



Kuvauscateringin vaikutukset työntekijöiden työhyvinvointiin kuvausympäristöissä

Vilma Vehmasaho

OPINNÄYTETYÖ
Toukokuu 2020

Media-ala
Tuotannon ammattiopinnot

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Media-ala
Tuotannon ammattiopinnot

VEHMASAHO, VILMA:

Kuvauscatering in vaikutukset työntekijöiden työhyvinvointiin kuvausympäristöissä:

Opinnäytetyö 58 sivua, joista liitteitä 18 sivua
Toukokuu 2020

Tässä opinnäytetyössä tutkittiin kuvauscatering in vaikutusta työntekijöiden työhyvinvointiin kuvausympäristöissä. Tarkoituksena oli selvittää, millainen on fiktiotuotantojen kuvauksissa työskentelevien työntekijöiden mielestä onnistunut kuvauscatering ja miten he kokevat sen vaikuttavan työhyvinvointiinsa. Opinnäytetyön tavoitteena on kehittää catering-vastaavan työtä ja selvittää sen merkitys työhyvinvoinnille. Osana tutkimusta toteutettiin kuvauscateringia käsittelevä kysely, johon vastasi 89 fiktiotuotannoissa työskennellyttä työntekijää.

Opinnäytetyössä perehdyttiin ruokailun ja taukojen merkitykseen työn teossa fiktiotuotantojen näkökulmasta. Tietoperustaan etsittiin aineistoa fiktiotuotantojen työhyvinvointiin liittyvistä erityispiirteistä sekä työhyvinvointia edistävästä ruokailutottumuksista ja taukojen merkityksestä työssä jaksamiseen. Aineistoa kerättiin aihetta käsitteleviltä verkkosivuilta ja tutkimuksista. Työssä avattiin myös catering-vastaavan työnkuvaa fiktiotuotannoissa. Kyselyssä selvisi, että suurin osa vastaajista koki ammattitaitoisesti koostetulla kuvauscateringilla olevan työssä jaksamista ja työstä palautumista edistävä vaikutus.

Ammattitaitoisesti koostettu kuvauscatering nähtiin kyselyn vastauksissa toimivana ja selkeänä kokonaisuutena, jossa eri ruokavaliot ja allergiat sekä siisteys ja hygienia on otettu huomioon. Valtaosa vastaajista koki, että onnistunut kuvauscatering edistää sekä omaa että koko työryhmän työhyvinvointia. Toisaalta muutama vastaajista koki, että kuvauksiin järjestetyllä kuvauscateringilla on vähäinen vaikutus omaan työhyvinvointiin, eikä sen järjestäminen kuvauksiin ole välttämätöntä. Kyselyn perusteella kuvauscatering in vaikutus työhyvinvointiin oli kuitenkin ilmeinen ja tämä opinnäytetyö toimii muistutuksena siitä.

Asiasanat: kuvauscatering, fiktiotuotanto, työhyvinvointi

ABSTRACT

Tampere University of Applied Sciences
Programme in Culture and Arts, Film and Television
Producing

VEHMASAHO, VILMA:

The Effects of Craft Service on Occupational Well-being in Filming Environments

Bachelor's thesis 58 pages, appendices 18 pages

May 2020

The purpose of this thesis was to study the effects of craft service on occupational well-being in filming environments. The main goal was to find out what employees working in fiction productions feel is successful craft service and how does it effect their occupational well-being. As a part of the study was done a web survey in craft service which was answered by 89 employees working in fiction productions.

Background data on occupational well-being and the importance of eating habits and breaks at work was collected from internet sources and studies. The job description of craft service was gathered from the fiction productions.

The results of the web survey suggest that a professionally composed craft service was seen as a functional and distinct entity, where different diets and allergies, as well as cleanliness and hygiene, were taken into consideration. The majority of respondents felt that successful craft service improves occupational well-being both individually and on working group level.

Key words: craft service, fiction, production, occupational well-being

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	5
2	TUTKIMUSMENETELMÄT	7
3	KESKEISET KÄSITTEET	9
	3.1 Fiktioituotanto	9
	3.2 Kuvaukset	9
	3.3 Kuvauscatering	9
4	TYÖHYVINVOINTI	10
	4.1 Työhyvinvointi fiktioituotannoissa	10
	4.2 Ruokailun merkitys työhyvinvointiin	11
	4.3 Taukojen merkitys työhyvinvointiin	12
5	CATERAAMISESTA	14
	5.1 Cateraajan työnkuva	14
	5.2 Palkkaus	15
6	KYSELYN TOTEUTTAMINEN	17
	6.1 Kyselytutkimus menetelmänä	17
	6.2 Kyselylomakkeen laatiminen	17
	6.3 Aineiston käsittely ja tulkinta	19
7	TULOKSET	20
	7.1 Kyselyyn vastanneet	20
	7.2 Kuvauscatering ja työhyvinvointi	21
	7.3 Millainen vaikutus kuvauscateringilla on työhyvinvointiin?	22
	7.4 Millainen on hyvä kuvauscatering?	25
	7.4.1 Yleisesti	26
	7.4.2 Välipalat	28
	7.4.3 Erikoisruokavaliot ja allergiat	32
	7.4.4 Juomat	34
	7.4.5 Yhteenveto	35
8	POHDINTA	37
	LÄHTEET	39
	LIITTEET	41

1 JOHDANTO

Olen toiminut viime vuodet catering-vastaavana fiktiotuotannoissa eli elokuvien ja televisiosarjojen kuvausjaksoilla. Työhöni on kuulunut esimerkiksi välipalojen valmistaminen muulle työryhmälle. Saan usein ihmettelyä työnkuvastani sekä pohdintaa, eivätkö aikuiset ihmiset osaa itse huolehtia omista välipaloistaan. Mistä on siis kyse?

Catering-vastaava pitää huolta kuvausten ruoka- ja juomahuollosta. Työtehtäviini ovat kuuluneet esimerkiksi välipalojen ja kahvin järjestäminen kuvauspai- kalle, lämpimän aterian valmistus tai valmiin aterian tilaaminen catering-yrityk- seltä sekä kuvausten ruokailun koordinointi yhdessä järjestys- ja tuotanto-osas- ton kanssa.

Työterveyslaitoksen verkkosivuilla kerrotaan, että säännöllisellä ateriarytmillä ja terveellisillä ruokailutottumuksilla on työkykyä ja palautumista edistäviä vaiku- tuksia (Työterveyslaitos n.d.). On siis hyvinvoinnin kannalta tärkeää, että työntekijällä on mahdollisuus lämpimän aterian lisäksi syödä ja juoda työpäivän ai- kana, jotta ruokavälit eivät veny liian pitkiksi. Elokuva- ja televisiotuotantojen ku- vausjaksot koostuvat usein pitkistä työpäivistä sekä vaihtelevista kuvauspai- koista ja -ajoista, joka voi hankaloittaaärkevien ruokailutottumusten ylläpitä- mistä itsenäisesti.

Catering-vastaavan vastuulla on siis hyvien ja ravitsevien välipalojen tarjoami- nen, kun siihen ei työntekijällä itsellään ole mahdollisuutta. Ja armeija marssii vatsallaan, kuten sanonta kuuluu. Catering-vastaavana koenkin työskenteleväni ensisijaisesti muulle kuvausryhmälle ja tästä kumpuaa myös opinnäytetyöni tut- kimuskysymys.

Tässä opinnäytetyössä tutkitaan kuvauscatering-in vaikutusta työntekijöiden työhyvinvointiin kuvausympäristöissä. Tarkoituksena on selvittää, millainen on kuvauksissa työskentelevien työntekijöiden mielestä onnistunut kuvauscatering ja miten he kokevat sen vaikuttavan työhyvinvointiinsa. Kartoitan myös catering-vastaavan työnkuvaa suomalaisissa fiktiotuotannoissa sekä ruokailun ja taukojen merkityksestä työhyvinvointiin yleisesti.

Rajaan työni käsittelemään fiktiotuotantoja eli jätän työstä ulkopuolelle esimerkiksi televisioviihteen ja -realityn sekä mainokset ja opiskelijatuotannot. Kyseisen rajauksen teen, koska kokemukseni mukaan yllä mainitsemisani tuotannoissa kuvauscatering jää usein tuotanto-osaston vastuulle eikä tehtävään palata erikseen catering-vastaavaa.

Tutkin aihetta teettämäni kyselytutkimuksen (ks. liite 2) tuloksia analysoimalla. Hyödynnän myös työhyvinvointia, fiktiotuotantoja sekä catering-vastaavan työtä käsittelevää lähdemateriaalia sekä omakohtaista työkokemustani catering-vastaavana usean pitkän elokuvan ja televisiosarjan kuvauksissa sekä fiktiotuotannoissa toimivan tuottajan teemahaastattelua (ks. liite 1).

Työn tavoitteena on kehittää catering-vastaavan työtä ja selvittää sen vaikutuksia työhyvinvoinnille kuvausympäristöissä. Työn tarkoituksena on myös lisätä tietoutta catering-vastaavan työtehtävästä ja sen merkityksestä kuvausympäristöissä työskentelevien työntekijöiden työhyvinvoinnille sekä kehittää itseäni catering-vastaavan työtehtävässä. Työ on suunnattu elokuva- ja televisioalasta sekä catering-vastaavan työtehtävistä kiinnostuneelle.

Aloitan työni avaamalla tutkimusmenetelmiäni ja työn keskeisiä käsitteitä. Seuraavaksi kerron lähdemateriaaliin viitaten ruokailun ja taukojen merkityksestä työhyvinvointiin sekä teemahaastatteluun ja omaan työkokemukseeni pohjaten catering-vastaavan työnkuvasta. Lopuksi esittelen toteuttamani kyselytutkimuksen ja analysoin sen tuloksia.

2 TUTKIMUSMENETELMÄT

Opinnäytetyöni tutkimuskysymys on, millainen vaikutus kuvauscateringilla on työntekijöiden työhyvinvointiin kuvausympäristöissä. Tutkimuskysymykseni valikoitui halusta kehittyä catering-vastaavan työtehtävässä selvittämällä, millainen on fiktiotuotannoissa työskentelevien työntekijöiden mielestä onnistunut ja työhyvinvointia edistävä kuvauscatering.

Päätin tutkia asiaa toteuttamalla fiktiotuotannoissa työskenteleville työntekijöille suunnatun kyselyn, jonka kysymykset käsittelivät hyvän kuvauscateringin ominaispiirteitä sekä kuvauscateringin vaikutusta vastaajien työhyvinvointiin. Valitsin tutkimusmenetelmäksi kyselyn, koska uskoin saavani sillä mahdollisimman edustavan otoksen fiktiotuotannoissa työskenteleviä työntekijöitä vastaamaan esittämäni tutkimuskysymykseen. En myöskään halunnut rajata tutkimusta mihinkään tiettyyn tuotantoon tai täysin itse valitsemiini haastateltaviin, joten kyselytutkimus tuntui pätevimmältä vaihtoehdolta.

Kyselyn toteuttamista varten tutustuin lehtori Tarja Heikkilän Tilastollinen tutkimus -oppikirjaan (2014) sekä dosentti Kimmo Vehkalahden Kyselytutkimuksen mittarit ja menetelmät -kirjaan (2019). Kyselyn laatimisesta ja analysoimisesta kerron lisää opinnäytetyöni kohdassa kuusi (6) Kyselytutkimuksen toteuttaminen.

Catering-vastaavan työnkuvasta kertoessani hyödynsin pitkälti omakohtaista kokemustani työskenneltyäni kyseisessä työtehtävässä elokuvissa Juice, Heinähattu, Vilttitossu ja ärhässä koululainen, Metsäjätti ja Rikinkeltainen taivas sekä televisiosarjoissa Roba, Downshiftaajat ja Sisäilmaa.

En kuitenkaan halunnut perustaa tietoa ainoastaan omaan kokemukseeni, joten haastattelin lisäksi pitkään alalla toiminutta tuottajaa. Haastattelu oli puolistrukturoitu teemahaastattelu ja se toteutettiin puhelimitse toteutuksen aikaan vallinneen koronavirusepidemian vuoksi. Haastattelulla pyrin saamaan tietoa catering-vastaavan työnkuvasta ja työn merkityksestä kuvausten työhyvinvoinnille tuotannon näkökulmasta. Haastattelu oli kestoaltaan noin 14 minuuttia ja se nauhoitettiin sekä litteroitiin jälkikäteen.

Työhyvinvointia käsittelevissä kappaleissa tärkeimpänä lähteenäni toimivat Työterveyslaitoksen, Työhyvinvointilaitoksen ja Ruokaviraston verkkosivut.

