin, jotta ne olisi helppo löytää tarvittaessa. Esimerkiksi jos halutaan havainnollisesti näyttää esimerkki keskitetystä jakelusta. Kohdat videoihin tehdään kirjoittamalla linkin osoitteeseen; [http://www.vimeo.fi/\[video\]#t=XmXXs](http://www.vimeo.fi/[video]#t=XmXXs). Videon osoitteeseen lisätään #t=XmXX, jossa X tarkoittaa minutteja sekä XX sekunteja. Avattaessa linkkiä aukeaa video siitä kohtaa, mihin se on määritelty. Esimerkiksi, jos halutaan Rauman videon (kun Vimeo-ssa määritelty osoite videolle on rauma) alkavan kohdasta 3 minuuttia 14 sekuntia, tehdään seuraavanlainen osoite; <http://www.vimeo.fi/rauma#t=3m14s>. Videoista tehdään myös videotiedostot, joita voidaan jakaa fyysisillä tallennusvälineillä (optinen levy, massamuisti).

9 JOHTOPÄÄTÖKSET

Ruokapalvelut ovat alkaneet ottaa käyttöön erilaisia menetelmiä ruokatuotannossa parantaakseen henkilöstö-, tuotanto- sekä kuljetuskustannusten tehokkuutta. Ruokapalvelujen murroksessa ruokatuotannon täytyy löytää uusia luovia tuotantomalleja, joilla ruokaa voidaan tuottaa tehokkaasti. Ekologisuus, hygieenisuus ja kustannustehokkuus ja niiden yhdistäminen luovat uusia haasteita alalle, samalla myös halutaan ruoan olevan muokattavissa loppukäyttäjän mieltymyksiä vastaavaksi.

Toimijat, joihin kävimme tutustumassa ovat ottaneet rohkeasti uuden ajattelutavan sekä muokanneet eri tuotantomenetelmistä itsellensä sopivat sovellutukset. Säästöjä voidaan löytää myös yllättävistä paikoista, kuten Askolassa oma kuljettaja ja kuljetuskalusto tuli halvemmaksi kuin ulkoistettu kuljetuspalvelu. Syytä on myös pitää mieli avoinna erilaisille tekniikoille ja niiden yhdistelmille, cook and chill –menetelmä ei rajoitu pelkästään kuumenna-jäähdytä ajatukseen. Menetelmää voidaan laajentaa erilaisin menetelmin, kuten kylmävalmistuksella tai käyttää hyväksi ruokateollisuuden tuottamia aineksia tai puolivalmisteita. Tärkeintä on loppukäyttäjä, ruoan tulee olla maukasta ja ravitsevaa. Myöskään ekologisuutta ei tule unohtaa. Nämä kaikki ovat sellaisia asioita, joita voimme saavuttaa, kunhan pidämme mielen avoinna. Vastustusta riittää, kun asioita ja vanhoja toimintatapoja muutetaan, mutta kokemus osoittaa soraäänien vähenevän, kun homma toimii. Tuotantomenetelmän muutos vaatii motivoituneita ja innostuneita ammattilaisia, jotka ottavat haasteen vastaan ja luovat omalle toiminnalle soveltuvat ratkaisut.

Uskomme videoilla olevan oikeaa hyötyä niin opetuksessa kuin opetuksen ulkopuolella. Esimerkiksi monissa paikoissa täällä Mikkelissäkin etsitään säästöjä ruokapalvelukuluihin. Monissa hoivapalveluja tuottavissa yksiköissä halutaan ruoanjakeluun ja logistiikkaan tehokkuutta, jotta aikaa jää itse hoivatyöhön. Myös ruoan hygieenisyyteen halutaan parannuksia, sillä hoiva-alalla työskentelevät eivät ole koulutettu käsittelemään elintarvikkeita.

