



SAVONIA

■ OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

SUOMEN NAISBAARIMESTARIT – ENNEN JA NYT

TEKIJÄ: Jaana Karvinen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma			
Työn tekijä Jaana Karvinen			
Työn nimi Suomen naisbaarimestarit – ennen ja nyt			
Päiväys	28.12.2016	Sivumäärä/Liitteet	45/2
Ohjaaja(t) Markku Haapakoski			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t)			
<p>Tiivistelmä</p> <p>Naisia pidettiin paheellisina ja prostituoituina vielä 1900-luvun alun Suomessa, jos he työskentelivät ravintola-alalla. Baarimestarin työ oli miehiä varten ravintola-alan alkuajoista lähtien. Alkoholiliike jopa määräsi 1950-luvulla, että naisia sai päästää työskentelemään baaritiskin taakse ainoastaan poikkeustapauksissa ja vain silloin, kun miesbaarimestaria ei pystytty saamaan paikalle. Miksi Suomessa on kuitenkin nimeltä tunnettuja naisbaarimestareita jo 1950-luvulta lähtien ja miten he ovat päätyneet alalle, ja millä koulutus pohjalla?</p> <p>Tässä lähtökohdat työlleni, jonka tein kvalitatiivisena eli laadullisena tutkimuksena. Haastattelin kymmentä naisbaarimestaria kahdelta aikakaudelta. Toinen kohderyhmä koostui eläkkeellä olevista baarimestareista ja toinen työelämässä mukana olevista. Lisäksi haastattelin yhtä eläkkeellä olevaa miesbaarimestaria. Tein haastattelut yksilöhaastatteluina osittain teemoitetuin, osittain avoimin kysymyksin. Teemoina olivat mm. miten he olivat päätyneet alalle, millainen koulutus pohja heillä oli, miten miesbaarimestarit ottivat naisbaarimestarit kollegoina vastaan ja miten palkkaus erosi miesten palkkauksesta. Vertasin näiden kahden kohderyhmän tuloksia toisiinsa. Tutkimuksen teoriaosa koostuu historiasta, naisen asemasta ja työn muutoksesta.</p> <p>Tutkimuksen tulokset yllättivät. Naiset eivät olleet kokeneet mitään vaikeuksia tullessaan entisaikaan alalle baaritiskin taakse töihin. Nykypäivänä naiset kokevat joutuvansa tuomaan osaamistaan esille enemmän. Koulutus pohjassa on myös eroja. Eläkkeellä olevat naisbaarimestarit ovat kulkeneet huomattavasti pidemmän tien baarimestareiksi kuin nykypäivän kollegansa. Ennen aloitettiin tarjoilijan koulutuksesta, edettiin siitä hovimestarikoulutukseen ja sen jälkeen baarikurssille. Nykyään saatetaan jättää muilla aloilla aloitetut opinnot kesken, kun baarityö vie mensesään, ja suorittaa työn ohessa nykyinen ”baarikurssi”, baarimestarin erikoisammattitutkinto. Melkein kaikki tutkimuksessa mukana olleet nykypäivän naisbaarimestarit ovat suorittaneet baarimestarin erikoisammattitutkinnon.</p>			
Avainsanat naisbaarimestari, baari, työelämä, naisen asema, anniskelu			

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author Jaana Karvinen			
Title of Thesis Finnish female bartenders – past and present			
Date	28.12.2016	Pages/Appendices	45/2
Supervisor(s) Markku Haapakoski			
Client Organisation /Partners			
<p>Abstract</p> <p>It was not uncommon that women were regarded as immoral and prostitutes still in early 1900s in Finland if they were working in restaurants. Bartenders' work was considered as men's work since the dawn of restaurant industry. Alkoholiike even instructed in the 1950s that women could work behind the bar counter only in exceptional cases and only when it was not possible to get a male bartender to attend. Why does Finland nevertheless have well-known female bartenders already since the 1950s, and how they ended up in the field and what was their educational background?</p> <p>This was the starting point for my work, which I did as a qualitative study. I interviewed ten female bartenders from two different eras. The other group consisted of retired bartenders and the other of those in working life. In addition, I interviewed one retired male bartender. I did individual interviews, consisting of both closed and open questions. The themes included among other things how they had ended up in the field, what kind of schooling background they had, how a man took the female bartender as a colleague and how did the salary differ from men's salary. I compared the results of these two target groups. The theoretical part consists of the history, the role of women and the change in the work.</p> <p>The results of the study were surprising. Women had not experienced any difficulties in the old days, when entering the field behind the bar counter. Nowadays women feel they have to show their skills more. There are also differences in basic schooling. Retired female bartenders have gone through a lot longer path in becoming bartenders than their colleagues of today. Earlier, you started in a waiter training, progressed to the butler training and finished in a bar course. Today students may discontinue their studies in other fields when bartending wins their professional heart and while working attend the "bar course" of today, the advanced vocational bartending examination. Almost all of today's female bartenders have completed the advanced vocational bartending examination.</p>			
Keywords female bartender, bar, working life, the status of women, licensed selling of alcohol drinks			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
2	BAARIALAN HISTORIAA	7
2.1	Baarien tulo Suomeen	8
2.2	Olympialaiset ja sen merkitys baarialan kehitykseen	10
2.3	Naiset ravintola-alalla ja baarissa	11
2.4	Olutravintolakokeilu	12
2.5	Baarimestarin työkuva.....	13
2.5.1	Baarimestarien järjestöt, I.B.A. ja F.B.S.K.	14
2.5.2	S.N.B. eli Suomen Naisbaarimestarit.....	16
2.5.3	Tunnettuja naisbaarimestareita ennen ja nyt	18
3	NAISEN ASEMA JA TYÖN MUUTOS.....	21
3.1	Yleiskatsaus Suomen tasa-arvo ja syrjintäsäännöksiin	23
3.2	Sukupuoli- ja palkkaerot työmarkkinoilla.....	24
4	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS	27
4.1	Tutkimusmenetelmä.....	27
4.2	Aineiston kerääminen	28
4.3	Aineiston analysointi	30
4.4	Tutkimuksen eettisyys ja luotettavuus	31
5	TUTKIMUKSEN TULOKSET	33
5.1	Haastateltavien taustat.....	33
5.1.1	Naisbaarimestari, tullut ravintola-alalle 1960-luvulla	33
5.1.2	Naisbaarimestari, tullut alalle 2000-luvulla	34
5.2	Koulutustausta.....	34
5.3	Alan palkkaus	35
5.4	Työvuorot ennen ja nyt	35
5.5	Alalla yleisesti vallitseva asenne naisbaarimestareita kohtaan ennen ja nyt	36
5.6	Mitä ala on antanut sinulle ja mitä olisit tehnyt toisin	37
5.7	Tulevaisuuden näkymät.....	38
6	POHDINTA.....	39
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	43
	LIITE 1. TEEMAHAASTATTELULOMAKE	46

LIITE 2. HAASTATELTAVIEN TAUSTAT 47

1 JOHDANTO

Olen itse toiminut pitkään baarimestarina ja koulutan tällä hetkellä tulevia baarimestareita, joten opinnäytetyöni aiheeksi valikoitui Suomen naisbaarimestarit – ennen ja nyt. Naisbaarimestareita on mainittu kirjoissa nimeltä jo 1950-luvulta alkaen, mutta heidän rooliaan ei ole nostettu esille missään aiemmassa tutkimuksessa. Naisten rooli ravintola-alalla on ollut arveluttava siitä lähtien, kun majataloja ja ravintoloita alettiin perustaa. Ravintola-alalla työskenteleviä naisia pidettiin pahamaineisina, suorastaan prostituoituna. Näin oli meillä Suomessakin vielä 1900-luvun alussa.

Opinnäytetyöni on laadullinen eli kvalitatiivinen tutkimus. Suomalaisista naisbaarimestareista, heidän kokemuksistaan työelämässä ja miten he ovat ylipäättään alalle päätyneet, ei löytynyt tutkittua tietoa. Haastattelin kymmentä joko eläkkeellä tai työelämässä olevaa naisbaarimestaria ja yhtä eläkkeellä olevaa miesbaarimestaria. Kiinnostukseni kohteena oli myös Suomen Naisbaarimestariyhdistyksen eli SNB ry:n toiminta suhteessa Suomen Baarimestareiden ja Kannattajien Kerhon eli FBSK ry:n toimintaan. Nämä kaksi yhdistystä toimivat rinnakkain parin vuosikymmenen ajan ennen kuin SNB hyväksyttiin vuonna 1990 osaksi miehistä FBSK:ta.

Tutkimusmenetelmänä käytin yksilöhaastattelua, osittain teemoittain, osittain avoimin kysymyksin. Haastateltavat henkilöt löysin FBSK:n jäsenluettelosta ja osan haastatelluista tunsin entuudestaan. Jokainen osallistui mielellään haastatteluun ja kuulin paljon tarinoita menneiltä ja nykyisiltä ajoilta. Rajasin aihealueet siten, että pyrin selvittämään, miten alalle oli tultu, millä koulutustaustalla, miten työpaikalla oli otettu naisbaarimestari vastaan, oliko palkkauksessa eroa verrattuna miehiin ja miten nykyiset naisbaarimestarit näkivät baarialan tulevaisuuden. Lisäksi tutkin alaan liittyvää kirjallisuutta ja vierailin Hotelli- ja ravintolamuseossa tutkimassa Suomen Naisbaarimestareihin liittyvää kokoelmaa. Tämän jälkeen vertasin kahden kohderyhmän kokemuksia ja näkemyksiä teemoista toisiinsa. Tutkin myös sitä, miten hyvin kirjallisuus ja tutkittu tieto vastasi näiden kahden eri kohderyhmän vastauksia.

2 BAARIALAN HISTORIAA

Rooman valtakunnan aikaan suurimpiin risteyskeskuksiin perustettiin kestäviä ravintoloita, joissa kulkijat saattoivat täydentää tarvikke- ja ruokavarastojaan. Alkuun juomat olivat vain ylimääräinen lisuke. Ajan myötä kievarit ja tavernat alkoivat houkuttaa myös paikallisia, jotka ryhtyivät käymään näissä, vaikka eivät olleet matkalla mihinkään. Vuosisatojen kuluessa näistä paikoista kehittyi rahvaan tapaamispaikkoja. Työläiset kävivät yksinkertaisissa tavernoissa, joissa tarjottiin yksinkertaisia juomia. Varakkaat piipahtivat korkeatasoisissa hotelleissa, joissa tarjottiin laadukasta ruokaa ja joissa baarit yleistyivät nopeasti. Juomakulttuuri alkoi demokratisoitua vasta 1900-luvulla. Baarit lakkasivat markkinoimasta itseään tietyille yhteiskuntaluokille ja alkoivat houkuttaa asiakkaita näiden erilaisten kiinnostuksen kohteiden mukaan. 1960-luvulla baareja oli eri kohderyhmille: cocktailbaareja, baari-kahviloita, sinkku-, tanssi-, sikari-, drinkki- ja viinibaareja. (Dominé 2009, 41.)

Bar -termi syntyi villissä lännessä cowboyden keksimänä. Kun he saapuivat saluunaan, he sitoivat hevosensa saluunan edessä olevaan poikittaiseen tankoon, jota kutsuttiin nimellä ”bar”. Kun saluunoihin rakennettiin myöhemmin tarjoilutiskin eteen jalkatueksi tarkoitettu poikkitanko, myös tätä tankoa alettiin kutsua ”bariksi”. Tästä seurasi, että cowboyt alkoivat kutsua nimellä ”bar” niitä saluunoita, joissa oli pitkä tarjoilutiski. (Salminen 2006, 12.)

Myyntipöytä löysi tiensä vierastupaan 1800-luvun alussa. Siitä tulee tiski tai kuten anglo-amerikkalaisella kielialueella sanotaan, baaritiski (”bar”). Tämän uuden kalusteen myötä vierastupa menettää lopullisesti yksityisen, kodikkaan luonteensa. Tästä lähtien vierastupa on jaettu kahteen piiriin, tiskintakaiseen alueeseen, jolla isäntä toimii ja varsinaiseen vierastupaan. Tiskiksi muuntunut myyntipöytä saa puhtaasti kaupallisen merkityksensä ohella toisenkin tehtävän. Seisaaltaan tiskin ääressä juomisesta tulee kapakan aito juomistilanne. Siitä tulee juomanlaskupaikka. Tiski ilmaantuu myös englantilaisiin ns. ”Gin Palace ´eihin” 1800-luvun alussa. Kun paloviina korkean alkoholipitoisuutensa vuoksi nopeuttaa humaltumista, lyhentää baaritiski samalla juojan oleskelua kapakassa. Ginikapakoista tulee tiskin ansiosta liukuhihnaisia juomistehtaita. Sijainniltaan ne löytyvät Manchesterista ja muista Englannin teollisuuskaupungeista. Johdonmukainen kehityksessään kapakka on kuitenkin vain Englannissa ja USA:ssa. Se, että anglo-amerikkalaista kapakkaa on 1800-luvulta lähtien kutsuttu lyhyesti ”baariksi”, selittyy yksinkertaisesti sillä, että baaritiski ja kapakka ovat tulleet identtisiksi. Euroopan mantereella baari, ts. baaritiski, ei saavuttanut tällaista hallitsevaa merkitystä aluksi. Pitkään amerikkalaiseen baaritiskiinkin verrattuna esimerkiksi sen saksalainen vastine on lyhyt tynkä. (Schivelbusch 1986, 201–202.)

2.1 Baarien tulo Suomeen

Suomessa on aina suhtauduttu poikkeavasti ravintolaan ja baariin muuhun Eurooppaan verrattuna. Osasyynä voi olla se, ettei alkoholiin ja sen käyttöön olla koskaan osattu suhtautua pelkästään nautintoaineena. Historiaa tutkimalla voidaan todeta, että alkoholin käyttäminen on katsottu ongelmaksi aina.

Vilkuna (2015, 19) toteaa: juoppous kasvoi kasvamistaan niin, että se oli mittava ongelma keskiajalta. Alati pahempi ongelma se oli 1500-luvulla, 1600-luvulla, 1700-luvulla ja 1800-luvulla. Tällaiselta kehityskulku kuulostaa, mikäli uskoo, mitä esivallan edustajat kulloinkin väittivät. Keskiajan piispat valittivat siitä, miten kaikki ovat juomareita. Vastakkaiset kehot, että juoppouden syntiä ei ensinkään esiintynyt ja että ihmiset elivät kristillissiveellisesti, olivat harvinaisia.

Tältä historiapohjalta lähdettiin rakentamaan suomalaista ravintola- ja baarikulttuuria.

Venäjän vallan aikana kansainvälistymisen huippuina olivat muutamat Helsingissä sijainneet hotellit, niistä etunenässä suurinta mainetta niittänyt Kämp. Kämp avattiin vuonna 1887 ja se edusti eurooppalaista suurhotellityyliä, Grand Hôtel. 1800-luvulla käytiin läpi melkoista yhteiskunnallista murrosta. Elintaso oli kohonnut, turismi yleistynyt ja teknisten innovaatioiden kautta matkailusta tuli helpompaa, nopeampaa ja miellyttävämpää. Kaupunkiturismin synty toi mukanaan isommat matkailijavirrat ja matkailijat toivat vuorostaan mukanaan uuden vaatimustason. Aivan 1900-luvun alussa Suomeen alkoi eksyä enemmän amerikkalaisia turisteja ja heidän mukanaan saapui uusi toimintamalli, amerikanbaari. Anniskelupaikkojen määrä Helsingissä vuosina 1910 – 1911 oli yhteensä 71 kappaletta. Amerikanbaareissa oli tarjolla niin viinejä kuin cocktailejakin, myös kevyempiä ruoka-annoksia saattoi näkyä listoilla. Baaritiskin äärellä oli korkeita baarituoleja ja tunnelma oli leppoisan sivistynyt. Alkususäys cocktailkulttuurillemme löytyy amerikanbaareista. (Grönfors, Karttunen, Lindström ja Nikkanen 2016, 53.)

Sillanpää (2002, 39) toteaa, että vuoden 1910 tienoilla Helsinkiin syntyi amerikkalaistyyliä baareja, joissa oli tarjoilua ja naispuolinen henkilökunta. Nämä paikat toimivat ilmeisesti myös bordelleina. Aho ja Salminen (2013, 12) kertovat, että 1910-luvulla Suomessakin oli jo amerikkalaistyyliä baareja. Niitä oli rakennettu esimerkiksi Karl Königiin ja Hotelli Kämpiin. Kovin yleisiä baarit eivät kuitenkaan olleet vielä.

Suomen suurruhtinaskunnan eduskunta hyväksyi kieltolain ensimmäisen kerran jo vuonna 1907 ja vielä kolme kertaa myöhemmin (1909, 1911 ja 1914), mutta Venäjän keisari Nikolai II jätti lain vahvistamatta kaikilla kerroilla. Hänen näkemyksensä mukaan Suomen kansa oli juomatavoiltaan kiviä. Lakia ei siis tarvittu. Tätä käsitystä tukevat tuon ajan viralliset tilastot, joiden mukaan Suomessa juotiin 1,58 litraa alkoholia, 100-prosenttiseksi muunnettuna, jokaista suomalaista kohti vuodessa. Kansainvälisesti merkittävä ja Suomessakin vahvan jalansijan saanut raittiusliike oli toista mieltä. Se kampanjoi vahvalla propagandalla kaikkien päihdyttävien juomien kieltämisen puolesta ja käytti aseinaan vahvoja mielikuvia juovien miesten rappiosta ja perheille aiheutuvasta turmiosta joko väki-

vallan, rahojen menetyksen tai molempien seurauksena. Kieltolain tarkoitus oli lopettaa alkoholin koptipolttu ja poistaa erityisesti väkevien juomien nauttimisesta aiheutuvat ongelmat. Toisin kävi. Pian pirtun salakuljetus ja pimeä kauppa kukoistivat omana erittäin kannattavana bisneksenään ja suomalaisten tapa nauttia alkoholia ja suhtautuminen alkoholiin muuttuivat hyvin epäterveeksi. (Grönfors ym. 2016, 57.)

Kieltolaki oli Suomessa ajalla 1.6.1919 – 5.4.1932. Sinä aikana alkoholipitoisia tuotteita ei saanut myydä ravintoloissa. Kovan teen, kahviplörön ja pommacin kulutus nousi uusiin ulottuvuuksiin entisissä anniskeluravintoloissa. Laki kielsi yli kaksi tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien aineiden maahantuonnin, valmistuksen ja myynnin. Lain rikkomisesta seurasi sakkoja ja rangaistuksia. (Catanini 2014, 15.)

Kieltolain mukana tuomia ilmiöitä olivat musiikkikahvilat, joissa tarjottiin pirtua ja estradiviihdettä. Tarjoilijatyöille oli neuvottu, miten erottaa ne asiakkaat, joille pitää tarjoilla vahvaa teetä. Tavallinen tee maksoi 1,50 markkaa ja vahva 15 markkaa. Monesti tarjoilijoita oli pelottanut se, tilaako joku toisissaan vahvempaa teetä vai tehdäänkö se urkkimistarkoituksessa. Tarjoilijat olivat vastuussa kaikesta tarjoilusta. Heidän ja hovimestareiden koteihin tehtiin etsintöjä, koska viinapulloja säilytettiin siellä. Juomarahoista elävät tarjoilijat olivat monessa suhteessa turvattomassa asemassa. Ravintoloitsija pesi kätensä koko touhusta. (Seppälä 2016, 61 – 62.)

