

---

# Saimi

Liikkuvan kesäkeittiön konsepti

Viivi Kuisma  
2017

---

# Saimi

Liikkuvan kesäkeittiön konsepti

Lahden ammattikorkeakoulu  
Muotoiluinstituutti  
Muotoilun koulutusohjelma  
Kalustemuotoilu

Opinnäytetyö  
47 sivua  
Kevät 2017  
Viivi Kuisma

---

# Saimi

Liikkuvan kesäkeittiön konsepti

---

## Tiivistelmä

Opinnäytetyössäni tutkin suomalaisen kesäkeittiön konseptia tulevaisuuden ruoka- ja vapaa-ajan kulttuurin näkökulmasta. Suunnitteluani ohjasi uudelleen ihmisten tietoisuuteen noussut sesonki- ja yksinkertaisuajattelu sekä edelleen voimakas suomalaisen ulkoruuan perinne.

Pyrin vastaamaan nykyajan ja tulevaisuuden ruokakulttuurin ja vapaa-ajan muutoksiin suunnittelemalla tuotteen, joka tarjoaa yksinkertaisen mutta toimivan ratkaisun käyttötilanteisiin, joissa varustelutason nousu on herättänyt uusia vaatimuksia ulkokeittiölle. Tuotteen tavoite on kannustaa jatkamaan Suomessa vahvaa ulkoruuanlaiton perinnettä uusia toimintatapoja hyödyntäen. Opinnäytetyön aineistoksi keräsin kuvamateriaalia ja dokumentoin ruoanlaittositilanteita ja niihin liittyviä toimintoja. Lisäksi hyödynsin aiheeseen liittyviä artikkeleita sekä tutkimuksia.

Lopputuloksena esittelen suunnittelemani prototyypin, joka vastaa nykyajan varustevaatimukseen ja käyttäjän yksilöllisiin tarpeisiin ruuanlaittoon kannustavalla ja helpottavalla tavalla.

Lahden ammattikorkeakoulu  
Muotoiluinstituutti  
Muotoilun koulutusohjelma  
Kalustemuotoilu

Opinnäytetyö  
47 sivua  
Kevät 2017  
Viivi Kuisma

### AVAINSANAT

ruuanlaitto  
ulkoruuanlaitto  
grillaus  
vapaa-aika  
keittiö  
ulkokeittiö  
kesäkeittiö  
mökkeily  
sesonkiajattelu

---

# Saimi

A concept for a mobile outdoor kitchen

---

## Abstract

In this graduation project I study the Finnish outdoor kitchen from the point of view of future's culture of food and leisure. The design process was inspired by the newly rediscovered themes of seasonal and ascetic thinking and the tradition on Finnish outdoor cooking, which still lives strong.

With this graduation project my goal is to respond to current and future changes to do with food culture and leisure by designing a product that provides a simple but functional solution the situations in which there are new demands for outdoor kitchens. The aim of the product is to encourage to continue the tradition of Finnish outdoor cooking by utilizing new procedures. I collected photos and documented situations of cooking as material for my graduation project. I also utilized articles and studies to do with the subject.

As a result I will present a prototype designed by me, that will respond to present demands of standards and the individual needs of the user in a way that encourages cooking and makes it easier.

Lahti University of Applied Sciences  
Institute of Design  
Degree Programme in Design  
Furniture Design

Graduation project  
47 pages  
Spring 2017  
Viivi Kuisma

### KEY WORDS

cooking  
outdoor cooking  
grilling  
leisure  
kitchen  
outdoor kitchen  
summer kitchen  
vacationing  
seasonal thinking

