

S A F K A K Ä R R Y

konsepti ruuanlaittoon urbaanissa ulkotilassa

Sanna Ritvanen
2014

S A F K A K Ä R R Y

*Sanna Ritvanen
Lahden ammattikorkeakoulu // Muotoilu- ja taideinstituutti
Muotoilun koulutusohjelma // Kalustemuotoilu
Opinnäytetyö AMK // Kevät 2014
76 sivua*

Tiivistelmä

*Sanna Ritvanen
Lahden ammattikorkeakoulu // Muotoilu- ja taideinstituutti
Muotoilun koulutusohjelma // Kalustemuotoilu
Opinnäytetyö AMK // Kevät 2014
76 sivua*

Tässä opinnäytetyössä käsittelen julkista kaupunkitilaa ja sen rajattuja mahdollisuuksia ruuanlaittoon. Suunnitteluani on ohjannut kiinnostukseni urbaania elämää, kokkaamista ja yhteisöllisyyttä kohtaan.

Halusin luoda alati elävään ja muuttuvaan kaupunkiympäristöön sopivan konseptin, joka mukautuu käyttäjän tarpeiden ja toiveiden mukaan. Syntyi idea liikuteltavasta keittiöstä sekä palvelukonseptista sen ympärille.

Tavoitteena oli tuoda konseptin perusajatus esiin suunnittelemalla ja visualisoimalla palveluidea sekä valmistamalla keittiön prototyyppi idean konkretisoimista varten. Pyrin säilyttämään projektissani aiheeseen liittyvän rentouden sekä tuomaan esiin yhdessä kokkaamisen ja syömisen hauskuuden.

avainsanat:

urbaani ulkotila, sosiaalinen ruokailu, ruuanlaitto ulkona, palvelukonsepti, mobiili keittiö

Abstract

*Sanna Ritvanen
Lahti University of Applied Sciences // Institute of Design and Fine Arts
Bachelor of culture and arts // Furniture design
Bachelor's thesis // Spring 2014
76 pages*

This thesis deals with urban public space and its limited possibilities for outdoor cooking. The design process was guided by my interest in urban life, cooking and social relations.

The initial objective for me was to create a concept that is suitable for lively ever-changing urban environments, adapting to the user's needs and wishes. I came up with an idea for a movable kitchen and a service concept around it.

The aim was to present the original idea of the concept by designing and visualizing it. A prototype of the mobile kitchen was designed to bring the idea to life. This thesis aims to maintain the laid-back feeling related to the subject, as well as to highlight the fun in cooking and eating.

keywords:

urban outdoor space, social eating, cooking outdoors, service concept, mobile kitchen

Sisällys

1. Johdanto	8	5. Ruokaa pihalla ja puistoissa	26	7.5 käyttäjäryhmä	44
2. Ulkotila	10	5.1 grillaaminen	26	7.6 tyyli ja tunnelma	46
2.1 ulkotilan muodot	10	5.2 retkeily ja ruokailu	29	8. Suunnitteluprosessi	48
2.2 julkinen ulkotila kaupungissa	11	5.3 piknik	30	8.1 palvelukonsepti	48
3. Ruuanlaitto ja ruokailu urbaanissa ulkotilassa	12	5.4 omat päätelmät	31	8.2 keittiö	54
3.1 fasilitetit ja nykytila	12	6. Ruoka urbaanissa interventiossa	32	9. Lopputulos	60
3.2 lainsäädäntö ja turvallisuus	14	6.1 urbaani interventio	32	9.1 palvelun perusidea	60
3.3 ilkeältä ja sen ehkäisy	16	6.2 ravintolapäivä	34	9.2 palvelupolku	62
4. Ruuanlaiton sosiaalisuus nykytrendinä	18	6.3 kaupunki- ja sissiviljely	36	9.3 keittiö	66
4.1 muutakin kuin vatsantäytettä	18	7. Tavoitteet ja rajaus	38	10. Arviointi	68
4.2 ruuanlaitto ajanvietteenä ja viihteenä	20	7.1 sosiaaliset tavoitteet	38	Lähteet	70
4.3 sosiaalinen ruokailu ravintolassa	24	7.2 ideologiset tavoitteet	39		
		7.3 toiminnalliset tavoitteet	40		
		7.4 rajaus	44		

1. Johdanto

Aloittaessani opinnäytetyöni aiheen pohtimisen, minulle oli selvää, että se tulee liittymään urbaaniin julkiseen tilaan ja sen käyttöön. Vaikka olenkin viettänyt suurimman osan tähänastisesta elämästäni maalla, kaupungit ja kaupunkikulttuuri ovat olleet inspiraationi lähde niin pitkään kuin muistan.

Kaupunkitilaan suunnitteleminen on perusteltua myös siksi, että suurin osa maailman ihmisistä asuu tällä hetkellä kaupungeissa ja muuttoliike on jatkuvaa. Vaikka valtava määrä ihmisiä elää lähellä toisiaan, inhimillinen kanssakäyminen ja sosiaalinen vuorovaikutus loistaa vähäisyydellään. Vastoin olettamuksia kaupungistuminen on lisännyt persoonattomuutta ja yhteisöllisyys on monilta osin kadonnut. (Sitra, 2011)

Julkisten tilojen monipuolinen ja vapaa käyttö on tiiviisti yhteydessä yhteisöllisyyden tunteen luomiseen. Niiden kuuluisi olla kaupunkilaisten kohtaamispaikkoja, jossa jokainen voi tuntea olonsa turvalliseksi ja kotoiseksi.

Ruoka taas on aina tuonut ihmisiä yhteen. Ruokailulla on monia muitakin merkityksiä kuin fyysisten perustarpeiden täyttäminen, kuten turvallisuuden ja yhteenkuuluvuuden tarpeisiin vastaaminen.

Tässä opinnäytetyössä yhdistyy julkisen kaupunkitilan käyttö sulavasti ruokaan ja ruuanlaittoon. Paneudun ruokailun sosiaalisiin ja viihteellisiin aspekteihin sekä urbaanin ulkotilan mahdollisuuksiin ja rajoituksiin. Kuinka tuoda uudenlaisia käyttötapoja näennäisesti vapaaseen julkiseen kaupunkitilaan ruuanlaiton keinoin?

2. Ulkotila

2.1 ulkotilan muodot

yksityinen

Yksityinen ulkotila on esimerkiksi omakoti- tai rivitalon yksittäisen asunnon yhteydessä oleva piha, parveke tai terassi, joka on vain kyseisen asunnon asukkaiden käytettävissä.

puolijulkinen

Puolijulkiset tilat ovat tiloja, joihin kaikilla on pääsy, mutta niitä hallinnoi jokin yksityinen taho: esimerkiksi kauppakeskukset ja niiden yhteydessä olevat ulkotilat. Puolijulkisiksi ulkotiloiksi voidaan määritellä myös taloyhtiöiden ja koulujen pihat.

julkinen

Julkinen ulkotila käsittää kaikki muut ulkotilat, jotka eivät ole kenenkään yksityishenkilön tai minkään yhteisön rajatussa käytössä. Julkiseksi ulkotilaksi luetaan esimerkiksi kadut, torit sekä puisto- ja virkistysalueet.

2.2 julkinen ulkotila kaupungissa

“Tila on käytössä oleva paikka.”

-Michel de Certeau, 1974

Certeauin lainauksen mukaan (Aarnipuu, 2007) tila muodostuu tiettyyn paikkaan silloin kun siihen kohdistuu jonkinlaista tekemistä. Erilaiset aktiviteetit muokkaavat anonymististä paikasta juuri siihen hetkeen sopivan tilan. Näin esimerkiksi puisto voi toimia hetken aikaa toiselle päiväuni- ja toiselle lenkkeilypaikkana. Käyttäjien vaihtuessa sinne muodostuu taas uudenlaisia tiloja, joilla on uudenlaisia funktioita.

Toisen teorian mukaan tilasta syntyy subjektiivisesti koettu paikka, kun ihminen liittyy siihen erilaisia merkityksiä sekä luo tunnesiteitä. Yleensä paikan muodostuminen tapahtuu ajan myötä, arkielämän toimintojen kautta, kun ihminen viettää aikaansa tietyssä ympäristössä. Asunnosta tulee koti ja kaupungista kotikaupunki. (Aura, Horelli, Korpela 1997) Samoin esimerkiksi puistosta voi tulla se paikka, jossa syödään, virkistäytyään, tavataan kavereita tai kohdataan uusia tuttavuuksia. Näin puisto ei ole enää pelkästään puisto, vaan käyttäjälleen arvokas paikka, osa identiteettiä.

Käyttötapoja julkiselle ulkotilalle on siis lähes yhtä monta kuin käyttäjääkin ja näkemykset erilaisista käyttötavoista eivät aina mene toistensa kanssa yksiin, saati noudata ulkopuolelta saneltuja ohjeita. Joskus muiden, omista tottumuksistamme poikkeavat käyttötavat voivat herättää epäluuloa ja jopa pelkoa. (Mäkinen, 2010)

Mielestäni uusien käyttötapojen syntyminen kaupunkitilaan voisi vähentää siihen kohdistuvia pelon tunteita ja epävarmuutta. Monipuolisemmat ja ennakkoluulottomammat käyttötavat luovat myös uudenlaisia tilakokemuksia ja tarjoavat kapunkilaisille mahdollisuuksia muodostaa henkilökohtaisia suhteita tilaan. Lisäksi uudenlaiset tavat käyttää julkista tilaa voivat parhaassa tapauksessa tuottaa yhteisen hyvän ja viihtyvyyden ohella myös taloudellista sekä sosiaalista hyötyä.