Kieltolain päätyttyä uusi väkijuomalaki antoi alkoholijuomien valmistuksen, maahantuonnin ja kaupan Oy Alkoholiliike Ab:n yksinoikeudeksi. Alkoholiliikkeen yksi päämäärä oli poistaa prostituutio ravintoloista. Yksi keino oli baarikiellot, sillä Alkoholiliikkeen kannanotoissa prostituoitujen katsottiin pesiytyvän erityisesti baareihin. Ravintoloihin ei saanut perustaa baariosastoja, eikä niissä saanut olla korkeita baarituoleja ilman Alkoholiliikkeen suostumusta. Baarikiellon avulla Alkoholiliike halusi estää asiakkaita saamasta nopeasti juotavaa. Lupia baarien perustamiseen ei myönnetty ennen 1950-luvun alkua. (Sillanpää 2002, 67.)

Vuonna 1932 oli käyty keskustelua baariosastoista ravintoloissa. Alkoholiliike otti siihen hyvin tiukan kielteisen kannan. Ravintoloissa sai olla baariosastoja Alkoholiliikkeen suostumuksella, mutta niissä piti olla pöytiintarjoilua ja ruokaa saatavilla koko ajan. Korkeat baarituolit ja tarjoilu baaritiskiltä olivat kiellettyjä, mikä kumosi koko baarin periaatteen. Ravintolat saivat sekoittaa ja tarjoilla ainoastaan sellaisia juomasekoituksia, joille Alkoholiliike oli vahvistanut koostumuksen ja hinnan. Käytäntö johtui väkijuomalain 41. pykälän säännöstä, jonka mukaan Alkoholiliike vahvisti anniskeltavien juomien hinnat. Vaikka ravintolalla olisi ollut tarvittavat aineosat sekoittaa asiakkaan tilaama juomasekoitus, se ei voinut tehdä sitä, jos kyseinen juomasekoitus ei ollut Alkoholiliikkeen hyväksymällä listalla. Jos ravintola halusi ottaa valikoimiinsa uuden juomasekoituksen, sen oli anottava asiaa erikseen Alkoholiliikkeeltä. (Sillanpää 1993, 143.)

Alkoholiliikkeen hallintoneuvosto uudisti kielteisen kantansa baarianniskeluun syyskuussa 1951. Muistiossaan 3.6.1952 Arvo Linturi (Alkoholiliikkeen johtaja) arvioi, että alkoholijuomien anniskelu oli katsottava ainoastaan ruokatarjoilun liitännäiseksi. Baaritiskillä ei yleensä kuitenkaan ruokailtu. Alkoholi-

liikkeen johtajiston mukaan baarit voitiin kuitenkin sallia hallintoneuvoston luvalla ensimmäisen ja valioluokan hotelleihin ja parhaisiin I-hintaluokan ravintoloihin. Baarien täytyi kuitenkin täyttää 14 hallintoneuvoston asettamaa ehtoa. Baarihuoneessa anniskelu oli sallittu myös baaripöydän ääressä seivoville ja istuville. Baarissa tuli olla saatavilla ruokaa ja alkoholittomia juomia. Baarin takana sai olla ainoastaan miehiä palvelemassa asiakkaita, minkä hallintoneuvosto katsoi vähentävän prostituution vaaraa. Alkoholiliikkeen hallintoneuvosto hyväksyi 5.6.1952 pitämässään kokouksessa baaritiskillä anniskelun. Määräykseen miespuolisesta baarihenkilökunnasta hallintoneuvosto oli valmis tekemään yksityistapauksissa poikkeuksia, mikäli koulutettua mieshenkilökuntaa ei ollut saatavilla. (Sillanpää 1993, 144.)

Vuonna 1990 tehty *Työn laatu, sosiaaliset suhteet ja hyvinvointi* -tutkimuksen mukaan naisvaltaisen tarjoilijan ammatissa toimivien lähimpänä esimiehenä oli selvityksen mukaan tavallisesti mies. Ravintoloiden esimiehet olivat yleensä joko hovimestareita tai baarimestareita. Monissa maissa työllä on selvästi miehinen sukupuolileima. Huippukokit ja baarimestarit ovat pääasiassa miehiä. (Kolehmainen 1999, 227, 240.)

2.2 Olympialaiset ja sen merkitys baarialan kehitykseen

Ennen olympialaisia ravintoloitsijat aloittivat vahvan kampanjoinnin baarianniskelun puolesta. Kiivaan keskustelun ja alan myllytyksen jälkeen syntyi päätös: 6.6.1952 alkaen sallitaan baariuolit ja baaritiskillä tapahtuva anniskelu. Tarinat kertovat, että turistit olivat jo pitempään ihmetelleet baarijakkaroiden puutetta maassamme. Vaikka baarianniskelu sallitiin, ei ravintolassa saanut vaeltaa lasin kanssa ympäriinsä. Vaikka Alkoholiliikkeen anniskeluohjeissa ei ilmeisesti koskaan määritelty, että juomaa ei saa siirtää pöydästä toiseen, tämä oli yleinen käytäntö. Ravintoloita veloitettiin valvoamaan alkoholia nauttivia asiakkaita, näin ollen juoman kanssa liikkuminen ei käytännössä koskaan ollut sallittu. Liikkumiskieltoon on voinut vaikuttaa myös pöytäkohtainen tarjoilu ja laskuttaminen. Käytäntö oli vahvasti voimassa vielä 1960-luvulla. Helsinkiin avattiin hotelli Palace vuonna 1952. Siitä tuli merkittävä osa cocktailkulttuuriamme. (Grönfors ym. 2016, 85 – 86.)

Vähän ennen olympialaisia avattiin myös hotelli Tornin legendaarinen american bar. Vanhemmista baareista ainakin hotelli Kämpin baari oli säilynyt läpi koko kieltolain ja vuonna 1952 se otettiin uudelleen alkuperäiseen käyttöönsä. (Aho ym. 2013, 12.)

Tieto Suomen vuoden 1952 olympialaisten isännyydestä sai ravintoloitsijat ja muut sidosryhmät ponnistelemaan majoitus- ja ravitsemisalun kohentamiseksi. Henkilökunnan ja ravintoloitsijoiden tasoa pyrittiin nostamaan. Pulavuosina rapistumaan päässeitä ravintolarakennuksia korjattiin ja jopa uusia alettiin rakentaa. Ravintolat ja hotellit kohentautuivat vauhdilla olympialaisia varten, joiden ansioista alan yrittäjät kuvittelivat saavuttavansa jättivoittoja. Itse olympialaisista tuli valtava kaupallinen pettymys. Ulkomaalaisten kisavieraiden määrä jäi odotettua pienemmäksi ja he viipyivät Suomessa odotettua huomattavasti lyhyemmän ajan. Lisäksi he käyttivät kuviteltua vähemmän rahaa. Sota- ja säännöstelyvuosien voidaan katsoa päättyneen olympialaisiin, joiden jälkeen Suomi palasi normaalioloihin. Ravintolat eivät kuitenkaan palanneet sotaa edeltäneeseen tilanteeseen. Alkoholiliik-

ke oli saanut sotavuosina täydellisen vallan ja kykeni ohjailemaan niin ravintoloiden juoma- kuin ruokatarjoiluakin. Ravintoloitsijoiden ja ravintoloiden henkilökunnan jo ennestäänkin huono maine oli huonontunut sotavuosina. Lisäksi ravintoloiden hintataso oli eurooppalaisittainkin noussut korkeaksi. Ravintoloiden määrä oli alhaisempi kuin aikaisemmin, mutta ravintolasäännöstely oli huipussaan. (Sillanpää 2002, 88 – 89.)

2.3 Naiset ravintola-alalla ja baarissa

Ensimmäinen tunnettu hotellinomistaja ja ravintoloitsija oli Eva Falck (1764 – 1810), joka piti Turussa ravintolaa Brinkkalan talossa. Nykyään sieltä julistetaan joulurauha. Brinkkalasta matkustavaiset saivat vuokrata siistejä ja lämmitettyjä huoneita. Ravintolan puolella oli tarjolla ruokaa sekä erilliset tupakoiville ja tupakoimattomille tarkoitettut tilat. Tarjolla oli myös teetä, täyden palvelun tilausallaisia, tanssiaisia ja assemblée tilaisuuksia. Hän järjesti myös piknikkejä ja rekiajeluita. (Kortelainen 2007, 29.)

Ravintola-alan uranuurtaja oli aikoinaan Catharina "Cajsa" Wahllund. Hän saapui Turkuun vuoden 1812 tienoilla ja ryhtyi pitämään pientä ravintolaa. Cajsan taidot huomioitiin ja pian hänelle uskottiin Turun Seurahuoneen hoitaminen. Senaatin muuttaessa Helsinkiin 1819 seurasi mamselli Wahllund mukana ja avasi saman tien ravintolan ja majapaikan Sofiankadulle. Pikkuhiljaa Cajsa laajensi liiketoimiaan käyden välillä kiivastakin keskustelua viranomaisten kanssa. 1830-luvun lopulla hän rakensi omilla rahoillaan Ravintola Kaisaniemen. Ylioppilaat ottivat paikan pian omakseen ja saapuivat joukolla vuodesta toiseen viettämään mamsellin syntymäpäivää toukokuun alussa. Cajsa tarjosi siitä kiitokseksi juomat. Näin oli syntynyt ylioppilaiden vappuperinne. Wahllund oli 1800-luvun hienoimpien päivällisten ja juhllaisuuksien järjestäjä. Hän omisti useita ravintoloita ja juhlahuoneistoja, kehitti ravintolakäytänteitä ja raivasi tietä monille naisravintoloitsijoille, jotka ovat myöhemmin omana aikanaan, tyyllillään ja tarmollaan rakentaneet suomalaista ravintolakulttuuria. (Catani 2014, 79, 83.) Kaisa Wahllund ehti johtaa Helsingissä seitsemää eri ravintolaa tai hotellia: Sofiankadun ja Aleksanterinkadun hotelliaan, vanhan tuomiokirkon tieltä 1837 puretun raatihuoneen kaupunginkellaria, Teatteriravintolaa ja vuoden päivät Kaivuhuoneenkin ravintolaa sen alkuvaiheessa, Säästöpankkia ja Kaisaniemen ravintolaa. (Mustonen 1990, 61.; Hirn 2007, 25 - 26)

Rouva Sirkka Ström oli naisbaarimestareista ensimmäinen, joka on mainittu kirjallisesti. Hän työskenteli hotelli Tornin American Baarissa 1950-luvulla. Häntä on kuvailtu henkilöksi, jolla oli kyky saada baarilleen runsaasti uskollisia ystäviä. American baarista kehittyi tapaamispaikka, jonka tytöt, esim. Ethel ja Greta, olivat kuuluisia. (Talvi 1981, 68 ja Sillanpää 2002, 100).

Otan tässä esille myös anoppini Eeva Karvisen julkaisemattoman elämäkerran. Hän on tyypillinen esimerkki maaseudulla syntyneestä naisesta, joka ei päässyt kouluihin, vaikka olisi halunnut. Eeva syntyi vuonna 1927. Elämä oli kovaa maaseudulla ja töitä tehtiin miesten rinnalla. Vasta avioiduttuaan ja muutettuaan kirkonkylälle hänen oma ura saattoi alkaa. Hän aloitti työt apulaisena paikallisen Osuuskaupan baarissa. Kun A-oikeuksin varustettu ravintola avattiin baarin viereen, siirtyi Eeva työskentelemään sinne. Hän koulutti ja kehitti itseään oman työn ohella niin paljon, että eteni lopul-

ta ravintolanjohtajaksi. Lisäksi hänet palkittiin alueen parhaasta tuloksesta 1970-luvulla, mistä hän sai palkinnoksi matkan ulkomaille. (Karvinen 1997.)

Maailmalla naisten tie baarimestariksi on ollut vielä vaikeampaa kuin Suomessa. Esimerkiksi Amerikassa vielä 1800-luvulla naisen paikka ei missään nimessä saanut olla ravintolassa, puhumattakaan baarista. Vuoden 1895 tilastojen mukaan miehiä työskenteli baaritiskin takana 55 660, mutta naisia ainoastaan 147. Kun miehet olivat sotimassa toisessa maailmansodassa, naiset toimivat mm. baarimestareina. Kun miehet palasivat sodasta, naiset saivat antaa paikkansa baaritiskin takaa miehille. Laki Michiganissa vuodelta 1945 kielsi naisen työskentelyn baarissa. Ainoastaan silloin, jos mies piti saluunaa, vaimo ja tytär saivat työskennellä siellä. Michigan luopui laista vuonna 1955, mutta osa osavaltioista piti edelleen samansuuntaiset määräykset ja lait voimassa. Kaliforniassa määrättiin vielä vuonna 1971, etteivät naiset saaneet toimia baarimestareina. Ainoastaan tietyssä topless-baarissa naiset saivat tehdä myös juomasekoituksia baaritiskin takana. Puolivälissä 1970-lukua Holiday Inn-ketju palkkasi naisia työskentelemään baarimestareina. Ketju huomasi, että myynnit nousivat, kun ystävällinen nuori nainen teki juomasekoituksia tiskin takana. Tosin ystävällisyydellä ei välttämättä ollut mitään tekemistä cocktailien teon osaamisen kanssa. Mutta tie oli kuitenkin avattu naisbaarimestareille. (Felten 2009.)

2.4 Olutravintolakokeilu

Alkoholiliike alkoi puhua 1960-luvun alussa oluen ja olutravintoloiden puolesta. Suomalaisten olutravintoloiden taival oli päättynyt vuonna 1934, jolloin ne olutpulan vuoksi menettivät anniskeluoikeutensa, eikä olutravintoloita perustettu uudelleen rauhanajan koittaessa. Alkoholiliike halusi nähdä katukuvassa viihtyisiä, hyvin hoidettuja olutravintoloita, joissa kohtuullisin kustannuksin olisi voinut syödä hyvin. Hotelli- ja ravintolotoimikunnan mietinnössä todettiin, että Suomessa oli olutravintoloiden osalta noin 8 000 tuolipaikan vajaus. Vuonna 1962 Alkoholiliike päätti aloittaa olutravintolakokeilun, jota varten oli perustettu Alkoholiliikkeen tytäryhtiö Kantaravintolat Oy. Tällä kokeilulla pyrittiin selvittämään olutravintoloiden toimintaedellytyksiä Suomessa. Kokeilu päätettiin ulottaa myös maaseudulle, mikä herätti eniten vastustusta. Perustamisnopeus oli odotettua hitaampi raittiusliikkeen kielteisen kannan vuoksi. Vuonna 1964 suunnitellusta 25 ravintolasta oli toiminnassa vain 14, joista kaupungeissa tai kauppaloissa 10 ja maaseudulla 4. Ensimmäisen toimintavuoden aikana kokemukset olutravintoloista olivat yllättävän positiiviset. Ruoan osuus kokonaisymyynnistä oli 23,3 %, joka oli yllätys myös Alkoholiliikkeelle. Näissä ravintoloissa ei ollut ruokailupakkoa. Olutravintolakokeilu päättyi vuonna 1965. Kokeiluun oli osallistunut kaikkiaan 26 ravintolaa, joista 11 omisti Kantaravintolat Oy. Ravintoloita oli ollut kaupunkien lisäksi kahdessa kauppalassa ja kahdeksassa maalaiskunnassa. Viranomaisten mielestä kokeiluravintolat olivat olleet viihtyisiä niin sisustukseltaan kuin palvelultaan. Yhtään ravintolan toiminnasta aiheutuvaa järjestyshäiriötä ei kokeilun aikana todettu. Varsinkin maaseudulla kokeiluravintolat olivat viranomaisten kertomusten mukaan hillinneet alkoholinkäyttötapoja ohjaamalla kulutusta väkevistä mietoihin. Lisäksi salakauppa ja ns. tippojen ja teknisten alkoholivalmisteiden käyttö oli vähentynyt. Liiketaloudellisesti kokeiluravintolat olivat olleet keskimäärin kannattavia. (Sillanpää 2002, 114 – 115.)

Mielenkiintoista olutravintolakokeilussa oli se, että työntekijät olivat pääsääntöisesti naisia. Miesten työ näissä ravintoloissa oli olla ovella vahtimestarina.

2.5 Baarimestarin työkuva

Haavio-Mannila ja Snicker (1980, 100) toteavat kirjassaan Päivätanssit, että baarimestarin työkuva poikkeaa melkoisesti tarjoilijan työkuvasta. Baarimestari käsittelee melkein pä yksinomaan juomia. Annokset hän valmistaa itse ja ojentaa ne asiakkaille tiskinsä takaa. Toisin kuin tarjoilijan, baarimestarin työkuvaan kuuluu seurustelu asiakkaiden kanssa. Jo baarien fyysiset ominaisuudet vaikuttavat tämän suuntaisesti; ne asettavat baaritiskin ääreen jääneet puheasemiin baaritiskin takana työskentelevien kanssa. Samansuuntaisesti näyttää vaikuttavan myös asiakkaiden käyttäytyminen. Henkilöt, joilla on seuraa toisistaan, näyttävät hakeutuvan baareissa pöytiin. Ne, joilla ei ole seuraa baariin tullessaan, ovat taipuvaisia istuutumaan baaritiskin ääreen.

Baarimestari on mielipidevaikuttaja. Häneltä vaaditaan ammattitaitoa, tuotetietoutta, rehellisyyttä, tiimihenkeä, tietynlaista nöyrää ammattiympäystä ja nopeutta. Persoonalliset baarimestarit ovat niitä, joita asiakkaat tulevat katsomaan kerta toisensa jälkeen. Työ vaatii paljon sekä henkisesti että fyysisesti. Baarimestarin pitää pystyä tuomaan itsestään parhaat puolet esiin työvuorossa ollessaan. Baarimestarilla tulee olla hyvä yleissivistys, että hän pystyy keskustelemaan asiakkaan kanssa aiheesta kuin aiheesta. Samoin kuuntelemisen taito on olennainen osa työtä. Kielitaito on itsensä selvyys nykypäivänä. (Aho, Autti ja Siitonen 2009, 12 – 17.)

Olen itse toiminut baarimestarina vuodesta 1994 lähtien. Oman näkemykseni mukaan baarimestari ei ole pelkästään juomien rakentaja ja sekoittaja, vaan hänellä pitää olla erinomaisen hyvät sosiaaliset taidot. Riippuen toimipaikasta, kielitaidon pitää olla vahva. Hän on asiakkaille kuuntelija, keskustelija, sielunhoitaja, pappi, avioliittoneuvoja ja tunnelman ylläpitäjä. Nopeus, tarkkuus ja hyvä muisti auttavat tekemään parempaa tulosta. Hyvä yleissivistys ja jatkuva itsensä kehittäminen sekä juomien tuntemuksessa, että uutisten seuraamisessa auttaa huomattavasti työssä. Työvuorot ovat yleensä silloin, kun muut ovat juhlimassa, joten vuorotyöhön ja epäsäännöllisiin työvuoroihin pitää tottua. Samoin työnkuvaan kuuluu se, että asiakkailta voi kuulla ihan mitä tahansa. Milloin olet maailman ihanin ihminen ja seuraava asiakas on valmis antamamaan sinulle potkut, koska et ole koskaan kuullutkaan hänen lempijuomasekoituksestaan tai et ainakaan tunnista sitä sillä nimellä, jolla asiakas yrittää sitä tilata. Naispuolisena baarimestarina olit usein illan viimeinen toivo epätoivoisille miehille. Jos kukaan muu ei lähde mukaan, ainakin baarimestari lähtee. Monista kirjoista, joita työtä varten luin, tuli vastaan sama ongelma vastakkaisella sukupuolella. Päihtyneessä tilassa olevat naiset yrittivät saada ensin miespuolisen baarimestarin mukaansa ja jos se ei onnistunut, viimein oljenkorsi oli vahtimestari ovella.

Baarimestareita on koulutettu ravintola-alan oppilaitoksissa vuodesta 1973 lähtien. Ensimmäisenä opetusta tarjosi Perho. Nykyään baarimestarin erikoisammattitutkintoa tarjoaa useampi oppilaitos. Suurimmat opiskelijamäärät tässä koulutuksessa ovat Omnian aikuisopistolla ja Lapin ammattiopistolla. Perho tarjoaa edelleen baarimestarin koulutusta, mutta ainoastaan oppisopimuskoulutuksena.

