

RUOKAPIHA

Kia Koponen
Opinnäytetyö
Muotoilun ko / Sisustusarkkitehtuuri
Metropolia AMK
17.5.2016

Tiivistelmä

Tekijä: Kia Koponen
Otsikko: Ruokapiha
Sivumäärä: 58
Päivämäärä: 17.5.2016
Tutkinto: Muotoilija AMK
Koulutusohjelma: Muotoilun koulutusohjelma
Suuntautumisvaihtoehto: Sisustusarkkitehtuuri
Ohjaajat: Pasi Pänkäläinen, Ville-Matti Vilkkä

Suunnittelin opinnäytetyönäni konseptin ja vision paikasta, joka pyrkii elävöittämään Helsinkiä myös talvella. Lähtökohtana oli suunnitella helsinkiläisille kaupunkikuvan huomioon ottava ja arkkitehtuuriltaan laadukas ruokakeskittymä, olohuoneen jatke jonne voisi kerääntyä nauttimaan hyvästä ruoasta ja yhdessäolosta ympäri vuoden. Tavoitteena oli suunnitella houkutteleva ja säänkestävä modulaarinen kokonaisuus, joka olisi muokattavissa ja siirrettävissä tarpeen mukaan.

Lopputuloksena syntyi konsepti nimeltä Ruokapiha. Konseptin voi jakaa kahteen osioon. Ensin ideoin toiminnallisen konseptin, eli loin reunaehdot ennen muodon antoa. Tämä ensimmäinen osio toimi pohjana varsinaisen arkkitehtuurin konseptin suunnittelulle. Konseptini alustukseksi tarkastelin esimerkkikohteita sekä ruokakulttuuritapahtumista että arkkitehtuurista. Lisäksi haastattelin muutamia ruokakulttuurin vaikuttajia ja perheydin ravintola-alan säädöksiin.

Ruokapiha on konttiyksiköistä koostuva moduulijärjestelmä, sisältäen ravintolakontteja ja myyntikontteja. Näitä konttiyksiköitä vuokrataan yrittäjille kahvila-, ravintola- tai elintarvikemyyntitoimintaan. Ruokapihan tärkeä elementti on avotuli, joka toimii kokonaisuuden keskiössä ”sydämenä”. Yksi moduuliyksikkö koostuu 20 jalan merikontista, kolmiosaisesta terassielementistä ja kolmiosaisesta kattoelementistä. Tällaisista yksiköistä voidaan muodostaa useita mielenkiintoisia kokoonpanoja erilaisiin ympäristöihin ja tarkoituksiin. Yksiköt soveltuvat mainiosti myös muulle oheistoiminnalle, esimerkiksi myyntitapahtumiin, luentojen ja musiikin kuunteluun, joogaan ja vaikka elokuvien katseluun, vain tapahtumajärjestäjän mielikuvitus on rajana.

Avainsanat: modulaarisuus, ruokakulttuuri, kaupunkikuva, arkkitehtuuri, kohtaamistilat

Abstract

Author: Kia Koponen
Title: Food Court
Number of pages: 58
Date: 17.5.2016
Degree: Bachelor of Culture and Arts
Degree Programme: Design
Specialisation option: Interior design
Instructors: Pasi Pänkäläinen, Ville-Matti Vilkkä

This thesis presents a concept and a vision of a place aiming to enliven the city of Helsinki in the wintertime. The starting point was to design an outdoor food court that is suitable for the city's urban landscape and represents high-quality architecture. A place where people can gather to enjoy good food together throughout the year. The aim was to create an attractive and weatherproof modular system that can be customized and transportable.

The result is a concept called Food Court. It first describes a functional concept that serves as a basis for the architectural design that follows. In the beginning, I benchmark various food culture events and architectural structures. In addition, I interview people that have influenced the Helsinki food culture, and I study regulations in the restaurant industry.

Food Court is a modular system of container units that contain cafes, restaurants and market stalls. These container units are rented to entrepreneurs in the café, restaurant, and food sales businesses. An important element of Food Court is an open fire, which is located in the core of the whole structure. One unit consists of a 20-foot sea container, a three-part terrace element and a three-part roof element. The units can be combined into a variety of temporary assemblies. Units are also ideal for other activities, such as sales events, lectures, listening to music, yoga and watching movies.

Keywords: modularity, food culture, cityscape, architecture, social spaces

Sisällysluettelo

1	Johdanto	1			
2	Lähtökohdat	2			
	2.1 Ruokakulttuurin esiinmarssi kaupungeissa	3			
	2.2 Aitouden kaipuu	4			
	2.3 Miksi tarvitaan Ruokapiha?	6			
	2.4 Toiminnallinen pulma	7			
	2.5 Aiheen rajaus ja design driverit	7			
	2.6 Menetelmät	8			
3	Benchmarking	9			
	3.1 Tapahtumat	10			
	3.1.1 Ravintolapäivä	10			
	3.1.2 Street Food Carnival @Kaapelitehdas	10			
	3.1.3 Tuomaan Markkinat	11			
	3.1.4 Taste of Helsinki	11			
	3.2 Arkkitehtuuri	12			
	3.2.1 Birgitta Hernesaari	12			
	3.2.2 WDC Paviljonki 2012	12			
	3.2.3 Serpentine Pavilion	13			
	3.2.4 The Fish Market Bergen	13			
4	Konseptin ideointi	14			
	4.1 Tuli	15			
	4.2 Sylimäisyys, suoja	15			
	4.3 Toiminnan väliaikaisuus	16			
	4.4 Millainen ravintola?	17			
	4.5 Konseptin esittely	19			
5	Suunnitteluprosessi: Arkkitehtuuri	23			
	5.1 Suunnittelun tavoitteet	24			
	5.2 Luonnokset	25			
	5.2.1 Tilakaaviot	25			
	5.2.2 Suunnan määrittely	26			
	5.2.3 Jatkokehiteltävä luonnos	27			
	5.3 Valitun idean työstäminen	29			
	5.3.1 Pohjakokeilu	29			
	5.3.2 Moduulin muoto - kontti vai ei?	30			
	5.3.3 Kattorakenteen ideointia	31			
	5.3.4 Terassin rakenteen ja materiaalin ideointia	33			
	5.3.5 Vaatimukset ruoanvalmistusyksikölle	35			
	5.3.6 Valaistuksen tavoitteet	37			
	5.3.7 Verhoilumateriaalien pohdintaa	38			
6	Lopullinen suunnitelma	39			
	6.1 Esimerkkikokoonpano: Pohjapiirustus	40			
	6.2 Esimerkkikokoonpano: Julkisivut	42			
	6.3 Rakenteen esittely yksinkertaisesti	45			
	6.3.1 Moduuli	45			
	6.3.2 Terassi	47			
	6.3.3 Kattorakenne	48			
	6.4 Visualisointeja	49			
	6.5 Vaihtoehtoisia kokoonpanoja	52			
7	Yhteenveto	56			
	Lähteet	57			

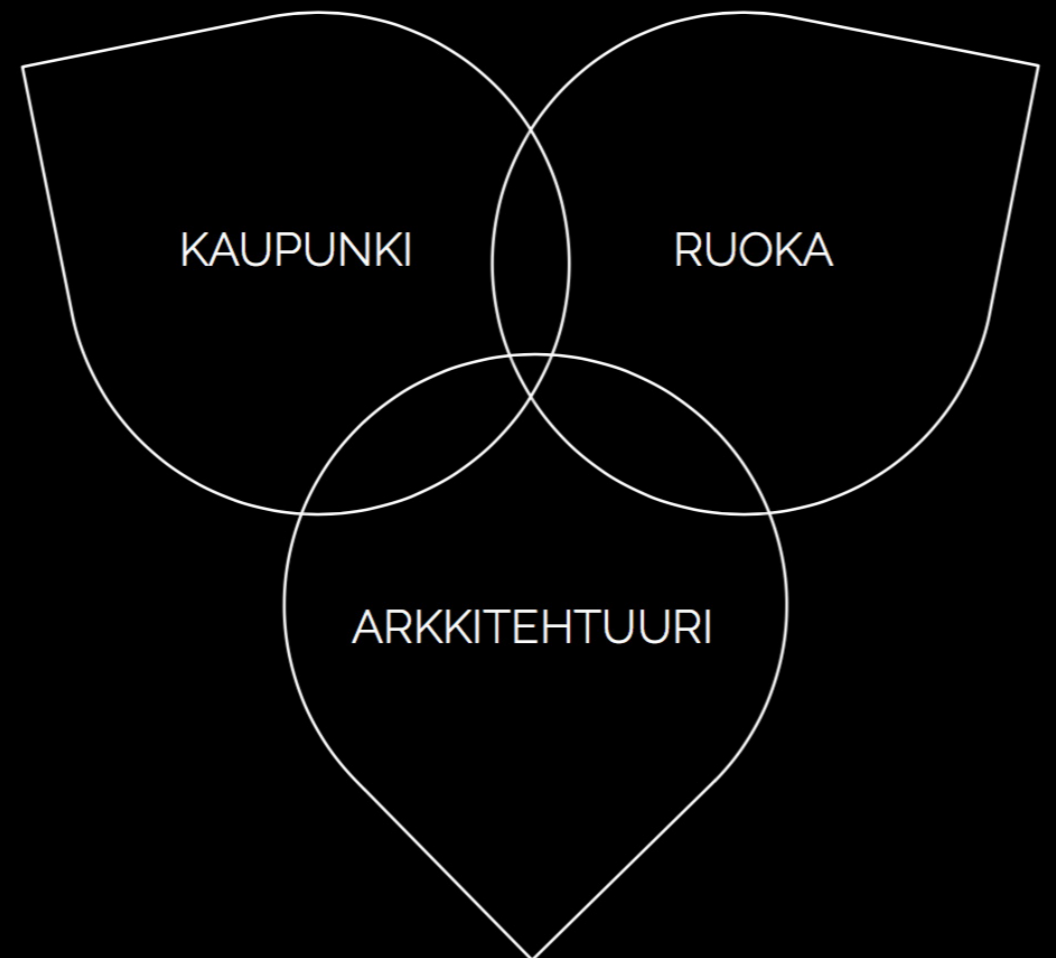
1 JOHDANTO

Suunnittelen opinnäytetyönäni konseptin ja vision paikasta, joka pyrkii parantamaan kaupunkikulttuuria suunnittelun keinoin. Tavoitteena on tehdä Helsingistä entistä hauskempi ja sosiaalisempi kaupunki kaikille sen asukkaille. Esittelen arkkitehtonisen kokonaisuuden, joka elävöittäisi kaupunkikuvaa ja houkuttelisi kaupunkilaisia ohimennen pistäytymään ja nauttimaan hyvästä ruoasta yhdessä. Etunenässä kävijöitä houkuttelisi sesonginmukainen ruoka, mutta paikkaan voisi tulla myös nauttimaan vain sen tunnelmasta.

Erityisesti talvella tämä paikka auttaa pysähtymään ja ihmisiä kohtaamaan toisensa. Silloin tärkeinä lämpöä tuovina elementteinä ovat nuotio ja lämmin juoma. Haluan suunnitella säänkestävän moduulijärjestelmän, joka muuttaa ajatusta siitä, ettei suomalaisessa kaupungissa voisi olla eurooppalaista kohtauspaikkaa ulkona ympäri vuoden. Haluan tehdä oman esitykseni siitä, että kaupungin keskeisillä paikoilla voi olla myös hyvin suunniteltuja ja kaupunkikuvan huomioon ottavia väliaikaisia rakennuksia telttojen ja ruokarekkojen lisäksi. Opinnäytetyöni aihe on vahvasti ajan hermolla, sillä samanlaisia ajatuksia ja aloituksia mm. toriympäristöjen parantamisesta nousee parhaillaan esiin, esimerkiksi Kauppatorin suunnittelukilpailu ja Hakaniemen hallin väistötila (josta kerron lisää seuraavassa luvussa).

Opinnäytetyö on monisyinen ja sen johdosta suunnittelun eteneminen on polveileva prosessi täynnä oppimista. Pyrin opinnäytetyössäni tuomaan esille melko kattavasti suunnitteluprosessia, jonka merkitys korostuu omaa itsenäistä rakennekokonaisuutta suunniteltaessa. Rajausten ja päätösten teko on työn keskeinen haaste, kun mahdollisuutena on tehdä muotokieleltään lähes mitä vain. Tavoitteena on kuitenkin luoda modulaarinen konsepti ja järjestelmä, joka on valmis siirrettäväksi sinne minne tarvitaan. Kiinnitän huomiota erityisesti siihen, että järjestelmän osat ovat aidosti modulaarisia ja valmiita muokkautumaan erilaisiin tilanteisiin ja mielenkiintoisiin kokonaisuuksiin.

Aloitin opinnäytetyöni taustoituksella luvussa 2, jossa kerron pinnalle nousseista ilmiöistä, jotka ovat vaikuttaneet aiheen syntyyn. Tästä eteenpäin käyn läpi benchmarking-kohteita (luku 3) niin suosittujen tapahtumien kuin arkkitehtuurin saralta. Luvussa 4 ideoidaan ja esitellään paikan toiminnallinen konsepti. Tämän jälkeen syvennytään konseptin pohjalta ideoimaan arkkitehtuuria, eli annetaan Ruokapihalle muoto ja ratkaistaan käytännön haasteet. Tätä seuraa luonnollisesti lopputuloksen esittely (luku 6), jossa esitellään valmis moduulijärjestelmä ja rakenne yksinkertaisesti ja näytetään havainnekuvilla paikan tunnelmaa eri käyttötilanteissa.



2 LÄHTÖKOHDAT

Helsingissä on lyhyessä ajassa tapahtunut paljon. Pinnalle on noussut ilmiöitä, jotka vaikuttavat kenties pysyvästi kaupunki- ja ruokakulttuuriin. Erityisesti kaupungin asukkaiden oma-aloitteisuus ja innostus ovat luoneet kaupunkia elävöittäviä tapahtumia, joista pääsevät nauttimaan kaikki. Esittelen lyhyesti tärkeimmät ilmiöt, jotka ovat vaikuttaneet opinnäytetyön aiheen syntymiseen.

- 2.1 Ruokakulttuurin esiinmarssi kaupungeissa
- 2.2 Aitouden kaipuu
- 2.3 Miksi tarvitaan Ruokapiha?

2.1 Ruokakulttuurin esiinmarssi kaupungeissa

Kaupungit ovat viime vuosina täyttyneet erilaisista ruokatapahtumista. Helsingissä alkunsa ovat saaneet muun muassa ravintolapäivä (2011) ja erilaiset katuruokatapahtumat. Ruokatapahtumat ovat olleet erittäin suosittuja, esimerkiksi viimeisimpänä Tuomaan markkinat teki kävijäennätyksensä (Tuomaan Markkinat, 2015). Kesällä 2015 suosittuja tapahtumia olivat mm. Street Helsinki, Street Food Carnival ja Teurastamon Night Market.

Erityisesti katuruoasta on parissa vuodessa tullut ruokakulttuurin valtavirtaa. Ensimmäiset katuruokarekat ilmestyivät Helsingin katukuvaan muutama vuosi sitten, ja kaupunki on sen jälkeen täyttynyt erityisesti katuruokaan keskittyneistä tapahtumista. (Väkevä, 2016.) Katuruokarekkojen, -pyörien ja -telttojen hyötynä on niiden liikkuvuus. Helsingin kaupunki on helpottanut liikkuvien kioskien toimintaa ”Ketterät kioskit”-hankkeella. Tämä tarkoittaa, että ruokarekoille ja muille liikkuville kioskeille on osoitettu kaupungista tietyt myyntipaikat, joihin kioskit hakevat maksullisen luvan ja saavat sen jälkeen vapaasti kiertää näitä myyntipaikkoja (Helsingin kaupunki, 2016).

Helsingin kaupunki tahtoo olla mukana kehittämässä ruokakulttuuria ja tukea innovaatioita. Tämän merkiksi kaupungilla on jo muutaman vuoden ollut ruokakulttuuristrategia, jonka vetäjäksi on aina valittu puolestaan ruokakulttuuristrategi. Kukin ruokakulttuuristrategi on vuorollaan pyrkinyt kehittämään ruokakulttuuria ja kaupunkia elävämmäksi. (Tukkutori, 2016.)

Suomen ilmastosta johtuen kesä on otollisinta aikaa ulkoilma- ja ruokatapahtumille, mutta ongelmana on tapahtumien loppuminen talvikaudeksi. On sääli sekä asukkaille että turisteille, että Helsingin kadut tyhjenevät joulumarkkinoiden jälkeen autioiksi.



2.2 Aitouden kaipuu

Helsinki on ollut muista pohjoismaiden pääkaupungeista poiketen ainoa, jossa turismi on ollut laskussa (Rossi, 2015). Tämä on luonnollisesti huono uutinen. Turismin kehittäminen tulisi ottaa aiempaa vakavammin. Tähän saakka Helsinki on luottanut luonnon ja suomalaisen muotoilun vetovoimaan. Tämä herätti pohtimaan, mitä itse voisivat tehdä kaupungin profiilin nostamiseksi.

Helsingin Sanomien mukaan turistit etsivät nyt aitoja kokemuksia, eli yhä useampi haluaa kokea kaupungin kuin paikallinen (Rinne, 2015). Tulkitsen tämän niin, että pienen Helsingin kannattaa jatkossakin panostaa tapahtumiin ja paikkoihin, jotka vetoavat sekä kaupungin asukkaisiin että turisteihin. Tämä ei tarkoita, ettei turistia huomioitaisi suunnittelussa lainkaan, päinvastoin. Kun kaikki viihtyvät ja saavat uusia elämyksiä, kaupungin suosio kasvaa myös matkailijoiden silmissä.

Helsingistä ei löydy montaakaan paikkaa, jotka olisivat vain turistien kansoittamia. Yksi tosin jakaa mielipiteitä ja herättää säännöllisesti keskustelua: kauppatori. Toisten mielestä siitä ei pidä muuttaa mitään, kun taas toiset haluaisivat räjäyttää sen; onpa muun muassa Yhdysvaltain entinen suurlähettiläs kertonut mielipiteensä torista (Bäckgren, 2015). Huomaan itse kuuluvani niihin, jotka haluavat ehdottomasti kehittää kauppatoria. Mielestäni Helsingillä ei ole varaa pitää parhaalla paikalla nuhjuista ja sekavaa telttakylää, jonka paikalliset suurimman osan vuotta kiertävät kaukaa (paitsi kesällä marjojen sesonkiaikaan). Tarvittaisiin jotakin aitoa, joka saisi kaupunkilaiset jälleen kerääntymään yhteen toreille viettämään aikaa sovussa turistien kanssa, mutta mitä?



Ongelma

Kesällä...



Talvella...



SENAATINTORI

KAUPPATORI

KASARMITORI

HAKANIEMENTORI

*Kaupunki
eläväksi myös
kesäkuukausien
ulkopuolella*

*Aitoja makuja,
paikallisuutta,
sesonkeja*

*Myös turistit
etsivät aitoutta*

*Kaupungille ja
ruokakulttuurille
edustava
käyntikortti*

2.3 Miksi tarvitaan Ruokapiha?

Tarvitaan paikka, josta saa sesongin parhaat herkut. Paikka, jossa ovat havaittavissa paikallisten asukkaiden aktiivisuus ja aitous, joka vetoaa turisteihinkin. Paikasta voisi kehittyä kaupungille tärkeä ja omaleimainen käyntikortti. Isommat ravintolat voisivat perustaa sivutoimipisteen ja jalkautua kaikkien saavutettaviksi. Tällainen sivutoimipiste mahdollistaisi leikkelyn sesongin raaka-aineilla ja tarjoaisi edullisempaa ruokien maistelua. On todettu, että saman alan yrittäjien keskittyminen samalle alueelle itse asiassa parantaa mahdollisuuksia saada asiakkaita. Ravintolat siis hyötyisivät toisistaan, sillä jo ihmisten alueelle saapuminen tuo ravintoloille näkyvyyttä.

Ruokatapahtumien kävijämäärät ovat olleet niin suuria, että varmasti myös uusiin tapahtumiin ja paikkoihin riittää kävijöitä. Suomalaiset lähtevät pikkuhiljaa ulos kodeistaan, ja kaupunkiin alkaa syntyä elämää. Ruokarekoille ja -teltoille voi tarjota lisää vaihtoehtoja. Tarvitaan lisää houkuttelevaa arkkitehtuuria, joka mahdollistaa suojaisan kokoontumisen ja kohtaamisen. Kaupungille (tai jollekin muulle toimijalle) olisi varmasti hyötyä muuntautuvasta kokonaisuudesta, jonka osia voisivat myös kaupunkilaiset vuokrata monipuolisesti erilaiseen käyttöön.

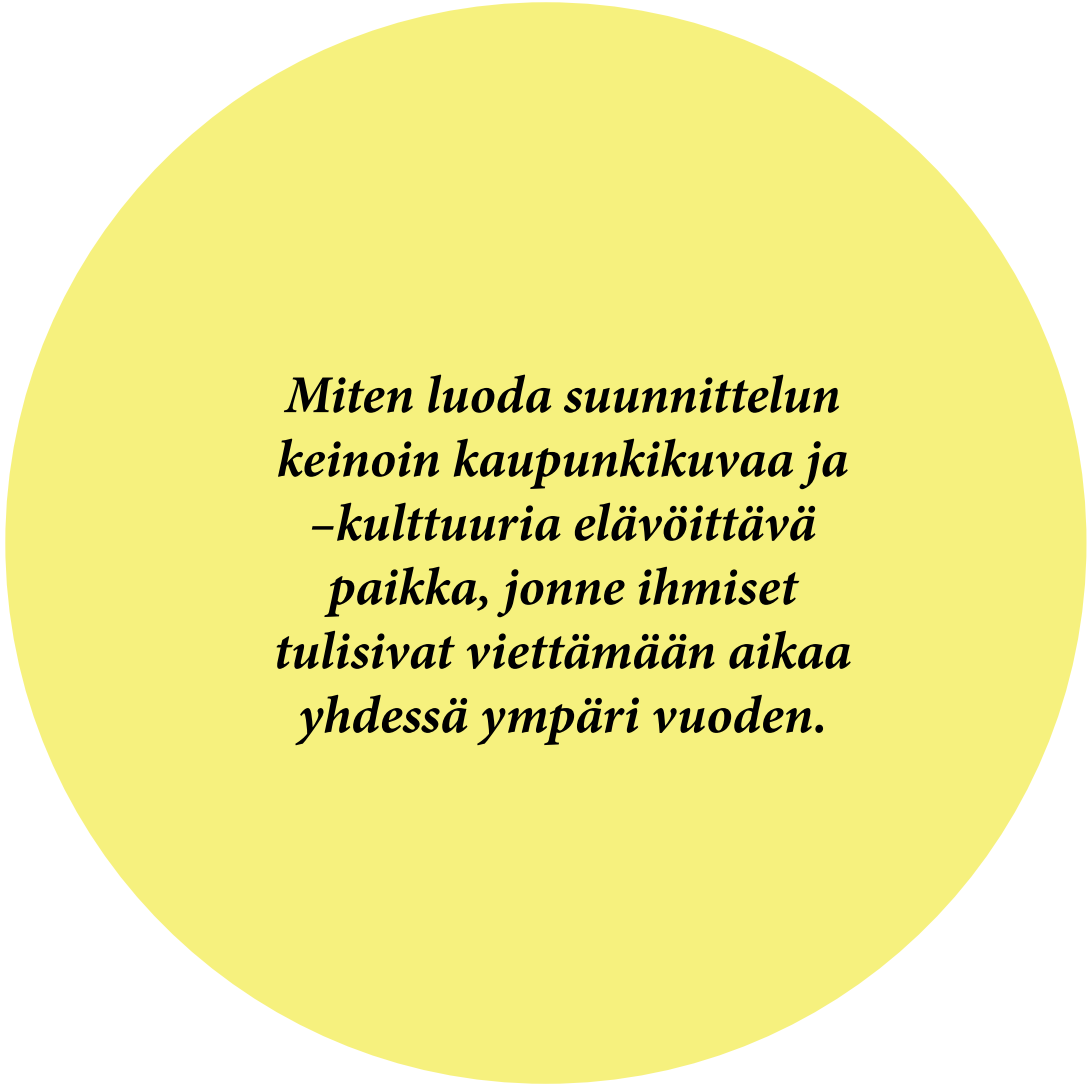
Kun elintarvikehuoneistoja ja muita tiloja silloin tällöin remontoidaan tarvitaan väistötiloja, jotta toiminta voi jatkua jossain muodossa myös remontin aikana. Viimeaikainen esimerkki on Hakaniemen halli, jossa tullaan tekemään yli vuoden kestävä peruskorjaus. Hallin kauppiat ovat toivoneet väistötilaksi uutta rakennusta Hakaniemen torille; suurta lasista paviljonkirakennusta, johon on haettu inspiraatiota Kööpenhaminan Torvehallerne-rakennuksista (Jokinen 2015). Mediasta on voinut mielenkiinnolla seurata hankkeen etenemistä. Viimeisimpänä käänteenä kaupungin kiinteistövirasto katsoi lasipaviljongin tulevan liian kalliiksi, joten kiinteistölautakunta aikoo sen sijaan ehdottaa kauppiaille toista väistötilaa HOK-Elannon rakennuksesta (Jokinen 2016). Tämä kertoo siitä, että kustannustehokkaille ratkaisuille on kysyntää.