3. Ruuanlaitto ja ruokailu urbaanissa ulkotilassa

3.1 fasiliteetit ja nykytila

Nykyään ruuanlaitto ja ruokailu ulkona on lähes aina vapaa-ajanvietettä ja se perustuu rentoon yhdessäoloon sekä arjesta poikkeaviin elämyksiin. Jotta ulkona kokkaaminen ja syöminen olisivat miellyttäviä kokemuksia, vaaditaan tilalta ja välineiltä tiettyjä ominaisuuksia, joita määrittävät mm. sää, ympäristö, logistiikka sekä julkista tilaa koskevat lait ja säädökset.

Yleisin ruuanlaittotapa urbaaneissa ulkotiloissa on grillaus, joka tapahtuu joko kiinteillä nuotiopaikoilla tai kannettavalla tai kertakäyttöisellä grillillä. Ruuanlaittopaikkoina toimii useimmiten viihtyisät ulkotilat kuten puistot, uimarannat tai ulkoilualueet, joista joihinkin on kaupunkien toimesta rakennettu erilaisia nuotiopaikkoja tai grillikatoksia.

Kokkaukseen ja ruokailuun osoitettuja paikkoja on suomalaisissa kaupungeissa kuitenkin hyvin vähän. Lisäksi ne ovat yleensä sijoitettu keskustojen ulkopuolelle, paikkoihin, joihin kulkeminen on monimutkaisempaa kuin lähipuistoon kävely tai pyöräily. Onkin syytä miettiä miksi grillikatoksia tai nuotiopaikkoja ei ole myös siellä, missä ihmiset vapaa-aikaansa eniten viettävät? Entä miksi omien grillien käytöstä ei ole tehty helpompaa julkisissa kaupunkitiloissa?

Yksi syy on lainsäädännössä: usein nuotiopaikoilla ja grillikatoksissa joudutaan käyttämään avotulta, joka on kielletty kaupunkien omistamilla mailla. Myös suositut kevytrakenteiset pallo- ja kertakäyttögrillit luokitellaan avotuleksi. Lisäksi grillien ja muiden tarpeiden kuljettaminen on työlästä, koska suurinta osaa niistä ei ole suunniteltu mukana kuljetettaviksi.

Uudenlaiselle konseptille ulkona kokkausta ja ruokailua varten on siis tarvetta. Kuinka luoda turvallinen, lainmukainen sekä helposti saavutettava kaupunkiympäristöön soveltuva ruuanlaitto- ja ruokailupaikka?



<http://www.grootsneck.nl/wp-content/uploads/2013/07/Vondelpark-2.jpg>

3.2 lainsäädäntö ja turvallisuus

Avotuli on tuli, joka voi levitä ympäristöönsä maapohjan kautta tai kipinöinnin seurauksena. Myös suoraan maapohjalle asetettavat kevytrakenteiset tulisijat, jotka voivat kaatua tuulessa, luetaan avotuleksi, esimerkiksi kertakäyttögrilli. (Kättö 2011)

Vuonna 2011 voimaan tulleen pelastuslain 6. pykälän neljännessä, viidennessä ja kuudennessa momentissa määritellään kansalaisen huolellisuusvelvoite sekä tarkat ohjeet avotulen tekoon. Avotulta ei saa tehdä yksityiselle maalle ilman maanomistajan lupaa eikä silloin, jos olosuhteet ovat sellaiset että tulipalon, metsäpalon tai ruohikkopalon vaara on ilmeinen. Jokaisella on myös velvoite toimia tulen kanssa vastuullisesti niin, ettei siitä aiheudu vaaraa ympäristölle ja ihmisille. (Pelastuslaki 379/2011, 6§)



3.3 ilkivalta ja sen ehkäisy

Julkisen tilan kalusteet ja rakenteet ovat aina alttiita erilaisille vahingonteille ja ilkivallalle. Vahingonteot voivat olla joko tahallisia tai tahattomia. Tahallisista teoista käytetään usein nimitystä ilkivalta, jolloin joku aiheuttaa vahinkoa silkkää ilkeyttään. Vahingonteot voivat olla myös seurausta huonosta suunnittelusta: paikat eivät vain kestä erilaisia käyttötapoja.

Tahattomat vahingonteot aiheutuvat ajattelemattomuudesta tai erehdyksestä: puistogrillailija kumoo epähuomiossa vielä liian kuumat hiilet jäteastiaan aiheuttaen roskispalon. Tai iltapäiväkävelijä oikaisee viheralueen halki talloen samalla istutuksia. Nämä vahingot voisi estää esimerkiksi tuomalla puistoihin hiilille tarkoitettuja säiliöitä tai opastamalla liikkujia selkeämmin.

Useimmiten vahingonteot ovat kuitenkin tahallisia. Ilkivallalle alttiimpia ovat paikat, joissa ei ole jatkuvaa valvontaa tai epävirallista sosiaalista kontrollia. (turvallinenkaupunki.fi, 2014) Uskon myös, että kiinteillä rakenteilla on suurempi todennäköisyys joutua ilkivallan kohteeksi, sillä niitä ei saada siirrettyä suojaan esimerkiksi yön ajaksi. Usein kiinteät rakenteet myös määrittävät käyttötarkoituksensa hyvin tarkasti, jolloin tila merkataan vain tietynlaiselle käytölle.

Mobiilit kalusteet ja rakenteet voidaan taas siirtää käytön päätyttyä valvottuun tai lukittuun säilytystilaan. Samalla tila vapautuu toisenlaista käyttöä varten ja käyttötapojen varieteetti kasvaa. Toisaalta tässä lähestytään liiallisen kontrollin ongelmia kun tilan tietynlaista käyttöä rajoitetaan ulkopäin. Myös kustannukset lisääntyvät, kun tarvitaan ylimääräistä varastotilaa ja joku, joka huolehtii siitä.

Ilkivaltaa voidaan vähentää myös sitouttamalla käyttäjä henkilökohtaisesti esineeseen joko taloudellisesti tai moraalisesti. Helsingin kaupunkipyöräkokeilu epäonnistui liian pienen pantin takia. Kun polkupyörän sai käyttöön 2 euron kolikolla, kynnyksen palauttamiseen oli niin pieni, että baarireissulta kotiin palaava saattoi katsoa helpommaksi hylätä pyörän ojaan kuin palauttaa sen pyöräparkkiin.

Myös kaupunkilaisten suunnitteluprosessiin mukaan ottamisen on katsottu vähentävän ilkivaltaa. Kun ihmiset pääsevät suunnittelemaan omiin tarpeisiinsa sopivaa tilaa, syntyy erilaisia siteitä, jotka auttavat arvostamaan ympäristöä ja siihen kuuluvia elementtejä.



<http://lukijat.iltasanomat.fi/attachments/133588150391535.jpg>



<http://hs10.static.fineckkuvaloletus/560/138207877349748=670>

4. ruuanlaiton sosiaalisuus nykytrendinä

4.1 muutakin kuin vatsantäytettä

Fysiologisten tarpeiden lisäksi ruokailu täyttää muitakin perusterpeita kuten turvallisuuden, yhteenkuuluvuuden, arvonannon sekä itsensä toteuttamisen tarpeita. (ruokatieto.fi, 2014)

Vaikka nykyään erilaisiin eettisiin tai terveydellisiin syihin perustuvien ruokatrendien nousu onkin tehnyt ruokailusta osaltaan individualisempaa, on samalla myös sen sosiaalisesta puolesta ruvettu puhumaan enemmän. Ruoka on yhä useammalle muutakin kuin vatsantäytettä ja elossa pysymisen edellytys; se on harrastus, tapa viettää aikaa sekä tavata ihmisiä.

Viikonloppuisin kaupungeissa brunssipöydät ovat loppuunvarattuja kun trendikkäät nuoret kaupunkilaiset suuntaavat viettämään aikaa ystäviensä kanssa myöhäisen, pitkän aamupalan merkeissä. Samat tyytit kokoontuvat toistensa keittiöihin valmistamaan kollektiivisia aterioita ja kokemaan uusia makuelämyksiä.

Hektisen noutoruoka-arjen lomassa ihmisille on tullut tarve kokoontua ja tavata toisiaan tyhden luonnollisimman perustarpeen lomassa. Itselleni ruoka, kokkaaminen ja syöminen on juuri sitä pakoa arjesta, kun saa hetkeksi unohtaa muut velvoitteet ja keskittyä olennaiseen. Mikään ei ole parempaa kuin keittiöllinen kylläisiä ystäviä ja kasa tyhjiä lautasia.

“Mun mielestä se kuuluu ihmisen perusluonteeseen, että on kiva syödä yhdessä muiden kanssa. Yksin syöminen on pikkusen surullista.”

Timo Santala
Ravintolapäivä, Let's eat together!

4.2 ruuanlaitto ajanvietteenä ja viihteenä

Vuonna 1986 italialainen Carlo Petrini perusti hektisen pikaruokakulttuurin vastineeksi Slow Food-liikkeen, jonka periaatteisiin kuuluu kiireetön ruuanlaittaminen ja siitä nauttiminen. Lisäksi liike puhuu puhtaiden raaka-aineiden, paikallisen ruokakulttuurin arvostamisen sekä pientuottajien puolesta. Muutaman vuosikymmenen kuluessa Slow Food on kasvanut maailmanlaajuiseksi liikkeeksi, jolla on 100 000 jäsentä yli 150 maassa. Jäsenet muodostavat pienempiä yhteisöjä, conviviumeja, jotka järjestävät erilaisia tapaamisia, koulutuksia, maistelutilaisuuksia ja taphtumia hitaan ruuan ympärillä.