3 KESKEISET KÄSITTEET

3.1 Fiktioituotanto

Kuten johdannossa mainitsin, rajasin työni käsittelemään fiktioituotantoja, koska kokemukseni mukaan kyseisissä tuotannoissa palkataan esimerkiksi viihdetuotantoja todennäköisemmin kuvauscateringista vastaava työntekijä eli catering-vastaava. Puhuttaessa fiktioituotannosta tarkoitetaan sillä tässä opinnäytetyössä käsikirjoitettujen elokuvien ja televisiodraamojen tuotantoa ja kuvauksia.

Fiktioituotannot ovat pitkiä, usein vuosia kestäviä projekteja, jotka työllistävät eri tuotannon vaiheissa monia eri alojen osaajia. Työtehtäviä projektin aikana on erilaisista taiteellisesti vastuullisista tehtävistä aina teknisiin ja järjesteleviin työtehtäviin. (Ammattinetti n.d.)

3.2 Kuvaukset

Fiktioituotantojen tekoprosessin voi karkeasti jakaa kolmeen vaiheeseen; esituotantoon, tuotantoon eli kuvauksiin ja jälkituotantoon. Kuvaukset ovat näistä huomattavin sekä eniten työntekijöitä työllistävä vaihe. (Ammattinetti n.d.) Fiktioituotantojen kuvauksista puhutaan usein kuvausjaksoina, jotka koostuvat ennalta suunnitelluista kuvauspäivistä.

3.3 Kuvauscatering

Kuvauscateringilla tarkoitetaan yleensä kuvauksiin työryhmälle, näyttelijöille ja tarvittaessa avustajille järjestettävää ruoka- ja juomahuoltoa, jonka toteuttamisesta vastaa kuvauksiin palkattu catering-vastaava. Kuvauscatering koostuu yleensä setin läheisyyteen järjestettävästä välipala-cateringista sekä catering-vastaavan valmistamasta tai tilaamasta lämpimästä ateriasta, joka nautitaan ruokatauolla.

4 TYÖHYVINVOINTI

Työterveyslaitoksen verkkosivuilla kerrotaan työhyvinvoinnista seuraavanlaisesti:

Työhyvinvointi tarkoittaa turvallista, terveellistä ja tuottavaa työtä, jota ammattitaitoiset työntekijä ja työyhteisöt tekevät hyvin johdettussa organisaatiossa. Työntekijät ja työyhteisöt kokevat työnsä mielekkääksi ja palkitsevaksi, ja heidän mielestään työ tukee heidän elämänhallintaansa. (Työterveyslaitos n.d.)

Työhyvinvointiin vaikuttavat siis monet tekijät työssä ja työyhteisössä, eikä sen toteutuminen ole yksin työntekijän vastuulla, vaan se on työnantajan ja -tekijän sekä työsuojeluhenkilöstön yhteistyötä (Työterveyslaitos n.d.). Työhyvinvointi on kokonaisuus, joka auttaa työntekijää jaksamaan sekä työssä että arjessa. Fiktioituotantojen kuvausjaksoilla sekä alaa käsittelevissä artikkeleissa työssä jaksaminen nousee monesti puheeksi.

4.1 Työhyvinvointi fiktioituotannoissa

Työturvallisuuskeskus on julkaissut tietoa elokuva- ja televisioituotantojen työhyvinvointiin vaikuttavista erityispiirteistä. Alan työhyvinvointiin vaikuttavat muuttuvat työympäristöt ja -aika, työkuultuuri, työn projektimaisuus sekä stressinhallinta. (Rauramo 2019.) Fiktioituotantojen kuvauksissa esille nousevat nimenomaan muuttuvat ja paikoittain hankalat työympäristöt ja -ajat. Kun työn alla oleva tarina sijoittuu vaihtuviin tapahtumapaikkoihin ja -aikoihin, näkyy se myös kuvauspaikoissa ja -ajoissa. Usein kuvauslokaatioiksi valikoituvat paikat eivät ole työskentelytiloiksi suunniteltuja ja ne voivat sijaita kaukana palveluista.

Terveellisen ja turvallisen työympäristön ja -ilmapiirin sekä työajan ja -kuormituksen seuranta on työnantajan vastuulla, mutta muuttuvien työympäristöjen takia työntekijän hyvinvoinnin itsenäisen seurannan tärkeys korostuu (Rauramo 2019). Työntekijän täytyy siis itse huolehtia esimerkiksi riittävästä unensaannista ja liikunnasta. Fiktioituotannoissa muuttuvien työolosuhteiden takia työntekijä ei kuitenkaan pysty täysin vaikuttamaan työhyvinvointiinsa, joten yksi selkeä tapa vaikuttaa työnantajanpuolelta on palkata kuvauksiin catering-vastaava, jonka tehtävänä on huolehtia kuvauscateringista ja sitä kautta työryhmän työhyvinvoinnista.

4.2 Ruokailun merkitys työhyvinvointiin

Ruokailulla on merkitystä vireystilaan, älyllisiin toimintoihin sekä mielialaan, joten huonot ruokailutottumukset vaikuttavat työtehoon ja tuottavuuteen (Skippaatko lounaan... 2015). Säännöllinen ruokarytmi on tärkeä vuorotyötä tekevällä, sillä se ehkäisee muuttuvien työaikojen aiheuttamia ongelmia kuten vatsavaivoja, väsymystä ja painonnousua, pitämällä veren glukoosipitoisuuden tasaisena. Ateriarytmi pysyy säännöllisenä, kun päivän aikana nautitaan aamiainen, kaksi lämmintä ateriaa sekä tarpeen mukaan 1-2 välipalaa. (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, 24.)

Fiktioituotantojen kuvaukset ovat verrattavissa vuorotyöhön, mutta toisin kuin vuorotyössä, kuvausten muuttuvista työajoista puuttuu säännöllisyys ja seuraavan viikon kuvausaikataulut saadaan usein tietää vasta edeltävän viikon loppupuolella. Työpäivien pituus ja työaikojen epäsäännöllisyys voivat vaikuttaa työntekijän arkeen ja tällöin terveellisten ruokailutottumusten ylläpitäminen voi olla hankalaa.

Työssä jaksamista edistävät siis terveelliset ruokailutottumukset. Ravitsemustieteilijä Patrik Borg kertoo Kauppalehden artikkelissa, että moni suomalaisista kuvittelee tietävänsä, millaiset ovat suositusten mukaiset ruokailutottumukset, mutta todellisuudessa suuri osa suomalaisista ei tiedä, miten syödään oikein. Suomalaisilla hallussa ovat lähinnä kalorit ja rasvapitoisuudet. (Patrik Borg: Työsäjäksäminen... 2014.)

Terveelliset ruokailutottumukset koostuvat säännöllisestä ateriarytmistä, normaalista annoskoosta sekä lautasmallin ja sydänystävällisten ruoan huomioimisesta aterioissa (Näin ruoka ja... n.d.). Ateria on lautasmallin mukainen silloin, kun puolet annoksesta koostuu kasviksista, yksi neljännes viljavalmisteista ja toinen neljännes sekasyöjien kohdalla kala-, liha- tai munaruoosta ja kasvisyöjien kohdalla palkokasveja, pähkinöitä tai siemeniä sisältävästä ruoasta. Vegaanista ruokavaliota noudattaessa lautanen on jaettu kolmeen osaan, jotka koostuvat kasviksista, viljatuotteista ja palkokasveja sisältävästä ruoasta. (Ruokavirasto 2019.) Lautasmallia voi soveltaa myös välipalojen kohdalla.

Nesteiden tarve taas on yksilöllisempää, mutta suositusten mukaan jokaisen tulisi nauttia päivän aikana noin 1-1,5 litraa vettä ja muita juomia. Juomavalinnoilla on myös merkitystä, janojuomaksi tulisi nauttia vettä. Lisäksi juominen tulisi ruokailun lailla rytmittää säännölliseksi päivän mittaan. (Juomilla on väliä... n.d.)

4.3 Taukojen merkitys työhyvinvointiin

Turun ammattikorkeakoulussa opiskellut Peppi Hellén (2018) tutki opinnäytetyössään elokuva- ja tv-alan työntekijöiden työssä jaksamista jaksotyössä. Hellénin teettämästä kyselytutkimuksesta käy ilmi, että työntekijät kokevat pitkien työpäivien, lyhyiden lepoaikojen ja kiireellisen aikataulun vaikuttavan työssä jaksamiseen. (Hellén 2018, 46.)

Elokuva- ja TV-tuotantoja koskevassa työehtosopimuksessa (2017) mainitaan, että kuutta tuntia pidempään työpäivään tulee sisältyä ½-1 tunnin pituinen lepoaika, jolloin työntekijä saa halutessaan poistua työpaikalta. Jos työpaikalta ei työnkuvan vuoksi ole mahdollisuutta poistua, on työnantaja velvollinen järjestämään työntekijälle ruokailumahdollisuuden työpaikalle työaikana. (Elokuva- ja TV-tuotantoja koskeva työehtosopimus 2017/13.) Käytännössä kyseinen tauko on siis ruokataukoa varten, vaikka työntekijälle olisi mahdollisuus käyttää se haluamallaan tavalla. Lisäksi kuutta tuntia pidempään työpäivään tulisi sisältyä kaksi kymmenen minuuttista virkistystaukoa – taukojen tulee olla sellaisena ajankohtana, että se ei häiritse tai haittaa työntekijän työtä (Elokuva- ja TV-tuotantoja koskeva työehtosopimus 2017/13).

Tampereen yliopiston ja Työterveyslaitoksen yhteistyönä teettämässä tutkimuksessa tutkittiin erilaisten taukojen merkitystä työkuormituksesta palautumiseen ikääntyvillä opettajilla. Opettajat oli valittu tutkimuskohteeksi, koska opetustyö on tutkimuksissa todettu kuormittavaksi, jolloin palautuminen on erityisen tärkeää. (Erialaisten taukojen merkitys... 2019.) Tutkimuksessa todettiin taukojen edistävän työtehtävistä suoriutumista ja keskittymiskykyä sekä vähentävän uupumusasteista väsymystä ja palautumisen tarvetta. Taukojen todettiin rentouttavan erityisesti silloin, kun ne vietettiin yhdessä muiden opettajien kanssa, kun taas työasioiden hoitaminen tauon aikana näytti haittaavan rentoutumista. (Erialaisten taukojen merkitys... 2019, 93.)

Palautumisen ja työhyvinvoinnin kannalta olisi siis tärkeää, että työpäivän aikana on mahdollisuus pitää kunnollisia taukoja, joiden aikana töitä ei tarvitse tehdä. Fiktioituotantojen kuvauksissa näkee harvemmin vietettävän kunnollisia virkistystaukoja. Työpäivän tauot koostuvat usein lähinnä kuvauscateringissa pistäytymisestä ja tupakkatauosta, jotka onnistuvat vain kuvausten salliessa.

Kuvauksissa työhön tulee taukoja myös työnkuvasta riippuen. Kaikki eivät esimerkiksi pysty työskentelemään silloin kun kamera käy, ja toisaalta toiset eivät työskentele silloin kun seuraavaa kuvaa valmistellaan. Näiden taukojen aikana on kuitenkin oltava koko ajan valmiudessa jatkamaan, jolloin ajatukset eivät pääse kunnolla irtautumaan työnteosta – joka hyödyllisen tauon kannalta olisi oleellista.

5 CATERAAMISESTA

5.1 Cateraajan työnkuva

Ennen kuvauksia catering-vastaavan tulisi perehtyä työryhmän ja näyttelijöiden määrään sekä erikoisruokavalioihin ja allergioihin suunnitellakseen kuvauscatering. Tärkeää on myös perehtyä callsheeteihin eli kuvauspäiväkohtaisiin aikatauluihin, joista selviävät kuvauspaikat ja -ajat sekä kuvattavat kohtaukset, jotta kuvauspaikkojen luonteen ja kuvausaikataulun voi ottaa huomioon suunnittelussa. Tuottaja määrittää kuvauscatering budjetin suuruuden, mutta yleensä vastaavan vastuulla on budjetointi ja budjetissa pysyminen kuvauscatering osalta. Catering-vastaavalla täytyy olla hyvä tuntemus erikoisruokavalioista ja allergioista sekä elintarvike- ja keittiöhygieniasta.