2.4 Toiminnallinen pulma

Ongelmana ovat kaupungin tyhjät torit ja ruokakulttuurin kuihtuminen talvisin upeisiin kesätapahtumiin verrattuna. Miten saisin siis suunnittelun keinoin luotua haastavia olosuhteita uhmaavan, houkuttelevan ”sylin”, olohuoneen jatkeen ja suomalaisen sesonkiruoan näyteikkunan niin turisteille kuin asukkaille? Suurin haaste on saada lopullisesta rakennekokonaisuudesta laadukas, jossain määrin siirreltävä ja kestävä mutta ennen kaikkea houkutteleva niin, että ihmiset uhmaisivat säätä ja lähtisivät ruokailemaan ulos.

2.5 Aiheen rajaus ja avainsanat

Rajaan aiheen niin, että esittelen opinnäytetyönäni konseptin. Suunnittelua ei siis tämän ajan puitteissa ehditä viemään toteutussuunnitteluvaiheeseen asti. Konseptin voi oikeastaan jakaa kahteen osioon. Ensin ideoin toiminnallisen konseptin, eli luon reunaehdot ennen muodon antoa. Tämä ensimmäinen osio toimii pohjana varsinaisen arkkitehtuurin konseptin suunnittelulle.



***Miten luoda suunnittelun
keinoin kaupunkikuvaa ja
-kulttuuria elävöittävä
paikka, jonne ihmiset
tulisivat viettämään aikaa
yhdessä ympäri vuoden.***

2.6 Menetelmät

Haastattelut

Lähdin innoissani hakemaan tietoa työn tueksi. Minulle ei ollut heti selvää, miten aihetta kannattaisi parhaiten lähestyä. Tiesin, että toiminnallisuus täytyisi selvittää. Paikalle pitäisi myös ensin kehittää toimiva konsepti. Havaitsin tarvitsevani tässä asiantuntijoiden apua. Ajattelin ruokatapahtumien tuottajien omaavan ideoita ja ajatuksia ja olevan hyviä yhteistyökumppaneita konseptin kehittäessä. Pääsin lopulta keskustelemaan Tuomaan Markkinoiden ja Torikortteleiden kauppapaikkamyyjän Peggy Bauerin kanssa, sekä Teurastamon entisen tuottajan Nina Ruotsalaisen kanssa. Sain heiltä paljon positiivista palautetta ja monia henkilöiden ja yritysten nimiä, jotka voisivat olla hyödyllisiä kontakteja jatkossa. Kaikki olivat sitä mieltä, että idea Ruokapihasta on mahtava, ja että sitä kannattaisi ehdottomasti viedä eteenpäin.

Benchmarking

Benchmarking on systemaattista vertailua, arviointia ja oppimista erinomaisilta referenssikohteilta. Tavoitteena on saada tietoa ja näkemystä, joita soveltamalla kehitetään tehokkaasti omaa toimintaa. Arvelin benchmarkingin olevan hyvä tapa lähestyä aihetta, eli päätin analysoida muutamia kohteita. Tämä antaa toivottavasti käsityksen toimivista ratkaisuksista oman konseptini tueksi.

AVAINSANAT

tuli

syli

suoja

taivas

3 BENCHMARKING

Konseptini alustukseksi tarkastelin esimerkkejä sekä ruokakulttuuritapahtumista että arkkitehtuurista. Yllättävän moni esimerkeistä on kotimaisia, mutta mielestäni on hyödyllistä tiedostaa kaupungin ”kilpailutilanne” ja arvioida, miten oma suunnitelma asettuu muihin nähden.

3.1 Tapahtumat

- 3.1.1 Ravintolapäivä
- 3.1.2 Street Food Carnival @Kaapelitehdas
- 3.1.3 Tuomaan Markkinat
- 3.1.4 Taste of Helsinki

3.2 Arkkitehtuuri

- 3.2.1 Birgitta Hernesaari
- 3.2.2 WDC Paviljonki 2012
- 3.2.3 Serpentine Pavilion
- 3.2.4 The Fish Market Bergen

BIRGITTA
BIRGITTAHERNESAARI

3.1 Tapahtumat

Esittelen neljä ruokapainotteista tapahtumaa Helsingistä. Nämä neljä ovat mielestäni edustava läpileikkaus kaupungin tapahtumista, sillä ne järjestetään eri vuodenaikoina ja tuovat kukin erilaisesta näkökulmasta ruokakulttuuria esille. On tärkeää, että olen itse päässyt käymään tapahtumissa, sillä tunnelman havaitseminen kuvista voi toisinaan olla vaikeaa.

3.1.1 Ravintolapäivä

Ravintolapäivän suosio nousi aikanaan nopeasti, ja syystä; idea on mahtava. Kuka tahansa halukas saa perustaa yhdeksi päiväksi ravintolan vaikkapa kotiinsa tai kadulle. Kaupungin ruokatarjonta laajenee yhdeksi päiväksi hurjasti, ja usein ihmiset tutustuvat uusiin makuihin, kun kotikokit esittelevät bravuurejaan. Helsingin kaupungilta on suuri myönnytys, että yhden päivän ajan voidaan joustaa ravintolan perustamisen byrokratiassa ja elintarvikehygieniassa, jotta kaupungista tulisi hausken paikka.

Ravintolapäivä on jo herättänyt muutamissa osallistujissa kipinän oman, oikean ravintolan perustamiseen (Väkevä, 2015). Ravintolapäivä on helppo alusta uusien ruokaideoiden kokeilemiseen, sillä maistajia ja välitöntä palautetta saa lyhyessä ajassa paljon. Tapahtuma on niin suosittu, että se kerää joka kerta jonot kojuille. Toivoisin, että ruokaa ei tarvitsisi jonottaa kauaa. Ravintolapäivä on myös säiden armoilla, kun yhä useampi osallistuja on siirtynyt ravintoloihin ulos puistoihin; mitä kylmempi ja sateisempi sää, sitä vähemmän osallistujia. Ravintolapäivä on kuitenkin hieno osoitus kaupunkilaisten aktiivisuudesta.

3.1.2 Street Food Carnival @Kaapelitehdas

Kaapelitehtaalla tammikuussa 2016 järjestetty katuruokatahtuma keräsi paljon innokkaita osallistujia. Halli oli täytynyt katuruokarekoista ja -teltoista, jotka tarjosivat makuelämyksiä eri puolilta maailmaa. Mukana oli jopa yli 20 katuruokatarjoajaa. Tapahtumaan oli viiden euron sisäänpääsymaksu. Street Food Carnival on järjestetty epäsäännöllisesti muutaman kerran aikaisemmin eri paikoissa (mm. Kasarmitorilla) eri vuodenaikoina. (Street Food Carnival, 2016.)

Tapahtumassa oli rento tunnelma, jota tosin hieman häiritsi suuren hallin kehno akustiikka. Ruokatarjonta oli melkein liiankin laaja, jota seurasi valinnan vaikeus. Ihmiset kävelivät edestakaisin ruokarekkojen täyttämää hallia yrittäessään päättää, minkä ruoan valitsisivat. Annosten hinnat (n. 10 euroa) ja koot vaikuttivat siihen, että varaa oli vain yhteen ruoka-annokseen. Olisi ollut mukava maistella annoksia useammasta rekasta. Ehkä hieman yllättäen silmiinpistävää oli se, että tarjolla oli



8 Ravintolapäivä



9 Street Food Carnival

kaikkea muuta paitsi suomalaisia ruokia. Burgereiden ja falafelien keskellä aloin jostain syystä kaivata paluuta juurille; kuka keksisi suomalaisen katuruoan uudelleen?

3.1.3 Tuomaan markkinat

Tuomaan markkinat on perinteinen joulutori, joka järjestetään vuosittain Senaattorilla. Tuotevalikoima on luonnollisesti jouluaiheinen. Viime vuosina markkinoilla on panostettu enemmän myös ruokapuoleen. Tuomaan markkinoiden ruokapihalla on pari päätoimijaravintolaa ja useampi pienempi ruokakioski, jotka tarjoavat niin jouluaiheisia kuin sen hetken trendikkäimpiä ruoka-annoksia.

Ruokapiha oli erityisen suosittu juuri ennen joulua, sillä silloin markkinoilla oli eniten kuhinaa. Kyselin kaksi viikkoa ennen joulua käydessäni markkinoilla yhdeltä ravintolanpitäjältä, kuinka myynti oli sujunut. Hän kertoi ruokapihan kärsivän siitä, että kävijät löytävät tiensä markkinoille vasta tapahtuman loppupuolella. Toisin sanoen suurimman osan tapahtumasta kävijöitä ei ole juurikaan, jolloin toiminta on ns. ”tyhjäkäyntiä”. On mielestäni sääli, että hyvät ravintolat eivät saa tasaisesti kävijöitä vain siksi, että tori on jouluaiheinen. Tosin kävijöiden määräästä ei tarvitse olla erityisen huolissaan, sillä kuten luvussa 2.1 mainitsin, Tuomaan markkinat teki kävijäennätyksensä vuonna 2015.

3.1.4 Taste of Helsinki

Helsingissä on kesäisin yksi ruokatapahtuma, josta saa takuuvarmasti hyvää ruokaa. Taste of Helsinki luonnehtii itseään omilla sivuillaan ”gourmetfestivaaliksi”, ja sitä se todella on. Maan parhaat ravintolat ja kokit kokoontuvat samalle alueelle tarjoamaan uudenlaisia makuelämyksiä maisteluannosten muodossa. Tapahtumaan on rajoitettu sisäänpääsy (=pääsymaksu), ja tapahtuma-alueen sisällä raha tulee vaihtaa ”markoiksi”, joilla ruoka- ja juoma-annokset maksetaan (1 euro=1 mk). Annoksen hinta on 5-6 euroa, mikä mahdollistaa useamman fine dining -annoksen syömisen huomattavasti edullisempaan hintaan kuin ravintolassa. Toisaalta maksullinen sisäänpääsy (alkaen 12 euroa) nostaa kokonaishintaa. (Taste of Helsinki, 2016).

Taste of Helsinki on tunnelmaltaan sivistynyt mutta hyväntuulinen. Kävijät saavat nautiskella ruoasta ja juomasta rauhassa, sillä tapahtuma on kaiken kaikkiaan järjestetty hyvin. Ravintolat ovat optimoineet annosten teon niin hyvin, ettei tuskastuttavan pitkiä jonoja pääse juurikaan syntymään. Parasta antia on ruoka, jota pääsee maistelemaan useamman annoksen verran. Olo on kuin paremmassa ravintolassa, mutta ulkoilmassa ja rennolla tunnelmalla. Jos suunnitelmani ruokapuoleen saisi edes osan Taste of Helsingin laadusta, paikasta tulisi menestys.



10 Tuomaan markkinat



11 Taste of Helsinki

3.2 Arkkitehtuuri

Käyn läpi inspiroivia arkkitehtuurikohteita, jotka tyyliltään ja käyttötarkoitukseltaan ovat lähellä sitä, mitä itse lähdän tavoittelemaan. Kotimaisissa kohteissa olen itse käynyt, joten perustan havainnot omiin kokemuksiini, mutta ulkomaisten kohteiden analysointi pohjautuu nettilähteisiin ja kuviin. Pohdin erityisesti kohteiden kutsuvuutta ja sitä, miten ne istuvat ympäristöönsä, ja yritän löytää kunkin kohteen arkkitehtuurin erityispiirteet.

3.2.1 Birgitta Hernesaari

Kahvila Birgitta on yksi hyvä esimerkkikohte arkkitehtuuriltaan. Hirsirakenteisen kahvilan katseenvangitsija on hiilenmustaksi poltettu julkisivuverhoilu. Kahvila on avoinna vain kesäisin, jolloin se on mitä mainioin paikka istahtaa ihailemaan edessä aukeavaa merinäköymää. Birgittassa on viehättävä takkatuli kylmemmällä ilmalla.

Kohteen arkkitehtuuri on mielenkiintoinen erityisesti siksi, että se on rakenteeltaan hyvin monimuotoinen ja avoin. Siirtämällä lasiseinät sivuun tapahtuu jotain kiehtovaa: sisätila muuttuu silmänräpäyksessä ulkotilaksi. Tämä tekee Birgittasta paviljonkimaisen ja helposti lähestyttävän rakennuksen. Lasiseinät ovat viisas valinta pelkkien ikkunoiden sijaan, sillä ne mahdollistavat muunneltavuuden sään mukaan.

3.2.2 WDC Paviljonki 2012

Helsingin designpääkaupunkivuoden kunniaksi rakennettu Paviljonki toimi hyvinä tapahtumapaikkana kesän 2012. Paviljongissa toimi yksi kahvila. Rakenteeltaan paviljonki oli kutsuvasti avoin, joten kuka tahansa ohikulkija saattoi helposti pistäytyä viettämään aikaa paviljonkiin. Paviljongilla oli runsas ohjelmatarjonta viikoittain aina joogasta keskustelutilaisuuksiin ja elokuvien katsomiseen.

Vietin kesällä 2012 monta iltaa paviljongilla eri tapahtumissa, ja mielestäni se oli erittäin onnistunut niin arkkitehtuuriltaan kuin tapahtumiltaan. Siellä oli helppo viettää aikaa, ja olo oli aina tervetullut. Paviljonki oli kokonaan katettu, joten siellä pystyi vaivatta viettämään aikaa myös sateelta suojassa. Moni kaupunkilainen otti paviljongin riemulla omakseen, ja vähintään yhtä moni suri sen purkamista. Paviljonki oli paikka, jossa ”asiaton oleskelu oli sallittu” (kerrankin). Tällaiselle paikalle selvästi oli ja on yhä tarvetta.



Paviljongin arkkitehtuurin erityispiirre on mielestäni ehdottomasti kattorakenne, joka luo mielikuvan puiden lehvästöstä. Luonnonvalo siivilöityy pehmeästi läpinäkyvän akryylin läpi. Kauttaaltaan samalla sävyllä vaalennettu puumateriaali luo yhtenäisen ja rauhallisen ilmeen. Avoin rakenne toimi erittäin hyvin suljettujen kortteleiden täyttämässä kaupunginosassa, joten luulen soveltavani avoimuutta myös omaan suunnitelmaani.

3.2.3 Serpentine Pavilion

Huippuarkkitehti Peter Zumthorin suunnittelema vuoden 2011 väliaikainen paviljonki lontoalaisessa puistossa on hieno esimerkki yksinkertaisesta mutta vaikuttavasta ideasta sekä laadukkaasta toteutuksesta. Paviljonki vaikuttaa ulkopuolelta melko suljetulta mustalta laatikolta, mutta sisältä paljastuu pieni ja kaunis puutarha. Suunnittelija onkin kuvaillut paviljongin konseptia ”puutarhaksi puutarhan sisällä” (Serpentine Galleries 2011). Tässä mielessä se on hyvin erilainen paviljonki verrattuna edellä mainittuun avoimeen WDC Paviljonkiin. Vaikka Zumthorin paviljonki onkin rakenteeltaan hyvin ns. sisäänpäin lämpiävä, se ei kuitenkaan ole luotaan työntävä. Päin vastoin se kutsuu kävijää astumaan sisään löytöretkelle.

3.2.4 The Fish Market Bergen

Norjan Bergenin perinteinen kalatori on saanut modernit puitteet ympärilleen historiallisen miljöönsä keskelle. Kalatori on kaupungin merkittävimpiä turistikohteita. Vuonna 2012 valmistunut rakennus tuntuu suurimmalta osin leijuvan ilmassa jättäen alleen suojaan varsinaisen kalatorin. Rakennuksen yläkerrasta löytyvät turisti-info ja ”Seafood Center”, jotka ovat julkista tilaa. (Archdaily, 2013). Cafe Birgitan tapaan myös Fish Marketille ominaista ovat lasiseinät, jotka voi avata lämpimällä ilmalla.



14 Serpentine Pavilion



15 The Fish Market Bergen



4 KONSEPTIN IDEOINTI

- 4.1 Tuli
- 4.2 Syylimäisyys, suoja
- 4.3 Toiminnan väliaikaisuus
- 4.4 Millainen ravintola?
- 4.5 Konseptin esittely

4.1 Tuli

Kylmässä pohjolassa ihmiset ovat aina kerääntyneet lämmittelemään tullen ympärille. Monilla muilla alueilla kokoontumispaikkana on ollut kaivo, mutta täällä nuotio. Tästä syystä tuntuu luontevalta ottaa konseptiin mukaan tulielementti jossakin muodossa; tuli saa ihmiset kerääntymään ympärilleen.

Helsingissä on ollut aiemmin monia ulkonuotio- ja grillipaikkoja myös keskustan tuntumassa, mutta nyt keskustan alueen asukkaille on jäljellä enää kaksi grillauspaikkaa; Teurastamon pihalla Kalasatamassa ja Cafe Regatan pihalla Meilahdessa. Tämä tuntuu hieman oudolta, sillä tuli on kuitenkin niin luontevasti läsnä suomalaisilla monessa eri tilanteessa, kuten leirinuotiolla, pääsiäis- ja juhannuskokossa, mökillä ruoanvalmistuksessa, saunaa lämmitettäessä ja takassa tunnelman luoja ja lämmittäjänä. Kaupunkiympäristössä tuli yllättäen häviää ihmisten elämästä. Miksi sen pitäisi olla niin? Tuli, lämpö ja grillaaminen kuuluvat niin suomalaiseen kesään kuin talveenkin, ja mielestäni sen olisi hyvä näkyä myös kaupunkikuvassa.

4.2 Sylimäisyys, suoja

Mikä on sellainen paikka, jossa yhdistyvät halutut lämmön, sylin, suojan ja yhteenkuuluvuuden tunne? Mielen valtasi ensin leirinuotio ympärille kokoontuminen taivasalla, mutta vastaus löytyikin, kun leirinuotio ympärille pystytettiin seinät. Perinteinen asumus kota on tunnelmaltaan ja muodoltaan juuri sitä, mitä haluaisin tavoitella. Kodassa tuli on keskeisellä paikalla, ja niin sen tulisi olla myös omassa suunnitelmassani.



17 Nuotio Cafe Regatan edustalla Meilahdessa



18 Kota

4.3 Toiminnan väliaikaisuus

”Pop up” on 2010-luvun ilmiö, eikä tällaiselle ilmiölle näy loppua. Kaikki alkoi pop up -kaupoista, ja pian nähtiinkin jo pop up -ravintoloita. Huomattiin, että on helpompaa ja joustavampaa laittaa pystyyn jotakin vain väliaikaisesti, ikään kuin kokeilla. Aina kun halutaan perustaa jotain pysyvämpää (esim. myymälä, kahvila, ravintola tms.) täytyy kahlata läpi paljon byrokratiaa ja yleensä sijoittaa paljon rahaa. Väliaikaiseen toimintaan suhtaudutaan paljon joustavammin, sillä se ei jätä pitkäaikaista jälkeä ympäristöönsä. Pop up -toiminnalla voidaan ketterästi kokeilla erilaisia konsepteja, kuten aiemmin totesin analysoidessani ruokakulttuuritapahtumia. Tämä erottaa toiminnan pysyvistä pitkäaikaisista tekijöistä. Kauppahallit ovat perinteisiä ja pysyviä, ja asiakkaat monesti myös odottavat tiettyä pysyvää tuotevalikoimaa ja tunnelmaa. Toisessa ääripäässä on Ravintolapäivä, ja väliin mahtuu mm. paljon ruokatahtumia, ruokarekkoja ja torimyyjiä. Ruokapiha sijoittuu pysyvän rakennuksen ja yhden päivän pop up -tapahtuman väliin.



19



20

4.4 Millainen ravintola?

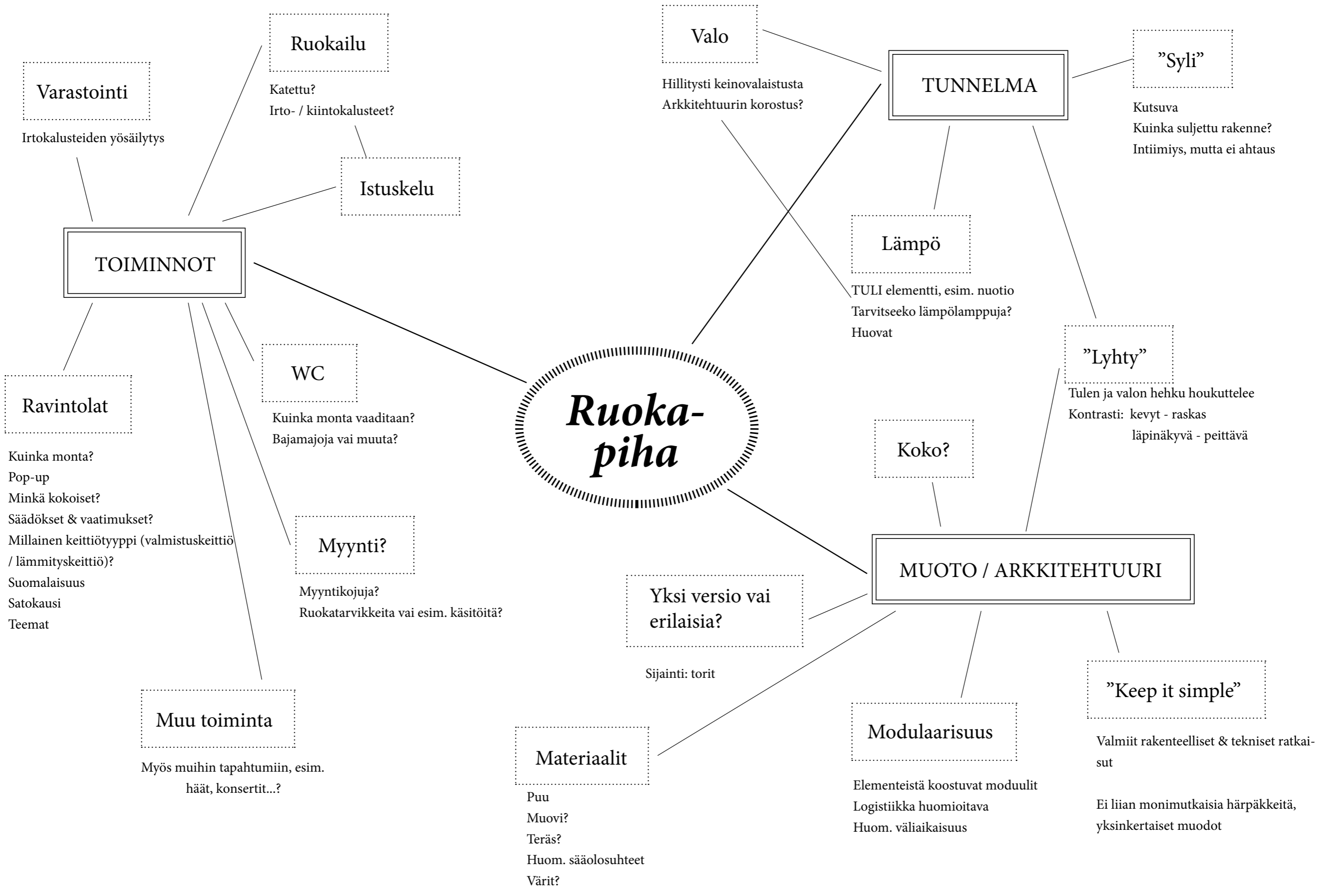
Kun puhutaan ravintolan tai kahvilan perustamisesta törmää väistämättä loputtomalta tuntuvaan sääntöviidakkoon, johon jokainen ravintolaa tai kahvilaa perustaessaan joutuu perehtymään. Vaikka olen Ruokapihassa suunnittelijana enkä yrityksen perustajana, joudun silti jonkin verran suunnitelmani tueksi tutustumaan viranomaisten ohjeisiin, määräyksiin ja jonkin verran lainsäädäntöön. Muun muassa seuraavia lakeja tulee soveltaa:

Laki majoitus- ja ravitsemistoiminnasta
Elintarvikelaki
EU:n yleinen elintarvikehygieniasetus
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta
Terveydensuojelulaki
Maankäyttö- ja rakennuslaki
Maankäyttö- ja rakennusasetus
Suomen rakentamismääräyskokoelma
Alkoholilaki
Tupakkalaki
Pelastuslaki ja -asetus
Työturvallisuuslaki

Konseptin kannalta on oleellista, millaista ravintolatoimintaa siellä on, ja tarkemmin millaisessa keittiössä ruoka valmistetaan. Ravintoloiden keittiöt voidaan jakaa valmistuskeittiöön, kuumennuskeittiöön ja jakelukeittiöön (RT 94-11164, s. 11). Valmistuskeittiössä nimensä mukaisesti valmistetaan tarjottavat ruoat ja käsitellään raaka-aineet alusta lähtien kaikkine työvaiheineen. Kuumennuskeittiössä raaka-aineiden ja tarjottavien ruokien esikäsittely tapahtuu muualla, joten keittiössä vain lämmitetään tarvittaessa ruoka esimerkiksi vesihautteessa, uunissa tai liedellä. Jakelukeittiö tarkoittaa siis vain valmiiden ruoka-annosten tarjoilua.