---

## Sisällys

<b>1 JOHDANTO.....</b>	<b>5</b>	<b>5 KOHDERYHMÄT.....</b>	<b>20</b>	<b>7.5 Tyyli ja tunnelma.....</b>	<b>33</b>
1.1 Aihe ja tausta.....	6	5.1 Arvot ja asenteet.....	22	<b>8.0 LOPPUTULOS.....</b>	<b>34</b>
1.2 Tutkimusasetelma.....	7	5.2 Käyttäjäprofiilit.....	23	8.1 Rakenne ja toiminta.....	36
<b>2 VAPAA-AJAN RUOANLAITTO.....</b>	<b>8</b>	<b>6.0 TAVOITTEET JA RAJAUS.....</b>	<b>24</b>	8.2 Detaljit.....	38
2.1 Ruoanlaitto ulkotiloissa.....	9	6.1 Toiminnalliset tavoitteet.....	25	8.3 Käyttöskenaariot.....	40
2.2 Käyttötilanteet.....	10	6.2 Tunnelma- ja tyyli tavoitteet.....	25	8.4 Jatkokehitys.....	41
2.3 Ulkokeittiöt.....	12	6.3 Ympäristötavoitteet.....	27	<b>9.0 ARVIOINTI.....</b>	<b>42</b>
2.4 Kehitystarpeet.....	14	6.4 Kustannustavoitteet.....	27	9.1 Prosessi.....	43
<b>3 RUOKA OSANA VAPAA-AIKAA.....</b>	<b>15</b>	6.5 Rajaus.....	27	9.2 Tuote.....	43
3.1 Nykyilmiö.....	16	<b>7.0 SUUNNITTELUPROSESSI.....</b>	<b>28</b>	9.3 Päätelmät.....	43
3.2 Trendit.....	17	7.1 Materiaalit.....	29	<b>Tuotekuvat.....</b>	<b>44</b>
3.3 Tulevaisuus.....	18	7.2 Rakenne ja toiminta.....	30	<b>Lähteet.....</b>	<b>47</b>
<b>4 TOIMINTAYMPÄRISTÖT JA KÄYTTÖTILANTEET.....</b>	<b>19</b>	7.3 Konseptien valinta.....	31		
		7.4 Mekanismit ja mitat.....	33		



## 1.1 Aihe ja tausta

Suomalaiselle ruoka- ja tapakulttuurille tyypillistä on sesonkien ja juhlapyhien korostuneisuus. Tämä näkyy erityisesti mökki- ja kesäkulttuurissa, joka on edelleen vahva suomalainen perinne; kesäisin vietetään aikaa niin omistus- kuin vuokramökeilläkin. Suomalaisten mökkien varustelu on kasvamassa omakotitaloja vastaavaksi, ja nykyisin myös mökillä toivotaan olevan mm. juokseva vesi ja sisä-wc. Vaikka ulkoruuanlaitto on yleinen tapa niin mökeillä kuin omakotitaloissakin, harvassa pihassa on konkreettista ulkokeittiötä. Kuitenkin jopa 41% aktiivisista mökillä kävijöistä toivoisi mökin varusteluun kuuluvan ulkokeittiön (Taloustutkimus Oy, 2016).

Mökkeily ja ulkoruuanlaitto ovat sidoksissa tapa- ja ruokakulttuurin muutoksiin. Sesonkiruoka-ajattelu ja perinteiset ruoanvalmistusmenetelmät ovat trendejä, joiden ennustetaan valtaavan yhä enemmän alaa ruoka- ja ravintolamarkkinoilla. Tämä näkyy myös suomalaisissa ulkokeittiöissä; yleisimmin siellä vallitsee puhdas, yksinkertainen ruoka.

Ruoka- ja tapakulttuurin piirissä perinteisyys, askeettisuus ja yksinkertaisuus ovat trendejä, mutta myös arvoja, joiden koetaan määrittelevän suomalaista kulttuuria ja toimintatapoja myös pitkällä tähtäimellä. Moni etsii omiin arvoihinsa sopivia ja niitä ilmentäviä, mukavuutta ja käytännöllisyyttä lisääviä ratkaisuja. Kiinnostukseni ulkokeittiöiden suunnitteluun pohjautuu omiin käyttäjäkokemuksiini ja oivallukseen siitä, että markkinoilla on niukasti kuluttajien tarpeisiin vastaavia tuotteita. Suunnittelijana haluan opinnäytetyönäni tarjota vaihtoehdon, joka vastaa nykyajan ja tulevaisuuden varustevaatimukseen kuluttajan toiveisiin sopivalla tavalla ja joka kannustaa toimimaan omien arvojen mukaisesti.