Catering-vastaava saapuu kuvauksiin usein ensimmäisten joukossa; ensimmäisen näyttelijän saapuessa maskeerattavaksi tai viimeistään hetki ennen call timea eli kuvauspäivän aloitusta. Ennen kuvauksiin saapumista vastaava valmistelee päivän kuvauscatering ja keittää kahvit valmiiksi, työt alkavat siis usein tunnista kahteen ennen yleistä call timea.

Tuottaja Rimbo Salomaan (2020) mukaan on tärkeää, että catering-vastaavana työskentelee palvelualtis, hyväntuulinen ja hyvät sosiaaliset taidot omaava työntekijä (Salomaa 2020). Suuri osa työryhmästä on kuvauspäivän aikana tekemisissä catering-vastaavan kanssa, joten on tärkeää, että vastassa on helposti lähestyttävä työntekijä. Catering-vastaavalla tulee olla myös hyvä tilannetaju. Kaikki työntekijät eivät välttämättä ehdi ruokailla kuvauspäivän aikana, joka voi johtaa energia- tai nestevajaukseen. Vastaavan tulisi ennakoida näitä tilanteita huomioimalla työryhmän tarpeet esimerkiksi tarjoamalla syötävää ja juotavaa settiin. (Salomaa 2020.)

Kuvauksissa catering-vastaava huolehtii kuvausten juoma- ja ruokahuollosta. Vastaava järjestää kuvauksiin työryhmälle, näyttelijöille ja tarvittaessa avustajille kuvauscatering, joka sisältää erilaisia välipaloja, kahvia ja teetä sekä vettä. Li-

säksi hän huolehtii tarvittaessa kuvauksiin tilattavan lämpimän ruoan esillepanosta, siivouksesta sekä ruokailupaikan järjestämisestä yhdessä järjestysosaston kanssa. Catering-vastaava saattaa tuotannosta riippuen vastata lämpimän ruoan tilaamisesta catering-yritykseltä tai lounasravintolalta, mutta tehtävä voi kuulua myös tuotantokoordinaattorille tai -assistentille. Oman kokemukseni mukaan catering-vastaava työskentelee tiiviisti tuotanto- ja järjestysosaston kanssa, jolloin työtehtävät voivat paikoittain mennä lomittain tuotannosta riippuen.

Salomaa (2020) huomauttaa myös, että catering-vastaava on kuvauksissa keskeinen työntekijä, jonka työpanos vaikuttaa muun työryhmän viihtyvyyteen ja työhyvinvointiin. Jos kuvauscateringin laadusta tai catering-vastaavasta tulee valituksia, on niihin puututtava heti. (Salomaa 2020.)

5.2 Palkkaus

Oman kokemukseni mukaan suhtautuminen catering-vastaavan palkan suuruuteen vaihtelee alalla suuresti. Elokuva- ja TV-tuotantoja koskevassa työehtosopimuksessa on määritelty palkkamääräykset, joihin vaikuttavat tuotannon luonne, työsuhteen kesto ja se, maksetaanko työstä päivä- vai kuukausipalkkaa. Lisäksi palkan suuruuteen vaikuttaa työnkuva ja tehtävän vastuullisuus. Työehtosopimuksessa palkat on jaoteltu neljään palkkaryhmään, jotka ovat avustava työ, toteuttava työ, vastuullinen toteuttava työ sekä taiteellisesti, teknisesti tai suunnittelullisesti vastuullinen työ.

Teatteri- ja mediatyöntekijöiden liiton työehtoasiantuntija Marika Väisäsen (2020) mukaan Teme ei ole tehnyt ammattikohtaista luokittelua palkkaryhmittelyyn, vaan palkka määräytyy työn vaativuuden ja vastuullisuuden mukaan. Työtehtävät pitää siis arvioida tuotantokohtaisesti ja palkkaryhmä määräytyy sen mukaan.

Catering-vastaavan vastuulla on fiktiotuotannoissa kuvausjakson kuvauscatering-
gin suunnittelu ja toteutus tuotannon määrittelemän budjetin mukaisesti. Lisäksi tuotannosta riippuen catering-vastaavalla voi olla apuna catering-assistentti tai -harjoittelija, jolloin vastaavan vastuulle tulee myös tämän työstä ja työtunneista huolehtiminen. Nämä vastuut huomioon ottaen Väisänen (2020) arvioi catering-

vastaavan kuuluvan 2. tai 3. palkkaryhmään eli toteuttavaan tai vastuulliseen toteuttavaan työhön.

Elokuvan päiväpalkkataulukko 1.3.2019 lukien:

Palkkaryhmittely	Työsuhteen kesto ja päiväpalkka		
	2–10 pv	11–24 pv	25 pv tai yli
PR 1 Avustava työ	126,56	116,18	106,94
PR 2 Toteuttava työ	222,35	190,04	163,49
PR 3 Vastuullinen toteuttava työ	266,19	202,74	176,18
PR 4 Taiteellisesti, teknisesti tai suunnittelullisesti vastuullinen työ	312,37	243,13	220,04

KUVA 1. Elokuvan päiväpalkkataulukko 1.3.2019 lukien (2019)

Elokuvan kuukausipalkkataulukko 1.3.2019 lukien

Palkkaryhmittely	Kuukausipalkka
PR 1 Avustava työ	1.874,93-2.205,30
PR 2 Toteuttava työ	2.524,65-3.209,85
PR 3 Vastuullinen toteuttava työ	3.097,30-3.843,76
PR 4 Taiteellisesti, teknisesti tai suunnittelullisesti vastuullinen työ	3.586,73-4.642,51

KUVA 2. Elokuvan kuukausipalkkataulukko 1.3.2019 lukien (2019)

TV-tuotannon palkat 1.3.2019 lukien

Palkkaryhmittely	Päiväpalkka	Kuukausipalkka
PR 1 Avustava työ	109,07-130,34	1.874,93-2.205,30
PR 2 Toteuttava työ	153,99-216,71	2.524,65-3.209,85
PR 3 Vastuullinen toteuttava työ	179,70-288,68	3.097,30-3.843,76
PR 4 Taiteellisesti, teknisesti tai suunnittelullisesti vastuullinen työ	219,80-309,25	3.586,73-4.642,51

KUVA 3. TV-tuotannon palkat 1.3.2019 lukien (2019)

Kuten palkkataulukoista (kuva 1, 2 ja 3) voi huomata, palkkaryhmien välillä ja sisällä on suurta vaihtelua, joten niillä ei voi määritellä erityisen tarkkaa palkkaa, joten palkan suuruus jää työnantajan ja työntekijän sovittavaksi tuotantokohtaisesti.

6 KYSELYN TOTEUTTAMINEN

6.1 Kyselytutkimus menetelmänä

Tilastotieteen dosentti Kimmo Vehkalahti kertoo kirjassaan Kyselytutkimuksen mittarit ja menetelmät (2019) kyselyn muistuttavan haastattelua, jonka täytyy toimia omillaan, ilman haastattelijaa. Kyselyt koostuvat kysymyksistä ja väitteistä, joiden tavoitteena on mitata asenteita ja arvoja. Kysely on pääasiassa määrällistä tutkimusta, sillä sen aineistot koostuvat usein mittauksista, joita on mahdollista täydentää sanallisesti annettavina vastauksina. Kyselyssä voidaan siis käyttää myös laadullisia menetelmiä ja ratkaisevaa onkin valita tutkittavaan ilmiöön sopivat lähestymistavat. (Vehkalahti 2019, 11-13.)

Opinnäytetyössäni valitsin tutkimusmenetelmäksi kyselyn (ks. liite 2). Kyselyssä tutkittiin, millainen on kuvauksissa työskentelevien työntekijöiden mielestä onnistunut kuvaus catering ja miten he kokevat sen vaikuttavan työhyvinvointiinsa. Kysely oli rajattu koskemaan fiktiotuotantoja ja kyselyssä kuvaus cateringilla tarkoitettiin kuvauspaikalle järjestettävää välipalaa ja juotavaa, kuten kahvia ja leipää. Kyselyssä ei siis tutkittu kuvauspaikalle järjestettävän lämpimän aterian, kuten lounaan vaikutuksia työhyvinvointiin. Kysely oli suunnattu ammattituotannoissa työskennelleille fiktiotuotantojen kuvausryhmän työntekijöille.

Kysely toteutettiin Google Forms -lomaketyökalulla. Keräsin aineistoa kyselylomakkeella kymmenen päivän ajan 3.4.-13.4.2020. Jaoin linkkiä kyselyyn Suomen elokuva- ja media-alan epävirallinen keskusteluryhmä -Facebook-ryhmään, Tampereen ammattikorkeakoulun media-alan opiskelijoiden sähköpostiin sekä suoraan entisille työkavereilleni sekä alalla työskenteleville tutuilleni. Kyselyyn tuli yhteensä 89 vastausta.

6.2 Kyselylomakkeen laatiminen

Lehtori Tarja Heikkilän Tilastollinen tutkimus -oppikirjassa (2014) kerrotaan, että kyselylomakkeen laatiminen on tärkeä osa tutkimusta, sillä huonosti muotoillut kysymykset aiheuttavat virheitä, eikä niitä voi enää muokata tiedonkeruun aloi-

tuksen jälkeen. Kyselylomakkeen laatimista varten tutkimusongelman ja -tavoitteen täytyy olla selviä ja niiden taustoihin on tutustuttava, lisäksi kyselyn kohde-ryhmän täytyy olla tiedossa. (Heikkilä 2014, 45-46.)

Hyvin koostetun kyselytutkimuksen tulisi olla siisti ja selkeä. Kysymykset on ryhmitelty otsikoiduiksi kokonaisuuksiksi, ne etenevät loogisesti ja niissä kysytään vain yhtä asiaa kerrallaan. Kysymysten vastausohjeiden tulee olla myös selkeitä. Kyselylomake kannattaa esitestauttaa, jotta ilmenneet ongelmat voidaan korjata. (Heikkilä 2014, 47.)

Suurin osa toteuttamani kyselylomakkeen kysymyksistä oli Likert-asteikkokysymyksiä. Likert-asteikkokysymyksistä kerrotaan Tilastollinen tutkimus -oppikirjassa (2014) seuraavaa:

Likertin asteikko on mielipideväittämässä käytetty, tavallisesti 4- tai 5-portainen järjestysasteikon tasoinen asteikko, jossa toisena ääripäänä on useimmiten *täysin samaa mieltä* (tai *samaa mieltä*) ja toisena ääripäänä *täysin eri mieltä* (tai *eri mieltä*.) Vastaajan tulee valita asteikolta parhaiten omaa käsitystään vastaava vaihtoehto. (Heikkilä 2014, 51.)

Likert-asteikkokysymyksiä käyttäessä on mietittävä asteikon pituutta sekä asteikon arvojen sanallista ilmaisu. Asteikkoa käyttäessä saadaan siis keskiarvo siitä, kuinka samaa mieltä vastaajat ovat olleet väittämän kanssa. (Heikkilä 2014, 52.) Päätin itse käyttää 5-portaista asteikkoa, jonka tarkoituksena oli selvittää, kuinka tärkeäksi vastaaja kokee esitetyn väittämän. Kyselyssä ääripää 1 tarkoitti *En lainkaan tärkeäksi* ja ääripää 5 *Erittäin tärkeäksi*.

Kysely sisälsi myös jonkin verran suljettuja kysymyksiä. Suljetuissa kysymyksissä valmiista vastausvaihtoehdoista valitaan itselleen sopiva vaihtoehto - jos vaihtoehtoja on kaksi, kutsutaan kysymystä dikotomiseksi ja useamman vaihtoehdon kysymyksiä monivalintakysymyksiksi (Heikkilä 2014, 49). Kyselyssä käytin dikotomisissa kysymyksissä väittämiin, joihin tuli vastata *kyllä* tai *ei* oman mielipiteen mukaan sekä monivalintakysymyksiä vastaajan tietoja, kuten ikää ja työnkuvaa kartoittavissa kysymyksissä.

Yllä mainittujen mittaavien kysymyksien lisäksi laadin kyselyyn kymmenen avointa kysymystä täydentämään vastauksia. Avoimet kysymykset sijoiteltiin aihekokonaisuuksien päätteeksi ja niihin oli vapaaehtoista vastata. Heikkilän (2014) mukaan avoimia kysymyksiä käytetään kyselytutkimuksissa jonkin verran, sillä niillä on mahdollista saada uusia näkökantoja ja parannusehdotuksia sekä vastauksia kysymyksiin, joita ei ymmärretty kysyä. Kyselylomakkeissa avoimet kysymykset ovat kuitenkin määritelty niin, että ne vievät vastaajan ajatukset tiettyyn suuntaan. (Heikkilä 2014, 47-48.)