Koulutuksen tulevaisuus ei näytä hyvältä, sillä tarjoilijan ammattitutkinto ja baarimestarin erikoisammattitutkinto tullaan yhdistämään vuonna 2018. Baarimestari on alansa erityisosaaja. Moni työnantaja haluaa palkkalistoilleen alan moniosaajia, eikä koe tarvitsevansa pelkästään baarimestaria.

2.5.1 Baarimestarien järjestöt, I.B.A. ja F.B.S.K.

International Bartenders Association eli IBA on Iso-Britanniassa vuonna 1951 perustettu baarimestarijärjestöjen kansainvälinen kattojärjestö. Se perustettiin luomaan ja ylläpitämään kansainvälisiä suhteita, tekemään työtä drinkkireseptien yhtenäistämiseksi, järjestämään kilpailuja, kouluttamaan jäsenistöään ja parantamaan asiakaspalvelua. Alun perin järjestöön kuului seitsemän eurooppalaista perustajamaata. Nykyään jäsenistöön kuuluu yli 50 maata ympäri maailmaa. (Aho ym. 2009, 37.)



KUVA 1. International Bartenders Association logo (IBA)

Finlands Bartenders och Supporters Klubb, Suomen Baarimestareiden ja Kannattajien Kerho, eli F.B.S.K. perustettiin vuonna 1954 hotelli Kämpissä. Samana vuonna pidettiin Hollannissa IBA:n kokous, jossa FBSK:n jäsenanomus hyväksyttiin. Yhdistyksen tavoitteena oli:

- kohottaa ja ylläpitää baarimestareiden ammattitaitoa
- kehittää jäsentensä työskentelyolosuhteita
- lisätä kansainvälisesti hyväksytyjen baarityöskentelytapojen, -tarvikkeiden sekä baaritekniikan tuntemusta jäsenten ja asiakkaiden keskuudessa
- edistää hyvien suhteiden rakentamista alalla
- ylläpitää yhteyttä alan kansainvälisiin järjestöihin
- lisätä ammattikunnan arvostusta ja alan kiinnostavuutta
- edustaa jäsenistöään näitä koskeissa yhteisissä asioissa.

Yhdistys on puoluepoliittisesti sitoutumaton. Yhdistyksen jäsenet ovat aktiivijäseniä, oppilasjäseniä, yhteistoimintajäseniä sekä kannattaja- ja kunniajäseniä. Yhdistyksen aktiivijäseneksi pääsee yhdistyksen vuosikokouksessa, jos henkilö on läpäissyt aktiivijäsentestin ja on ollut alalla vähintään kaksi vuotta. Oppilasjäseneksi pääsee baarialalla vähintään kaksi vuotta työskennellyt henkilö, jota suosittelee kirjallisesti kaksi aktiivi-, yhteistoiminta- tai kannattajajäsentä. Yhteistoimintajäseneksi vuosikokous voi hyväksyä aiemmin aktiivijäsenenä yhdistyksessä toimineen, joka on siirtynyt baarialalta muihin tehtäviin. Kannattajajäsen on puolestaan henkilö, yritys tai oikeustoimikelpoinen järjestö, joka toimii baarialaan liittyvällä alalla tai joka muusta erityisestä syystä vuosikokouksen päätöksellä johtokunnan esityksestä hyväksytään kannattajajäseneksi. Yhdistyksen kunniajäseneksi voi vuosikokous kutsua johtokunnan esityksestä henkilön, joka on erikoisesti ansioitunut toiminnassa yhdistyk-

sen tai alan hyväksi. (Pöllänen, Kokkonen, Kivinen, Ihanainen, Jylhä, Karhu, Haverinen ja Pohjola 1988, 9 – 11.)

Olen itse liittynyt FBSK:n oppilasjäseneksi vuonna 1994 ja aktiivijäsentestin suoritin sitä seuraavana vuonna. Testiin kuului kirjallinen osuus, työkoe ja suullinen haastattelu, jossa testattiin sekä englannin että ruotsin kielen taitoa. En ole elämässäni jännittänyt niin paljon baaritiskin takana, kuin silloin testissä tehdessäni kolme erilaista juomasekoitusta vapisevin käsin. Kolme tuomaria seurasi silmäkovana suoritustani ja samalla pisteytti sekoitukseni. Kirjallisessa osuudessa oli useita kysymyksiä, joihin piti vastata. Suullisessa osuudessa kyseltiin kaikkea maan ja taivaan väliltä, mm. ruotsiksi piti kertoa silloisesta kotikaupungistani. Pääsin testistä läpi.



KUVA 2. Suomen Baarimestareiden ja Kannattajien Kerhon logo (FBSK)

Nykyään testiin kuuluu edelleen kirjallinen osio, mutta se on muuttunut enemmän yleisen tuotetuntemuksen ja eri maahantuojien tuotteiden tuntemukseksi. Laskutoimituksia on enää muutama, jossa mitataan sitä, osaako testiin tulija laskea esimerkiksi juomasekoitukselle katteen. Työkoe on myös olemassa, mutta sen aikana testataan samalla juomasekoitusten suosittelua asiakkaalle, joko suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi. Siitä on tullut enemmän asiakaspainoitteinen testaamistapa. Sekä ennen että nykyään testin parhaat lähtevät edustamaan Suomea erilaisiin juomasekoituskilpailuihin. Testin paras pääsee pari viikoksi John White nimeä kantavalle kurssille, jossa ovat parhaat baarimestarit ympäri maailmaa. John White Course on osa IBA:n järjestämään koulutusta. Kahtena viimeisenä vuonna peräkkäin on kurssi järjestetty Tallinnassa. Kurssin sisältöön kuuluu myös osuus Suomessa eri vierailujen muodossa. Esimerkiksi Rajamäen tehdas ja Kyrö Distillery Company ovat kuuluneet ohjelmaan. Jos koulutus sattuu syksyille, silloin kurssin osallistujat ovat kilpailleet juomasekoitusten teossa FBSK:n syyskokouksen yhteydessä Sinebrychoffilla Keravalla.

Suoritin itse IBA:n ensimmäisen tason kirjallisen kokeen vuonna 1995. Yöpöydän laatikosta löytyy IBA:n jäsenkortti, jota ei niin kovin monella ole Suomessa. Toisen tason testiä ei tietääkseni ole Suomessa järjestetty pitkään aikaan. Kolmas taso oli silloin John White Course, johon ei pääse kuin FBSK:n aktiivijäsentestin paras.

Perinteisesti FBSK:n jäsenyys on antanut mahdollisuuden osallistua SM-kisoihin ja tavoitella mahdollisuutta edustaa Suomea MM-kisoissa. Vuonna 2016 FBSK:n sääntöjä muutettiin niin, että vasta MM-kisoihin osallistuminen vaatii jäsenyyttä. Suomalainen on voittanut maailmanmestaruuden neljä ker-

taa: Jarl Ahvenainen vuonna 1956, Matti Harju vuonna 1987, Greta Grönholm vuonna 2013 ja Markus Sillanpää vuonna 2016. Suomen vaikutusvaltaisimmat baarimestarit ovat olleet 2000-luvulle asti FBSK:n jäseniä. Viimeisen kymmenen vuoden aikana tilanne on muuttunut. (Grönfors ym. 2016, 86.)

Olen mukana erilaisissa sähköpostiketjuissa ja Facebook-ryhmissä, joissa olemme käyneet läpi sitä, miten saada nuoret baarimestarit innostumaan FBSK:n toiminnasta. Osa järjestöön kuulumattomista on sitä mieltä, että esim. aktiivijäsentestiä pitäisi muuttaa vielä lisää ja järjestöstä pitäisi tehdä helpommin lähestyttävä. Nyt on jo otettu käytäntöön BarTalks, jossa eri kaupungeissa baarimestarit ja maahantuojaat pitävät erilaisia koulutuksia, jotka ovat suunnattu kaikille ravintola-alan työntekijöille.

FBSK:n toiminnan tarkoitus on nykypäivänä tukea alan ammattikoulutusta, järjestää kursseja, näyttelyitä, neuvottelu-, kokous-, esitelmä- ja luentotilaisuuksia sekä opintomatkoja jäsenilleen. Samalla FBSK harjoittaa yhteistoimintaa alan muiden ja läheisten järjestöjen kanssa sekä muilla samanlaisilla tavoilla. FBSK julkaisee omaa äänenkannattaja lehteä, Shakeria. Alaosastojen kattojärjestönä se tekee esityksiä ja antaa tarvittaessa lausuntoja yhdistystä, sen jäsenkuntaa sekä alaa koskevissa asioissa. (FBSK, 2016.)

2.5.2 S.N.B. eli Suomen Naisbaarimestarit

S.N.B. eli Suomen Naisbaarimestarit ry perustettiin 9.3.1967. Aikaisemmin naisbaarimestarit olivat toimineet Yleis- ja Erityisalojen Ammattiliitto ry:ssä Baarimestarien ammattiyhdistyksenä. Siitä he erosivat vuonna 1966. Suomen Baarimestarien ja Kannattajien Kerhoon naisbaarimestarit eivät voineet vielä tuolloin liittyä, koska kansainvälisten sääntöjen mukaan naiset eivät voineet osallistua sen toimintaan. Naisbaarimestarit tunsivat tarvetta keskinäiseen kanssakäymiseen, ammattitaidon kehittämiseen, kielitaidon ylläpitämiseen sekä kilpailutoimintaan. Yhdistyksen jäseneksi pääsi aktiivikkeen suorittanut, kaksi vuotta alalla työskennellyt naisbaarimestari. Vuosittain pidettiin kaksi sääntömääräistä kokousta, joiden jälkeen jäsenet ja kannattajajärjestöt ovat viettäneet yhteisen seurustelu- ja keskustelutilaisuuden. Jäsenistö teki useita tutustumiskäyntejä alan tuotantolaitoksiin kotimaassa. Ulkomaille tehtiin opinto- ja virkistysmatkoja FBSK:n jäsenien kanssa. Jossakin vaiheessa SNB teki matkansa ilman FBSK:n jäseniä. Jäsenistölle pidettiin myös opintopäiviä. Teemoina olivat olleet ajankohtaiset ammattiasiat anniskeluasioista juomasekoitusten valmistamiseen. Suomen Naisbaarimestarit ry:n aloitteesta aloitettiin Ravintolakoulu Perhossa baarimestarien kouluttaminen vuonna 1973. (Pöllänen ym. 1988, 17 – 20.)



KUVA 3. Suomen Naisbaarimestareiden logo (Hotelli- ja ravintolamuseon arkisto)



KUVA 4. Kalastajatorpan/Red Roomin naisbaarimestareita vuodelta 1955. Kuvan jakut oli teetetty ateljeessa. Jokaisella oli erivärinen jakku ja värin baarimestarit saivat valita. Vasemmalta Mirjam Spaak, Ritva Käyhkö ja tuntematon naishenkilö. (Hotelli- ja ravintolamuseon arkisto, HRM 4342:6)

Vuorollaan puheenjohtajina toimineita naisbaarimestareita ovat olleet:

- Anne Ahopelto 1967 – 1970
- Mirjam Spaak 1971 – 1974
- Aira Haanpää 1974 – 1976
- Eija Tiainen 1976 – 1979 ja 1982 – 1983
- Maija Halminen 1980 – 1981
- Aulikki Kivinen 1984 – 1987
- Tuija Ihanainen 1988 – 1990

(Shaker 2/2004, no 113.)

Suomen Naisbaarimestarit ry:n toimintakertomuksesta 17 ensimmäisen vuoden ajalta löytyi mm. tietoja siitä, miten ammattitaitoa kehitettiin. Se hankittiin jäljittelemällä ns. ”oppiäidin” tai baarimestarin työtapoja ja taitoja vuosikaupalla. Ammattisalaisuudet piti ”onkia” itse selville. Niitä ei kaikille paljastettu. SNB ry:n toiminnan tarkoituksena oli jäsenistön aktivoiminen, kannustaminen sekä taloudellinen tukeminen ammattitaidon edelleen kehittämiseksi. Koulutustoimintaan kuuluivat opintopäivät. Kannattajajäsenet olivat järjestäneet useita merkkikilpailuja, joihin SNB:n jäsenet olivat osallistuneet. Näissä he olivat onnistuneet antamaan FBSK:n miesjäsenille kovan vastuksen. Jäsenistön hankkimisen apukeinoina olivat henkilökohtaiset käynnit ravintoloissa ja kirjeet kaikkiin mahdollisiin ravintoloihin sekä hotelli-ravintoloihin. Apuna olivat myös alkoholiagentuurit, jotka kiertäessään pitkin Suomea kertoivat yhdistyksestä ja sen toiminnasta sekä toimintaperiaatteista.

Koulutustoiminta kehittyi varsin nopeasti kaksipäiväisiksi opintopäiviksi. Näille päville kaikki jäsenet olivat tervetulleita ja luonnollisesti yhdistyksen kustannuksella. Opintopäivien antia oli se, että vuonna 1973 saatiin hotelli- ja ravintolakouluihin SNB:n pyynnöstä baarimestarilinjän kurssimuotoinen koulutus.



KUVA 5. Naisbaarimestarit kilpailemassa (Hotelli- ja ravintolamuseon arkisto)

Muina kehittämismuotoina toimintakertomuksesta kävi ilmi mm. kielikurssit, joita yhdistys oli tukenut. Kotimaahan ja ulkomaille oli tehty opintomatkoja. Kontakteja oli luotu ruotsalaisiin kollegoihin. Vierailuja oli tehty Ruotsiin Skänkmadammerna yhdistyksen luo ja heidän edustajiaan oli ollut Suomessa vierailulla. Aktiivijäsentestin yhdistys otti käyttöön vuonna 1978. Hakijoille oli lähetetty opetusmoniste, josta ilmeni keskeisimmät opiskelutavoitteet testiä varten. Lisäksi korostettiin, ettei baarimestarin tule hallita pelkästään juomasekoitusten tekoa ja tekniikkaa, vaan lisäksi anniskeluravintolan baariosaston toiminnan johtamista ja valvontaa, baariosaston myyntiin liittyvien myyntivälineiden suunnittelua, asiakaspalvelua ja sen ohjaamista. (Haanpää 1984.)

Nykyinen FinnBar, joka järjestetään kerran vuodessa, on saanut alkunsa SNB:n opintopäivistä.

2.5.3 Tunnettuja naisbaarimestareita ennen ja nyt

Shaker-lehden haastattelussa (2/2004) SNB:n puheenjohtaja (vuosina 1971 – 1974) Mirjam Spaak kertoi mm. ensimmäisistä SNB:n opinto- ja neuvottelupäivistä, jotka pidettiin Alkon koulutuskeskuksessa Vuosaareessa tammikuussa 1973. Hänen puheenjohtajakaudella tehtiin myös pienimuotoinen ”tiedote” ammattiin liittyvistä asioista. Mirjam Spaak teki pitkän uran Kalastajatorpalla. Hän aloitti siellä vuonna 1955 ja työskenteli yhtäjaksoisesti noin 20 vuotta. Mirjam sai mm. stipendin Kalastajatorpalla Englantiin talveksi 1957 – 1958 päästäkseen opiskelemaan kieltä enemmän. Haastattelussa hän muisteli, miten aikoinaan voimassa ollut laki määräsi, montako nisseä piti olla verrattuna ravintolan asiakaspaikkalukuun. Samoin jokainen cocktail piti valmistaa kotimaisista tuotteista ja esim. jokainen kirsikka, jota käytettiin koristeena, bongattiin kassaan erikseen. Mirjam Spaak toi nykyään kaikkien tuntemaan Irish Coffee-juomasekoituksen Kalastajatorpalle 1955 tai 1956. Vuonna 1975 hän siirtyi Alkoon myyjäksi.

Aira Haanpää, puheenjohtaja SNB:ssä vuosina 1974 -76, aloitti uransa vuonna 1951 Lappeenrannan Kalevassa. Haanpää aloitti tarjoilijaopinnot Helsingissä Perhossa 1955. Harjoittelun hän teki Kalastajatorpalla, jonne jäi töihin koulun jälkeen. Sieltä tie vei ravintola Lidoon. Helsingin pisin baaritiski herätti halun tulla baarimestariksi. Kuitenkin ensin piti nähdä maailmaa. Hän siirtyi laivalle töihin. Mat-

kan määränpäänä oli New York, jonne seilattiin Finn Sailorilla Helsingistä Hampurin kautta. Helsinkiin avattiin hotelli Marski ja siellä olevaan baarimestarin virkaan valittiin Aira. Kiinnostus matkustamista kohtaan sai hänet lähtemään Australiaan vuonna 1968. Baarimestarin paikka löytyi sieltä hotelli Menzsisistä. Kahden vuoden rupeaman jälkeen matkarahat kotiin oli tienattu ja nyt hän siirtyi töihin matkustajalavalle, joka kulki Helsingin ja Travemünden väliä. Työtä tehtiin kuuden viikon jaksoissa, kuusi viikkoa merellä ja kuusi viikkoa maissa. Jossakin vaiheessa työnantaja muuttui Silja Lineksi ja reitti välille Turku – Tukholma. Ruotsin vesillä Aira seilasi vuoteen 1973 saakka. Hotelli Tornin baarimestarina Aira viihtyi eläkkeelle siirtymiseen saakka, joka koitti vuonna 1991. Ajatus alan vaihdosta ei käynyt koskaan Airan mielessä. (Haanpää 1984.)

Aulikki Kivinen (nykyään Anttila) oli puheenjohtajana vuosina 1984 – 1987. Aulikki ehti tehdä muita töitä ennen kuin päätyi hotelli Marskiin baarimestariharjoittelijaksi 22-vuotiaana. Urallaan hän eteni pääbaarimestariksi ja lopulta ravintolapäälliköksi. Aulikki kävi baarimestarikurssin Perhossa 1973 – 1974. Se oli kaksiosainen. Ensimmäinen kurssi oli Perhossa, jossa opetettiin juomatavaraoppia, drinkkien tekoa ja tarjoiluoppia. Toinen kurssi oli Haaga Instituutissa, jossa Hannu Karhu opetti juomien tekoa niillä raaka-aineilla, mitä oli olemassa. Alko piti tarkkaa lukua siitä, että juomat tehtiin juuri oikeilla ainesuhteilla. Aulikki pyydettiin vähän sen jälkeen kiertämään Alkon Matti Haverisen kanssa pitkin Suomea kouluttamassa. Aulikki opetti Perhossa baarimestareita vuosina 1977–88. Joka kevät ja syksy alkoivat uudet kurssit. Vuonna 1976 hän oli kirjoittamassa baarialan ensimmäistä op-pikirjaa. (Anttila 2016-07-27.)

Tässä yhteydessä pitää mainita Saini Penttilä, jonka juomasekoitus Lumikenttien kutsu voitti SNB:n 10-vuotis juomasekoituskilpailun after dinner- sarjan vuonna 1977. Juomasekoitus levisi läpi koko Suomen ja sitä tilataan edelleen aika ajoin baareissa. Tämä on yksi harvoista naisbaarimestarin tuona aikana kehittämistä juomasekoituksista, joka tunnetaan edelleen.

Greta Grönholm päätyi alalle oikeastaan suvun perinteitä kunnioittaen. Hänen isovanhempansa ovat perustaneet Loimaan Seurahuoneen vuonna 1949 ja paikkaa on johdettu suvun voimin siitä alkaen. Greta tekee myös konsultointi ja koulutustöitä. Tällä hetkellä hän on opettamassa oman työn ohella Turussa baarimestarin erikoisammattitutkintolaisia. Greta on ollut aktiivisesti mukana FBSK:n kilpailutoiminnassa ja vuonna 2013 hän voitti maailmanmestaruuden cocktailien teossa. Greta on FBSK:n varapuheenjohtaja.