Opetuskäyttöön näitä videoita voidaan muokata ja editoida uudelleen. Materiaalia jäi paljon yli, josta voidaan koota erilaisia videoita. Haastateltavat vastasivat suurimmalta osalta kaikkiin kysymysrunгон kysymyksiin. Tähän työhön tehtyihin videoihin teimme selkeät rajaukset, mitä tuomme videoilla esille, mutta esimerkiksi ruokapalveluista ja siihen liittyvästä tiedosta voisi koota oman kokonaisuuden. Myös haastatteluun ja kuvaustyöskentelyyn laaditut ohjeet voisi koota ja tehdä käsikirjan, kuinka kuvaksia tehdään ja mitä tietoja ja taitoja tulee olla ennen kuin käydään käsiksi kameraan.

Toivomme myös muiden restonomien tarttuvan erilaiseen opinnäytetyön aiheeseen, vaikka on hankalaa aloittaa tekemään jotain sellaista, josta ei aiemmin ole kokemusta. Restonomien on aika hetkeksi jättää soppakauha kädestä ja tarttua kameraan ja näppäimistöön, jotta voisimme dokumentoida, mitä ympärillä tapahtuu ja tuottaa tietoa

muille alalla toimiville. Blogi-verkkopalvelupohjalle olisi mukava saada uusia videoita erilaisilta toimijoilta ja eri näkökulmista, koska ne kertovat opiskelijoille havainnollisesti, mitä tämä ala on ja mitä tällä alalla on mahdollista tehdä.

10 POHDINTA

Opinnäytetyön aloittaminen oli haastavaa, koska aloimme suunnitella koko prosessia aivan eri näkökulmasta, mihin lopulta päädyimme. Selvää oli, että tahdoimme käyttää videokuvausta ja haastattelua menetelmänä. Sen ympärille rakentui ajatusmaailma innovatiivisista ruokapalveluista, mutta rajasimme aiheen cook and chill -menetelmään, koska innovatiiviset ruokapalvelut oli liian laaja aihealue. Cook and chill -menetelmä oli myös tarkoituksiimme sopiva valinta, koska Suomesta löytyy mielenkiintoisia toimijoita, jotka käyttävät ko. menetelmää. Kirjallisessa työssä painotamme teknistä toteutusta, koska opinnäytetyön toteutus perustuu kameratyöskentelyyn ja haastattelujen tuotantoon. Teoriapohjaa haettiin myös cook and chill -menetelmästä, jotta oma tietomme olisi riittävällä tasolla haastateltaviin nähden. Myös vierailu Tanskassa laajensi pohjatietoa, koska saimme käsityksen siitä, miten tuotantomenetelmää voidaan konkreettisesti soveltaa ennen työn toteutusta. Työn tarkoituksena oli tuottaa tietoa sekä esittää se selkeästi videoina. Omasta mielestämme onnistuimme tuottamaan tietopohjaista materiaalia, joka on informatiivista ja tarjoaa käytännön näkökulman toimintaan.

Haastattelujen toteutus oli kiinnostava kokemus. Haastateltavat olivat innostuneita ja he ottivat meidät hyvin vastaan. Saimme sellaista tietoa, jota ei välttämättä muualta saa. Jokainen toimija oli omanlaisensa ja jokaisella oli omat haasteensa tuotannossa. Haastateltavien innostus ja ammattitilpeys sai aikaan itsessä uuden viriävän kiinnostuksen alaa kohtaan. Saimme hyvää keskustelua aikaiseksi haastattelutilanteissa, joka oli yksi tavoitteistamme. Välillä keskustelu meni ohi aiheen, mutta omalta osaltaan se toi tietyn rennon tunnelman tilanteeseen.

Editointivaihe oli hieman haastava, koska osa kuvatusista materiaalista ei ollut niin hyvää. Emme osanneet ottaa huomioon videoiden taustalla olevia ääniä. Näitä tilanteita oli hankala estää, koska keittiössä laitteiden ääni kuului joka paikkaan. Editointivai-

heessa tämä tuotti ongelmia. Onneksi nykytekniikalla on mahdollista kiertää näitä ongelmia.