6.3 Aineiston käsittely ja tulkinta

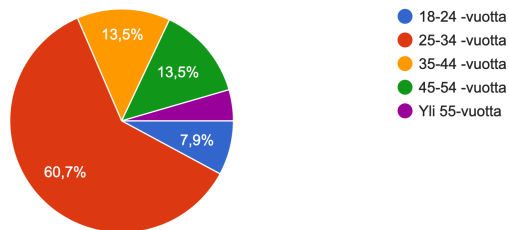
Aloitin aineiston käsittelyn ja tulkinnan lukemalla kaikki kyselyyn tulleet vastaukset läpi ja tarkastelemalla Likert-asteikkokysymysten vastausten keskiarvoa. Vertailin keskiarvoltaan kuvauscateringin tärkeimmäksi nousseita ominaisuuksia sekä avoimissa kysymyksissä tulleita vastauksia toisiinsa, nähdäkseni, mitkä ominaisuudet koettiin tärkeimmiksi. Lisäksi tein muistiinpanot avoimissa kysymyksissä tulleista vastauksista ja perusteluista, jotta saisin kuvan siitä, mitkä kyselyn ulkopuolelle jääneet ominaisuudet koettiin tärkeiksi sekä ymmärtääkseni vastausten taustat. Jaoin tulleet vastaukset teemoihin, jotka vastasivat kyselyssä olleita osioita sekä taustamateriaalia. Vertailin myös eri osastoilla työskentelevien työntekijöiden vastauksia toisiinsa saadakseni selville, vaikuttaako työnkuva kuvauscateringin merkitykseen.

7 TULOKSET

7.1 Kyselyyn vastanneet

Kyselyyn vastasi yhteensä 89 fiktiotuotannoissa työskennellyttä työntekijää. Kyselyyn vastanneissa oli eri-ikäisiä ja eri työtehtävissä työskenteleviä työntekijöitä. Kyselyyn vastanneista 46 eli 51,7% ilmoitti sukupuolekseen naisen ja 40 eli 44,9% miehen. Lisäksi yksi vastanneista ilmoitti sukupuolekseen vaihtoehdon muu ja kaksi vaihtoehdon en tahdo sanoa.

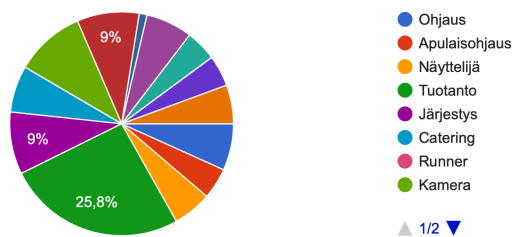
1. Ikäsi?
89 vastausta



KUVA 4. Kyselytutkimuksen ikäjakauma

Yli puolet vastaajista ilmoitti iäkseen 25-34 -vuotta, mutta vastaajia saatiin kuitenkin kaikista vaihtoehtoina olleista ikäryhmistä. Vastaajien ikäryhmät jakaantuivat seuraavasti: 7,9% vastaajista oli 18-24 -vuotiaita, 60,7% oli 25-34 -vuotiaita, 13,5% oli 35-44 -vuotiaita, 13,5% oli 45-54 -vuotiaita ja loput 4,5% oli yli 55-vuotiaita.

3. Osasto, jolla olet pääasiassa työskennellyt fiktiotuotannoissa?
89 vastausta



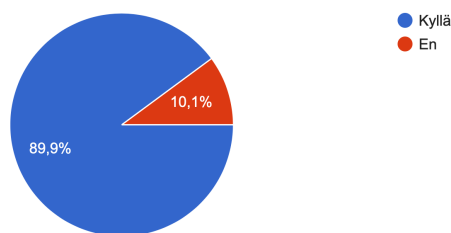
KUVA 5. Kyselytutkimuksen osastojakauma

Kyselyyn vastanneissa oli eniten tuotanto-osastolla työskenteleviä, mutta vastauksia saatiin melkein kaikilta osastoilta. Jakauma vastaajien pääasiallisessa työnkuvassa oli seuraavanlainen; 25,8% työskenteli tuotanto-osastolla, 10,1% kameraosastolla, 9% järjestysosastolla, 9% valo-osastolla, 6,7% cateringinä, 6,7% ääniosastolla, 6,7% ohjaajana, 5,6% rekvisitööriosastolla, 5,6% näyttelijänä, 4,5% pukuosastolla, 4,5% lavastusosastolla, 4,5% apulaisohjausosastolla ja 1,1% grippinä. Vastaajista yksikään ei ilmoittanut työskentelevänsä pääasiassa maskeeraajana tai runnerina.

7.2 Kuvauscatering ja työhyvinvointi

Kyselyssä selvitettiin vastanneiden mielipidettä kuvauscatering merkityksestä kuvausten työhyvinvoinnille. Vastaajilta kysyttiin, kokevatko he kuvauscatering olevan välttämätön kuvauksissa (Kuva 6).

4. Koetko, että kuvauscatering on välttämätön kuvauksissa?
89 vastausta



KUVA 6. Koetko, että kuvauscatering on välttämätön kuvauksissa?

Kyselyyn vastanneista 89,9% eli 80 vastaajaa koki kuvauscatering olevan välttämätön kuvauksissa ja 10,1% eli yhdeksän vastaajaa koki, ettei se ole välttämätön. Mielestäni huomion arvoista on se, että jokainen kysymykseen *En* vastanneista työskenteli fiktiotuotannoissa pääasiassa joko tuotannossa, järjestysosastolla tai cateringissa – eli työtehtävissä, jotka eivät välttämättä sido kuvauspai- kalle yhtä lailla, kuin esimerkiksi setissä tehtävät tekniset työtehtävät.

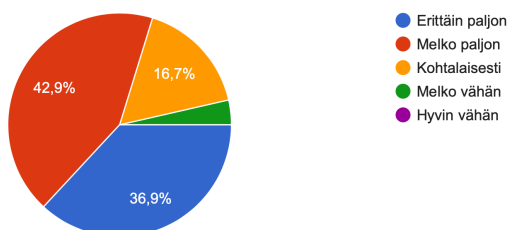
Kyselyssä selvitettiin myös, kokevatko vastaajat, että kuvauscatering vaikuttaa heidän työhyvinvointiinsa kuvauksissa ja vaikuttaako kuvauscatering kuvausten työhyvinvointiin yleisesti. 83 vastaajaa 89 vastaajasta eli 93,3% koki kuvauscateringilla olevan vaikutusta omaan työhyvinvointiinsa ja 86 vastaajaa eli 96,6%

koki kuvauscateringilla olevan vaikutusta kuvausten työhyvinvointiin yleisesti. Jälleen mielestäni huomion arvoista on, että ne vastaajat jotka kokivat että kuvauscateringilla ei ole vaikutusta kuvausten työhyvinvointiin itsensä kohdalla tai yleisesti, työskentelivät pääasiassa tuotannossa, järjestysosastolla tai cateringissa.

7.3 Millainen vaikutus kuvauscateringilla on työhyvinvointiin?

Kuten edellisessä luvussa mainitsin, 83 vastaajaa 89 vastaajasta koki kuvauscateringilla olevan vaikutusta työhyvinvointiinsa kuvauksissa. Näitä vastaajia pyydettiin arvioimaan monivalintakysymyksellä, kuinka paljon he kokivat kuvauscateringilla olevan vaikutusta. Vastaajien oli mahdollisuus halutessaan kertoa kahdessa avoimessa kysymyksessä, miten he kokivat hyvän tai huonon kuvauscateringien vaikuttavan työhyvinvointiinsa. Neljä viidestä vastaajista koki kuvauscateringien vaikuttavan työhyvinvointiinsa Erittäin paljon tai Melko paljon.

7. Kuinka paljon koet kuvauscateringien vaikuttavan työhyvinvointiisi kuvauksissa?
84 vastausta



KUVA 7. Kuinka paljon koet kuvauscateringien vaikuttavan työhyvinvointiisi kuvauksissa?

Vastaajat kertoivat avoimissa kysymyksissä, että kuvauscatering auttaa heitä tekemään oman työnsä paremmin. Hyvin toteutettu kuvauscatering ja välipalojen nauttiminen työpäivänä aikana auttoi vastaajien mukaan ylläpitämään energiatasoa ja vireystilaa, joka taas helpotti omaan työhön keskittymistä. Yksi vastaajista kiteytti asian näin:

Pystyn keskittymään omaan työhöni paremmin. En ole nälkäinen. Kuvauspaikalle on usein mahdoton tuoda omat eväät, puhumattaan siitä, että niitä olisi aikaa miettiä kuvauspäivien jälkeen/ennen.

Vastauksissa tuotiin monesti esille kuvauscateringin työssä jaksamista ylläpitävä vaikutus, joka näkyi ja vaikutti monella eri tavalla. Vastaajat kokivat, että kuvauscatering mahdollistaa säännöllisemmän ateriarhythmin, joka pitää verensokerin tasaisena ja sitä myötä mieliala pysyy parempana ja keskittymiskyky säilyy, joka taas tehostaa työskentelyä ja työturvallisuutta. Monet vastaajista kokivat myös hyvänä pysyvän mielialan vaikuttavan työryhmän dynamiikkaan. Vastaajat kommentoivat vaikutuksia näin:

Päivien venyessä ja lounaan myöhästyessä on tärkeää, että työryhmä saa pidettyä verensokerin tasaisena päivän mittaan, jolloin työnteko pysyy tehokkaana ja nälkäkiukulta vältytään. (Valo)

Hyvä kuvauscatering ylläpitää hyvää työilmapiiriä ja mahdollistaa työryhmän keskittymisen omaan työhönsä välipalojen metsästämissään sijaan. Pitkien kuvauspäivien aikana ei ole ennalta määrättyjä kahvitaukoja, joten aina tarjolla oleva laadukas catering on hyvin tärkeää jaksamisen ja hyvinvoinnin kannalta. (Valo)

Kuvauscatering luoma parempi työssä jaksaminen näkyi vastaajien mukaan myös motivoituneempana asenteena työtä kohtaan, erityisesti haastavissa kuvausolosuhteissa, kuten ulko- ja yökuvauksissa sekä vastoinikäymisten sietämisessä. Kuvauscateringissa vierailun koettiin myös helpottavan työpäivän tauotusta ja olevan rento ja sosiaalinen hetki työpäivän aikana.

Useampi vastaajista koki myös, että hyvä kuvauscatering on osoitus siitä, että tuotannon muut perusasiat ovat kunnossa ja antoi tunteen, että työntekijöistä välitetään ja heihin panostetaan. Eräs vastaajista pohti asiaa seuraavanlaisesti:

...Työryhmän jäsenet antavat monesti itsestään paljon tuotantoihin ja hyvän ravinnonsaannin ja rauhoitetun ruokailuhetken tarjoaminen on tuotannon puolelta ainoastaan kohtuullista, sekä edesauttaa hyvän työilmapiirin syntymistä ja näin ollen jouhevaa etenemistä ja yhteisen päämäärän, valmiin teoksen, tavoittelua. (Ohjaus)

Vastaavasti huonolla kuvauscateringilla koettiin olevan työkykyä heikentävä vaikutus. Vastaajat kertoivat, että huonoa kuvauscateringia ei tule hyödynnettyä kuin pakon edessä, jolloin lämmin ateria, kuten lounas, on pitkän kuvauspäivän ainut ateria. Vastauksissa huomautettiin, että kuvauspäivien ollessa usein kymmenen tunnin pituisia, osuvat monet päivän tärkeistä aterioista sen sisälle – jos

niitä ei saa kuvauscateringista, jäävät ne syömättä. Huonon tai kokonaan puuttuva kuvauscatering koettiin vastaajien keskuudessa ongelmalliseksi, sillä omien eväiden tuonti kuvauksiin on haastavaa. Yksi vastaajista kommentoi asiaa näin:

Tuntuu että pitää tuoda omat eväät kuvauksiin mikä tuo taas ongelmia siten että missä niitä säilyttää. Usein kuvauspaikalta ei pääse poistumaan, joten jos esim. unohtaa eväät tms. niin sitten pitää nälkäisenä odottaa kuvauspäivän loppuun, että voi syödä. (Tuotanto)

Vastaajien mukaan nälkä vaikutti työssä jaksamiseen – energiatasot laskevat ja väsymys työpäivän aikana lisääntyy. Väsymys näkyy vastaajista esimerkiksi keskittymiskyvyn heikkenemisenä, jolloin ongelmanratkaisu ja haasteista selviytyminen on hankalaa ja huolimattomuusvirheet lisääntyvät. Myös motivaation koettiin laskevan väsymyksen myötä.