<https://www.flickr.com/photos/myrskylintu/4745282659/>

---

## 1.2 Tutkimusasetelma

Opinnäytetyöni käsittelee suomalaisen kesäkeittiön konseptia ruoka- ja vapaa-ajan kulttuurin näkökulmasta. Tutkin ulkoruuanlaittoa, sen muutoksia sekä siihen sidoksissa olevia toimintatapoja. Tärkeimpänä tutkimusaineistona käytin käyttäjiltä sekä eri medioista keräämääni kuva- ja videomateriaalia, jonka avulla tutkin ulkokeittiöiden käyttötilanteita sekä niihin liittyviä tarpeita. Kuvamateriaalin lisäksi keräsin tietoa ruoka- ja tapakulttuuria koskevista tutkimuksista sekä Sanna Ritvasen opinnäytetyöstä Saffkakärry.

Muina lähteinä käytin ruokaan ja keittiösuunnitteluun liittyvää kirjallisuutta. Kirjallisuudessa ulkokeittiön konseptia on käsitelty varsin vähän, joten varsinaista aiheeseen liittyvää tutkimusta oli vaikea löytää. Hyödynsin sisäkeittiöihin liittyvää tutkimusta niiltä osa-alueilta, joita voi loogisesti soveltaa myös ulkokeittiöitä koskeviksi. Tärkeimmät lähdeokseni olivat Toivo Stenlundin Keittiön kalusteet ja sisustaminen ja Christer Lindgrenin Kiehuu! Uusi suomalainen keittiö.

---

## **2.0 Vapaa-ajan ruoanlaitto**



## 2.1 Ruoanlaitto ulkotiloissa

Ruoanlaitto ja ruokailu ulkotiloissa on useimmiten vapaa-ajanviette. Se on yleinen tapa kahdessa tilanteessa: retkeillessä ja omakoti- tai rivitalojen sekä mökkien pihapiireissä. Retkeilyruoka valmistetaan luonnossa ilman yleisiä keittiöfasiliteetteja. Ruoka lämmitetään retkikeittimellä tai avotulella, ja ruoanlaittoon vaadittavat yleiset varusteet kuten veitsi ja astiat kannetaan repussa nuotio- tai keittopaikalle ja sieltä pois. Retkiruoka on yleensä valmistettu etukäteen, ja se korkeintaan lämmitetään retkikeittiössä.

Omakoti- ja rivitalojen sekä mökkien pihapiireissä tapahtuva ruoanlaitto on monipuolisempaa. Nykyaikana se perustuu yleisimmin grillaamiseen. Ruokaa valmistetaan ulkona useimmin loppukeväästä alkusyksyyn. Ruoka-alue koostuu yleensä kiinteästä tai siirrettävästä grillistä ja puutarhapöydästä ja -tuoleista. Kiinteät grillit ovat perinteisesti muurattuja tiiligrillejä jotka ovat itsetehtyjä, tosin myös betonista valetut grillit ovat yleistyneet viime vuosina. Siirrettävät grillit ovat kaasu- tai hiiligrillejä jotka siirretään ruoanlaiton päätteeksi varastoon tai terassikatoksen alle.

Ulkokeittiöissä laitettava ruoka seuraa samoja trendejä kuin muu ruokakulttuuri. Pitkällä tähtäimellä suomalaisten ruoanlaittoon vaikuttavat arvot ovat puhtaus, yksinkertaisuus ja sesonkien hyödyntäminen (Ruokatieto, 2009). Ulkokeittiöissä valmistetaan kalaa, lihaa ja kasviksia. Yleisimmät ulkokeittiöruoat ovat grillivartaat, makkarat, salaatti sekä letut.