Karoliina Pekkala tuli alalle puolivahingossa aloittaessaan blokkarina. Ala vei mennessään ja ennen siirtymistään St. Pauls Apotheekiin Tanskaan hän toimi pääbaarimestarina Helsingissä Lady Moonissa. Karoliina oli FBSK:n aktiivijäsentestin paras vuonna 2015, jonka jälkeen hän pääsi John Whyte Cour-selle. Siellä hän oli kurssin paras ja saatujen kontaktien perusteella hän päätyi työskentelemään Tanskaan. Karoliina osallistuu aktiivisesti kilpailutoimintaan edelleen edustaen Suomea, vaikka Tanskassa asuukin.

Noora Nyrhilä toimi Karoliinan jälkeen Lady Moonin pääbaarimestarina, ennen kuin siirtyi juuri avattuun Tislaamo – Distillery Bariin töihin. Noora ei ole ehtinyt olla vielä pitkään mukana FBSK:n toi-

minnassa ja on tällä hetkellä oppilasjäsen. Noora voitti tänä vuonna SM-hopeaa cocktailien teossa. Hän on tällä hetkellä juuri se naisbaarimestari, josta tullaan kuulemaan lähitulevaisuudessa vielä enemmän.

3 NAISEN ASEMA JA TYÖN MUUTOS

Voidaksemme ymmärtää naisen asemaa työelämässä yleensä, joudumme menemään Suomen historiassa aina 1600-luvulle saakka. Silloin torpasta lähdettiin piiksi ansaitsemaan omaa rahaa. Töistä ansaittu oma raha toi taloudellista turvaa, eikä tarvinnut suostua ensimmäiseen kosintaan. Siihen aikaan naisen ainoa turva saattoi olla avioliitto tai suku, joka pystyi pitämään naisesta huolta, jos ei jossakin vaiheessa päätynyt naimisiin. Tuohon aikaan naiset menivät naimisiin suhteellisen varttuneella iällä, noin 30-vuotiaana. Usein sulhanen oli morsiantaan nuorempi. Tosin säätyläispiireissä morsian saattoi olla sulhastaan huomattavasti nuorempi, eikä naisen näissä piireissä odotettu osallistuvan työntekoon siten kuin tilattomien parissa. Naiset tekivät kotona töitä miehen rinnalla, mutta perheen pää oli virallisesti kaikissa asia- ja kirkonkirjoissa mies. Nainen ei voinut periä sukutilaa miehen kuoltua, vaan tila siirtyi vanhimmalle pojalle tai jollekin muulle läheiselle suvun miehelle. (Miettinen 2015, 72 – 73.)

1600-luvulla kartanoissa ja suurtiloissa tarvittiin yhä enemmän erikoistuneita, kokeneita naispalkollisia. Tällaisia ammattilaisia olivat mm. sisäpiiat, leipojat ja keittäjät. Palkka oli myös suurempi, jos palvelusväellä oli jotain erityistaitoja. Emäntäpiikoja mainitaan olleen Hämeen kartanoissa jo vuoden 1634 henkikirjoissa. (Miettinen 2015, 133 – 134.)

Miettinen (2015, 143 - 144) kertoo myös teoksessaan Valpuri Kuhmalaisesta, joka piti laitonta kievaria 1680-luvulla Hauhon Hyömäessä. Paikkakunnalla moni muukin harjoitti laitonta viinanmyyntiä, mutta yksinäisen naisen maineelle se oli riski. Erikseen oli olemassa virallinen kestikievarin pitäjä, mutta hän ei saanut muiden myyntiä kuriin. Valpurin kerrottiin pitäneen mökissään jonkinlaista epävirallista tavernaa tai kievaria. Hän oli ammattia harjoittava itselliseläjä omassa mökissään, eikä tällaista tilannetta keskiaikaiset maanlait tunteneet. Valpurilla ei ollut bisnekselleen lain suojaa kuten miespuolisilla kestikievarinpitäjillä. Tarina ei kerro, kuinka Valpurille lopulta kävi viinanmyyjänä.

Suurvaltakaudella naiset harjoittivat erilaisia ammatteja, mutta aina pimeästi. Suurissa kaupungeissa oluenmyynti oli 1600-luvulla naisten hallussa. Hauhon kirkonkylässä mainitaan vuonna 1634 itsellisenä Anna Brukar (bryggare = oluenpanija), joka henkikirjoissa kantoi vakiintunutta liikanimeä. Vastaavasti Englannissa oluen paneminen ja sen myynti kuuluivat jo keskiajalla naisille, vaikka ala myöhemmin keskittyikin miesten johtamille virallisille olutpanimoille. Olutta myyneet ja valmistaneet naiset olivat Englannissa usein nimenomaan leskiä ja naimattomia naisia aivan kuten Hämeen maaseudullakin. Jos viinaa tai olutta möi laillisesti, se ei tehnyt naista ”huonoksi”, vaan se oli kunniallinen ammatti, jolla oli virallinen suoja. (Miettinen 2015, 145.)

Naisen nousu tasa-arvoiseksi ihmiseksi miehen rinnalle alkoi äitiyden kautta. Suomalaisessa yhteiskunnassa tämä kehitys näkyi 1800-luvun puolivälissä. Tyttöjä alettiin kouluttaa, jotta heistä kasvaisi parempia äitejä. Myöhemmin mukaan tulivat taloudelliset tekijät, erityisesti naimattomien säätyläisnaisten halu ja välttämättömyys elättää itse itsensä. (Utrio 2006, 10.)

Teollistumisen myötä suomalainen yhteiskunta tarvitsi naistyövoimaa ja siksi lainsäädäntöä alettiin muuttaa siten, että naisten työssäkäynti ja oman rahan hallinta tulivat mahdolliseksi. Vuoden 1864 lainmuutos antoi 25 vuotta täyttäneille naimattomille naisille täysivaltaisuuden, oikeuden elättää itseään ja hoitaa omia asioitaan. Naimisissa olevat naiset jäivät juridisesti miehensä holhouksen alle ja tätä jatkui aina vuoden 1929 lainmuutokseen saakka. Vuoden 1864 lainmuutos oli tärkeä, sillä sen myötä naimattomat yli 15-vuotiaat naiset saivat hallita palkkatulojaan ja yli 25-vuotiaat naimattomat naiset myös omaisuuttaan. Vuoden 1868 laki salli naimattomien 25-vuotiaiden naisten perustaa kauppayrityksiä ja harjoittaa muita elinkeinoja. Vielä 1930-luvulla runsas kolme neljäsosaa naisista työskenteli maatalouden parissa. Sen ohella ammatissa toimivat naiset tekivät pääasiassa henkilökohtaista palvelustyötä tai olivat tehtaassa tai käsityöverstaassa töissä. Kaupungeissa palveluammatit kehittyivät ja naisia työllisti entistä enemmän mm. kaupan työ sekä kahvila- ja ravintolatoiminta. Naisten tulo palveluammatteihin oli 1900-luvun naisten palkkatyön rakenteen ja historian suurin muutos. (Kortelainen 2007, 14., Hentilä 2006, 139 – 141.)

Ravintolaelämä ja prostituutio kuuluivat kiinteästi yhteen 1800-luvulta lähtien. 1950-luvulle saakka naistarjoilijan ja prostituoidun välistä eroa pidettiin vähäisenä. Uudenmaan läänin kuvernööri määräsi 1844 kaikki ravintoloissa työskentelevät naiset säännöllisiin sukupuolitauditarkastuksiin. Bordellitointa alettiin rajoittaa 1880-luvulla, minkä jälkeen ravintoloiden ja prostituution yhteys heikkeni. Ravintoloiden henkilökunnassa ei voinut olla ainakaan kovin avoimesti prostituoituja. Luvanvarainen prostituutio kiellettiin suurlakon seurauksena vuosina 1907–08. Luvanvaraisen prostituution lakattua useat ilotytöt merkittiin virallisesti jonkin ravintolan henkilökuntaan kuuluviksi, jotta nämä olisivat vältäneet irtolaissyytteet. Ravintolahenkilökunnan yhteyttä prostituutioon todistavat myös sukupuolitautilistat, joiden mukaan ravintolaliikkeissä työskennelleillä naisilla oli keskimääräistä enemmän veneerisejä tauteja. (Sillanpää 2002, 39 – 40.)

Nuoria kehoitettiin 1920-luvulla yleensä maataloustyöhön ja tyttöjä erityisesti kotitaloustyöhön. Kotiapulaisen ammattia pidettiin erittäin kunniallisena ja sopivana, koska tyttöjen uraan liittyi aina tilapäisyys heidän mahdollisen avioliiton ja perheen perustamisen vuoksi. Kotitalousammattien joukossa mainitaan kotiapulaiset, yksinpalvelijat, emännöitsijät, tarjoilijat sekä pesijät ja silittäjät. Kutsumusammattina pidettiin sairaanhoitajan työtä. Sairaanhoitajalta edellytettiin mm. viehättävää ulkomuotoa. Sairaanhoitajan ohella ulkonäöllä oli merkitystä tarjoilijan työssä oleville. Heille oli suureksi eduksi sopusuhtainen ja miellyttävä ulkonäkö. Tällaiset ulkomuotoon kohdistuvat kriteerit johtuivat ilmeisesti siitä, että sekä sairaanhoitajilla että tarjoilijoilla katsottiin olevan hyvin välitön ja läheinen kosketus asiakkaaseen. (Kaarninen 1995, 91 - 92.)

Pätevän henkilökunnan löytyminen muodostui erittäin ongelmalliseksi 1930-luvulla, sillä ulkomailta ei enää tullut ammattitaitoista väkeä Suomeen. Ravintola-alan ammatit olivat erittäin aliarvostettuja Suomessa ja kieltoain aikana arvostus oli laskenut lisää. ”Hyvien perheiden” lasten ei ollut soveliasta edes miettiä hakeutumista ravintola-alalle. Samalla monet miehet kartoivat erityisesti ravintola-alaa, jolla työskentelevät miehet leimautuivat usein homoseksuaaleiksi. On vaikeaa arvioida, miksi juuri ravintolan salipuolella työskenteleviä miehiä pidettiin homoseksuaaleina. Yhtenä syynä saattoi olla se, että tarjoilijoiden oli pidettävä hyvää huolta ulkonäöstään. (Sillanpää 2002, 72.)

Ravintolahenkilökunta suomalaistui ja naisistui itsenäisyyden alusta alkaen. Vuonna 1938 suoritetun tutkimuksen mukaan anniskeluravintoloiden työntekijöistä vain 1/6 oli miehiä. Ravintoloissa työskenteli paljon nuoria, etupäässä 21–29-vuotiaita, joille ravintola oli ensimmäinen työpaikka. Sen he saivat muutettuaan kaupunkiin. Kun he löysivät jotain parempaa, ravintola-ala sai jäädä. Ensimmäisen luokan ravintolassa työskentelevä palvelurahapalkkainen mies saattoi ansaita jopa kymmenen kertaa enemmän kuin kansanravintolassa työskentelevä nainen. (Sillanpää 2002, 72.)

Ravintolahenkilökuntaa pidettiin moraalittomana, koska se jo varhain rikkoi suomalaisen yhteiskunnan tiukkoja normeja. Ravintoloiden henkilökunta teki työtä iltaisin ja öisin sekä nukkui päivisin, mikä oli agraariin elämäntahtiin tottuneiden ihmisten silmissä epäilyttävää. Ravintoloissa työskentelevät naiset rikkoivat varhain naisille asetettuja rajoja tupakoimalla ja juomalla alkoholia. (Sillanpää 1993, 90 – 91.)

Alkoholiliikkeen johtaja (1946 – 1954) Arvo Linturi näki ravintolat synnin ja turmeluksen kotipesinä. Hän perusteli useita rajoituksia prostituution uhalla. Alkoholiliike kantoi huolta erityisesti nuorista naistarjoilijoista, joilla oli halua ”turhaan esiintymiseen ja itsensä korostamiseen”. Kannanotot eivät parantaneet alan mainetta tai nostaneet alan arvostusta. Alkoholiliikkeen näkökulman vaimon paikka on kotona, mistä kertoo Alkoholiliikkeen myymälöissä toteutettu ehdoton aviovaimojen palkkaamis-kielto vuoteen 1942 saakka. (Pohls 2016, 54.)

3.1 Yleiskatsaus Suomen tasa-arvo ja syrjintäsäännöksiin

Suomen Naisyhdistys perustettiin 20.2.1884. Puheenjohtajansa Elisabeth Löfgrenin johdolla rakennettiin ohjelma, jossa vaadittiin, että naiselle oli oltava sama oikeus kuin miehellä saada yleissivistystä ja ammattitaitoja. Naisella oli oltava oikeus suorittaa akateemisia ja muita tutkintoja. Naisen piti saada samasta työstä sama palkka kuin miehen. Edusmiehisuus oli poistettava, jotta naisella oli omistus- ja käyttöoikeus perittyyn ja ansaittuun omaisuuteen. Naisen piti saada valtiollinen äänioikeus samoin perustein kuin miehen. Tavoitteitaan yhdistys vei eteenpäin monipuolisen julkaisu- ja esitelmätoiminnan avulla. (Kauppinen 2009, 12 – 15.)

Suomen Naisyhdistys ja vuonna 1892 perustettu Unioni Naisasialiitto Suomessa käsittelivät julkaisuissaan naisen asemaa Suomen teollisuudessa tuoden esiin miesten ja naisten samanpalkkaisuusvaatimuksen. Palvelijattarien asemasta heräsi keskustelu 1890-luvun alussa. Suomen Naisyhdistys esitti pääsyynä palvelijattarien asemassa ilmeneviin epäkohtiin puutteellisen ammattitaidon ja alhaisen sivistystason. Yhdistyksen aloitteesta perustettiin Helsinkiin kasvatusopillinen talouskoulu palvelijattarien ammattitaidon kohottamiseksi. Palvelijattarien yhdistykset toimivat joillakin paikkakunnilla yhteistyössä naisasialiikkeen kanssa. (Laisi 1987, 133.)

Suomeen tullut yleinen äänioikeus vuonna 1906 koski sekä miehiä että naisia. Naiset saivat myös vaalikelpoisuuden ensimmäisinä Euroopassa. Jo ensimmäisistä eduskuntavaaleista lähtien naisten osuus kansanedustajista oli maailman korkeimpia. (Kuusipalo 1994, 157.)

Tasa-arvolaki hyväksyttiin vuonna 1987. Ensimmäiset naispapat vihittiin seuraavana vuonna. Naisten vapaaehtoinen varusmiespalvelus tuli mahdolliseksi vuonna 1995.

Suomessa yhdenvertaisuuden perussäännös on perustuslain 6 § 1 momentti. Sen mukaan ”Ihmiset ovat yhdenvertaisia lain edessä”. Perustuslain 6 §:n 2 momentissa kielletään syrjintä sukupuolen, iän, alkuperän, kielen, uskonnon, vakaumuksen, mielipiteen, terveydentilan, vammaisuuden tai muun henkilöön liittyvän syyn perusteella. Tämän mukaan syrjintää on ihmisen asettaminen eri asemaan ilman hyväksyttävää perustetta. Perustuslain 6 §:n 4 momentissa sanotaan, että sukupuolten tasa-arvoa edistetään yhteiskunnallisessa toiminnassa ja työelämässä, erityisesti palkkauksesta ja muista palvelussuhteen ehdoista määrittäessä, sen mukaan kuin lailla tarkemmin säädetään. Se on naisten ja miesten tasa-arvon perussäännös. (Ahtela, Bruun, Koskinen, Nummijärvi & Saloheimo 2006, 18.)

3.2 Sukupuoli- ja palkkaerot työmarkkinoilla

1500-luvulla työaika oli piiiolla aamuneljästä iltayhdeksään. Palkkaan kuului tavallisesti rahaa ja vaatetavaraa, joskus viljaa ja muita luonnontuotteita. Ruoka ja asunto eli ylöspito oli osa palkkaa. Piian työpäivä oli pitempi kuin rengin, mutta palkka oli pienempi. Renki sai kolme ja piika kaksi markkaa vuosipalkkaa. Piian palkka oli 1600-luvun lopulla sama kuin pikkurengin ja neljänneksen alempi kuin täysikasvuisen rengin. 1800-luvun loppupuolella renki sai noin 100 markkaa ja piika 50 markkaa vuosipalkkaa. 1900-luvun alussa palkkaero alkoi hiljalleen kaventua. (Utrio 2005, 176.)

Vuonna 1950 nuoren suomalaisen naisen yleisin ammatti oli kotitilalla työskentely. Samaan aikaan kaupungeissa yleisin ammatti nuorilla naisilla oli kotiapulainen. Kymmenen vuotta myöhemmin koko maan vertailussa nuoret naiset olivat mm. kotiapulaisia, myymäläapulaisia ja tarjoilijoita. Naisten palkkatyön monipuolistumisen ja lisääntymisen kehityksessä vahvana piirteenä oli, että työmarkkinat eriytyivät nais- ja miesvaltaisiin aloihin. Naisistuvista aloista tuli matalapalkka-aloja, eivätkä nämä työt enää kiinnostaneet miehiä. Viimeisen sadan vuoden aikana naisten työssäkäynnin kehityksessä on näkynyt eräs hyvin selvä piirre. Mitä enemmän naisia tuli palkkatyöhön, sitä eriytyneempiä töitä eri sukupuolet alkoivat tehdä. Naisten tulo työmarkkinoille miesten alaisuuteen ja miesvaltaisen työmarkkinapolitiikan armoille näkyi palkassa. Suomalainen piirre naisten työssäkäynnin historiassa on myös se, että naisen palkkatyöt ei lopu avioliittoon, vaan se jatkuu läpi koko elämän. Vain harva suomalainen nainen jää avioituttuaan kotirouvaksi. (Hentilä 2006, 153 – 157.)

Maatalouden rengin ja piian ruumiilliseen voimaan perustuva palkkaero toistui teollisuudessa ja palvelualoilla. Voimien mukaan määräytyvät ansiot saattoivat jopa alentua työntekijän vanhetessa. Perhevelvollisuudet määrittivät naisten toimimista työelämässä. Niistä johtui työsuhteiden katkonaisuus, urahakuisuuden puuttuminen ja sitä kautta matala palkka. Naisten työssäkäynti sijoittui varhaisnuoruuden ja avioliiton väliin ja alkoi uudelleen mahdollisen leskeyden aikana. Tytöt joutuivat lähtemään maailmalle rippikoulun jälkeen ja useimmat avioituivat noin 20 vuoden iässä. Välvaiheessa palvelu kaupassa tai ravintolassa oli mieluisampi vaihtoehto kuin ruumiillinen työ tai piikominen yksityistaloudessa. Nainen joutui yleensä eroamaan toimestaan tullessaan raskaaksi tai jo mennessään

naimisiin tai jopa kihlauksen takia. Naimisissa olevien naisten irtisanomista perusteltiin sillä, että oli liian raskasta hoitaa sekä kotia että työelämää. Aviovaimojen saaminen pois työelämästä nähtiin myös keinona torjua työttömyyttä. (Pohls 2016, 57 – 59.)

Palkkaukseen vaikutti kotien työnjaosta nouseva ja sukupuoleen liittyvistä uskomuksista johtuva työmarkkinoiden eriytyminen nais- ja miesammatteihin. Naiset siirtyivät kotitaloudesta samansisältöisille ammattialoille sitä mukaa, kun yhteiskunta kaupungistui ja teollistui. Erilaisia palveluja tarvittiin. Naisten ja miesten alat pysyivät jatkuvasti erillään. Naisille ikään kuin kuului itsestään selvästi matalampi palkka kuin miehille. Sitä eivät kiistäneet edes ammattiliitoissa toimivat naiset. Majoitus- ja ravitsemisalaa leimasi vahvasti henkilökunnan nuoruus ja työsuhteiden tilapäisyys. Suuri osa työtöistä jätti ammatin mentyään naimisiin. Pojista useimmat jäivät alalle, mutta vaihtoivat rohkeasti paikkaa, kun tilanne oli suotuisa. (Pohls 2016, 59.)