Vastuksissa tuotiin esille toistuvasti myös nälän aiheuttama ärsyntyminen ja mielihäiriö, niin sanottu nälkäkiukku. Nälkäkiukun koettiin vaikuttavan työryhmän työilmapiiriin ja dynamiikkaan sekä aiheuttavan turhia konflikteja työntekijöiden välillä.

Huonon kuvauscateringin koettiin myös aiheuttavan tilanteen, jossa muut työntekijät ja tuotanto ovat vastakkain. Teknisen ja taiteellisen työryhmän vastauksista kävi ilmi, että huono kuvauscatering luo tunteen siitä, että tuotanto ei arvosta työryhmää. Eri osastoiden työntekijät kommentoivat tilannetta seuraavasti:

Että tuotannon mielestä työryhmä ei ole hyvän cateringin arvoinen. Että catering on välttämätön paha eikä siihen nähdä syytä panostaa. (Rekvisiitta)

Herättää helposti närää ryhmän keskuudessa, lisää negatiivisesti me vs. tuotanto -asetelmaa ja ihan fyysisestikin saattaa tulla hiilari-, neste-tms. vajausta. (Lavastus)

Antaa tunteen, että työnantaja ei arvosta työntekijöitään. (Näyttelijä)

Huono kuvauscatering vaikuttaa negatiivisesti työryhmän hyvinvointiin ja jaksamiseen. Jos catering puuttuu tai on huonoa, se on yleensä ensimmäinen asia, josta kuvauspaikalla kuulee napinaa. Jos

aamu alkaa sillä, että kahvia ja leipiä ei ole tarjolla, on paljon vaikeampi lähteä hyvällä fiiliksellä kohti kuvauspäivää. (Tuotanto)

Kuvausryhmää kiukuttaa ja siitä nuristaan. Syy ei näissä puheissa koskaan ole itse keittraaja, vaan naurettavat resurssit cateringille antanut tuotantoyhtiö ja tuottaja. (Ohjaaja)

Huono kuvaus-catering ei suoraan vaikuta niinkään omaan työhyvinvointiini, minä olen vähään tyytyväinen. Mutta monen muun kollegan mielialaan se vaikuttaa suuresti, ja sitä kautta epäsuorasti omaan hyvinvointiini. Hyväntuulisten kollegoiden kanssa on mukavampaa tehdä töitä. (Tuotanto)

Muutama kyselyyn vastanneista oli myös sitä mieltä, että huonon kuvauscateringin vaikutus työssä jaksamiseen on melko vähäistä ja se ei estä työntekoa. Muutama vastaajista myös koki, että huonosta kuvauscateringista ei ole oikeutta valittaa, sillä se on ilmaista ja kyseessä on työpaikka.

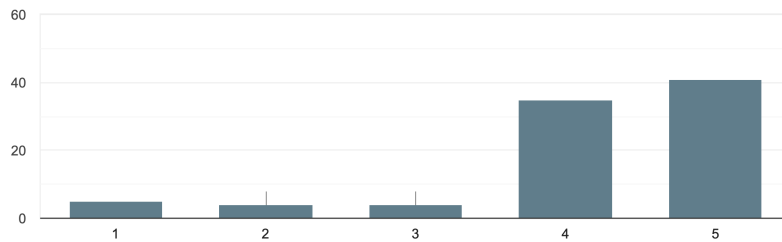
7.4 Millainen on hyvä kuvauscatering?

Kyselyssä selvitettiin, millaisia asioita fiktiotuotantojen työryhmä pitää tärkeänä hyvässä kuvauscateringissa. Kysymykset oli sijoitettu neljään aihealueeseen: yleisesti, välipalat, erikoisruokavaliot ja allergiat sekä juomat. Kysymyksissä käytetyssä Likert-asteikossa numerot vastasivat seuraavia vaihtoehtoja: 1 = en lainkaan tärkeäksi, 2 = en kovinkaan tärkeäksi, 3 = hieman tärkeäksi, 4 = melko tärkeäksi ja 5 = erittäin tärkeäksi.

7.4.1 Yleisesti

Kyselyyn vastanneista 85,4% piti melko tärkeänä tai erittäin tärkeänä sitä, että kuvaus catering on tarjolla koko kuvauspäivän ajan.

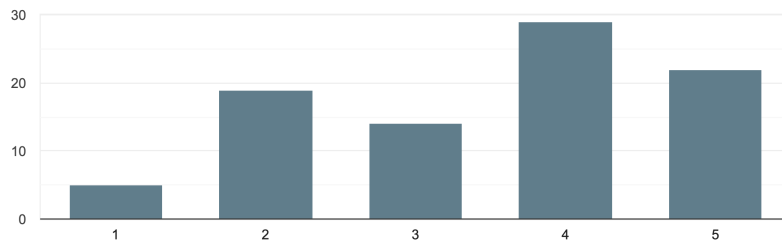
10. Syötävää ja juotavaa on tarjolla koko kuvauspäivän ajan.
89 vastausta



KUVA 8. Syötävää ja juotavaa on tarjolla koko kuvauspäivän ajan.

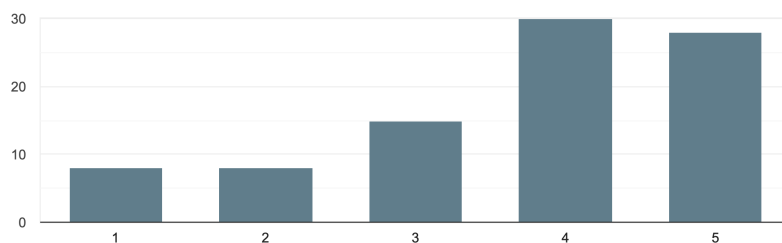
Kysyttäessä, kuinka tärkeänä vastaajat pitivät sitä, että syötävää ja juotavaa on tarjolla ennen call timea ja syötävää ja juotavaa on tarjolla purkuun asti, oli vaihtelu vastausten välillä suurempaa.

11. Syötävää ja juotavaa on tarjolla ennen call timea.
89 vastausta



KUVA 9. Syötävää ja juotavaa on tarjolla ennen call timea.

12. Syötävää ja juotavaa on tarjolla purkuun asti.
89 vastausta



KUVA 10. Syötävää ja juotavaa on tarjolla purkuun asti.

Avoimissa kysymyksissä vastaajat kertoivat, että kuvauscatering tulee järjestää vastaamaan tarvetta – osalla työryhmästä työpäivä alkaa aikaisemmin, kun taas osalla purku ja kaluston palautus venyttävät päivää pidemmälle. Vastaajien mielestä kuvauscatering ei välttämättä tarvitse olla esillä koko kuvauspäivää, kunhan sieltä on mahdollista ottaa säilyvää välipalaa talteen. Vastaajien mielestä catering-vastaavan ei myöskään tarvitse olla koko kuvauspäivää paikalla, kunhan vastaavan poistumisesta tiedotetaan ja kuvauspaikalle jätetään vielä syötävää, joista joku muu pitää huolta. Haastavissa kuvausolosuhteissa pidettiin kuitenkin tärkeänä, että kuvauscatering ja catering-vastaava olisivat paikalla mahdollisimman pitkään.

Avoimissa kysymyksissä ilmeni myös, että erityisen tärkeänä pidetään kuvauscatering in saatavuutta – kuvauscatering in tulisi olla mahdollisimman lähellä settiä ja työryhmää tulee informoida sen sijainnista. Välipaloja tulisi vastaajien mielestä olla myös jatkuvasti valmiina, sillä eri osastoilla työskentelevät työryhmän jäsenet ehtivät pitämään taukoa sattumanvaraisina aikoina eikä odotteluun aina ole aikaa. Vastauksissa huomioitiin kuitenkin myös se, että aikuisia, töissä olevia ihmisiä ei tule paapoa. Kuvauscatering in saatavuutta kommentoitiin muun muassa näin:

Mielestäni on tärkeää, että catering on paikalla ja valmiina jo hieman ennen call timea ja pysyy paikalla lähes purkuun asti. Kaikkien osastojen työt alkavat call timen aikaan, joten jos catering ei ole valmiina ennen sitä, kukaan ei ehdi aamupalalle. On täysin sattumanvaraista, milloin kukin osasto ehtii pitämään taukoja, joten catering in pitää olla aina saatavilla ja löydettävissä. Setissä tulisi olla tarjolla ruokaa myös purun aikaan, vaikka catering-vastaava lähtisikin etuajassa valmistelemaan seuraavaa päivää, koska moni haluaa ottaa vielä purun jälkeen autoon mukaan pienen iltapalan. Päivä saattaa monesti kestää purun jälkeen ajoineen ja kalustonpalautuksineen tunnin-kaksi joten iltapalalle saattaa olla tarvetta. (Rekvisiitta)

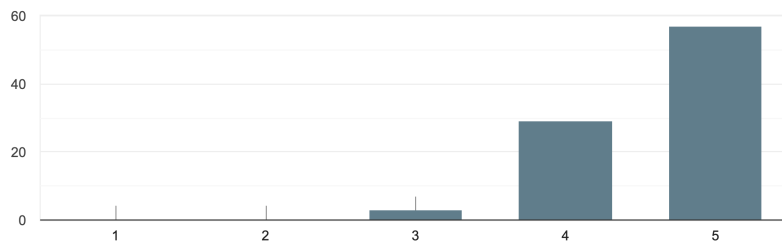
Cateringia ei mielestäni ole tarpeellista olla KOKO AJAN tarjolla mutta kuitenkin niin että kaikki osastot ehtivät cateringpisteelle josakin välissä. Catering henkilölle tulee todella pitkät päivät, jos vaaditaan catering aamusta purkuun. Aamupalan ihmiset yleensä osavat syödä kotona. (Tuotanto)

Kuvascatering toimivuuden kannalta tärkeinä ominaisuuksina pidettiin avoimissa kysymyksissä järjestystä, siisteyttä, hygieniaa ja selkeää infoa siitä, mitä tarjottavat pitävät sisällään. Kuvascatering ympäristöystävällisyys ja jätteiden lajittelu nousi vastauksissa myös tärkeäksi ominaisuudeksi.

7.4.2 Välipalat

Vastaajien keskuudessa välipalojen tärkeimmäksi ominaisuudeksi nousi helppo syötävyys.

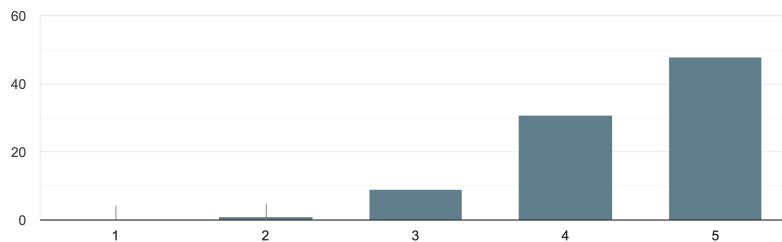
22. Kuvascatering välipalat ovat helppoja syödä.
89 vastausta



KUVA 11. Kuvascatering välipalat ovat helppoja syödä.

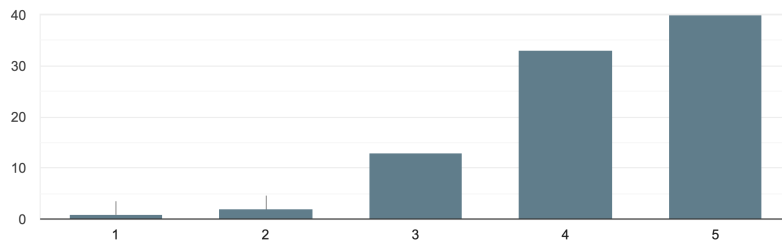
Vastaajista 57 henkilöä koki helpon syötävyyden erittäin tärkeäksi, 29 henkilöä melko tärkeäksi ja kolme henkilöä hieman tärkeäksi. Välipalojen terveellisyys ja ravintopitoisuus sekä täyttävyyden ja energiapitoisuuden olivat myös suurimmalle osalle vastaajista melko tärkeää tai erittäin tärkeää.

19. Kuvascatering välipalat ovat terveellisiä ja ravintopitoisia.
89 vastausta



KUVA 12. Kuvascatering välipalat ovat terveellisiä ja ravintopitoisia.