Siinä missä Slow Food paneutuu yhdessä kokkaamisen ohella syvemmin ruuan alkuperään ja sen laatuun sekä perinteisiin, jopa vaativiin valmistusmenetelmiin, on nykyään erilaisia verkostoja ja liikkeitä, joille ruoan valmistamiseen ja syömiseen liittyvä sosiaalisuus ja yhteisöllisyys ovat pääasioita. Suurimpaan osaan näistä verkostoista liittyy epäkaupallisuus sekä ravintolatoimintaan liittyvän byrokratian ja säästösten kiertäminen. Joukossa on myös eksklusiivisempia ja kalliimpia tapauksia, joiden piireissä pääsee nauttimaan huippukokeista ja mitä eksoottisimmista teemoista. Usein nämä ovat kuitenkin suljetun sisäpiirin

tapahtumia, joihin päästäkseen tulee tuntea oikeat ihmiset. (Pallaste, 2013)

Yhdysvalloissa yhteisöllistä ruokailua ja epävirallista ravitsemustoimintaa on harrastettu jo vuosikymmeniä. Näiden salakapakoista ja rikkaiden yksityisklubeista liikkelle lähteneiden ravintoloiden vanavedessä on syntynyt erilaisia liikkeitä kuten Supper club, Guest restaurant ja Private kitchen. (Pallaste, 2013) Nykyään löytyy jopa puhelinapplikaatio Feastly, jolla voi kirjautua joko kokiksi tai syöjäksi ja etsiä vieraita sekä aterian tarjoajia.

Suomalainen esimerkki sosiaalisesta ruokailun yhteisöstä on Ravintolapäivästäkin tunnetun Timo Santalan ideoitu facebookissa toimiva Let's eat together!-verkosto, jonka avulla kuka tahansa voi kutsua kenet tahansa kotiinsa syömään. Let's eat togetherin tavoitteena ei ole tarjota fine dining ruokalistoja tuntemattoman olohuoneessa, vaan jokainen joka haluaa tutustua uusiin ihmisiin ja pitää ruuanlaitosta voi osallistua toimintaan. Vuoden aikana Let's eat together! on kerennyt levitä jo useampaan suomalaiseen kaupunkiin kooten yhteen toisilleen ennestään tuntemattomia ihmisiä nauttimaan ruuanlaitosta ja syömisestä. (Karjalainen, 2014)





TV-maailmassa Let's eat together!:in vastine on jo useamman vuoden televisiossa pyörinyt sarja Arvostelee mun illallinen Suomessa. Brittiläiseen Come dine with me-formaattiin perustuvassa ohjelmassa neljä toisilleen tuntematonta ihmistä kokkaavat vuoroiloin kolmen ruokalajin aterian ja pisteyttävät kansakilpailijoidensa suoritukset ruuan ja tunnelman perusteella. Sillä aikaa kun illan kokki valmistaa ateriaa, muut saavat tutkia kutsujen järjestäjän kotia ja ihmetellä hänen elämäntyylään. Eniten pisteitä kerännyt voittaa raha- tai tavarapalkinnon. Vaikka kyseessä on kisailu, ohjelman viehäytys perustuu kuitenkin ihmisten sosiaaliseen kanssakäymiseen sekä yllättäviin keskusteluihin kun ventovieraat pääsevät vauhtiin toisiinsa tutustumisessa. Onpa viikon lopuksi nähty syntyvän jopa uusia ystävyysuhteita.

Ruuan ja ruuanlaiton viihteellistymisestä kertovat myös television useat kokkiohjelmat ja niiden trendikkäät keulahahmot. Ei ole kanavaa, jolla ei pyörisi kokkiohjelmaa ohjelmistossa. Nykyajan julkkiskokit sekä sosiaalinen media ovat tuoneet mukanaan myös uuden ilmiön, kun jokin ruoka saavuttaa jopa hysteerisen vastaanoton. Hyviä esimerkkejä näistä ovat parin vuoden takainen avokadopasta, joka sai avokatot loppumaan kauppojen hyllyiltä, sekä alkuvuoden Mutti-gate, jonka jälkeen mikä tahansa tomaattimurska ei enää kelynytkaan ihmisille.

4.3 sosiaalinen ruokailu ravintolassa

Sosiaalisen ruokailun trendi näkyy myös ravintolamaailmassa: isojen, muiden ruokailijoiden ja seurueiden kanssa jaettavien pöytien käyttö on yleistymässä. Käytännössä tätä on toteutettu mm. ravintola Murun väliaikaisessa Tytyrin kaivoksiin pystytetyssä ravintolssa, jossa kaikki vieraat istuivat pitkien pöytien ääressä. (Kiiski, 2013) Myös suomalaista designia ja ruokakulttuuria yhdistelevässä Hel Yes! pop-up ravintolassa Lontoon design weekillä ja Helsingin tukkutorilla ruokailijat istuivat isoissa pöydissä ja osa aterioista jaettiin kaikille yhteisiltä isoilta astioilta. (Helsingin tukkutori, 2010)

Seurueen kesken jaettavien ruoka-annosten ilosanomaa eteenpäin vievät mm. helsinkiläiset ravintolat Gaijin ja Boulevard Social joissa annosvalinnat tehdään yhdessä seurueen kesken ja ruoat tarjoillaan isoista tarjoiluastioista, joista se jaetaan kaikkien lautasille. Ruokailutilanne saa syvemmän sosiaalisen ulottuvuuden ja ruokailija pääsee maistamaan useampia ruokalajeja. (Gaijin, 2014) (Boulevard social, 2014)

Maaillalla yksi tunnetuimmista sosiaalisen, pitkän pöydän konseptin ravintoloista on belgialaisen Alain Coumontin perustama Le pain quotidien. Coumont:n rakennettua ensimmäiseen brysseliläiseen leipomoonsa pöydän vanhoista junien lattialankuista, pitkistä pöydästä keskellä salia tuli perinne ja sellainen on nykyään jokaisessa ketjun liikkeessä. Pitkän pöydän filosofian takana on ajatuksia yhteisön sielua ravitsevasta vaikutuksesta, ruuan nauttimisesta hyvässä seurassa ystävien kesken sekä uusien ystävyysuhteiden syntymisestä. (Le pain quotidien, 2014)



5. Ruokaa pihalla ja puistoissa

5.1 grillaaminen

Grillaaminen on maailmanlaajuisesti tunnettu ruuanvalmistusmetodi, jossa ruokaa paahdetaan vartaissa, ritilällä tai pariloidaan paistolevyllä kuumien hiilien, kivien tai vastusten päällä. Siinä missä suomalainen kääriä makkaranensa hiilillä kuumenevassa pallogrillissä, maailmalta löytyy useita erilaisia grillejä ja grillaustapoja kuten yhdysvaltalaisen barbecue, espanjalaisten ja portugalilaisten churrasco tai etelä-afrikkalaisten braai.

Hiiligrillin eduksi voidaan lukea sen ruualle antama aito ”grillauksen maku”, joka syntyy savusta kun puu palaa. Toisaalta hiilien sytyttäminen vie aikaa ja grilli on käyttövalmiudessaan vasta noin tunnin päästä syttymisestä, joten se ei sovi kaikista kärsimättömimmille kokkaajille. Puisto-olosuhteissa kuumat hiilet voivat myös aiheuttaa tulipalovaaran, jos ne kipataan jäädyttämättöminä roska-astiaan tai jätetään vartioimatta ympäristöön.

Kaasugrillin laavakiviset tai keraamiset kivet kuumenevat nestekaasun palaessa niiden alla. On myös kaasugrillejä, jotka lämpenevät pelkkien polttimoiden voimin. Tämän grillityypin etuihin kuuluu helppo lämmönsäätely ja mahdollisuus käyttää sitä myös kosteammalla ilmalla.

Suuremmissa kaasugrilleissä on myös eri korkeudella olevia tasoja, jolloin eri lämpötiloja vaativia ruokia on helpompi kypsentää yhtäaikaaisesti. Kaasugrillissä kaasua voidaan johtaa myös erilliseen keittoalustaan, jolloin esimerkiksi keittämistä, höyryttämistä tai paistamista vaativien ruokien valmistus grillauksen ohella on mahdollista.

Sähkögrilli toimii nimensä mukaan sähköllä, joka lämmittää vastukset grillaustason alla. Sähkögrillin käyttö on kuitenkin rajallista sen mukaan mistä sähköä sattu saamaan. Parhaiten sähkögrillit toimivat kerrostalojen parvekkeilla tai muissa paikoissa, joissa pistorasioita tai jatkojohtoja on lähietäisyydellä.

Kertakäyttögrilli on jokaisen kesäisin puistoissa aikaa viettävän tuttu. Alumiinisella alustalla on pieni määrä hiiliä tai brikettejä, jotka lämpenevät käyttövalmiiksi 15-20 minuutissa. Kertakäyttögrillin ruuanlaittokapasiteetti ei ole suunnattoman suuri, joten isolle porukalle sillä ei voi ruokaa valmistaa. Kertakäyttögrilli määriteltiin avotuleksi vuoden 2011 pelastuslaissa, joten sen käyttö on kielletty kaupungin mailla ilman maanomistajan lupaa.





