

Emma Merivuori

# TILASUUNNITELMA MONIKÄYTTÖI- SEEN LOUNASRAVINTOLAAN

Opinnäytetyö

Muotoilija (AMK)

Sisustusarkkitehtuuri ja kalustesuunnittelu

2024



**Kaakkois-Suomen  
ammattikorkeakoulu**

Tutkintonimike	Muotoilija AMK
Tekijä	Emma Merivuori
Työn nimi	Tilasuunnitelma monikäyttöiseen lounasravintolaan
Toimeksiantaja	Kouvolan Dementia ja Kehitysvammaisten ryhmäkotiyhdistys ry
Vuosi	2024
Sivut	63 sivua, liitteitä 19 sivua
Työn ohjaaja	Satu Hovitie, Sisustusarkkitehti SIO

## TIIVISTELMÄ

Tässä opinnäytetyössä käsitellään Ravintola Kastanjapuiston uutta konseptitasoista tilasuunnitelmaa. Ravintola on monikäyttöinen, ja tarkoituksena oli tutkia ravintoloiden viihtyisyyttä, hyvää palvelupolkua ja tilan muuntojoustavuutta, jotta tila soveltuu moneen eri käyttötarkoitukseen. Tutkimuksista saadun tiedon avulla oli tarkoitus luoda ravintolaan toimivampi palvelupolku, viihtyisämpi ravintolasali ja muuntojoustava kalustus sekä selkeämpi ulkoilme.

Opinnäytetyö jakautuu tutkimukselliseen osuuteen, projektin pohjatietoihin sekä varsinaiseen suunnittelutyön sisältävään produktiiviseen osuuteen. Tutkimuksellinen osuus toteutettiin kvalitatiivisia tutkimusmenetelmiä hyödyntäen. Käytettyjä menetelmiä olivat referenssikohteiden vertailu ja havainnointi, teemahaastattelu ravintola-alan ammattilaisille ja palvelupolku. Näiden menetelmien avulla pyrittiin saamaan hyödyllistä tietoa suunnitteluosuutta varten ja vastaus päätutkimuskysymykseen: ”Kuinka suunnitella viihtyisä lounasravintola, jossa on hyvä palvelupolku?”. Ammattilaisten haastatteluilla saatiin eri näkökulmia suunnitteluun. Referenssikohteena oli myös kansainvälinen kohde, jotta tutkimukseen saatiin laajempaa näkökulmaa. Opinnäytetyössä käytettiin kotimaisia sekä kansainvälisiä lähteitä.

Opinnäytetyön tutkimuksellisen ja produktiivisten osioiden avulla saatiin luotua viihtyisä, toiminnallinen ja muuntojoustava tilasuunnitelma monikäyttöiseen ravintolaan. Myös ravintolan ulkoilmettä ehostettiin vastaamaan ravintolan ilmettä. Opinnäytetyö antaa tietoa monikäyttöisen lounasravintolan suunnittelusta. Suunnitelman lopputulos on toimiva kokonaisuus, jossa on otettu huomioon käyttäjälähtöisyys.

**Asiasanat:** viihtyisyys, muuntojoustavuus, palvelupolku, tilasuunnitelma

Degree title	Bachelor of Culture and Arts
Author	Emma Merivuori
Thesis title	Space plan for a multipurpose lunch restaurant
Commissioned by	Kouvolan Dementia ja Kehitysvammaisten ryhmäkotiyhdistys ry
Time	2024
Pages	63 pages, 19 pages of appendices
Supervisor	Satu Hovitie, Interior architect SIO

## ABSTRACT

This thesis dealt with the new conceptual space plan for Restaurant Kastanja-puisto. The restaurant is multi-purpose, and the aim was to investigate the restaurant's comfort, good service path and flexibility of space so that it can be used for many different purposes. The information gathered in this study was used to create a more functional service path, a more welcoming dining room, more adaptable furniture, and a clearer layout.

The thesis is divided into a research part, a project background and a productive part containing the actual design work. The research part was carried out using qualitative research methods. The methods used included comparison and observation of reference sites, thematic interviews with restaurant professionals and a service trail. These methods were used to provide useful information for the design part and to answer the main research question "How to design a welcoming lunch restaurant with a good service path?". The interviews with professionals provided different perspectives on the design. An international destination was also used as a reference point to give a broader perspective to the study. Both domestic and international sources were used in the thesis.

The research and production parts of the thesis helped to create a comfortable, functional, and flexible space plan for a multi-purpose restaurant. The exterior of the restaurant was also designed to match the restaurant's appearance. The thesis provides information on the design of a multi-purpose lunch restaurant. The result of the design is a functional whole that takes user orientation into account.

**Keywords:** comfortability, adaptability, customer journey map, workspace layout

# SISÄLLYS

## KÄSITELUETTELO

1	JOHDANTO .....	7
2	TOIMEKSIANTO .....	7
3	TUTKIMUSASETELMA .....	8
3.1	Käsitekartta .....	8
3.2	Viitekehys.....	9
3.3	Tutkimuskysymykset .....	10
3.4	Aikaisemmat tutkimukset.....	10
4	TUTKIMUSMENETELMÄT .....	11
4.1	Vertailu ja havainnointi .....	11
4.2	Teemahaastattelu .....	12
4.3	Palvelupolku .....	12
5	SUUNNITTELUKOHDE .....	13
6	RAVINTOLAKULTTUURIN HISTORIA SUOMESSA .....	18
7	RAVINTOLASUUNNITTELU .....	20
7.1	Muuntojoustavuus.....	20
7.2	Pintamateriaalit ja kalusteet .....	21
7.3	Värit.....	21
7.4	Valaistus ja akustiikka .....	22
8	REFERENSSIKOhteet .....	22
8.1	Ravintola Selma, Tampere .....	23
8.2	Ståhlberg Näsilinnankatu, Tampere.....	25
8.3	Slingerbulten, Tukholma .....	28
9	ASiantuntijoiden haastattelut .....	30
9.1	Haastattelujen toteutus.....	31
9.2	Haastattelujen analysointi.....	31
9.3	Yhteenveto .....	33

10	PALVELUPOLKU .....	34
11	SUUNNITTELUPROSESSI .....	38
11.1	Luonnostelu .....	38
11.2	Moodboard .....	41
11.3	Tilan erilaiset käyttötilanteet .....	42
11.4	Pintamateriaalit ja sävyt .....	43
11.5	Kalusteet .....	45
11.6	Akustiikka ja valaistus .....	47
11.7	Ikkunateippaukset .....	48
11.8	Valmis suunnitelma .....	48
12	TUTKIMUKSEN LUOTETTAVUUS .....	55
13	JOHTOPÄÄTÖKSET JA YHTEENVETO .....	56
14	POHDINTA .....	57
	LÄHTEET .....	59

## KUVALUETTELO

## LIITTEET

Liite 1. Havainnointikaavake

Liite 2. Teemahaastattelu

Liite 3. Tilasuunnitelma

## **KÄSITELUETTELO**

### **Biofiilinen suunnittelu – biophilic design**

Rakennettujen ympäristöjen suunnittelua ihmisen ja luonnon yhteys huomioiden (Richardson & Butler 2022).

### **Konseptisuunnittelu – Concept design**

Konseptisuunnittelu on esisuunnittelua ennen jatkosuunnittelua. Projektin pääpiirteiden kokoamista yhteen ja ohjeistuksien laadintaa suunnittelun eri osa-alueille. (Muodoste 2022.)

### **Käyttäjälähtöisyys – User oriented**

Käyttäjälähtöisyys on käyttäjän tarpeiden ja kokemuksen pohjalta tehtävää kehitystyötä. Käyttäjätarpeiden ja edellytysten määrittäminen on osa käyttäjälähtöisyyttä. (Newton, Kempainen, Kälviäinen, Turkka 2011.)

### **Muuntojoustavuus – Adaptability**

Kyky muuntautua ja sopeutua erilaisiin tarpeisiin ja vaatimuksiin erilaisissa tilanteissa. Tilan käyttäjien tarpeet ja käyttötarkoitus vaikuttavat muuntojoustavuuteen. (Walden 2023.)

### **Palvelupolku – Customer journey map**

Selvitys asiakkaan palveluhetkistä aikajärjestyksessä vaihe vaiheelta. Aiheettoman palvelun konkreettinen kuvaus helpottaa palvelupolun hahmottamista. (Innanen 2018.)

## 1 JOHDANTO

Ravintolan ruoan hinta-laatusuhde sekä ravitsemusliikkeen tila- ja sisustus-suunnittelu on merkittävä osa hyvää liikeideaa. Viihtyisyys ja toiminnallisuus ovat osa imagoa ja vaikuttava tekijä asiakasvirtaan ja taloudelliseen kannattavuuteen, ja sitä kautta jopa menestykseen. Asiakasvirtaan vaikuttavia tekijöitä ovat myös ympäristö, mainonta, sijainti ja suotuisa kilpailutilanne. Suunnittelussa täytyy huomioida, että tilojen mitoitus on oikea, johon vaikuttavat asiakaspaikkojen määrä, esteettömyys, toimivuus ja turvallisuus. (RT 94-11164: 2014.)

Viime vuodet ravintola-alaa ovat koetelleet työntekijäpula ja kustannusten nousu. Koronaviruspandemia, Venäjän hyökkäyssota Ukrainaan ja energia-kriisi ovat vaikuttaneet ravintola-alaan isosti. Kuitenkin ravintoloiden ilmeiden suunnittelussa nähdään vaivaa yhä enemmän. Ravintolan tilasuunnitelma aiheena on siis hyvin ajankohtainen. Ravintolan suunnittelussa tulee ottaa huomioon todella monta asiaa. Siihen ei vaikuta pelkästään ravintolan ilme. Toimivan ravintola konseptin luomisessa on otettava huomioon koko palvelupolku.

Tässä opinnäytetyössä laaditaan konseptitasoinen tilasuunnitelma Ravintola Kastanjapuistoon. Konseptitasoisessa tilasuunnitelmassa kiinnitetään erityisesti huomiota muuntojoustavuuteen, viihtyisyyteen ja palvelupolun parantamiseen, jotta tilasta saadaan toimivampi. Myös ravintolan ulkoilmettä parannetaan ikkunateippauksin, jotta heti ravintolan ulkoilmeestä pystyy aistimaan ravintolan tunnelmaa.

## 2 TOIMEKSIANTO

Toimeksiantajana projektissa toimii Kouvolan Dementia- ja Kehitysvammaisten ryhmäkoti ry. Sillä on yhteensä viisi toimipistettä. Yksi toimipisteistä on Ehtookartano, joka sijaitsee Kouvolan ydinkeskustassa ja samoissa tiloissa Ehtookartanon kanssa toimii Ravintola Kastanjapuisto, mihin tilasuunnitelma tehdään. Nimensä mukaan Ehtookartanossa asuu vanhuksia.

Opinnäytetyön toimeksiantona on toteuttaa tila- ja sisustussuunnitelma Ravintola Kastanjapuistoon. Konseptitasoisessa suunnitelmassa on huomioitava tilan monipuolinen käyttömahdollisuus. Tilaan toivotaan uudistusta ja muuntojoustavuutta lounasarjoilujen lisäksi erilaisiin tilaisuuksiin sopivaksi.

### 3 TUTKIMUSASETELMA

Opinnäytetyön tavoitteena on tehdä käytännöllinen ja tilaajan tarpeiden mukainen tilasuunnitelma lounasravintolaan. Suunnitelmassa käsitellään tilallista ja sisustuksellista näkökulmaa. Suunnittelutyössä kiinnitetään huomiota erityisesti käyttäjälähtöisyyteen, muuntojoustavuuteen ja estetiikkaan.

Pääpaino työssä on produktiivisessa toteutuksessa. Tutkimusasetelmaa tukevat käsitekartta sekä viitekehys. Niiden avulla avataan projektin sisältöä ja ongelmakohtia. Tutkimus koostuu referenssikohteiden havainnoinnista ja vertailusta, haastatteluista ja palvelupolun tutkimisesta. Tutkimuksen avulla löydettyjen tietojen ja havaintojen pohjalta valmistuu produktio, joka sisältää tilaratkaisut, sisustussuunnitelman, ikkunoiden teippaukset ja palvelupolun.

#### 3.1 Käsitekartta

Käsitekartta esittää tutkimuksen keskeiset käsitteet ja sen, miten käsitteet liittyvät toisiinsa. Käsitekartan avulla on helpompi kehittää hypoteeseja. Käsitekarttaa työstäessä tutkija tuo ilmi tutkielman keskeiset käsitteet ja paljastaa oletukset lukijoille ja itselleen. (Valli 2018, 57.)



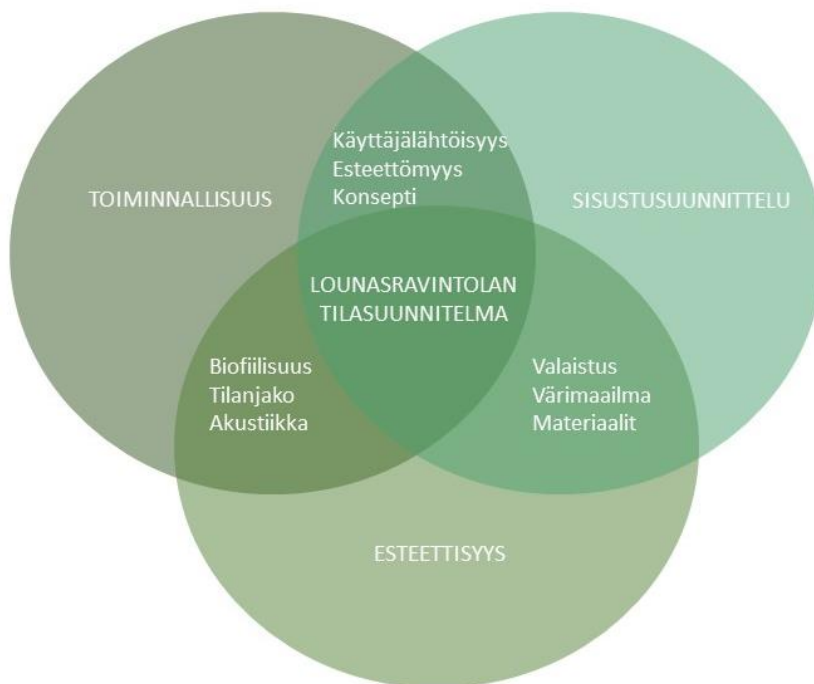
Kuva 1. Käsitekartta projektin aihealueista



Käsitekartta rakentuu tilan tarpeiden mukaan. Käsitekartan (kuva 1, s. 8) lukeminen aloitetaan kuvan keskeltä kohdasta lounasravintolan tilasuunnitelma. Kartta selkeyttää ja ohjaa suunnittelutyötä. Käsitteistä ilmenevät projektin aihealueet, jotka ovat muuntojoustavuus, käyttäjälähtöisyys, toiveet ja esteettisyys. Jokaisen käsitteen alta löytyy laajemmin käsitteen vaikutukset.

### 3.2 Viitekehys

Viitekehysten tarkoituksena on esittää tutkimuksen lähtökohdat niin, että ne on helppo ymmärtää. Viitekehystä tehdessä on hyvä ottaa huomioon, millä tekijöillä on välillinen yhteys, ja mitkä ovat suorassa yhteydessä toisiinsa. (Anttila 2014.)



Kuva 2. Viitekehys projektin lähtökohdista

Viitekehyksessä on visuaalisesti havainnollistettu tutkimuksen lähtökohdat ja siitä näkee tutkimuksen peruspohjan (Anttila 2014, 6.1.1). Viitekehyksessä on lounasravintolan tilasuunnitelmalle olennaisimmat asiat (kuva 2). Kun kaikki nämä asiat otetaan huomioon, tulee lopputuloksesta tilaajan tarpeiden mukainen.

### 3.3 Tutkimuskysymykset

Opinnäytetyössä keskitytään ravintolan viihtyisyyden lisäämiseen ja siihen, mitkä seikat vaikuttavat hyvään palvelupolkuun ja millainen on muuntojoustava tila. Projektin päätutkimuskysymys on: Kuinka suunnitella viihtyisä lounasravintola, jossa on hyvä palvelupolku?

Päätutkimuskysymyksen lisäksi projektissa on alakysymys: Minkälainen on muuntojoustava tila? Alakysymyksen avulla selvitetään, miten ravintolasta tehdään toiminnallinen kaikkiin toivottuihin tilaisuuksiin. Projektista saadaan haluttu tieto esille, kun näihin kysymyksiin vastataan. Kysymykset rajaavat myös laajaa aihetta auttaen tekijää pysymään aiheessa.

### 3.4 Aikaisemmat tutkimukset

Ravintola-alan opinnäytetöitä löytyy useita ja muutamassa mainitaan muuntojoustavuus. Esimerkiksi Vahto (2015) Lahden ammattikorkeakoulusta, käsittelee opinnäytetyössään laajasti muuntojoustavuutta aiheena ruokatorista viini-baariksi.

Palvelupolkua käsittelee opinnäytetyössään Koivuoja (2023) LAB-ammattikorkeakoulusta. Pääpainona opinnäytetyössä on työntekijöiden ergonomia kahvilassa työskennellessä. Palvelupolkua käsitellään suppeasti niin työntekijän kuin asiakkaankin näkökulmasta vaihe vaiheelta.

Palvelupolku on palvelumuotoilun työkalu. Heiskanen (2023) LAB-ammattikorkeakoulusta, käsittelee opinnäytetyössään asiakaskokemuksen kehittämistä ravintolassa palvelumuotoilun keinoin, mutta palvelupolkua ei mainita. Opinnäytetyössä on kuitenkin hyviä näkökulmia ravintolan palvelumuotoilusta.

Nämä opinnäytetyöt auttoivat rajaamaan laajaa aihetta. Niissä oli hyviä näkökulmia, joita tulee ottaa huomioon suunniteltaessa muuntojoustavuutta ja palvelupolkua.

## 4 TUTKIMUSMENETELMÄT

Tutkimuskysymyksiin haetaan vastauksia kvalitatiivisilla eli laadullisilla tutkimusmenetelmillä sekä palvelumuotoilun palvelupolku menetelmällä. Laadullisia tutkimusmenetelmiä ovat vertaileva analyysi, teemahaastattelu ja havainnointi. Vertailu toimii suunnittelun tukena, sekä auttaa havainnollistamaan parhaat tilaratkaisut. Haastatteluilla saadaan erilaisia näkökulmia ravintolamaailmasta.

### 4.1 Vertailu ja havainnointi

Vertailu on luonteva ja tärkeä lähestymistapa muotoiluprosessissa sekä tiedonhankinnassa. Sitä käytetään selvittämään, mitä on tehty aiemmin ja miten se on tehty. Vertailu voi olla kuvaava, jolloin pyritään selittämään ja kuvaamaan tunnistetut muuttujat. Tässä tapauksessa kohteen olemusta havainnoidaan sellaisenaan eikä sitä muuteta. Ohjatussa vertailussa, kuvaamisen lisäksi pyritään parantamaan nykytilaa. Vertailtaessa täsmennetään ja tarkastellaan kohteiden väliset erot ja onko kohteiden välillä muita eroja, jotka vaihtelevat loogisesti samalla tavalla. Havainnointi kohteessa on aina osa vertailua. (Muotio 2021.)

Työssä vertaillaan valittujen referenssikohteiden ominaisuuksia, yhtäläisyyksiä ja eroavaisuuksia, sekä toiminnallisuutta. Vertailu mahdollistaa uusia näkökulmia suunnitteluun. Vertaileva analyysi on hyvä tutkimusmenetelmä, koska se on mukautuva ja antaa vertailukohteita erilaisten tilaratkaisujen ja esteettisyyden kannalta (Routio 2006, 87–88).

Havainnointi on oiva tutkimusmenetelmä suunnittelussa. Tarkoituksena on havainnoida ympäristöä ja koota tietoa. Havainnointi ja tiedonkerääminen siitä, miltä tilassa tuntuu tai näyttää, on avain esteettisyyteen ja toimivaan tilaan. Toimivan tilakokonaisuuden saavuttamiseksi on syytä tutkia erilaisia tilakokonaisuuksia ja niiden eri toimintoja ja ratkaisuja. Näin löydetään paras mahdollinen tulos. Havainnointikaavake on esitelty liitteessä 1.

Se miten reagoimme ympäristöön ja ymmärrämme kokemamme, on havainnointia. Laadullisessa tutkimuksessa havainto määritellään tutkimuskysymys-

ten ja tutkimuskohteen mukaan. Se miten havainnoista saadaan johtopäätöksiä, riippuu siitä, mitä havaintoja on tehty ja miten ne on tehty. (Valli 2018, 161–163.)

## **4.2 Teemahaastattelu**

Tutkimusmenetelmänä haastattelu on yksi käytetyimpiä. Haastattelun voi toteuttaa joko avoimena haastatteluna seikkaperäisesti tai tarkasti strukturoidusti. Haastattelun avulla voi saada paljon monipuolista sisältöä, mutta myös riskinä on, että tieto jää vain pintapuoliseksi. Haastatteluista saadaan hyvää tutkimusaineistoa, jota tulkitaan ja analysoidaan saadakseen vastauksen tutkimuskysymykseen. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Tässä projektissa hyödynnetään avoimen ja strukturoidun haastattelun väli- muotoa eli teemahaastattelua. Teemahaastattelulomake on esitelty liitteessä 2. Haastateltavina ovat ravintola-alan suunnittelija, kalustemyyjä ja ravintola-alan yrittäjä. Haastattelu on erinomainen tiedonhankintaväline tähän projektiin koska, se antaa eri näkökulmista laajalti tietoa. Haastatteluista saatua aineistoa voidaan hyödyntää ja soveltaa suunnittelutyössä ja saada uusia näkökulmia suunnitteluun. Lopuksi kootaan yhteenveto, josta käy ilmi tärkeimmät asiat suunnittelun kannalta.

Suunniteltaessa teemahaastattelua on hyvä muistaa, ettei haastattelu ole pitkä lista tarkkoja kysymyksiä, vaan nimensä mukaisesti teemoja. Teemahaastattelun tarkoituksena on antaa haastateltavalle tilaa tulkita asioita. Teemoja voi pohtia tutkimuskysymysten pohjalta. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

## **4.3 Palvelupolku**

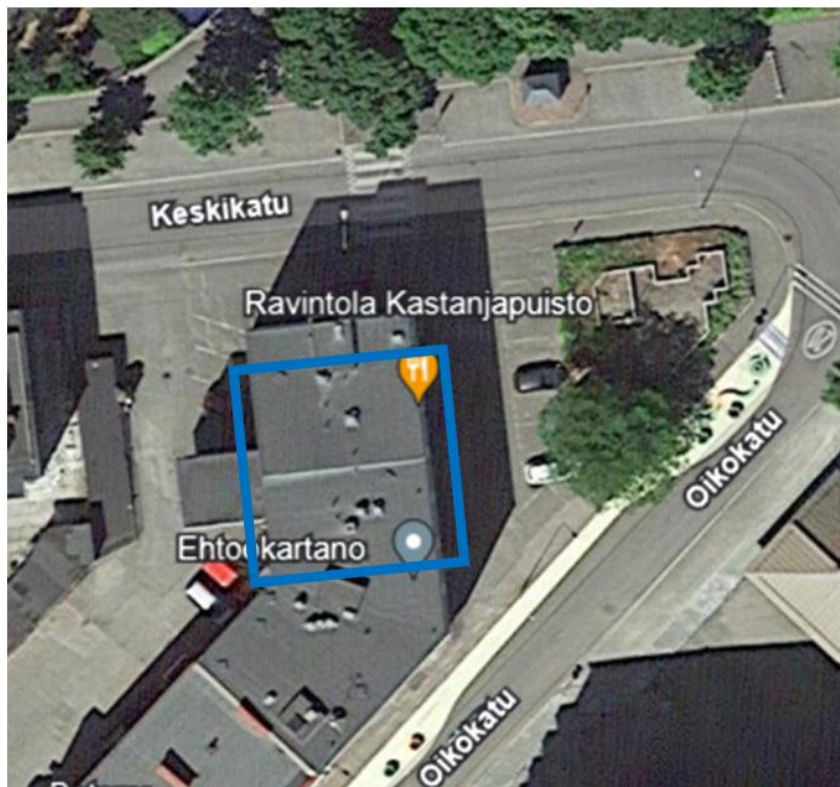
Palvelupolku kuvaa asiakkaan kokemia palveluhetkiä ja on aikajärjestyksessä vaihe vaiheelta esitetty asiakkaan matka palvelussa. Palvelupolkujen kuvaaminen tekee aineettomista palveluista näkyviä ja helpottaa hahmottamista. Palvelupolkua voidaan käyttää monin eri tavoin. Ne ovat hyödyllisiä palvelujen kehittämisessä. (Innanen 2018.)