Koska Ruokapihasta on tulossa jollain tasolla väliaikainen, koen toimivaksi suunnitella kuumennuskeittiön tähän kokonaisuuteen. Ruokarekkayrittäjä Jyrki Karumo kertoi, että kaikki ruokarekat ovat kuumennuskeittiöitä, eli esikäsittely tapahtuu muualla. Tämä on järkevää, sillä ruokarekkojen tarjoamat katuruoka-annokset ovat yleensä melko yksinkertaisia valmistaa ja koota tarjoilukuntoon.





4.5 Konseptin esittely

Visiona on suunnitella kaupunkilaisille ruokakeskittymä, olohuoneen jatke jonne voisi kerääntyä nauttimaan sesongin herkuista.

Ruokapiha on valmiista moduuleista koostuva yhtenäinen arkkitehtoninen kokonaisuus, joka tarjoaa mahdollisuuden ulkoruokailuun säässä kuin säässä. Tavoitteena on, että rakennusta itseään voisi tulla katsomaan arkkitehtuurin vuoksi, eli arkkitehtuurilla on oma ääni. Ruokapiha ei ole pysyvä rakennus, mutta ei myöskään hetken pop-up. Se on useamman kuukauden paikallaan, jonka jälkeen sen kokoonpanoa ja paikkaa voidaan vaihtaa. Modulaarinen konsepti on muokattavissa, joten myös Ruokapihan ilme voi muuttua esimerkiksi kaupungin mukaan.

*yhdessäolo
kokoontuminen
yhteenkuuluvuus*



23



24



25

Ruoka voisi olla katuruokatyypistä, nopeasti koottavaa ja kohtuuhintaista. Olsi hienoa, jos paikan ruoassa näkyisi myös suomalaisuus ja paikallisuus. Ruoka esivalmistellaan muualla, eli ravintolayksikössä on vain nk. lämmityskeittiö. Lämmityskeittiössä voi valmistaa nopeasti monipuolisia aterioita ja se suunnitellaan vastaamaan varustelultaan yleisimpiin ruoanvalmistustarpeisiin. Liikeidea on yksinkertainen: lämmityskeittiöitä vuokrataan määräaikaisina yrittäjille kahvila-, ravintola- tai elintarvikemyyntitoimintaan eri pituisille jaksoille. Vuokraus kattaa torivuokran ja muut kustannukset. Se antaa mahdollisuuden uusille yrittäjille kokeilla toimintaansa ja vanhoille ravintola-alan konkareille testata uusia konsepteja. Satokausikalenteria voisi hyödyntää ja suunnitella pop up -ravintoloihin erilaisia teemoja koko vuoden ajaksi.

aitous
sesongit
suomalaisuus



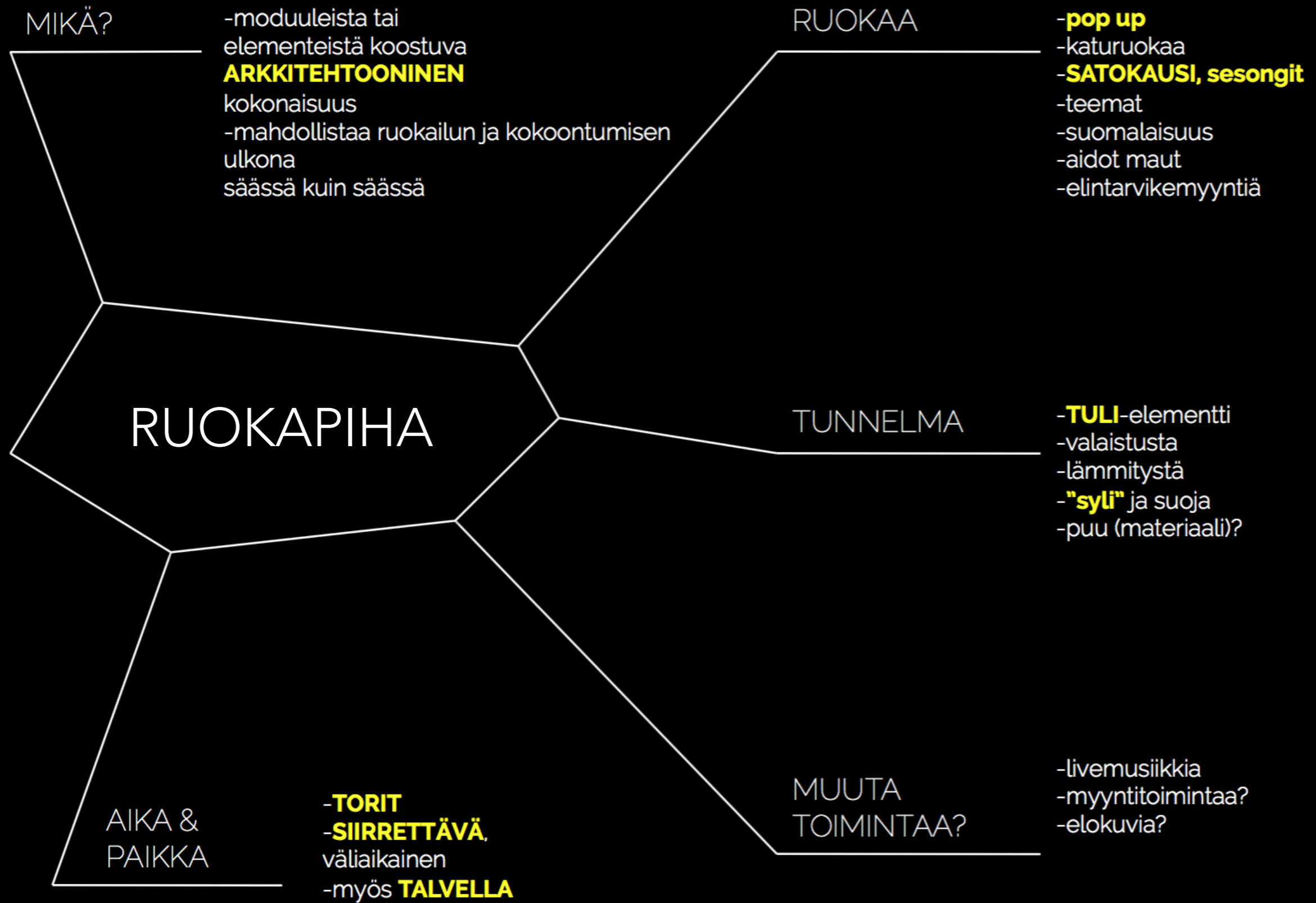
Tärkeä elementti on avotuli, joka toimii Ruokapihan keskiössä ”sydämenä”. Tuli on sekä lämmittävä että valaiseva elementti, joka vahvistaa yhteisöllisyyden tunnetta. Ihmisillä on matala kynnyks kerääntyä tulen ympärille.

Valaistuksella on erityisesti talvikaudella suuri merkitys. Kokonaisuus voisi loistaa kuin ”lyhty” silloin kun se on avoinna, jolloin se loistaisi pimeyden keskellä houkuttellen ohikulkijoita pistäytymään.

Ruokapiha sijoitetaan kaupungissa tarpeen mukaan sinne missä tarvitaan elävöittämistä, esimerkiksi tyhjille tontteille. Yksittäisiä moduuleja voisi käyttää monenlaisissa ympäristöissä erilaisissa tapahtumissa. Moduulit soveltuvat mainiosti myös muulle oheistoiminnalle, esimerkiksi myyntitapahtumiin, luentojen ja musiikin kuunteluun, joogaan ja vaikka elokuvien katseluun, vain tapahtumajärjestäjän mielikuvitus on rajana.

tuli
syli
suoja
taivas





5 SUUNNITTELUPROSESSI: ARKKITEHTUURI

5.1 Suunnittelun tavoitteet

5.2 Luonnokset

5.2.1 Tilakaaviot

5.2.2 Suunnan määrittely

5.2.3 Jatkokehittävä luonnos

5.3 Valitun idean työstäminen

5.3.1 Pohjakokeiluja

5.3.2 Moduulin muoto - kontti vai ei?

5.3.3 Kattorakenteen ideointia

5.3.4 Terassin rakenteen ja materiaalin ideointia

5.3.5 Vaatimukset ruoanvalmistusyksikölle

5.3.6 Valaistuksen tavoitteet

5.3.7 Verhoilumateriaalien pohdintaa

5.1 Suunnittelun tavoitteet



LOGISTIikka

- konttimitta
- kokonaisena paikalle siirrettävä
- paikallaan useamman päivän
- > vähemmän kuljetus- ja pystytys-kustannuksia



MUOTOILUN VAATIMUKSET

- suurimmaksi osaksi esteetön
- säänkestävyys
- suoja on/off
- arkkitehtuuriltaan yksinkertainen, mutta ei tylsä



EKOLOGISUUS

- monikäyttöiset moduulit
- pitkäikäinen rakenne
- kierrätettävät materiaalit



LIIKEIDEA

- Pop up-ravintolayrittäjät vuokraavat "ruokakonteista" keittiön
- Samalla torivuokra

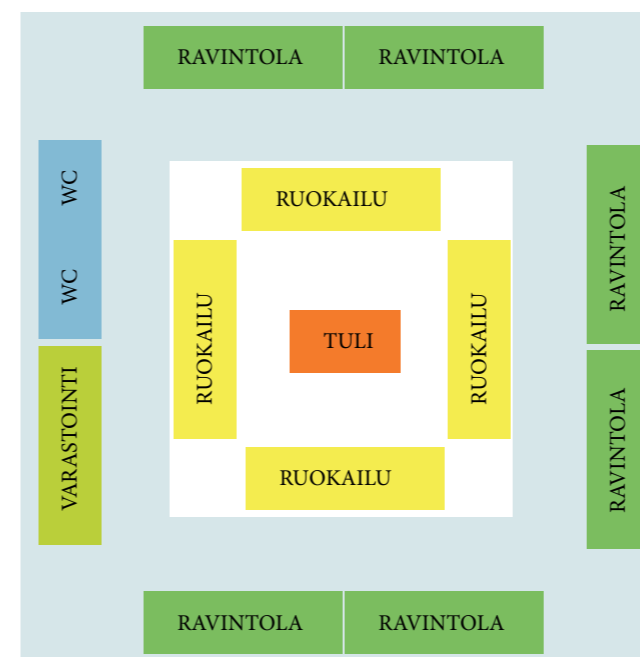
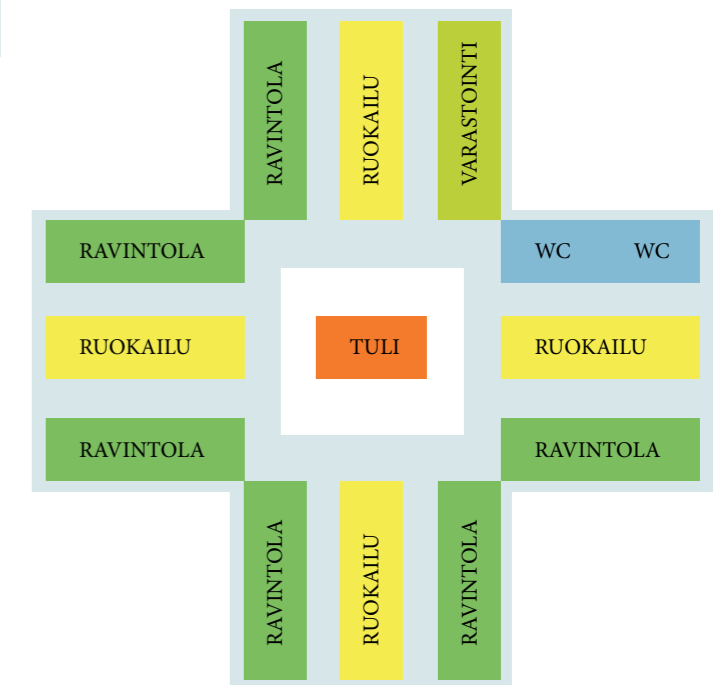
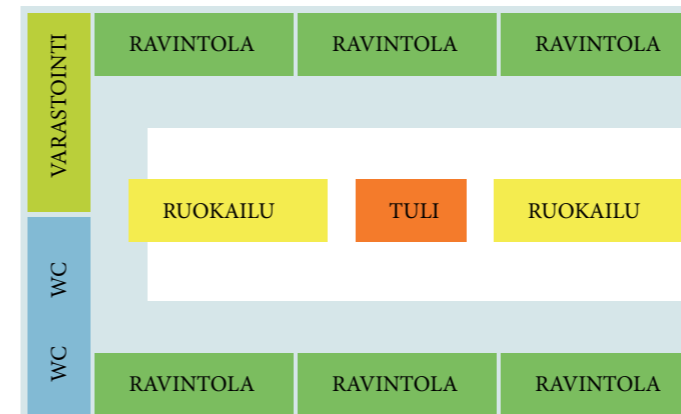
5.2 Luonnokset

Mistä lähteä liikkeelle, kun on mahdollista antaa uudelle konseptille lähes millainen muoto tahansa? Minulla oli arkkitehtuurin referenssikohteet antamassa muotokielelle suuntaviivoja ja olin päättänyt itse tavoitella yksinkertaista arkkitehtuuria. Lisäksi jonkin verran mitoitusta oli rajaamassa helpon kuljetuksen mahdollistava konttimitta. Vaati pitkän ajatustyön, ennen kuin pystyin aloittamaan tarkemman luonnostelun, sillä referenssikohteista ja tavoitteista huolimatta lopullisen suunnan ja idean hakeminen lähti jo alussa kohti kaikkea muuta kuin yksinkertaista.

5.2.1 Tilakaavioita

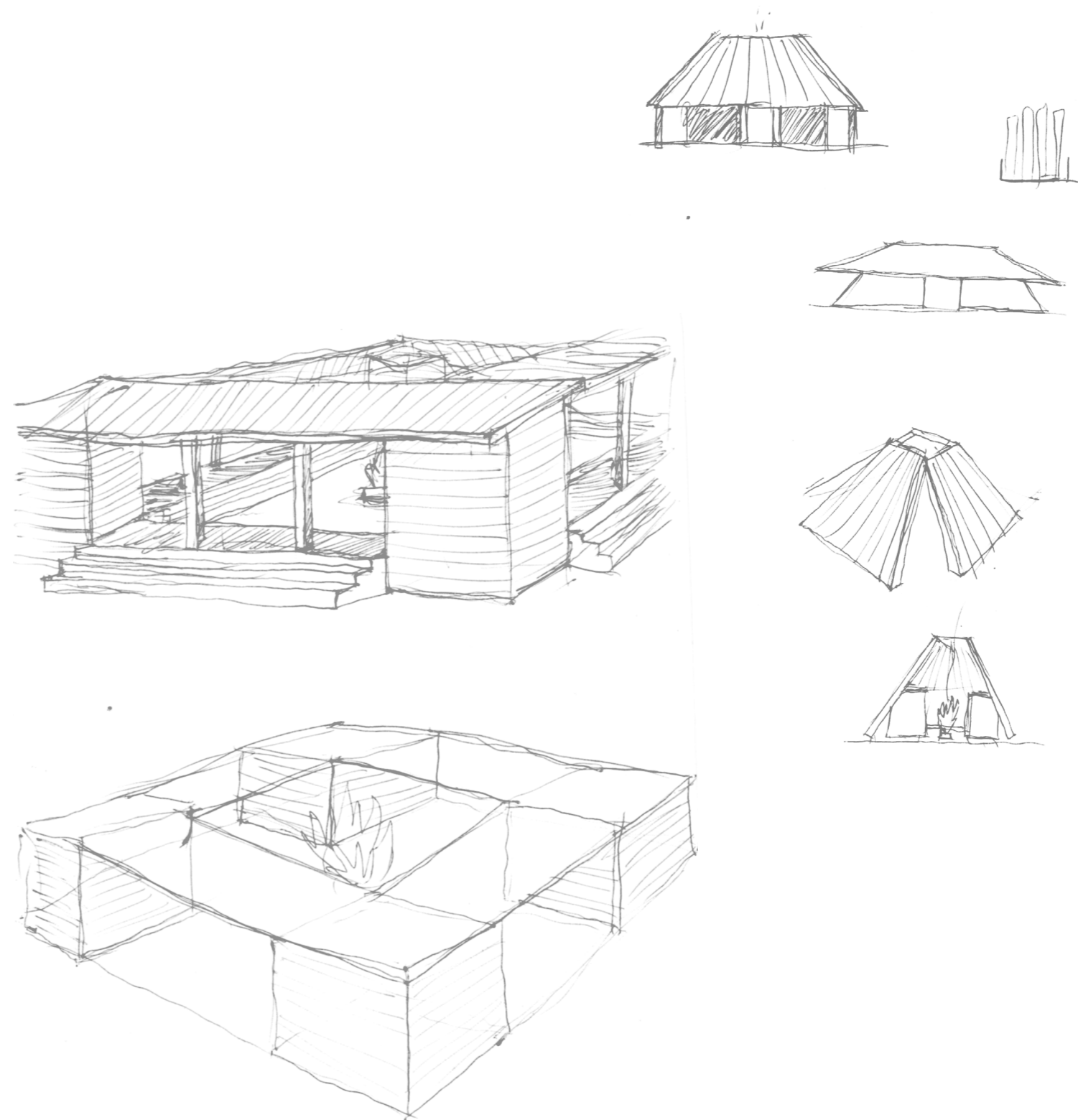
Yritin lähestyä rakennuksen suunnittelua hahmottelemalla vaihtoehtoja ravintolamoduulien sijoittelulle. Mietin samalla rakennekokonaisuuden avoimuutta eli sisäänkäyntien lukumäärää. Lähtökohdaksi oli pitää tulielementti paikan keskiössä ”sydämenä”. Tämä lähestymistapa oli liian kaavamainen. Näiden tilakaavioiden hahmottelu ei tuonut suoraan ideaa Ruokapihan muodosta, joten päätin lähestyä aihetta toisella tavalla. Kaavamaisen ajattelun sijaan tarvitsisin ensin inspiraatiota. Jälkikäteen tarkasteltuna tilakaavioiden teko oli kuitenkin minulle tärkeänä vaiheena alustamassa myöhempää ideaa.

Jotta pystyin aloittamaan tilakaavioiden teon, tuli ensin listata erilaiset toiminnalliset alueet.

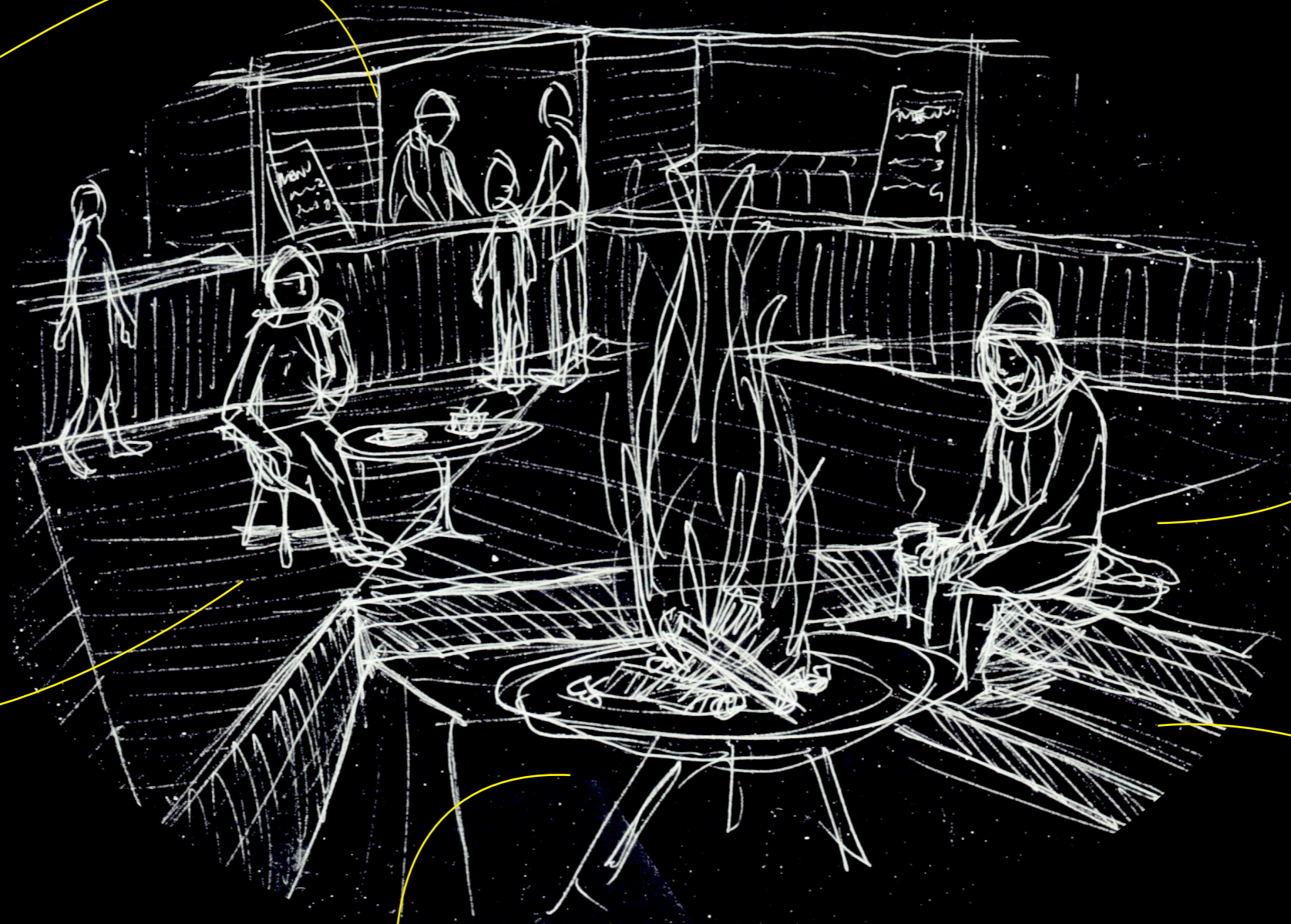


5.2.2 Suunnan määrittely

Suunnittelutehtävä tuntui aluksi melkein ylivoimaiselta siitäkin huolimatta, että olin hyvin innostunut. Olin kunnianhimoinen ja halusin luoda jotain uutta. Suorastaan pelkäsin tylsyyttä. Halusin keksiä rakenteellisen innovaation ja huomiota herättävän ulkomuodon. Mielessä käväisi ajatuksia levittäytyvästä haitarirakenteesta ja toisaalta puhallettavasta telttarakennelmästä (joka sai jo konseptinimenkin: 'puff-up'). Jonkin verran inspiroiduin myös materiaalien kierrätyksestä; olin nähnyt joskus muovipulloista ja viinilaatikoista tehtyjä väliaikaisia rakennelmia, jotka olivat omalla tavallaan mielestäni hienoja. Voisinko suunnitella oikein kunnan hässäkö? Jostain syystä yhdistin tylsyyden vastakohtaksi monimutkaisuuden, vaikka minunhan piti suunnitella jotakin yksinkertaista! Pyörittelin myös ajatusta jättimäisestä kodasta suurella ja jyrkällä katolla, joka alkoi vaikuttaa hyvin koomiselta sijoitettuna Helsingin sydämeen. Kodan ajatus jäi kuitenkin onneksi hautumaan ja jalostui myöhemmin käyttökelpoiseksi ideaksi.



*Ruokien tilaaminen &
ruokailu katoksen alla*



*Istumismahdollisuus
portailla*

*Istumismahdollisuus
irtokalusteilla*

*Tasovaihtelua portaittain
erottamaan avotulialuetta*

Avotuli

5.3 Valitun idean työstäminen

Kun olin päätenyt siihen, että Ruokapihan järjestelmän perusidea oli hyvä ja se kannattaisi valita jatkoon, täytyi aloittaa tarkempi työstäminen. Matkan varrella tuli vastaan useampia haasteita jokaisen rakennekokonaisuuden elementin (sijoittelu, katto, ravintolamoduuli, terassi) kanssa. Varsinainen suunnittelutyö alkoi siis vasta nyt. Tiesin, että kaikkiin ilmeneviin ongelmiin saataisiin ratkaisut. Hyvien ratkaisujen löytäminen vain vaati kuitenkin paljon pohdintaa ja lisää luonnostelua; piirtämistä, mallintamista ja pienoismallikokeiluja.