Koska ulkokeittiöissä valmistettava ruoka on miltei yhtä monipuolista ja varustelua vaativaa kuin sisäkeittiöissäkin, käytössä olevia elementtejä on paljon. Ulkoruoanlaitossa pätevät samat toimintaperiaatteet kuin sisälläkin, mutta ympäristö ei usein vastaa varusteluvaatimuksiin tai tue toimintatapoja, joka aiheuttaa toiminnan hajaantumisen ja sekalaisuuden.

Ulkokeittiössä ruoka valmistetaan yleensä alusta loppuun paikan päällä. Raaka-aineet säilytetään jääkaapissa tai kylmälaukussa juomien kanssa. Kädet ja vihannekset pestään vesipisteellä joko ulkona tai sisällä riippuen vesipisteen sijainnista. Niin ruoanvalmistuksessa kuin ruokailussakin käytettävät astiat säilytetään sisällä: ne kannetaan ulos ruokailun ajaksi ja taas takaisin tiskattavaksi vesipisteelle, lukuunottamatta ulkokeittiölle ominaisia astioita kuten grilliritilää tai muurinpohjapannua. Raaka-aineet valmistellaan lämmitettäväksi ja tarjoiltavaksi laskutasolla, yleensä vesipisteen yhteydessä. Tasona toimii yleensä ruokapöytä tai keittiön taso. Laskutasolla myös valmis ruoka laitetaan lautasille ennen ruokailun alkua. Ruoan valmistelusta ja ruokailusta syntyvät jätteet laitetaan usein tason yhteydessä olevaan roskakoriin.



## 2.2 Käyttötilanteet

Tutkimuksen ajankohdasta johtuen minulla ei ollut mahdollisuutta dokumentoida kesäkeittiöitä ja niihin liittyviä toimintatapoja paikan päällä, joten keräsin kuvamateriaalia sosiaalisen median kautta. Etsin mm. Instagramista kuvia tyypillisistä käyttötilanteista kesäruuanlaittoon liittyvillä hakusanoilla. Valitsin kuvia, jotka esittävät realistisia tilanteita ja ongelmia ulkoruuanlaittoon liittyen. Kuvamateriaali vahvisti näkemystäni kesäkeittiöiden nykytilanteesta ja niihin liittyvistä ongelmakohdista sekä toi esille uusia näkökulmia ongelmanratkaisuun.



1. Työskentelytasona käytetään ruokapöytää (1, 5, 8). Pöytäliina on suojattu sanomalehtipaperilla.



2. Kiinteän muuratun grillin (2, 4, 6, 8, 9) viereen on tuotu väliaikainen työtaso (7, 12).



3. Grilli on liikuteltava (3, 5, 10, 13, 14). Laskutaso on liian pieni joten tavarat täytyy laittaa toistensa päälle.



4. Grillin vieressä ei ole laskutilaa, joten raaka-aineet tasapainotellaan tiiligrillin reunuille.



5. Pallogrilli on tuotu ruokapöydän viereen. Ruuanlaittoon tarvittavat tavarat ovat pöydällä pahvilaatikossa.



6. Grillin vieressä ei ole työskentelytasoa. Leikkuulauta on penkillä grillin edessä. Roskakori on tuotu sisältä (6, 7).



7. Työskentelytaso ei ole tarpeeksi iso (3, 10, 11). Maassa on vesiämpäri tiskeille.



8. Ruokapöydän molempia puolia hyödynnetään. Pöydällä on muovipussi jota käytetään roskiksena (8, 9, 11).



9. Kiinteän grillin viereen on rakennettu taso ruuan valmistusta varten.



10. Likaiset astiat ja ruuanlaittoon tarvittavat tavarat ovat astiassa grillin vieressä.



11. Vesipisteellä on astia tiskaamista varten.



12. Raaka-aineet on valmisteltu sisällä ja tuotu ulos tarjottimella.



13. Grillitarvikkeet ovat maassa. Ainoa taso on lattianrajassa. Työskentelyasento on äärimmäisen epäergonominen.



14. Korkea työskentelytaso takaa paremman asennon. Liikuteltavan grillin alatasoja käytetään grillaustarvikkeiden säilytykseen.