Palvelupolun muoto ja ydin vaihtelevat kuvauksen ja tarpeen mukaan. Yhteisiä elementtejä palvelupolun kuvaukseen ovat asiakaspolun vaiheiden tunnistaminen ja asiakaspalvelutilanteet. Muuten sen rakenne voi vaihtua paljonkin, mikä on tyypillistä palvelumuotoilussa. Menetelmää voi ja kannattaakin soveltaa omaan projektiin sopivaksi. (Innanen 2018.)

## 5 SUUNNITTELUKOHDE

Suunnittelukohte sijaitsee Kouvolassa, osoitteessa Oikokatu 4. Kohde toimii lounasravintolana ja tilaa vuokrataan kokous-, juhla- ja illanviettotarpeisiin. Suunniteltavan tilan pinta-ala on 120 m<sup>2</sup>, se koostuu ravintolasalista ja kabinetista.

Ravintola Kastanjapuisto on toiminut jo yli 20 vuotta samassa osoitteessa. Noin 60-paikkaisessa ravintolassa tarjoillaan lounasta maanantaista perjantaihin, kello 11–13.30. Lounaan voi tulla syömään paikan päälle tai tilata kotiin tai työpaikalle. Lounaspöytään sisältyvät salaattipöytä, leivät, ruokajuomat sekä jälkiruoka ja kahvi. Ravintolassa on myös A-oikeudet. Muina aikoina tilaa on mahdollista vuokrata yksityiskäyttöön.



Kuva 3. Ilmakuva ravintolan sijainnista. Ravintola Kastanjapuisto rajattu sinisellä (Google earth 2022).

Ravintola sijaitsee Kouvolan keskustan alueella. Rautatieasemalta matkaa ravintolaan on noin 350 metriä ja Kävelykatu Manskilta matkaa on noin 160 metriä. Ilmakuvasta näkee, että ravintolan edessä on muutamia autopaikkoja, sekä kadun varsilta löytyy lisää autopaikkoja (kuva 3, s. 13). Kulkuyhteydet ravintolaan ovat siis hyvät.

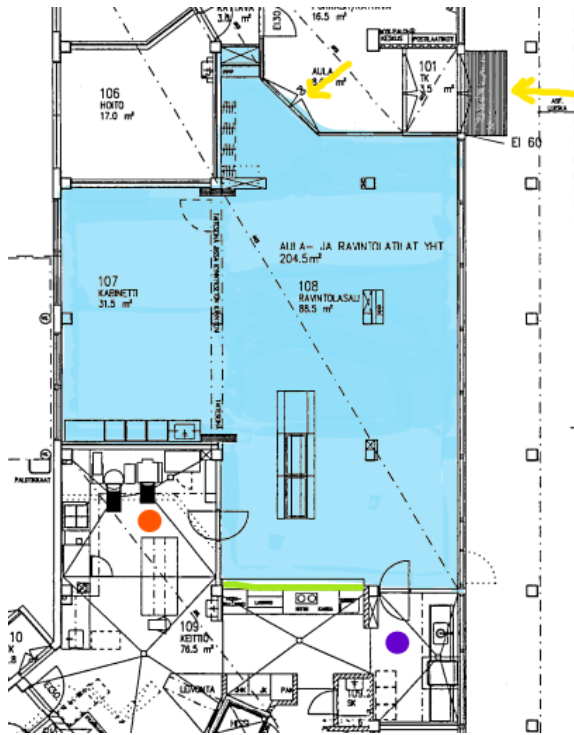
Ravintola on ulkopuolelta melko huomaamaton. Ulkoseinässä ylhäällä on ravintolan nimikyltti. Ravintola jää lipan alle varjoon ja ikkunateipit peittävät näkymää ravintolaan (kuva 4). Ravintola tuntuu jäävän piiloon ja huomaamattomaksi.



Kuva 4. Ravintola Kastanjapuiston sisäänkäynti

Ravintolan piha on tilava ja esteetön (kuva 4). Kuitenkaan ulkoilme ei houkuttele sisään ravintolaan, ja se jääkin helposti huomaamatta vähäisten opasteiden sekä vaatimattoman värimaailman takia.

Pohjapiirustuksessa suunniteltava tila on merkitty sinisellä värillä. Keltaiset nuolet näyttävät ravintolan sisäänkäynnin. Punainen ympyrä näyttää keittiön sijainnin ja violetti ympyrä tiskauspisteen (kuva 5, s. 15). Vihreällä värillä on kuvattu kassatiski.



Kuva 5. Ravintola Kastanjapuiston salin pohjapiirustus

Tila on avoin, mutta ravintolasalissa on pilareita, jotka rajoittavat tilan käyttöä. Kabinetin ja ravintolasalin välissä on taiteseinä, joten tilat saa rajattua erillisiksi (kuva 5).

Ravintolan sisäänkäynti on tilava ja esteetön oviaukkojen leveyden suhteen, mutta ulko-oven kynnyks ei täytä esteettömyysvaatimusta. Ravintolasaliin astuessa ensimmäisenä oikealla ovat naulakot (kuva 6).



Kuva 6. Ravintola Kastanjapuiston sisäänkäynti ravintolasta sisältä päin

Ulkovaatteille on tilaa riittävästi heti sisäänkäynnin vieressä. Valaistus on heikko, mutta ovista ja ikkunoista tulvii luonnon valoa valoisana aikana. Ravintolasalissa on neljän ja kahdeksan hengen pöytäryhmiä. Valaistus on kellertävää ja sitä on liian vähän.



Kuva 7. Ravintola Kastanjapuiston ravintolasali

Ravintolan sisustus on vanhanaikainen ja epäkäytännöllinen esimerkiksi kulmajalustaisien pöytien osalta (kuva 7). Vanhat puiset kalusteet ja punaiset



pöytäliinat tekevät tunnelmasta tunkkaisen. Ikkunoissa olevat teippaukset varjostavat tilaa sekä peittävät näkymää ulos. Isot viherkasvit vievät tilaa asiakaspaikoilta.

Kuvakollaasista 8 näkee että, katto on siisti, mutta isot upotetut ruutuvalaisimet herättävät huomiota. Seinät ovat valkoiset ja lattiassa on muovimatto. Ravintolassa on noutopöytä, josta löytyvät salaattit sekä lämminruoka. Molemmille puolille noutopöytää on sijoitettu pöytiä, joista yhdellä ovat juomat, toisella pöydällä keitto, kolmannella jälkiruoka ja kahvi on tarjolla kassatiskillä (kuva 8).



Kuva 8. Ravintolan noutopöytä

Ruoan ja juomien sijaitseminen eri paikoissa luo sekavuutta. Palvelupolku ei ole selkeä ja tilassa syntyy ristikkäisliikennettä. Kassatiski on tilava ja siinä on kassa sekä kahvipiste. Tiskin takana pakataan asiakkaille ruokia mukaan.



Kuva 9. Ravintolan kassatiski

Kassa (kuva 9) sijaitsee toisessa päässä ravintolaa, mikä hankaloittaa yksinkertaisen palvelupolun luomista. Ennen kassaa ovat naulakot, istumapaikkoja ja lounaslinjasto. Tällä hetkellä asiakkaat toimivat niin, että tulevat ensimmäisenä maksamaan ruoan ja palaavat sitten vähän matkaa taaksepäin ottamaan ruokaa.

## 6 RAVINTOLAKULTTUURIN HISTORIA SUOMESSA

Ravintolaelämä alkoi vähitellen 1800-luvun alussa nuorena pääkaupungissa Helsingissä. Rikkaat kokoontuivat kaupunginkellarissa, mutta juhlat järjestettiin useimmiten kuitenkin kotona. Ravintolaelämä ja potentiaalinen asiakas-kunta oli vielä vaatimattomalla tasolla, koska Helsinki oli vain muutaman tuhannen asukkaan kaupunki. Kuitenkin 1810–1820-luvuilla kaupunki sai lisää

asukkaita Sveitsistä. Sveitsiläiset kondiittorit perustivat Helsinkiin kahvila-ravintoloita, jotka olivat kooltaan pieniä. Ravintolakulttuuri alkoi kasvaa 1830-luvulla matkailijoiden, opiskelijoiden ja virkamiesten aktivoitumisen ansiosta. Vuonna 1847 Helsingissä oli jo 32 ravintolaa ja majataloa. Siitä lähti ravintolakulttuurin kasvu, ja 1800-luvun lopulla Helsingissä oli jo menestyvä kahvila- ja ravintolakulttuuri. Vähitellen ihmiset rupesivat viettämään enemmän aikaa ravintoloissa ja pitkien työmatkojen vuoksi ihmiset söivät lounaan työpaikkonsa lähellä sijaitsevilla vaatimattomissa ravintoloissa. 1870-luvun lopussa kolmasosa kaikista Helsingin ravintoloista oli osoitettu alemmille yhteiskuntaluokille. Kuitenkin yhteiskunnan eliitti alkoi arvostaa ravintoloiden tarjontaa, ja vuosisadan vaihteessa ravintolat tarjosivat jopa kymmenen ruokalajin illallisia. (Ruokatieto s.a.)

Kun kieltolaki oli voimassa vuosina 1919–1932, lähtivät monista ravintoloista kokit töihin muihin maihin. Vuonna 1932 kielto lain päättyttyä Helsinkiin avautui erilaisia ruokaravintoloita. Kuitenkin koko 1940-luvun toimintaa vaikeutti sodan aiheuttama elintarvikepula ja elintarvikkeiden säännöstely. Kovassa kasvussa oleva ravintolakulttuuri koki pysähdysten. (Ruokatieto s.a.)

Elintaso nousi hitaasti sotavuosien jälkeen, ja ihmiset muuttivat maalta kaupunkiin. 1960-luvulla yleisravintoloiden ja juhlavampien ravintoloiden rinnalle alkoi kehittyä erilaisia pienempiä ja viihtyisiä ravintoloita. Laitos-, työpaikka-, ja kouluruokailujen kehittäminen on 1970–1980-luvun vaihteesta asti ollut iso toimenkuva Suomessa. Joukkoruokailua on suositeltu järjestettäväksi aina 1800-luvun lopulta asti. (Ruokatieto s.a.)

Kansainvälisiä ravintoloita alkoi ilmestyä 1970-luvulla ja vuonna 1975 Helsingissä aloitti ensimmäinen pikaruokaketju. 2000-luvulla keittiömestarit ovat entistäkin isommassa roolissa sekä uuden vuosituhannen alussa keittiömestarit perustivat omia pieniä ravintoloita. (Ruokatieto s.a.)

2020-luvulla ravintola-alaa ovat koetelleet koronaviruspandemia, Venäjän hyökkäyssota Ukrainaan ja energiakriisi (Alen 2023.) Alen (2023) uskoo, että ravintolakulttuuri lähtee uuteen nousuun vuonna 2025.

## 7 RAVINTOLASUUNNITTELU

Yleensä ravitsemusliikkeen tilasuunnittelun päätavoite on mahdollistaa maksimaalinen asiakaspaikkamäärä, koska tietysti se on suuri mittari menestykselle yritykselle. Maksimaalisen asiakaspaikkamäärään vaikuttavat tilan pinta-ala, ilmanvaihto ja poistumisteiden määrä sekä mitoitus. Näiden tekijöiden pienimmän arvon omaava kohta määrittää asiakaspaikkojen määrän. Lähtökohtana mitoitukseen kannattaa käyttää 1,5 m<sup>2</sup>/asiakas. Kuitenkin pohjapiirustuksesta voidaan laskea sinne pinta-alan sallima istumapaikkojen määrä. (RT 94-11164.)

Ravintolan toiminnallisuuteen vaikuttavat tilojen koko, sijoittelu sekä yhteydet. Kaikki tilat tulee suunnitella niin että kulkuvirrat toimivat ongelmitta, eikä synny ristikkäisliikennettä. Sisustuksella tuetaan yrityksen liikeidea. Sisustuksen tulee houkutella asiakkaita ja olla toimiva sekä aikaa kestävä. Turvalliset ja helposti puhdistettavat sisustusratkaisut ovat perusta suunnittelulle. Sisustuksella voidaan mukautua yrityksen brändiin tai olla tarkoituksella erottuva. Yleisesti ottaen suunnitelmassa otetaan kantaa pintamateriaaleihin, värimaailmaan, kaluste- ja varustevalintoihin sekä valaistukseen. (RT 94-11164.)

Esteetön kulku ravintolaan tulee mahdollistaa asiakkaille, jos se on saavutettavissa kohtuullisin toimenpitein. Lastenvaunujen kanssa liikkuvat, pyörätuolia käyttävät ja muut liikuntarajoitteiset ihmiset tarvitsevat esteettömiä tiloja. Kokonaisuudessaan asiakastilojen ei tarvitse olla esteettömiä. Kulkureittien, ravintolasalin ja yhden wc-tilan täytyy soveltua liikuntarajoitteiselle. Pääasia on, että esteetön kulku on palveluiden ääreen sekä asiakaspaikkoja on pyörätuoli-asiakkaille. Korjausrakentamisessa kuitenkin suhteutetaan esteettömyysvaatimukset. (RT 94-11164.)

### 7.1 Muuntojoustavuus

Muuntojoustavuus on kyky muuntautua tiettyyn käyttötarkoitukseen. Muuntojoustavuudella valmistaudutaan tiedossa oleviin muutostarpeisiin sekä mahdollisiin tuntemattomiin muutostarpeisiin. Muunneltavuudella ja monikäyttöisyydellä on useita hyötyjä. Esimerkiksi taloudellinen kannattavuus paranee,

kun tila on muuntautumiskykyinen erilaisiin tilaisuuksiin sopivaksi. Muunneltavuus ja monikäyttöisyys ovat alatermejä muuntojoustavuudelle, jos se jaetaan osatekijöihin. (Häkkinen & Kuittinen 2020, 138–139.)

## **7.2 Pintamateriaalit ja kalusteet**

Lounasravintolan pintamateriaaleilta ja kalusteilta vaaditaan kustannustehokkuutta, kestävyyttä ja helppoa puhtaanapitoa. Lounasravintolassa voi käydä useita satoja ihmisiä syömässä muutaman tunnin aikana, joten kalusteet ja pinnat ovat kovalla kulutuksella päivästä toiseen.

Pintamateriaalien, etenkin lattian tulee kestää kovaa kulutusta. Myös akustoiset materiaalit ovat välttämättömiä tilassa, jossa on paljon ihmisiä samanaikaisesti. Lattiamateriaalin tulee myös olla likaa hylkivä ja helposti puhdistettavissa ja huollettavissa.

Ravintolassa pöytien on hyvä olla keskijalallisia, jotta ne ovat käyttäjäystävällisiä ja tuolien tulee olla mukavia istua ja tukevia mutta helposti siirrettävissä. Niiden tulee kestää kovaa käyttöä ja olla likaa hylkiviä ja helposti puhdistettavissa ja huollettavissa.

## **7.3 Värit**

Lämpimät ja kylmät värit luovat erilaisia tunnelmia. Erilaisten kylmien sävyjen yhdistely sekä erilaisten lämpimien sävyjen yhdistely auttaa tekemään tilasta yhtenäisen. Lämpimät värit ovat keltainen, oranssi ja punainen ja näiden yhdistelmät. Kuten nimi kertoo, lämpimät sävyt saavat ajattelemaan lämpöä ja auringonvaloa. Lämpimät värit ja tummat värit luovat tunnetta, että pinnat ovat lähempänä, jonka ansiosta tilat tuntuvat kodikkaammilta. Kylmät värit taas luovat tunnetta että, pinnat ovat kauempana. Niiden avulla saadaan pieni tila tuntumaan isommalta. Kylmiä värejä ovat sininen, vihreä ja violetti sekä näiden yhdistelmät. Ne tuovat mieleen veden, metsän ja taivaan. (Flanagan 2023.)

Värit ovat tärkeä osa sisustusta koska, niiden avulla pystytään luomaan erilaisia tunnelmia. Tehostevärien avulla herätetään huomiota ja vaalea harmoninen värimaailma luo rauhallisen tunnelman. Väreillä ei ole pelkästään esteetti-

nen merkitys vaan niillä pystytään vaikuttamaan myös ihmisen käyttäytymiseen. Värien avulla pystytään esimerkiksi rauhoittamaan tai ärsyttämään. Sininen väri on rauhoittava ja keltainen piristävä. Punainen on energinen ja aktiivoiva väri. Vihreä väri kuvastaa luontoa ja edustaa levon tunnetta ja terveellisyyttä. (Kodin Sisustaminen s.a.)

#### **7.4 Valaistus ja akustiikka**

Ravintoloissa valaistuksella on suuri merkitys tilan tunnelmaan. Usein ravintoloissa on toimintaa eri vuorokauden aikoina ja toiminta muuttuu erilaiseksi, joten valaistuksen tulee olla muunneltavissa. Valaistuksen himmennysmahdollisuudella pystytään vaikuttamaan tunnelmaan. Eri paikoissa ravintolaa on erilaiset tarpeet valaistukselle. Sisäänkäynnin luona valaistuksen tulisi houkuttaa asiakkaita sisään ravintolaan ja siivousta varten valaistus on saatava koko ravintolassa normaalille tasolle. (SIT 63-610044.)

Asiakastiloihin on kannattavaa sijoittaa ääniä eristäviä materiaaleja. Näin jälkikaiunta-aika ja meluisuus vähenevät. Hyvä akustiikka vaikuttaa työturvallisuuteen ja viihtyisyyteen. (RT 94-11164.) Jälkikaiunta on äänen vaimenemisaika. Tiloissa, joissa puheen ymmärrettävyys on olennaista, jälkikaiunta-ajan on hyvä olla 0,5–1 sekuntia. Absorptiosuhteella voidaan verrata materiaalien akustisia piirteitä. Mitä suurempi suhdearvo on, sitä enemmän materiaali vaimentaa ääntä. Esimerkiksi, jos materiaalin absorptiosuhde on 0,8, se imee itseensä äänestä 80 % ja 20 % heijastuu takaisin tilaan. Hyvä akustiikka perustuu erilaisten materiaalien yhdistelyyn, sillä kaikilla materiaaleilla on akustisia ominaisuuksia. Ravintolat ovat haastavia kohteita akustiikan kannalta. Isossa tilassa on paljon ihmisiä ja melutaso nousee herkästi korkeaksi. Tuolit, joissa on pehmusteet ja pehmeämmät lattianpäällysteet vaimentavat hyvin ääniä. Akustioivat materiaalit ovat välttämättömiä ravintolan seinä- ja kattopinnoissa. (SIT 05-610038.)

## **8 REFERENSSIKOhteet**

Opinnäytetyössä käytetään vertailevaa tutkimusta tutkimusmenetelmänä. Vertailukohteiksi valittiin erilaisia kohteita. Niiden eroavaisuuksia ja samankaltai-

suuksia vertailtiin ja tilallista ja sisustuksellista otetta tarkasteltiin. Näin löydetään asioita, joita voidaan hyödyntää projektissa ja myös asioita, joita tulee välttää suunnittelussa.

Referenssikohteista kaksi sijaitsee Tampereella ja kolmas Tukholmassa. Kohteet ovat monipuolisia. Ensimmäisenä kohteena on Ravintola Selma, joka on hyvin samanlainen liikeidealtaan kuin Kastanjapuiston ravintola. Toisena referenssikohteena on Ståhlberg Näsilinnankatu, joka toimii lounasravintolana ja tarjoaa myös catering-palveluita. Ståhlberg Näsilinnankadun tiloja voi myös vuokrata yksityiskäyttöön. Kolmantena vertailukohteena on Tukholmassa sijaitseva Slingerbulten. Erilaiset kohteet tuovat tutkimukselle lisäarvoa. Erilaisien kohteiden vertailussa saadaan lisätietoa käyttäjälähtöisyydestä, toiminnallisuudesta ja muuntojoustavuudesta.

### **8.1 Ravintola Selma, Tampere**

Ravintola Selma sijaitsee Tampereen ydinkeskustassa osoitteessa Tuomiokirkonkatu 22. Palveluihin kuuluvat lounas noutopöydästä, kahvilatuotteet ja kokous- ja juhlapalvelut. Ravintola on auki arkisin klo 8–14.30 ja lounasta on tarjolla klo 11–14. Ravintola Selman omistaa TampereMissio Palvelut Oy, joka on yhteiskunnallinen yritys. Tavoitteena toiminnassa on tuottaa hyvää kestäväällä ja vastuullisella periaatteella. Ravintola Selma on yksi yhtiön kolmesta ravintolasta, jotka tarjoavat ravintolapalveluita hoivakoteihin ja ulkopuolisille asiakkaille. (TampereMissio s.a.)



Kuva 10. Ravintola Selman julkisivu

Selman julkisivu (kuva 10) on pelkistetty mutta selkeä. Ravintolaan on kaksi esteetöntä sisäänkäyntiä. Ravintolassa vallitsee valkoinen värimaailma. Väriä on käytetty ainoastaan vähän verhoissa. Akustiikka vaikuttaa tilassa varsin hyvältä. Valaisimet ovat pääosin upotettuja, ikkunoiden edessä on riippuvalaisimet.



Kuva 11. Ravintola Selman sali ja noutopöytä

Kuvakollaasin (kuva 11) kuvista näkee, että ravintolassa on hyvin tilaa liikkua. Ravintolassa on tukevat tuolit, mutta pöydät vaikuttavat huterilta. Tilassa on kolme pitkää kahdentoista hengen pöytäryhmää sekä muutama pienempi pöytäryhmä. Palvelupolku on epätavanomainen. Ravintolassa toisesta sisään-



käynnistä tullessa palvelupolku on havaittavissa selkeämmin. Palvelupolku alkaa ravintolassa ruoan ottamisella, jonka jälkeen vasta maksetaan. Ja tästä matka jatkuu ruokajuomien ja leipien luo. Linjastossa ovat aterimet, salaattit, lämminruoka ja jälkiruoka. Erillisellä pöydällä ovat juomat ja leivät, kahvi ja tee löytyvät eri pöydältä. Ne ovat helposti löydettävissä, vaikka opasteita ei ole. Astioiden palautus on piilossa nurkan takana myös ilman opasteita.



Kuva 12. Ravintola Selma Kabinetti

Ravintolassa on myös kabinetti, joka saadaan rajattua tarvittaessa omaksi tilakseen (kuva 12). Se on tilava ja varusteena siellä on taulutelevisio seinällä. Ravintolan tiloissa seinien vierustoilla on kiintokalusteita, mutta muita kalusteita on mahdollista siirtää. Tilan muuntojoustavuus on siis hyvä.

## 8.2 Ståhlberg Näsilinnankatu, Tampere

Ståhlbergin historia ulottuu vuoteen 1955 asti. Ståhlbergillä on viisi toimipistettä Tampereella, joista yksi sijaitsee Näsilinnankadulla. Lounasravintolaa ja pitopalvelua tarjoava Näsilinnankadun ravintolaa voi myös varata juhlayttöön. Lounasbuffet sisältää kolme lämmintä ruokavaihtoehtoa, joista yksi on kasvisruokailijoille sopiva, salaattipöydän, leivät, ruokajuomat, jälkiruoka ja kahvin. (Ståhlberg 2023.)

Sisäänkäynti on esteetön ja ravintola on helposti löydettävissä näyttävien ikkunamainosten ansioista. Myös mainostelineet ohjaavat sisälle ja toivottavat tervetulleeksi. Sisääntulo on kutsuva ja houkuttelee sisälle palvelujen äärelle.