Perinteisesti Suomessa naisten työllisyysaste on hieman alhaisempi mitä miehillä. Vuonna 2012 naisten työllisyysaste oli 73 ja miesten 76 prosenttia. Ero on pienempi mitä monissa muissa Euroopan maissa. Työ on myös Suomessa naisilla useammin kokoaikatyötä mitä muualla. Työllistyneiden naisten ja miesten osuudet ovat lähellä toisiaan Suomessa, Ruotsissa ja Baltian maissa. Naiset ovat useammin palkansaajia kuin yrittäjiä verrattuna miehiin. Naiset työllistyvät nuorempina kuin miehet, mutta lähtevät pois työelämästä miehiä nuorempina. Perheen perustaminen ja perhevapaat näkyvät naisten työllisyyslukuissa 30 ikävuoden molemmin puolin. Koulutustaso vaikuttaa työllistymiseen. Eryteisesti perusasteen koulutuksen saaneet naiset työllistyvät hitaammin kuin vastaavantasoisien koulutuksen saaneet miehet ja korkeammin koulutetut naiset ja miehet. Naisilla osa-aikatyön tekeminen on yleisempää mitä miehillä. Yleisin syy osa-aikatyön tekemiseen on opiskelu sekä miehillä että naisilla. Lisäksi muita tavallisia syitä ovat lasten tai omaisen hoitaminen sekä terveydelliset syyt. Näistä kaksi ensimmäistä syytä olivat pääsääntöisesti naisilla. Naiset ovat miehiä useammin määräaikaisessa työssä. (Nieminen 2013, 41 – 46.)

Palkkaeroa tarkasteltaessa nuorissa ikäryhmissä naisten ja miesten ansioiden ero on pieni. Sukupuolten välinen palkkaero kasvaa vanhemmissa ikäryhmissä. Sukupuolten välinen palkkaero on 15 vuoden aikana kaventunut erityisesti vanhimmassa ikäryhmässä. Alle 30-ikävuoteen saakka palkkaero on hyvin pieni, mutta neljänkymmenen ikävuoden jälkeen se on jo selvästi keskimääräistä suurempi. Syy ansioiden eron kasvuun on epäselvä. Naisten tuntipalkan suhde miesten tuntipalkkaan on palkkarakenneaineistossa kaikilla palkansaajilla keskimäärin 81,9 prosenttia. Osittain syynä voi olla se, että alle 30-vuotiaista moni on tilanteessa, jossa työskennellään tehtävissä, jotka eivät vastaa lopullista koulutustasoa. Naisten ja miesten palkkauksen eroja on selitetty naisten ja miesten sijoittumisella eri aloille. Kärjistetysti sanoen naiset valitsevat useammin matalapalkkaisen alan (esim. palvelu- tai hoiva-ala) ja miehet teknisen alan. (Idman 2013, 145 – 151)

Koulutusta on pidetty perinteisesti keskeisenä palkkaan vaikuttavana tekijänä. Myös sukupuolen mukaisia palkkaeroja on pyritty perustelemaan naisten ja miesten eritasoisella koulutuksella. Suomessa tämä selitys ei selvästikään toimi. Naisten keskiansioiden alhaisuus miesten keskiansioihin nähden näkyy kaikilla koulutustasoilla. Yleensä on todettu naisten ja miesten suhteellisen palkkaeron olevan

sitä suurempi mitä ylemmäs koulutustasossa mennään. Naisten ja miesten palkkaeroja pyritään selittämään koulutuksen ohella myös erilaisella työkokemuksella. Suomelle on kuitenkin tyypillistä, että naisten ja miesten työkokemuksissa on hyvin vähän eroa. (Lehto 2001, 189.)

Sukupuolinen häirintä ja ahdistelu kattavat kaikenlaisen miesten naisiin kohdistaman ei-toivotun ja tungettelevan käyttäytymisen, jonka tarkoitus on osoittaa naiselle "naisen paikka". Sukupuolisen häirinnän ja ahdistelun kohteiksi mielletään edelleen ensisijaisesti naiset heidän alisteisen yhteiskunnallisen asemansa takia. (Vasara 1996, 125.)

4 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Tutkimuksen tarkoituksena on selvittää sitä, ovatko vanhemman sukupolven naisbaarimestarit tulleet alalle millä tavoin ja ovatko he kokeneet syrjintää ja vähättelyä uransa aikana sukupuolensa takia. Tai ovatko he kokeneet olevansa paheellisella alalla, jota ei suositeltu naisille. Saman tutkimuksen olen tehnyt nuoremman polven naisbaarimestareille. Haastattelin myös erästä vanhempaa miesbaarimestaria kuullakseni hänen kantansa siihen, miten naiset baarimestareina on otettu alalla vastaan hänen aikanaan. Samalla selvitin jokaiselta syitä, miksi he olivat päätyneet alalle, mikä oli heidän koulutustaustansa sekä millaisissa paikoissa naisbaarimestarit ovat työskennelleet.

Kohderymänä ovat pitkän linjan naisbaarimestarit ja yksi miesbaarimestari, joka oli FBSK:n toiminnassa mukana vuonna 1990, kun SNB yhdistyi silloin miehiseen yhdistykseen. Haastateltavien ikäjakama on 25 – 81 vuotta. Ikäjakama on suuri siksi, koska halusin tutkia myös sitä, onko vuosien saatossa naisbaarimestarin asema ja asiakkaiden asenteet muuttuneet. Ovatko nämä haastateltavat henkilöt koskaan kokeneet sitä, että he ovat ”vain” naisia miesvaltaiseksi koetulla ravintolasektorilla? Haastattelut toteutettiin yksilöhaastatteluna, osin teemoitettuna, osin avoimena haastatteluna. Haastateltavat vanhemmat naisbaarimestarit löysin FBSK:n jäsenluettelon avulla. Kun olin saanut yhteyden yhteen, hän osasi kertoa, ketä muuta kannattaisi haastatella. Jäsenluettelossa olleet tiedot eivät olleet ajan tasalla puhelinnumeroiden suhteen. Lähetin perinteisen kirjeen haastattelua varten ja jokainen, jolle kirje meni, soitti takaisin. Nuoremmat naisbaarimestarit tunsin oman FBSK:n jäsenyyteni kautta.

4.1 Tutkimusmenetelmä

Opinnäytetyöni on laadullinen eli kvalitatiivinen tutkimus. Suomalaisista naisbaarimestareista, heidän kokemuksistaan työelämässä ja miten he ovat alalle päätyneet, ei löytynyt tutkittua tietoa.

Laadullisella tutkimusmenetelmällä tehdyssä tutkimuksessa tarkastellaan merkitysten maailmaa, joka on ihmisten välinen ja sosiaalinen. Merkitykset ilmenevät suhteina ja niiden muodostamina merkityskokonaisuuksina. Merkityskokonaisuudet vuorostaan ilmenevät ihmisistä lähtöisin olevina ja ihmiseen päätyvinä tapahtumina, kuten toimintana, ajatuksina, päämäärien asettamisina ja esimerkiksi yhteiskunnan rakenteina ja hallintavaltana. Näiden kuvausten oletetaan sisältävän niitä asioita, joita ihminen pitää itselleen elämässään merkityksellisinä ja tärkeinä. (Vilkkä 2015, 118.)

Kvalitatiivinen tutkimus sopii parhaiten tilanteisiin, joissa:

- Ilmiöstä ei ole tietoa, teorioita tai tutkimusta.
- Halutaan saada ilmiöstä syvällinen näkemys.
- Luodaan uusia teorioita ja hypoteeseja.
- Käytetään triangulaatiota eli ns. mixed-tutkimusstrategiaa.
- Halutaan ilmiöstä hyvä kuvaus.

Laadullinen tutkimus tarjoaa mahdollisuuden saada ilmiöstä syvällinen näkemys. Laadullinen tutkimus on aina uusien teorioiden ja mallien pohjana. Tutkimuksella kehitetään reaali maailmaa selittäviä

teorioita ja malleja. Laadullinen tutkimus on kaiken tutkimuksen ”äiti”. Triangulaatio tarkoittaa monimenetelmäistä tutkimusasetelmaa, jossa käytetään erilaisia lähestymistapoja, tiedonkeruumenetelmiä ja analyysimenetelmiä ilmiön ymmärtämiseksi. Monimenetelmäisellä asettelulla tutkittavasta ilmiöstä saadaan syvällisempi näkemys. Tai ilmiö on niin monimuotoinen, ettei yhdellä tutkimusmenetelmällä saada tarvittavaa tietoa. (Kananen 2014, 17.)

Laadullinen tutkimus tarkoittaa tutkimusta, jonka avulla pyritään ”löydöksiin” ilman tilastollisia menetelmiä tai muita määrällisiä keinoja. Laadullinen tutkimus käyttää sanoja ja lauseita, kun taas määrällinen tutkimus perustuu lukuihin. Tavoitteena on tutkittavan ilmiön kuvaaminen, ymmärtäminen ja tulkinnan antaminen. Analyysi ei ole laadullisen tutkimuksen viimeinen vaihe, vaan koko tutkimusprosessin eri vaiheissa mukana oleva prosessi. On suorastaan väärin kerätä ensin koko aineisto ja vasta tämän jälkeen aloittaa aineiston analysointi. Laadullisessa tutkimuksessa ollaan kiinnostuneita merkityksistä eli siitä, kuinka ihmiset kokevat ja näkevät reaali maailman. Määrällisessä tutkimuksessa työvälineinä ovat mm. kyselyt. Laadulliseen tutkimukseen liittyy suora kontakti tutkittavan ja tutkijan välillä. Tutkija menee ilmiön pariin ”kentälle” haastattelemaan tai havainnoimaan. Tutkimus tehdään oikeassa kontekstissaan. (Kananen 2014, 18 – 19.)

Hirsjärvi, Remes ja Sajavaara (2009, 164) näkevät kvalitatiivisen tutkimuksen tyyppillisinä piirteinä seuraavat seikat:

- Tutkimus on luonteeltaan kokonaisvaltaista tiedon hankintaa, ja aineisto kootaan luonnollisissa, todellisissa tilanteissa.
- Suositaan ihmistä tiedon keruun instrumenttina. Tutkija luottaa enemmän omiin havaintoihinsa ja keskusteluihin tutkittaviensa kanssa kuin mittausvälineillä hankittavaan tietoon.
- Käytetään induktiivista analyysia. Tutkijan pyrkimyksenä on paljastaa odottamattomia seikkoja. Sen vuoksi lähtökohtana ei ole teorian tai hypoteesin testaaminen vaan aineiston monitahoinen ja yksityiskohtainen tarkastelu. Sitä, mikä on tärkeää, ei määrää tutkija.
- Laadullisten metodien käyttö aineiston hankinnassa. Suositaan metodeja, joissa tutkittavien näkökulmat ja ”ääni” pääsevät esille, esim. teemahaastattelut ja havainnointi.
- Valitaan kohdejoukko tarkoituksenmukaisesti, ei satunnaisotoksen menetelmää käyttäen. Tutkimussuunnitelma muotoutuu tutkimuksen edetessä. Tutkimus toteutetaan joustavasti ja suunnitelmia muutetaan olosuhteiden mukaan. Käsitellään tapauksia ainutlaatuisina ja tulkitaan aineistoa sen mukaisesti.

4.2 Aineiston kerääminen

Laadullisessa tutkimuksessa yleisimmät aineistonkeruumenetelmät ovat haastattelu, kyselyt, havainnointi ja erilaisiin dokumentteihin perustuva tieto. Niitä voidaan käyttää joko vaihtoehtoisesti, rinnan tai eri tavoin yhdisteltynä tutkittavan ongelman ja tutkimusresurssien mukaan. Haastattelun etu on joustavuus. Haastattelijalla on mahdollisuus toistaa kysymys, oikaista väärinkäsityksiä, selventää ilmausten sanamuotoa ja käydä keskustelua tiedonantajan kanssa. Samaa mahdollisuutta ei ole esim. postikyselyssä, jossa kaikki vastaajat saavat samanlaisen lomakkeen. Joustavaa haastattelussa on myös se, että kysymykset voidaan esittää siinä järjestyksessä kuin tutkija katsoo aiheelliseksi. Haas-

tattelussa on tärkeintä saada mahdollisimman paljon tietoa halutusta aiheesta. Haastattelun etuihin kuuluu myös se, että haastattelija voi samalla toimia havainnoitsijana, eli muistiin voidaan kirjoittaa se, kuinka asioista kerrotaan. Haastattelun eduksi voidaan laskea, että haastatteluun voidaan valita henkilöt, joilla on kokemusta tutkittavasta ilmiöstä tai tietoa aiheesta. Haastattelu on kallis ja aikaa vievä aineistonkeruumuoto. (Tuomi & Sarajärvi 2012, 73 – 74.)

Laadullisen tutkimusmenetelmän tutkimusaineistoksi soveltuvat niin esineet, ihmisen puhe kuin kuva- ja tekstiaineistot kuten kuvanauhoitteet, monimediatuotteet, dokumenttiaineistot, päiväkirjat, kirjeet, elämäkerrat, kirjoitelmat, kouluaineet, sanomalehdet, aikakaus- ja ammattilehdet, arkistomateriaali, mainokset ja valokuva, oli ne julkaistu sitten paperiversiona tai verkossa. (Vilka 2015, 122.)

Haastattelu valitaan usein seuraavista syistä:

- Halutaan korostaa sitä, että ihminen on nähtävä tutkimustilanteessa subjektina. Hänelle on annettava mahdollisuus tuoda esille itseään koskevia asioita mahdollisimman vapaasti. Ihminen on tutkimuksessa merkityksiä luova ja aktiivinen osapuoli.
- Kysymyksessä on vähän kartoitettu, tuntematon alue. Tutkijan on vaikea tietää etukäteen vastausten suuntia.
- Halutaan sijoittaa tulos (puhe) laajempaan kontekstiin. Haastattelussa on mahdollista nähdä vastaaja, hänen ilmeensä ja eleensä. Haastateltava voi myös kertoa itsestään ja aiheesta laajemmin kuin tutkija pystyy ennakoimaan.
- Jo ennalta tiedetään, että tutkimuksen aihe tuottaa vastauksia monitahoisesti ja moniin suuntiin.
- Halutaan selventää saatavia vastauksia.
- Halutaan syventää saatavia tietoja. Voidaan esimerkiksi pyytää perusteluja esitetyille mielipiteille. Lisäkysymyksiä voidaan käyttää tarpeen mukaan.
- Halutaan tutkia arkoja tai vaikeita aiheita.

Haastattelujen teko edellyttää huolellista suunnittelua ja kouluttautumista haastattelijan rooliin ja tehtäviin, mikä vie aikaa. Haastatteluun katsotaan sisältyvän monia virhelähteitä, jotka aiheutuvat niin haastattelijasta kuin haastateltavastakin ja itse tilanteesta kokonaisuutena. (Hirsjärvi ym. 2009, 205 – 206.)

Haastattelulle vuorovaikutustilanteena on tyypillistä, että se on:

- ennalta suunniteltu
- haastattelijan alulle panema ja ohjaama
- haastattelija joutuu usein motivoimaan haastateltavaa ja pitämään haastattelua yllä
- haastattelija tuntee roolinsa ja haastateltava oppii sen
- haastateltavan on luotettava siihen, että hänen kertomisiaan käsitellään luottamuksellisesti.

(Eskola & Suoranta 1998, 86.)

Tutkimuksessa haastattelut on tehty yksilöhaastatteluina ja käytin osittain teema-, osittain avointa haastattelua.

Teemahaastattelu on lomake- ja avoimen haastattelun välimuoto. Teemahaastattelussa on tyypillistä, että haastattelun aihepiirit eli teema-alueet ovat tiedossa, mutta kysymysten tarkka muoto ja järjestys puuttuvat. Avoimella haastattelulla on useita eri nimityksiä: vapaa haastattelu, syvähaastattelu, informaalinen haastattelu, ei-johdettu haastattelu ja strukturoimaton haastattelu. Avoimessa haastattelussa haastattelija selvittelee haastateltavan ajatuksia, mielipiteitä, tunteita ja käsityksiä sen mukaan kuin ne tulevat aidosti vastaan keskustelun kuluessa. Avoin haastattelu on kaikista haastattelun muodoista lähimpänä keskustelua. (Hirsjärvi ym. 2009, 208 – 209., Metsämuuronen 2008, 41.)

Teemoina olivat kuinka haastatteluun osallistuneet olivat päätyneet alalle, koulutustausta, alan palkkaus ja etenkin se, miten naisbaarimestarit olivat kokeneet työnsä perinteisesti miehisellä baarialalla. Lisäksi kysyin näkemyksiä, miten haastateltavien mielestä baariala tulee kehittymään tulevaisuudessa. (LIITE 1.)

4.3 Aineiston analysointi

On olemassa erilaisia kuvauksia siitä, miten aineiston analyysi kannattaa tehdä. Yhden kuvauksen mukaan ohjeet ovat tässä:

- Päätä, mikä tässä aineistossa kiinnostaa ja tee vahva päätös!
- Käy läpi aineisto, erota ja merkitse ne asiat, jotka sisältyvät kiinnostukseesi.
- Kaikki muu jää pois tästä tutkimuksesta.
- Kerää merkityt asiat yhteen ja erilleen muusta aineistosta.
- Luokittele, teemoita tai tyypittele aineisto.
- Kirjoita yhteenveto.

Laadullisen tutkimuksen aineistosta löytyy aina useita kiinnostavia asioita, joita ei ole ehkä etukäteen osannut edes ajatella. On valittava tarkkaan rajattu, kapea ilmiö, mutta siitä on kerrottava kaikki, mitä siitä saa irti. (Tuomi & Sarajärvi 2012, 91- 92.)

Jouduin litteroimaan haastatteluni eli kirjoittamaan haastattelut puhtaaksi sanasanaisesti.

Litterointi voidaan tehdä koko kerätystä aineistosta tai valikoiden, esim. teema-alueiden mukaisesti. Aineiston litteroiminen on tavallisempaa kuin päätelmien tekeminen suoraan nauhoista. Aineiston litteroinnin tarkkuudesta ei ole yksiselitteistä ohjeistusta. Ennen litterointiin ryhtymistä olisi tiedettävä, minkälaista analyysia aiotaan tehdä, samoin kuin se, aiotaanko aineiston analyysissa käyttää jotakin tietokoneelle suunniteltua analyysiohjelmia. (Hirsjärvi ym. 2009, 222.)

Litteroitaessa tulkitaan aineistoa ainakin kolmella tavalla:

- Havainnoitsijan oma huomiokyky rajaa pois osan informaatiosta.
- Kulttuurin jäsenenä tehdään tulkintoja siitä, mitä puhuja tarkoittaa sanomallaan ja mitä toimintaa sanottu palvelee tarkasteltavassa tilanteessa.

- Tutkijana tehdään tulkintoja aineiston osien tutkimuksellisesta relevanssista. Tehdään päätelmiä esim. siitä, onko sanottu haastattelijan tiedon tarpeeseen vastaavaa, onko se haastattelutoimintaan liittymätöntä jutustelua jne.

Litterointi on aina tulkintaa, joten alkuperäisen nauhoitteen säilyttäminen ja sen jatkokäytön ja uudelleen litteroinnin mahdollistaminen on äärimmäisen tärkeää. (Ruusuvuori 2010, 428.)