<http://urbanvelo.org/wordpress/wp-content/uploads/2011/10/trangia3.jpg>



<http://data1.whicdn.com/images/89336892/large.jpg>

5.2 retkeily ja ruokailu

Suomalaiseen vapaa-ajanviettoon kuuluu olennaisesti retkeily. Suomen luonto tarjoaa valtavan määrän erilaisia retkeily- ja ulkoilukohteita sekä merkittäviä vaellusreittejä, joiden varrella on laavuja, kotia ja nuotiopaikkoja. Näillä taukopaikoilla levähdetään luonnon helmassa samoilun lomassa, käristetään jokamiehen oikeuksien sallimissa puitteissa makkarat ja keitetään nokipannukahvit. Viitseliäimmät voivat halstrata itse saalistamansa kalan tai paistaa kotona leipomansa tikkupullat. Ruuanlaitto tapahtuu avotulen ääressä, melko alkeellisissa olosuhteissa.

Pitempien matkojen vaeltajat käyttävät kevyitä, mukana kannettavia ruuanlaittovälineitä, jotka toimivat yleensä kaasulla tai polttonesteellä. Mallista riippuen kokonaisuuteen voi kuulua yhdestä usempaan keittopistettä ja tulenlähdettä sekä kokoelma erilaisia kattiloita, kippoja ja pannuja.

5.3 piknik

Piknik, toiselta nimeltään eväsretki, on huviretki jolle on leimallista aterian nauttiminen ulkoilmassa. Piknikeihin liittyy olennaisesti yhdessäolo ja rento vapaa-ajan vietto. Piknikit, pique-nique:t, yleistyivät Ranskan vallankumouksen jälkeen kun työaika alettiin säädellä ja rahvas pääsi viettämään aikaansa kuninkaallisiin puistoihin. (Wikipedia) Toki ulkona oli syöty aikaisemminkin: Suomessa talonpoikaisväestö saattoi syödä töiden lomassa pellon laidalla, mutta päivän pääateria nautittiin aina tuvassa pöydän ääressä työpäivän päätyttyä. (Helsingin kaupungin museo, 1999) Nykyään piknikit ovat pääasiassa vapaa-ajanviettotapa tai ne liittyvät johonkin suurempaan juhlaan, kuten ylioppilaiden vappupiknik Helsingin Ullanlinnanmäellä.

dîner en blanc

Dîner en blanc on ranskalaisen Francois Pasquier:n vuonna 1988 aloittama piknikperinne, jossa kaikki eväsretkeilijät pukeutuvat valkoiseen. Tapahtuma sai alkunsa siitä kun herra Pasquier kutsui ystäviään piknikille ja tulijoita oli niin paljon että hän pyysi kaikkia pukeutumaan valkoiseen, löytääkseen toisensa puistossa. Nykyään Dîner en blancia järjestetään jokaisella mantereella napoja lukuunottamatta.

5.4 omat päätelmät

Piknikistä nautitaan perinteisesti viltillä oleillen, kotona valmistetuista tai kaupasta hankituista ruuista nautiskellen. Ne, jotka haluavat nähdä vaivaa kantavat vielä grillin mukanaan ja kypsentävät ruokansa paikanpäällä. Vaikka viltti ja ruokakassi onkin kevyt ja helppo kantaa paikalle, kaipaavat välillä kehittyneempää tapaa nauttia ulkona ruokailusta.

Useimmiten kiikkerällä pallogrillillä tai kertakäyttögrillillä tapahtuva grillaaminen on aikaavievää, sotkuista ja huolimattomasti hoidettuna myös vaarallista. Kevyesti liikkuva ja helppokäyttöinen grilli, jonka tehot riittävät muuhunkin kuin makkaranpaistoon toisi lisää ulottuvuuksia ulkotilassa ruokailuun. Myös muut ruuan kypsentämismahdollisuudet, kuten keittäminen, lisäävät vaihtoehtoja aterialla valmistettaessa.

Kartoitukseni perusteella ruuanlaitto ulkotiloissa perustuu lähes aina jollain tapaa ruuan kypsentämiseen. Jos kuitenkin puhutaan ruuasta kokemuksena, aina valmistamisesta yhdessä syömiseen, jää ruuan esivalmistelut kuten kuoriminen ja pilkkominen nyt huomiotta. Mahdollisuus helppoon ruuan käsittelyyn mahdollistaa myös tuoreita ruoka-aineita sisältävien ruokien, kuten salaattien, valmistamisen.

6. Ruoka urbaanissa interventiossa

6.1 urbaani interventio

Urbaani interventio on julkista, usein luvatonta, osallistavaa taidetta, joka ei kuulu kenellekään ja samaan aikaan kaikille. Teoksessa ei niinkään ole tärkeää miten se on tehty, vaan yleisön reaktio sitä kohtaan. (Feireiss, 2010) Urbanin intervention pohjana käytetään kaupunkiympäristöä ja siellä jo olemassa olevia elementtejä kommentoiden niitä ja niiden tarkoitusta sekä luoden uudenlaisia tapahtumia ja yhteyksiä elementtien välille.

Urbaani interventionisti on taiteilija, joka kannustaa muita kokemaan ja toimimaan maailmassa uudella, ennalta-arvaamattomalla tavalla. (Parry, 2011) Taiteilija ei tyydy kaupunkiin sellaisena kuin se esittyy, vaan luo omaa ympäristöään ja kaupunkitilaansa. (Feireiss, 2010)

Urbaani interventio voi olla mitä tahansa seinämaalauksesta, talonvaltaukseseen ja ad-bustingiin, neulegraffitista arkkitehtonisiin elementteihin tai performanssiin. Opinnäytetyöni kannalta kiinnostavimpia urbanin intervention muotoja ovat kuitenkin sosiaaliseen kanssakäymiseen, ruuan kasvattamiseen ja ruokailuun liittyvät, jollain tapaa funktionaaliset performanssin, arkkitehtuurin ja designin rajamailla liikkuvat teokset.



6.2 ravintolapäivä

Suomessa, kenties jopa maailmalla, tunnetuin ruokailuun ja sen yhteisöllisyyteen paneutuva tapahtuma on Ravintolapäivä. Neljänä päivänä vuodessa järjestettävä ruokakarnevaali tarjoaa laajan valikoiman erilaisia, tavallisten ihmisten pyörittämiä pop-up ravintoloita ympäri maailman.

Ajatus Ravintolapäivästä syntyi vuonna 2011 kun kolme helsinkiläistä ystävästä turhautui ravintolayrittäjyyteen liittyviin monimutkaisiin säästöksiin ja byrokratiaan ja päätti nimetä päivän, jolloin kuka tahansa voi perustaa oman ravintolan. Ensimmäisenä päivänä, 21. toukokuuta 2011, 13 suomalaisen kaupunkiin nousi yhteensä 45 erilaista ravintolaa, toisena 287 neljässä eri maassa. Marraskuussa 2013 maailmalla palveli 1383 erilaista ravintolaa. (restaurantday.org)

Ravintolapäivä on hyvä osoitus yksilön mahdollisuuksista vaikuttaa ympäristöönsä sääntöjen ja lakien rajamailla. Se on kaupunkitilan haltuunottoa parhaimmillaan luoden sille uusia käyttötarkoituksia sekä sosiaalisia siteitä ja yhteisöllisyyttä asukkaiden kesken. Ravintolapäivä on myös hyvä esimerkki siitä, kuinka kielletystä ja anarkistisesta voi syntyä julkisesti arvostettua, jopa ministeritasolla palkittua toimintaa, jolla on suuri brändiarvo.



6.3 kaupunki- ja sissiviljely

Kaupunkiviljely ei ole uusi ilmiö. Jo ensimmäisten kaupunkien asukkaat kasvattivat asuinympäristössään ruokaa. Suomessa kaupunkiviljely tarkoitti vielä muutama vuosikymmen sitten pitkälti siirtolapuutarhoja ja viljelypalstoja, mutta niiden lisäksi on syntynyt niin luvallisia kuin luvattomiakin viljelmiä.

Kaupunkiviljely on viljelyä kaupungissa ja sen tarkoitus on täydentää maaseudun ruuantuotantoa. Hektisessä nykymaailmassa ihmiset haluavat tietää mitä syövät ja mistä heidän ruokansa tulee. Kaupunkiviljemä mahdollistaa oman ruuan kasvattamisen lähellä, samalla pakkausjäte vähenee ja ruuan kuljetusmatkat lyhenevät. Viljelmät kaunistavat myös harmaata betonimaisemaa. (kapunkiviljely.fi)

Sissiviljely on anarkistista, luvatonta kaupunkiviljelyä. Ensimmäisenä sissiviljelijänä, myös kaupunkiviljelyn äitinä, voidaan pitää new yorkilaista Liz Christyä, joka perusti yhteisöviljelmän hylätylle tontille vuonna 1973. (syotavakaupunki.fi) Sissiviljelyä voi harrastaa kuka tahansa mitä innovatiivisimmin tavoin: siemenpommit ja laittomat viljelylaatikot ovat vaihtoehto, mutta maailmalta löytyy myös katutaiteilijoita ja urbaaneja interventioiteja, jotka käyttävät sissiviljelyä tekniikkanaan.



http://shapeandcolour.files.wordpress.com/2008/08/_paem2.jpg



<http://www.thegreenroad.net/wp-content/uploads/2010/12/DSCF0221.jpeg>



http://kaupunkiviljely.fi/wp-content/gallery/keski-pasila/img_4669.jpg

7. Tavoitteet ja rajaus

7.1 sosiaaliset tavoitteet

Yksi tärkeimmistä tavoitteistani tässä opinnäytetyössä on kaupunkiympäristön elävöittäminen ja rohkaiseminen sen monipuolisempaan käyttöön. Haluan käsitellä asiaa yhdessä kokkaamisen ja ruokailun kautta, sillä se on yksi luonnollisimmista tavoista tuoda ihmisiä yhteen.