Kuva 13. Ståhlberg Näsilinnankadun sisääntulo

Ståhlberg on tilava ja sisustus on huolella mietitty. Pöydät ja tuolit ovat tukevia. Pöytien kannet ovat puuta ja keskijalka on metallinen, mikä varmistaa, ettei pöytä heilu. Tuoleissa on puinen runko ja istuimen tekonahalla verhoiltu pehmuste, joka lisää istumismukavuutta. Tilassa on tunnelmallinen valaistus ja se on himmennettävissä erilaisiin tilaisuuksiin sopivaksi. Katossa on upotettuja valaisimia, spottivalaisimia ja ikkunan edessä sekä noutopöydän päällä on riippuvalaisimet. Tekokasvit tuovat tilaan tunnelmaa ja väriä. Seinillä on ruoka-aiheisia tauluja.



Kuva 14. Ståhlberg Näsilinnankadun noutopöytä

Palvelupolku on tilassa selkeä ja se alkaa jo ulkoa. Sisään astuessa suoraan edessä näkyy kassa, jossa on opasteteksti ”aloita tästä” (kuva 13, s. 26). Kassan vierestä alkaa noutopöytä, jossa on aterimet ja salaatit (kuva 14). Seuraavasta pöydästä löytyvät leivät, juotavat, jälkiruoka ja kahvi. Ja noutopöydän viereen jää lämpöhauteet, joissa on lämpimän ruoan vaihtoehdot. Noutopöydät ovat pyörien päällä, joten niitä pystytään siirtämään, ja tämä lisää muuntojoustavuutta.



Kuva 15. Ståhlberg Näsilinnankatu ravintolasali

Ravintolasalissa on kahden, neljän ja kuuden hengen pöytäryhmiä (kuva 15). Salissa on helppo liikkua ja siellä on väljää. Lasiseinä jakaa tilaa ja näin ollen vaikuttaa myös akustiikkaan. Ruuhka-aikaan tilassa on meluisaa, mutta akustiikkaan on kiinnitetty huomiota. Yhdellä seinällä on rimapanelointi ja sohvut, sekä ikkunoissa ovat verhot, jotka parantavat akustiikkaa.

### 8.3 Slingerbulten, Tukholma

Slingerbulten ravintola sijaitsee Tukholman vanhassa kaupungissa osoitteessa Stora Nygatan 24. Ravintolassa tarjotaan lounasta ja illallista. Ravintola on auki arkisin klo 11–22 ja lounasta tarjotaan klo 11–15. Lounaaseen sisältyy salaatti, leivät, puolukkamehu ja kahvi/tee. Viikonloppuisin lauantaista sunnuntaihin ravintola on auki klo 12–22. (Slingerbulten s.a.)



Kuva 16. Slingerbulten ravintolan julkisivu (View Stockholm s.a.)

Ravintolan ulkopuolella on samaa värimaailmaa kuin sisälläkin. Ulkona on opasteet, joissa lukee ravintolan nimi ja sormi osoittaa ravintolaa kohti. Sisäänkäynti ei ole esteetön (kuva 16).



Kuva 17. Ravintola Slingerbulten kassatiski (View Stockholm s.a.)

Slingerbultenin ruokalialta löytyy perinteisiä ruotsalaisia ruokia, joita on päivitetty tähän päivään. Ravintola on peräisin 1700-luvulta ja sen sisustuksessa

on jotakin alkuperäistä, kuten lamput. (View Stockholm s.a.) Ravintolan sisustus on tyylikäs, vihreä, kulta ja puun eri sävyt luovat kutsuvan tunnelman. Sisustuksessa on yksityiskohtia juuri sopivasti (kuva 17, s. 29).



Kuva 18. Ravintola Slingerbulten (View Stockholm s.a.)

Ravintola vaikuttaa viihtyisältä ja sellaiselta, että siellä on hyvä tunnelma. Kuvassa 18 näkyy vasemmalla taka-alalla pyöreitä looseja. Ne lisäävät viihtyvyyttä sekä jakavat tilaa. Ikkunoista tulvii luonnonvalo ja pöytien yläpuolella on riippuvalaisimet. Valaistus vaikuttaa vähäiseltä.

Koska tilassa ei vierailtu, on vaikea arvioida kohteen muuntojoustavuutta. Tilassa vaikuttaa kuitenkin olevan paljon kiinteitä rakenteita, jotka vähentävät muuntojoustavuutta. Myös akustiikkaan on vaikea ottaa kantaa, mutta materiaalit vaikuttavat siltä, että ne tukevat akustiikkaa.

## 9 ASiantuntijoiden haastattelut

Opinnäytetyötä varten haastateltiin kolmea ravintola-alan ammattilaista. Sisustusarkkitehtia, kalustemyyjää ja ravintola-alan yrittäjää. Haastateltaviksi valittiin kolmelta eri näkökannalta ammattilaisia, jotta saataisiin kaikkein kattavin kuva ravintoloiden toiminnasta ja suunnittelusta. Haastattelussa ei ollut tavoitteena saada suoria ratkaisuja tai vastauksia koskien opinnäytetyön aihetta, vaan saada tietoa yleisellä tasolla ravintoloiden suunnittelusta.

Haastattelu toteutettiin teemahaastatteluna. Haastatteluissa edettiin vapaa-  
muotoisesti teemahaastattelukaavakkeen (liite 2) pohjalta. Haastatteluista ke-  
rättyä materiaalia hyödynnetään opinnäytetyön suunnitteluprosessissa. Haas-  
tattelut aloitettiin lyhyellä esittelyllä opinnäytetyön aiheesta, jonka jälkeen käy-  
ttiin teemahaastattelukaavakkeen mukaan läpi teemoja ja kysymyksiä.

### **9.1 Haastattelujen toteutus**

Ensimmäisenä haastateltavana oli sisustusarkkitehti Petra-Miisa Juusenaho  
SIO Tampereelta Interiö Oy:stä. Juusenaho on ollut alalla jo yli 20 vuotta.  
Hän on suunnitellut paljon ravintoloita Tampereella ja ympäri Suomea. Haas-  
tattelu eteni hyvin ja kysymyksiin saatiin kattavat vastaukset. Kysymyksillä oh-  
jattiin keskustelua aina tiettyyn suuntaan. Haastattelussa saatiin paljon hyödyllistä  
tietoa ravintolasuunnittelusta.

Toisena haastateltavana oli kalustemyyjä Jaakko Rautakorpi Albatrossi Tuote  
Oy:stä Tampereelta. Yritys on toiminut jo 14 vuotta ja Rautakorpi on ollut  
töissä yrityksellä yli 12 vuotta. Yritys toimittaa niin irtokalusteet, valaisimet, si-  
sustuskaanit kuin mittatilauskalusteratkaisutkin esimerkiksi ravintoloihin ja  
toimistoihin. Haastattelu eteni hyvin ja kysymyksiä muokattiin ja tarkennettiin  
aina tarvittaessa näkökulmaan sopivaksi. Haastattelussa saatiin tietoa materi-  
aalivalinnoista eri käyttötarkoituksia ajatellen.

Kolmas haastateltava oli ravintola-alan yrittäjä. Lounaskahvila Reivi Oy:n  
omistaja ja perustaja Kirsi Puraja. Puraja on ollut ravintola-alalla yli 30 vuotta  
ja yrittäjänä yli 13 vuotta. Kolmas haastattelu antoi suunnitteluun taas uuden  
näkökulman. Haastattelussa saatiin hyvät vastaukset kysymyksiin.

### **9.2 Haastattelujen analysointi**

Laadullisen aineiston analyysia voidaan toteuttaa monilla eri menetelmillä.  
Analysointimenetelmät ovat aineiston tarkastelua eli analysointia. Aineistoa  
käydään läpi ja sisältö tiivistetään esimerkiksi teemoittelun avulla. (Günther,  
Hasanen & Juhila s.a.) Analyysin avulla on tarkoitus tuoda esiin haastattelujen  
tärkeimmät seikat. Haastattelujen sisältöä tarkastellaan tutkimuskysymyksiin  
vastauksia etsien.

Haastatteluista kerätyn sisällön analysointi tehdään teemoittelun avulla. Teemoittelussa aineistosta etsitään tutkimuskysymysten osalta olennainen aineisto eli teemat. Aineistosta otetaan esiin tutkimuskysymysten kannalta keskeisiä käsitteitä sekä asiakokonaisuuksia. (Juhila, s.a.)



Kuva 19. Haastatteluaineiston teemat ja avainsanat

Kuvassa 19 on koottu haastatteluiden aineistoa käsitekartan muotoon. Aineistosta on luokiteltu haastatteluiden aihealueet ja niiden lisäksi nousseita muita yksityiskohtia. Haastatteluissa esiin nousseita teemoja olivat tunnelma, toiminnallisuus, käyttäjälähtöisyys ja ravintolasuunnittelu yleisesti. Keskeisten käsitteiden lisäksi oli paljon asioita, jotka toistuivat useasti monenkin käsitteen kohdalla, ne on merkitty käsitteiden sivuun. Kaikki nämä asiat kuuluvat ravintolasuunnitteluun.

Sisustusarkkitehti korosti asiakkaan näkökulmaa ja hyvää palvelupolkua sekä tietysti työntekijöiden hyvää ergonomiaa. Myös tunnelma nousi tärkeimpien asioiden listalle suunnittelussa. Kalustemyyjän näkökulmasta tärkeimpinä asioina suunnittelussa nousivat kalusteiden käyttöasteen huomiointi sekä kaikkien suunnittelussa mukana olevien tahojen saumaton yhteistyö. Yrittäjän näkökulmasta tärkeimpinä seikkoina nousivat toiminnallisuus, kestävyys ja puhtaanapito sekä hyvä palvelupolku. Asiakkaan näkökulmasta on tärkeää, että palvelupolku on selkeä ja välttää ongelmatilanteilta.

Päätutkimuskysymykseen ”Kuinka suunnitella hyvä palvelupolku ja viihtyisä lounasravintola?” saatiin hyviä vastauksia haastateltavilta. Alakysymykseen ”Minkälainen on muuntojoustava tila?” vain sisustusarkkitehti osasi antaa kat-



tavan vastauksen. Muuntojoustavassa tilassa kalusteiden koko ja niiden siirrettävyys on isossa osassa. Myös valaistuksen muunneltavuus on tärkeää. Tilan täytyy soveltua moneen eri käyttötarkoitukseen.

Jotta suunnitteluprosessissa saadaan vastaukset tutkimuskysymyksiin, on otettava huomioon kuvassa 19 (s. 32) olevat keskeiset käsitteet. Tilan tulee olla toimiva kaikille käyttäjille sekä siellä tulee olla miellyttävä tunnelma. Näihin asioihin vaikuttavat monet tekijät, ja koska tila on monikäyttöinen, niiden tärkeys korostuu. Mittasuhteet ja toiminnot ovat avainasemassa.

### 9.3 Yhteenveto

Haastattelut olivat opettavaisia, informatiivisia ja hyödyllisiä suunnittelun kannalta. Sisustusarkkitehdin näkökulmasta suunnitteluun saatiin paljon kattavaa tietoa ja kalustemyyjän näkökulma taas antoi syventymispohjaa kalusteiden valintaan. Ravintola-alan yrittäjä osasi kertoa yrittäjän ja työntekijän näkökulman suunnitteluun. Kaikissa haastatteluissa käytettiin samaa haastattelukavaa, mutta jokaisen kohdalla kysymyksiä voitiin hieman muokata eri näkökulmiin sopiviksi.

Eri haastateltavien vastauksissa oli eroavaisuuksia, mutta myös samankaltaisuutta. Haastatteluissa muuntojoustavuudesta osasi kertoa kattavasti vain sisustusarkkitehti. Hän kuvasi muuntojoustavuutta tärkeäksi asiaksi monikäyttöisen ravintolan suunnittelussa. Muuntojoustavuuteen vaikuttavat esimerkiksi kalusteiden koko ja niiden siirrettävyys. Kalustemyyjän näkökulmasta kalusteiden käyttöasteen huomiointi on tärkeä asia ottaa huomioon, kun päätetään kalusteita lounasravintolaan. Yrittäjä taas korosti asiakkaan näkökulmaa. Tulee ottaa huomioon, että asiakas löytää kaiken tarvitsemansa helposti. Tunnelma, toiminnallisuus ja käyttäjälähtöisyys olivat termit, jotka nousivat haastatteluissa useasti esiin.

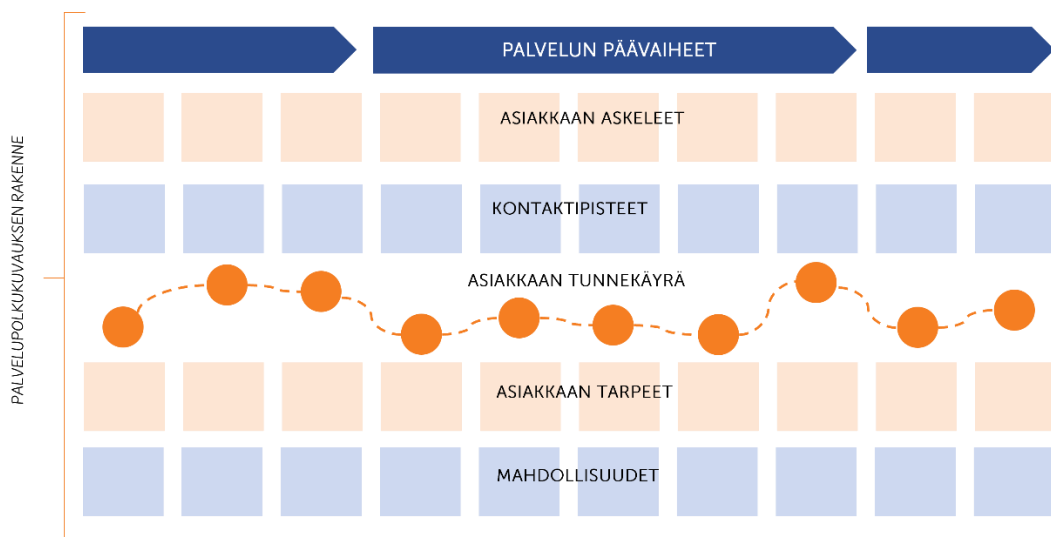
Haastattelujen tekeminen oli kannattavaa ja mielenkiintoista. Haastatteluista saatu informaatio oli kattavaa ja sitä pystytään hyödyntämään suunnitteluprosessissa. Oli inspiroivaa kuunnella ammattilaisia ja saada oivalluksia suunnitteluun. Haastatteluista kävi ilmi, kuinka laaja prosessi ravintolasuunnittelu on ja kuinka monia eri asioita tulee ottaa huomioon.

## 10 PALVELUPOLKU

Asiakasymmärrystä voidaan kiteyttää monella eri tapaa. Palvelupolku on hyvä tapa esittää visuaalisesti asiakkaan näkökulma. Palvelupolun avulla selvitetään pisteet, joissa asiakas kommunikoi ja pisteet, joissa asiakas ehkä ei tiedä miten toimia. Näin selvitetään ongelma kohdat ja pystytään ratkaisemaan ne. (Alhonen & Iloranta 2021, 11.)

Palvelupolku alkaa jo ennen kuin asiakas edes astuu ravintolaan sisään. Yrityksen sidosryhmienkin palvelut voivat vaikuttaa asiakkaan palvelukokemuksen suuteen. Yrityksen arvojen tulisi näkyä palvelussa ja näin ollen myös palvelupolulla. Niiden arvojen, mitä yritys haluaa edustaa, tulisi näkyä yrityksen nettisivulla, ulkoasussa, sisätiloissa ja esimerkiksi kuitissa, jonka asiakas saa. Nykyään usein ensimmäinen asiakaskokemus tulee jo digitaalisessa muodossa. Näin ollen asiakaskokemus syntyy niin digitaalisessa muodossa kuin kasvotustenkin. (Alhonen & Iloranta 2021, 12.)

Asiakaskokemuksen tulisi olla ongelmaton kaikissa palvelupolun vaiheissa. Suunnitteluprosessissa kehitetään asiakkaan ja yrityksen kanssakäymistä, joka taas parantaa asiakkaan tyytyväisyyttä ja luottamusta yritystä kohtaan. (Valls Giménez 2018, 21.)



Kuva 20. Palvelupolun perusrakenne (Innanen 2018).

Elementit, jotka on hyvä ottaa huomioon palvelupolun kuvaamisessa, esitetään kuvassa 20 (s. 34). Kun näitä kaikkia vaiheita palvelupolun perusrakenteesta tarkastellaan, saadaan selville asiakkaan tunnekäyrä, joka kertoo paljon arvokasta tietoa palvelupolun onnistumisesta alusta loppuun (Innanen 2018).

Palvelupolku alkaa jo paljon ennen ravintolaan sisään astumista, yleensä jo yrityksen nettisivuilta. Yrityksen nettisivuilta tulisi nähdä helposti kaikki tarvittava tieto, jotta asioiminen on helppoa. Siinä vaiheessa asiakas tekee päätöksen, meneekö syömään ravintolaan.

Kun asiakas on tehnyt päätöksen ja lähtee ravintolaan kohti, on hyvä ottaa huomioon, että ravintolaan on helppo löytää. Opasteet ja selkeä julkisivunäkyvyys auttavat ravintolan löytämisessä. Myös ravintolaan sisään astuessa tulisi olla selkeää, mihin suuntaan asiakkaan tulisi seuraavaksi suunnata. Esimerkiksi ohjeteksti kassan sijainnista olisi hyvä olla. Myös muita opasteita on hyvä olla, mikäli kaikki palvelut eivät ole näköetäisyydellä.



Kuva 21. Palvelupolku nykyisessä tilassa

Ravintola Kastanjapuiston nykyinen palvelupolku (kuva 21, s. 35) on hieman epäselvä ja se aiheuttaa ristikkäisliikennettä. Jo ennen kuvan kohtaa yksi asiakas tekee päätöksen mennä ravintolaan sisään. Päätökseen vaikuttavat sisääntulon ulkonäkö sekä opasteet, ja aikaisemmin tapahtunut ennakkotutkimus esimerkiksi nettisivujen kautta. Kohdassa kaksi asiakas on päässyt sisään ja miettii, mihin suuntaan seuraavaksi lähtisi. Selkeät opasteet auttavat asiakasta oikeaan suuntaan. Ravintolaan sisään päästyään kohdassa kolme, asiakas miettii, miten ravintolassa toimitaan ja milloin ja mihin maksetaan. Asiakas näkee kassan toisessa päässä ravintolaa kohdassa neljä ja suuntaa sinne. Maksettuaan asiakas miettii, mistä aloittaa. Asiakas on jo kassalle mennessään huomannut lounaslinjaston. Asiakas palaa hieman takaisinpäin ja aloittaa linjaston alusta ottamalla lautasen ja ruokailuvälineet. Seuraavana ovat salaatit ja lämminruoka, sekä leivät linjaston päädyssä. Häneltä puuttuu vielä ruokajuoma. Asiakas katsoo ympärilleen ja huomaa ruokajuomat ja palaa taas hieman taaksepäin. Ruokajuomat saatuaan asiakas valitsee pöydän, johon istua nauttimaan lounasta. Päätökseen vaikuttavat näkö-, kuulo- ja tuntoaistit. Missä on rauhallista, kauniit maisemat ja mukava tuoli?

Lounaan syötyään asiakas haluaa vielä jälkiruoan ja kahvia. Jälkiruoka on lounaslinjaston toisella puolella ja kahvi eri pöydällä kassan vieressä. Kahvin ja jälkiruoan nautittuaan asiakas miettii, mihin likaiset astiat palautetaan. Hän ei näe paikkaa likaisille astioille, joten hän jättää ne pöytään.

Ongelmakohtia nykyisessä palvelupolussa on ristikkäisliikenteen synty ja opasteiden puuttuminen. Nämä ongelmat korjattiin uuteen suunnitelmaan palvelupolusta.



Kuva 22. Uusi palvelupolku

Uuteen palvelupolkuun (kuva 22) saatiin selkeyttä ja vähennettiin ristikkäisliikennettä. Kohdassa yksi asiakas päättää astua ravintolaan sisään houkuttelevien ulkomainosten vuoksi ja kohdassa kaksi ja kolme asiakas tietää heti, mihin suuntaan mennä, kun opasteet ovat selkeät. Kassan jälkeen heti asiakkaan kääntyessä alkaa lounaslinjasto, jossa on ruokalautaset, ruokailuvälineet, leivät, ruokajuomat, salaatit, lämmin ruoka ja keitto, kaikki samasta linjastosta. Tämän jälkeen asiakas voi valita paikkansa vapaasti joko ikkunan vierestä maisemia katsellen tai rauhallisesta kabinetista. Mukavien tuolien ja tukevan pöydän ääressä on mielekästä nauttia lounas.

Lounaan syötyään asiakas lähtee hakemaan jälkiruokaa ja kahvia, jotka ovat molemmat samassa pöydässä lounaslinjaston vieressä. Nautittuaan jälkiruokaa asiakas miettii, mihin likaiset astiat viedään. Asiakas huomaa kyltin ravintolan takaseinällä, kassan vieressä ja vie likaiset astiat sinne, ja poistuu tyytyväisenä.

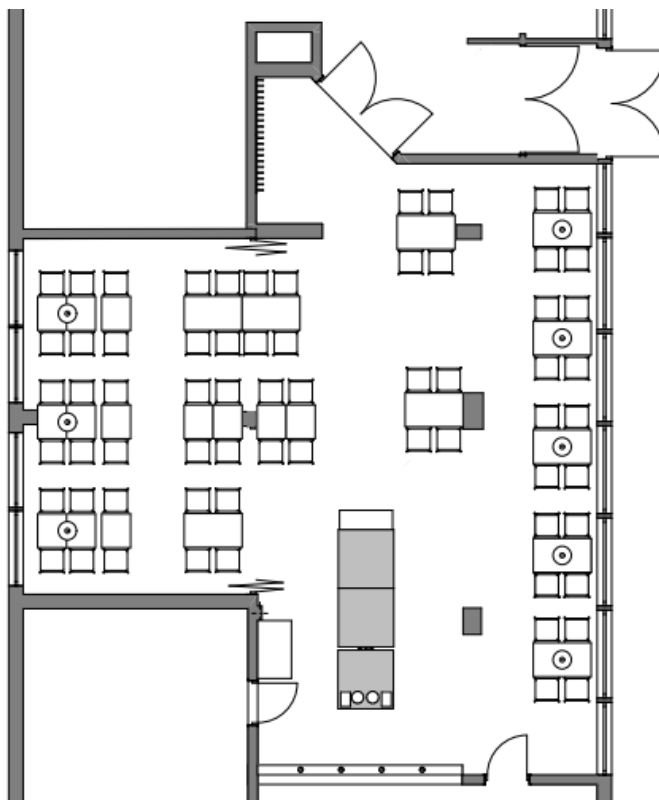
Uusi palvelupolku ei jätä asiakkaille avoimia kysymyksiä. Ympäriin katsoessaan asiakas saa vastauksen kysymyksiinsä selkeiden opasteiden ja toimintojen sijoittelun ansiosta.

## 11 SUUNNITTELUPROSESSI

Suunnitteluprosessi alkoi tammikuussa 2024 tilaajan tapaamisella suunnittelu-kohteessa. Tapaamisessa käytiin läpi tilaajan toiveet ja tarpeet. Lähtökohtana suunnitteluun on tilan monikäyttöisyys erilaisiin tilaisuuksiin sopivaksi sekä toiminnallisuus ja viihtyvyys. Tilasta otettiin kuvat ja mitat tapaamisen yhteydessä, sekä tutkittiin sähkösuunnitelmaa. Isännöitsijältä saatiin tilan pohjapiirustus lähtökohtaisen suunnitteluaineiston luomista varten.