4.4 Tutkimuksen eettisyys ja luotettavuus

Tutkijalla on institutionaalinen asema, jolloin toisen väärin kohtelu tai vahingoittaminen saa toisenlaisen merkityksen kuin arkielämän suhteissa. Mitä avoimempi tiedonkeruumenetelmä on, sitä vaikeampaa on etukäteen punnita tutkimusasetelman eettisiä ongelmia. Tieteen etiikassa on esitetty viisi tärkeää peruskysymystä:

- Millaista on hyvä tutkimus?
- Onko tiedon jano hyväksyttävää ja onko se hyväksyttävää kaikissa asioissa?
- Mitä tutkitaan eli miten tutkimusaiheet valitaan?
- Millaisia tutkimustuloksia tutkija saa tavoitella ja koskevatko ne ns. vahingollisia seikkoja?
- Millaisia keinoja tutkija saa käyttää?

Tutkimuksen sisäinen johdonmukaisuus on eräs merkittävä hyvän tutkimuksen kriteeri. Laadullisen tutkimuksen sisäinen johdonmukaisuus voi löytyä erilaisten perinteiden sisältä, esim. miten ja millaisia lähteitä käytetään. Lisäksi hyvälle tutkimukselle on ominaista eettinen kestävyys. Siihen on olemassa kaksi lähestymistapaa:

- teknisluontoinen normi ja
- metodologinen seikka.

Ensimmäisessä tutkimusetiikan ongelmat liittyvät pääasiassa itse tutkimustoimintaan, esim. tutkimukseen tulevien informoimiseen, aineiston keräämisessä ja analyysissä käytettävien menetelmien luotettavuuteen, anonymiteettiin ja tutkimustulosten esittämistapaan eli siihen, millaisia keinoja tutkija saa käyttää. Metodologisessa näkemyksessä kaikki tutkimuksessa tehdyt valinnat ovat moraalisia valintoja. Kyse on tutkimuksen taustalla olevan tiedekäsityksen ja tutkimuksen metodisten valintojen arvosidonnaisuutta koskevasta eettisestä pohdinnasta: miten tutkimusaiheet valitaan ja mitä pidetään tärkeänä. (Tuomi & Sarajärvi 2012, 125 – 128., Eskelinen & Karsikas 2014, 23 – 26.)

Tutkimusetiikka edellyttää ratkaisemaan tutkimusaineistojen säilyttämistä koskevat kysymykset. Tutkimuksen tekijän vastuulla on varmistaa tutkimuksen säilyminen. Tutkimusaineistojen säilyttämistä koskeva vaatimus liittyy muun muassa tutkittavien anonymiteettiin. On varmistettava, että tutkimusaineistot eivät joudu väärin käsiin missään vaiheessa tutkimusprosessia eivätkä sen jälkeen. Eriyisen arkaluontoisia tutkimusaineistoja ovat alkuperäiset haastattelunauhut ja kuva-aineistot, joista henkilö voidaan tunnistaa. Samalla tutkimuksen lukijalla pitäisi säilyttää ainakin periaatteellinen mahdollisuus tutustua tekstissä käytettyihin sitaatteihin. (Vilkkä 2015, 47 – 48.)

Kaikessa tutkimuksessa pyritään välttämään virheitä, joten yksittäisessä tutkimuksessa on arvioitava tehdyn tutkimuksen luotettavuutta. Tutkimusmenetelmien luotettavuutta käsitellään yleensä validi-

teetin (tutkimuksessa on tutkittu sitä, mitä on luvattu) ja reliabiliteetin (tutkimustulosten toistettavuus) käsittein. Luotettavuuden arvioinnissa on hyvä muistaa, mitä ollaan tutkimassa ja miksi eli tutkimuksen kohde ja tarkoitus. Oma sitoumus tutkijana vaikuttaa siihen, miksi juuri tämä tutkimus on tekijästä tärkeä, mitä on oletettu tutkimusta aloittaessa ja ovatko ajatukset muuttuneet tutkimusta tehdessä. Aineiston keruumenetelmä vaikuttaa luotettavuuteen. Miten keruu on tapahtunut, mitä tekniikkaa on käytetty, aineiston keruuseen liittyvät erityispiirteet jne. Tutkimuksen tiedonantajat vaikuttavat omalta osaltaan. Millä perusteella heidät valittiin, montako henkilöä kaikkiaan tutkimukseen osallistui jne. Tutkijan – tiedonantajan suhteella on myös merkitystä. Pitää arvioida sitä, miten suhde toimi, lukivatko tiedonantajat tutkimuksen tulokset ennen niiden julkaisua, muuttivatko heidän kommenttinsa tuloksia ym. Tutkimuksen keston pituus vaikuttaa luotettavuuteen, samoin tutkimuksen analyysi. Millaisella aikataululla tutkimus tehtiin ja miten aineisto analysoitiin, miten tuloksiin ja johtopäätöksiin tultiin. On arvioitava, miksi tutkimus on eettisesti korkeatasoinen ja miksi tutkimusraportti on luotettava. Lisäksi vaikuttaa miten tutkimusaineisto on koottu ja analysoitu. (Tuomi & Sarajärvi 2012, 134 – 141., Eskelinen & Karsikas 2014, 25 – 26., Vilka 2015, 193 – 194.)

Haastattelin kymmentä naisbaarimestaria ja yhtä miesbaarimestaria. Osa haastatelluista oli jo eläkkeellä ja osa työelämässä. Aineiston keruumenetelmänä olivat yksilöhaastattelut, hotelli- ja ravintolamuseosta löytyvä aineisto ja alan kirjallisuus. Kysymykset pyrin tekemään siten, ettei sisältö lähtisi rönstyilemään liikaa, vaan pysyttäisiin nimenomaan työntekoon ja asenteisiin liittyvissä kysymyksissä. Vastaajat edustivat tutkimuksen kohderyhmää. Vanhemmat naisbaarimestarit valittiin mukaan sillä perusteella, että he ovat olleet mukana SNB:n toiminnassa ja heillä on todellista tietoa siitä, mitä siinä aikana tapahtui ja miten yhdistystä pyöritettiin ennen sen yhdistymistä FBSK:n toimintaan vuonna 1990. Nuoremmat baarimestarit valitsin sillä perusteella, että he ovat aktiivisesti mukana FBSK:n toiminnassa. Haastattelussa mukana olleet eivät keskustelleet toistensa kanssa haastattelun sisällöstä, eivätkä tienneet, milloin olin haastatellut ketäkin. Vastausten sisältöön ei näin ollen voinut vaikuttaa toistamalla sitä, mitä toinen oli jo sanonut. Kuitenkin vastausten sisältö oli samansuuntainen kaikilla. Haastattelut tehtiin heinä-lokakuussa vuoden 2016 aikana. Vastaukset teoriaan verrattuna olivat yllättäviä. Odotin toisenlaisia lopputuloksia, mitä lopulta sain. Niistä tarkemmin seuraavassa kappaleessa.

5 TUTKIMUKSEN TULOKSET

Haastattelujen ja aineiston läpikäynnin jälkeen olin yllättynyt siitä, minkälaisiin johtopäätöksiin tulin tutkimuksessa. Naisten asema ravintola-alalla oli ollut aikojen alusta lähtien kyseenalainen. Ammatti oli sellainen, jota vanhemmat eivät lapsilleen suositelleet. Muistan itsekin, miten äiti ja isä puhuivat, ettei ravintola-alalle kannata lähteä, kun aloin harkita sitä vakavasti vähän alle täysi-ikäisenä. Vanhampani kehoittivat käymään ensin muita kouluja. Niin tein ja veri veti aina takaisin baariin töihin. Tutkimuksen tuloksia käyn tarkemmin läpi myöhemmissä kappaleissa. Olen ottanut kappaleiden loppuun suoria lainauksia haastateltavilta aiheeseen liittyen.

5.1 Haastateltavien taustat

Haastattelin kasvokkain, puhelimen tai sähköpostin välityksellä kymmentä naisbaarimestaria ja yhtä eläkkeellä olevaa miesbaarimestaria. Naisista kolme oli eläkkeellä ja loput työelämässä. Ikäjaukumaltaan alle 40-vuotiaita haastateltavista oli neljä. Jokaisella haastateltavalla oli taustalla ravintola-alan jonkin asteinen koulutus, myös vanhemmilla naisbaarimestareilla. Heidän opinpolkunsa oli ollut huomattavasti pitempi mitä nuoremmalla polvella. Vanhemmat olivat aloittaneet tarjoilijaopinnoista ja olleet ensin harjoittelemassa pääkaupunkiseudun tai jonkun muun suuremman paikkakunnan ravintoloissa opintojen aikana. Osa eläkkeellä olevista oli tehnyt uraa myös ulkomailla ja yksi nuoreman polven haastatelluista oli parasta aikaa ulkomailla töissä. Jokainen haastatelluista oli halunnut tai jotenkin päätyntä alalle eikä yksikään halunnut vaihtaa alaa. Vanhempi sukupolvi oli jäänyt eläkkeelle rakastamastaan työstä. Seitsemän haastatelluista asui pääkaupungiseudulla, loput vähän kauempana. Yhteistä heille kaikille on se, että jokainen haastatelluista kuuluu Suomen Baarimestareiden ja Kannattajien Kerhoon. Osa vanhemman polven naisista oli ollut mukana Suomen Naisbaarimestareiden toiminnassa eri rooleissa. Nuorempi sukupolvi oli saattanut hankkia ammatin joltakin muulta alalta ja sen jälkeen päätyntä ravintola-alalle. He olivat aloittaneet blokkarina, ekstraajana tai kiinnostuneet alasta muuten. Jokaisella nuoremmalla haastatellulla yhtä lukuun ottamatta oli baarimestarin erikoisammattitutkinto käytyinä. Vanhemmista haastateltavista muutama oli ollut opettamassa ensimmäisillä baarikursseilla Perhossa. Kuulin monenlaisia tarinoita vuosien varrella. Näistä tarinoista olisi useamman tutkimuksen aiheeksi. Tein sekä vanhemmista että nuoremmista naisbaarimestareista erikseen oman luonnehdinnan. Tämä kuvaus sopisi melkein jokaiselle haastatelluista. Jokaisesta haastatellusta löytyy lyhyt kuvaus erikseen. (LIITE 2.)

5.1.1 Naisbaarimestari, tullut ravintola-alalle 1960-luvulla

Rouva X oli aloittanut ravintola-alalla työskentelyn vähän alle kaksikymppisenä. Sitä ennen hän oli tehnyt muita töitä. Ensinnäkin hän teki töitä tarjoilijana ja haki Helsinkiin ravintolakouluun päästen sinne sisälle. Päivät koulussa kuluivat välillä kahdessa vuorossa. Käytiin teoriaopinnoissa ja samalla tehtiin harjoittelua opetusravintolassa. Töitä käytiin tekemässä välillä muillakin paikkakunnilla ja aina palattiin takaisin Helsinkiin. Hovimestarikurssille tuli päädyttyä ensin ja sen jälkeen alkoi kiinnostaa baarimestarikurssi. Sellainen järjestettiin 1970-luvulla Perhossa. Rouva X oli siinä vaiheessa alle 30-vuotias. Baarimestarikurssi oli kahdessa osassa. Ensimmäisessä oli juomatavaraoppia ja toisessa

tehtiin käytännön harjoittelua. Naisia ei ollut siihen aikaan kurssilla kovinkaan monta. Kanssakäymisen muiden naisbaarimestareiden kanssa ei ollut silloin vielä niin voimakasta ja yhtenäistä mitä nykyään. Muita naisbaarimestareita näki lähinnä silloin tällöin yhteisillä koulutuspäivillä. Miesbaarimestarit kertoivat rouva X:lle Naisbaarimestariyhdistyksestä, joka oli perustettu 1967. Siihen hän liittyi 1970-luvulla. Kilpailutoimintaan hän osallistui siinä missä muutkin naisbaarimestarit. Kaikki kilpailut olivat maahantuojiin järjestämiä. Palkinnot olivat silloin tuotepalkintoja. Kun Naisbaarimestarit yhdistyivät Suomen Baarimestareiden ja Kannattajien Kerhoon (FBSK) vuonna 1990, hän siirtyi siihen vanhana jäsenenä automaattisesti ilman aktiivijäsentestiä. Hän teki baarimestarin töitä eläkeikänsä saakka.

5.1.2 Naisbaarimestari, tullut alalle 2000-luvulla

Neiti X oli tullut vahingossa alalle, kun ystävä oli pyytänyt apua blokkivuoroon. Siinä kävi niin, että kun vähän aikaa näitä hommia oli tehnyt, ala alkoi tuntua enemmän kuin omalta. Muutama jo valmiiksi aloitettu koulu jäi kesken, koska ala vei mennessään. Baarimestarin erikoisammattitutkinto tuli kuitenkin suoritettua. Työpaikkoja on saattanut olla useita ja kiertolaiselämä voi jatkua vieläkin tai sitten omalta tuntuva paikka on jo löytynyt. FBSK on ollut itsestäänselvyys, koska työpaikalla on ollut joku, joka on sitä suositellut. Ammattiala muuttuu koko ajan ja oma tiedonjano kasvaa siinä samalla, sillä asiakkaita halutaan palvella ajan hermolla. Kilpailutoiminta on mukana tavalla tai toisella. Palkintoina on joskus rahaa, joskus mainetta ja kunniaa, joskus kilpailumatka ulkomaille. Alalla aiotaan pysyä, mutta selkeää päätöstä siitä, millä tavoin aikoo alaa edustaa, ei ole vielä tehty. Alan messuilla tulee käytyä sekä koti- että ulkomaille. Halu kehittyä paremmaksi alan asiantuntijaksi ja osaajaksi vie alalla eteenpäin.

5.2 Koulutustausta

Vanhemmat naisbaarimestarit ovat käyneet pitkän linjan ravintola-alan koulutuksen. Yleensä he olivat aloittaneet tarjoilijan työt jossakin oman paikkakunnan ravintolassa ja hakeutuneet sitten Helsinkiin Perhoon tarjoilijakoulutukseen. Asunnot pääkaupunkiseudulla olivat järjestyneet joko sukulaisten asunnoista tai sitten asunto oli vuokrattu kimppekämppeineen useamman naisen kesken. Tarjoilijaharjoittelua tehtiin pääkaupunkiseudulla jossakin paikallisista ravintoloista. Välillä haluttiin mennä takaisin kotiseudulle töihin, mutta sitten palattiin esimerkiksi hovimestarikurssille Helsinkiin. Baarimestarikurssista kiinnostuttiin, kun päästiin töihin ravintoloihin, joissa oli olemassa kunnolliset baaritiskit. Työ oli näyttänyt mielenkiintoiselta ja haasteelliselta. Ollessaan baarimestarikurssilla, he olivat olleet välillä melkein ainoita naisia miesten joukossa. Työpaikat olivat kuitenkin löytyneet helposti myös baarimestarina ollessa. Naisbaarimestarit olivat kouluttaneet itseään SNB:n perustamisen myötä järjestämällä omia koulutuspäiviä ja osallistumalla maahantuojiin järjestämiin koulutuksiin. Osa naisbaarimestareista kävi hankkimassa englanninkielen taitoa työskentelemällä välillä ulkomaille. Lisäksi osallistuttiin SNB:n järjestämiin tutustumismatkoihin ulkomaille. Näillä matkoilla tutustuttiin eri alkoholivalmistajiin ja vierailtiin mm. tehtailla ja panimoilla.

Nuorempien naisbaarimestareiden alalle tulo on ollut helpompaa kuin vanhempien. Suurin osa oli aloittanut blokkarina tai ekstraajana. Oli aloitettu kouluja täysin eri aloilta, mutta syystä tai toisesta baariala on vinyt mennessään ja koulut olivat jääneet osalla kesken. Melkein jokainen haastatelluista on suorittanut baarimestarin erikoisammattitutkinnon. Jokainen on myös FBSK:n jäsen ja suorittanut aktiivijäsentestin ollen parhaiden joukossa. Kaikki haastatellut kouluttavat itseään koko ajan lisää osallistumalla maahantuojiin koulutuksiin ja kilpailevat enemmän tai vähemmän aktiivisesti SM-kilpailuissa. Osa on ollut edustamassa Suomea myös ulkomailla.

”Kisaamista jatkan vielä pari vuotta.”

5.3 Alan palkkaus

Naisen palkka on kautta aikojen ollut huonompi mitä miesten, riippuen vähän alasta. Haastattelujen ja oman kokemuksen perusteella baarimestarin työssä ei voi puhua siitä, että miehet saisivat enemmän palkkaa kuin naiset. Vanhempien naisbaarimestarien kohdalla osalla on ollut käytössä provisiopohjainen (ns. provikka- tai prossapalkka) ja osalla kiinteä palkka. Joskus baareissa oli tarjotiloilla ollut provikkapalkka ja baarimestareilla kiinteä palkka. Itse pääsin tekemään vielä 1990-luvun puolivälissä keikkaa provikkapalkalla. Ollessani pääkaupunkiseudulla töissä vuonna 1997, eräässä helsinkiläisessä ravintolassa oli vielä käytössä provisiopalkkaus. Nuoremmat baarimestarit olivat olleet kaikki kiinteällä palkalla töissä. Osassa paikoista alan työehtosopimus (tes) säätelee palkkausta ja osassa on sopimuspalkat. Kaikkien nykyisbaarimestarien mielestä palkkaus oli samanarvoista, eivätkä he olleet huomanneet saavansa huonompaa palkkaa mitä miehet.

”Palkkaus on ollut tasapuolisen heikko kaikille.”

”Minun kokemusteni mukaan naisten ja miesten palkkaus ei baarimestarien keskuudessa eroa.”

5.4 Työvuorot ennen ja nyt

Vanhemman sukupolven naisbaarimestarit olivat tulleet alalle aikana, jolloin ravintolat eivät saaneet olla auki niin pitkään mitä nykyisin. Asiakkaat tulivat aiemmin baareihin. Tilausten toteuttaminen oli välillä haasteellista, koska määräykset Alkon suunnalta olivat tiukkoja. Ainoastaan tiettyjä kotimaisia alkoholeja sai käyttää ja jokainen tuote piti bongata erikseen. Esimerkiksi jääpalat ja jokainen koriste bongattiin kassakoneeseen. Alkon tarkastajat valvoivat toimintaa. Jos asiakas halusi tilata jotakin erikoista, toivetta ei välttämättä voitu toteuttaa, vaikka baarista olisi löytynyt tarvittavat raaka-aineet. Maahantuoijat toimivat aktiivisesti ja kävivät esittelemässä omia tuotteitaan. Asiakkaat tulivat ravintolaan pitämään hauskaa ja pohjia ei oltu juotu, vaan alkoholituotteiden nauttiminen tapahtui ravintolassa ollessa. Toki omia taskumatteja löytyi silloin tällöin asiakkailta.

Nykyään baarit saavat olla auki luvanvaraisesti neljään saakka aamulla. Asiakkaat saapuvat ravintolaan/baariin paikan liikeideasta riippuen hyvinkin eri aikaan, jossakin aiemmin ja jossakin todella myöhään. Vuorot alkavat kuitenkin vähintään tunti ennen ravintolan ovien avautumista. Kuormia puretaan ja baarit laitetaan myyntivalmiuskuntoon. Joissakin paikoissa on useampi baaritiski laitettavana, joissakin pelkästään yksi pitkä baaritiski. Osassa paikoista tehdään vuoroja melkein ympäri vuorokauden, varsinkin jos työskennellään hotellin yhteydessä olevassa baarissa. Vuorotyöhön pitää tot-

tua. Moni vastaajista piti sitä työn hyvänä puolena. Päivällä on aikaa hoitaa omia asioita, sitten kun jaksaa herätä vuoron jälkeen. Jokaisella haastatelluista oli vakituinen työpaikka, eikä kukaan käynyt ekstraamassa omien töiden ohella. Tuotevalikoima on baareissa sen verran laaja, että baarimestarit opiskelevat koko ajan uutuuksia töiden ohessa ja omalla vapaa-ajalla. Koulutuksia saattaa olla omalla työpaikalla maahantuojien toimesta. Uutta drinkkilistaa suunnitellaan ennen virallista oven avaus-ta välillä omalla ajalla, välillä palkallisena. Monesti asiakkaat ovat ottaneet sen verran pohjia, ettei kovin montaa juomasekoitusta illan aikana tarvitse tarjoilla. Naisbaarimestarit kokivat, että he saavat tippiä paremmin mitä miesbaarimestarit.