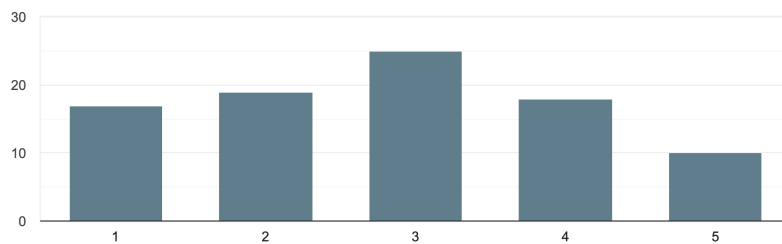
20. Kuvauscateringın välipalat ovat täyttäviä ja energiapitoisia.
89 vastausta



KUVA 13. Kuvauscateringın välipalat ovat täyttäviä ja energiapitoisia.

Avoimista kysymyksistä käy ilmi, että vastaajat kokivat välipalojen monipuolisuuden, ravintorikkauden ja terveellisuuden tärkeäksi. Herkkujen osuus kuvauscateringissa taas jakoi mielipiteitä. Osa vastaajista koki herkut toimivaksi piristeeksi ja mielialan kohottajiksi kuvauspäivien aikana, kun taas osa vastaajista koki herkkujen usein korvaavan terveelliset välipalat, eivätkä kaivanneet niitä työpaikalle.

25. Kuvauscateringissa välipalojen lisäksi herkuja.
89 vastausta

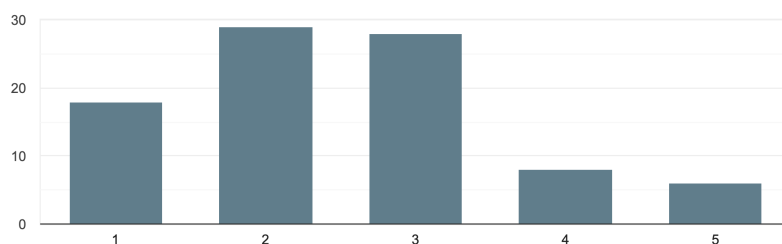


KUVA 14. Kuvauscateringissa välipalojen lisäksi herkuja.

Välipalojen yksittäispakkaaminen jakoi myös mielipiteitä. Yksittäispakkauksia ei koettu tarpeelliseksi, jos kuvauscateringın hygieniä oli muuten kunnossa. Yksittäispakatuissa välipaloissa nähtiin kuitenkin etuna se, että niitä on mahdollista ottaa talteen. Vastaajia kuitenkin mietitytti yksittäispakatuista välipaloista koituvat roskat ja jätteen määrä.

24. Kuvauscatering in välipalat ovat yksittäispakattuina.

89 vastausta

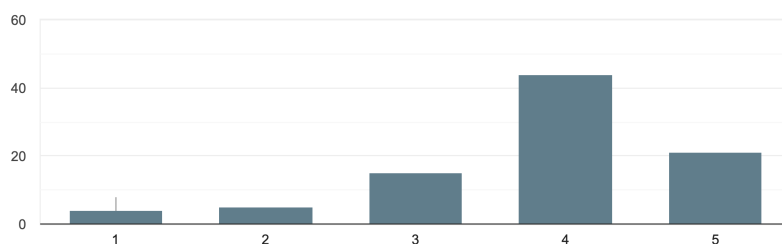


KUVA 15. Kuvauscatering in välipalat ovat yksittäispakattuina.

Kuvauscatering in vaihtelevuus oli vastaajien mielestä melko tärkeää, mutta tärkeämmäksi koettiin vastausten perusteella se, että kuvauscatering in perusasiat, kuten vesi, kahvi ja leivät ovat kunnossa – vaihtelevuus nähtiin hyvänä lisänä, kunhan edellä mainitut asiat ovat kunnossa.

26. Kuvauscatering in välipaloissa on vaihtelevuutta.

89 vastausta

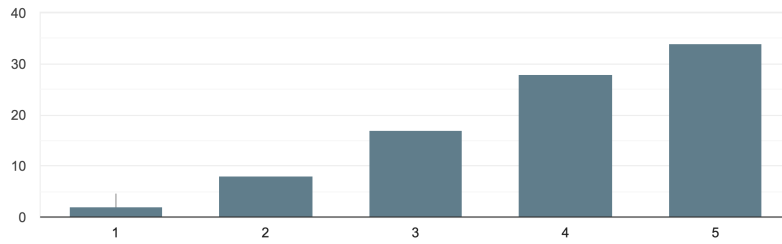


KUVA 16. Kuvauscatering in välipaloissa on vaihtelevuutta

Myös vaihtelevat ruokavaliot jakoivat mielipiteitä. Vastausten perusteella kasvisruokavalioon ja vegaaniseen ruokavalioon panostaminen nähtiin tärkeänä, mutta eläinperäiset tuotteet eivät olleet välipaloissa niin tarpeellisia, vaikka niille oli myös ottajansa.

28. Kuvauscateringın välipaloissa on panostettu kasvisruokavalioon.

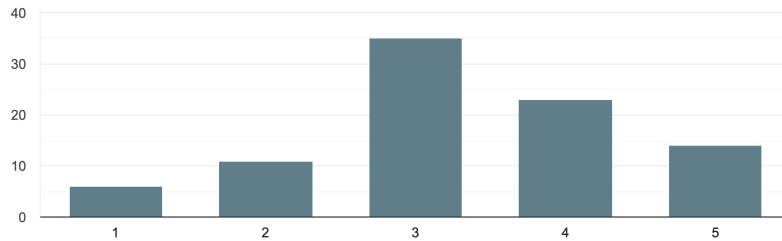
89 vastausta



KUVA 17. Kuvauscateringın välipaloissa on panostettu kasvisruokavalioon.

29. Kuvauscateringın välipaloissa on panostettu vegaaniseen ruokavalioon.

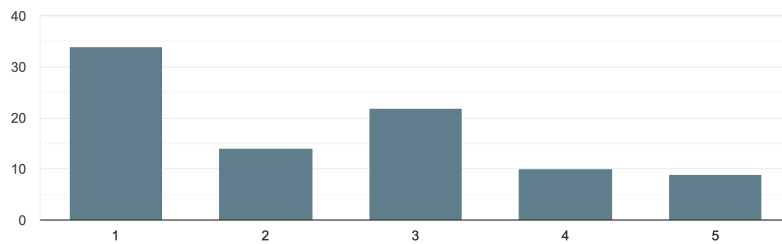
89 vastausta



KUVA 18. Kuvauscateringın välipaloissa on panostettu vegaaniseen ruokavalioon.

30. Kuvauscateringın välipaloissa on eläinperäisiä tuotteita kuten leikkelettä.

89 vastausta



KUVA 19. Kuvauscateringın välipaloissa on eläinperäisiä tuotteita kuten leikkelettä.

Avoimissa kysymyksissä kävi ilmi, että osa vastaajista näki hyvin koostetun kasvisruokavalion koko työryhmälle sopivaksi ruokavalioksi sekä tuotantoyhtiöltä ympäristöystävälliseksi ratkaisuksi. Muutama vastaajista kuitenkin huomautti, että ketään ei voi pakottaa tiettyyn ruokavalioon. Pääasiassa kuitenkin toivottiin, että jokainen saisi omaan ruokavalioonsa sopivaa välipalaa.

Kuvauscateringissa pitäisi olla monipuolisesti ja tarpeeksi syötävää jokaiselle ruokavaliolle. (Catering)

Catering voisi hyvin olla kaikille vegaaninen, se olisi helppo asia tuotannon vaikuttaa omaan hiilijalanjälkeen. Moni tuotantoyhtiö tekeekin näin ja se tuntuu oikeudenmukaiselta. (Puvustus)

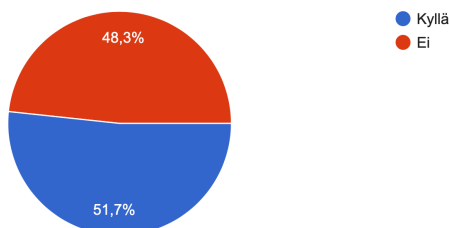
Mielestäni kaikki ruokavaliot tulee ottaa huomioon. Ketään ei voi pakottaa esim. kasvisruokavaliioon. Mielestäni ennakoon voi ilmoittaa cateringin olevan esim. vegaaninen mutta erikoisruokavaliolisena voi tahtoessaan saada vaikka lihaa. (Valo)

Kaikelle ruoalle on ottajansa. Itse pidän lihasta ja kammoan ajatusta, että kuvauksissa minua rangaistaan, että olen syövinäni jotain kasvista ja heti perään on cateringissa lisää kasviksia. (Näyttelijä)

7.4.3 Erikoisruokavaliot ja allergiat

Vastaajista 51,7% eli 46 henkilöllä oli joku allergia tai erikoisruokavalio.

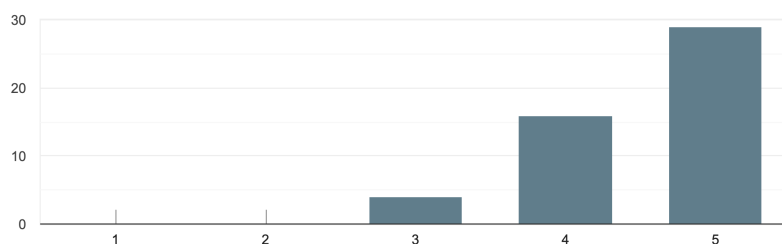
32. Noudatanko jotain erikoisruokavaliota ja/tai onko sinulla allergioita?
89 vastausta



KUVA 20. Noudatanko jotain erikoisruokavaliota ja/tai onko sinulla allergioita?

Näitä henkilöitä pyydettiin vastaamaan erikoisruokavaliota ja allergioita käsitteleviin kysymyksiin. Vastaajat kokivat tärkeäksi, että heidän erikoisruokavaliionsa ja allergiansa oli huomioitu, melko tärkeää oli myös se, että kyseiset välipalat ovat erillään muista välipaloista tai nimetty.

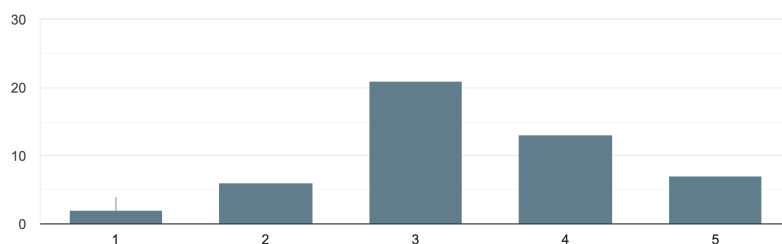
33. Erikoisruokavalioni ja/tai allergiani on huomioitu kuvauscateringissa.
49 vastausta



KUVA 21. Erikoisruokavalioni ja/tai allergiani on huomioitu kuvauscateringissa?

Kysyttäessä, tulisiko erikoisruokavalioisten välipalojen olla samoja kuin muulla työryhmällä, mutta muokattuna erikoisruokavalionsa sopivaksi, kokivat vastaajat sen hieman tärkeäksi.

34. Kuvauscateringissa tarjottavat välipalat ovat samoja kuin muulla työryhmällä, mutta muokattu erikoisruokavaliooni ja/tai allergiaani sopivaksi.
49 vastausta



KUVA 22. Kuvauscateringissa tarjottavat välipalat ovat samoja...

Avoimissa kysymyksissä vastaajat olivat sitä mieltä, että välipalojen sisältöjen selkeä merkitseminen on tärkeää. Nimeäminen ja erilleen pistäminen on tärkeää silloin, kun allergian tai erikoisruokavalion noudattaminen on erityisen tarkkaa tai niihin sopivaa välipalaa on rajatusti, jolloin ne saattavat loppua.

Erikoisruokavalioiden tai allergisten ruuat olisi hyvä merkitä. Pari kertaa olen todistanut omien vegaaniruokavalion herkkujen loppumista, kun sekaanit ovat tietämättä vegaanisuudesta ne syöneet.

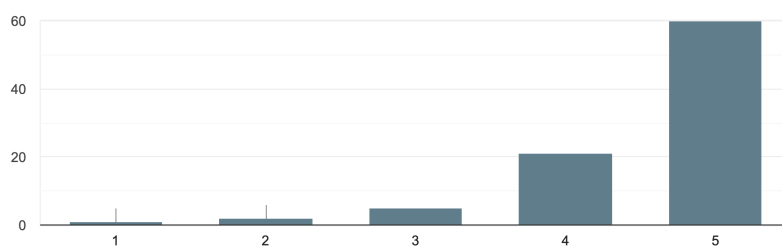
Jotkut erityisruokavalion sapuskat ovat niin herkullisen näköisiä, että tekisi mieleni olla erityisruokavaliolla. Siksi on hyvä, että ne on erikseen nimetty valion mukaan.