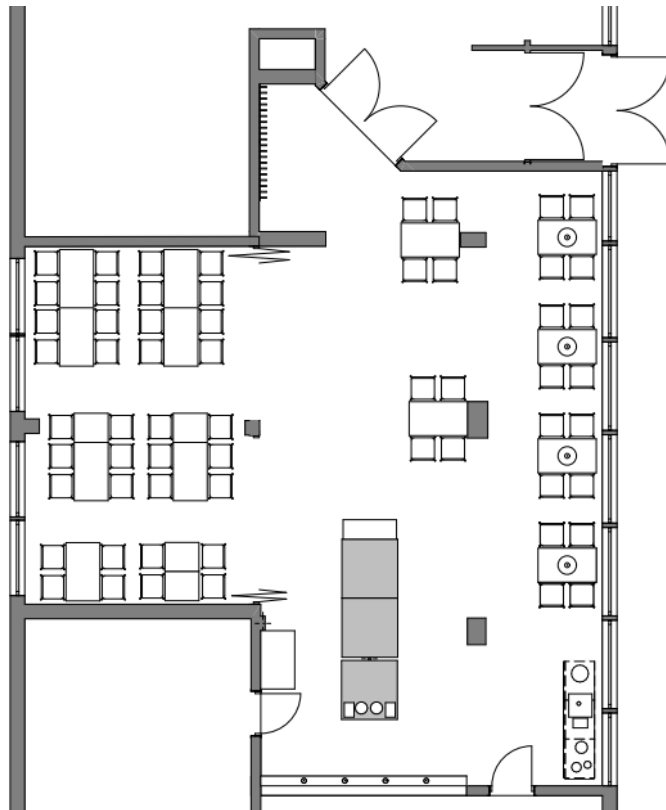
### 11.1 Luonnostelu

Tilaaaja antoi hyvin vapaat kädet suunnitteluun. Luonnostelu aloitettiin toimivan palvelupolun ja kalustejärjestyksen tutkimisella. Luonnostelu tehtiin pohjapiirustukseen oikeilla mitoilla varmistaakseen todellisen tilan tarpeen ja käytännöllisyyden. Kabinetin puolelta poistettiin kaapistot, koska niillä ei ollut käyttöä ravintolassa.



Kuva 23. Luonnos 1

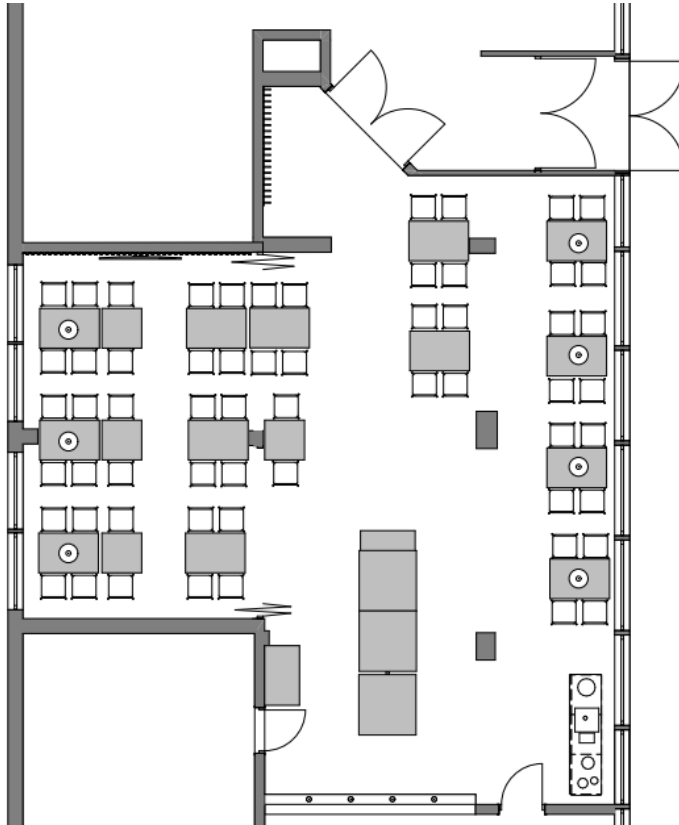
Ensimmäisessä luonnoksessa lähtökohtana oli saada mahdollisimman paljon asiakaspaikkoja ravintolasaliin (kuva 23, s. 38). Neljän hengen pöytien koko on 700x1200 millimetriä ja kahden hengen pöytien koko on 600x700 millimetriä. Näin lähdettiin selvittämään, kuinka paljon asiakaspaikkoja tilaan mahtuisi mahdollisimman kompakteilla kalusteratkaisuilla. Tällä tilaratkaisulla ja kalusteilla tilaan saatiin 66 asiakaspaikkaa. Lounaslinjaston pituutta on kasvatettu kahdella siirrettävällä tarjoilupöydällä ja kaikki tarvittava on tuotu mahdollisimman lähelle toisiaan. Linjastossa ovat kylmä- sekä lämpöhauteet sekä kaksi siirrettävää tarjoilupöytää. Lounaslinjastossa ovat aterimet, lautaset, leivät, ruokajuoma, salaattit, lämminruoka ja keitto. Erillisellä pöydällä lounaslinjaston vieressä ovat jälkiruoka ja kahvi. Astianpalautuspistettä ei ole, vaan likaiset astiat kerätään pöydistä.



Kuva 24. Luonnos 2

Toisessa luonnoksessa (kuva 24) on tuotu astianpalautuspiste kassan viereen kulmittain ja kabinetin puolella pöydät ja tuolit on käännetty toisinpäin. Lounaslinjasto on samalainen kuin ensimmäisessä luonnoksessakin (kuva 23, s. 38). Astianpalautuspiste lisää toiminnallisuutta niin henkilökunnan kuin asiakkaidenkin osalta. Astianpalautuspisteen vuoksi tilasta täytyy vähentää yksi

neljän hengen pöytä, ja jotta käytävät pysyvät mahdollisimman tilavina, on käytävältä poistettu pöytäryhmä. Tässä luonnoksessa on 60 asiakaspaikkaa ja isoja pöytäryhmiä on enemmän. Isojen pöytäryhmien ansiosta kabinetti tulee käyttöön maksimaalisesti, mutta liikkuminen tilassa hankaloituu.



Kuva 25. Luonnos 3

Kolmannessa luonnoksessa (kuva 25) on kahden edellisen luonnosversion ominaisuuksia. Tässä luonnosversiossa on keskitytty selkeään järjestykseen ja toiminnallisuuteen. Neljän hengen pöydät ovat kooltaan 800x1200 millimetriä ja kahden hengen pöydät ovat 800x800 millimetriä. Tässä luonnoksessa on 60 asiakaspaikkaa. Tilaan ei mahdu enempää kalusteita, mutta kalusteiden kokoa pystyttiin kasvattamaan. Kalusteiden koon kasvattaminen lisää viihtyisyyttä ja toiminnallisuutta. Tilassa on kahden, neljän, kuuden ja kahdeksan hengen pöytäryhmiä. Pöytiä ja tuoleja pystyy tarvittaessa siirtämään helposti. Kulkuväylät ovat esteettömiä ja selkeitä.

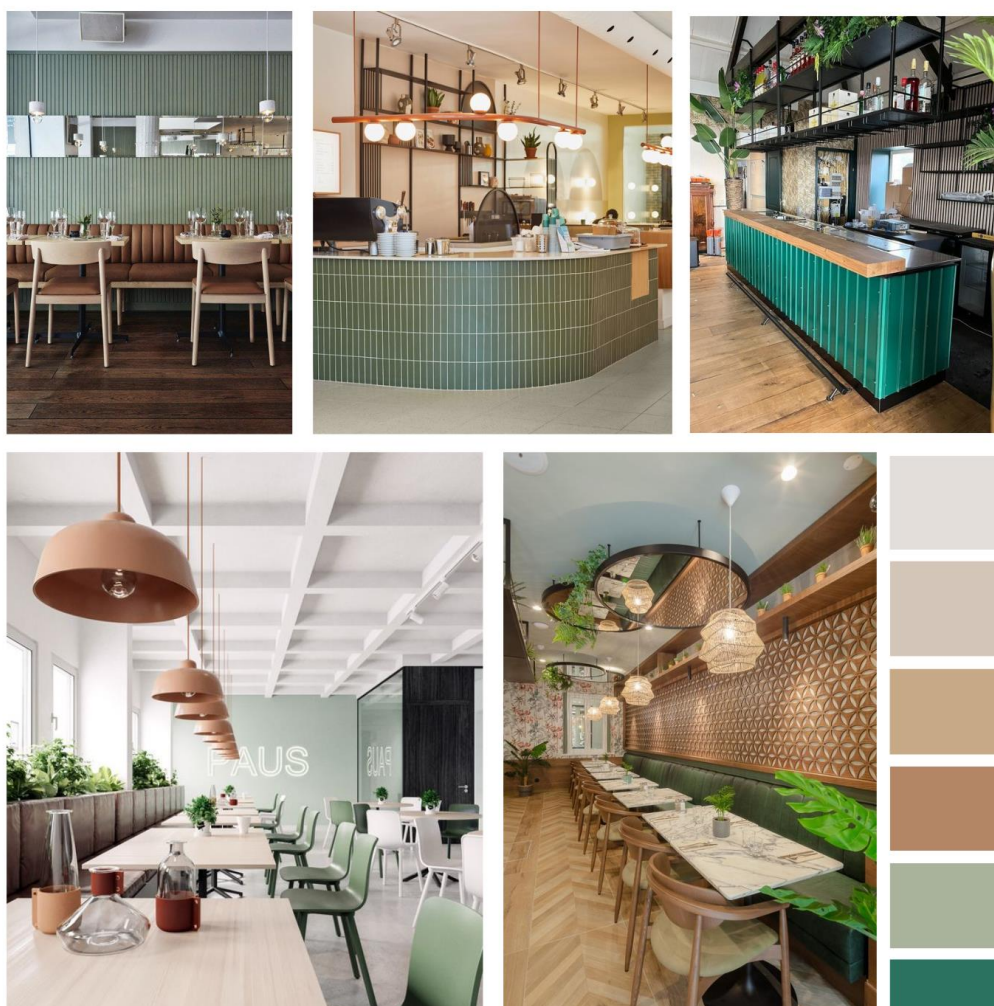
Luonnostelussa kokeiltiin erilaisia irtokalustejärjestyksiä. Keittiön ja tiskauspisteiden sijainnit määrittivät pitkälti lounaslinjaston, tarjoilupöytien ja astianpalau-



tuspisteen sijainnin. Tuolien ja pöytien osalta kokeiltiin erilaisia kalustejärjestyksiä, joista luonnos kolme osoittautui parhaaksi sen selkeyden ja toiminnallisuuden ansiosta.

## 11.2 Moodboard

Tilan visuaalista ilmettä ja tunnelmaa lähdettiin havainnollistamaan moodboard-kuvakollaasitekniikalla (kuva 26). Moodboard on suunnittelijalle oiva työkalu. Sen avulla pystytään esittämään työn tilaajalle alustavia ideoita sekä tavoiteltua tunnelmaa.



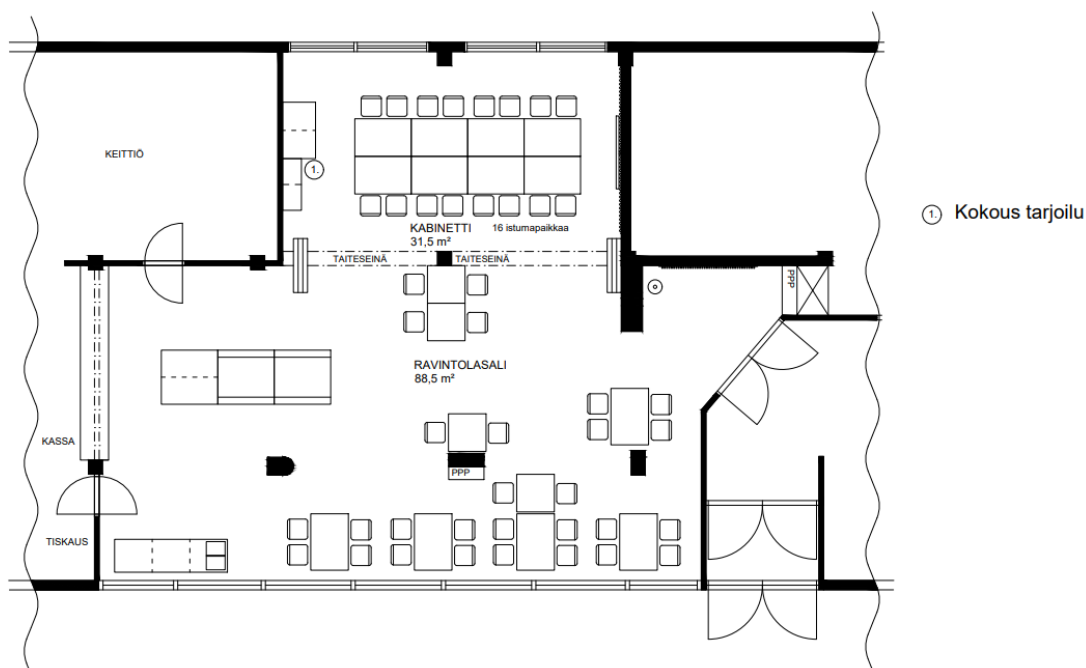
Kuva 26. Moodboard

Moodboardin tarkoitus on tässä opinnäytetyössä havainnollistaa suunniteltavan tilan visuaalista ilmettä. Kuvakollaasiin on koottu kuvia erilaisista ravintolailoista ja väreistä. Kuvista näkee tunnelmaa ja värimaailmaa, jota suunnitelta-

vaan tilaan haetaan. Valkoinen ja musta sekä ruskean ja vihreän eri sävyt toimivat väripaletina. Materiaalina puuta halutaan tuoda esiin sekä täydentää valaistusta näyttävillä riippuvalaisimilla. Tila halutaan pitää valoisana ja avaran tuntuksena, joten osittain valkoiset seinät sekä valkoinen katto voivat säilyä. Uusilla puisilla kalusteilla tuodaan tilaan lämpöä ja luonnonläheisyyttä. Kuvissa näkyy sekä laattalattia että puukuviosta lattiaa. Molemmat ovat hyviä vaihtoehtoja ravintolasalille. Kuvista näkee myös erilaiset vaihtoehdot seinien elävöittämiseksi. Puiset kuvioinnit ja rimapaneelit elävöittävät tilaa sekä parantavat akustiikkaa. Erilaiset materiaalit herättävät mielenkiintoa ja luovat toivottua tunnelmaa.

### 11.3 Tilan erilaiset käyttötilanteet

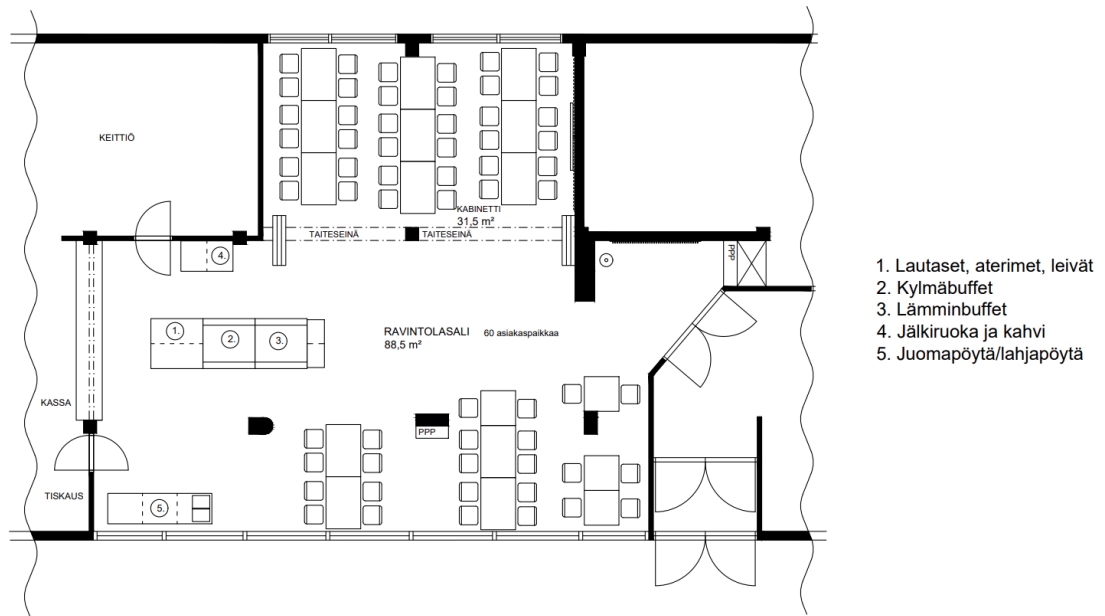
Ravintolasalin kaikki kalusteet ovat siirrettäviä. Siirrettävyyden ansiosta tila on täysin muunneltavissa erilaisiin tilaisuuksiin sopivaksi. Kylmä- ja lämpöhauteissa on pyörät, joten ne saadaan siirrettyä pois tilasta tarvittaessa. Myös muissa tarjoilupöydissä on pyörät, joten niitä voidaan siirrellä. Esimerkiksi kuvassa 27, kun kabinetissa on kokous ja sinne on tarve tuoda tarjoiltavaa, siirretään tarjoilupöydät kabinettiin.



Kuva 27. Kabinetin kalustejärjestys kokoukseen

Kabinetissa on toisella seinällä monitori ja akustiikkapaneeli ja toisella seinällä lounaslinjaston vierestä siirretyt tarjoilupöydät. Kuvassa 27 (s. 42) ruokapöydät on siirretty yhteen isoksi 16-paikkaiseksi kokouspöydäksi.

Juhltilanteissa tilaan halutaan isoja pöytäryhmiä ja vapaata lattiapintaa mahdollisten ohjelmanumeroiden toteuttamiseksi. Tarjoilupöytiä voidaan siirtää tilanteen luonteen mukaan eri paikkoihin esimerkiksi lahjapöydäksi.

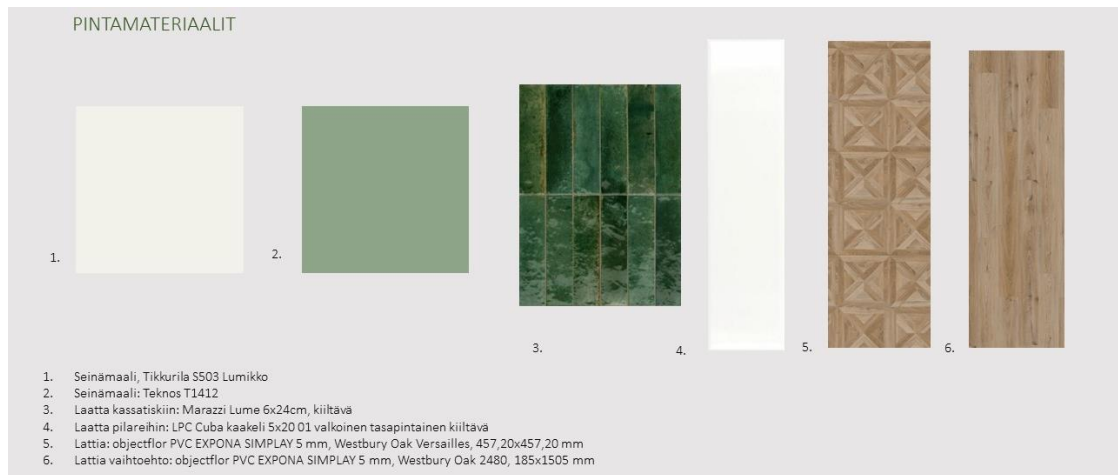


Kuva 28. Ravintolan juhla kalustusjärjestys

Kun tilassa pidetään esimerkiksi, syntymäpäiväjuhlat on kalustusjärjestystä muutettava (kuva 28). Tilassa olevat pöydät yhdistetään pitkiksi pöydiksi, jolloin tilassa on 60 istumapaikkaa. Samalla syntyy enemmän vapaata lattiapintaa, jota voidaan hyödyntää esityksiin, tanssimiseen tai muuhun toimintaan. Jos tilaisuudessa ruokaillaan, pysyvät tarjoilupöydät paikoillaan, mutta tarvittaessa nekin pystytään siirtämään pois tilasta tai paikkaan, jossa tarvitaan lasikutilaa.

#### 11.4 Pintamateriaalit ja sävyt

Tilan sisustusvalintoja ohjasivat materiaalien kestävyys sekä biofiilinen suunnitteleminen eli luonnollisten materiaalien käyttö. Sisustukseen valikoitui luonnollisia sävyjä ja materiaaleja. Pintamateriaalikortissa näkyy tilaan valitut materiaalit ja sävyt (kuva 29, s. 44).



Kuva 29. Pintamateriaalikortti

Yleissävyksi seiniin valikoitui Tikkurilan Lumikko S503, joka on sävytetty valkoinen väri. Tila haluttiin pitää avarana mutta, puhtaan valkoinen väri olisi ollut liian vaalea sävy. Tehosteväriä toimii Teknoksen T1412, joka on vihreä sävy. Vihreää sävyä on kabinetissa akustiikkapaneelin takana seinässä sekä sen vastakkaisella seinällä, kassaseinällä ja keittiö seinällä. Linjaston etulinjaan tuleva laatta on kiiltävä Marazzi Lume, ja sen koko on 6x24 senttimetriä. Laatta tuo tilaan mielenkiintoa ja tekstuuria. Tilassa oleviin pilareihin valikoitui valkoinen LPC Cuba kaakeli. Laatta on kiiltävä- ja tasapintainen, ja sen koko on 5x20 senttimetriä. Tilan neljään pilariin tulee valkoinen laatta verhoilu korostamaan niitä. Lattiaan valikoitui Objectfloorin PVC Westbury Oak Versailles lattia sen kulutuksen kestävyys ansiosta, joka on numero 5 pintamateriaalikortissa. PVC lattia on puukuvioista ja tammen sävyistä, se on helppo asentaa ponttikiinnityksen ansiosta. Lattia on koossa 457,20x457,20 millimetriä. Lattian kulutusluokka on 34, se soveltuu hyvin julkisiin tiloihin, joissa lattia joutuu kovaan kulutukseen. Lattia vaihtoehtoja tehtiin kaksi, joista toinen tukee palvelupolkua. Toisessa lattian pintamateriaali vaihtoehdossa on pintamateriaalikortin kohtien 5 ja 6 lattiaa. Molemmat lattiavaihtoehdot ovat saman sävyisiä. Objectfloorin PVC Westbury Oak 2480 on koossa 185x1505 millimetriä ja se tulisi toisessa lattiavaihtoehdossa ruokailuryhmien kohdalle ja Objectfloorin PVC Westbury Oak Versailles tulisi noutopöydän ympärille, kulkuväylälle ja sisäänkäyntiin.

## 11.5 Kalusteet

Kalusteita valittaessa otettiin huomioon niiden kestävyys ja materiaalit. Tuoliin valittiin pehmustettu istuinosa luomaan istumamukavuutta ja puinen runko materiaalina tuo luonnonmukaisuutta. Tuolien verhoilu on vihreän sävyinen ja kangas on helposti puhdistettavaa. Pöytien tulee olla käyttäjäystävällisiä, joten keskijalka on tähän paras vaihtoehto. Pöytälevyksi valikoitui myös kestävyyskannalta laminaattitaso, puukuosilla. Kalusteet on esitelty kalustekortissa (kuva 30).



Kuva 30. Kalustekortti

Pöytiä suunniteltiin kahta eri kokoa, jotta istumapaikkoja on eri kokoisille seurueille ja että tilaa voidaan muokata erilaisiin tilaisuuksiin sopivaksi mahdollisimman monella tapaa. Neljän hengen pöydän koko on 1200x800 millimetriä ja kahden hengen pöydän koko on 800x800 millimetriä. Pöydänjalka on metallia, joka pitää pöydän tukevana.

Tuolien ja pöytien lisäksi tilassa on tarjoilupöytiä ja astianpalautuspöytä. Kylmä- ja lämpöhauteita ei uusita, vaan niihin tehdään ehostus teippauksilla. Tilaan suunniteltiin kolme tarjoilupöytää, joita pystytään siirtämään pyörien avulla. Kaikki pöydät ovat erikokoisia ja niillä on oma käyttötarkoituksensa lounastarjoilun aikana (kuva 31, s. 46). Kokouksissa ja juhlissa niitä pystytään siirtämään tarvittaessa esimerkiksi kabinetin puolelle tarjoilupöydäksi.