7.2 ideologiset tavoitteet

Nykyään jo megatrendiksi luokiteltavat tiedä mitä syöt- sekä tee-se-itse -aatteet ovat opinnäytteeni ideologisia tavoitteita ohjaavia ajatuksia. Fasilitteetit monipuoliseen kokkaamiseen mahdollistavat erilaisten raaka-aineiden käytön ja valmistamisen. Nyt grillissä ei käristykään b-luokan makkara tai grillitassu, vaan alusta loppuun saakka itse valmistettu ruoka.

Toisena ideologisenä tavoitteena voidaan mainita jakamistalouden periaatteet. Kaupungistuvassa maailmassa asuinneliöiden ja säilytystilan koko ajan vähentyessä, ei kaikilla ole halua omistaa isoja grillejä tai muita harvemmin käytettäviä esineitä.



ruuanlaitto

Kartoitettuani erilaisia ulkotilojen ruuanlaittomenetelmiä, tulin siihen tulokseen että konseptissa tulee olla mahdollisimman monipuoliset kokkausmahdollisuudet. Koska grillaaminen on suosituin tapa laittaa ruokaa ulkotilassa, on grilli ehdoton varuste. Ja jotta tuote ei jäisi pelkästään liikuteltavaksi grilliksi, haluan suunnitella kokonaisuuden, joka vastaa enemmänkin kesäkeittiötä erilaisine varusteineen.



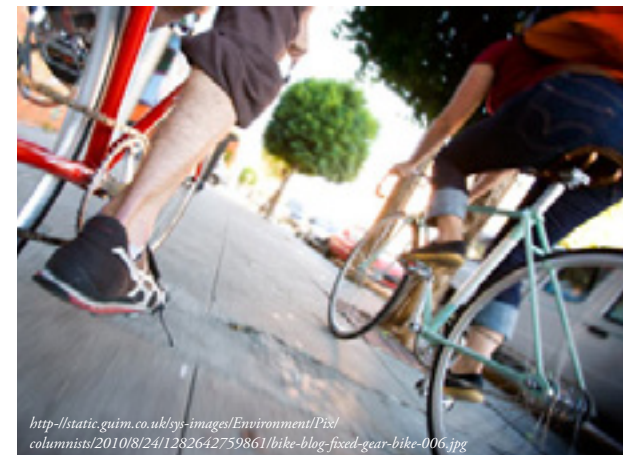
7.4 rajaus

Suomalaisesta kaupunkitilasta puuttuu mahdollisuus kokkaamiseen julkisissa ulkotiloissa. Kesäisin kauniilla säällä puistot ovat ääriään myöten täynnä ihmisiä viettämässä vapaa-aikaansa ja tapaamassa ystäviään ja tuttaviaan. Ruokailulla ja ruuanlaitolla on vankka yhteys yhdessäoloon ja sosiaaliseen kanssakäymiseen, joten haluan tuoda mahdollisuuden nauttia kokkauksesta ja yhdessä syömisestä myös kaupunkien ulkotiloissa.

Ideoin palvelukonseptin, joka tuo uudenlaisen tavan nauttia ruuanlaitosta ja yhdessäolosta kaupungin julkisessa ulkotilassa. Palvelukonseptin oheen suunnittelen myös liikuteltavan kaupunkikeittiön ja toteutan ensimmäisen prototyypin siitä.

7.5 käyttäjäryhmä

Keittiönkonseptin kohderyhmää ovat jo valmiiksi julkista kaupunkitilaa aktiivisesti käyttävät ihmiset. He ovat niinsanottua "ravintolapäiväkansaa"; tarpeeksi ennakkoluulottomia ja vastaanottavaisia tämän kaltaisia konsepteja kohtaan. Tällä ihmisryhmällä on myös taipumusta kiinnostukseen ruuanlaittoa ja ruuan alkuperää kohtaan. He ovat valmiita maksamaan laadusta ja elämän pienistä iloista. Viereiselle sivulle olen koonnut kohderyhmääni kuvaavan kollaasin.



7.6 tyyli ja tunnelma



8. Suunnitteluprosessi

8.1 palvelukonsepti

“Palvelun kehittäminen on aina luonteeltaan uuden luomista ja sitä kautta ainutkertaista. Siksi palvelumuotoilun määrittelemisen ja kuvaamisen täysin yhdenmukaiseksi ja tiettyyn sabluunaan meneväksi prosessiksi ei ole mahdollista.” (Tuulaniemi, 2011, 126)

Kirjassaan Palvelumuotoilu Tuulaniemi esittää palvelun muotoilun toimintarungon, mallin, jonka pääperiaatteita voi soveltaa eri palveluiden kehittämisessä. Malli koostuu viidestä eri vaiheesta:

määrittely

Mallin ensimmäisessä vaiheessa nimetään ongelma, jota ollaan ratkaisemassa sekä määritellään suunnitteluprosessin tavoitteet. Tarkoituksena on saada kuva tuotanto-organisaatiosta ja sen tavoitteista.

tutkimus

Erilaisilla asiakastutkimuksilla rakennetaan yhteinen ymmärrys kehittämiskohteesta, toimintaympäristöstä, resursseista ja käyttäjätarpeesta. Tutkimukset voidaan toteuttaa haastatteluin, keskusteluin tai vaikka erilaisissa työapajoiissa. Tämän vaiheen on tarkoitus tarkentaa palvelun tuottajan strategiset tavoitteet.

suunnittelu

Suunnitteluvaiheessa ideoidaan ja konseptoidaan erilaisia ratkaisuja suunnitteluhaasteeseen ja testataan niitä nopeasti asiakkaiden kanssa.

palvelutuotanto

Palvelu viedään markkinoille asiakkaiden testattavaksi ja kehitettäväksi. Tässä vaiheessa suunnitellaan palvelun tuotanto.

arviointi

Viimeisessä vaiheessa arvioidaan kehitysprosessin onnistumista. Lisäksi tehdään mahdollista hienosäätöä saadun asiakaspalautteen ja -kokemusten perusteella. Palvelun elinehto on jatkuva mukautuminen erilaisiin käyttäjäkohtaamisiin sekä ympäröivän maailman muutoksiin, joten toiminnan uudelleen arviointia ja kehitystyötä on syytä tehdä tasaisin väliajoin.

Blueprint, eli palvelumalli

ASIAKAS	Pekka haluaa viettää mukavan illan ulkona kavereiden kanssa ruokaa laittaen. Hän tarkistaa varaustilanteen internetistä, varaa ja maksaa keittiön.	Pekka menee kavereidensa kanssa noutamaan keittiön lähimmästä palvelupisteestä.	Pekka ja kaverit kuljettavat keittiön lähipuistoon, purkavat kokkausvälineet ja alkavat laittaa ruokaa. Ruuan valmistuttua seurue syö ja nautiskelee.	Pekka ja kaverit siivoavat jälkensä, pakkaavat tavarat ja kuljettavat ja palauttavat keittiön takaisin paikkaan, mistä sen noutivat.
ASIAKKAAN JA PALVELUN TARJOAJAN VÄLINEN VUOROVAIKUTUS				
PALVELUN TUOTTAJAT		Kaupan työntekijä ottaa Pekan vastaan ja tarkistaa vielä tietokannasta Pekan varauksen. Kun kaikki on kunnossa hän luovuttaa avaimet ja keittiön (sekä mahdollisen ruokakassin)		Jos Pekka palauttaa keittiön kaupan aukioloaikaan, työntekijä ottaa Pekan ja keittiön vastaan.
JÄRJESTELMÄT	Markkinointia esim. FB-sivuilla, nettisivuilla, mainos kaupunkilehdessä tms.	Varausjärjestelmä, jonka kautta keittiön voi varata ja maksaa. Maksun tapahtuessa luottokortilla, varaajan henkilötiedot tallentuvat järjestelmään.	Reseptit ruokakassin sisällön valmistamiseen TAI Mobiililaitteella toimiva reseptipankki, josta voi hakea kokkausideoita.	
ASIAKKAALLE NÄKYVÄN RAJA				
PALVELU-TUOTANTO		Valmistelut: -keittiön huolto käyttökuntoon -mahdollisen ruokakassin kokoaminen		Kaupan ukioloaikojen ulkopuolella keittiön palautuspaikka on osoitettu valmiiksi selkeästi ja laitettu kuntoon niin, että palautus on helppoa.

Prosessiajatteluun perustuva Blueprint-malli toimii sekä uusien palvelutuotteiden kehittämistyökaluna, palvelun tuotantomallin kuvaamisessa että jo olemassa olevan palvelun korjausvälineenä. (Tuulaniemi, 2011, 210) Minä käytin kaaviota enemmänkin hahmottaakseni itse palveluidean toimintaa. Kaavion pohjalta palvelupolun kuvaaminen oli helpompaa, kun olennaisimmat asiat oli laitettu järjestykseen.

Kaaviosta minun oli helppo hahmottaa eri toimijoiden paikat ja niiden väliset vuorovaikutussuhteet. Lisäksi malli näyttää selkeästi sen mitä tapahtuu asiakkaan nähden (front stage) ja mitä palvelu vaatii taustalle toimiakseen (backstage).