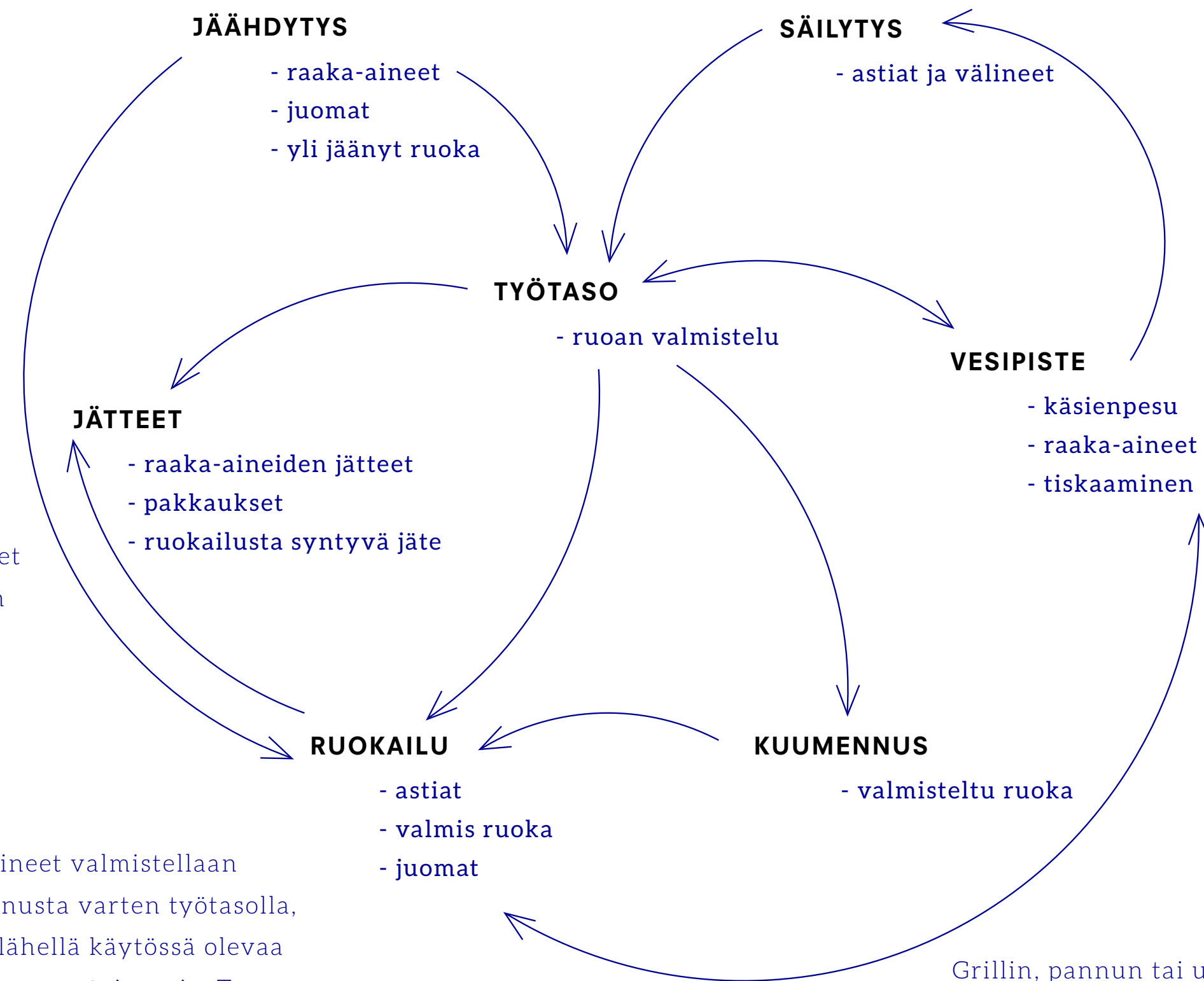
Analysoituani keräämäni kuvamateriaalia huomasin, että vaikka kuvat esittävät hyvin kesäkeittiöihin liittyviä ongelmia, ne eivät kuvaa ruoanvalmistuksen elementtejä ja niihin liittyviä toimintatapoja tarpeeksi laajasti. Saadakseni paremman kuvan siitä miten ruoanlaitossa tarvittavat objektit toimivat suhteessa käyttäjään ja ympäristöön, dokumentoin ruoanlaittilannetta valokuvaamalla ja kirjoittamalla muistiinpanoja. Tutkin keittiön elementtejä muun muassa niiden sijoituksen, käyttöiheyden ja tarpeen mukaan.