Kuva 31. Tarjoilupöydät

Tarjoilupöydät ja astianpalautuspiste ovat tyyliltään samanlaisia. Niissä on riimotus ympäri pöydän, laminaattitaso puukuosilla, ovet ja säilytystilaa on kalusteen sisällä. Pöydissä on pyörät, joiden avulla niitä voidaan siirtää. Tarjoilupöydät ja astianpalautuspiste on esitelty paremmin liitteessä 3.



Kuva 32. Astianpalautuspöytä

Ravintolassa ei ollut aikaisemmin astianpalautuspistettä, joten sellainen suunniteltiin (kuva 32). Astianpalautuspöydässä on tasossa roskareikä ja kaapissa sisällä on roska-astia. Tasolla on tilaa korille mihin kerätään juomalasit, astialle, johon kerätään likaiset aterimet sekä tilaa löytyy eri kokoisille lautasille. Ravintolassa ei ole käytössä tarjottimia, mutta niillekin löytyy tilaa tasolta, jos sellaiset päätetään ottaa käyttöön.

## 11.6 Akustiikka ja valaistus

Ravintolassa on lounasaikaan paljon ihmisiä ja siitä syntyy melua. Myös erilaisten tilaisuuksien aikaan tilassa on paljon ihmisiä, ja melutaso tilassa nousee korkeaksi. Tilan akustiikkaa parannettiin ja kabinetin puolelle lisättiin yhteen seinään 4 akustiikkapaneelia. Tilan valaistus oli vajavaista, joten sitä lähettiin lisäämään ja parantamaan sekä siitä tehtiin monikäyttöisempää. Tilan yleisvalaistukseen valittiin LED-paneelit. Kohdevalaistuksena toimivat LED-kiskovalaisimet kabinetissa sekä pitkällä ikkunaseinällä. Ikkunapöytien päällä on riippuvalaisimet. LED-paneelit, riippuvalaisimet ja LED-kiskovalaisimet ovat kaikki omien kytkimien takana ja näin pystytään valitsemaan jokaiseen tilanteeseen sopiva valaistus.

Akustiikkapaneelia lisättiin kabinetin seinään parantamaan tilan akustiikkaa. Valaistusta on parannettu vaihtamalla loisteputkivalaistus LED-paneeliin. Akustiikkaratkaisut ja valaistus on esitelty akustiikka- ja valaistuskortissa (kuva 33).



Kuva 33. Akustiikka/valaistuskortti

Vihreän sävyinen akustiikkapaneeli on myös sisustuselementti näyttävän ilmeensä ansiosta. Akustiikkapaneeli on Molinä Acousticin ja raaka-aineina siinä on kierrätettyä PET huopaa. Pinta on aaltomainen ja paneelin pinnassa on villakangasta. Ikkunoiden eteen pöytien päälle tulevat metalliset By Rydénin riippuvalaisimet sävyssä amber. Katossa on kosketinkiskot, joista riippuva-

laisimet roikkuvat, ja niihin lisätään myös kohdevalaistusta LED-kiskovalaisimilla (kuva 33, s. 47). Kaikki valaistus on himmennettävissä ja muokattavissa erilaisiin tilaisuuksiin sopivaksi.

### 11.7 Ikkunateippaukset

Tärkeä osa ravintolan ilmettä ovat ikkunateippaukset. Niiden avulla saadaan heti annettua mielikuva ravintolan tyylistä sekä ne auttavat ravintolan havaitsemisessa. Ravintolan nimen fonttia ja väriä päivitettiin myös kuvaaman paremmin uutta ilmettä.

Uudet ikkunateippaukset ovat selkeät, informatiiviset ja avaavat näkymää ravintolaan. Ikkunoiden ulkopuolella ei ole häiriötekijöitä, joten näkymä jätettiin hyvin avoimeksi, jolloin ikkunoista näkee kaunista maisemaa.



Kuva 34. Ravintola Kastanjapuiston uudet ikkunateippaukset.

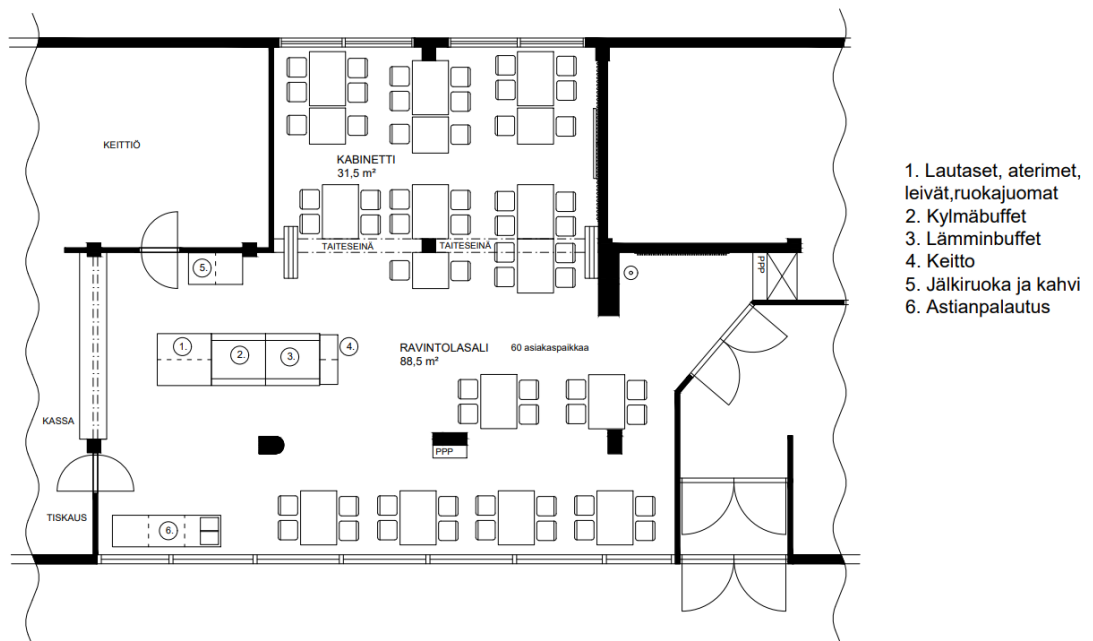
Vasemmalta katsottuna kaksi ensimmäistä ikkunaa ovat keittiöön, joten niissä on hiekkapuhalluskalvot peittämässä näkymää sisään ja ravintola-aiheista kuvitusta tuomassa ilmi, että kyseessä on ravintola. Ikkunoissa on myös tietoa ravintolan palveluista. Loput seitsemän ikkunaa ovat ravintolasalin puolelle, joten ne jätettiin hyvin avoimeksi, eikä näkymää ulos haluttu peittää. Sisäänkäyntioivessa lukee ravintolan nimi sekä aukioloajat (kuva 34). Ikkunateippaus suunnitelma esiteltä tarkemmin liitteessä 3.

### 11.8 Valmis suunnitelma

Opinnäytetyön tutkimuksellisen ja produktiivisen osioiden avulla syntynyt konseptitasoinen tilasuunnitelma on esitetty kokonaisuudessaan liitteessä 3. Tilasuunnitelma sisältää Ravintola Kastanjapuiston uudet pohjapiirustukset, ka-

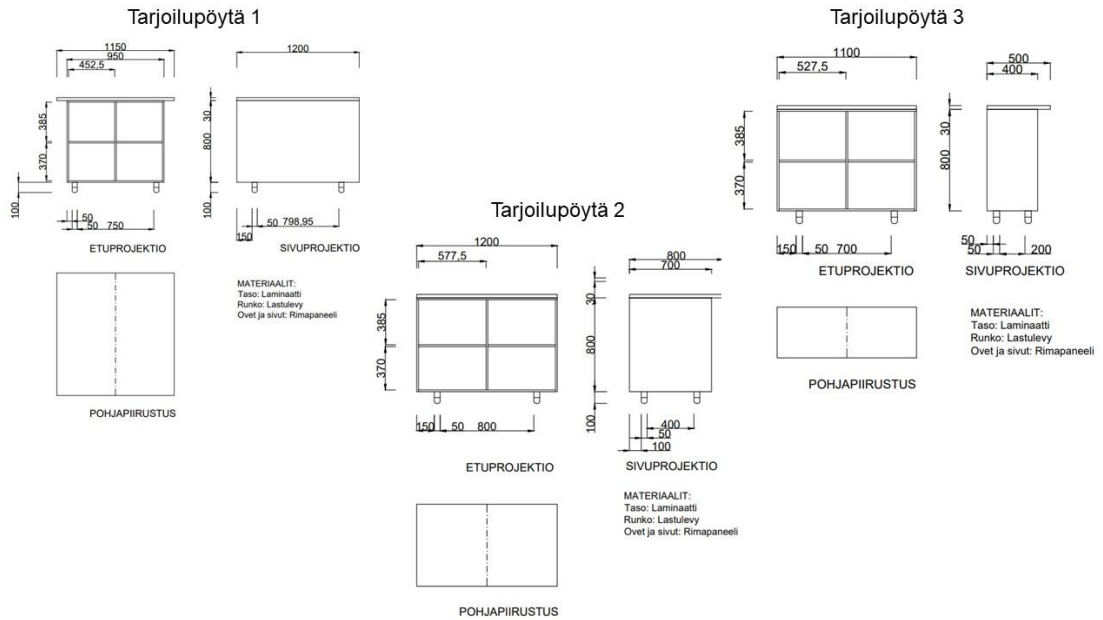


lustepohjapiirustuksen, kalustepiirustukset tarjoilupöydistä ja astianpalautuspöydästä, kaluste-, akustiikka/valaistus- ja pintamateriaalikortit, valaistuspiirustuksen, lattiapiirustukset, ikkunateippaussuunnitelman ja havainnointikuvia. Ravintola on pääsääntöisesti lounaskäytössä, mutta tilaa voi vuokrata myös kokous- ja juhlaikäyttöön. Kalusteiden asettelusta tehtiin useita luonnoksia. Lopullisen suunnitelman pohjaksi päätyi luonnos kolme (kuva 25, s. 40). Tilasta poistettiin kabinetin puolelta kaapistot, jotka eivät olleet ravintolalla käytössä. Näin saatiin lisää tilaa asiakaspaikoille. Tilaan suunniteltiin uusi palvelupolku (kuva 22, s. 37) ja kalustejärjestys, sekä uudet tarjoilupöydät ja astianpalautuspöytä. Ravintolassa olevat kylmä- ja lämpöhauteet säästetään ja niitä vain ehostetaan uudella teippauksella. Kuvassa 35 on pohjapiirustus uudesta suunnitelmasta.



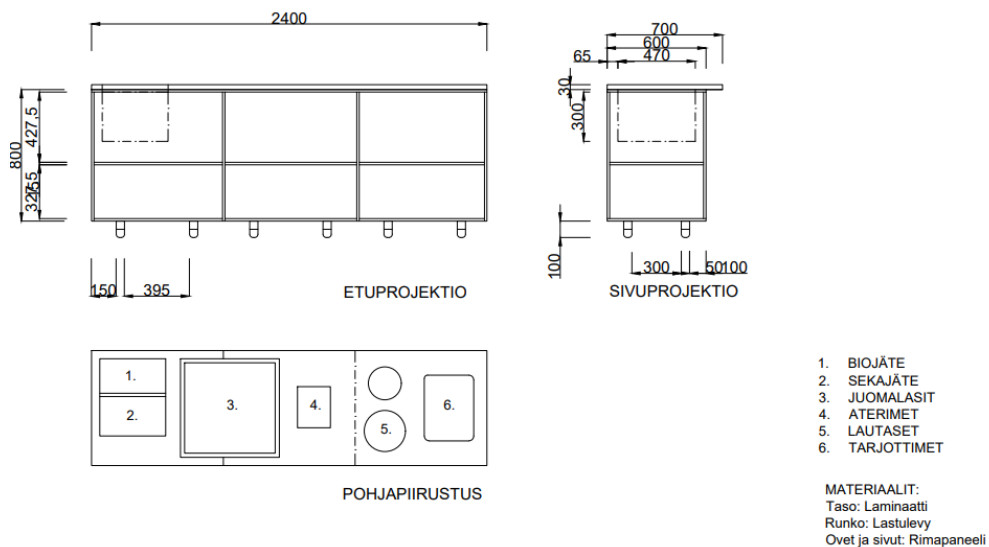
Kuva 35. Pohjapiirustus

Tilaan suunniteltiin kolme tarjoilupöytää sekä astianpalautuspöytä. Tarjoilupöydät on suunniteltu lounaskäyttöön tiettyihin paikkoihin ravintolassa (kuva 36, s. 50). Pienin tarjoilupöytä on 1100x400 millimetriä ja se on tarkoitettu lounaslinjaston päätyyn ja siinä on keittolounas. Keskikokoinen 1200x700 millimetriä oleva tarjoilupöytä on jälkiruoka- ja kahvipöytä, ja se sijaitsee keittiön oven vieressä. Suurin tarjoilupöytä on kooltaan 1150x1200 millimetriä ja se sijaitsee lounaslinjaston alussa ja siitä löytyvät lautaset, aterimet, leivät ja ruokajuomat. Tarvittaessa tarjoilupöytiä voidaan siirtää esimerkiksi kabinetin puolelle kokoukseen tarjoilupöydiksi.



Kuva 36. Tarjoilupöytien kalustepiirustukset

Pöytäkalusteiden alaosassa on ovet ja säilytystilaa esimerkiksi astioille, pöytäliinoille ja somisteille. Tarjoilupöydät ja astianpalautuspöytä ovat monikäyttöisiä ja siirrettävissä tarvittaessa. Pöytien eri koko variaatioiden ansiosta jokaiseen tilaisuuteen löytyy oikean kokoinen tarjoilupöytä.



Kuva 37. Astianpalautuspöytä kalustepiirustus

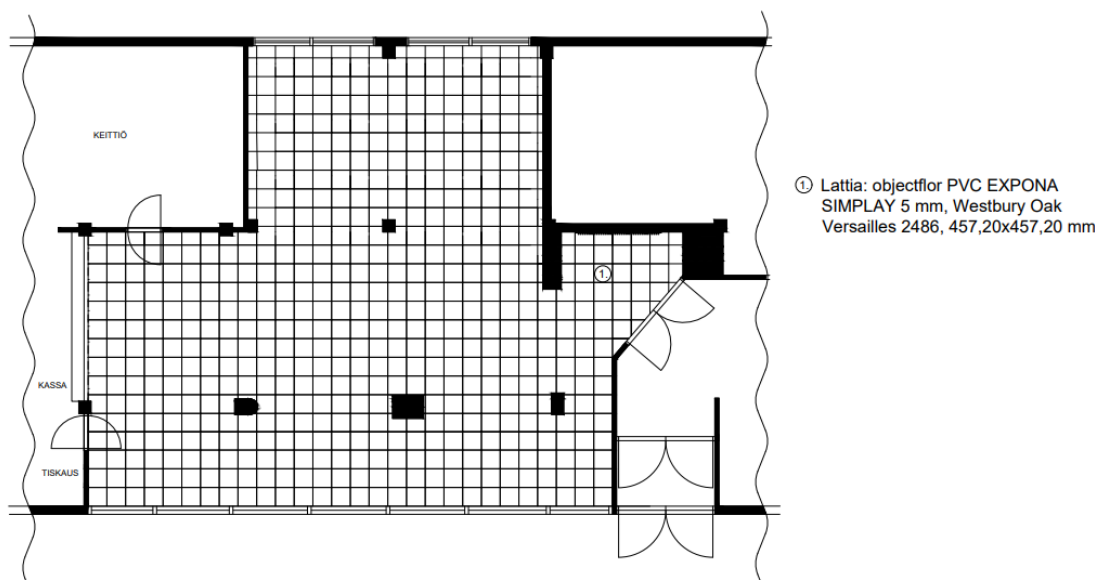
Ravintolassa ei ollut astianpalautuspistettä, joten sellainen suunniteltiin juuri tähän tilaan sopivaksi (kuva 37). Se lisää käytännöllisyyttä ja helpottaa sekä asiakkaiden asiointia että työntekijöiden työntekoa. Astianpalautus pöydällä on

roskareikä, bio- ja sekajätteelle sekä tilaa likaisille juomalaseille, lautasille, aterimille ja tarjottimille.



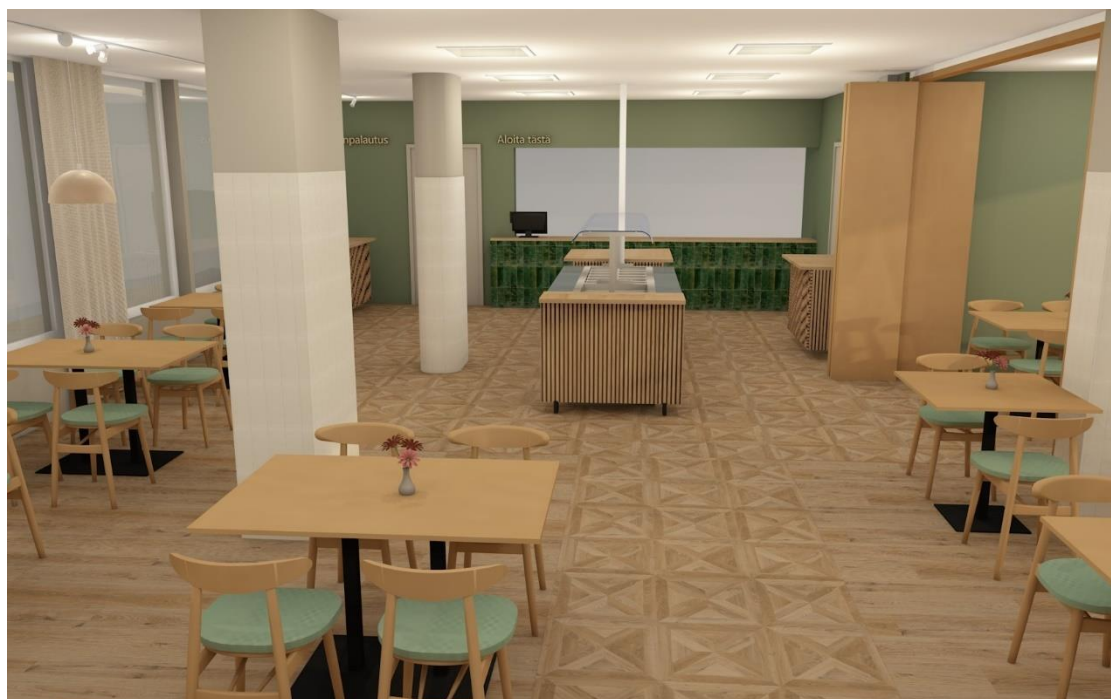
Kuva 38. Havainnekuva, näkymä lounaslinjastolle

Kuvassa 38 näkyy noutopöytä, astianpalautuspiste sekä kassatiski. Ravintolan värimaailmaksi valikoitui luonnonläheiset sävyt. Vihreän eri sävyt, puiset tuolit, puukuosiset pöytien tasot sekä tarjoilupöytien puiset rimoitukset sekä puukuosinen taso, tukevat luonnonläheistä sävy maailmaa. Vaaleiden ja tummien sävyjen kontrastit tekevät tilasta viihtyisän. Vihreä laatta kassatiskissä tuo tilaan tekstuuria ja laatan pystyladonta luo tilaan korkeuden tuntua. Pilarit on osittain laatoitettu valkoisella kiiltävällä laattalla, joka myös lisää korkeuden tuntua sekä korostaa pilareita. Osissa seinistä on luonnonvalkoinen maalisävy ja osissa on käytetty vihreää sävyä tuomaan väriä tilaan. Puiset opasteet opastavat mistä tulee aloittaa asiointi ja missä on astianpalautus. Lattiassa on kulutusta kestävä PVC lattia. PVC lattia valittiin sen kestävyys ja helposti asennettavan ponttikiinnityksen ansiosta.



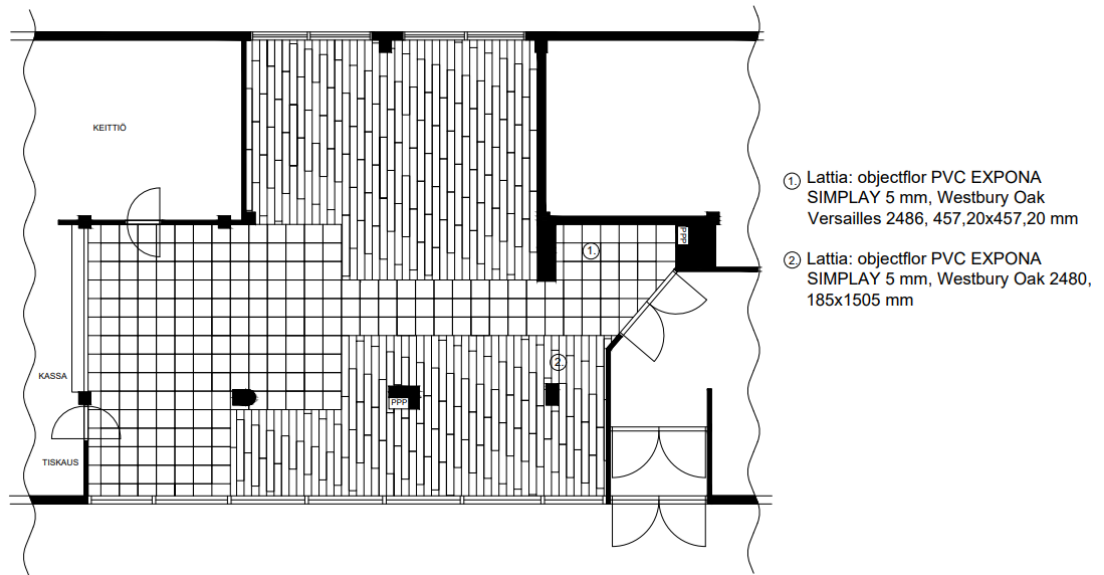
Kuva 39. Lattiapiirustus vaihtoehto 1

Lattian ilmeestä tehtiin kaksi eri vaihtoehtoa. Ensimmäinen vaihtoehto (kuva 39) on yksinkertainen. Objectflorin PVC EXPONA SIMPLAY, tammen sävyisenä ja koossa 457,20x457,20 millimetriä.



Kuva 40. Havainnekuva, lattiavaihtoehto 2

Toinen lattiavaihtoehto tukee palvelupolkua (kuva 40). Molemmat lattia materiaalit ovat tammen sävyisiä. Eri kokoiset lattiamateriaalit luovat alueita tilaan ja ohjaavat asiakasta palveluiden suuntaan.



Kuva 41. Lattiapiirustus vaihtoehto 2

Kuvassa 41 näkyy miten eri malliset lattiamateriaalit jaottelevat tilaa eri alueisiin. Noutopöytä alueella, kulkuväylällä sekä eteisessä olisi nelion muotoinen PVC lattia koossa 457,20x 457,20 millimetriä ja kabinettiin sekä pitkän seinän viereen ruokailuryhmien kohdalla lattia olisi koossa 185x1505 millimetriä oleva PVC lattia (kuva 41).



Kuva 42. Havainnekuva, kabinetti

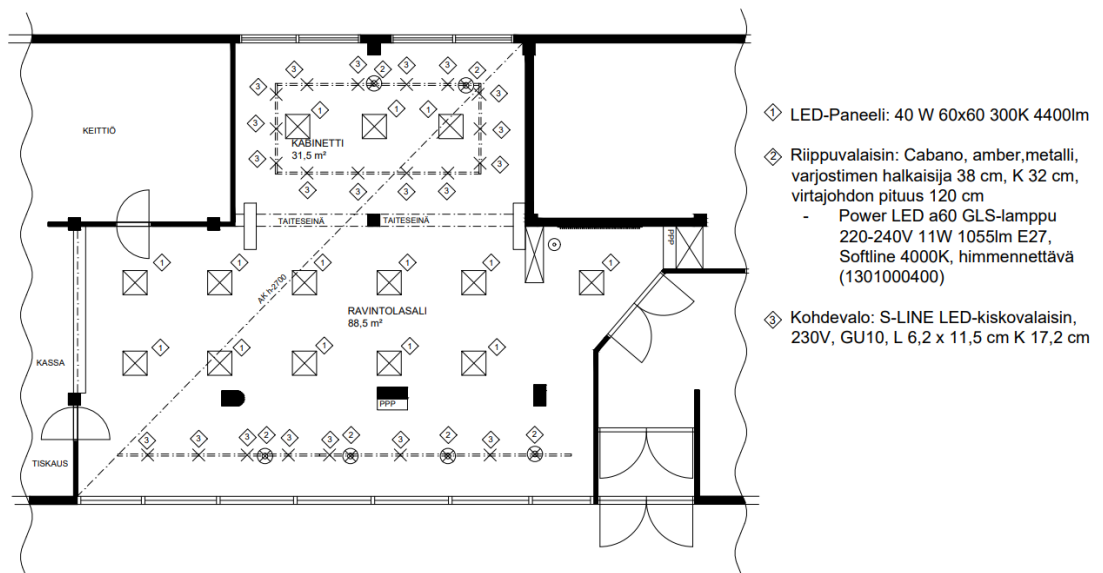
Kabinetissa on monitori sekä sen takana akustiikkapaneeleita (kuva 42). Akustiikkapaneelit parantavat suuren tilan akustiikkaa ja tuovat tilaan ilmettä

näyttävällä aaltomuodollaan. Kabinetin saa suljettua omaksi tilakseen, tilassa jo olevan taiteseinän avulla.