"Mimmit saa parempia tippejä kuin kundit."

5.5 Alalla yleisesti vallitseva asenne naisbaarimestareita kohtaan ennen ja nyt

Vanhemmat naisbaarimestarit kertoivat, etteivät he kokeneet kovinkaan suurta syrjintää miehiltä tullessaan baaritiskin taakse töihin. Oli olemassa tiettyjä baareja, joista tiedettiin, ettei sinne palkata naisbaarimestareita. Asiakkaat olivat pääsääntöisesti kohdelleet naisbaarimestareita kunnioittavasti tai sitten heidän työpaikoillaan oli asiaan vaikutusta. Kaikki haastateltavat olivat olleet töissä ns. paremmissa paikoissa, joten asiakaskunnan oletettiin käyttäytyvän asiallisesti. Osa naisbaarimestareista oli ollut myös esimiesasemassa ja vastanneet työntekijöiden palkkaamisesta. Kerran eräs heistä oli jättänyt miesbaarimestarin tarkoituksella palkkaamatta. Joten pientä kiusaa tehtiin myös naisten puolelta. Monta vuotta naiset yrittivät päästä FBSK:n jäseneksi, mutta naisten siihen pääsyä perusteltiin IBA:n säännöillä. Sain kahta erilaista vastausta siihen, miten naiset lopulta pääsivät FBSK:n jäseneksi. Naisten mukaan he jatkoivat kysymistä, kunnes pääsivät jäseneksi ja miesten mukaan he pyysivät naisia liittymään omaan yhdistykseensä, koska IBA:n säännöt sallivat lopulta myös naisjäsenet. Pääasia oli kuitenkin kaikkien mielestä se, että yhdistyminen tapahtui ja naiset pääsivät ottamaan osaa SM-kilpailuihin. Niissä pärjätessään naiset pääsivät edustamaan Suomea myös maailmalta. Samalla naisten arvostus baarimestareina nousi entuudestaan, vaikka yleisesti tunnustettiin, että naisbaarimestarit osasivat hoitaa työnsä siinä missä miehetkin. Asiakkaiden suunnalta naiset olivat kuulleet milloin mitään ehdotuksia ja ulkonäköön liittyviä kommentteja, mutta samaa olivat kuulleet miehetkin. Kun olet framilla koko ajan, asia pitää hyväksyä jo silloin, kun tulee alalle. Kommentoinnilta ei voi välttyä.

"En ole kokenut sukupuolista syrjintää missään muodossa koko urani aikana, nuorenpäin häirintää kylläkin, niin esimiesten, kuin asiakkaidenkin taholta. Olen päivittäin saanut kokea olevani arvostettu etenkin mieskollegojeni puolelta."

"Mielestäni ravintola-alalla varsinkin baarimestareiden keskuudessa miehet ja naiset ovat yllättävänkin tasa-arvoisia."

Nuoremmista naisbaarimestareista osa koki, että he joutuivat tekemään enemmän töitä sen eteen, että heidät otettiin vakavasti. Pelkästään fyysisen voiman perusteella jouduit asettamaan itsesi välillä kovalle. Tankit, korit ym. painoivat ja jos et pyytänyt apua, katsottiin, että pärjät alalla ja sait enemmän arvostusta. Osa joutui nuorempana myös ulkonäön suhteen kokemaan työttömyyttä. Jos näytit nuorelta, luultiin, ettet voi osata mitään. Siinä ei auttanut edes se, että olit ollut alalla vaikka kuinka kauan. Tosin osa haastatelluista oli saanut jo varsin aikaisessa vaiheessa toimia esimiesteh-

tävissä ja pääbaarimestarina. FBSK:n toiminnassa naisbaarimestari on osittainen harvinaisuus. Jäsenluettelossa on paljon naisten nimiä, mutta aktiivisuus verrattuna miesbaarimestareihin on eri luokkaa. Kilpailuissa on aina miehiä enemmän mukana, mutta vaikka naisia on vähemmän, ovat he pärjänneet erinomaisesti. Suomeen on saatu ensimmäinen maailmanmestaruus naisbaarimestarin toimesta vuonna 2013. Se lisäsi naisten mielestä myös naisbaarimestareiden arvostusta miesten silmissä. Verkostoitumista alalla korostettiin. Työpaikat menevät suusta suuhun menetelmällä. Jos joku tietää hyvän tyypin jostakin, häntä saatetaan pyytää toiseen baariin töihin.

”Kyllähän sitä mietti silloin noin kymmenen vuotta sitten, että kyllä mä noille näytän, että nainen voi pärjätä yhtä hyvin kuin mies. En oikeastaan ole kokenut mitään syrjintää, tai joutunut hirmuisesti todistelemaan taitojani sen takia että olen nainen.”

”Alkuun esimerkiksi voima oli iso juttu. Piti pystyä kantamaan kaljakoreja, tankkeja, pulloroskiksia jne. samoin kun miehetkin. Jos et pyytänyt apua, sait hyväksyntää eri lailla.”

Kun kuuntelin vanhemman ja nuoremman sukupolven kokemia näkemyksiä baarimestarina toimimisesta, en voinut välttyä ajatukselta, että nuorempi sukupolvi on joutunut taistelemaan enemmän osaamisensa näkyväksi tekemisessä. Pohdin sitäkin, että onko aika kullannut vanhemman sukupolven muistot vai arvostettiin silloin enemmän naisia baaritiskin takana. Olisin kuvitellut asian olleen juuri toisin päin. Oman baarimestariurani aikana sain joissakin paikoissa minulle omasta mielestäni kuuluvaa ammattiin kuuluvaa arvostusta ja kiitosta siitä, että olin oman alan erityisosaaja. Mutta oli myös paikkoja, joissa naisbaarimestari oli kirosana, varsinkin 1990-luvulla. Sain tehdä pelkästään tarjoilijan vuoroja, vaikka itse tiesin, että olin parhaimmillani baaritiskin takana työskennellessä. Lisäksi, jos erehdyin sanomaan olevani FBSK:n jäsen ja pidin FBSK:n pinssiä rintapielessä, se tuntui olevan joillekin punainen vaate. Tätä koin varsinkin naisravintolapäälliköiden kohdalla. Silloin mietin sitä, kokevatko he minut jotenkin uhkana heidän omaa osaamistaan vastaan. Kun seurasin joissakin paikoissa miesbaarimestareiden työskentelyä, tiesin, että olisin ollut varmasti heitä parempi. Uskon, että sen takia osa nuoremman polven naisbaarimestareista on kilpailuissa vahvasti mukana. He haluavat näyttää, että osaamista on ja tätä kautta se ainakin tulee näkyväksi. Jokainen nuorempi naisbaarimestari, jota haastattelin, lukee alan kirjallisuutta, seuraa alan trendejä ja on aktiivisesti mukana FBSK:n toiminnassa.

5.6 Mitä ala on antanut sinulle ja mitä olisit tehnyt toisin

Tämän kysymyksen kohdalla jokainen haastatelluista kehui sitä, miten on saanut ja saa tehdä työtä alalla, jota rakastaa. Tarkemmin kysyttäessä miksi sitä rakastaa, vastausta oli vaikeampaa muotoilla. Tunnistan itsessäni saman, sillä jokainen, joka on kysynyt, miksi ihmeessä haluan olla baaritiskin takana töissä, on saanut ympäripyöreän vastauksen. Haastatelleet vastasivat näin: ala on antanut enemmän kuin ottanut. Vuorotyö ja yövuorot eivät ole haitanneet, kun on päässyt tekemään työtä, jossa saa tehdä asiakaspalvelua parhaimmillaan. Asiakkaalta saa suoran palautteen, sekä hyvässä että pahassa. Joka päivä saa laittaa itsensä liikoon, eikä yksikään päivä ole samanlainen.

”Olipa onni, että jouduin näin antoisalle ja sivistävälle alalle. Tiedonhalu ja uuden oppiminen ei lopu koskaan.”

”Työ oli minulle henki ja elämä. Pidän ihmisistä ja haastavasta kanssakäymisestä. Työssäni sain tavata paljon mielenkiintoisia ihmisiä. Sain toteuttaa baarimestarin ideaa: olla ennen kaikkea baarin tunnelman luoja ja kuuntelija.”

5.7 Tulevaisuuden näkymät

Tämän kysymyksen kohdistin erityisesti nuoremmille naisbaarimestareille. Heidän vastauksistaan tuli ilmi, että he näkevät alan tulevaisuuden hyvänä. Enää ei olla jäljessä maailman uusista tuulista, vaan ollaan ajan hermolla. Sosiaalinen media, kollegat toisista maista, hyvät internet sivut ja uuni-tuore alan kirjallisuus pitävät ajan tasalla uutuuksista. Enää ei koeta olevan jäljessä siitä, mitä esim. Lontoon baareissa tapahtuu tällä hetkellä. Maailma on muuttunut pienemmäksi ja matkailu on helppoa. Moni haastatelluista käy mm. syksyisin Berliinin vuotuisilla alan messuilla ja Lontoon uusimmat baarit olivat tuttuja. Osa on itse töissä baareissa, joissa saa kokeilla uusia juttuja ja kehittää toimintaa. Enää toiminta ei ole sidottu Alkoholiliikkeen toimintaan niin kuin ennen. Lakia toki pitää noudattaa kaikessa toiminnassa. Naisten työskentely baarissa on nykypäivää, mutta FBSK:n toimintaan toivottiin enemmän naisia mukaan. Esille tuli myös se, että jatkossa baarien pitää panostaa vielä enemmän henkilökohtaiseen palveluun ja elämyksien tuottamiseen.

”Baarialan tulevaisuus on mielestäni hyvissä kantimissa, meillä on alasta innostuneita nuoria ja hyviä kouluttajia ja innovatiivisia baareja. Eli yritystä ja tekijöitä riittää. Kannustusta myös alkoholien maahantuojilta on mielestäni hyvin. Näkyviä baarimestareita ja FBSK:n toiminnan puitteissa tehdään kovasti työtä. Myös kansainväliset trendit rantautuvat meille entistä nopeammin ja asiakaskysyntä ja tietoisuus tuntuu olevan menossa hyvään suuntaan.”

”On ollut mahtavaa nähdä miten tämä ala on jo kehittynyt noin kahdenkymmenen vuoden aikana. Uskon, että palvelulla tulee olemaan entistä enemmän tärkeämpi merkitys tulevaisuudessa ja myöskin se, että palveluita pystytään räätälöimään asiakkaiden tarpeen mukaan. Keittiö ja baari tulevat olemaan varmaankin vielä tiiviimmin yhdessä makujen puolella. Ja uskon, että mielikuvitusta ja perinteitä tullaan yhdistämään veikeillä tavoilla. Edelleen tulee olemaan haasteita saada loistopersonia töihin ja asiakkaita ravintoloihin. Jotain pitää valtakunnallisesti tehdä, että ravintoloita pystytään pitämään auki.”

”Baariala on viime vuosina kehittynyt jatkuvassa kännissä ja krapulassa olevista kyyppareista ammattitaitoisiksi ja intohimoisiksi baarimestareiksi. Tuleviltä vuosilta odotan myös, että Suomi nousee muun Euroopan joukkoon. Meillä on jo ammattitaito maailman huippujen tasoa! Paitsi small talk. Jostain syystä se ei vaan luonnistu suomalaisilta. Baariala pystyy myös kehittymään parempaan suuntaan, jos tässä pikkuhiljaa saisimme Suomen alkoholilainsäädäntöä muutettua. Juomakulttuurin sijaan Suomeen on kumminkin jo tullut alkoholikulttuuri, sillä asiakkaat ovat valmiita maksamaan cocktaileista 10–15€. Muutama vuosi sitten yli kympin hörppy todettiin aivan liian kalliiksi!”

6 POHDINTA

Tartuin aiheeseen omasta mielenkiinnosta, sillä tätä ennen naisbaarimestareista ei ole ollut kirjoitettua tietoa. Aiheena naisbaarimestarit oli haastava. Hotelli- ja ravintolamuseosta löytyi muutama kirjoituskoneliуска, mutta niissä kuvailtiin lähinnä Naisbaarimestariyhdistyksen toimintaa. Se, mikä aikoinaan sai lähtemään alalle ja mikä piti alalla eläkeikään asti, oli täysi arvoitus. Kaikissa vastauksissa, oli sitten kyseessä vanhempi tai nuorempi vastaaja, kävi ilmi se miten upeaa työtä baarimestari saa tehdä. Se jos mikä on heistä asiakaspalvelua parhaimmillaan. Saa olla samalla viihdyttävä ja käyttää omaa mielikuvitustaan tehdessään uusia juomasekoituksia. Yksikään päivä ei ole samanlainen. Useampi jo eläkkeellä oleva naisbaarimestari korosti sitä, miten he saivat jäädä eläkkeelle alalta, jota he todella rakastivat koko sydämestään. Olen tehnyt omaa palkkatyötäni samalla kun kirjoitan opinnäytetyötäni, joten tähän työhön tarvittavaa aikaa on ollut välillä vaikeaa löytää. Koen, että olen kuitenkin saanut niin paljon uutta ja omasta mielestäni merkittävää tietoa naisbaarimestareista, että jokainen opinnäytetyön parissa vietetty hetki on ollut sen arvoista.

Kun aloitin opinnäytetyöni tekemisen, en tiennyt, miten syvälle tulisin sukeltamaan erilaista kirjallisuutta lukiessani. Osa kirjoista oli äärimmäisen mielenkiintoisia ja luin ne suorastaan ahmimalla. Pelkästään naisasialiikkeestä ja naisen asemasta työelämässä löytyisi monta mielenkiintoista tutkimuskohdetta. Hotelli- ja ravintolamuseon aineistoihin olisin halunnut paneutua vielä paremmin ja ajan kanssa, mutta sain sieltä nytkin jonkin verran aineistoa SNB:n ajoilta. Loput tiedot SNB:stä tuli suoraan haastattelujen kautta. FBSK:n aineistoa en edes pyytänyt nähtäväkseni. Seuraavaksi voisinkin lähteä tutkimaan FBSK:n historiaa. Nyt osa vanhoista baarimestariherroista on vielä siinä kunnossa, että he jaksaisivat muistella menneitä. Pian sekin aika on ohi.

Yhteistä kaikille haastatelluille oli se, että ravintola-alalle oli tultu heti täysi-ikäisyyden kynnyksellä tai vähän sen jälkeen. Alalle tullaan siis varsin nuorena ja jokainen haastateltava oli hankkinut lisäkoulutusta vuosien varrella. Saman trendin näen omassa opettajan työssäni. Baari-alalle tullaan parikymppisenä, mutta baarimestarikoulutukseen hakeudutaan noin 25-vuotiaana. Siinä vaiheessa hakijat ovat jo varmoja siitä, että baarityö on se, mitä he haluavat tehdä.

Tämän tutkimuksen tekeminen vahvisti oman alan historian tuntemusta ja sai tuntemaan vielä suurempaa ylpeyttä naisbaarimestareista tieraivaajina. He ovat omalla työllään ja tahdonvoimallaan vienneet alaa eteenpäin miesten alun perin miehittämässä baarissa. Lisäksi baarimestarikoulutuksen aloittaminen on sen verran suuri asia näin nykyisen alan opettajan silmissä, ettei sille voi muuta kuin sanoa nöyrät kiitokset. Lukiessani alan kirjallisuutta työtäni varten, aika usein korostettiin sitä, kuinka ravintola-alalla työskennellyt nainen oli paheellisella ja arveluttavalla tiellä. Vähintäänkin työntekijän maine kyseenalaistettiin vielä 1900-luvun alussa. Yksikään haastatelluista ei ollut kokenut, että on alalla, jota ei arvosteta tai häntä pidetään jotenkin huonompana naisena, kun on tullut alalle. Ei myöskään yksikään vanhemmista naisbaarimestareista ollut törmännyt tällaiseen ajattelutapaan. Tästä saisi aiheen jatkotutkimukseen. Missä vaiheessa asenne alkoi muuttua ja alaa alettiin pitää kunniallisena siinä missä muitakin aloja. Sillanpää (2002) tuo useammassa kohtaa esille sen, mitä naisista ajateltiin aiemmin. Sillanpää ei tuonut esille sitä, milloin asenteet alkoivat muuttua. Oletin

haastatteluja tehdessäni, että joku vanhemmista naisbaarimestareista olisi sanonut jotakin alan mai-
neesta. Yhtään negatiivista kommenttia en kuullut.

Vilkuna (2015) on omaa teostaan varten tutkinut suomalaisten juomatottumuksia 1500-luvulta läh-
tien. Aihe on puhuttanut aina. Vuosien varrella on ollut kieltolaki, salakuljetusta ja vuoden 1952
olympialaisia varten jouduttiin muuttamaan baarikäytäntöjä. Lisäksi on ollut keskiolutbaareja. Niitä
on suljettu ja ravintoloiden aukioloaikoja on muuteltu. Kaikki on luvanvaraista ja tarkastuskäyntejä
ravintoloihin tehdään nykyäänkin yllättäen. Onkohan mitään muuta elinkeinoa tarkkailtu aikojen
alusta lähtien näin paljon kuin ravintola-alaa? Koko ajan joku pelkää, että koko kansa alkoholisoituu
ja tapahtuu vaikka mitä kauheuksia, jos tiukkoja sääntöjä ja lakeja ei olisi. Ymmärrän kyllä, että osa
suomalaisista käyttää liikaa alkoholia, mutta pitääkö siitä rankaista koko ammattikuntaa ja elinkei-
noa, jos jollakin on sairaus, joka on syntynyt liiasta alkoholinkäytöstä? Tästäkin saisi oivan tutkimuk-
sen. Miten alkoholin liikkakäyttö syntyy? Baareissa työskentelemällä, ravintolassa käymällä, Alkon os-
toksilla vai onko ulkomaantuonti vaikuttanut asiaan? Mikä rooli on perintötekijöillä? Tuskin saisimme
tyhjentävän tutkimustuloksen, josta voisi heti sanoa, mistä liikkakäyttö johtuu. Uskon, että oma teki-
jänsä on se, että alkoholista ja sen nauttimisesta on tullut aikoinaan kielletty hedelmä. Yllättäen osa
ihmisistä haluaa tehdä juuri sitä, mikä on kiellettyä.

Vertaillaessa koulutustaustaa vanhempien ja nykyisten naisbaarimestareiden välillä, johtopäätökse-
nä on se, että ennen jouduit suorittamaan useita tutkintoja päästäksesi alalla eteenpäin. Nykyään
alalle pääsee paljon nopeammin, mutta jatkuva itsensä kehittäminen on samalla tavalla keskeisessä
roolissa. Uudet trendit ja kansainväliset alan kuulumiset ovat tosin paljon helpommin ja nopeammin
löydettävissä kuin ennen. Tästä olisi mielenkiintoista lähteä tekemään jatkotutkimusta. Ovatko mie-
het käyneet aikoinaan läpi samanlaisen koulutuksen kuin vanhemmat naisbaarimestarit? Miten he
kokivat asiat tullessaan alalle ja oliko heidän helppo löytää työpaikka? Monessa lähteessä viitattiin
siihen, että alalla olleita miehiä pidettiin homoseksuaaleina. Tästä olisi mielenkiintoista tehdä kysely
osana työtä. Saivatko he enemmän mukaanlähtöehdotuksia miehiltä kuin naisilta ja miten heidän
perheensä suhtautuivat ravintola-alaan. Ravintola-alaa on kuitenkin tutkittu hyvin vähän henkilöta-
solla. Ainoastaan alan kehitystä ja ammattirooleja on tutkittu. Pintaa syvemmälle ei ole menty.
Enemminkin on tutkittu sitä, miten naiset pääsivät aikoinaan palkkatyöhön ja miten palkkaus on ke-
hittynyt. Löysin tarkempia tutkimuksia joistakin ammattiryhmistä, esimerkiksi kaupan alan naistyön-
tekijöistä, mutta ravintola-alalta en löytänyt mitään.