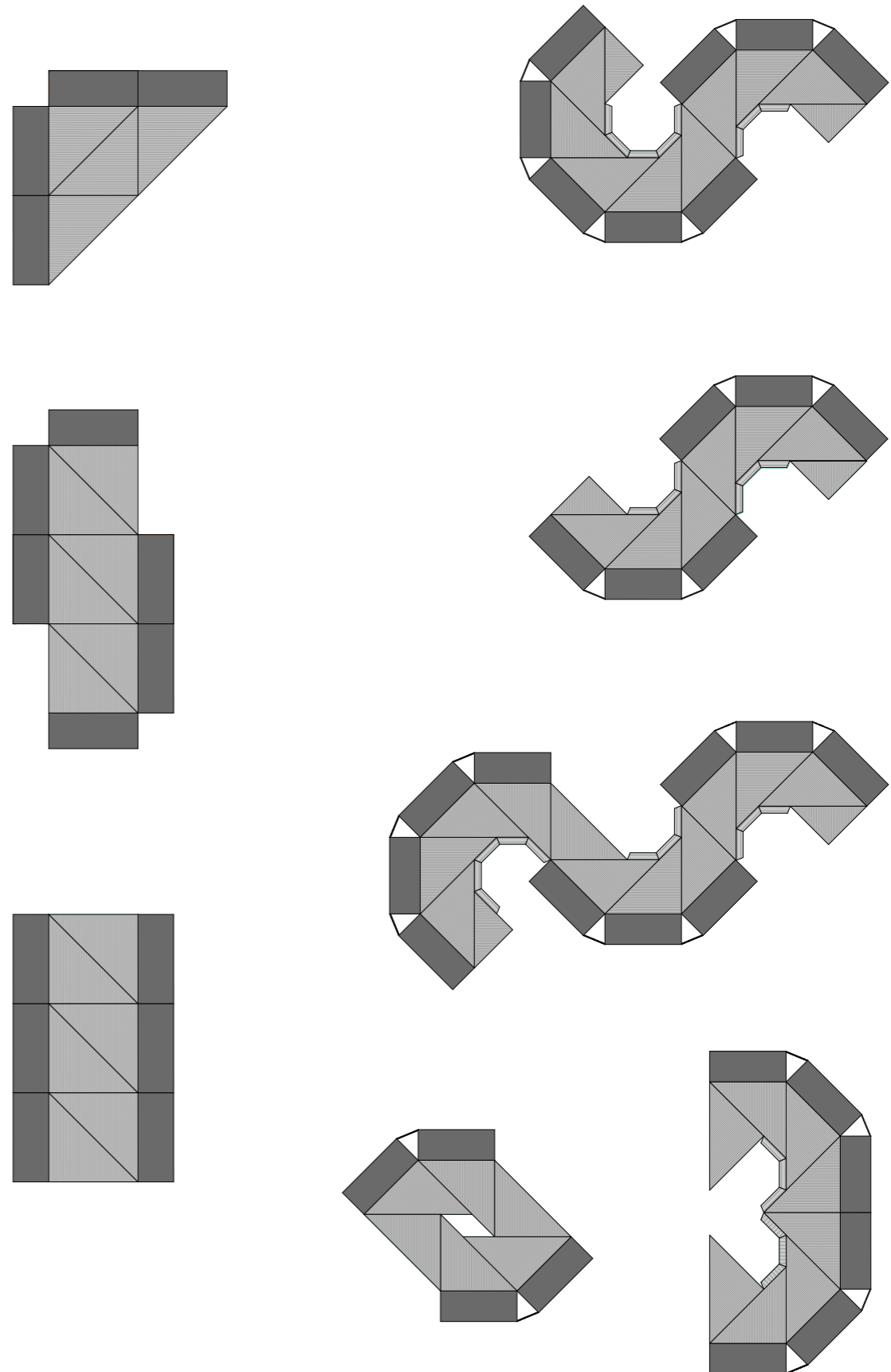
5.3.5 Pohjakokeiluja

Moduulien sijoittelu 45 asteen kulmiin luo kiinnostavia pohjakuvioita ja mahdollistaa rakennekokonaisuuden orgaanisen muotoutumisen. Tämä on osa idean viehättävyyttä; moduulit voi sijoitella vapaasti kaartuviin muodostelmiin tai sitten käyttää perinteisempää suorakulmaista asettelua, valinnanvaraa on.

Ongelma: avonaiset ulkonurkat

Väistämättä eteen tulee yksi ongelma, kun moduulien halutaan toimivan sekä suorana että 45 asteen kulmissa: jommassakummassa muodostelmassa johonkin jäi avonaiset nurkat, ja ne on syytä ratkaista jotenkin. Avonaiset nurkat ovat enemmän siisteysongelma kuin mitään muuta, joten viihtyvyyden kannalta olisi parempi peittää nämä nurkat. Koska kulmat pysyvät aina saman kokoisina, niihin voi kehittää yhden samankokoisen palan, jolla nurkat peitetään.

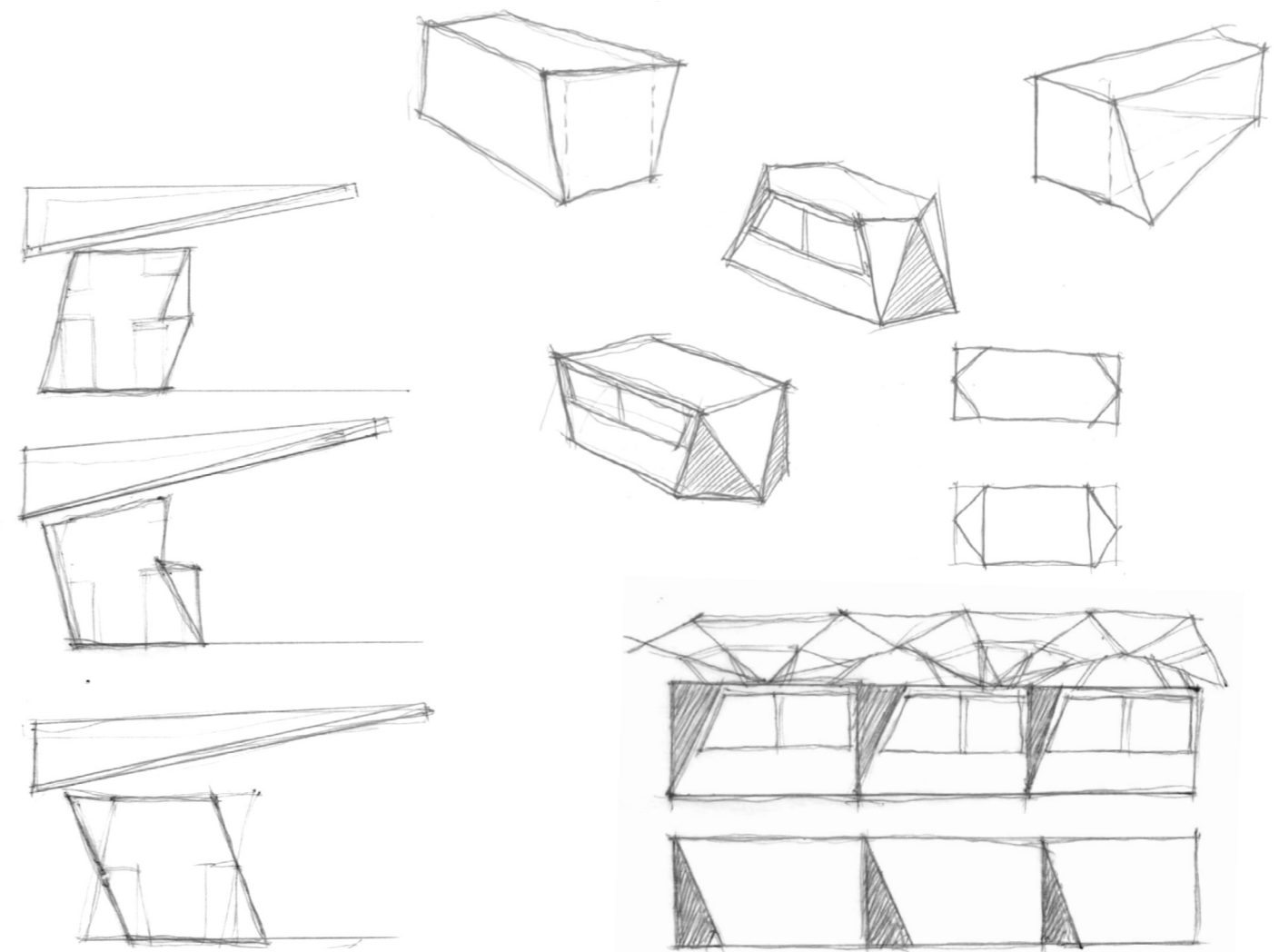
Ympyrämuodostelmaan asetelluista moduuleista voisi halutessaan tehdä visuaalisesti yhtenäisen ja pyöreän muotoisen nurkkien lisäpalaa hyödyntämällä, mutta pelkään sen silloin muistuttavan liikaa silloa tai muuta säiliötä. Pyöreys saattaisi toisaalta olla toimiva kontrasti muuten kulmikkaaseen muotokieleen ja tuoda rakennelmaan kutsuvaa pehmeyttä. Koin kuitenkin pitkään kokonaisuuden kannalta paremmaksi viedä loppuun saakka kulmikkaan muotokieleen arkkitehtuurissa. Moduulin muodon suunnittelusta lisää seuraavassa luvussa.



5.3.3 Moduulin muoto - kontti vai ei?

Isoksi kysymykseksi muodostui varsinaisen ravintolayksikön muoto. Tilan toiminnot ohjasivat muodon luontevasti suorakulmaiseksi, ja pian nousikin esille kontin käyttö alustana. Kontti on paljon käytetty ratkaisu erityisesti väliaikaisuutta ja siirrettävyyttä vaativissa tilanteissa. Kontin käytön puolesta puhuu edullinen hinta, helppo ja nopea saatavuus ja ylipäätään se, että merikontti on valmis paketti. Sen käytöstä löytyy paljon referenssejä. Kontti on kuitenkin kontti. Tarkoitan tällä sitä, että se saattaa olla turhan tylsä elementti mielenkiintoisen kattoelementin ja terrassin rinnalla. Konttia voi maalata tai sitä voi yrittää muuten koristella jotenkin, mutta se pysyy edelleen suorakulmaisena konttina. Haluaisin siis rikkoa suorakulmaisesta muodosta, joten samalla vaivalla kannattaa teettää moduulille oma rakenne ja olla käyttämättä merikonttia. Jos moduulin muotoa muokkaa vastaamaan enemmän katon ja terrassin muotokieltä, syntyy mielestäni parempi ja eheämpi kokonaisuus.

Suorakulmaisesta särmiön rikkomiseen löytyy kymmeniä eri keinoja. Lähes mihin tahansa moduulin kulmaan, särmään tai tahkoon voi lisätä tai poistaa jotakin. Tärkeää oli löytää luonteva ratkaisu avonaisiin nurkkiin ja sitoa muodolla yksiköt toisiinsa jatkuvaksi kokonaisuudeksi. Luonnostelin vimmattusti vaihtoehtoja ja niitä tuli nopeasti niin monta, etten lopulta osannut ollenkaan arvioida kaikkia vaihtoehtoja tai asettaa niitä paremmuusjärjestykseen. Jätin moduulin muotoasian hetkeksi hautumaan, ja palattuani siihen myöhemmin muistin taas, mikä oli tavoitteeni: ratkaisun tulisi olla yksinkertainen ja välttää turhaa kikkailua.



5.3.1 Katon rakenteen ideointia

Katon tulee olla myös modulaarinen, sillä jokainen konttiyksikkö tarvitsee oman suojaavan katto-osion, jonka täytyy olla yhdistettävissä myös kokonaisuudeksi. Lisähaasteen tuo se, että katon rakenteen tulee olla muokattavissa samoin kuin moduulijärjestelmän muut elementit: sekä suoraan kokonaisuuteen että 45 asteen kulman kokonaisuuteen. Vielä oma haasteensa olisi kokonaisuuden kääntyminen 90 asteen kulmassa ja se olisi kyllä ratkaistavissa, mutta tässä opinnäytetyössä ei aika riitä.

Halusin katon päästävän ainakin jonkin verran valoa läpi, mutta olevan kevyttä materiaalia. WDC Paviljongissa käytettiin katemateriaalina kirkasta akryyliä, joka toki olisi mahdollinen materiaali, mutta haussa oli jotakin vielä joustavampaa materiaalia kontrastiksi muuten jäykille elementeille. Jokin kangas toisi tässä tapauksessa halutun lopputuloksen. Erilaisia purjekankaita voisi käyttää, mutta selailtuani esimerkkejä netistä huomasin, että arkkitehtuurissa on enemmän käytetty PTFE (=TEFLON Fiberglass Membranes) lasikuitukangasta. PTFE:n ominaisuudet ovat vertaansa vailla: se on erittäin säänkestävä, helppohoitoinen ja melko pitkäikäinen (yli 30 vuotta). Tavallinen PTFE on ensisijaisesti antamaan varjoa ja sen läpikuultavuus jää 7-15 prosenttiin. Tässä tapauksessa kattoon tavoitellaan enemmän läpikuultavuutta, joten käyttöön pitäisi ottaa ns. hybridi PTFE:tä, jossa läpikuultavuus voi yltää jopa 60 prosenttiin. PTFE:n lisäksi käytetään yleisesti myös ominaisuuksiltaan melko samankaltaista PVC:tä, mutta senkin läpikuultavuus on erittäin alhainen. Uudempi materiaali ETFE on puolestaan täysin läpinäkyvää ja todella kevyttä, mutta sen käyttö ei ole yhtä yksinkertaista kuin PTFE:n. ETFE:tä käytetään useimmiten ”tyynyinä”, tästä tunnetuin esimerkki lienee Pekingin kansallinen vesiturheilukeskus. ETFE:n käyttö yksinkertaisena vaatii tuekseen tiheämmän teräskaapeliverkon. (Fabric Architect, 2016.) Lopulliseksi katemateriaaliksi siis valikoituu PTFE korkealla läpikuultavuudella.



33 PTFE-lasikuitukangasta Shanghaissa

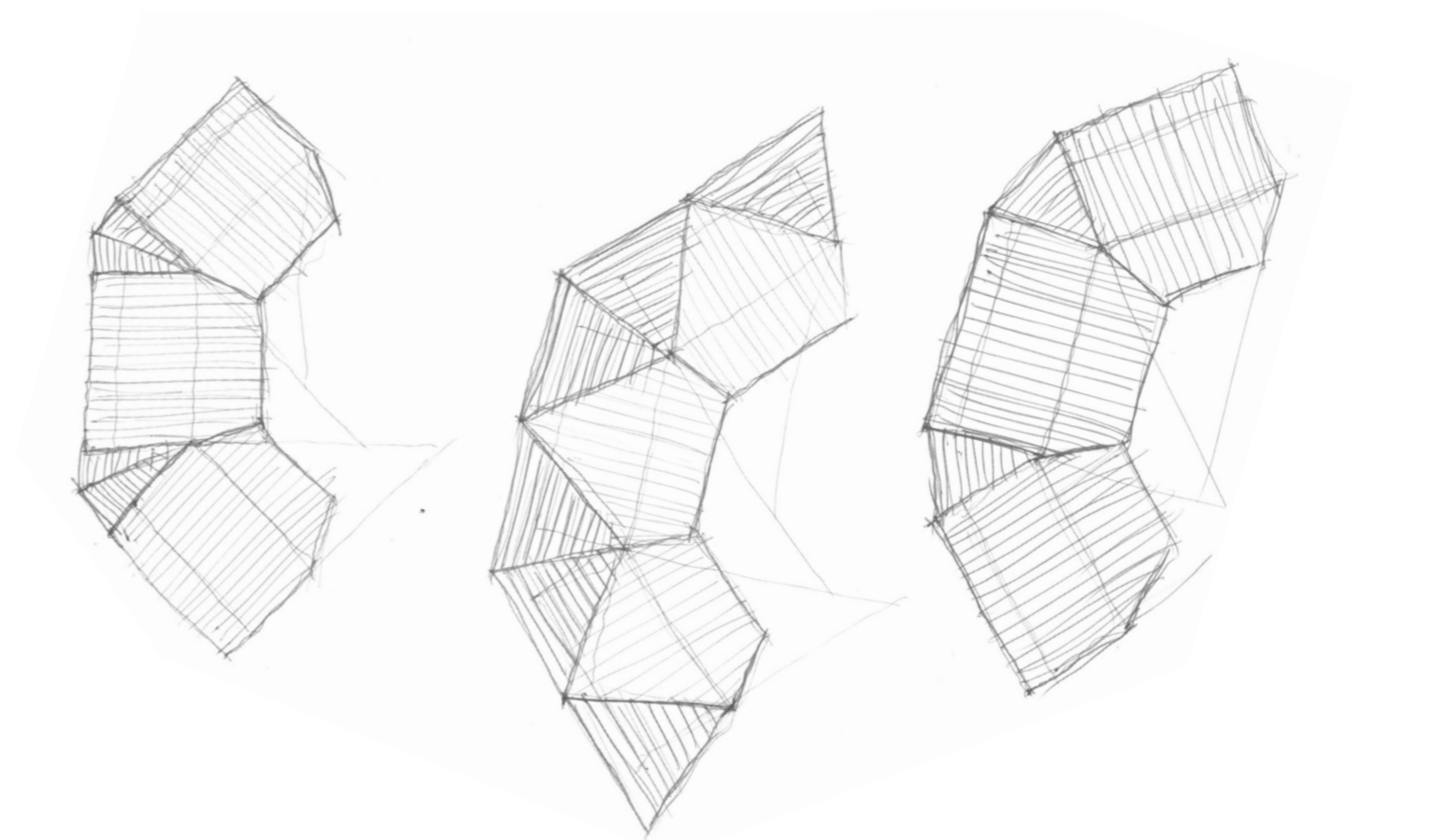
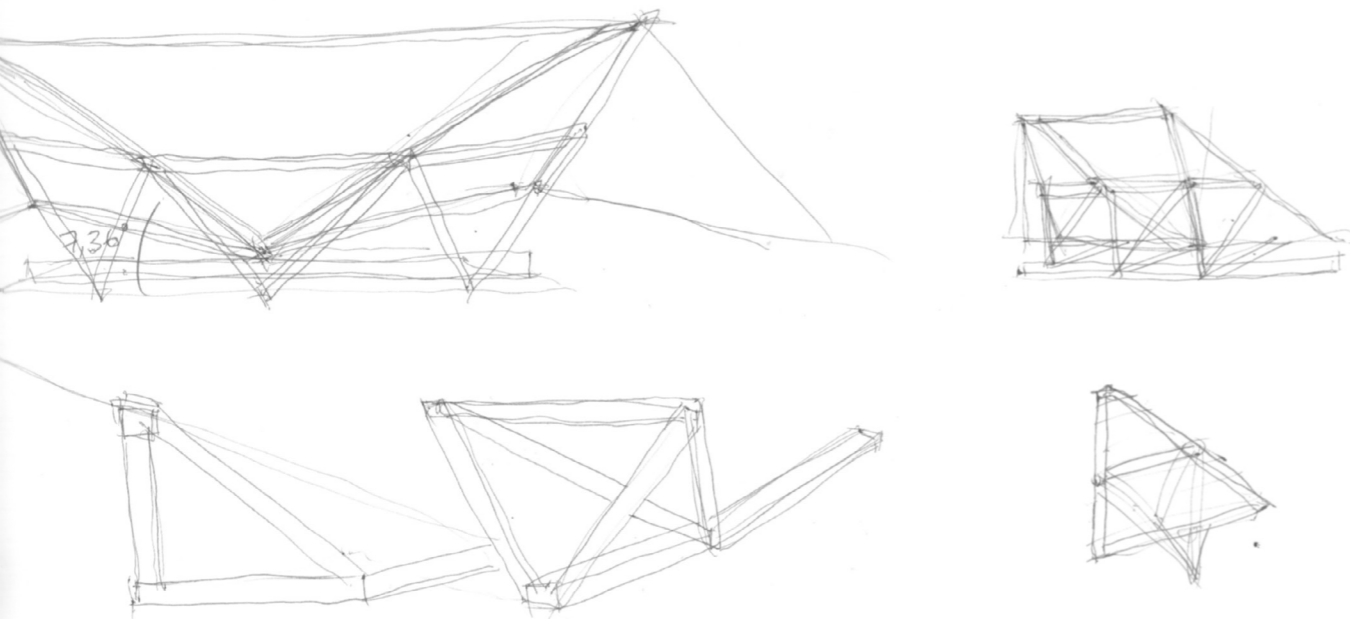
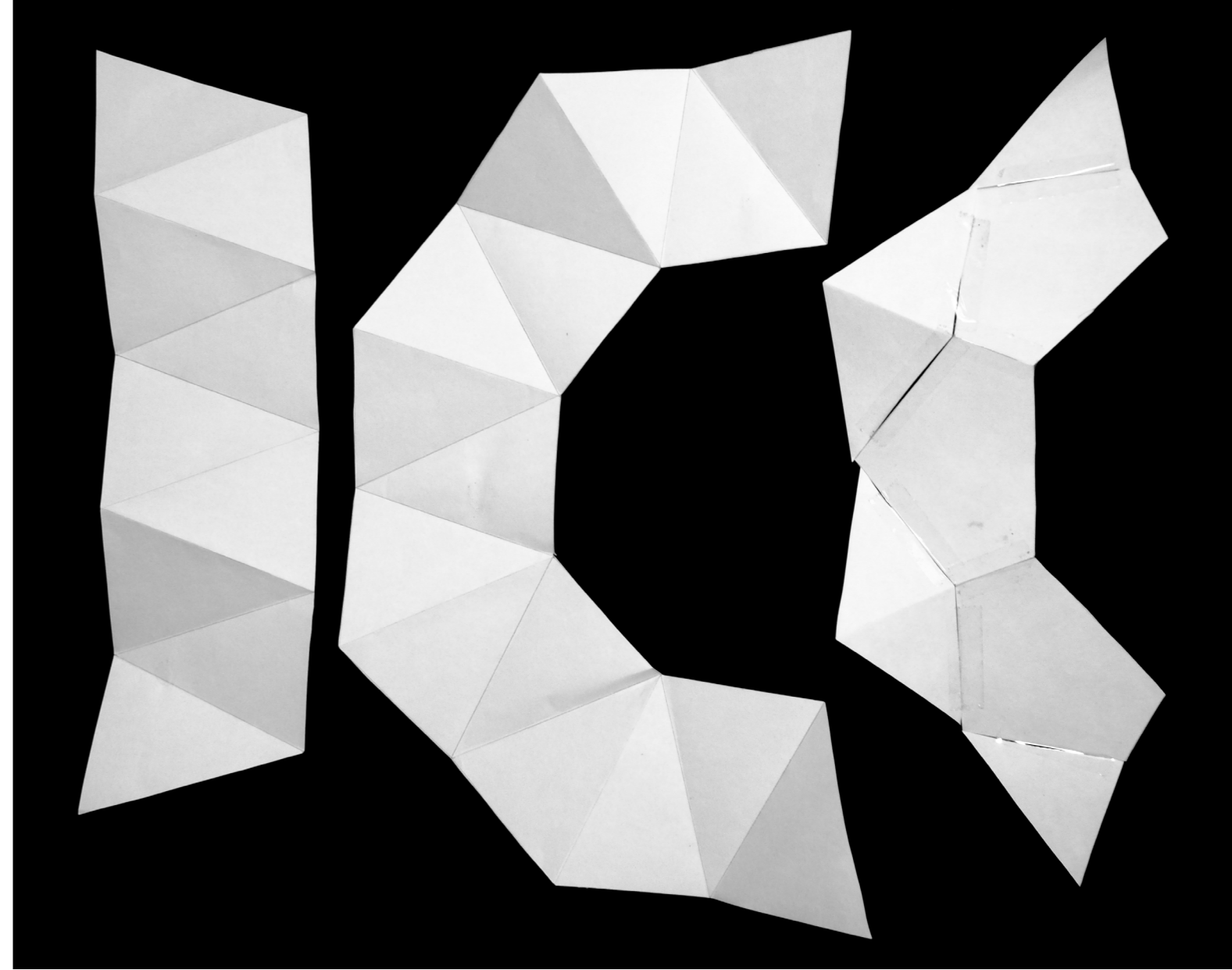


34 Läpikuultava PTFE



Katon tavoitteena oli keveyden ja ilmavuuden tuntu, joten pohdin jo aikaisessa vaiheessa valitsevani rungon materiaaliksi teräksen. Teräs on todella kestävä ja jäykkä materiaali. Tämän vuoksi tukirakenteen paksuudet voivat olla teräksisinä pienempiä kuin esimerkiksi puurakenteessa. Myös puurakenne olisi mahdollinen, mutta halutessani pitää tukirakenteen mahdollisimman kevyenä päädyin kuitenkin jatkamaan teräksellä. Teräsrakenteissa täytyy erityisesti ottaa huomioon liitokset, korroosiosuojaus ja palosuojaus.