Kuva 43. Havainnekuva, näkymä kabinetista ravintolasaliin

Tilan valaistus oli puutteellista ja sitä parannettiin LED-valaisimilla (kuva 43). Kaikki valaistus on muokattavissa erilaisiin tilanteisiin sopivaksi ja valaistusta pystytään himmentämään.



Kuva 44. Valaistuspiirustus

Valaisimien paikkoja ei muutettu alkuperäisestä, mutta LED-paneelit asennettiin horisontaaliseen linjaan ikkunaseiniä kanssa, verraten vanhaan suunnitelmaan, jossa ne oli asennettu vinoon. Kosketinkiskoihin lisättiin LED-kisko-  
valaisimet ja yleisvalaistus vaihdettiin loisteputkista, LED-paneeleihin. Ikkunoiden vieressä olevien pöytien yläpuolella on riippuvalaisimet. (Kuva 44, s.54.)



Kuva 45. Ikkunateippaus suunnitelma

Myös ravintolan ulkoilmettä parannettiin. Ravintolan ikkunoihin laadittiin ikkunateippaussuunnitelma (kuva 45). Ravintolan ulkoilme on tärkeä osa ravintolan houkuttelevuutta, siksi myös ulkoilmeeseen tulee kiinnittää huomiota. Ravintolan ulkoilmeestä saa jo ensivaikutelman siitä mitä sisällä odottaa ja teip-pauksilla kerrotaan informaatiota ravintolan palveluista ja aukioloajoista.

## 12 TUTKIMUKSEN LUOTETTAVUUS

Tutkimuksen luotettavuuteen vaikuttavat lähteet. Opinnäytetyössä on käytetty paljon erilaisia lähteitä, kuten kirjallisuutta, blogeja, artikkeleita, verkkosivuja, tutkimuksia sekä RT-kortistoa. Lähteitä valittaessa on niihin pyritty suhtautumaan kriittisesti, jotta niiden julkaisija, sisältö ja ajankohta olisivat luotettavia. Tutkimuksen luotettavuus perustuu monipuolisten lähteiden lisäksi siihen, että työssä käytettiin erilaisia tutkimusmenetelmiä, jotka olivat teemahaastattelu, vertaileva tutkimus, havainnointi ja palvelupolku.

Haastattelujen luotettavuutta voidaan tulkita monella tavalla. Kaikki haastattelut olivat olleet alalla kauan ja luotettavuus perustuu pitkään kokemukseen ravintola-alalla. Teemahaastattelujen runko oli suunniteltu etukäteen ja haastatteluissa edettiin pääpiirteittäin sen mukaan. Kysymykset olivat laajoja ja ne olisi voinut tulkita monella tapaa. Haastattelut etenivät kysymysrungon mukaan, jotkut hieman laajemmalla näkökulmalla kuin toiset. Haastattelujen luonteesta riippumatta huomattiin, haastatteluja tiivistäessä, että on haastatteluaineistoissa keskenään paljon samankaltaisuutta. Haastatteluaineistoa analysoitiin ja kirjattiin aina heti haastattelujen aikana ja sen jälkeen. Saatua tietoa voidaan pitää suhteellisen luotettavana, sillä kaikilla haastateltavilla on pitkältä ajalta kokemusta, ja haastatteluista saatu tieto oli samankaltaista keskenään.

Referenssikohteiden vertailu ja havainnointi perustuu tutkijan näkemyksiin ja huomioihin tilasta, joten se on luotettavuuden kannalta osittain heikko. Vertailua varten suunniteltiin havainnointikaavake, jonka hyvä puoli on se, että kaikissa kohteissa havainnoitiin samoja asioita. Myös avoimille havainnoille jätettiin tilaa. Kohteissa käytiin paikan päällä, mikä lisäsi vertailu ja havainnointitulosten luotettavuutta. Myös palvelupolkua tarkasteltiin ravintoloissa paikan päällä ja tehtiin havainnoita erilaisten palvelupolkujen toiminnallisuudesta. Havaintojen ja näkemysten luotettavuus on osittain heikkoa, mutta erilaisten palvelupolkujen huomiointi eri ravintoloissa lisää luotettavuutta useiden vertailukohteiden ja samankaltaisuuksien ansiosta.

### **13 JOHTOPÄÄTÖKSET JA YHTEENVETO**

Opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella monikäyttöiseen ravintolaan viihtyisä ilme, hyvä palvelupolku ja huomioida tilan muuntojoustavuus ja että tila soveltuu erilaisiin tilaisuuksiin. Jotta tämä kokonaisuus olisi mahdollista toteuttaa tulee ymmärtää, mikä on palvelupolku ja mitä on muuntojoustavuus. Tilan käyttötarkoitus on pääsääntöisesti lounasaikaan tarjota ruokaa noutopöydästä, mutta tilan tulee myös muuntautua kokouksiin ja juhliin, joten suunnittelijan tulee ymmärtää hahmoteltava kokonaisuus.



Monikäyttöisen ravintolan suunnittelussa tulee kiinnittää huomiota moneen asiaan, jotta tila toimii sen pääkäyttötarkoituksessa sekä muissa käyttötarkoituksissa. Käyttäjätavallisuudella pystytään vaikuttamaan moneen asiaan, muun muassa viihtyisyyteen ja toiminnallisuuteen. Myös palvelupolun ja muuntojoustavuuden huomiointi parantavat käyttäjäkokemusta erilaisissa tilanteissa.

Tutkimuskysymyksiin saatiin vastaukset opinnäytetyössä käytettyjen lähteiden ja tutkimusmenetelmien ansiosta. Opinnäytetyön päätutkimuskysymykseen ”Kuinka suunnitella viihtyisä lounasravintola, jossa on hyvä palvelupolku?” saatiin vastaus havainnoin ja palvelupolkumenetelmän avulla. Erilaisten referenssikohteiden havainnoinnissa tehtyjen huomioiden avulla viihtyisyyteen ja hyvään palvelupolkuun saatiin erilaisia näkökulmia, jotka auttoivat saamaan vastauksen päätutkimuskysymykseen. Toki kaikki kokevat viihtyisyyden omalla tavallaan, joten täysin yksiselitteistä vastausta kysymykseen ei ole.

Alakysymykseen ”Minkälainen on muuntojoustava tila?” syntyi vastaus haastattelujen, vertailujen ja havainnointien sekä lopullisesti suunnitteluprosessin aikana. Kaikissa menetelmien vaiheissa käsitys muuntojoustavuudesta kasvoi. Eri kohteiden vertailu ja havainnointi auttoi näkemään kunkin kohteen muuntojoustavuuden. Haastatteluissa sisustusarkkitehti osasi vastata kattavasti kysymykseen muuntojoustavuuden tärkeydestä monikäyttöisessä ravintolassa.

Tutkimuksen aikana opittiin hyvän palvelupolun ja muuntojoustavuuden merkitys sekä se, kuinka laaja prosessi ravintolan suunnittelu on. Erityisesti monikäyttöisen ravintolan suunnittelussa tulee ottaa huomioon useita asioita ja eri näkökulmia parhaimpien ratkaisujen löytämiseksi.

## **14 POHDINTA**

Tutkimusprosessin alkuvaiheessa opinnäytetyön aihealueiden ymmärrys oli suppeaa ja kokonaisuuden hahmottaminen vaati asiaan perehtymistä tarkoin. Soveltuvien ja ajankohtaisten lähteiden löytäminen oli välillä haastavaa ja aikaa vievää. Ideointi palvelupolun parantamisesta ja mahdollisista kalusteratkaisuista alkoi tilassa vierailun jälkeen. Aiheesta etsittiin runsaasti tietoa ja

koko ajan oppi uutta. Kun tutkimus- ja suunnitteluprosessi eteni, ymmärrys kokonaisuudesta kasvoi.

Suunnitelmassa pyrittiin välttämään suuria rakenteellisia muutoksia ja remontoitotarpeet pyrittiin suunnittelemaan niin, että ne on helppo toteuttaa. Suunnitelmat vastaavat tilaajan toiveeseen saada viihtyisämpi tila ja aikaan saatiin iso muutos lähinnä pintojen ja kalusteiden uusimisella.

Ammattilaisten haastatteleminen oli antoisaa ja toi paljon uutta tietoa aiheeseen. Ammattilaisten kokemusten ja ammattitaidon pohjalta saadun tiedon merkitys oli tutkijalle suuri tässä opinnäytetyössä. Myös referenssikohteissa käynnillä oppi paljon siitä, kuinka moneen pieneenkin asiaan tulee kiinnittää huomiota suunnittelussa. Ravintolatilán ja asiakkaiden havainnoinnista oli hyötyä suunnittelussa ja kokonaisuuden hahmottamisessa. Palvelupolun tutkiminen oli mielenkiintoista ja siitä oppi eniten tekijälle uutta. Näiden menetelmien ja produktiivisen osuuden avulla löydettiin kattavat vastaukset tutkimuskysymyksiin.

Opinnäytetyön tekeminen oli kokonaisuudessaan mielenkiintoista ja antoisaa ja sitä tehdessä oppi paljon uutta. Suunnitteluprosessi, tutkimusmenetelmien käyttö ja lähteiden etsiminen ja läpikäynti antoivat paljon arvokasta lisätietoa ja ajatuksia suunnittelijalle tulevan ammatin parissa.

## LÄHTEET

- Alen, H. 2023. Vimmainen ravintola-alan kehitys kantaa kriisien yli. Artikkelii. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/vimmainen-ravintola-alan-kehitys-kantaa-kriisien-yli> [viitattu 19.2.2024].
- Alhonen, M & Iloranta, R. 2021. Palvelumuotoilun menetelmiä ja työkaluja arkeen. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/502561/sun-3amk-palvelumuotoiluopas.pdf?sequence=1&isAllowed=y> [viitattu 15.2.2024].
- Anttila, P. 2014. Tutkimuksen taito ja tiedonhankinta. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://metodix.fi/2014/05/17/anttila-pirkko-tutkimisen-taito-ja-tiedonhankinta/#6.1.2.1%20Mind%20map> [viitattu 30.1.2024].
- Flanagan, L. 2019. Understanding Warm and Cool Colors. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.thespruce.com/understanding-warm-and-cool-colors-1976480> [viitattu 15.2.2024].
- Günther, K., Hasanen, K. & Juhila, K. s.a. Johdanto: analyysi ja tulkinta. Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja. Saatavissa: <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/menetelmaopetus/kvali/analyysitavan-valinta-ja-yleiset-analyysitavat/analyysi-ja-tulkinta/> [viitattu 27.2.2024].
- Valls Giménez, J. F. 2018. Customer-centricity. Kirja. Saatavissa: <https://ebookcentral.proquest.com/lib/xamk-ebooks/reader.action?docID=5568594> [viitattu 15.2.2024].
- Heiskanen, A. 2023 Skiffer 2.0 Asiakaskokemuksen kehittäminen palvelumuotoilun keinoin ravintolakontekstissa. LAB-ammattikorkeakoulu. Muotoilun koulutusohjelma. Opinnäytetyö. PDF-dokumentti. Saatavissa: [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/794313/Heiskanen\\_Anna.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/794313/Heiskanen_Anna.pdf?sequence=2&isAllowed=y) [viitattu 8.2.2024].
- Häkkinen, T & Kuittinen, M. 2020. Rakennustieto. Kohti vähähiilistä rakentamista. Opas arviointiin ja suunnitteluun.
- Innanen, P. 2018. Palvelupolulla kehitetään parempia palveluita. Blogi. Saatavissa: <https://www.palvelumuotoilupalo.fi/blogi/palvelupolulla-kehitetaan-parempia-palveluita/> [viitattu 7.2.2024].
- Juhila, K. s.a. Teemoittelu. Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja. Saatavissa: <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/menetelmaopetus/kvali/analyysitavan-valinta-ja-yleiset-analyysitavat/teemoittelu/> [viitattu 27.2.2024].
- Kodin Sisustaminen. s.a. 2. Opas värien valintaan. Värit vaikuttavat meihin monella tavalla. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.kodinsisustaminen.fi/opas-varien-valintaan/> [viitattu 15.3.2024].
- Koivuoja, S. 2023. Kahvilan tilasuunnitelma henkilökunnan ergonomia huomioiden. PDF-dokumentti. Saatavissa: [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/794942/Koivuoja\\_Sonja.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/794942/Koivuoja_Sonja.pdf?sequence=2&isAllowed=y) [viitattu 8.2.2024].

- Muodoste, 2022. Mitä konseptisuunnittelu on? Blogi. Saatavissa: <https://muodoste.fi/mita-konseptisuunnittelu-on/> [viitattu 19.1.2024].
- Muotio, L. 2021. Vertailu tutkimusmenetelmänä. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.muotoilu.info/index.php/tutkiva-muotoilu/menetelmat/vertailu-tutkimusmenetelmana/> [viitattu 15.3.2024].
- Newton, S., Kemppainen, V., Kälviäinen, M. & Turkka, S. 2011. Käyttäjälähtöiset palvelut: Käytännön opas suunnittelijalle. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/38567/B35.pdf?sequence=2&isAllowed=y> [viitattu 8.2.2024].
- Richardson, M & Butler, C. 2022. Nature connectedness and biophilic design, Building Research & Information. Taylor & Francis Group. E-kirja. Saatavissa: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/09613218.2021.2006594> [viitattu 7.3.2024].
- RT 94-11164. 2014. Rakennustietosäätiö RTS. Ravintolat ja kahvilat.
- Ruokatieto. s.a. Ravintolat ruokakulttuurin edistäjinä. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://ruokatieto.fi/ruokatieto/ruokakulttuuri/kehitysvaiheet/ravintolat-ruokakulttuurin-edistajina/> [viitattu 19.2.2024].
- Routio, P. 2006. Tuotetiede – Tuotteiden kehittämistä avustava tutkimus. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://docplayer.fi/2843619-Routio-tuotetiede-tuotteiden-kehittamista-avustava-tutkimus.html> [viitattu 30.1.2024].
- Saaranen-Kauppinen, A & Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV – Menetelmäopetuksen tietovaranto. WWW-dokumentti. Saatavissa: [https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L6\\_3\\_2.html](https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L6_3_2.html) [viitattu 30.1.2024].
- Slingerbulten. s.a. Lunch. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.slingerbulten.com/lunch> [viitattu 15.2.2024].
- SIT 05-610038. 2006. Rakennustietosäätiö RTS. Huoneakustiikka.
- SIT 63-610044. 2007. Rakennustietosäätiö RTS. Tilan valaistus.
- Ståhlberg, 2023. Ståhlberg Näsilinnankatu Tampere. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.stahlbergkahvilat.fi/stahlberg-nasilinnankatu-tampere/> [viitattu 13.2.2024].
- TampereMissio. s.a. Ravintola Selma. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://tamperemissio.fi/ravintolat/ravintola-selma/> [viitattu 7.2.2024].
- Vahto, S. 2015. Ruokatorista viinibaariksi. Lahden Ammattikorkeakoulu. Sisustusarkkitehtuuri. Opinnäytetyö. PDF-dokumentti. Saatavissa: [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/91850/Vahto\\_Sanna.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/91850/Vahto_Sanna.pdf?sequence=2&isAllowed=y) [viitattu 8.2.2024].
- View Stockholm. s.a. Slingerbulten Swedish restaurant in old town. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://viewstockholm.com/place/slingerbulten/> [viitattu 15.2.2024].
- Walden, M. 2023. Mitä on muuntojoustavuus? WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://teho-opisto.fi/mita-on-muuntojoustavuus/#:~:text=Muuuntojoustava>

[vuus%20arkkitehtuurissa%20viittaa%20kykyyn%20sopeutua%20ja%20muut-  
tua%20erilaisiin,sopeutumiskyky%C3%A4%20eri%20tarkoituk-  
siin%20k%C3%A4ytt%C3%A4jien%20tarpeisiin%20ja%20muuttu-  
viin%20ymp%C3%A4rist%C3%B6olosuhteisiin.](#) [viitattu 18.1.2024].

## KUVALUETTELO

Kaikki kuvat ovat tekijän, ellei toisin mainita.

Kuva 1. Käsitekartta projektin aihealueista

Kuva 2. Viitekehys projektin lähtökohdista

Kuva 3. Ilmakuva ravintolan sijainnista. Ravintola Kastanjapuisto rajattu sinisellä. Google earth. 2023. Saatavissa:

<https://earth.google.com/web/search/Oikokatu+4,+Kouvola/@60.8686156,26.7066028,75.16307595a,386.15687617d,35y,0h,0t,0r/d ata=CigiJgokCdA7zzmib05AERcFXZr6bk5AGTodDAIMtzipAlV4htoAvs-jpAOgMKATA> [viitattu 8.2.2024].

Kuva 4. Ravintola Kastanjapuiston sisäänkäynti

Kuva 5. Ravintola Kastanjapuiston salin pohjapiirustus

Kuva 6. Ravintola Kastanjapuiston sisäänkäynti ravintolasta sisältä päin.

Kuva 7. Ravintola Kastanjapuiston ravintolasali

Kuva 8. Ravintolan noutopöytä

Kuva 9. Ravintolan kassatiski

Kuva 10. Ravintola Selman julkisivu

Kuva 11. Ravintola Selman sali ja noutopöytä

Kuva 12. Ravintola Selman kabinetti

Kuva 13. Ståhlberg Näsilinnankadun sisääntulo

Kuva 14. Ståhlberg Näsilinnankadun noutopöytä

Kuva 15. Ståhlberg Näsilinnankatu ravintolasali

Kuva 16. Slingerbulten ravintolan julkisivu. View Stockholm s.a. Saatavissa: <https://viewstockholm.com/place/slingerbulten/> [viitattu 15.2.2024].

Kuva 17. Ravintola Slingerbulten kassatiski. View Stockholm s.a. Saatavissa: <https://viewstockholm.com/place/slingerbulten/> [viitattu 15.2.2024].

Kuva 18. Ravintola Slingerbulten. View Stockholm s.a. Saatavissa: <https://viewstockholm.com/place/slingerbulten/> [viitattu 15.2.2024].

Kuva 19. Haastatteluaineiston teemat ja avainsanat

Kuva 20. Palvelupolun perusrakenne. Innanen, P. 2018. Saatavissa: <https://www.palvelumuotoilupalo.fi/blogi/palvelupolulla-kehitetaan-parempia-palveluita/> [viitattu 7.2.2024].

Kuva 21. Palvelupolku nykyisessä tilassa

Kuva 22. Uusi palvelupolku

Kuva 23. Luonnos 1

Kuva 24. Luonnos 2

Kuva 25. Luonnos 3

Kuva 26. Moodboard

Kuva 27. Kabinetin kalustejärjestys kokoukseen

Kuva 28. Ravintolan juhla kalustusjärjestys

Kuva 29. Pintamateriaalikortti

Kuva 30. Kalustekortti

Kuva 31. Tarjoilupöydät

Kuva 32. Astianpalautuspöytä

Kuva 33. Akustiikka/Valaistuskortti

Kuva 34. Ravintola Kastanjapuiston uudet ikkunateippaukset.

Kuva 35. Pohjapiirustus

Kuva 36. Tarjoilupöytien kalustepiirustukset

Kuva 37. Astianpalautuspöytä kalustepiirustus

Kuva 38. Havainnekuva, näkymä lounaslinjastolle

Kuva 39. Lattiapiirustus vaihtoehto 1

Kuva 40. Havainnekuva, lattiavaihtoehto 2

Kuva 41. Lattiapiirustus vaihtoehto 2

Kuva 42. Havainnekuva, kabinetti

Kuva 43. Havainnekuva, näkymä kabinetista ravintolasaliin

Kuva 44. Valaistuspiirustus

Kuva 45. Ikkunateippaus suunnitelma

## HAVANNOINTIKAAVAKE

Havainnointirunko:

1. Nimi ja sijainti

2. Valaistus

3. Akustiikka

4. Tunnelma

5. Toiminnallisuus

-Esteettömyys

-Palvelupolku

6. Kalusteet

-Muuntojoustavuus



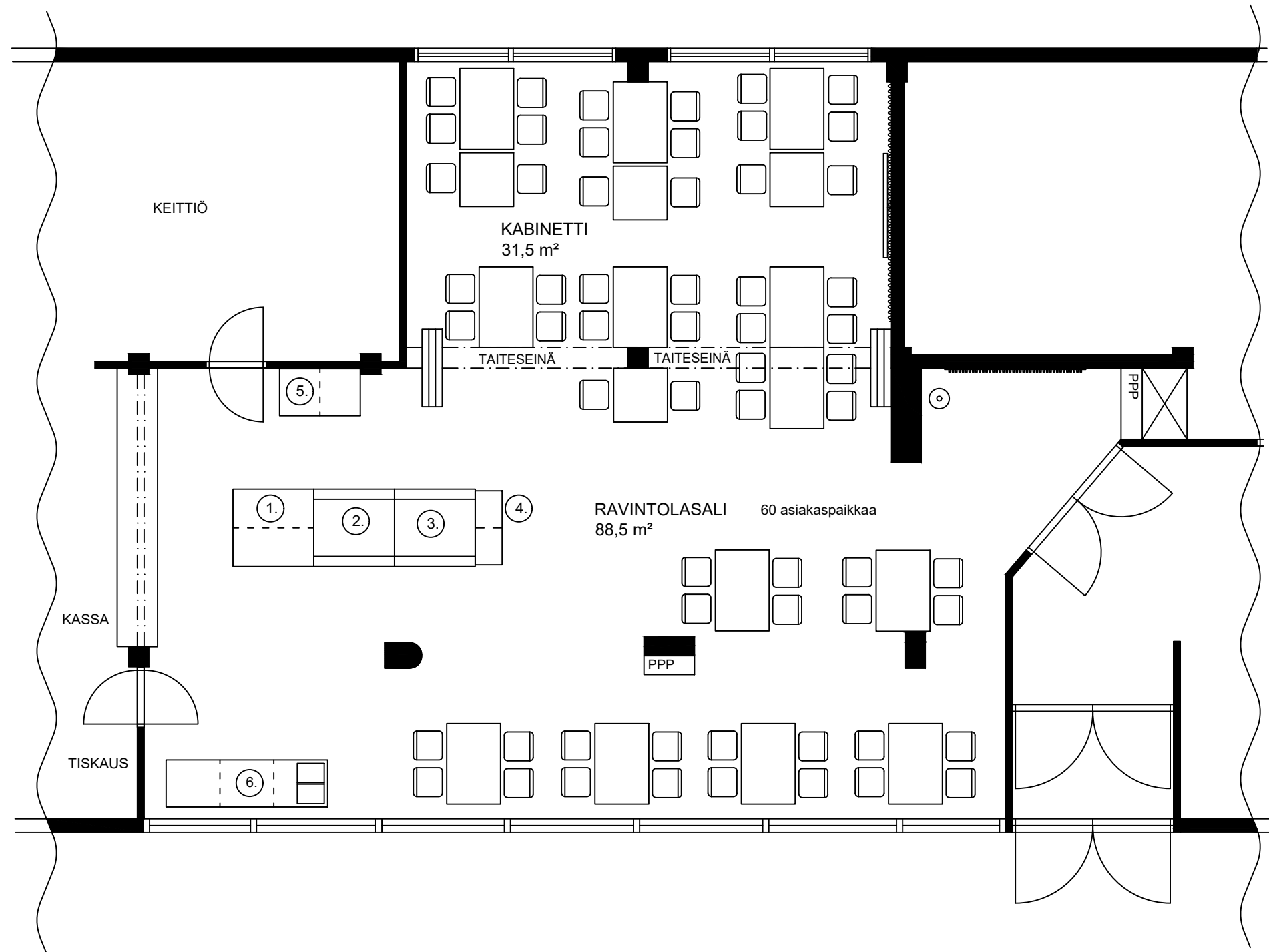
## TEEMAHAASTATTELU

Haastateltavat ovat saaneet tietää opinnäytetyön aiheesta etukäteen.