Sähköisten viestimien yleistyminen lisää viestinnän ja tiedontuottamisen osaamisen tarvetta. Mediatuotannon osaamista tulisi kehittää restonomien koulutuksessa, sillä mediatuotanto lisää ammattiosaamista ja antaa uusia näkökulmia alan eri osa-alueisiin. Haastatteluosaaminen myös lisää osaamista erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.

Kokonaisuutena työ oli innostava, mutta haastava. Oma osaaminen vuorovaikutustilanteessa parani huomattavasti, toisten ihmisten kohtaamista ei jännitä enää niin paljon kuin työtä aloittaessa. Oma ammattitietous kasvoi prosessin aikana ja alaa osaa katsoa uudesta näkökulmasta. Valitut menetelmät sopivat meidän työskentelytapoihin ja saimme valituilla menetelmillä parhaimman mahdollisen lopputuloksen. Toivomme tulevien restonomien saavan tarvittavaa tietoa ja innostusta tekemistämme videoista.

LÄHTEET

Aaltonen, Jouko 2002. Audiovisuaalisen käsikirjoituksen tekijän opas. Tampere: Tammer-paino Oy.

Aaltonen, Jouko 2011. Seikkailu todellisuuteen, dokumenttielokuvan tekijän opas. Helsinki: Like Kustannus Oy.

Freeman, Michael 2008. Valokuvaamisen taito. Jyväskylä: WSOY.

Guidance Note No.15. 2006. Cook-Chill Systems in the Food Service Sector. Dublin: Food Safety Authority of Ireland. PDF-dokumentti.

Haarla, Maire 2009. Askola siirtyy Cook & Chill -aikaan. Ammatilaisen keittiö 3, 8-9.

Hautajoki, Mika 2012. Haastattelu 1.11.2012. Vuorovastaava. Seniorisäätiö Pakilakoti.

Hirsjärvi, Sirkka, Remes, Pirkko & Sajavaara, Paula 2009. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Jokinen, Juha 2011. Hyvällä ruoalla hyvinvointia ikääntyneille. Metos Uutiset 1, 18-20.

Keltti, Raija 2012. Haastattelu 30.10.2012. Ruoka- ja siivouspalvelujohtaja. Askolan kunnan ruoka- ja siivouspalvelut.

Korvenoja, Pekka 2004. TV-kameratyönperusteet. Helsinki: Helsingin ammattikorkeakoulu Stadia.

Nyysönen, Leena 2009. Ammattikeittiöt ovat ryhmittymässä palveluteollisuuden osaksi. Kehittyvä Elintarvike 5, 20-22.

Polvinen, Heino (pj.), Airaksinen, Liisa, Arjatmaa, Marja-Liisa, Hellstén, Soile, Roiha, Markku, Roine, Irja, Tuomi-Nurmi, Sirpa & Boström-Kouri, Marianne (siht.) 1993. Uudistuvat ruokapalvelut – vaihtoehtoiset tuotantotavat. Helsinki: Kuntatalon painatuskeskus.

Pääkkölä, Henna 2010. Reseptimointi cook and chill –tuotantotapaan. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Opinnäyte-työ.

Rauman ruokapalvelun mittava selvitystyö tuotti tulosta – vanhaan ei palata. 2011. Ammatilaisen keittiö 2, 6-7.

Rinne, Olli 2009. Digijärkkäri – Käyttäjän käsikirja. Porvoo: WSOY.

Taskinen, Teija 2004. Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa 2003. Mikkelin ammattikorkeakoulu A: Tutkimuksia ja raportteja 9. Kotka: Oy Kotkan kirjapaino AB.

Vainio, Pirjo 2012. Haastattelu 26.10.2012. Ruokapalvelujohtaja. Rauman Ruokapalvelut.