Katon teräksisen kannatinrakenteen suunnittelu vaati ensin aivoilta paljon, sillä sen pyörittely ja hahmottaminen kolmiulotteisena mielessä ja sen jälkeen todentaminen paperille oli tehtävä, jollaiseen en ole aikaisemmin sisustusarkkitehtuurin yhteydessä törmännyt. Teräsrakenteet olivat muutenkin aihe, jonka tietämyksessä tunsin olevani kuin kala kuivalla maalla. Onneksi RT-kortisto ja esimerkkien etsiminen auttoivat oppimaan. Uuden oppiminen (materiaaleista ja rakenteista) oli hyvin kiinnostavaa ja innostavaa, jopa niin kiinnostavaa että se meinasi viedä kokonaan mukanaan (jälleen opinnäytetyön aikaraja tuli kovaa vauhtia vastaan). Suunnittelemani rakenteen konsepti on parhaimmillaankin vain arvaus, ja seuraavassa vaiheessa katon rakenne tulisi käyttää rakennesuunnittelijan kautta. Rakenteeseen tulee vaikuttamaan esimerkiksi tuulikuorman laskeminen. Yritin kuitenkin parhaani mukaan suunnitella kannattimet rakenteeltaan kestäviksi niin, että yksi kannatin kiinnittyy yhteen kate-elementtiin kolmesta kohdasta. Tätä kautta rakenne alkoi löytää melko helpostikin muotonsa.



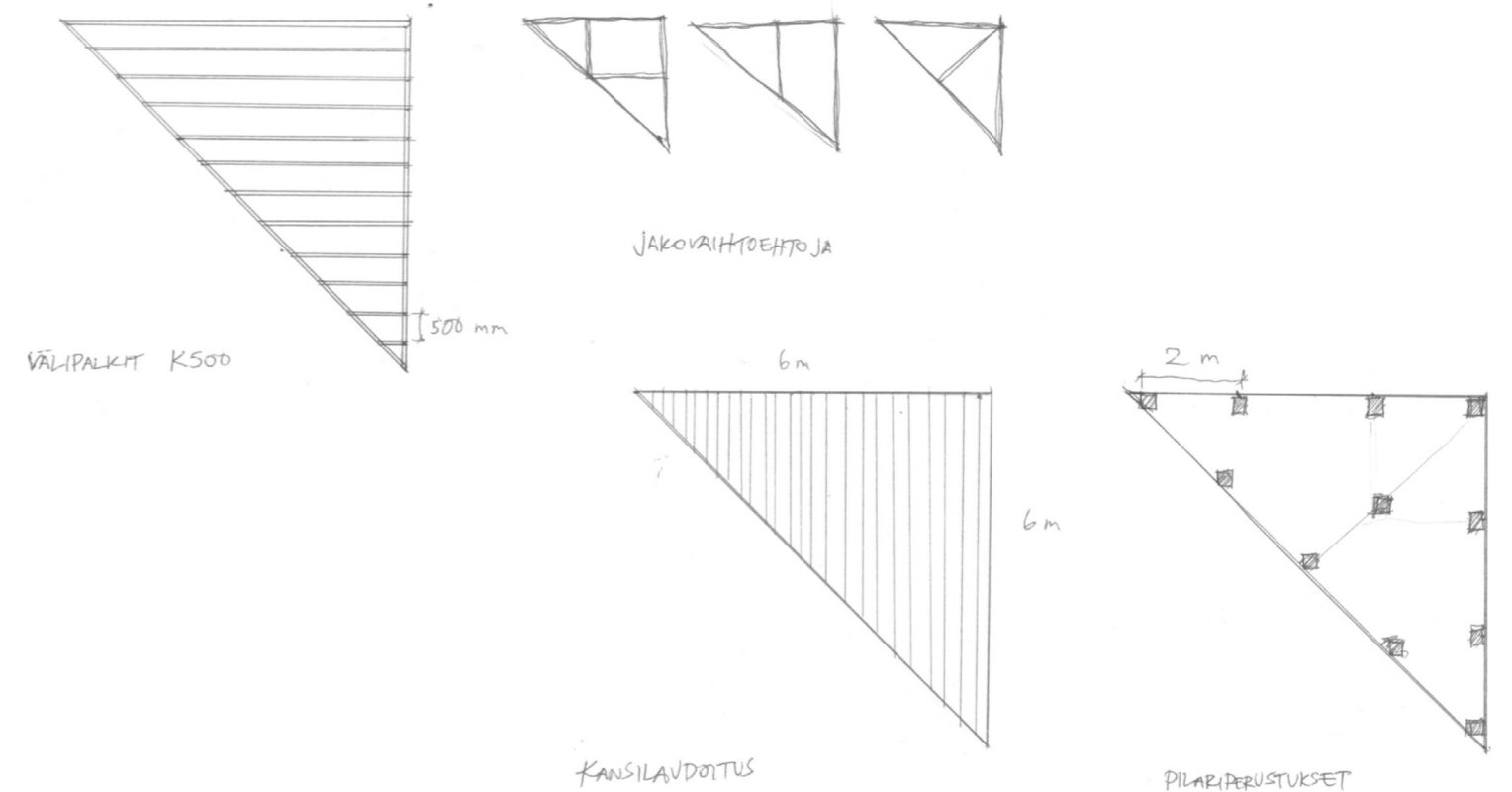
5.3.4 Terassin rakenteen ja materiaalin ideointia

Halusin terassin muodostuvan kolmion muotoisista elementeistä. Ajattelin terassin kolmiomuodon taipuvan helposti monenlaisiin kokoonpanoihin, mutta se täytyi myös todentaa. Käytin lopulta yllättävän paljon aikaa ”kolmioiden pyörittelyyn”, kunnes uskalsin varmistua siitä, että se todella toimii erilaisissa tilanteissa.

Toisin kuin muut moduulijärjestelmän elementit, kolmion muotoinen terassi taipui helpoiten sekä 45 asteen että suoraan sijoitteluun. Yksi terassiosa piti visuaalisesti saada näyttämään suurelta kolmiolta, vaikka sen pitäisikin rakenteellisesti olla purettavissa useampiin osiin. Yksi terassimoduuli olisi kooltaan liian iso kuljetettavaksi ja käsiteltäväksi, jos se olisi kooltaan 6 m x 6 m x 8 m, joten tämä on parempi jakaa pienempiin osiin. Jako on tehtävissä melko helposti, sillä tukipilareiden jänneväli on joka tapauksessa noin 2 metriä, korkeintaan 3 metriä.

Halutun tasovaihtelun vuoksi terassi tulee nostaa hieman irti maasta, ei kuitenkaan paljoa. Selvisi, että mikäli putoamiskorkeus on 50-70 cm tulee terassille rakentaa avokaide. Halusin ehdottomasti välttää kaiteita mahdollisuuksien mukaan, joten putoamiskorkeus tulee pysymään alle 50 cm. Mahdollisimman pieni nosto maasta helpottaa myös pyörätuolilla ja vaunuilla liikkuvia, sillä tällöin esteettömään nousuun vaadittava luiska tulee olemaan maltillisen kokoinen. Lisäksi portaissa tulee ottaa huomioon, että kattamattomissa portaissa nousu tulee pitää pienenä ja etenemä normaalia suurempana, tarkemmin määriteltynä nousu korkeintaan 130 mm ja etenemä vähintään 390 mm. Tämä sopii paremmin kuin hyvin suunnitelmaani, sillä portaat ovat myös ”hengailukäytössä”.

Terassi joutuu kovalle rasitukselle, sillä sen täytyy sään lisäksi kestää pitkään kävijöiden painoa ja kävelyä (ja kävijöitä on toivottavasti paljon!). Erityisesti talvella kävijöiden kengissä kantautuu terassille hiekkaa ja muuta kulumista aiheuttavaa kaduilta. Terassin materiaali on siis syytä pohtia tarkkaan.



Lyhyt yhteenveto yleisesti terasseissa käytetyistä materiaaleista:

Lämpökäsitelty lauta: Lämpökäsitelty puu on tutumpi saunoissa käytettynä. Lämpöpuuta ei suositella käytettäväksi rakenteissa, jotka ovat paljon kostean maan kanssa kosketuksissa. Se on kuitenkin melko ekologinen vaihtoehto, sillä se ei sisällä haitallisia kemikaaleja.

Painekyllästetty lauta (kestopuu): Tämä on Suomen yleisin terassimateriaali. Painekyllästetty lauta on vihertävää, mutta vihreys haalistuu ensimmäisen vuoden kuluessa. Painekyllästettyä lautaa tulee huoltaa ja tehdä uusi pintakäsittely vuosittain, muuten se harmaantuu. Käyttöikä on melko pitkä, noin 20-30 vuotta. Painekyllästettyä puuta ei voi hävittää polttamalla.

Siperian lehtikuusi: Siperian lehtikuusessa on luonnostaan lahoamiselta suojaavia aineita, joten sitä ei tarvitse erikseen käsitellä lahonestoaineilla. Puu harmaantuu, jos sitä ei käsitellä. Siperian Lehtikuusesta rakennettu terassi on siis periaatteessa melko huoltovapaa, mutta toisaalta se alkaa ”tikkuuntua” ja näyttää huonokuntoiselta muutaman vuoden kuluessa.

Komposiittilauta: Komposiittilauta on ryhmän materiaaleista ainoa, joka on jotain muuta kuin täyttä puuta. Esimerkiksi UPM:n Profi Deck -laudat on valmistettu pääosin muovista ja paperista, ja se on ainoa täysin huoltovapaa terassimateriaali. Komposiitti on selvästi kalliimpi materiaali kuin puu. Toisaalta komposiittimateriaali kestää erittäin vaativia olosuhteita, eikä se märkänäkään ole liukas. Komposiittilautaa saa uritettuna lukuisissa eri väreissä ja jopa puukuviojäljitelmänä. Komposiittimateriaali on melko uusi tulokas terassimateriaalina, joten sen käyttöiästä ei ole varmaa tietoa.

(Helsingin Sanomat, 2014)



Terassin halutusta ulkonäöstä olin jo alussa päättänyt sen verran, että sen tulee näyttää puulta ja olla mielusti luonnollisen vaalean väriinen. Komposiittilauta olisi todella kestävä, mutta se ei viesti lämpimästä skandinaavisesta puusta. UPM:llä on myös puuta jäljitteleviä vaihtoehtoja, mutta materiaali on silti auttamatta hyvin muovisen tuntuinen. Aitous kulkee edelleen pääteemana suunnitelmassa mukana, joten siksi materiaaliksi valikoituu aito puu komposiitin sijasta. Lämpöpuun kestävyys hieman epäilyttää (erityisesti runkorakenteessa), joten sekin karsiutuu pois vaihtoehtoista. Lehtikuusi on minulle hyvin tuttu terassimateriaali, sillä esimerkiksi vanhempani ovat rakentaneet oman terassinsa siitä. Harmaantunut lehtikuusi on hyvin kaunis ja joihinkin kohteisiin se sopii kuin nenä päähän (kuten hiilenmustan kahvila Birgitan edustalle), mutta Ruokapihaan haluan kaikkea muuta paitsi harmautta. Jäljelle jää siis painekyllästetty lauta eli kestopuu. Se on varmasti syystäkin Suomen yleisin terassimateriaali. Sitä saa pääosin vihreänä ja ruskeana, mutta kuivumisen jälkeen siihen voi laittaa haluamansa pintakäsittelyn. Vuosittain huollettu kestopuu palvelee varmasti hyvännäköisenä pitkään.

5.3.2 Vaatimukset ruoanvalmistusyksikölle

Elintarvikehygieniayksiköllä on ulkomyyntiohje, josta sain hyvän perustietopaketin koskien elintarvikehygieniää. Helsingin kaupungin ympäristökeskus on blogissaan koostanut tästä ulkomyyntiohjeesta hyvin tiivistetyn muistilistan elintarvikkeiden ulkomyyntiin (Ympäristökeskus, 2015):

Mitä liikkuvan elintarvikehuoneiston tulee muistaa?

- Järjestä paikka käsienpesuun – puhtaat kädet ovat perusta hyvään elintarviketurvallisuuteen
- Säilytä kylmät kylmänä ja kuumat kuumana, jotta bakteerit eivät pääse kasvaamaan ruuassa
- Käytä valmiiksi pilkottuja raaka-aineita ja kypsennettyä lihaa
- Järjestä henkilökunnalle wc:n käyttömahdollisuus
- Varmista talousveden saanti
- Toimita jätteet pois alueelta
- Varmista laitteiden toimivuus ja sähkön riittävyys
- Järjestä elintarvikkeille ja myyntipisteelle riittävä suojaus

Lisäksi alan yrittäjä Jyrki Karumo, Tortilla House Oy:n omistaja, jakoi vinkkinsä suunnittelijan tueksi. Minua kiinnosti erityisesti, mitkä varusteet ja laitteet olisivat ns. yleispäteviä mahdollisimman monelle ruoantekijälle. Esiin nousivat mm.

- kylmävetoakaapit tai muu vastaava kylmäsäilytys
- parila tai muu induktioliesi (irtoliesi)
- vesipiste
- pieni siivouskaappi
- kannellinen roska-astia



Liikkuvalle elintarvikehuoneistolle ei ollut määritelty vähimmäispinta-alaa, joten jouduin päättämään koon ottamalla mallia ruokarekoista. Päätin käyttää yksikön mitoituksessa merikonttien mittoja, sillä se olisi tehokasta kuljetuksen näkökulmasta. Merikontin leveys on noin 2,4 metriä, ja pituuksia on useampia. Päädyin nopeasti 6 metrin pituuteen (20 jalkaa), sillä se on vielä kompakti koko kuljettaa kaupungin keskustassa, ja yhteen konttiin mahtuisi kompaktisti kaksi lämmityskeittiötä. Tarvittaessa kontissa voisi hyvin myös toimia yksi isompi ravintola/keittiö, tarvetta tähän kannattaa varmasti kartoittaa tarkemmin mahdollisilta tulevilta ravintoloitsijoilta. Varmistin Karumolta, onko yhdelle lämmityskeittille 2,4 m x 3 m tila riittävä, ja hänen mukaansa tila riittää kuumennuskeittille mainiosti.

Kuumennuskeittiössä on varattava työskentelyalueet seuraaville toiminnoille:

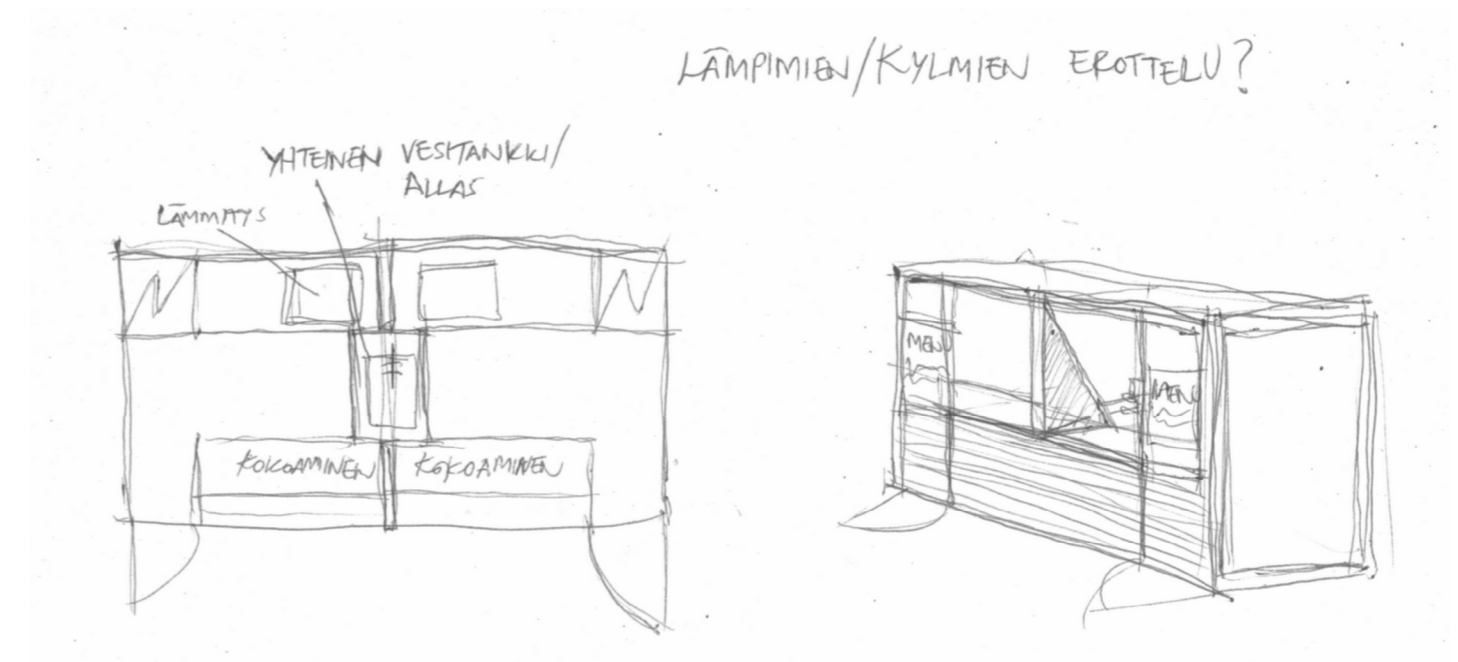
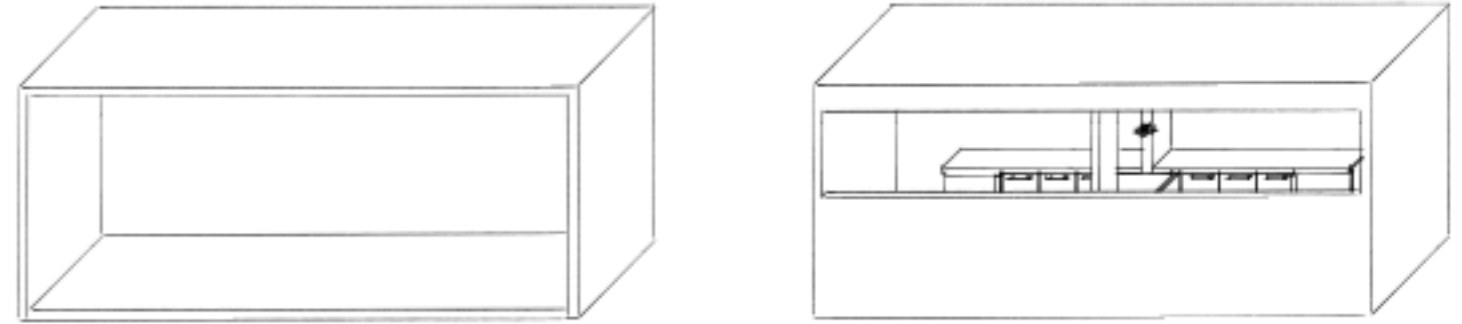
- Raaka-aineiden/ruoan kylmäsäilytys
- "- lämmitys
- käsienpesu
- kassapiste/myyntitoiminta
- ruoka-annosten kokoaminen

Kontti muussa käytössä

Konttien ulkokuori pysyy samana, mutta sillä voi olla monta erilaista käyttötarkoitusta. Yhtenä edellä mainittu ravintolakontti, mutta todennäköisesti tarvitaan myös myyntikontti. Ravintoloiden myyntiä tukemaan kannattaa jututtamieni ruokakulttuurin asiantuntijoiden mukaan ottaa mukaan myös elintarvikemyyntiä tuoton maksimoimiseksi. Myyntikontin tarvitsee olla sisusteiltaan ja varusteiltaan melko yksinkertainen. Yksinkertaisimmillaan tarvitaan tuotehyllyjä / koukkuja esillepanoa varten ja kassapiste.

Kontin voi jättää myös avonaiseksi, jolloin sitä voi käyttää vapaasti esimerkiksi katettuna istumatilana tai vaikkapa katoksena esiintyvälle muusikolle. Avonaista konttia voi siis hyödyntää myös yksittäisenä lähes missä tahansa tapahtumassa, jossa tarvitaan katettua tilaa.

Yhteen konttiin voi myös sijoittaa käymälät. Tällöin käymälöiden eteen on hyvä rakentaa ainakin pieni sermi ja jättää vain kulkuaukot, sillä haluan käymälöiden olevan huomaamattomia kokonaisuudessa. Samalla lailla varastointiin käytettävä kontti voi olla yksinkertaisesti täysin suljettava, jossa on tarpeeksi leveät ovet.



5.3.6 Valaistuksen tavoitteet

Eritoten pimeänä vuodenaikana Ruokapihan valaistus ja mahdollinen lämmitys nousevat suureen rooliin. Lämmityselementtinä ja tunnelmanluojana avotuli on ehdoton. Kesällä lämpimämmässä säässä Ruokapihassa on helppo viettää aikaa ja istua iltaa pidempäänkin, mutta entä kylmempinä kuukausina? Koska avainsanana koko konseptissa on muun muassa aitous, siihen kuuluu mielestäni osana myös ilmastoon mukautuminen. Kuuluu asiaan, että Suomessa talvella ulkona oleillaan lyhyempiä aikoja kuin kesällä. Tästä syystä Ruokapihakin voi muuttua talvikuukausina paikaksi, jossa edelleen käydään kokoontumassa ja nauttimassa hyvästä ruoasta ja tunnelmasta avotulen äärellä, mutta lyhyemmän ajan kerrallaan. Ei ole mieltä luoda talven keskelle lämmintä keidasta, sillä se ei silloin ole enää aitoa. Avotuli, viltit ja esimerkiksi hehkuviini tuovat luontevasti lämpimämpää tunnelmaa, ja se riittääköön kävijöille. Henkilökuntaa varten ravintolakontteihin tosin olisi syytä asentaa lämpölamput mukavan työskentelyn takaamiseksi, sillä he viettävät niissä työpäivän ajan, siis huomattavasti pidempään kuin asiakkaat.

Valaistuksen tavoitteena on luoda sekä funktionaalista valaistusta myyntitieteen ja ruokailuun ja lisäksi korostaa rakennekokonaisuuden arkkitehtuuria. Arkkitehtonisen valaistuksen tavoitteena on erityisesti houkutella ihmiset Ruokapihan luo, eli sen olisi hyvä ”loistaa kuin lyhty”. Valon kajastus viestii paikan olevan auki ja toivottaa tervetulleeksi. Herkullinen valaistuskohde on esimerkiksi kattokonstruktio, erityisesti silloin, jos se on rakennettu valoa läpipäästävistä materiaaleista. Katon valaiseminen luo vaikuttavan tunnelman myös sisäpuolella oleskeleville. Katon teräsrakenteen valaiseminen luo varmasti muun muassa mielenkiintoisia varjoja ja kontrastia.