Usein tapahtuu niin, että myös muut kuin keliakikot syövät gluteenittomia tuotteita, joten usein ne loppuvat kesken.

7.4.4 Juomat

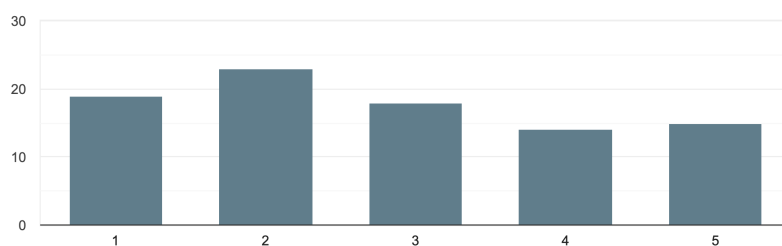
Vastaajien mielestä juomavettä tulee kuvauksissa aina olla saatavilla. Vastaajien mielestä oli erityisen tärkeää, että kuvauspaikalla on vesikanisteri, josta voi täyttää oman vesipullonsa. Se, tulisiko kuvauscateringista saada vesipulloja jakoi enemmän mielipiteitä. Avomissa kysymyksissä vastaajat kertoivat, että vesipulloja olisi hyvä olla varmuuden vuoksi saatavilla, esimerkiksi oman pullon unohtuessa, mutta työryhmän tulisi muuten käyttää omaa, uudelleen täytettävää pulloa. Hiilihapollista juotavaa tai mehua ei koettu kovinkaan tärkeäksi, mutta kuvattaessa helteessä, tuli vastaajien mielestä kuvauscateringista saada muutakin helposti juotavaa nestettä kuin vettä.

38. Kuvauscateringissa on vesikanisteri, josta voin täyttää juomapullon.
89 vastausta



KUVA 23. Kuvauscateringissa on vesikanisteri, josta voin täyttää juomapullon.

39. Kuvauscateringissa on tarjolla vesipulloja.
89 vastausta



KUVA 24. Kuvauscateringissa on tarjolla vesipulloja.

Yksi vastaajista kiteytti asian näin:

Jos kuvauspaikalla ei ole juoksevaa vettä, josta voi täyttää vesipullon, kanisteri on hyvä. Yksittäiset juomapullot ovat mielestäni melko turhia - joskus tosin joku voi olla unohtanut oman vesipullon kotiin, jolloin periaatteessa cateringissa voisi olla tällaisille henkilöille parijemmapulloa... (Kamera)

Kahvin, teen ja kasvimaitojen laadun merkitys jakoi mielipiteitä. Osa vastaajista koki, että työpaikka ei ole oikea paikka hienostelulle, tärkeämpää on, että kyseiset tuotteet eivät lopu kesken ja kahvi on valmistettu puhtaassa kahvinkeitinissä sekä tarjoillaan puhtaasta kahvitermarista. Osa taas koki esimerkiksi kahvin laadun tärkeäksi, sillä sitä ei ole mahdollista saada kuvauspäivän aikana muualta, kuin kuvauscateringista. Asiaa kommentoitiin muun muassa näin:

Kahvin laadun maista tosi herkästi varsinkin, kun on mustan kaffin juoja. Hyvä kahvi on erittäin tärkeä juttu oman työskentelyfiiliksen ylläpitämisessä. (Ääni)

Laatuun voi panostaa omalla ajalla. (Tuotanto)

Tärkeäksi koettiin myös, että juomat mukautuvat lokaatioon – kuten aikaisemmin mainitsin, tulisi vastaajien mielestä helteessä kuvatessa saada helposti juotavia, mineraalipitoisia juomia, kun taas pakkasella kuvatessa toivottiin muutakin lämmintä juotavaa, kuin teetä ja kahvia.

7.4.5 Yhteenveto

Vastaajien mielestä hyvä kuvauscatering on toimiva ja selkeä kokonaisuus, jossa eri ruokavaliot ja allergiat sekä siisteys ja hygienia on otettu huomioon. Kuvauscateringissa tarjottavien välipalojen tulisi olla tuoreita, terveellisiä ja helposti syötäviä. Tärkeää on, että kuvauscateringin perustarpeet eli vesi, kahvi ja terveelliset välipalat ovat kunnossa ja niitä on koko ajan tarjolla. Monipuolisuus ja vaihtelevuus nähtiin iloa tuottavana plussana. Kuvauscatering tulee olla ajoissa valmiina, siitä pitää huolehtia kuvauspäivän mittaan ja sen tarjottavissa tulee huomioida tarvittaessa vaikeat kuvauspaikat ja -ajat ja muut erikoistilanteet sekä eri osastojen erilaiset työajat.

Vastaajien mielestä catering-vastaava ei ole muiden työntekijöiden tarjoilija tai palvelija vaan avainhenkilö kuvausten työhyvinvoinnin ylläpidossa. Hyvä vastaava on omistautunut työlleen ja on motivoitunut työskentelijä, vaikka tähtäisi tulevaisuudessa muihin töihin televisio- ja elokuva-alalla. Vastaajien mukaan catering-vastaavasta ja työnjäljestä näkee, jos työhön on pakotettu harjoittelija tai tuotantoassistentti. Vastaavan tulee ymmärtää työnsä tärkeys kuvausten työhyvinvoinnille.

Catering-vastaavalla tulee olla tietotaitoa erikoisruokavalioista, allergioista sekä ruoka- ja keittiöhygieniasta. Catering-vastaavan pitäisi olla joko ruoka-alan ammattilainen tai itseoppinut ja kiinnostunut ruoanlaitosta, ruoan laadusta sekä ravintoarvoista.

Catering-vastaavan pitää hallita oman työnsä aikataulutus, suunnittelu ja toteutus. Vastaavan pitää kyetä budjetoimaan ja pysyä laatimassaan budjetissa. On myös tärkeää, että vastaava tietää, miten televisio- ja elokuvakuvauksissa toimitaan ja tuntee settityöskentelyn sekä huomioi työryhmän erilaiset työnkuvat – kaikki eivät ehdi yhtä lailla hyödyntää kuvauscateringia, joten catering-vastaavan tulisi huolehtia siitä, että kaikki välipaloja tai juotavaa tarvitsevat niitä myös saavat, esimerkiksi tarjoamalla. Catering-vastaavan pitää olla tietoinen tarjottavien ruokien ja välipalojen sisällöistä ja avulias ruokaan liittyvissä ongelmissa. Hyvä vastaava ei vaivaannu palautteesta ja ottaa mahdollisuuksien mukaan työryhmän toiveet vastaan. Hyvää catering-vastaavaa tähtää työssään myös ympäristöystävällisyyteen ja huomioi ostosvalinnoissaan kestävän kehityksen ja pyrkii minimoimaan ruokahävikin.

Hyvä catering-vastaava on innovatiivinen, tietotaitoinen allergioihin ja hygieniaan liittyen. Hän ottaa mielellään ideoita ja vinkkejä vastaan. Pitää työstään ja haluaa tehdä hyvää cateringia. Catering-vastaava luo omalla tekemisellään iloa työryhmään ja tämän olisi hyvä huokua myös asenteesta. Eli hyvä asenne ja hyvä tyyppi on tämänkin a ja o. (Tuotanto)

8 POHDINTA

Opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia, millainen on fiktiotuotantojen kuvausryhmän mielestä onnistunut kuvauscatering ja miten se vaikuttaa kuvausryhmän työhyvinvointiin. Ruokailun ja taukojen merkitystä työhyvinvointiin käsittelevässä tietoperustassa tukeuduin verkkolähteistä saatavaan aineistoon ja catering-vastaavan työnkuvaa käsittelevässä tietoperustassa omaan työkokemukseeni, täydentäen sitä fiktiotuotannoissa työskentelevän tuottajan haastattelusta saamallani materiaalilla.

Alun perin tarkoitukseni oli hyödyntää haastattelumateriaalia enemmän, mutta haastattelun toteutuksen jälkeen totesin, että tietotaitoni työnkuvasta oli yhtä suuri, ellei suurempi, joten oman tietotaidon hyödyntäminen tuntui asianmukaisemmalta. Haastattelusta sai kuitenkin hyvää täydentävää materiaalia sekä kuvan siitä, mitä työnantaja toivoo catering-vastaavalta. Mietin myös, olisiko jonkun lähempänä kuvauksia työskentelevän tuotannon työntekijän haastattelu ollut toimivampi, esimerkiksi tuotantopäällikön. Catering-vastaavan työnkuvasta ei löytynyt suomenkielistä lähdemateriaalia, kahta opinnäytetyötä lukuun ottamatta, sillä työ on Suomessa niin marginaalinen. Löytämäni vieraskieliset lähteet aiheesta olivat pitkälti artikkeleita satunnaisilta verkkosivuilta, joita en lopulta pitänyt tarpeeksi luotettavina.

Lisäksi toteutin fiktiotuotannoissa työskenteleville työntekijöille suunnatun kyselyn, jolla pyrin saamaan vastauksen esittämäni tutkimuskysymykseen. Kyselyn toteuttamista varten tutustuin aiheita käsittelevään kirjallisuuteen. Kysely sai 89 vastausta, joka oli suurempi määrä, mitä uskalsin toivoa. Avoimet kysymykset sisälsivät mielestäni myös paljon hyvää pohdintaa.

En kuitenkaan jälkeen päin ollut täysin tyytyväinen kyselyyn. Opinnäytetyö ja täten myös kysely, oli rajattu käsittelemään kuvauspaikalle toteutettavaan välipalaja kahvicateringia, mutta ei lämmintä ateriala kuten lounasta. Rajaus ilmoitettiin kyselyn alussa ja se näkyi myös kysymysten asettelussa, mutta joistain vastauksista huomasin, että vastaaja oli selkeästi ajatellut nimenomaan lämmintä ate-

riaa. Rajaus olisi pitänyt tuoda vastaajille vielä selkeämmin ilmi. Jälkeen päin ajattuna jotkut kyselyssä esittämäni väittämät tuntuivat turhilta. Kaikki kyselyssä esittämäni väittämät olivat sellaisia, jotka ovat nousseet esille catering-vastaavan työssäni, mutta valitsin mukaan paikoittain liian yksityiskohtaisia kysymyksiä. Koin myös unohtaneeni muutaman tärkeän kysymyksen, esimerkiksi hygienian tärkeyden kuvauscateringissa. Ruoka- ja keittiöhygienia ovat itselleni työtä tehdessä niin itsestäänselvyys, etten tajunnut laittaa sitä kyselyyn.

Opinnäytetyön tietoperusta ja kysely tukivat mielestäni toisiaan ja käsittelivät samoja teemoja. Tietoperustassa kävi ilmi, että säännöllisellä ateriaritmilla, järkevällä ruokailulla ja tauoilla on työssä jaksamista ja sen myötä työhyvinvointia edistävä vaikutus – sama näkyi selkeästi vastaajien kommentteissa. Tiukan aikataulun takia aiheen tutkiminen jäi jokseenkin pintapuoleiseksi, olisin paremmalla ajalla syventynyt aiheeseen ja sen analysointiin enemmän.

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää itseäni catering-vastaavan työnkuvassa ja koen sen toteutuneen. Opinnäytetyön myötä ymmärrän työnkuvan merkityksen kuvauksissa vielä aikaisempaa paremmin ja uskon tämän näkyvän entistäkin motivoituneempana työskentelynä. Lisäksi avoimissa kysymyksissä tulleet vastaukset, toiveet ja parannusehdotukset kuvauscateringia kohtaan näkyvät varmasti työskentelyssäni tulevaisuudessa.

Opinnäytetyötä on mahdollista tulevaisuudessa hyödyntää esimerkiksi televisio- ja elokuva-alan työhyvinvointia käsittelevissä opinnäytetöissä. Opinnäytetyön aiheetta on mielestäni myös mahdollista tutkia lisää. Kuvauscateringien vaikutuksia voisi tutkia keskittyen johonkin tiettyyn tuotantoon ja sen työryhmään tai tutkimalla esimerkiksi kuvauksiin järjestettävän lämpimän aterian vaikutuksia työhyvinvointiin.

LÄHTEET

Ammattinetti. N.d. Elokuva-ala. Luettu: 9.4.2020.

http://www.ammattinetti.fi/ammattialat/detail/3/79_ammattiala

Heikkilä, T. 2014. Tilastollinen tutkimus. E-kirja. Edita Publishing Oy.