Haastattelurunko:

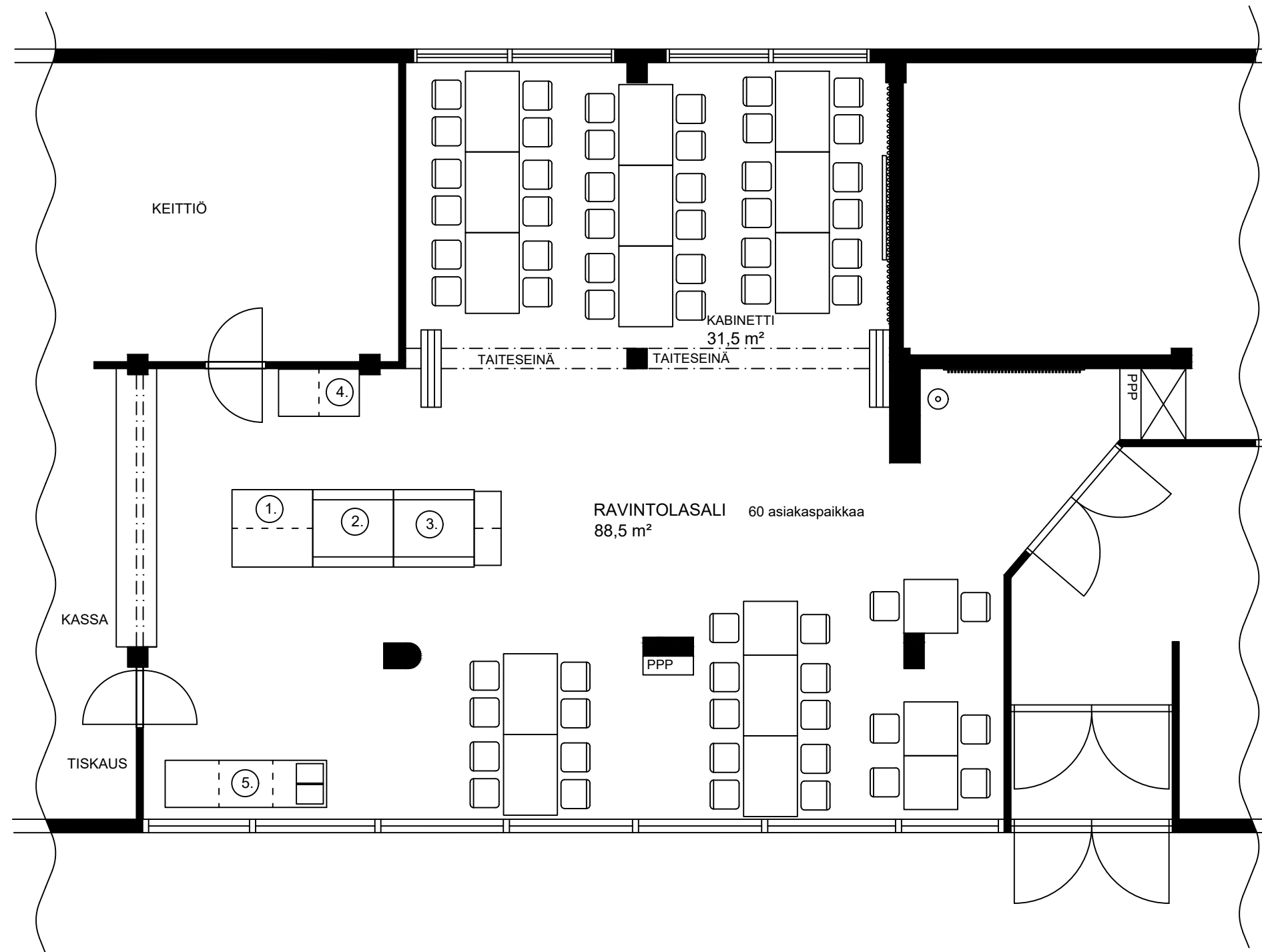
1. Mikä on tärkeintä ravintola tilan suunnittelussa?
2. Mikä tekee ravintola tilasta toimivan?
3. Mitä on muuntojoustavuus?
4. Mitkä kaikki asiat vaikuttavat onnistuneeseen ravintola kokemukseen?

Haastateltavilta kysytään kysymykset, jotka ovat heidän asemansa kannalta olennaisia. Myös tarkentavia kysymyksiä voidaan esittää.



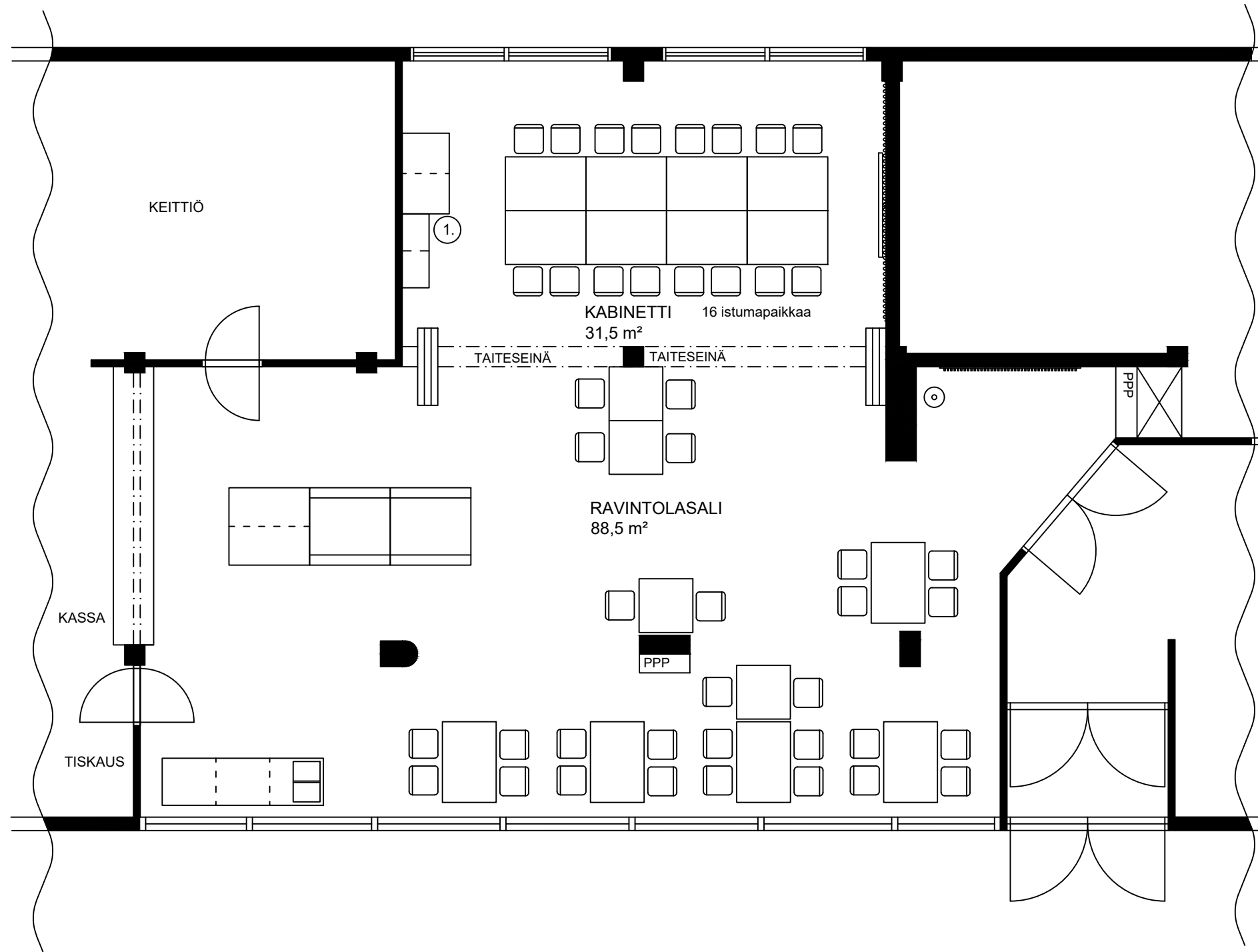
1. Lautaset, aterimet, leivät, ruokajuomat
2. Kylmäbuffet
3. Lämminbuffet
4. Keitto
5. Jälkiruoka ja kahvi
6. Astianpalautus

KAIKKI MITAT TARKISTETTAVA PAIKANPÄÄLLÄ!



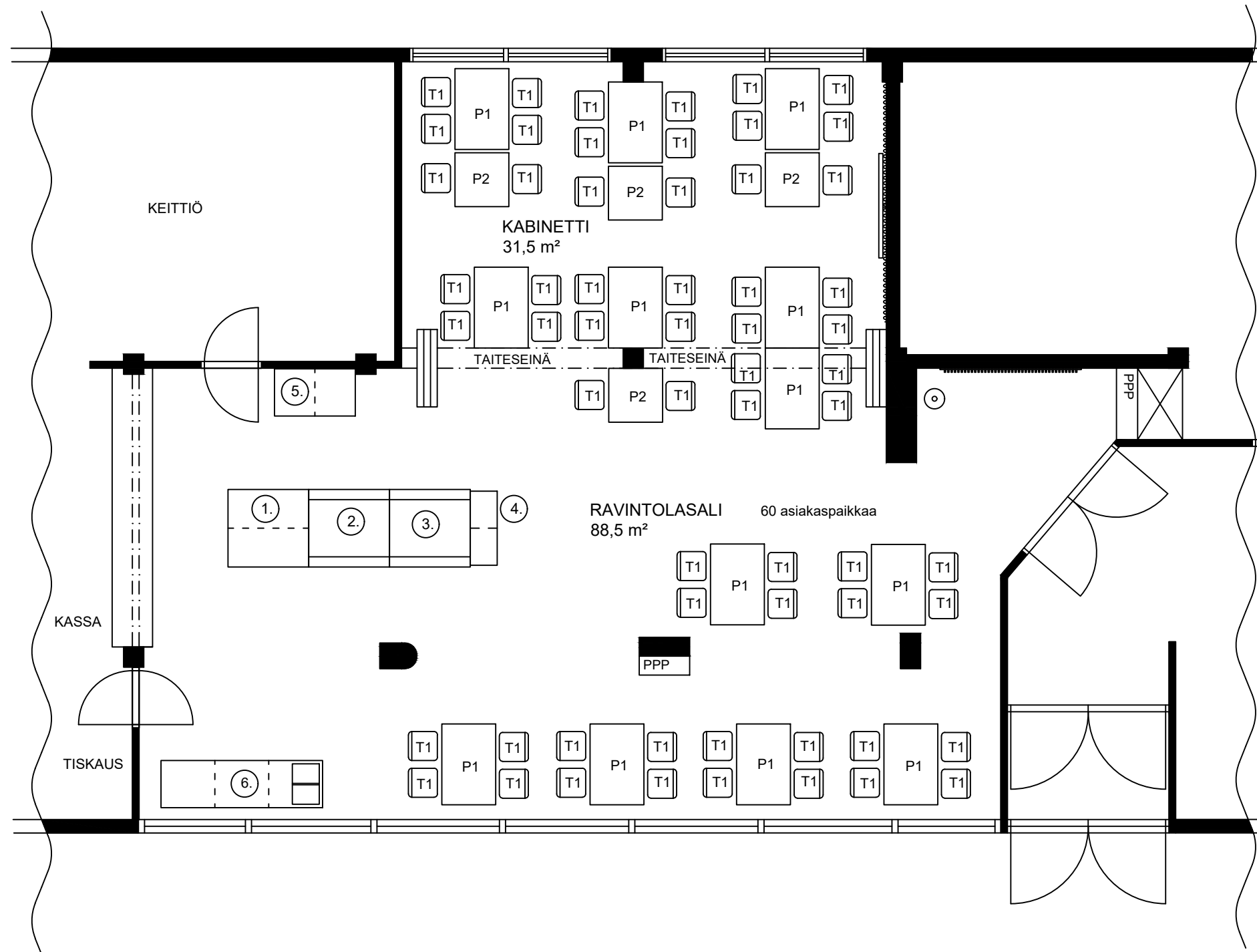
1. Lautaset, aterimet, leivät
2. Kylmäbuffet
3. Lämminbuffet
4. Jälkiruoka ja kahvi
5. Juomapöytä/lahjapöytä

KAIKKI MITAT TARKISTETTAVA PAIKANPÄÄLLÄ!



① Kokous tarjoilu

KAIKKI MITAT TARKISTETTAVA PAIKANPÄÄLLÄ!

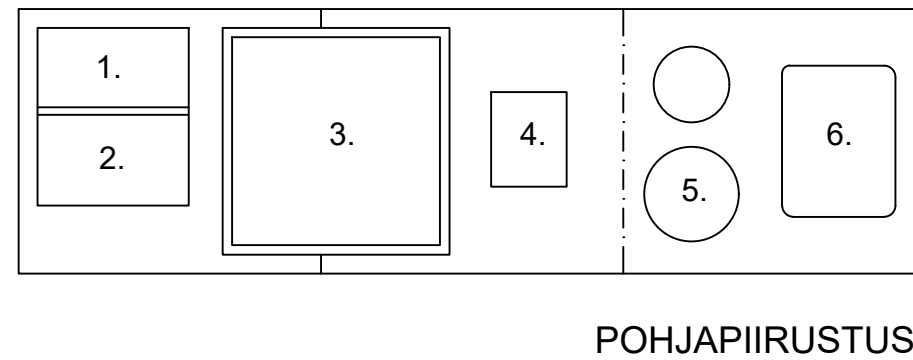
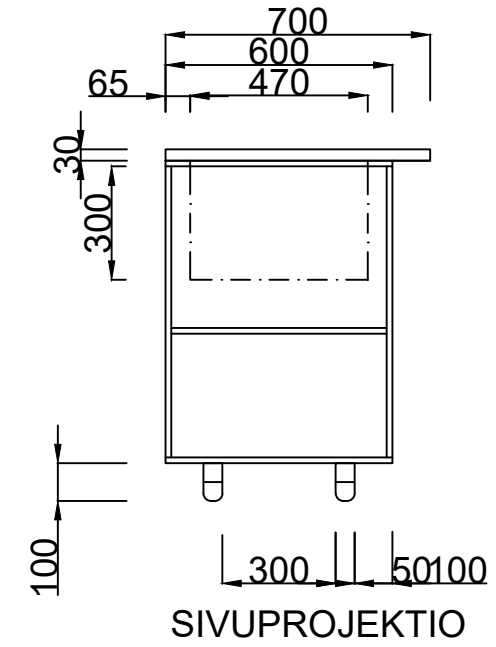
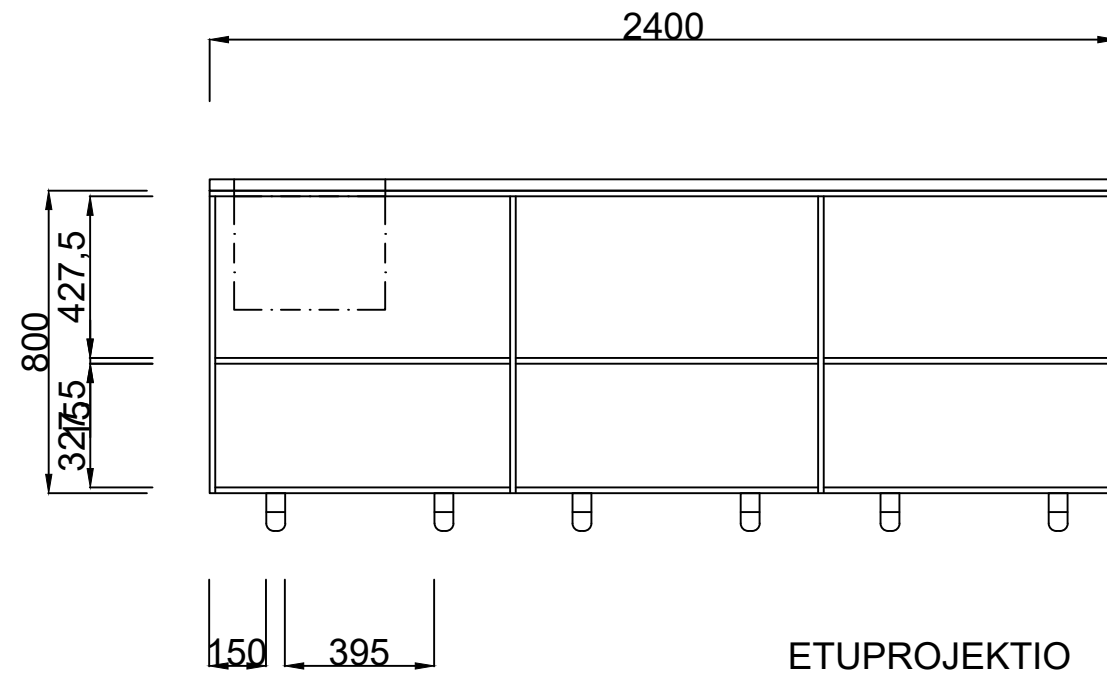


T1 Tuoli: FAMEG, Finn A-1609,  
Natural beech 01, Tokyo160

P1 Pöytä: Formica Laminaatti  
Elegant Oak 1200x800, 20mm  
/ Fameg Basic ST-1915/1

P2 Pöytä: Formica Laminaatti  
Elegant Oak 800x800, 20mm /  
Fameg Basic ST-1913/1

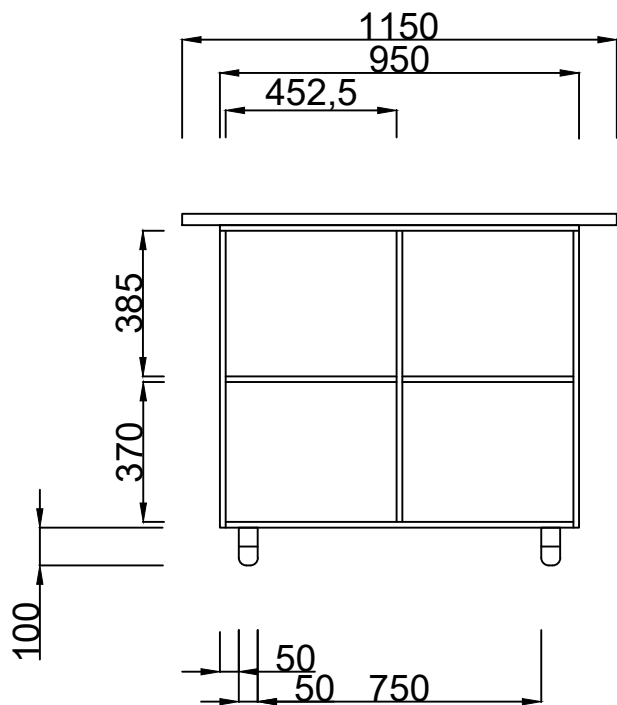
1. Tarjoilupöytä 1
2. Kylmähaude
3. Lämpöhaude
4. Tarjoilupöytä 3
5. Tarjoilupöytä 2
6. Astianpalautuspöytä



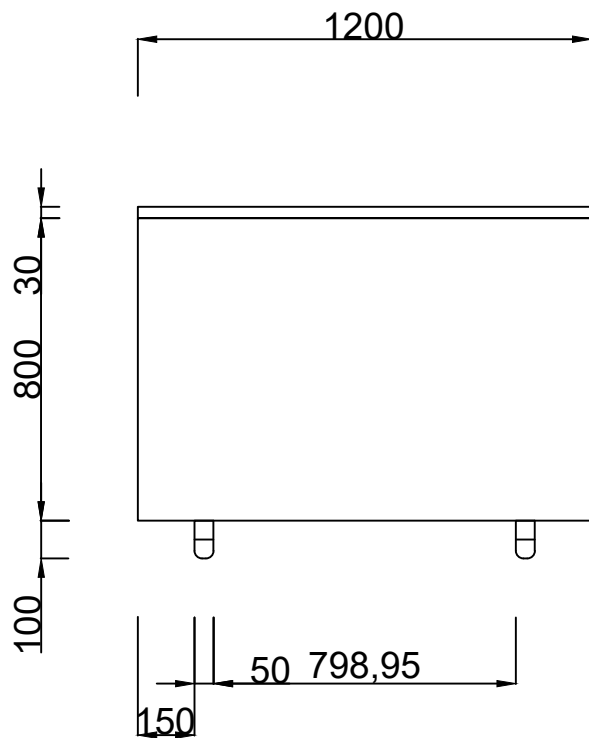
1. BIOJÄTE
2. SEKÄJÄTE
3. JUOMALASIT
4. ATERIMET
5. LAUTASET
6. TARJOTTIMET

MATERIAALIT:  
 Taso: Laminaatti  
 Runko: Lastulevy  
 Ovet ja sivut: Rimapaneeli

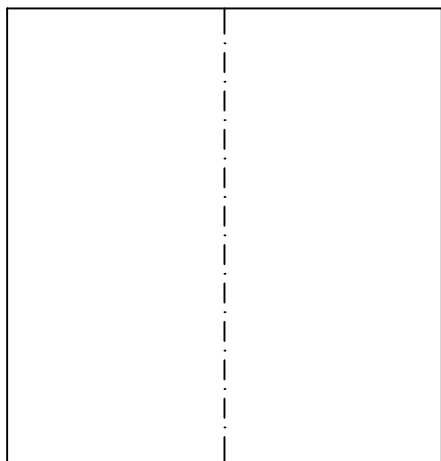
KAIKKI MITAT TARKISTETTAVA PAIKANPÄÄLLÄ!



ETUPROJEKTIO



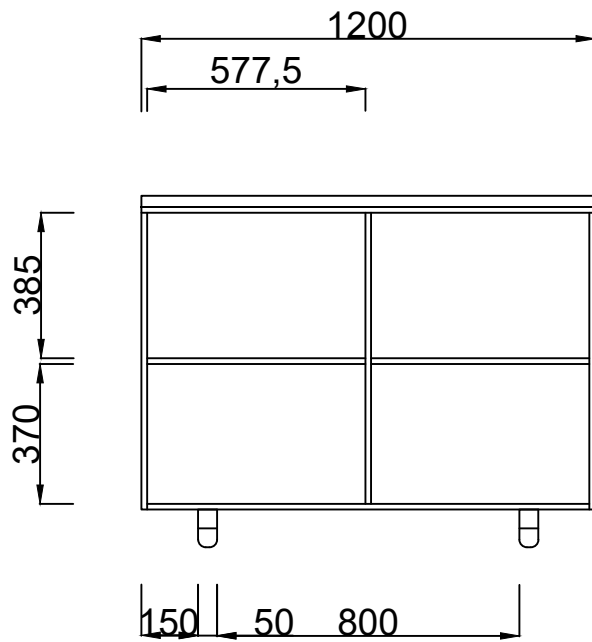
SIVUPROJEKTIO



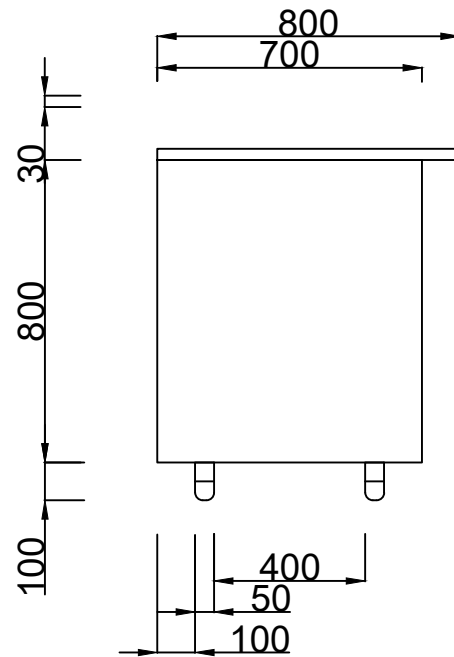
POHJAPIIRUSTUS

MATERIAALIT:  
 Taso: Laminaatti  
 Runko: Lastulevy  
 Ovet ja sivut: Rimapaneeli

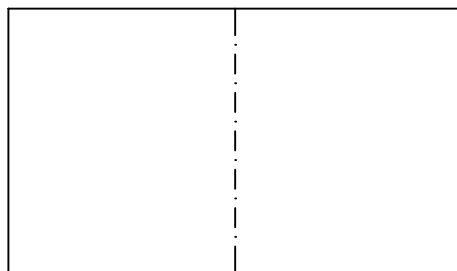
KAIKKI MITAT TARKISTETTAVA PAIKANPÄÄLLÄ!