Haastattelurunko

Perustiedot

- a. paikkakunta?
- b. rahoittaja?
- c. yrityksen koko?
- d. henkilöstömäärä? (ennen muutosta ja muutoksen jälkeen) (henkilöstön vanheneminen)
- e. ikäjakauma?
- f. yrityksen erikoistuminen (vanhukset, päiväkotit, koulut)
- g. tulevaisuuden painotukset (luomu, lähiruoka, lisäaineeton ruoka)

1. Toimialue

- a. kuinka suurelle alueelle tuottaa ruokapalveluja?
- b. Millaisia palveluja klusterissa? (henk.ravintola, päiväkotit jne..)
- c. annoksia päivässä?

1. Toiminta periaatteet

- a. tuotantomenetelmän valinta (miksi valittiin ko.menetelmä?)
- b. päätösprosessi (kunnallinen)
- c. laadun ylläpito
- i. hygieenisuus ja ruoan maku (kuinka tapahtuu)
- d. kustannussäästöt (henkilöstö ja tuotanto)

1. Tuotannon/prosessi suunnittelu

- a. Tilasuunnittelu
 - i. tehokkaat neliöt
 - ii. ergonomisuus
 - iii. ekologisuus
 - iv. energia tehokkuus, sähkö ja vesi (valaistus, ilmankierrossa lämmön talteen otto)
 - v. palvelukeittiöt (millaisia, mitä sisältävät?)

a. Prosessi

- i. valmistustavat (vakioitu toimintatapa)
- ii. henkilöstön johtaminen
- iii. henkilöstön koulutus
- iv. työmäärän jakautuminen

a. tekniikka

Monisivuinen liite

- i. valmistus
 - ii. jäähdytys (padat, blast, ilma jne..)
 - iii. energiatehokkuus (sähkön veden kulutus)
 - iv. hygieenisuus (valmistuksen valvominen ja raportointi)
 - v. valmistettavan ja valmistetun ruoan erillään pitäminen
 - vi. säilytys ja jakelu (kylmäkaapit, lämpövaunut)
-
- a. reseptiikka
 - i. päätavoitteet (maukas, edullinen jne..)
 - ii. vakiointi (tasalaatuinen tuote)
 - iii. mausteet (pidempi säilytys aika tuo mausteet paremmin esille?)
 - iv. luomu ja lähiruoka
-
- a. Astiat ja pesu
 - i. valmistusastiat
 - ii. jakeluastiat
 - iii. tuplapesu (palvelukeittiö ja palautuksen jälkeen keskuskeittiössä?)
 - iv. mihin sijoitettu pesulinjasto?
-
- a. Dieetit
 - i. kuinka otetaan huomioon cook & chill valmistuksessa?
 - ii. kunka valmistetaan ja toimitetaan asiakkaalle

1. Logistiikka

- a. raaka-ainekuljetukset (leivät, juomat palvelukeittiöihin vai keskuskeittiön?)
- b. mitä kaikkea toimitetaan keskuskeittiöstä
- c. miten ja kuinka usein kuljetetaan kustannukset

Ohjeita haastatteluun

Olemme koonneet tähän asioita joita on hyvä ottaa huomioon ennen kuvaamista, jotta kuvaaminen sujuisi mahdollisimman sujuvasti.

Tutustukaa kysymyksiin etukäteen, muistiinpanoja on hyvä tehdä. Jos jostain aihepiiristä ei itsellä ole riittävästi tietoa kannattaa kysyä henkilöltä joka on asiassa asiantuntija. Hyvä on myös miettiä osallistuuko haastatteluun yrityksestänne yksi vai useampia haastateltavia. Jos haastatteluun osallistuu useampi, olisi hyvä olla jokaisella haastateltavalla oma 'erityisosaaminen', josta kertoo. Toivomme kuitenkin haastatteluun osallistuvan korkeintaan kaksi henkilöä.

esim. projektin aloittamisesta kertoo ruokapalvelujenjohtaja. Prosessista ja käytännön asioista keittiöpäällikkö.