Hellén, P. 2018. Elokuva- ja tv-alan työntekijöiden työssä jaksaminen jaksotyössä. Media-alan koulutus. Turun ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Elokuva- ja TV-tuotantoa koskeva työehtosopimus. 2017. Luettu: 14.4.2020.

<https://www.teme.fi/wp-content/uploads/2017/09/elotes-final-2018.pdf>

Juomalla on väliä – harkitse, mitä juot. N.d. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Luettu: 10.4.2020.

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/juomilla-on-valia-harkitse-mita-juot.pdf>

Laakso, L. 2015. Patrik Borg: Työssä jaksaminen alkaa jääkaapilta. Kauppalehti. Luettu: 11.4.2020.

<https://www.kauppalehti.fi/uutiset/patrik-borg-tyossajaksaminen-alkaa-jaakaapilta/96b71e22-090b-3d53-b9f6-18454f50229e>

Laakso, L. 2015. Skippaatko lounaan? Riskeeraat ehkä koko työpäiväsi. Kauppalehti. Luettu: 11.4.2020.

<https://www.kauppalehti.fi/uutiset/skippaatko-lounaan-riskeeraat-ehka-koko-tyopaivasi/e7a6bdab-afcc-3bac-bda8-e397ec8ab031>

Raumo, P. 2019. Elokuva- TV-tuotantoalan työhyvinvoinnin erityispiirteitä. Työturvallisuuskeskus. Luettu: 10.4.2020.

https://ttk.fi/koulutus_ ja_ kehittaminen/julkaisut/digijulkaisut/elokuva_ ja_ tv-tuotantoalan_tyohyvinvoinnin_ erityispiirteita

Ruokavirasto. 2019. Lautasmalli. Luettu: 13.4.2020.

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/lautasmalli/>

Ruokavirasto. 2020. Ravitsemus- ja ruokasuositukset: Aikuiset. Luettu: 13.4.2020.

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/aikuiset/>

Salomaa, R. Tuottaja. 2020. Puhelinhaastattelu 6.4.2020. Haastattelija Vehmasaho, V. Helsinki

Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. 2014. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Luettu: 10.4. 2020.

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ravitsemussuositukset_2014_fi_web_versio_5.pdf

Työterveyslaitos. N.d. Näin ruoka ja juoma auttavat palautumaan. Luettu: 11.4.2020.

<https://www.ttl.fi/kroppa-ja-nuppi-kuntoon/nain-ruoka-ja-juoma-auttavat-palautumaan/>

Työterveyslaitos. N.d. Palautuminen on tärkeä osa elämäntapamuutosta. Luettu: 7.4.2020.

<https://www.ttl.fi/kroppa-ja-nuppi-kuntoon/palautuminen-on-tarkea-osa-elaman-tapamuutosta/>

Työterveyslaitos. N.d. Työhyvinvointi. Luettu: 7.4.2020.

<https://www.ttl.fi/tyoyhteiso/tyohyvinvointi/>

Työterveyslaitos. N.d. Työhyvinvointi on yhteinen asia. Luettu: 7.4.2020.

<https://www.ttl.fi/perehdytys-tyohyvinvointiin-tyoterveyteen-ja-tyoturvaisuuteen/tyohyvinvointi-yhteinen-asia/>

Vehkalahti, K. 2019. Kyselytutkimuksen mittarit ja menetelmät. Helsingin yliopisto. Luettu: 14.4.2020.

<https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/305021/Kyselytutkimuksen-mittarit-ja-menetelmat-2019-Vehkalahti.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Virtanen, A., Perko, K., Törnroos, K., de Bloom, J. & Kinnunen, U. 2019. Erilaisten taukojen merkitys työkuormituksesta palautumisessa ikääntyvillä opettajilla. Yhteiskuntatieteiden tiedekunta. Tampereen yliopisto. Loppuraportti.

Väisänen, M. työehtoasiantuntija. 2020. Catering-vastaavan palkkaryhmä elokuva- ja TV-tuotantoa koskevassa työehtosopimuksessa. Sähköpostiviesti. Luettu 6.4.2020.

LIITTEET

Liite 1. Tuottajan haastattelu:

- Mitä teet työksesi televisio- ja elokuva-alalla, kuinka pitkään olet ollut alalla ja minkälaisissa tuotannoissa?
- Miksi catering-vastaava palkataan fiktiotuotantojen kuvauksiin?
- Mitä catering-vastaavan työnkuvaan kuuluu ja minkälaista osaamista catering-vastaavalta vaaditaan?
- Minkä suuruista palkkaa catering-vastaavalle yleensä maksetaan tai mihin palkkaluokkaan catering-vastaavan työ kuuluu?
- Minkälainen työllistyminen catering-vastaavilla on fiktiotuotannoissa tällä hetkellä? (Pois lukien koronaviruksen vaikutukset)
- Miten kuvauscatering vaikuttaa fiktiotuotantojen työhyvinvointiin?
- Minkälainen on mielestänne hyvä kuvauscatering ja catering-vastaava?

Liite 2. Kysely

Kyselytutkimus: Millainen on hyvä kuvauscatering ja miten se vaikuttaa kuvausten työhyvinvointiin?

Tässä kyselyssä tutkitaan, millainen on hyvä kuvauscatering ja minkälaiset vaikutukset sillä on kuvausten työhyvinvointiin fiktiotuotannoissa. Kyselytutkimus on osa Tampereen ammattikorkeakoulun opinnäytetyötä, joka käsittelee catering-vastaavan työnkuvaa ja kuvauscatering'in vaikutusta kuvausten työhyvinvointiin.

Puhuttaessa KUVAUSCATERINGISTA tarkoitetaan sillä tässä kyselyssä kuvauspaikalle järjestettävää välipalaa ja juotavaa, kuten kahvia ja leipää, mutta EI kuvauspaikalle järjestettävää lämmintä ateriaa, kuten lounasta.

Puhuttaessa FIKTIOTUOTANNOSTA tarkoitetaan sillä tässä kyselyssä käsikirjoitettujen elokuvien ja televisiodraamojen kuvauksia. Tämä kysely EI siis tutki esimerkiksi realityn, televisioviihteen, mainoksien tai opiskelijatuotantojen kuvauscateringia.

Tämä kysely on suunnattu ammattituotannoissa työskenteleville kuvausryhmän työntekijöille. Vastaathan kyselyyn vain fiktiotuotantoihin perustuvan kokemuksesi perusteella.

Kyselytutkimus sisältää 51 kysymystä, joista 41 kysymystä on monivalinta- tai likert-asteikkokysymyksiä, joihin on erikoruokavalioita käsitteleviä kysymyksiä lukuun ottamatta pakollista vastata sekä kymmenen avointa kysymystä, joihin ei ole pakollista vastata. Avointen kysymysten vastaukset ovat tärkeää tietoa, joten toivottavasti jaksat vastata myös niihin.

Kiitos, että vastaat tähän kyselytutkimukseen!

Vastaajan tiedot

1. Ikäsi? *

- 18-24 -vuotta
- 25-34 -vuotta
- 35-44 -vuotta
- 45-54 -vuotta
- Yli 55-vuotta

2. Sukupuolesi? *

- Nainen
- Mies
- Muu
- En tahdo sanoa

3. Osasto, jolla olet pääasiassa työskennellyt fiktioituotannoissa? *

- Ohjaus
- Apulaisohjaus
- Näyttelijä
- Tuotanto
- Järjestys
- Catering
- Runner
- Kamera
- Valo
- Grip
- Ääni
- Puvustus
- Maskeeraus
- Lavastus
- Rekvisiitta

Kuvauscateringin vaikutus työhyvinvointiin

4. Koetko, että kuvauscatering on välttämätön kuvauksissa? *

Kyllä

En

5. Koetko, että kuvauscatering vaikuttaa kuvausten työhyvinvointiin yleisesti? *

Kyllä

En

6. Koetko, että kuvauscateringilla on vaikutusta omaan työhyvinvointiisi kuvauksissa? *

Kyllä

En

Jos vastasit edeltävään kysymykseen KYLLÄ, jatka kysymykseen 7. Jos vastasit edeltävään kysymykseen EN, jatka seuraavalle sivulle.

7. Kuinka paljon koet kuvauscatering'in vaikuttavan työhyvinvointiisi kuvauksissa?

- Erittäin paljon
- Melko paljon
- Kohtalaisesti
- Melko vähän
- Hyvin vähän

8. Millainen vaikutus mielestäsi HYVÄLLÄ kuvauscateringilla on työhyvinvointiisi?

Oma vastauksesi _____

9. Millainen vaikutus mielestäsi HUONOLLA kuvauscateringilla on työhyvinvointiisi?

Oma vastauksesi _____

16. Kuvauscatering on lähellä settiä. *

	1	2	3	4	5	
En lainkaan tärkeäksi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Erittäin tärkeäksi

17. Kuvauscateringissa on huomioitu ympäristöystävällisyys. *

	1	2	3	4	5	
En lainkaan tärkeäksi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Erittäin tärkeäksi

18. Voit halutessasi perustella kysymysten 10-17 vastauksia tähän.

Oma vastauksesi

Millainen on hyvä kuvauscatering / välipalat

Kuinka tärkeäksi koet seuraavat väittämät, jotta kuvauscatering olisi mielestäsi hyvä?

1 = en lainkaan tärkeäksi, 2 = en kovinkaan tärkeäksi, 3 = hieman tärkeäksi, 4 = melko tärkeäksi, 5 = erittäin tärkeäksi

19. Kuvauscatering in välipalat ovat terveellisiä ja ravintopitoisia. *

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

20. Kuvauscatering in välipalat ovat täyttäviä ja energiapitoisia. *

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

21. Kuvauscatering in välipalat ovat hyvän makuisia. *

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

27. Kuvauscateringinn välipalojen ainesosat ovat esillä. *

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

28. Kuvauscateringinn välipaloissa on panostettu kasvisruokavalioon. *

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

29. Kuvauscateringinn välipaloissa on panostettu vegaaniseen ruokavalioon. *

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

30. Kuvauscateringinn välipaloissa on eläinperäisiä tuotteita kuten leikkelettä. *

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

31. Voit halutessasi perustella kysymysten 19-30 vastauksia tähän.

Oma vastauksesi

Millainen on hyvä kuvauscatering / erikoisruokavaliot ja allergiat

32. Noudatatko jotain erikoisruokavaliota ja/tai onko sinulla allergioita? *

Kyllä

Ei

Jos vastasit edeltävään kysymykseen KYLLÄ, jatka kysymykseen 33. Jos vastasit edeltävään kysymykseen EN, jatka seuraavalle sivulle.

Kuinka tärkeäksi koet seuraavat väittämät, jotta kuvauscatering olisi mielestäsi hyvä?

1 = en lainkaan tärkeäksi, 2 = en kovinkaan tärkeäksi, 3 = hieman tärkeäksi, 4 = melko tärkeäksi, 5 = erittäin tärkeäksi

33. Erikoisruokavaliot ja/tai allergiat on huomioitu kuvauscateringissä.

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi

Erittäin tärkeäksi

34. Kuvauscateringissa tarjottavat välipalat ovat samoja kuin muulla työryhmällä, mutta muokattu erikoisruokavalioon ja/tai allergiaani sopivaksi.

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

35. Erikoisruokavalioon ja/tai allergiaan sopivat välipalat ovat erillään muista välipaloista.

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

36. Erikoisruokavaliooni ja/tai allergiaani sopivat välipalat on nimetty minulle.

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

37. Voit halutessasi perustella kysymysten 33-36 vastauksia tähän.

Oma vastauksesi _____

44. Kuvauscateringissa on tarjolla eri teelaatuja. *

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

45. Kuvauscateringissa on tarjolla kasvimaitoa. *

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

46. Kuvauscateringissa on tarjottava kasvimaito on lkaaffe -merkkistä. *

1 2 3 4 5

En lainkaan tärkeäksi Erittäin tärkeäksi

47. Voit halutessasi perustella kysymysten 38-46 vastauksia.

Oma vastauksesi

Yhteenveto

Kiitos vastauksistasi tähän kyselyyn! Voit halutessasi vastata vielä alla oleviin kysymyksiin tai lähettää vastaukset.

48. Kerro omin sanoin, millainen on mielestäsi hyvä kuvauscatering?

Oma vastauksesi

49. Kerro omin sanoin, millainen on mielestäsi huono kuvauscatering?

Oma vastauksesi

50. Kerro omin sanoin, millainen on mielestäsi hyvä catering-vastaava?

Oma vastauksesi

51. Kerro omin sanoin, millainen on mielestäsi huono catering-vastaava?

Oma vastauksesi