ETUPROJEKTIO



SIVUPROJEKTIO



POHJAPIIRUSTUS

**MATERIAALIT:**

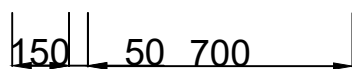
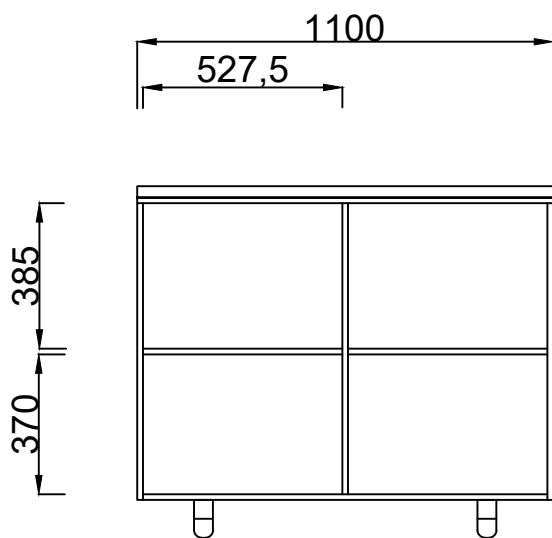
Taso: Laminaatti

Runko: Lastulevy

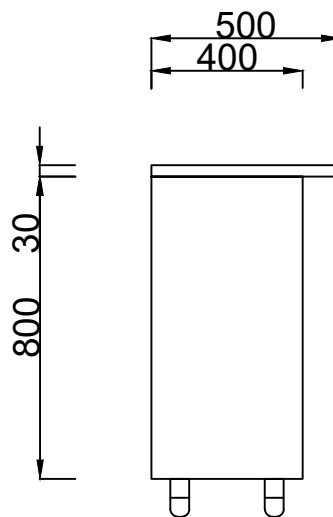
Ovet ja sivut: Rimapaneeli

KAIKKI MITAT TARKISTETTAVA PAIKANPÄÄLLÄ!

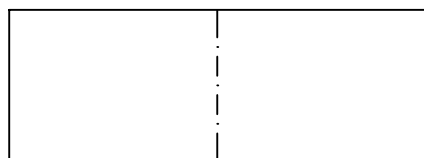




ETUPROJEKTIO



SIVUPROJEKTIO



POHJAPIIRUSTUS

MATERIAALIT:  
 Taso: Laminaatti  
 Runko: Lastulevy  
 Ovet ja sivut: Rimapaneeli

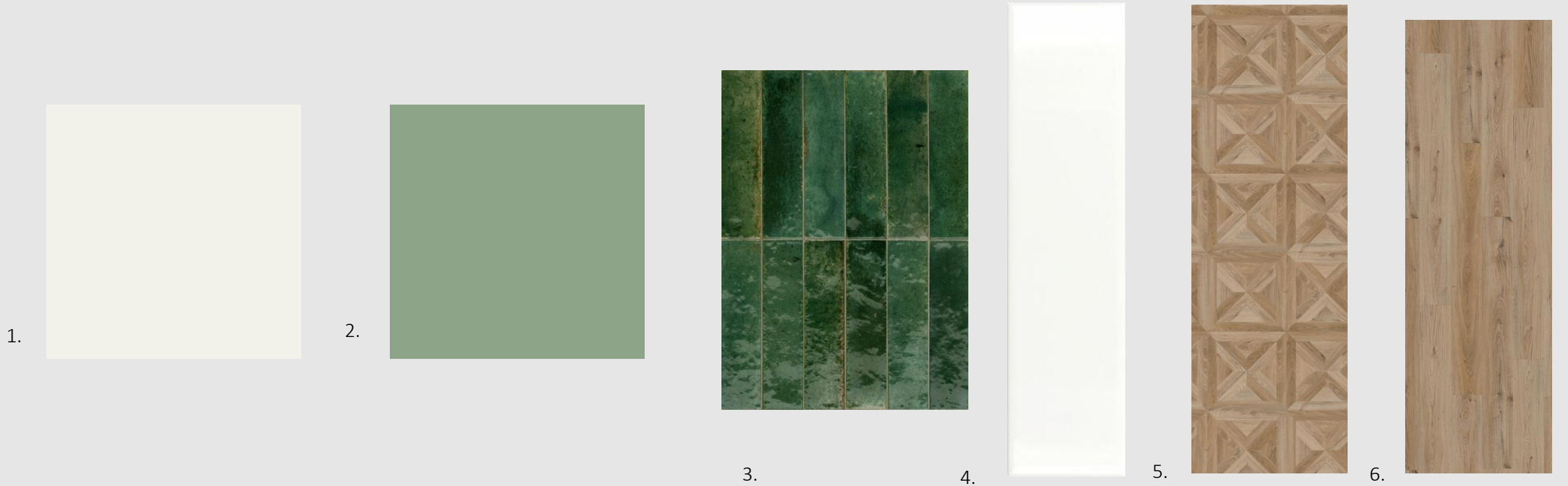
KAIKKI MITAT TARKISTETTAVA PAIKANPÄÄLLÄ!

## KALUSTEET



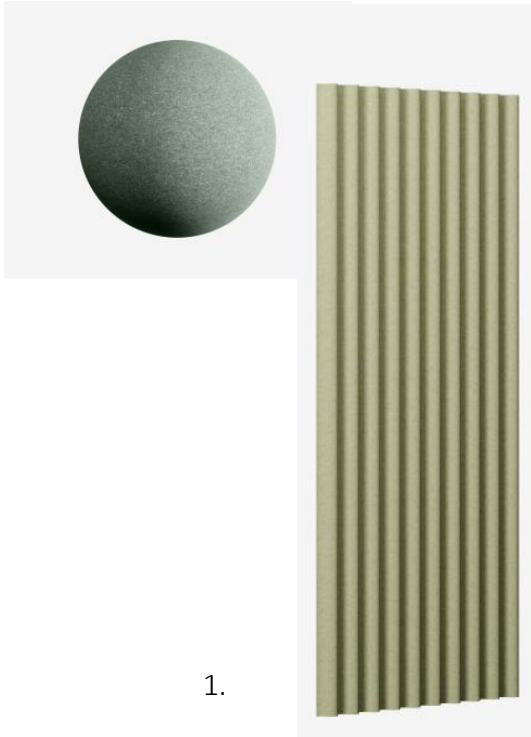
1. Tuoli: Finn A-1609, puu – Natural beech 01, verhoilu – Tokyo 160 – fabric FAMEG
2. Pöydänjalka: Basic ST-1915/1, FAMEG
3. Pöytälevy: Laminaatti Elegant Oak, 1200x800 mm, 20 mm, Formica
4. Pöydänjalka: Basic ST-1913/1, FAMEG
5. Pöytälevy: Laminaatti Elegant Oak, 800x800 mm, 20 mm, Formica

## PINTAMATERIAALIT



1. Seinämaali, Tikkurila S503 Lumikko
2. Seinämaali: Teknos T1412
3. Laatta kassatiskiini: Marazzi Lume 6x24cm, kiiltävä
4. Laatta pilareihin: LPC Cuba kaakeli 5x20 01 valkoinen tasapintainen kiiltävä
5. Lattia: objectflor PVC EXPONA SIMPLAY 5 mm, Westbury Oak Versailles, 457,20x457,20 mm
6. Lattia vaihtoehto: objectflor PVC EXPONA SIMPLAY 5 mm, Westbury Oak 2480, 185x1505 mm

## AKUSTIIKKA JA VALAISTUS



1.

2.



3.

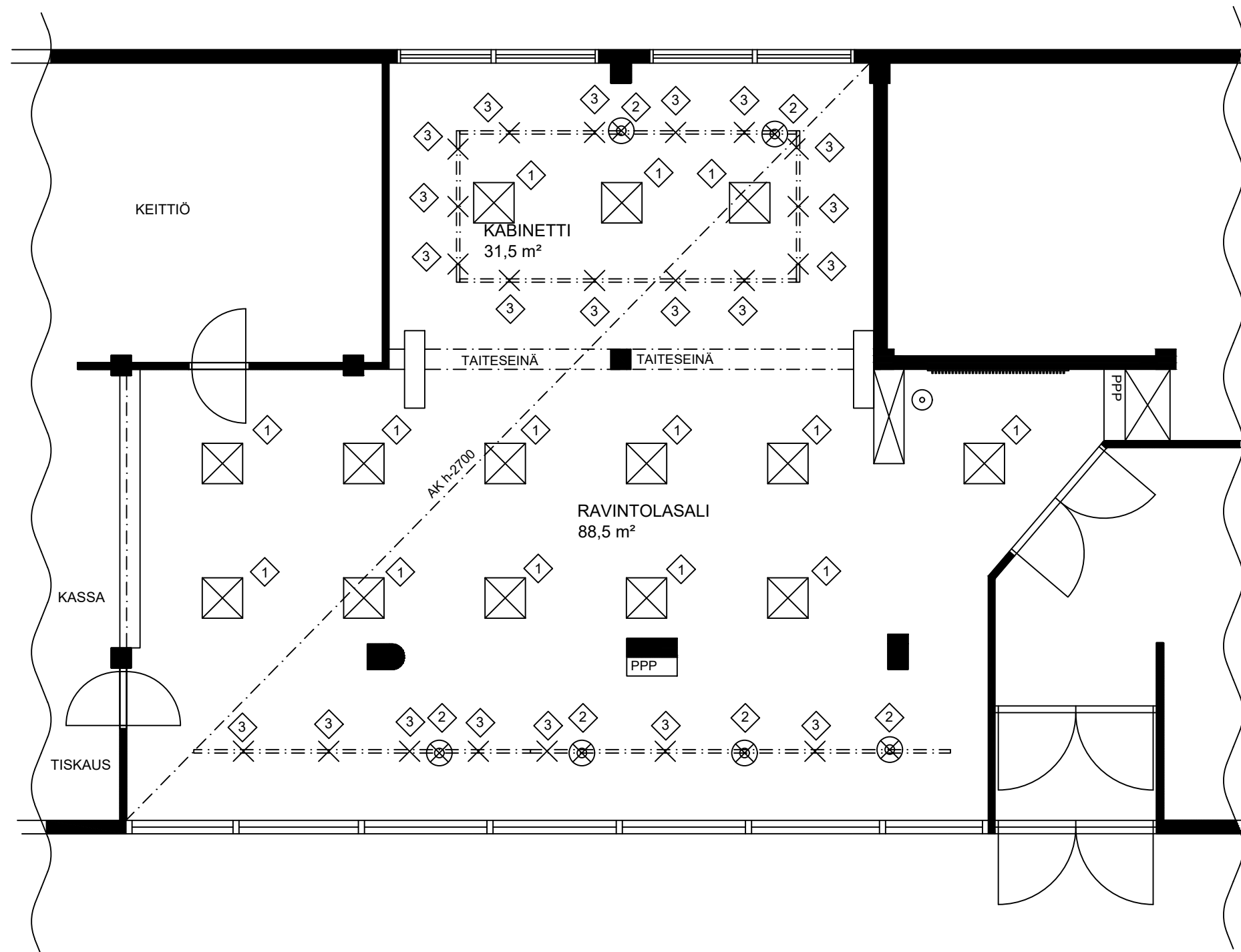


4400lm

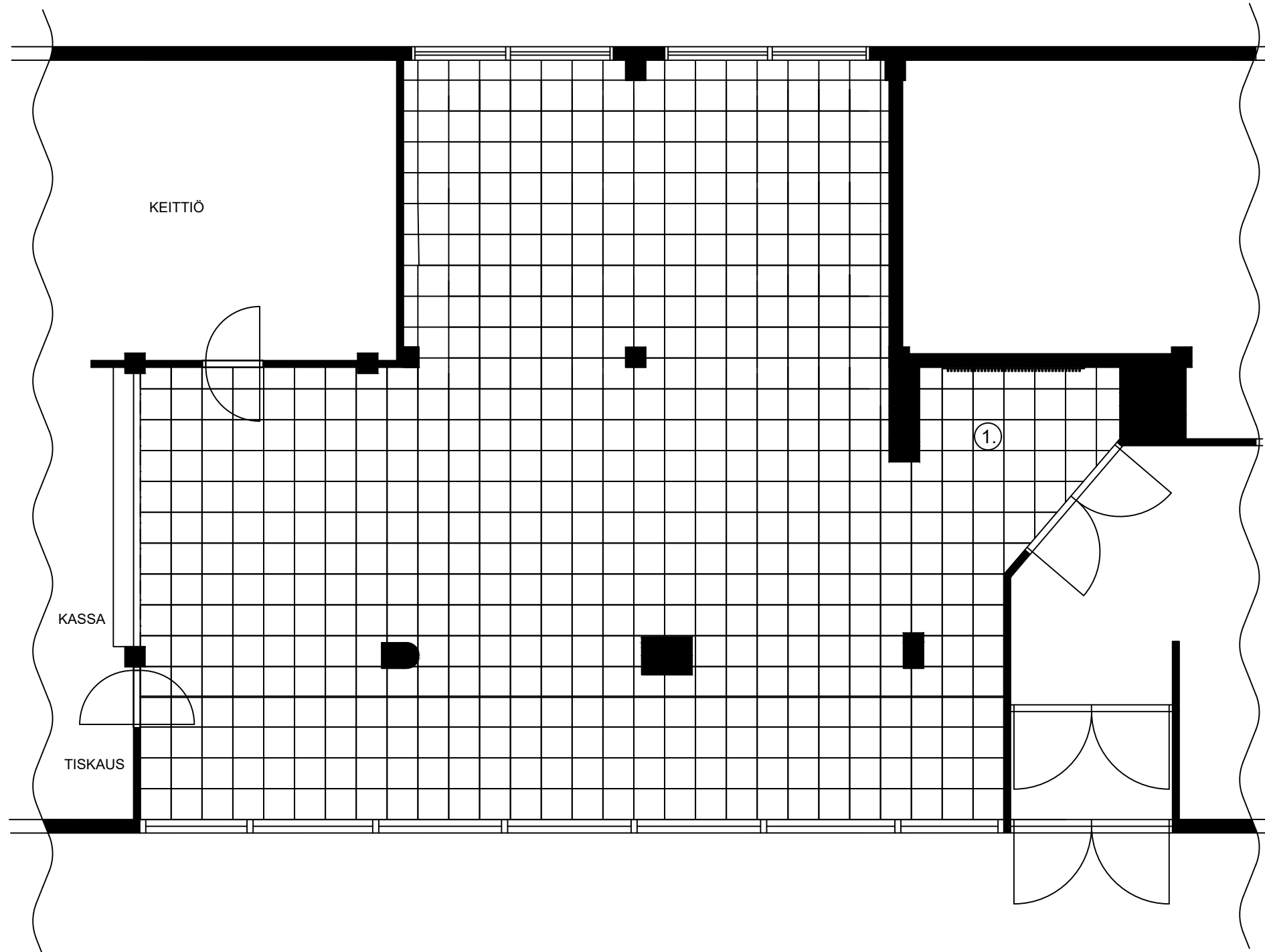
4.



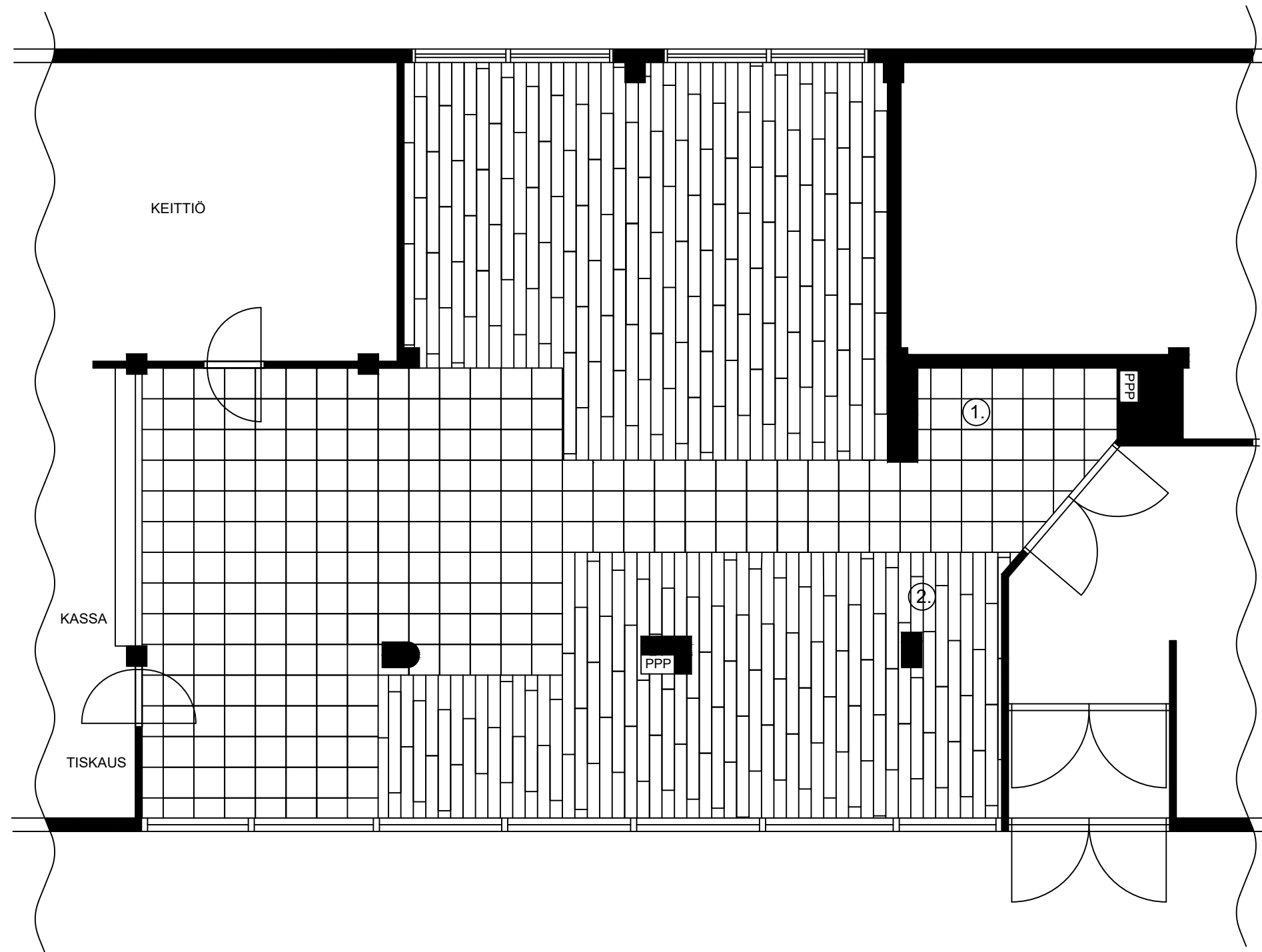
1. Akustiikkapaneeli: Aalto 2500x900, Kangas: Féline Fresco Green002 Mölinä Acoustics
2. Riippuvalaisin: By Rydén's Cabano, amber, metalli, varjostimen halkaisija 38 cm, K 32 cm, virtajohdon pituus 120 cm
  - Power LED A60 GLS-lamppu 220-240V 11W 1055lm E27, Softline 4000K, himmennettävä (1301000400)
3. Kohdevalo: S-LINE LED-kiskovalaisin valkoinen, 230V, GU10, L 6,2 x 11,5 cm K 17,2 cm
4. LED-paneeli: 40W 60x60 cm, 3000K 4400lm



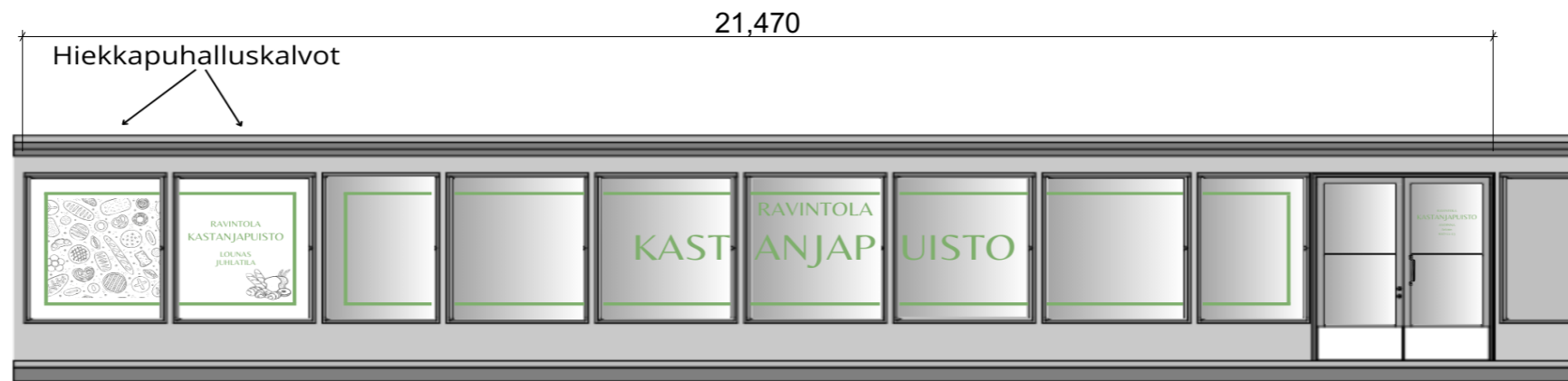
- ① LED-Paneeli: 40 W 60x60 300K 4400lm
- ② Riippuvalaisin: Cabano, amber,metalli, varjostimen halkaisija 38 cm, K 32 cm, virtajohdon pituus 120 cm
- Power LED a60 GLS-lamppu 220-240V 11W 1055lm E27, Softline 4000K, himmennettävä (1301000400)
- ③ Kohdevalo: S-LINE LED-kiskovalaisin, 230V, GU10, L 6,2 x 11,5 cm K 17,2 cm



- ① Lattia: objectflor PVC EXPONA  
SIMPLAY 5 mm, Westbury Oak  
Versailles 2486, 457,20x457,20 mm



- ① Lattia: objectflor PVC EXPONA SIMPLAY 5 mm, Westbury Oak Versailles 2486, 457,20x457,20 mm
- ② Lattia: objectflor PVC EXPONA SIMPLAY 5 mm, Westbury Oak 2480, 185x1505 mm



KAIKKI MITAT TARKISTETTAVA PAIKANPÄÄLLÄ!

RAVINTOLA KASTANJAPUISTO

IKKUNATEIPPAUS SUUNNITELMA

13.4.2024

Oikokatu 4  
45100 Kouvola

M 1:100 / 1:40

EMMA MERIVUORI  
EMMA.MERIVUORI@HOTMAIL.COM  
XAMK KOUVOLA









RAVINTOLA KASTANJAPUISTO

Oikokatu 4  
45100 Kouvola

HAVAINNEKUVAT KABINETTI / RAVINTOLASALI

13.4.2024

EMMA MERIVUORI  
EMMA.MERIVUORI@HOTMAIL.COM  
XAMK KOUVOLA