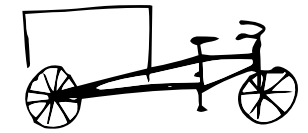
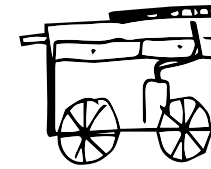
Yleensä palveluihin sisältyy myös tukipalveluita, jotka lisäävät pääpalvelun arvoa ja monipuolistavat sitä. Blueprint-malliin olen hahmotellut mahdollisia lisäpalveluita, jotka voisivat tukea puistokeittiön toimintaa. Mallista on myös helppo nähdä konseptiin sisältyvät esipalvelu (varaustilanne), ydipalvelu (itse vuokraus ja ruuanlaitto) sekä jälkipalvelu (mahdolliset asiakaspalutukset ym.)

8.2 keittiö

Materiaalit ja rakenne

Keittiön ensimmäisen prototyypin materiaaleiksi valikoitui 20mm neliöputki, rosteri sekä vaneri. Pidin rakenteen ja materiaalit yksinkertaisina ja rehellisinä, sillä halusin lopputuloksen henkivän rentoutta sekä DIY-henkeä.

Rakenne muodostuu 20mm neliöputkesta hitsaamalla. Putkirakenteen ulkopuolelle kiinnitetään 12mm vaneriverhoilu pulteilla. Keittiön molemmissa päässä on ovet, joiden takana on kaasupullo, ruuanlaittovälineet, kylmälaukku sekä vesikanisteri.



Liikuteltavuus

Keittiön liikuteltavuuden mahdollistavat renkaat tuottivat eniten päänvaivaa, sillä keittiön mittoihin parhaiten sopivat 14” pyörät olivat kiven alla. Testasin ensin Kyläsaaren kierrätyskeskuksesta dyykkaamiani lastenrattaiden renkaita, mutta ne olivat suhteessa liian pienet muuhun rakenteeseen. Vaikutelma oli epäluotettava ja visuaalisesti epätasapainoinen.

Polkupyörien korjaamiseen erikoistunut Fillaritohtori osasi taas kertoa, että tarvitsemiani 14” renkaita ei tahdo löytyä mistään, mutta hänellä olisi 16” renkaita. Päädyin siis niihin.

Kärryn toisessa päässä on aisa työntämistä varten. Sen sijoittaminen oli haasteellista, sillä kärryn molemmista päistä aukeaa ovet, että sisällä oleviin tavaroihin pääsee käsiksi. Aisa tulee 300mm ulos rakenteesta, mutta sen mitoitus tulee tarkistaa vielä proton rakennusvaiheessa. Aisa olisi hyvä saada myös taivutettua pois tieltä ruuanlaiton ajaksi.



Mitoitus

Keittiön suunnittelua ohjasi valmiina löytyneet välttämättömät komponentit grilli ja kaasupullo, joiden ympärille rakenne alkoi muodostua. Muut tarvikkeet, kuten astiat, kylmälukku ja vesikanisteri sijoitetaan jäljelle jäävään tilaan.

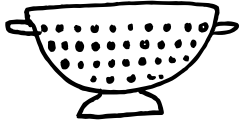
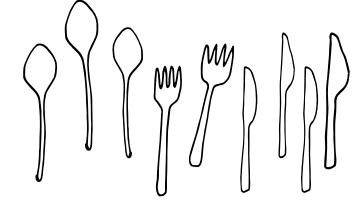
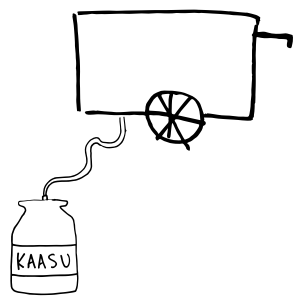
Grillin lisäksi keittiöön tuli mitoittaa tarpeeksi tilaa ruuan valmistukselle tekemättä kärrystä kuitenkaan hallitsemattoman kokoista.

Suunnittelin kärryn ensin 1000mm korkeaksi, sillä kaasupullo vaati tarpeeksi korkeutta mahtuakseen rakenteen sisään. Liikuteltavuuden kannalta myös kunnan 150mm maavara on tarpeen, jotta keittiö ei jäisi ensimmäiseen katukiveykseen kiinni.

Hahmomallin rakennettuani huomasin 1000mm olevan kuitenkin liian korkea työskentelyyn, joten päätin madaltaa kärryä 50mm. Tällöin kaasupullo ei enää mahtunut grillin alle, joten jouduin pohtimaan kahden vaihtoehdon välillä: joko siirrän pullon toiselle puolelle kärryä, jolloin se vie ruuanlaittovälineille ja astioille varattua tilaa tai vaihtoehtoisesti lyhennän grillin jalkoja. Päädyin lyhentämään jalkoja, vaikka alunperin ajattelin suunnittelevani rakenteen sen mitoitusta kunnioittaen. Tämä siksi, että pääpaino opinnäytetyössäni on konseptissa ja ideassa, ei massatuotettavassa objektissa.



Jesse Kontoniemi, 2014



Turvallisuus

Keittiön suunnittelua ohjasivat myös turvallisuusvaatimukset. Grillille piti jättää tarpeeksi tilaa, että se ei kuumentaisi rakenteita tai sytyttäisi kärryä tuleen. Testasin grillin kuumentamista ja selvisi, että 30mm ilmaraon grillin seinämän ja keittiön rakenteen välissä pitäisi riittää. Lisäksi päädyin tekemään keittiön tason rosterista juuri paloturvallisuussyistä.

Myös kaasupullon käytölle on omat ohjeensa. Se tulee sijoittaa pystyyn myös käytön ulkopuolella ja grillin ollessa käytössä, pulloa ei saa säilyttää grillin alla. Minun täytyi siis ottaa suunnittelussa huomioon kaasupullon helppo liikuteltavuus.

Se, miksi ylipäätään valitsi kaasun, on myös turvallisuuskysymys. Hiiligrilli hitaan läpiämisen lisäksi jäähtyy myös hyvin hitaasti. Yksi kertakäyttögrillien julkiseen käytön kieltoon johtanut syy onkin lukuisat paloturvallisuusongelmat, joita ne aiheuttavat; hiilet kun ovat tarpeeksi jäähtyneitä roskikseen pantaviksi vasta 1-2 vuorokauden päästä grillin sammumisesta. Koska neljän renkaan päällä tulee loppujenlopuksi olemaan 50-60kg tavaraa, ei ole syytä unohtaa myöskään jarruja.

Varustelu

Halusin keittiön varustelutasosta hieman paremman kuin mitä normaali puistogrillailu vaatii. Käytännössä tämä tarkoittaa laadukasta grilliä sekä tilaa ruuan valmistelulle, välttämättömimmille kokkausvälineille, kylmälaukulle ja vesikanisterille.

Kyselin ruokaa harrastuksekseni laittavilta ystäviltäni mitä he puistokeittiöltä toivoivat ja vastaukset olivat lähes yksinomaan "terävä veitsi, hyvä leikkuulauta ja grilli". Lisäksi päätin sijoittaa keittiöön myös pienen retkikeittimen kaasupolttimon, joka toimii keittolevynä siltä varalta että grilliruuan lisäksi voi valmistaa keitettäviä lisukkeita.

Ruuanlaittovälineistä terävän veitsen ja leikkuulaudan lisäksi halusin kattilan keittämistä varten sekä muutaman kulhon, lävikön sekä grillipihdit. Jotta keittiö olisi mahdollisimman ekologinen, päätin että kertakäyttöastoiden sijaan varusteluun kuuluu 6 henkilölle lasit, lautaset, haarukat, veitset ja lusikat.

9. Lopputulos

9.1 palvelun perusidea

Safkakärry-palvelun perusidea on tarjota helppo, hauska ja uudenlainen tapa laittaa ruokaa kaupunkien julkisissa ulkotiloissa. Asiakas voi vuokrata mobiili- tai internetapplikaation kautta liikuteltavan keittiön, joka on varusteltu tarvittavilla ruuanlaittovälineillä. Varaussysteemi tallentaa asiakkaan henkilötiedot järjestelmään, jolloin mahdollisissa vahinko- ja väärinkäyttötapauksissa käyttäjä on helppo selvittää.

Keittiö noudetaan palvelupisteestä; ruokakaupasta, torilta tai markietista, jossa asiakas niin halutessaan voi samalla ostaa ruokatarvikkeet. Palvelupisteessä keittiö luovutetaan asiakkaalle avainten kanssa, joilla pääsee palauttamaan kärryn palvelupisteen sulkeuduttua.

Asiakkaalla on vapaus kuljettaa safkakärry minne haluaa. Jokainen käyttäjä on itse vastuussa siitä, ettei käytä keittiötä laittomasti tai ympäristöä vaarantaen. Kokkaus- ja ruokailutuokion jälkeen keittiö palautetaan sinne, mistä se noudettiin tai vaihtoehtoisesti palveluntarjoajan toiseen toimipisteeseen.

Palautuksen jälkeen palveluntarjoaja huoltaa keittiön kuntoon seuraavaa puistokokkia varten.