Haastattelu toteutetaan keskustelemalla/ohjattuna haastatteluna. Toimitamme kysymysrunгон haastateltaville etukäteen, johon toivomme teidän paneutuvan ennen haastattelua. Kysymykset ovat avoimia ja haastattelun edetessä tehdään tarkentavia kysymyksiä. Ilmoitamme mistä näkökulmasta haastattelu tehdään. Toivomme että esittämämme näkökulma tulee esille haastattelussa. Kysymyksiin vastataan niin että kysymys tulee vastauksessa esille,

esim. haastattelijä: mitä on cook & chill?

vastaaja: Cook & chill on...

Haastattelu kuvataan siten että kuvassa näkyy vain haastateltava. Toivommekin että valitsette kuvauspaikaksi paikan joka on rauhallinen (tuotanto mahdollisesti loppunut päivän osalta), josta tulee esille ympäristöä. Tausta ei tule näkymään yksityiskohtaisesti. Erilaiset värit ja muodot olisivat toivottavia.

Monisivuinen liite

Pukeutumisessa ei ole muita rajoitteita kuin vaakaviivat ja muut 'psykedeeliset kuviot'.

Valmiissa työssä käytetään kuvituskuvia haastateltavan äänen 'päällä', joten haastateltavaa ei näytetä jatkuvasti. Kuvituskuvaa otamme ympäristöstä sekä prosesseista.

Toivommeikin että voisitte miettiä joitakin työvaiheita tai prosesseja, jotka haluaisitte esitellä. Jos esittelyyn osallistuu muita työntekijöitä, tulee varmistaa heidän suostuvuus. Olisi myös hyvä jos selvittäisitte etukäteen saako paikan päällä kuvata työntekijöitä.

Ennen tai jälkeen kuvauksen tarvitsemme kuvankäytösopimukseen allekirjoituksen. Sopimus on henkilökohtainen, eli jokaisen joka esiintyy työssä tulee allekirjoittaa sopimus.

Kuten aiemmin on mainittu haastattelu toteutetaan keskusteluna/ ohjattuna haastatteluna, ja toivommeikin että olisitte mahdollisimman rentoja. Edellä mainitut ohjeet ovat ohjeita, eikä niistä ole tarkoitus ottaa stressiä. Kysymysrungossa on lueteltuna erilaisia näkökulmia ja avainsanoja. Kaikkia kohtia ei tarvitse käydä läpi, jos koette etteivät ne teille sovellu. Tarkoituksena on tehdä opetusmateriaalia ja haluamme että lopputuloksesta välittyy ilo olla allalla ja ammattiyhteisössä.

KUVAMATERIAALINKÄYTTÖSOPIMUS

Annan suostumukseni Mikkelin ammattikorkeakoululle käyttää _____.____.20____ minusta/edustamastani organisaatiosta otettua valokuvaa/kuvamateriaalia hyvän tavan mukaisesti:

- Mikkelin ammattikorkeakoulun ja sen tytäryhtiöiden opetus-, mainos- ja markkinointikäytössä;
- tiedotusvälineiden julkaisuissa siltä osin kuin tiedotusväline käsittelee julkaisussa Mikkelin ammattikorkeakoulun toimintaa; sekä
- Mikkelin ammattikorkeakoulun sidosryhmien julkaisuissa siltä osin kuin julkaisu käsittelee Mikkelin ammattikorkeakoulun toimintaa.

Valokuvan/videomateriaalin käytöstä ei makseta korvausta.

Edellä mainittu lupa on voimassa edellä mainituin rajoituksin myös sen yhteisön hyväksi, joka jatkaa Mikkelin ammattikorkeakoulun toimintaa.

_____.____.20____ _____

Nimi: _____

Syntymäaika: _____

Allekirjoitus

Mikkelin ammattikorkeakoulun puolesta