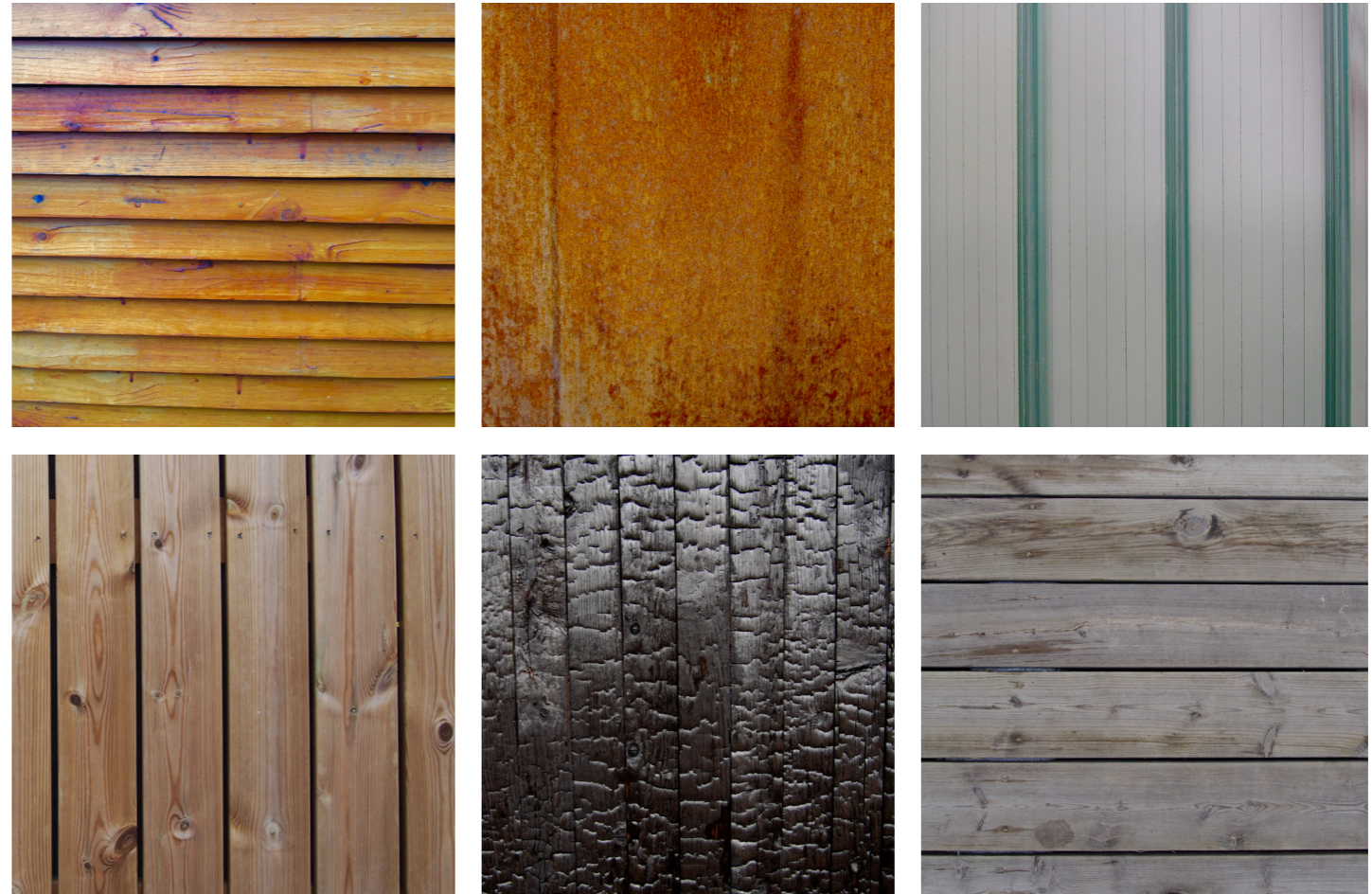
38



5.3.7 Verhoilumateriaalien pohdintaa

Jo opinnäytetyön prosessin alussa näin mielessäni vaalean puisen kokonaisuuden, ja aloin pitää sitä lähes itsestäänselvyytenä, kunnes kävin läpi muitakin materiaalivaihtoehtoja. Jostain syystä olin ajatellut, että esittelen lopullisessa konseptissa vain yhden materiaalivaihtoehdon verhoukseksi. Osoittautuikin hyvin hankalaksi arvioida, mikä yksi materiaali kaikista maailman vaihtoehdoista olisi universaali ja jokaiseen tilanteeseen ja paikkaan sopiva.

Tein materiaaliekskursion Helsingin kantakaupunkiin, jolla havainnoin saman kokoluokan melko uusien rakennusten materiaaleja. Huomasin nopeasti, että puu erilaisine pintakäsittelyineen on suosituin materiaali. Vuoden parin sisällä Helsinkiin valmistuu lisää muutamia uusia julkisia rakennuksia, kuten Keskustakirjasto, Katajanokan Allas ja Hernesaaren Löyly; kaikissa näissä julkisivumateriaalina on puu. Puu on toki suomalaisuutta henkivä materiaali, ja sen käytön puolesta puhuu moni seikka: se on melko edullinen, ekologinen ja helposti työstettävä materiaali, eivätkä puut vielä toistaiseksi Suomen metsistä lopu. Mutta puun ei suinkaan tarvitse olla ainoa materiaali, sillä jonnekin ympäristöön voi sopia paremmin jokin muu, esimerkiksi erilaiset teräkset. Varsinkin jos ravintolayksikön alustaksi valitaan kontti, sen materiaali on teräs. Tämän rinnalle haluan kuitenkin tuoda jonkin pehmentävän materiaalin.





6 LOPULLINEN SUUNNITELMA

6.1 Esimerkkikokoonpano: Pohjapiirustus

6.2 Esimerkkikokoonpano: Julkisivut

6.3 Rakenteen esittely yksinkertaisesti

6.3.1 Moduuli

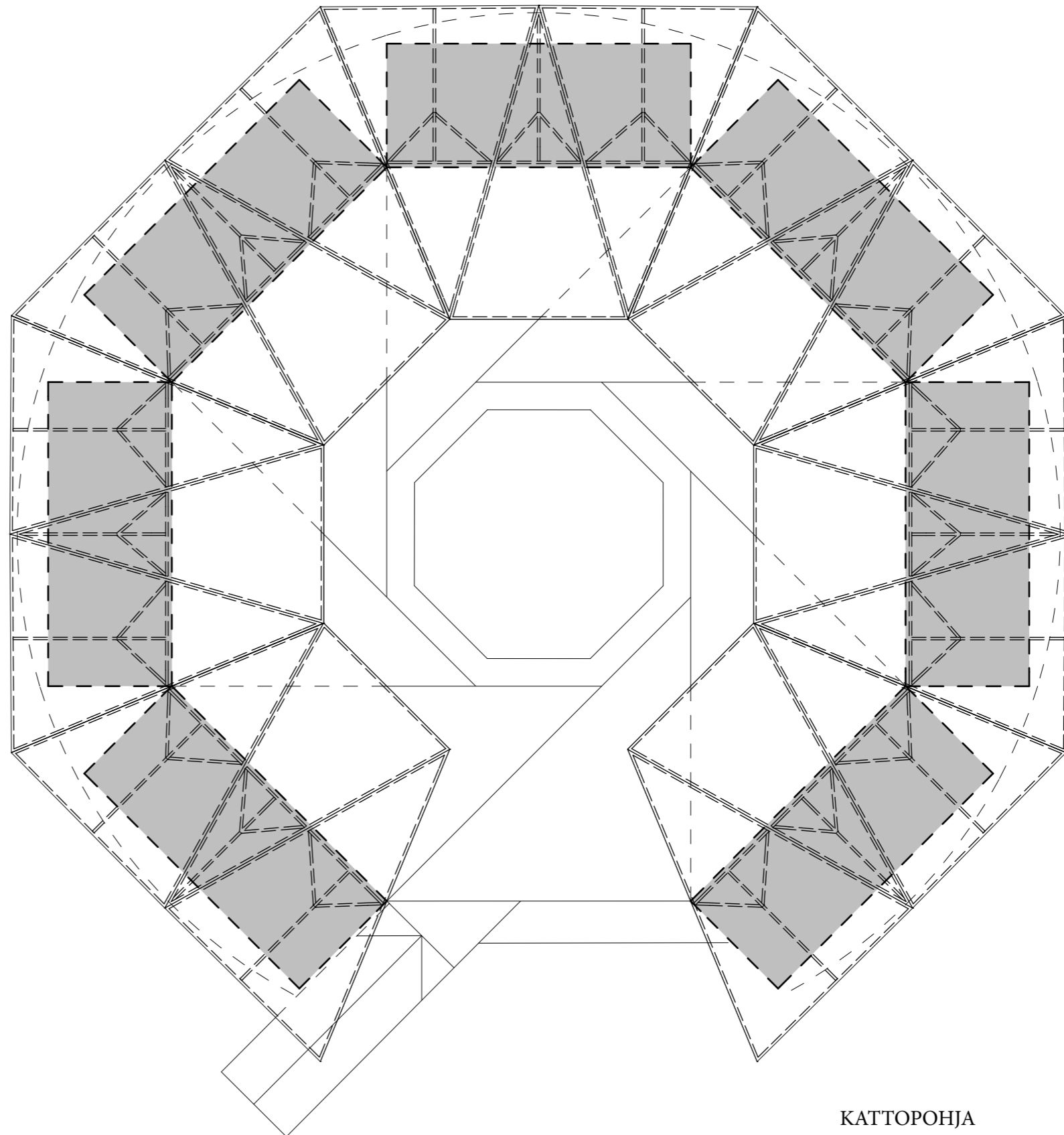
6.3.2 Terassi

6.3.3 Kattorakenne

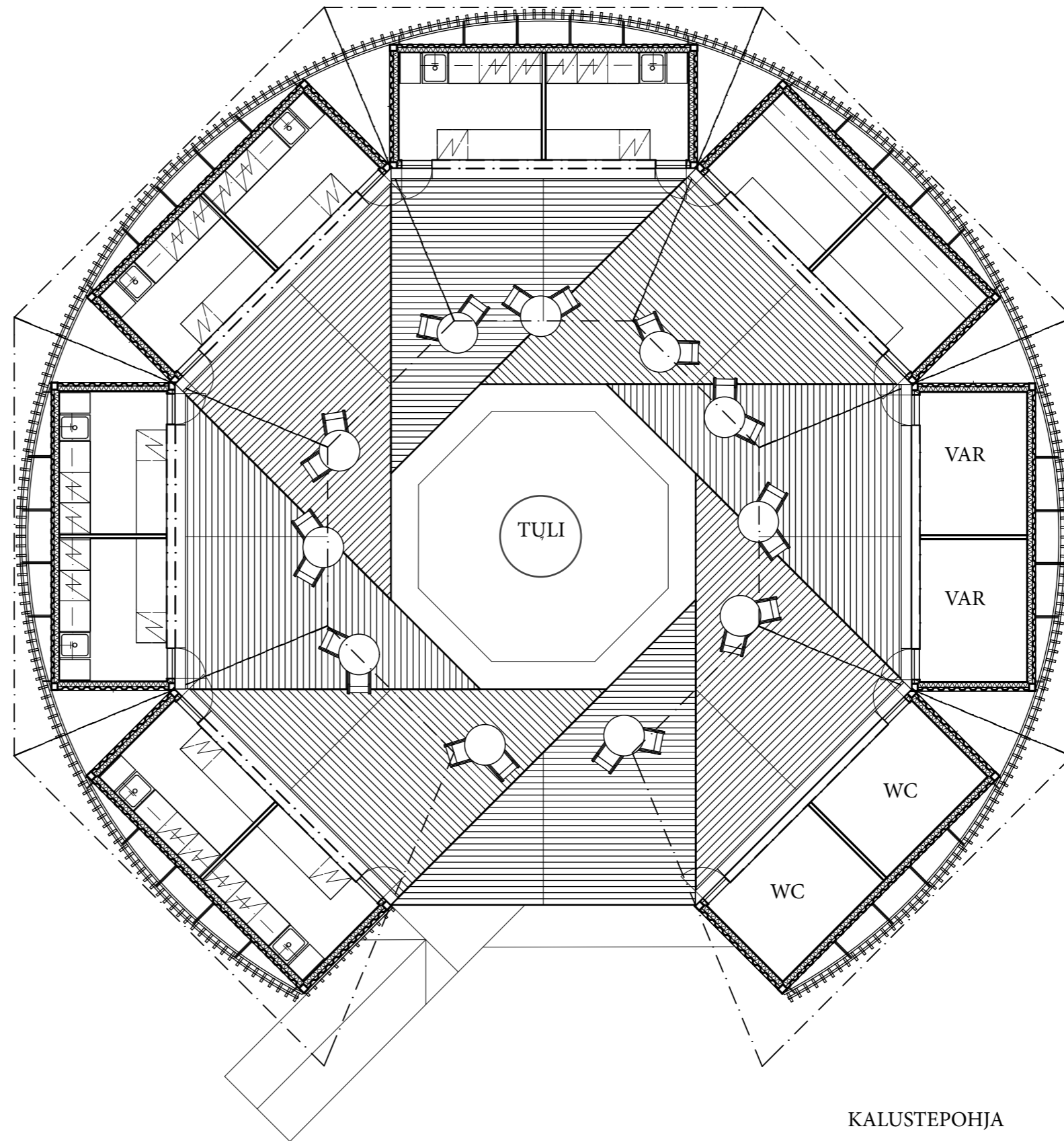
6.4 Visualisointeja

6.5 Vaihtoehtoisia kokoonpanoja

6.1 Esimerkkikokoonpano: Pohjapiirustus

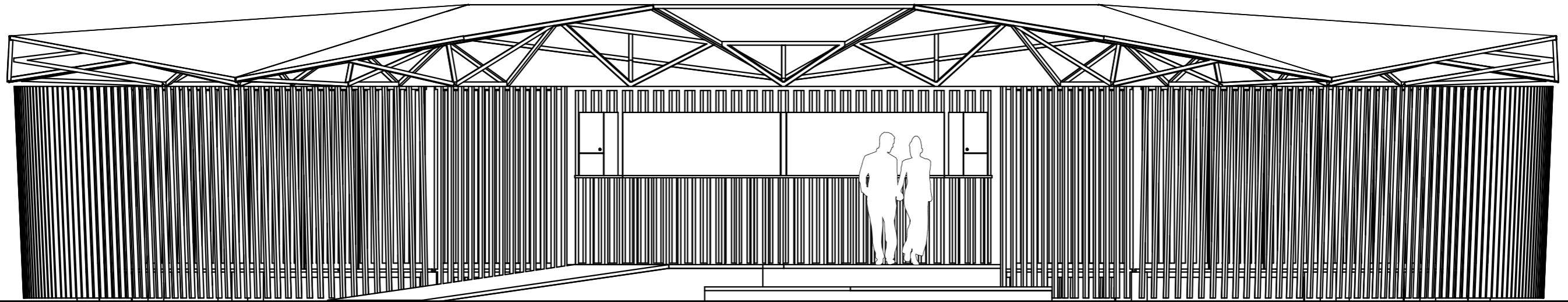


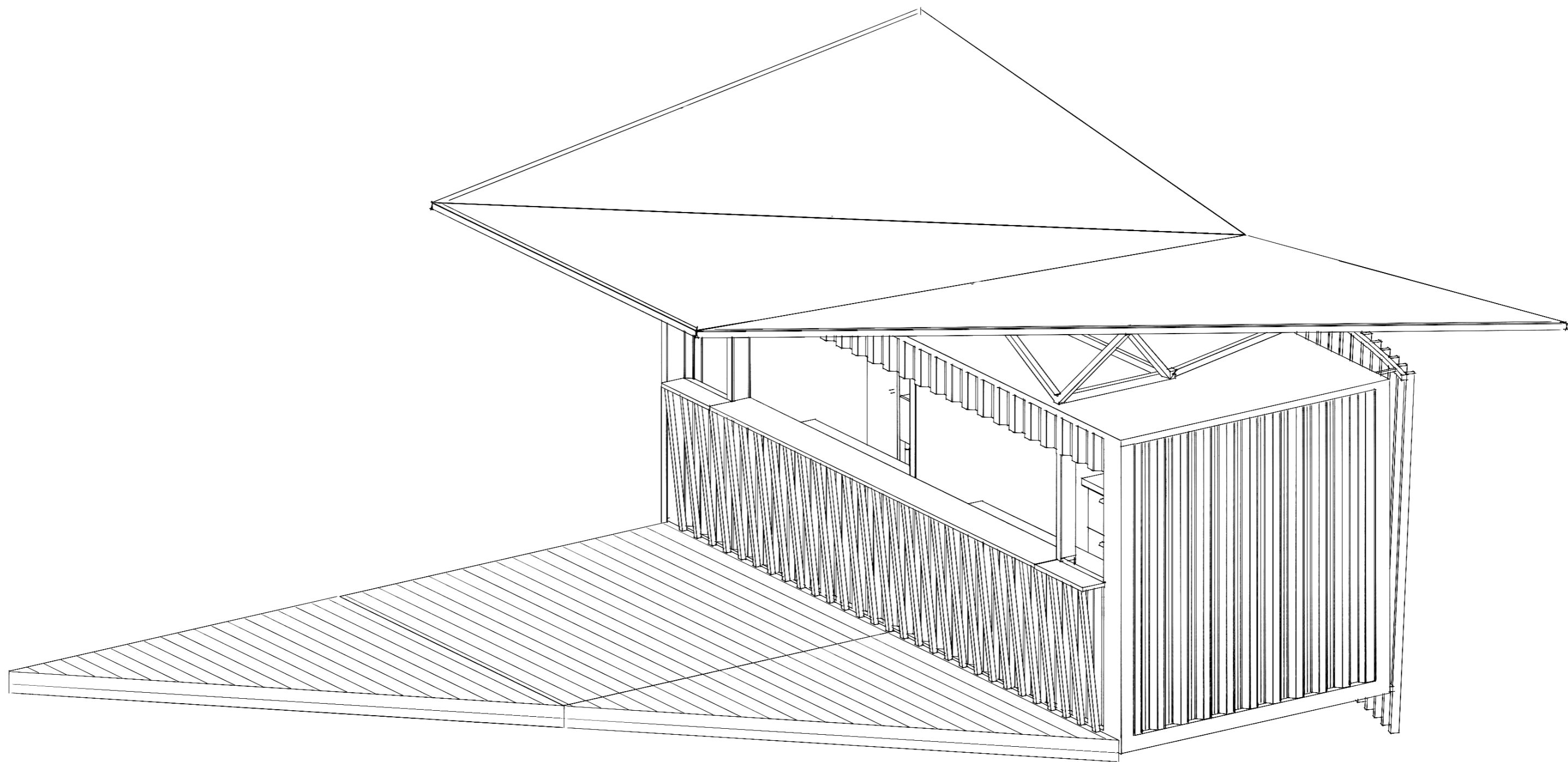
KATTOPOHJA



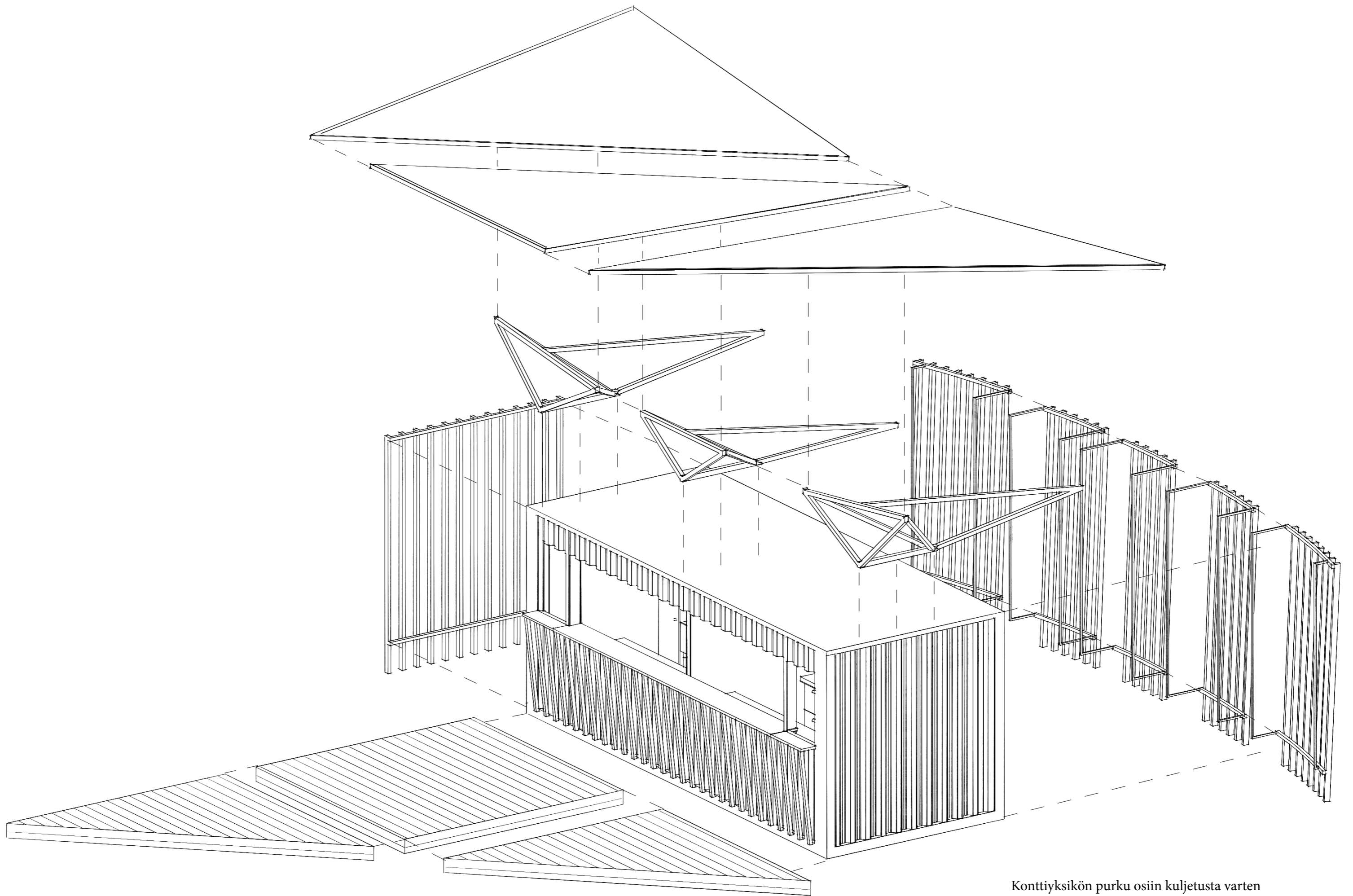
KALUSTEPOHJA

6.2 Esimerkkikokoonpano: Julkisivut





Konttiyksikkö



Konttiyksikön purku osiin kuljetusta varten

6.3 Rakenteen esittely yksinkertaisesti

6.3.1 Moduuli

Monien vaiheiden jälkeen päätin lopulta käyttää moduulina merikonttia. Valittu konttityyppi on perusmallinen 20' (jalan) DC (Dry Cargo) merikontti. Tätä peruskonttia muokataan ravintolakäyttöön aukottamalla etupuolta ja tekemällä siihen henkilökunnalle ovet. Tällaisia samantyyppisiä ravintola- ja kioskikontteja on tuottanut mm. Delina Oy Hernesaarenrantaan, joten myös valmiita ratkaisuja löytynee jo.

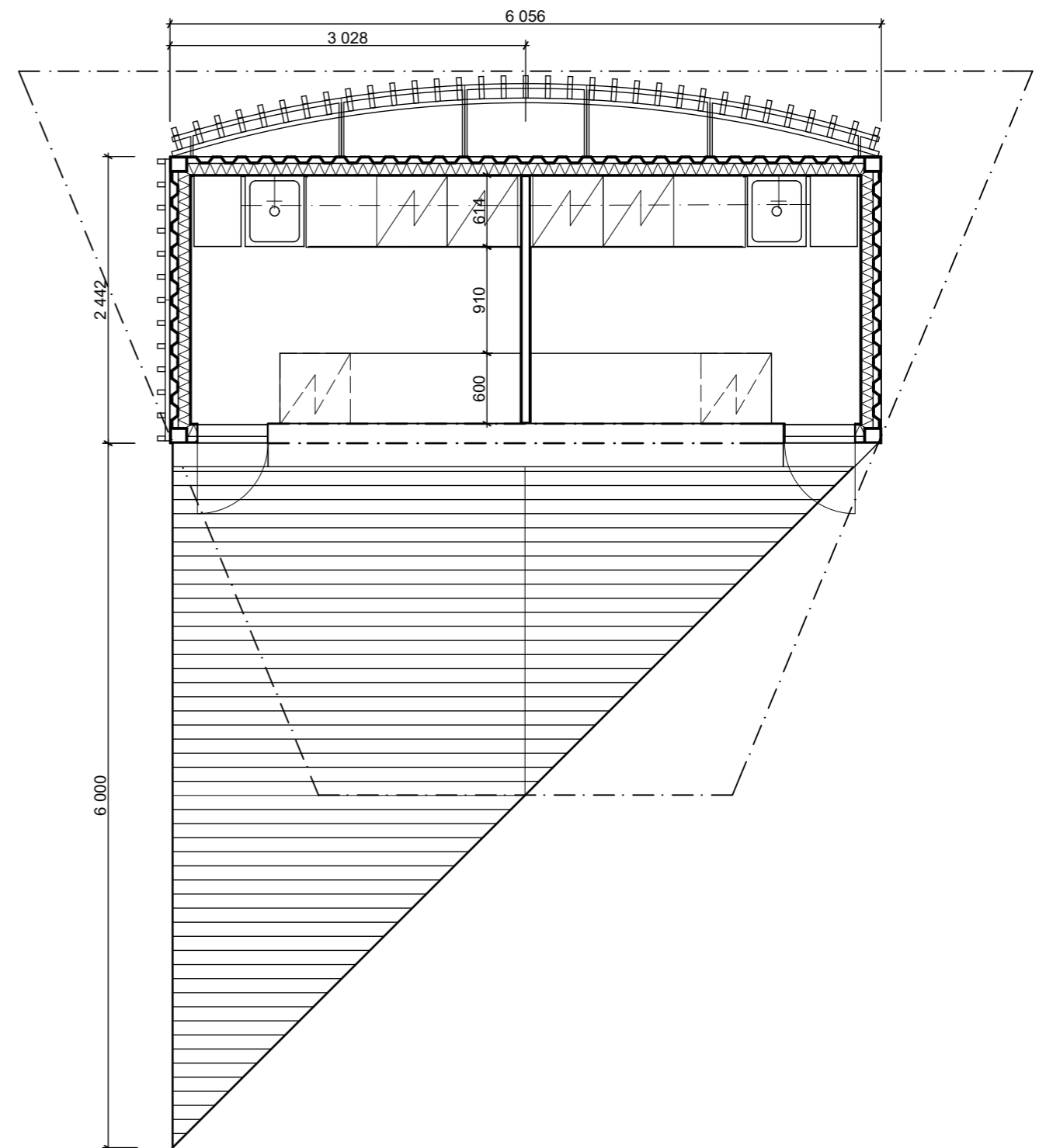
Konttia ei kuitenkaan jätetä ulkopuolelta aivan paljaaksi, vaan siihen lisätään paikalla kiinnitettävät rimasäleiköt. Nämä rimasäleiköt rikkovat kontin suorakulmaista muotoa, jolloin asettamani tavoite mielenkiintoisemmasta muodosta täyttyy. Rimasäleikkö on kaareva siten, että konttien ollessa 45 asteen muodostelmassa konttijärjestelmän ulkokehä vaikuttaa täysin pyöreältä. Näin ratkeaa myös avonaisen nurkkien ongelma. Vaikka ensin halusin kuljettaa kulmikasta muotokieltä läpi rakennekokonaisuuden, päädyin kuitenkin toteamaan, että kaarevuus on kutsuvaa ja pehmentää kokonaisuutta. Rimojen käyttäminen mahdollistaa myös tunnelmallisen valaistuksen luomisen. Säleiköt kiinnitetään konttiin pulteilla, sillä ne on tarkoitus pitää kontissa kiinnitettynä kaupunginsisäisten matkojen ajan. Pidempää kuljetusmatkaa varten säleiköt irroitetaan.