Missä ikinä haluatkin kokata

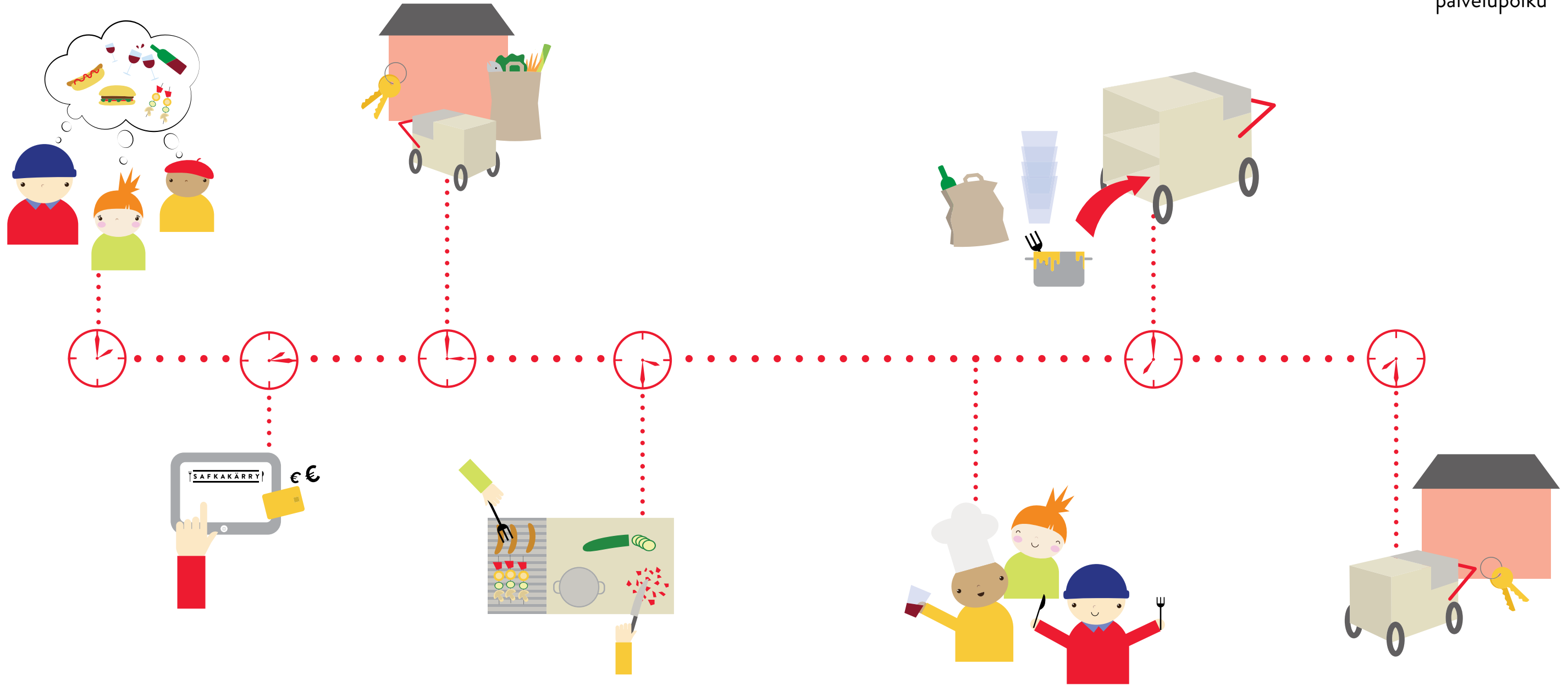
Vuokraa liikuteltava kesäkeittiö, jossa on kätevästi kaikki tarvittava ruuanlaittoon ulkona. Varaa Safkakärry mobiiliapplikaation tai nettisivun kautta ja nouda se lähimmästä palvelupisteestä. Keittiön lisäksi sinulla on mahdollisuus ostaa ruokatarvikkeet tai valmiiksi koottu ruokakassi, josta löytyy ainekset 4-6 henkilön ateriaan.

Voit kuljettaa helposti liikuteltavan keittiön juuri sinne, missä tykkäät viettää aikaa kavereidesi kanssa. Ruokailun jälkeen voit palauttaa keittiön pisteeseen, mistä sen haitkin. Työntekijämme tiskaavat astiat ja huoltavat keittiön kuntoon seuraavaa puistokokkia varten.

9.2 palvelupolku

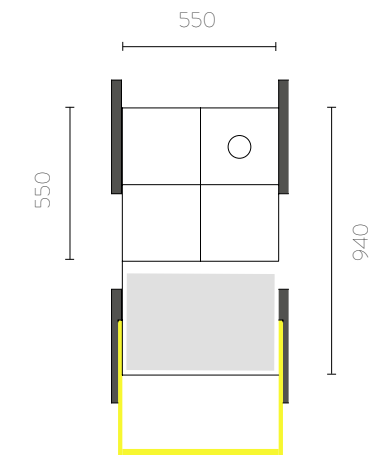
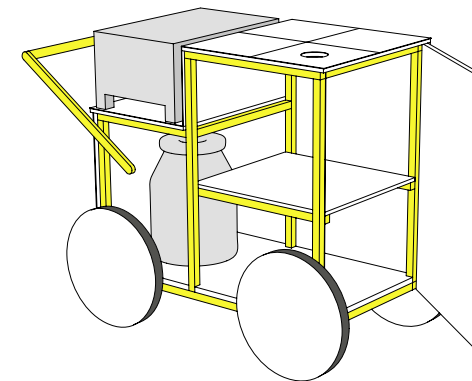
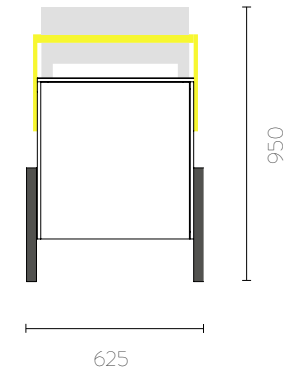
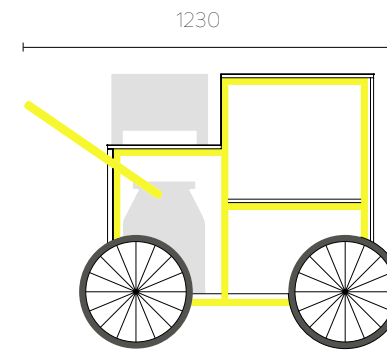
Palvelu on prosessi ja palvelun kuluttaminen tarkoittaa aika-akselille sijoittuvan kokemuksen kuluttamista. Palvelupolun tarkoitus on kuvata, miten asiakas kulkee ja kokee palvelun. Palvelupolku jakaantuu palvelutuokioihin, jotka sisältävät useita kontaktpisteitä. Osiin jaettuna palvelu on helpompi hahmottaa ja paneutua kunkin palvelutuokion kontaktpisteisiin, analysoida niitä ja lopulta käydä niihin käsiksi suunnittelun keinoin. (Tuulaniemi, 2011, 78-80)

Seuraavalla aukeamalla ideasta kuvittamani palvelupolku.



9.3 keittiö

Koska projekti on konseptiluontoinen, olen toteuttanut itse keittiöstä vain ensimmäisen prototyypin, joka esitellään seminaarissa. Halusin päästä testaamaan käytännössä miten liikuteltava keittiö toimii ja viemään sen ihmisten keskelle kantaakseni oman korteni kekkoon kaupunkiympäristön piristämiseksi.



10. Arviointi

päätelmät ja jatkokehitys

Kaupunkiympäristö ja katutaide ovat inspiroineet minua läpi opiskelujeni. Siksi halusin tehdä opinnäytetyökseni jotain siihen liittyvää. Tutkin aluksi urbaania interventiota, sillä minusta se on mitä mainioin tapa ottaa kaupunkitilaa haltuun. Minua kiinnosti intuitiivisen taidemuodon ja harkitun muotoilun yhdistäminen työssäni.

Tulin kuitenkin siihen tulokseen, että urbaanin intervention viehätyksensä piilee sen yllätyksellisyydessä ja paikkasidonaisuudessa. Lisäksi halusin opinnäytetyöprojektini olevan harkitumpi ja jättää urbaanin intervention tulevaisuuteen, sitten kun sopiva idea tai paikka löytyy. Urbaanin intervention periaatteet toimivat silti prosessini inspiraationa, vaikka lopputuotos ei siihen liitykään.

Käytyäni useita keskusteluja kaupunkitilasta ja sen käyttömahdollisuuksista, esiin nousi huomio ruuanlaittomahdollisuuksien puuttumisesta sieltä lähes kokonaan. Itse ruuanlaitoista pitävänä päädyin siis lopulta yhdistämään kaksi kiinnostuksenkohdetta ja aiheeksi valikoitui ruuanlaittomahdollisuuksien parantaminen urbaanissa julkisessa ulkotilassa. Prosessi oli haastava, sillä päätin paneutua asiaan kokonaisvaltaisesti. Palveluidean suunnittelun lisäksi

halusin toteuttaa toimivan prototyypin keittiöstä, jotta idea konkretisoituisi. Palveluidea yksinään olisi jäänyt helposti vain hahatteluksi ja pelkän idean ilmoille päästämisen sijaan halusin myös toimia kaupunkiympäristön parantamiseksi.

Olen tyytyväinen konseptiin, vaikka se ei vielä toimi tällaisenaan. Idea on uudellinen ja hauska ja se sitoo ruuanlaiton ja kaupunkitilan hyvin yhteen. Siinä on hakemaani leikkisyyttä ja se sopii alati elävään ja muuttuvaan urbaaniin ympäristöön.

Koen kuitenkin, että projekti oli liian laaja ja kunnianhimoisen aikatauluun nähden. Uusien asioiden omaksuminen ja soveltaminen suunnittelutyössä oli hitaampaa ja työläämpää kuin ensiksi ajattelin. Toisaalta en kadu suureellisia tavoitteitani, sillä nyt minulla on lähtökohdat sekä palvelun että prototyypin kehittämiseen.