Baariala on ollut kansainvälistä jo pitkään. Yhdysvaltojen kieltolain (1920 – 1933) vaikutuksesta osa
maan huippubaarimestareista siirtyi Eurooppaan ja samalla baariala alkoi kehittyä Euroopassa. Pel-
kästään tekemieni haastattelujen perusteella maailmalle lähdettiin tekemään baarialan töitä täysin
ennakkoluulottomasti Suomestakin 1960–70 luvuilla. Tuohon aikaan se ei ollut tavanomaista varsin-
kaan naisilla. Tämä yllätti minut haastatteluja tehdessäni, sillä oletin, että tuolloin maailmalle ei läh-
detty kovinkaan helposti. Tosin maksettiinhan Kalastajatorpan baarimestari Mirjam Spaakille kie-
liopinnot Lontooseen vuonna 1957. Ehkä tämä antoi kipinän myös naisbaarimestareille lähteä kokei-
lemaan siipiään maailmalla. Nykyään maailma tuntuu paljon pienemmältä ja toivoisin, että useampi
tämän päivän naisbaarimestari hankkisi kokemusta ulkomailta. Jatkan itse jo SNB:n ajoilta tuttua

opintomatkapereinnettä käymällä oppilaitoksemme baarimestariopiskelijoiden kanssa joka vuosi Lontoossa tutustumassa baareihin, panimotoimintaan ja alan uusimpiin tuuliin.

Kuten olen aikaisemmin maininnut, tutkimuksen lopputulos oli minulle yllätys. Jos kuitenkin muistetaan, että naisbaarimestarit eivät päässeet FBSK:n jäseniksi ja joutuivat perustamaan oman naisbaarimestariyhdistyksen, SNB:n, voidakseen kehittää omaa ammattitaitoaan, on mielestäni selvää, että he kokivat eriarvoisuutta. Miksi tämä ei kuitenkaan tule esille haastatteluissa, on ollut minulle arvoitus. Ainoa viite siihen, että mies- ja naisbaarimestareiden välillä olisi ollut jonkinlaisia jännitteitä, on tammikuussa vuonna 1989 SNB:n Lappeenrannassa pidetyillä opintopäivillä entisen puheenjohtaja Aira Haanpään pitämä puhe, jossa hän muisteli naisbaarimestarien toiminnan alkuvaiheita. Puheessa oli kohta, jota jäin miettimään. Hän toteaa: ”Tämän päivän todellisuutta on kitkaton yhteistyö. Alkuaikojen hankaluuksista selvittyämme nyt on mahdollista kuulua miesten kanssa samaan yhdistykseen, kilpailla yhdessä, olla yhteisillä opintopäivillä ja kehittää toimintaamme yhdessä. Uskon, että jonain päivänä voimme lopettaa yhdistystemme rinnakkaistoiminnan ja luoda tulevaisuuttamme yhdessä ja yhtenä voimakkaana baarimestariyhdistyksenä.”

Mielestäni tästä puheenvuorosta ja siitä, että molemmilla oli omat yhdistyksensä 20 vuotta, käy ilmi, että jännitteitä mies- ja naisbaarimestareiden välillä on ollut, vaikka haastattelujen aikana niitä ei tullut ilmi. Onko se ilmennyt jollain tavalla? Esimerkiksi silloin, kun naisbaarimestarit ovat hakeneet uutta työpaikkaa, tai vaikka kilpailutoiminnassa tai jossakin muussa? Tämä jää mahdollisen seuraavan tutkimuksen aiheeksi. Pelkästään se, että FBSK ei hyväksynyt naisia jäsenikseen vedoten IBA:n sääntöihin, on luonut eriarvoisuutta alalle. Naiset olivat kuitenkin työskennelleet miesten rinnalla baareissa jo useita vuosia. Vaikka yhdistyminen SNB:n ja FBSK:n kesken vei oman aikansa ja syyt siihen olivat mitä olivat, molemmat osapuolet olivat loppujen lopuksi tyytyväisiä siihen, että saivat olla saman kattojärjestön alla. Varsinkin, kun osassa työpaikoista saattoi olla sekä SNB:n että FBSK:n jäseniä. Asia järjestyi lopulta hyvin, mutta tapahtuiko kaikki itsestään, vai oliko se päämäärä, johon naiset olivat pyrkineet omalla toimintastrategiallaan?

Olivatko naiset sittenkin kaukaa viisaita, ottivat realiteetit huomioon ja valitsivat asian kärjistämisen sijaan erilaisen lähestymistavan ja luottivat siihen, että asiat muuttuvat jossain vaiheessa? He saattoivat myös keskittyä moniin hyviin puoliin työssä, josta he selvästi pitivät kovasti. Yksi sellainen oli palkkaus. Siihen aikaan oli poikkeuksellista, että palkkaus oli tasa-arvoista. Nais- ja miesbaarimestareilla oli haastattelujen mukaan tämä tilanne jo 1960 -luvulla. Se oli valtava positiivinen seikka palkkatasa-arvon suhteen varsin eriarvoisessa Suomessa. Yhtenä hyvin käytännöllisenä syynä voi olla myös se, että naisbaarimestareita on aina ollut vähemmän kuin miehiä. Naiset ovat saattaneet käydä keskustelua oman järjestönsä sisällä, mutta nämä asiat on laitettu sivuun antamatta niiden vaikuttua yhteistyöhön tai suhteisiin miespuolisten kollegojen kanssa. Tätä käsitystä tukee myös heidän toimintansa. Sen sijaan, että naiset olisivat pitäneet opintopäiviensä ovet suljettuina, naiset päättivät toimia sillonrakentajina ja kutsuivat miehet mukaan. Näistä päivistä kehittyi myöhemmin FinnBar-messut, jotka pidetään edelleen joka vuosi. Kaikesta tästä voidaan huomata, että heidän valitsemansa tie oli oikea ja heidän tavoitteensa kaikin puolin tasa-arvoisesta baarimestarityöstä on toteutunut. Se on varmasti ollut etu kaikille baarimestareille ja koko alalle. Uskon, että nämä asiat selittä-

vät osaltaan haastattelujen tuloksia, vaikka jännitteitä on ollutkin. Näistä syistä arvostukseni entisiä naisbaarimestareita kohtaan kasvoi entisestään.

Baarityö on kovaa ja rankkaa, mutta niin antoisaa. Nykyään on monenlaisia ja eri teemoilla toimivia ravintololoita, joissa tehdä baarimestarin töitä. Vanhemmat naisbaarimestarit ja varsinkin miesbaarimestari kantavat ylpeydellä ammattinimikkään. He eivät pidä haastattelun perusteella baarimikko tai -maiija nimestä. Baarimestari on ainoa oikea titteli, jota kuuluu käyttää. Itse olen täsmälleen samaa mieltä.

Haluan lopettaa opinnäytetyöni entisen naispuolisen baarimestariopiskelijani Facebook-päivitykseen, jonka julkaisen tässä hänen luvallaan. Siinä kiteytyy oikeastaan kaikki, mitä itse ja moni muukin alalla ollut on kokenut.

"Pakko hehkuttaa, kuin hienoa on ollut palata "äippälomalta" takaisin duuniin suoraan sähkökkään pikkujoulukauteen. Ollut ihan älyttömän ihana herätä tunteeseen, että helvetti sentään, kyllä mä vaan nautin tästä (hullu!), alan todella osatakin jotain (lue: en riko kaikkea mihin kosken) ja palaute ollut mitä huikkeinta! Kaikista siisteintä on ollut saada palautetta juurikin siltä asiakasryhmältä, joka yleensä mielletään kaikista vaikeimmaksi ja raskaimmaksi (etenkin tähän aikaan vuodesta). Keskiikäiset mammat ja setämiehet seuraa silmät tarkkana ja ovat todella kiitollisia siitä, kun saavat palvelua ja uusia elämyksiä! Kehuvat, kuinka ravintolakulttuuri on kehittynyt sitten heidän nuoruusvuosien. Tänäpäin meinas kuitenkin tulla tippa linssiin, kun omalta äidiltä tuli viestiä, kuinka ylpeä hän oli seurattessaan mun työskentelyä perjantaina pahimpaan rysäaikaan. Olen kuitenkin saanut kuulla koko pienen ikäni mantran: "Älä koskaan lähde ravintola-alalle!" ja vihdoinkin kuuden vuoden jälkeen, onkin toinen ääni kellossa. Ajat muuttuvat, ja mulla on tunne, että tätäkin ammattia arvostetaan ja kunnioitetaan koko ajan enemmän - ei enää pelkkä siirtymävaihe opiskelujen ohella, vaan uraohjusten uusi musta. Eihän tämä helppoa ole, mutta hemmetin palkitsevaa! En ainakaan osaa kuvitella, että kuulisin kehuja missään muualla niin runsaasti, kuin tiskin takana. Mä toivon, että sukulaisetkin lakkais kyselemästä, että koska mä lähden opiskelemaan ja mikä musta tulee isona. Lähden kun lähden, ja isona musta tulee rokkistara! Tai pubiruusu. Ja tätä mä teen niin kauan ku intohimoa riittää!"

Alalla sanotaankin usein: "Kerran baarimestari, aina baarimestari."

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

- AHO, Kimmo, AUTTI, Niko ja SIITONEN, Timo 2009. Mikosta mestariksi. Baarityön käsikirja. Vantaa: Hansaprint Direct Oy.
- AHO, Kimmo ja SALMINEN, Samu 2013. Kaikkien aikojen drinkit. Riika: Livonia Print.
- AHTELA, Karoliina, BRUUN, Niklas, KOSKINEN, Pirkko K., NUMMIJÄRVI, Anja ja SALOHEIMO, Jorma 2006. Tasa-arvo ja yhdenvertaisuus. Helsinki: Gummerus Kirjapaino Oy.
- CATANI, Johanna 2014. Syömään vai drinkille? Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.
- DOMINÉ, Andre 2009. Suuri baarikirja. Alkoholin ja cocktailien maailma. Printed in China.
- ESKELINEN, Harri ja KARSIKAS, Sami 2014. Tutkimusmetodiikan perusteet. Vantaa: Hansaprint Oy.
- ESKOLA, Jari ja SUORANTA, Juha 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- GRÖNFORS, Michael, KARTTUNEN, Mikael, LINDSTRÖM, Thomas & NIKKANEN, Jarkko 2016. Kotimainen cocktail. Juomasekoitusten historiaa ja nykypäivää Suomessa. Porvoo: Bookwell Oy.
- HAAVIO-MANNILA, Elina ja SNICKER, Raija 1980. Päivätanssit. Juva: WSOY:n graafiset laitokset.
- HENTILÄ, Marjaliisa 2006. Ahkera suomalainen nainen – pelloilta tiskin taakse. Julkaisussa LIPPONEN, Päivi (toim.) Akat aidan tekee, miehet käyvät mittaamassa. Naiset työelämässä. Hämeenlinna: Karisto Oy. 136 – 159.
- HIRN, Sven 2007. Huvia ja herkkuja. Helsinkiläistä hotelli- ja ravintolaelämää ennen itsenäisyyden alkua. Hämeenlinna: Karisto Oy:n kirjapaino.
- HIRSJÄRVI, Sirkka, REMES, Pirkko & SAJAVAARA, Paula 2009. Tutki ja kirjoita. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino Oy
- IDMAN, Mika 2013. Julkaisussa PIETILÄINEN, Marjut (toim). Työ, talous ja tasa-arvo. Tilastokeskus. Helsinki: Edita Prima Oy. 145 – 151.
- KAARNINEN, Mervi 1995. Nykyajan tytöt. Koulutus, luokka ja sukupuoli 1920- ja 1930-luvun Suomessa. Helsinki: Suomen Historiallinen Seura.
- KANANEN, Jorma 2014. Laadullinen tutkimus opinnäytetyönä. Miten kirjoitan kvalitatiivisen opinnäytetyön vaihe vaiheelta. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja – sarja.
- KAUPPINEN, Maija 2009. Juhlista juhliin. Julkaisussa KORPPI-TOMMOLA, Aura (toim.) Tavoitteena tasa-arvo. Suomen Naisyhdistys 125 vuotta. Tampere: Tampereen Yliopistopaino Oy – Juvenes Print. 11 – 33.
- KOLEHMAINEN, Sirpa 1999. Naisten ja miesten työt. Työmarkkinoiden segregoituminen Suomessa 1970 – 1990. Helsinki: Hakapaino.
- KORTELAINEN, Anna 2007. Varhaiset johtotähdet – Suomen ensimmäisiä johtajanaisia. Helsinki: Yliopistopaino.
- KUUSIPALO, Jaana 1994. Julkaisussa ANTTONEN, Anneli, HENRIKSSON, Lea ja NÄTKIN, Ritva (toim.) Naisten hyvinvointivaltio. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy. 157.
- LAISI, Helena 1987. Julkaisussa SAARINEN, Aino, HÄNNINEN-SALMELIN, Eva ja KERÄNEN, Marja (toim.) Naiset ja valta. Jyväskylä: Gummerus Oy. 133 – 139.
- LEHTO, Anna-Maija 2001. Julkaisussa RAHIKAINEN, Marjatta ja RÄISÄNEN, Tarja (toim). ”Työllä ei oo kukkaan rikastunna” Naisten töitä ja toimeentulokeinoja 1800- ja 1900-luvulla. Tampere: Tammer-Paino Oy. 189.
- METSÄMUURONEN, Jari 2008. Laadullisen tutkimuksen perusteet. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

- MIETTINEN, Tiina 2015. Piikojen valtakunta. Nainen, työ ja perhe 1600 – 1700-luvuilla. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy.
- MUSTONEN, Pertti 1990. Ravintolaelämää. Kulttuurikuvia, nostalgiaa, kulinarismia. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- NIEMINEN, Tarja 2013. Julkaisussa PIETILÄINEN, Marjut (toim). Työ, talous ja tasa-arvo. Tilastokeskus. Helsinki: Edita Prima Oy. 41 – 47.
- POHLS, Maritta 2016. Viini, laulu ja taustajoukot. Hotelli- ja ravintolahenkilökunnan historia. Porvoo: Bookwell.
- PÖLLÄNEN, Risto, KOKKONEN, Jussi, KIVINEN, Aulikki, IHANAINEN, Tuija, JYLHÄ, Raine, KARHU, Hannu, HAVERINEN, Matti ja POHJOLA, Tuula 1988. Baarimestariksi. Juva: WSOY:n graafiset laitokset.
- RUUSUVUORI, Johanna 2010. Litteroijan muistilista. Julkaisussa RUUSUVUORI, Johanna, NIKANDER, Pirjo ja HYVÄRINEN, Matti (toim.) Haastattelun analyysi. Tallinna: Tallinna Raamatutrükikoda, 424 – 431.
- SALMINEN, Samu 2006. Baarimestarin drinkkirja – juomasekoituksia jokaiseen makuun. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- SEPPÄLÄ, Mikko-Olavi 2016. Suruton kaupunki, 1920-luvun iloinen Helsinki. Painettu EU:ssa: Mikko-Olavi Seppälä ja WSOY.
- SILLANPÄÄ, Merja 1993. Kansanhuollon keittoa ja tikkuviinaa. Helsinki: Martinpaino Oy.
- SILLANPÄÄ, Merja 2002. Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.
- SCHIVELBUSCH, Wolfgang 1986. Nautintoaineiden kulttuurihistoria. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otavan painolaitokset.
- TALVI, Jussi 1981. Torni, 50 vuotta hotellin ja gastronomian vaiheita. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otavan painolaitokset.
- TUOMI, Jouni ja SARAJÄRVI, Anneli 2012. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Vantaa: Hansaprint Oy.
- UTRIO, Kaari toim. 2005. Suomen naisen vuosisadat. Piikasesta maisteriksi. Hämeenlinna: Karisto Oy kirjapaino.
- UTRIO, Kaari 2006. Suomen naisen tie pirtistä parlamenttiin. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.
- VASARA, Hannele 1996. Sukupuolisen häirinnän ja ahdistelun prosessi. Julkaisussa KINNUNEN, Merja & KORVAJÄRVI, Päivi (toim.) Työelämän sukupuolistavat käytännöt. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy. 125 – 142.
- VILKKA, Hanna 2015. Tutki ja kehitä. Juva: Bookwell Oy.
- VILKUNA, Kustaa H. J. 2015. Juomareiden valtakunta 1500 – 1850. Suomalaisten känni ja kulttuuri. Juva: Bookwell Oy.

SÄHKÖISET LÄHTEET JA LEHDET

- FBSK 2016. [viitattu 2016-11-30.] Saatavissa:
<http://www.fbsk.fi/dashboard.action;jsessionid=136117D2568AC68F3A0F255BAE65927A>
- FELTEN, Eric. 2009-04-25. Women behind bars. Wall Street Journal. [viitattu 2016-11-24.] Saatavissa: <http://www.wsj.com/articles/SB124061664179455005>
- Shaker 2/2004, no 113

KUALÄHTEET

Kuva 1. [viitattu 2016-12-28.] Saatavissa: <http://iba-world.com/>

Kuva 2. [viitattu 2016-12-28.] Saatavissa: <http://www.fbsk.fi/dashboard.action>

Kuvat 3-5. Sijainti: Helsinki: Hotelli- ja ravintolamuseon arkisto. [viitattu 2016-08-19].

JULKAISEMATTOMAT LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

ANTTILA, Aulikki 2016-07-27 [haastattelu]

HAANPÄÄ, Aira 1984. Suomen Naisbaarimestarit ry:n toiminnasta 17 vuoden taipaleella. Kotiarkisto.

KARVINEN, Eeva 1997. Erään matkan varrelta. Heinävesi.

LIITE 1.

TEEMAHAASTATTELULOMAKE

1. Koulutustausta
 - minkä ikäisenä päädyit alalle
 - miten päädyit alalle
 - miksi päädyit alalle

2. Työhistoria
 - työpaikat
 - palkkaus
 - miespuolisten kollegoiden suhtautuminen
 - kilpailutoiminta
 - mitä ala on antanut sinulle
 - mitä olisit tehnyt toisin

3. Järjestö- ja kilpailutoiminta
 - SNB/FBSK

4. Tulevaisuuden näkymät

LIITE 2. HAASTATELTAVIEN TAUSTAT

N = NAINEN M = MIES	IKÄ (ILMAIS- TU NOIN IKÄNÄ)	KOULUTUSTAUSTA	MINKÄ IKÄI- SENÄ TULLUT ALALLE	PALKKAUS	YHDISTYSTOIMINTA
N1	25	tarjoilija, baarimestari	18	tunti – ja kuukausipalkka	FBSK
N2	30	lukio, baarimestari	18	tunti – ja kuukausipalkka	FBSK
N3	30	lukio, baarimestari	20	tunti – ja kuukausipalkka	FBSK
N4	35	merkonomi, restonomi	18	tunti – ja kuukausipalkka	FBSK
N5	40	lukio, restonomi	19	tunti – ja kuukausipalkka	FBSK
N6	45	lukio, esimieskoulutus, baarimestari	17	provisio, tunti – ja kuukausipalkka	FBSK
N7	60	tarjoilija, hovimestari	19	provisio + kuukausipalkka	SNB + FBSK
N8	75	tarjoilija, hovimestari, baarikurssi	22	provisio + kuukausipalkka	SNB + FBSK
N9	75	tarjoilija, hovimestari, baarikurssi	16	provisio + kuukausipalkka	SNB + FBSK
N10	80	tarjoilija, hovimestari, baarikurssi	20	provisio + kuukausipalkka	SNB + FBSK
M1	70	tarjoilija, oppinut baarimestarin ammatin työtä tekemällä	17	provisio + kuukausipalkka	FBSK