Keräämäni tieto osoittaa, että ruoanlaitto jo itsessään on monia elementtejä sisältävä aktiviteetti. Objektien paikkaa vaihdetaan tiheästi ja eri elementtien käyttö on limittäistä eikä sijoitu pelkästään tiettyyn

ruoanlaiton vaiheeseen. Ulkoruoanlaitto noudattaa samoja peruseriaatteita kuin muukin ruoanvalmistus, mutta ympäristön haasteet ja usein myös varustelun vajavaisuus aiheuttavat toiminnan hajaantumisen ja rikkonaisuuden.

Tietyt ulkoruoanlaittoon liitettävät toiminnot ovat näennäisesti hajanaisia, mutta niille ei nähdä tarvetta muutokseen. Esimerkiksi astiat ja ruoanlaiton välineet säilytetään sisällä paitsi ulkosäilytystilan vaillinaisuuden, myös muun muassa säätilojen vaihtelun vuoksi. Käyttäjät omistavat usein myös vain yhden astiaston, jota käytetään niin sisällä kuin ulkonakin. Samoin astiahuolto sijoittuu nykykodeissa ja hyvin varustelluissa mökeissä sisätiloihin.

### KUVMATERIAALISTA JA DOKUMENTOINNISTA SYNTYNEITÄ HAVAINTOJA



Tavarat tuodaan työtasolle siinä järjestyksessä kuin missä niitä tarvitaan.

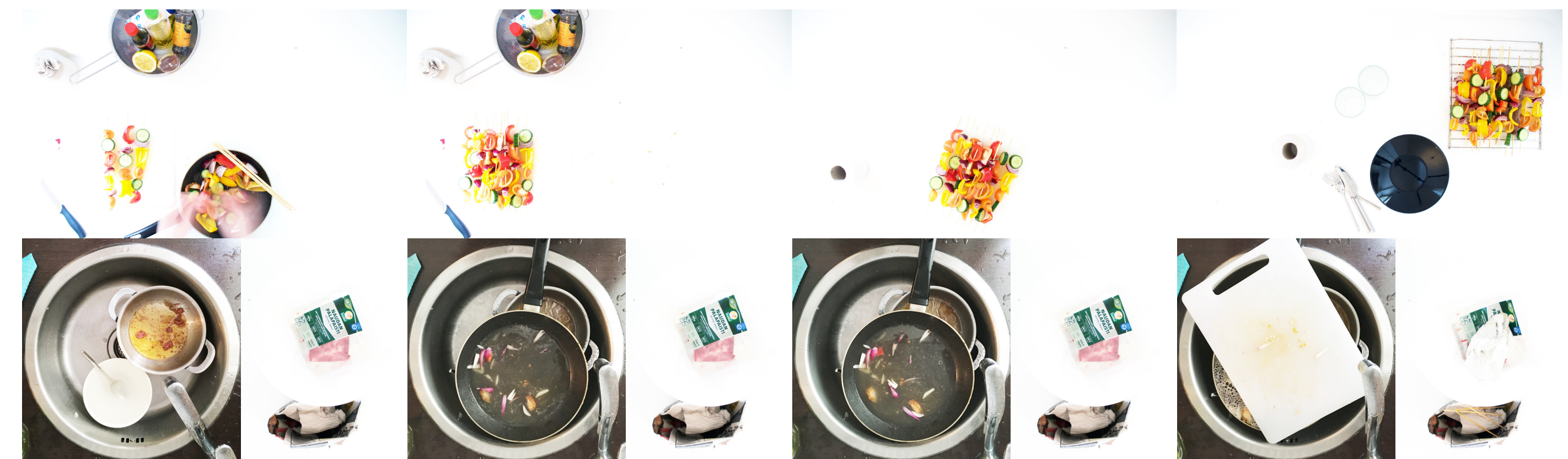
Jääkaapista tai kylmälaukusta haetaan ensin raaka-aineet ja ennen ruokailua juomat.