Toisin kuin useimmissa aikaisemmissa suunnittelutöissäni, tämän projektin kohdalla kyllästymistä ideaan ei ole tullut. Pidän konseptia hyvänä ja kehityskelpoisena. Odotan innolla ihmisten reaktioita kun kärrään keittiön kesällä puistoon. Tätä kautta saan myös näkyvyyttä idealleni ja pääsen

esittelemään sitä tuntemattomille. Kenties joku kiinnostuu konseptista tätä kautta.

Aion tarjota ideaa myös eri toimijoille ja yhteistyökumppaneille. Haaveenani on polkupyörään kiinnitettävä versio, jolloin liikuteltavuus paranisi entisestään. Tämä vaatii kuitenkin pyöriin vihkiytyneen yhteistyökumppanin sekä prototyypin suunnittelua erityisesti tähän käyttötarkoitukseen.

Kauppakassipalvelun yhdistäminen safkakärryyn taas edellyttää palvelun suunnittelua jollekin elintarvikealan toimijalle, kuten pienelle kauppaketjulle tai kauppahallimyymälälle. Silloin konseptissa tulisi ottaa huomioon palveluntarjoajan brändi ja tavoitteet sekä suunnitella palvelu niiden mukaan.

Oppimisprosessin osalta projekti oli onnistunut. Pääsin työskentelemään aihealueella joka kiinnostaa minua, mutta oli lähes tuntematon ennen projektia. Kiinnostukseni kaupunkiympäristöä kohtaan kasvoi entisestään ja uskon tulevaisuudessa palaavani aiheeseen.

Lähteet

sähköiset lähteet

<http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/munkkiniemi/mnpro10.html>
http://www02.oph.fi/etalukio/kuvataide/kurssi2/kappale4_5.htm
<http://www.laihia.fi/files/102/Rakennusjarjestys.pdf>
http://www.elore.fi/arkisto/1_07/aar1_07.pdf
<https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/26731/Gradu%20FINAL.pdf?sequence=1>
http://www2.seinajoki.fi/pelastuslaitos/ohjeet_ja_lomakkeet/.avotulen_tekoa_koskeva_ohje.html/39688.pdf
<http://www.turvallinenkaupunki.fi/turvallisuusteemat/rikoksia-ja-ilkivaltaa-chkaiseva-elinymparisto>
<http://www.turvallinenkaupunki.fi/suunnittelukohteet/keskusta-alueet>
<http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/hyva-tavaton-ruoka-ja-tapakulttuuri/ruokakulttuuri-koostuu-nalasta-ja-yhdessaolosta>
<http://www.katsomo.fi/?progId=246833#startAt=0:08:13>
<http://www.slowfoodhelsinki.fi>
<http://www2.nyt.fi/20130322-kutsu-vieras-kotiisi-syoemaeen-lets-eat-together-palvelu-avautuu-taenaeen/>
<http://www.helsinginuutiset.fi/artikkeli/271176-timo-santala-tutustutaan-syomalla>
<http://www.makuja.fi/artikkelit/1715865/ajankohtaista/uusi-ravintolatrendi-tuppisuiden-suomalaisten-painajainen/>
http://www.hel.fi/hki/Heltu/fi/uutiset/hel_yes!_tukkutorin_teollisuushalliin
<http://www.lepainquotidien.com>
<http://www.ruokala.net/oppaat/grillityypit>
<http://www.rainbow.fi/tuotteet/rainbow/muut/grillituotteet/rainbow-kertakayttogrilli/>
<http://fi.wikipedia.org/wiki/Piknik>
<http://paris.dinerenblanc.info/le-diner-en-blanc-celebrates-its-25th-anniversary--84>
<http://www.visithelsinki.fi/majoitu-ja-nauti/syo/ravintolapaiva-karnevalisoi-syomisen>
<http://www.restaurantday.org/fi>
<http://kaupunkiviljely.fi/miksi/mika-kaupunkiviljely/>
<http://syotavakaupunki.fi/sissiviljelemassa/>

painetut lähteet

Aura S., Horelli L., Korpela K., 1997, Ympäristöpsykologian perusteet
Helsingin kaupunginmuseo, 2000, Pique Nique. Eväsretki Helsingin historiaan
Klanten R., Huebner M., 2010, Urban Interventions personal projects in public spaces
Parry B., Medlyn S., Tahir M., 2011, Cultural Hijack Rethinking intervention
Tuulaniemi J., 2011, Palvelumuotoilu

kuvalähteet

http://1.bp.blogspot.com/-cuB5KSCDKwI/Uf2NyFLkMFI/AAAAAAAAADKw/UR57HOsX8_s/s1600/IMG_9597.png
<http://www.grootsneek.nl/wp-content/uploads/2013/07/Vondelpark-2.jpg>
http://static.guim.co.uk/sys-images/Guardian/Pix/pictures/2011/4/22/1303462553427/BBQ_meadows.jpg
http://www.red-amsterdam.nl/wp-content/uploads/2011/09/IMG_1475.jpg
http://www.maartenvandamme.nl/wp-content/uploads/Vondelpark-BBQ-7503.JPG_effected.jpg
<http://lukijat.iltasanomat.fi/attachments/133588150391535.jpg>
<http://hs10.snstatic.fi/webkuva/oletus/560/1382078773497?ts=670>
[http://a57.foxnews.com/global.fncstatic.com/static/managed/img/U.S./0/0/EilonPaz_5697\(1\).jpg](http://a57.foxnews.com/global.fncstatic.com/static/managed/img/U.S./0/0/EilonPaz_5697(1).jpg)
http://ruoka.ts.fi/assets/lets_eat_together_logo_web_1200-600x600.jpg
<http://3.bp.blogspot.com/-dJVZeaZBKMo/UJJxCaIBuXI/AAAAAAAAFEA/yKTZJsV7Wf0/s1600/pasta+telkkarissa.jpg>
<http://image.citycdn.fi/01/38/64/31/464254411e20ee87eb3a879f4c4084c2.jpeg>
http://www.lapinkulta.fi/site2012/files/event-backgrounds/_large/hel-yes-background.jpg
<http://data1.whicdn.com/images/89336430/large.jpg>
http://www.adventuretravel.ru/trekking/wild_altai/argut_camp_shashlik.jpg
<http://gourmandelle.com/wp-content/uploads/2012/10/Veggie-Skewers-and-Mushrooms-on-the-Grill.jpg>
<http://urbanvelo.org/wordpress/wp-content/uploads/2011/10/trangia3.jpg>
<http://data1.whicdn.com/images/89336892/large.jpg>
http://phillylovesfun.files.wordpress.com/2013/05/diner_an_blanc_philadelphia_2012_forprint_205.jpg
<http://www.homeshopbeijing.org/blog/wp-content/uploads/2010/02/DUScityeyes2.jpg>
<http://prafulla.net/wp-content/sharenreadfiles/2012/11/cake-6.jpg>
http://i.telegraph.co.uk/multimedia/archive/01970/solar-kitchen_1970343i.jpg
<http://img.finnland-institut.de/2012/05/ravintolapäivä-edit-2.jpg>
http://shapeandcolour.files.wordpress.com/2008/08/_poem2.jpg
<http://www.thegreenroad.net/wp-content/uploads/2010/12/DSCF0221.jpeg>
http://kaupunkiviljely.fi/wp-content/gallery/keski-pasila/img_4669.jpg
http://newsroom.electrolux.com/fi/wp-content/common/flow-i/mg_5894_c_jussi_hellsten.jpg
<http://www.digitalnewsroom.co.uk/uploads/2010/10/BrewDog-Beers.jpg>
<http://static.guim.co.uk/sys-images/Environment/Pix/columnists/2010/8/24/1282642759861/bike-blog-fixed-gear-bike-006.jpg>
<http://www.overdose.am/wp-content/uploads/2013/02/RestaurantDay-620x412.jpg>

<http://helinamuseo.fi/wp-content/uploads/2010/04/kahvila2.jpg>
<http://popupcity.net/wp-content/uploads/2011/12/Restaurant-Day-Helsinki-2.jpg>
http://static.dezeen.com/uploads/2010/09/dzn_Outdoor-Kitchen-by-Studiomama-2.jpg
http://terreatory.com/wp-content/uploads/2013/05/IMG_8740-copy-21-1024x682.jpg
<http://www.bonappetit.com/wp-content/uploads/2013/05/picnic-in-provence-646-620x620.jpg>
<http://www.wix.com/blog/wp-content/uploads/2013/08/original-picnic-100.jpg>
http://static.dezeen.com/uploads/2011/11/dezeen_Mobile-Gasfreundschaft-by-Kollektiv- Stadtpark_1A.jpg
http://www.vtwnen.nl/wp-content/uploads/imagecache/wooninspiratie_full/2013/09/buitenkeuken-geel-muurverf-gaspit-spaghettistoel.jpg
http://static.dezeen.com/uploads/2011/04/dezeen_House-Morran-by-Johannes-Norlander-Arkitektur-3.jpg
<http://www.vending-online.com/nostalgia-electrics/hotdogs/HDC-701/hdc701-hot-dog-cart-cooker-roller-grill-xl.jpg>

KIITOS!

KAMU10

*Harri Kalliomäki, Elina Rantapuska, Vesa Damski
Sameli, Sanni ja Lauri
Ystävät*