Ravintolakontit täytyy saada yöksi suljettua, ja sopivan ratkaisun tuo alumiinisen rulo-oven käyttö. Laskeutuvia rulo-ovia (murtosuojia) näkyy erityisesti kauppakeskuksissa ja kioskeissa. Valmistaja on esimerkiksi kotimainen Mesvac Oy (malli 2500, soveltuu ulkokäyttöön). Rulo-ovi saadaan piiloon kontin etureunaan kattokotelon taakse, josta se laskeutuu tiskiä asti ja lukittuu kätevästi sivujohdelukolla.

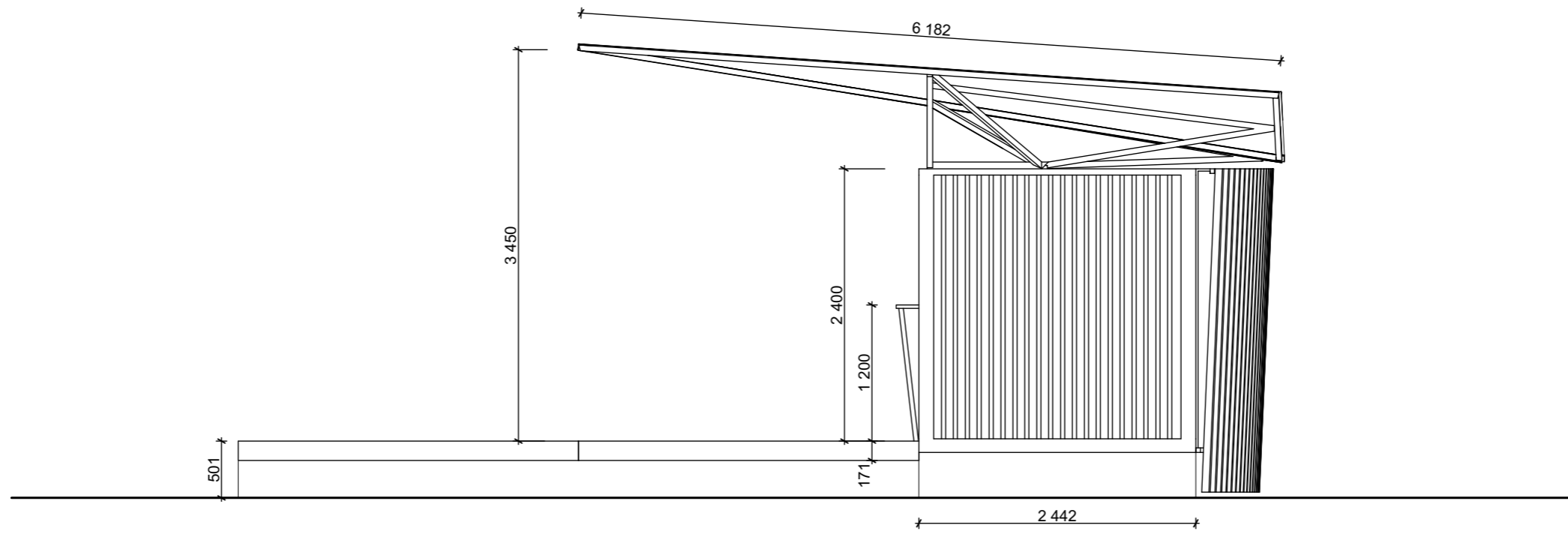
Kontti eristetään kevyesti (100 mm) ja sisäverhoiluun käytetään vaneria, jonka päälle mahdollisimman monet pinnat RST:tä (hygienian vuoksi).

Merikontti on terästä, joten se maalataan siihen sopivalla metallipinnoille tarkoitetulla maalilla. Sävy RAL 9005 (musta), puolikiiltävä. Moduuliin kiinnitettävien rimasäleikköjen tukirakenne ulkokehällä valmistetaan myös samalla mustan sävyllä (RAL 9005) maalatuista teräsprofileista. Rimat ovat terassin tapaan painekyllästettyä mäntyä. Rimat voivat olla myös mustaksi maalattua terästä.

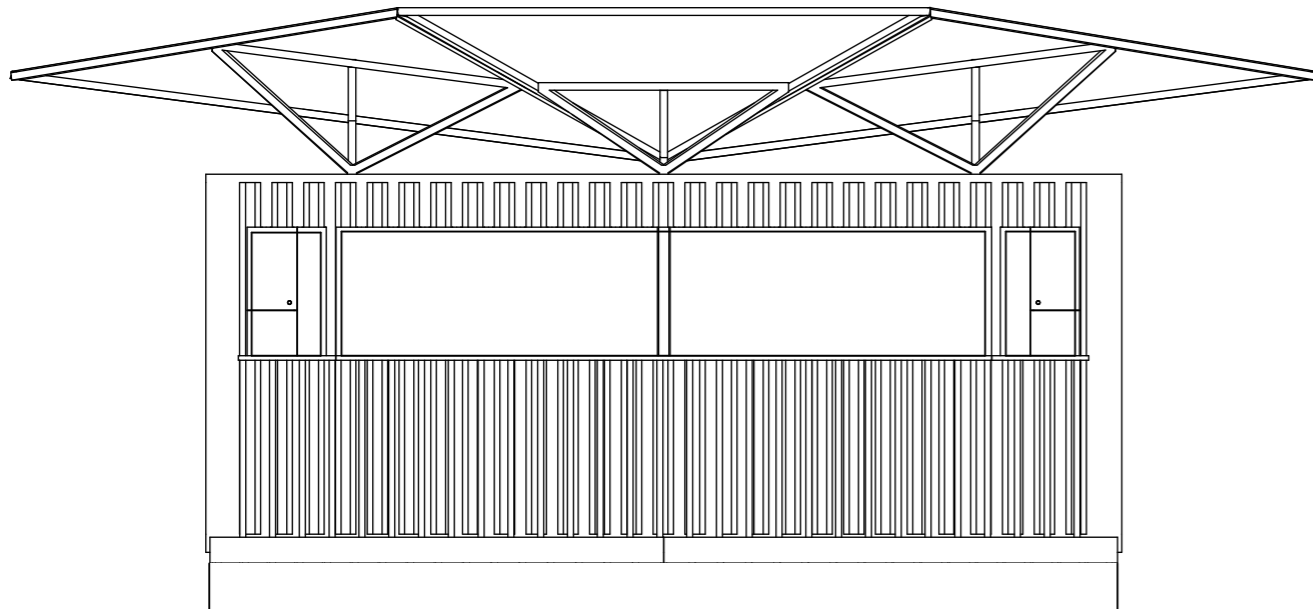
Tunnelmallisuus on valaistuskonseptin avainsana. Tunnelmaa luo epäsuora arkkitehtoninen valaistus, jonka värilämpötila on 2800K, eli lämpimin mahdollinen. Lämmin valo sen vuoksi, että se rinnastuu tuleen. Valaistus toteutetaan LED-valaisimilla, jotka kiinnitetään konttiin.



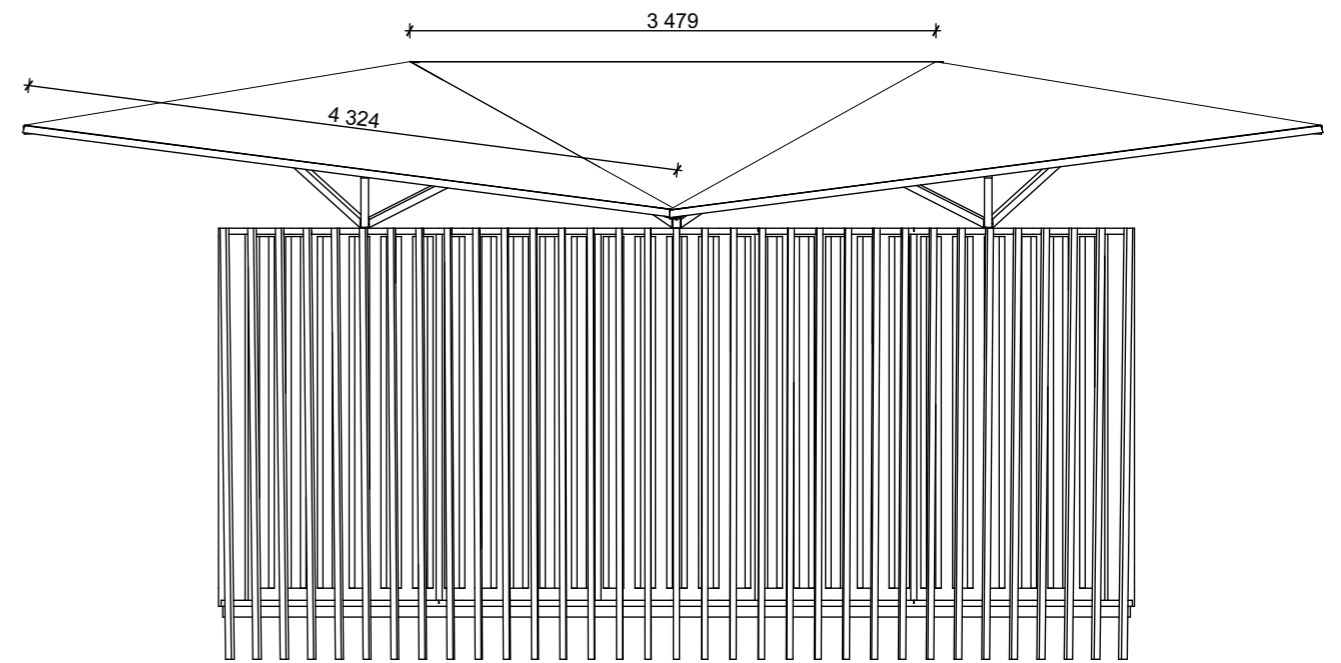
SIVUSTA



EDESTÄ



TAKAA

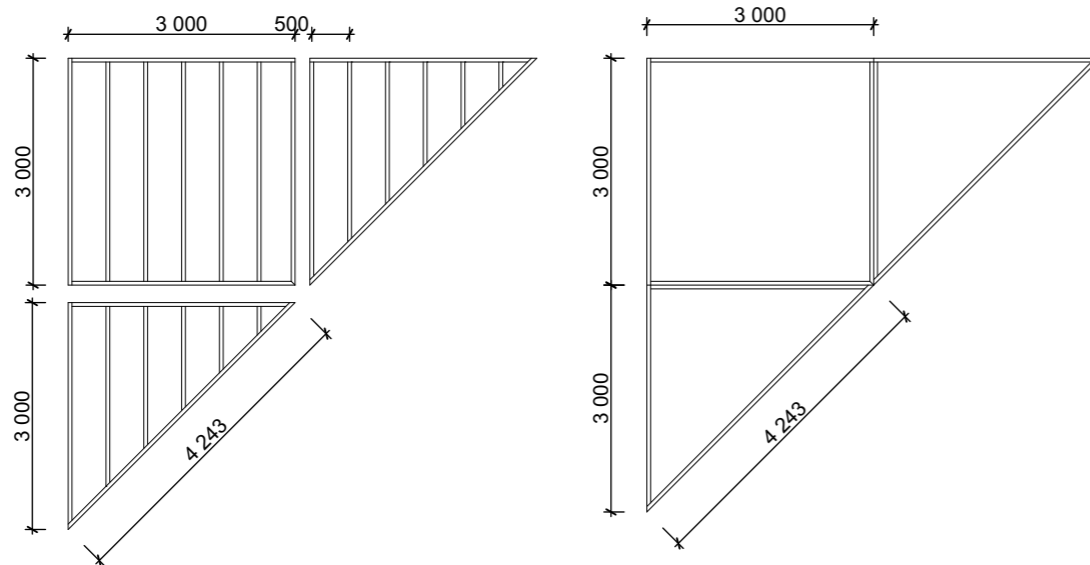


6.3.2 Terassi

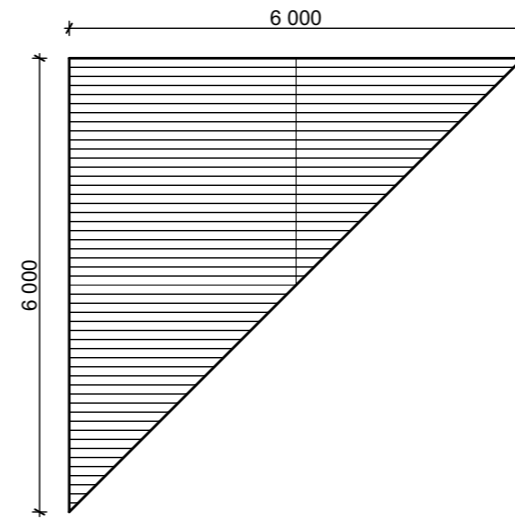
Kestopuinen yhden yksikön levyinen kolmioterrassi on jaettavissa kolmeen osaan kuljetuksen ajaksi. Nämä kolme osaa yhdistetään toisiinsa 5 mm paksuisilla U-muotoisilla teräspaloilla (DET.1).

Terassin rakenne ja kansilaudoitus on painekyllästettyä mäntyä. Kansilaudoitus on sileäpintaista ja höylättyä 21 x 120 mm lautaa. Terassi käsitellään UV-suojaa antavalla puuöljyllä harmaantumisen estämiseksi. Runkorakenne on painekyllästettyä AB-luokan 50 x 150 mm mäntyä. Seuraavassa vaiheessa käydään läpi myös mahdollinen alumiinirungon käyttö (kuten esimerkiksi laitureissa), jotta terassielementeistä tulisi kevyempiä käsitellä.

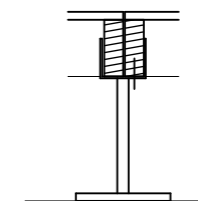
KOOLAUS



KANSILAUDOITUS



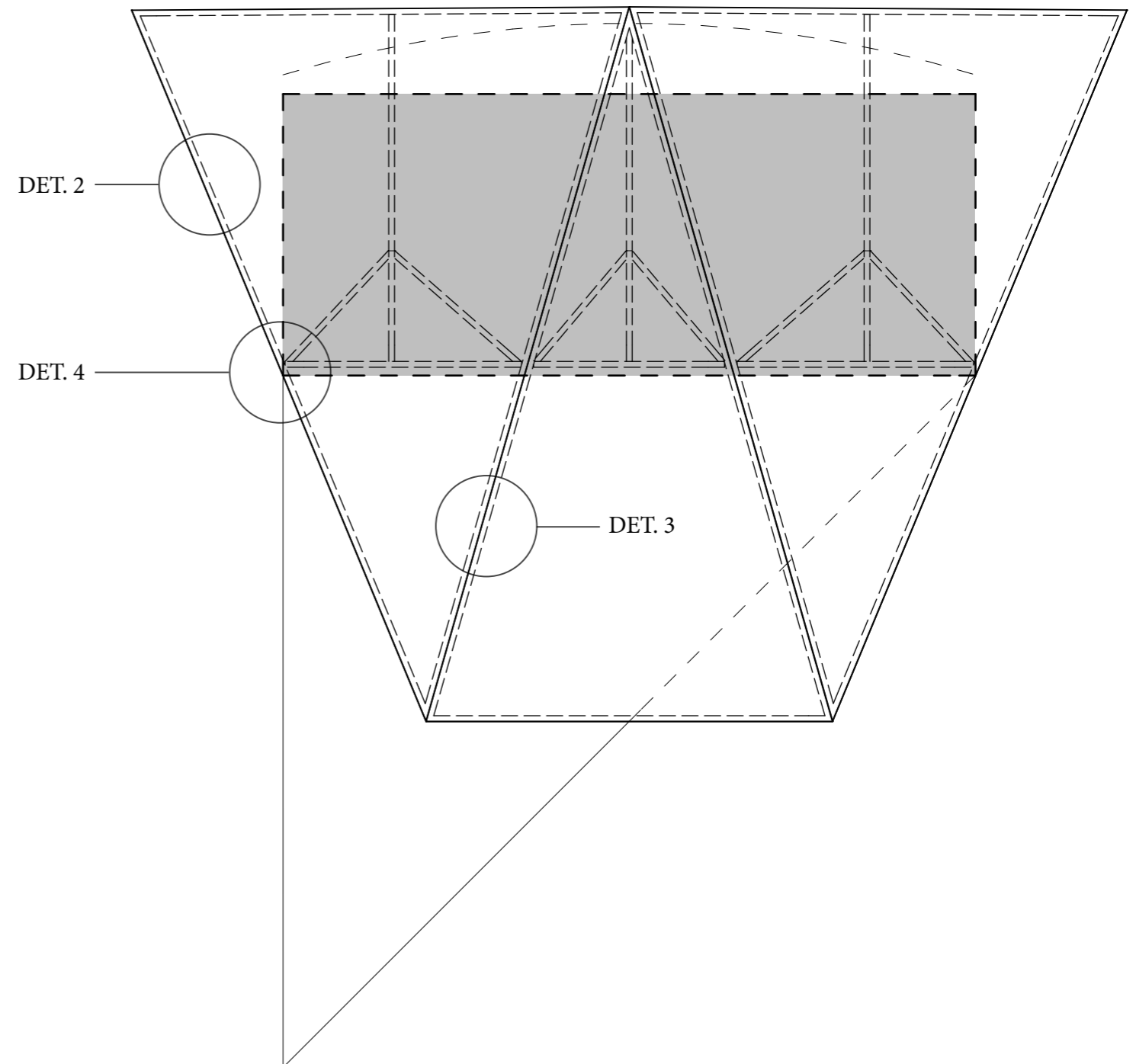
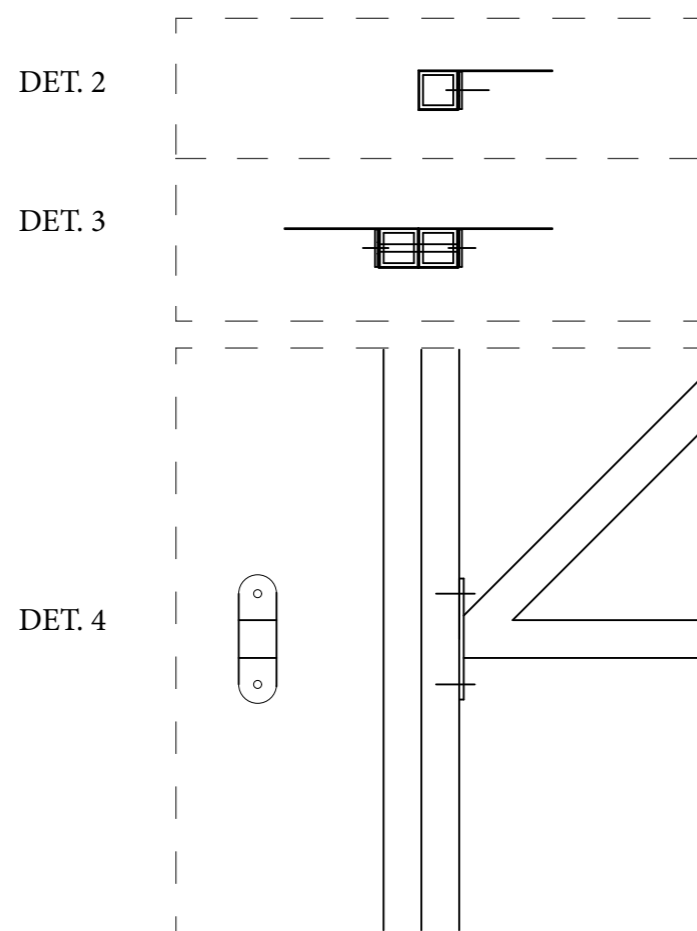
DET. 1



6.3.3 Kattorakenne

Yhden konttityksikön katto muodostuu kolmesta kate-elementistä ja kolmesta kannatuselementistä. Teräksiset kannatuselementit voidaan kuljettaa kokonaisina, eli ne ovat hitsausliitoksilla yhtenäisiä. Myös kate-elementit kuljetetaan valmiina paikalle. Valmiit elementit kuitenkin yhdistetään toisiinsa pulttiliitoksilla paikan päällä. Varsinaisena katon päällysteenä käytetään teräsrungon päälle pingotettua läpikuultavaa PTFE lasikuitukangasta. Kangas pingotetaan teräskehikon ympärille ruuveilla. Tämän päälle kiinnitetään vielä muovilista. Liitosten kanssa tulee olla tarkkana, sillä niitä on paljon. Erityisesti säänkestävyys on otettava huomioon siten, että kate-elementtien liitoskohdista ei saa vuotaa vettä.

Katon tukirakenne on kauttaaltaan 50 mm x 50 mm ruostumatonta teräspalkkia (paksuus 5 mm). Teräksen käyttö saattaa edellyttää joitakin palosuojaus-toimenpiteitä, jotka täytyy varmistaa ennen toteutusvaihetta. Katon kannatusrakenne maalattaneen palosuojamaalilla, jota suunniteltaessa täytyy vielä selvittää rakenteen paloluokka, kriittinen lämpötila ja rakenteen poikkileikkaustekijä, jotta voidaan suunnitella tarvittava maalausjärjestelmä (Teräsrakenneyhdistys 2007). Tämä on seuraavan vaiheen selvitystyötä.