Jos roskakori ei ole työtason vieressä, roskat jäävät sekavasti pöydälle. Roskat lajitellaan yleisimmin bio- ja energiajätteisiin. Ulkona biojätteet hävitetään heti ruokailun jälkeen esim. kompostiin.

Raaka-aineet valmistellaan kuumennusta varten työtasolla, joka on lähellä käytössä olevaa grilliä, pannua tai uunia. Taso on usein sama ruokapöytä jonka ääressä myöhemmin ruokaillaan.

Grillin, pannun tai uunin viereen järjestetään usein laskutila, jossa säilytetään kuumennuksessa tarvittavia objekteja kuten pihtejä, astioita tai mausteita.

Jos vesipiste on lähellä, sitä käytetään tiheästi mm. käsien ja vihannesten pesuun sekä likaisten astioiden säilytykseen ennen niiden puhdistusta. Jos vesipiste on kaukana, raaka-aineet pestään ja tuodaan työtasolle kerralla. Käsien likaantumista vältellään, tai ne käydään erikseen pesemässä työvaiheiden välissä.



**Kooste ruoanlaiton dokumentaation tuloksista. Seurasin eri ruoanvalmistukseen tarvittavia elementtejä ja niiden käyttöä.**

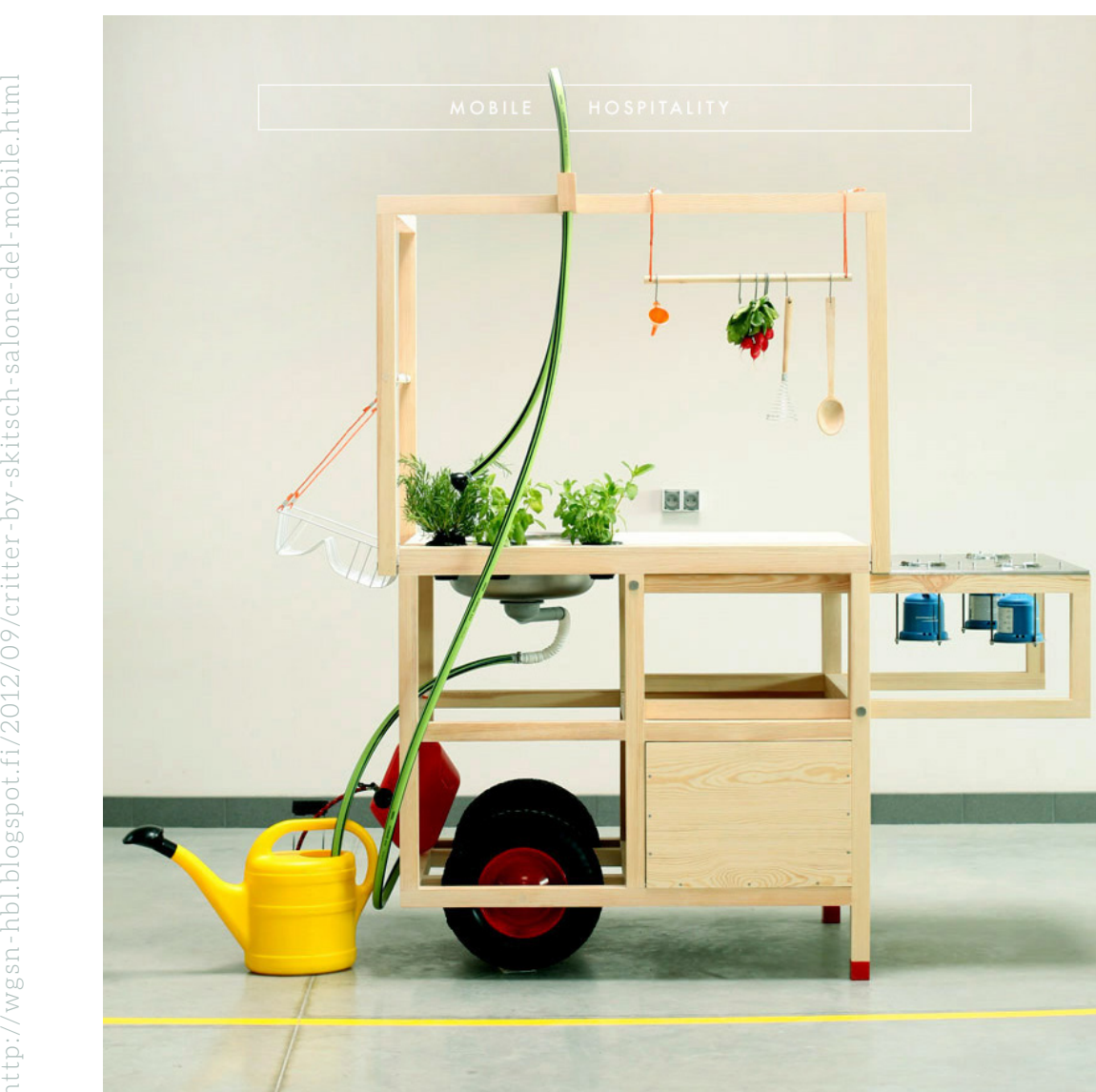
## 2.3 Ulkokeittiöt

Suomalaisten ulkokeittiöiden evoluutio alkoi mökkeilyn yleistyessä 1950-luvulla, kun vaatimattomat ja varustelemattomat kesämökit yleistyivät koko kansan vapaa-aikaan kuuluviksi (tilastokeskus 2007). Koska mökeillä harvoin oli varusteltuja keittiöitä ja kesämökeille hakeuduttiin luonnon perässä, ruoka alettiin valmistaa ulkona avotulella ja myöhemmin grillissä. Nykyinen ulkokeittiötarjonta nojaa edelleen vahvasti ulkoruuanlaiton kulmakiveen, grilliin.