6.4 VISUALISOINTI, kesä keskipäivä



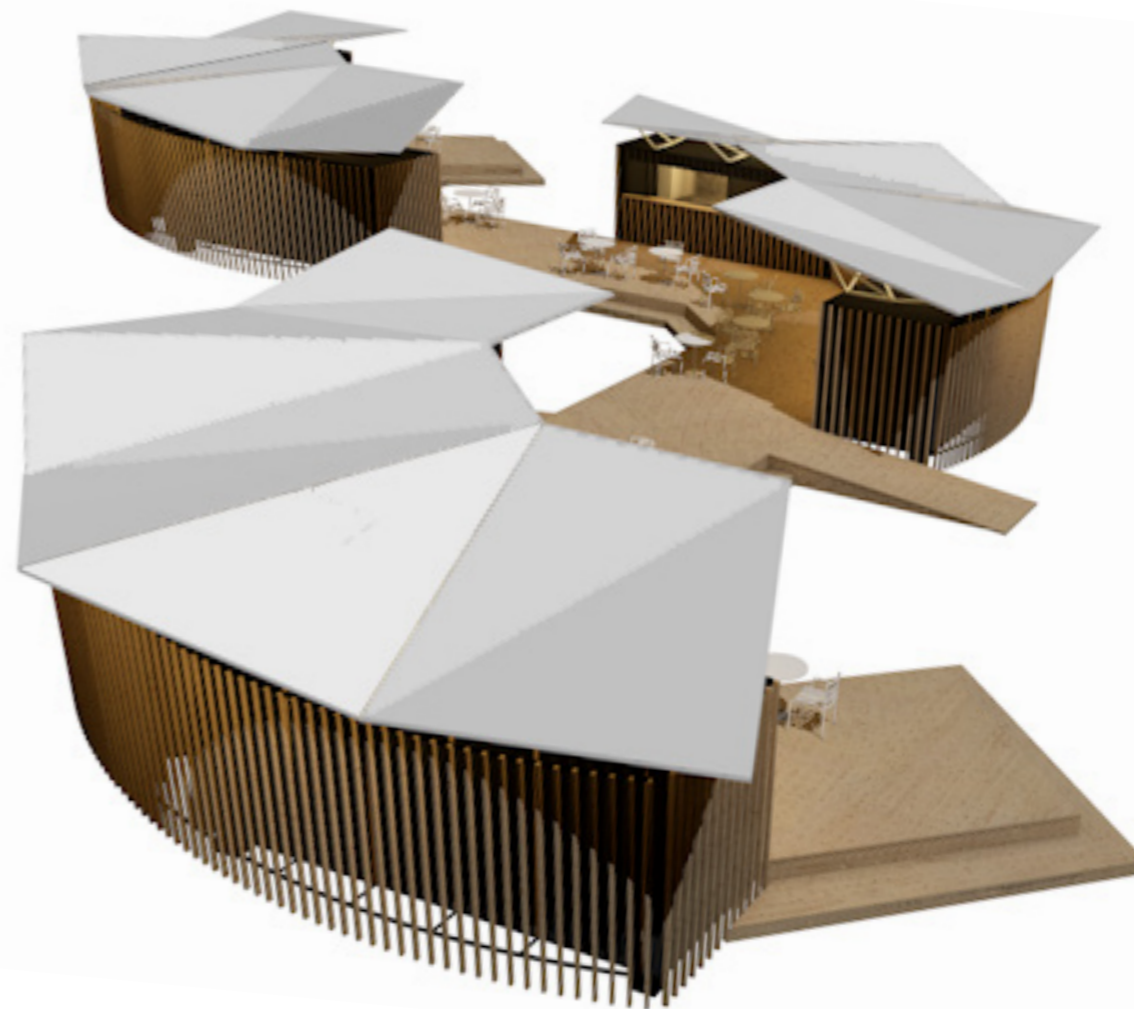
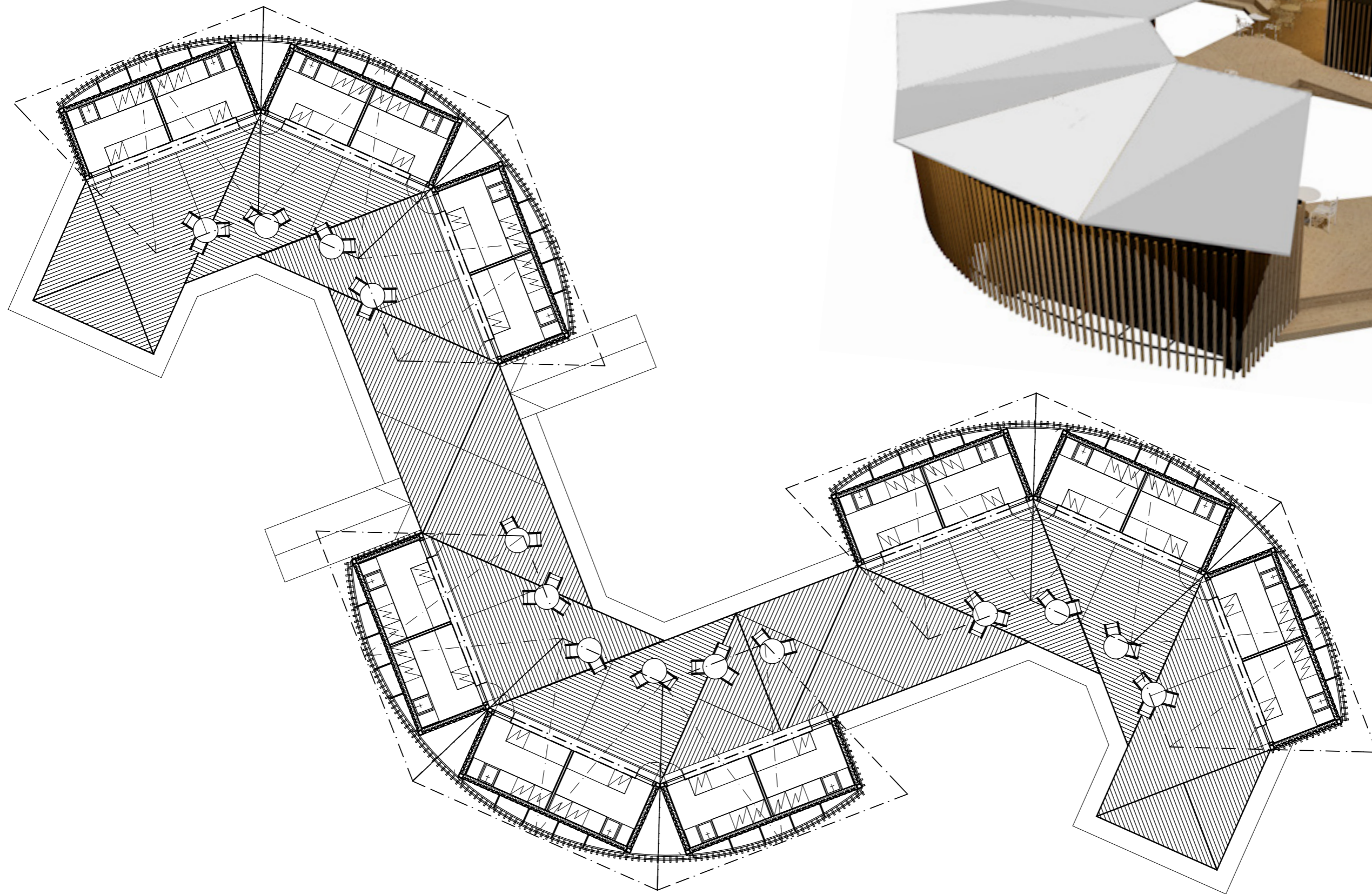
VISUALISOINTI, myöhäissyksy ilta



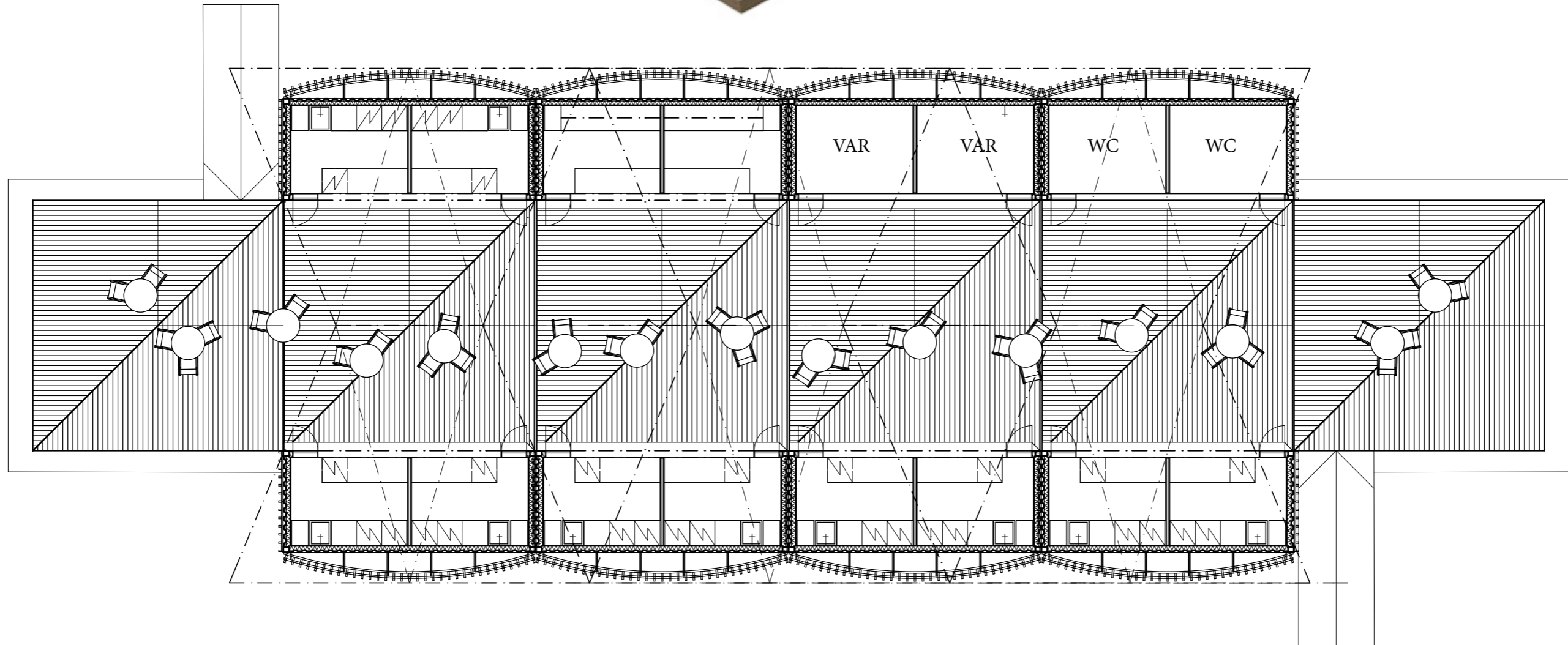
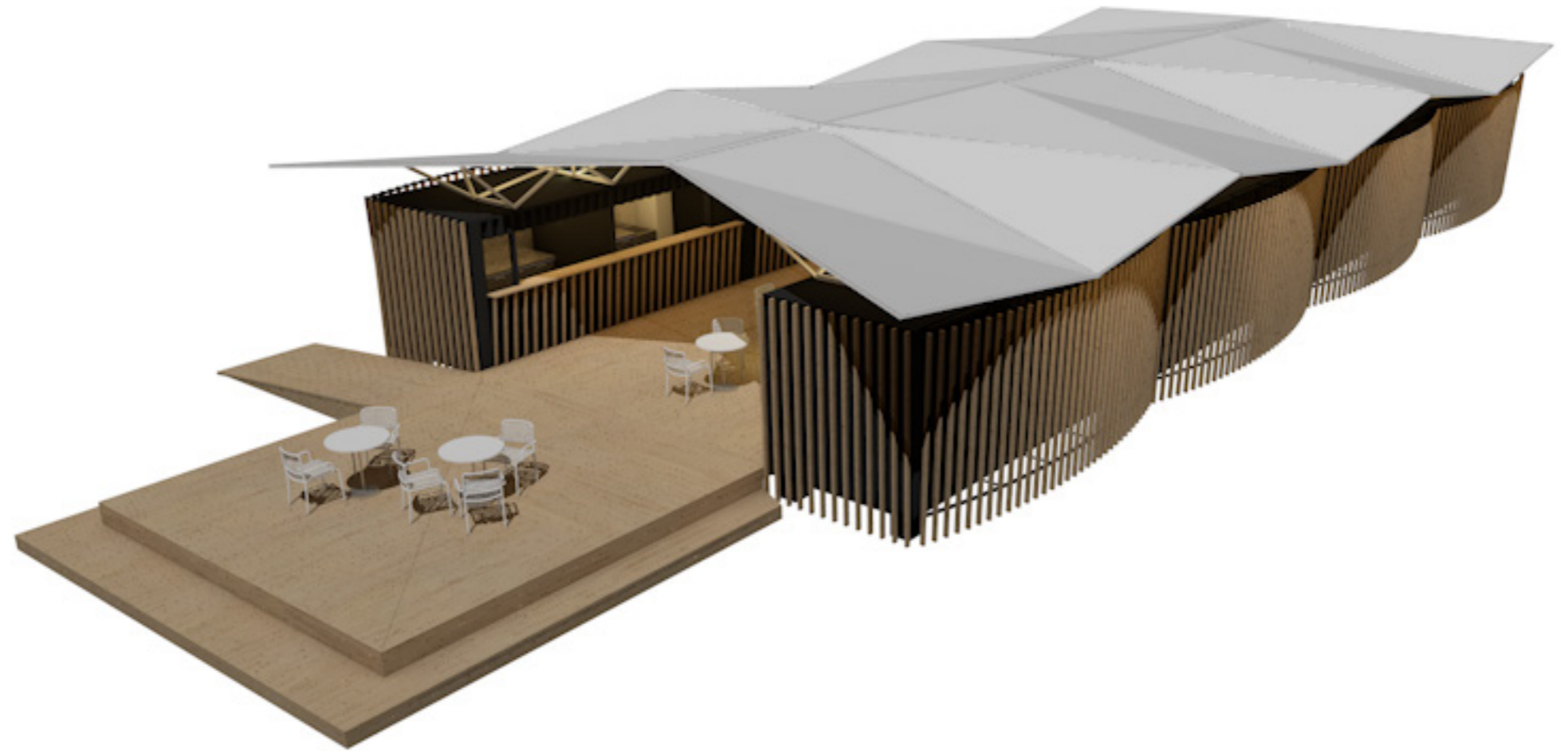
VISUALISOINTI, Hakaniemen torilla



6.5 Vaihtoehtoisia kokoonpanoja









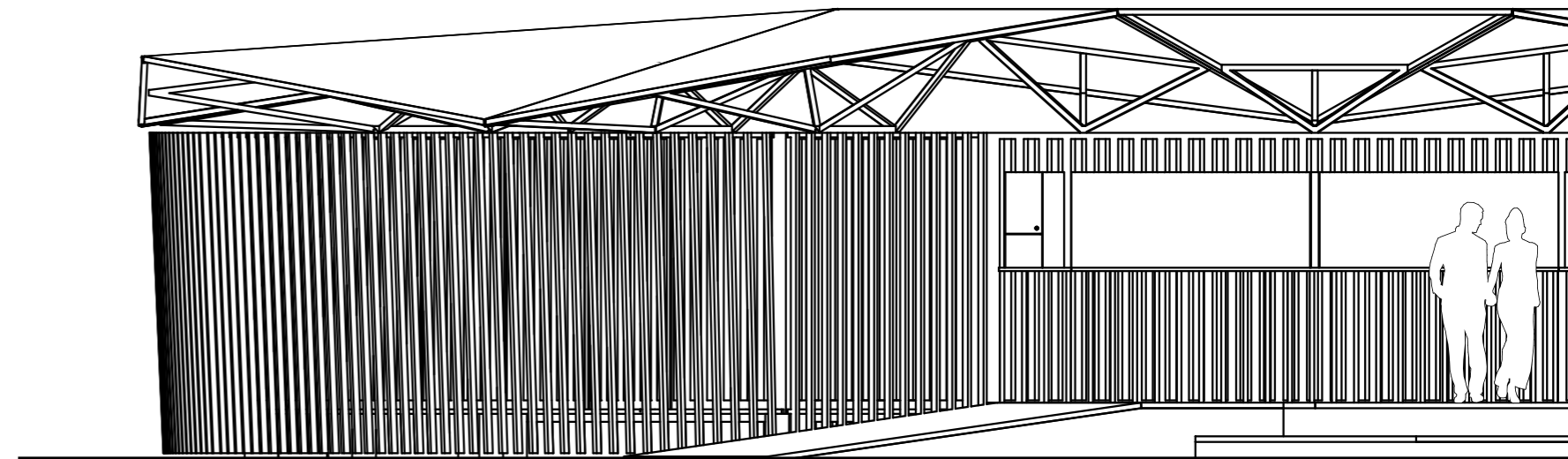
9 YHTEENVETO

Suunnittelin konseptin kaupunkiin sijoittuvasta Ruokapihasta. Kehitin Ruokapihan konseptin ja suunnittelin vision moduulijärjestelmän arkkitehtuurista. Lopputuloksena syntyi toiminnallinen konsepti ja rakenne, jonka periaate esiteltiin lyhyesti piirustuksin ja havainnekuvin. Konsepti Ruokapiha on konttityksiköistä koostuva modulaarinen kokonaisuus, joka kätkee sisäänsä pieniä kahviloita, ravintoloita ja myyntikojuja.

Henkilökohtaiset tavoitteeni olivat hyvin korkealla tämän työn suhteen. Halusin tehdä kattavan opinnäytetyön ja ylittää itseni. Aivan näin ei kuitenkaan lopulta käynyt. Haastavinta opinnäytetyöprosessissa oli oman työskentelyn hallinta. Innostava opinnäytetyön aihe tempaisi mukaansa, ja työllä oli jatkuvasti vaarana laajentua siinä määrin, että itseni ja muiden asettamat aikataulut venyivät ja paukkuivat. Rajausta oli vaikea vetää mihinkään, sillä olisin halunnut suunnitella konseptista ja rakenteista kaiken viimeistä yksityiskohtaa myöten loppuun. Suunnitelma oli melko hyvin hahmoteltuna pitkän aikaa, ennenkuin raaskin alkaa kunnolla työstää siitä piirustuksia ja havainnekuvia ja päättää niiden olevan tarpeeksi mietittyjä ja valmiita. Halu valmistua veti kuitenkin lopullisen rajan, ja hyvä niin. Aikatauluongelmat kasautuivat lopussa, ja viime hetken kiireen saattelemana huomasin valmistuneen lopputuloksen olleen paljon tavoiteltua suppeampi.

Pidän ruokapihan arkkitehtonisesta ilmeestä, ja siinä mielessä olen tyytyväinen opinnäytetyön lopputulokseen muodonannon näkökulmasta. Ideoita riitti pitkin matkaa ja tämä ilahdutti erityisesti. Pystyn seisomaan muotoilullisten ratkaisujeni takana. Tämä kirjallinen lopputuotos ei kuitenkaan heijasta omasta mielestäni tarpeeksi sitä kaikkea osaamista ja selvitystyötä jonka tein opinnäytetyön suunnitteluprosessin aikana. Paremmalla projektinhallinnalla olisin ehtinyt dokumentoida oppimisprosessia paljon kattavammin. Opinkin tunnistamaan omat vahvuuteni ja heikkouteni suunnittelijana tämän opinnäytetyön kautta.

Ruokapihan tarina on toivottavasti vasta alkamassa. Opinnäytetyön teko oli hyvä alku sysäämään tämän idean liikkeelle kohti tuotteistamista. Olen sitä mieltä, että Ruokapiha on ehdottomasti tuotteistamisen arvoinen, ja aion uudella innolla lähteä esittelemään sitä mahdollisille tuleville toimeksiantajille ja kaikille muille kiinnostuneille. Yllä nähty visio Ruokapihasta toivottavasti tulee kehittymään ja saamaan yhä uusia ja parempia versioita lähitulevaisuudessa.



Lähteet

Archdaily, 2013. Fish Market in Bergen / Eder Biesel Arkitekter. 31.8.2013. <<http://www.archdaily.com/422608/fish-market-in-bergen-eder-biesel-arkitekter>> (luettu: 3.4.2016)

Bäckgren Noona, 2015. Kauppatorin kohtalo: säilyttää, uudistaa tai remontoida kokonaan? 1.8.2015. Helsingin Sanomat. <<http://www.hs.fi/kaupunki/a1438317779535>> (luettu: 6.3.2016)

Fabric Architect, 2016. Material Choices. <<http://fabricarchitect.com/material-choices.html>> (luettu: 30.4.2016)

Helsingin kaupunki, 2016. Ketterät kioskit. <<http://www.hel.fi/www/hkr/fi/luvat/kioskit-ja-myyntipaikat/ketterat-kioskit>>

Helsingin Sanomat, 2014. Vertailussa kuusi tuotetta, joista voi tehdä terassin. 20.5.2014. <<http://www.hs.fi/kuluttaja/a1400478339800?ref=a-artikkeli>> (luettu: 28.3.2016)

Jokinen Juho, 2015. Ehdotus: Kauppiaalle iso lasirakennus Hakaniemen torille. 23.11.2015. Helsingin Sanomat. <<http://www.hs.fi/kaupunki/a1448254871463?ref=a-artikkeli>>

Jokinen Juho, 2016. Hallin kauppiaat remonttievakkoon entiseen Hakaniemen Elantoon – lasipaviljonki jäämässä haaveeksi. 21.3.2016. Helsingin Sanomat. <<http://www.hs.fi/kaupunki/a1458534069874?ref=a-lukupaketti-1>> (luettu: 4.4.2016)

Rinne Jaana, 2015. Tätä Helsinki tarjoaa turisteille uutena luksuksena: kuppausta, sieniretkiä, korvapuusteja. 4.12.2015. Helsingin Sanomat. <<http://www.hs.fi/kaupunki/a1449123953000?jako=e030d3b4c03fc3b6ba60ce8d5b66b2d8>> (luettu: 24.2.2016)

Rossi Venla, 2015. Turistit löysivät Tukholman ja Kööpenhaminan – miksi Helsinki ei kiinnosta? 2.8.2015. Helsingin Sanomat. <<http://www.hs.fi/sunnuntai/a1438311300080>> (luettu: 24.2.2016)

RT 94-11164. Ravintolat ja kahvilat.

Serpentine Galleries, 2011. Serpentine Gallery Pavilion 2011 by Peter Zumthor. <<http://www.serpentinegalleries.org/exhibitions-events/serpentine-gallery-pavilion-2011-peter-zumthor>>

Street Food Carnival. <<http://www.streetfoodcarnival.com/info/>>

Taste of Helsinki. <<http://www.tasteofhelsinki.fi/>>

Tukkutori, 2016. Ruokakulttuuristrategia. <<http://www.hel.fi/www/heltu/fi/viraston+esittely/ruokakulttuuristrategia>>

Tuomaan Markkinat, 2015. Kävijäennätys Tuomaan markkinoilla. 21.12.2015. <<http://www.tuomaanmarkkinat.fi/kavijaennatys-tuomaan-markkinoilla/>> (luettu: 6.3.2016)

Väkevä Valtteri, 2015. Se alkoi Ravintolapäivästä: Nämä ravintolat syntyivät Helsingin ruokavallankumouksesta. 20.11.2015. Nyt.fi. <<http://nyt.fi/a1447989107969>> (luettu: 24.2.2016)

Väkevä Valtteri, 2016. Näin katuruoasta tuli koko kansan ilmiö: ”Nykyään kaikki myydään street foodina”. 30.1.2016. Nyt.fi. <<http://nyt.fi/a1454041528897>> (luettu: 24.2.2016)

Kuvalähteet

Kuvat tekijän ottamia, ellei toisin mainita.

3. Dinner under Helsinki Sky: Sofia Frantsi

4. Senaatintori: Julia Turunen

5. Kauppatori: tuntematon
<http://www.stadissa.fi/paikat/143/kauppatori>

6. Kasarmitori: tuntematon
http://richardmccormicks.com/wp-content/uploads/2014/07/IMG_0471.jpg

7. Hakaniemen tori: Public domain
https://fi.wikipedia.org/wiki/Hakaniementori#/media/File:Hakaniemen_tori2008.jpgz

8. Ravintolapäivä: Pekka Elomaa
<http://www.hs.fi/kaupunki/a1438571928671>

10. Tuomaan Markkinat: Jussi Hellsten
<http://www.tuomaanmarkkinat.fi>

11. Taste of Helsinki:
<https://miikasahamies.com/2012/07/04/taste-of-helsinki/>

13. WDC Paviljonki: Tuomas Uusheimo
<http://uusheimo.photoshelter.com/gallery/World-design-capital-Paviljonki/G0000oP9hRK-fHX5c/C00000DFop8K6zSg>

14. Serpentine Pavilion:
<<http://www.serpentinegalleries.org/exhibitions-events/serpentine-gallery-pavilion-2011-peter-zumthor>>

15. Fish Market Bergen: Nirbert Miguletz
<http://www.archdaily.com/422608/fish-market-in-bergen-eder-biesel-arkitekter>

19 - 20. Julia Turunen

21. Ruokarekka:
<https://reissaustajaruokaa.wordpress.com/2014/08/18/kasarmitorin-ruokarekat-keskiviikkoiltaisintortilla-house/>

22. Esimerkki ruokarekan lämmityskeittiöstä:
<http://northwestmobilekitchens.com/food-trucks/>

23. <https://www.flickr.com/photos/savannahhieronymus/8351235305/>

24. Sofia Frantsi

25. <http://www.lazoroffice.com/kiss-kiss-house-1/>

26 - 29. Julia Turunen

30. <http://honestcooking.com/wp-content/uploads/2015/06/Screen-Shot-2015-06-04-at-11.06.56-AM.png>

31. Nuotio: Julia Turunen

34. Läpikuultava PTFE:
<http://www.pitchengine.com/pitches/8cf58224-7bb0-41a9-afee-ec0562bb46d7>

38. Katon valaistus:
<http://www.basestructures.com/portfolio/projects-case-studies/heathrow-airport-t5/>