Ulkokeittiötuotteita on niukasti markkinoilla. Yleisin tuotetyyppi on grillin lisäosana myytävä kärry joka tarjoaa säilytys- ja laskutilaa, mutta ei muita vaatimuksiin vastaavia ratkaisuja. Useimmin ulkokeittiö on edelleen murattu kiinteä tiiligrilli, jonka yhteyteen on liitetty lasku- ja työskentelytila esimerkiksi ruokapöydän muodossa. Betonista valetut korkeat työskentelytasot ovat lisääntyneet, samoin kuin rakentamisen yhteydessä ulkoseinään integroidut puiset kesäkeittiöt. Kiinteät ratkaisut ovat kuitenkin hyvin hintavia sekä tilaavieviä suomalaisia pihoja ajatellen. Myöskään muualla maailmalla yleiset kiinteät, täysvarustellut ulkokeittiöt eivät sovi Suomen ilmastoon. Tarjonnan vähäisyyden vuoksi moni aktiivikäyttäjä päätyy itse rakentamaan kesäkeittiönsä omiin tarpeisiinsa vastaavia elementtejä.



Viime vuosina markkinoille on tullut muutamia tuotteita, joissa on pyritty ratkaisemaan ulkokeittiöiden varusteluongelmat muun muassa vesipisteellä tai -liitännällä ja liikuteltavuudella. Vaikka kyseiset tuotteet vastaavat paremmin käyttäjien tarpeisiin, ne ovat usein aivan liian kalliita tyypilliselle käyttäjälle. Suurin osa uusista ratkaisuista ei myöskään sovi suomalaisiin sääoloihin tai suomalaiseen ulkoruuanlaiton kulttuuriin, vaan edustavat pikemminkin piknik- ja street food-kulttuuriin liittyvää ruuanlaittoa.



---

## 2.4 Kehitystarpeet

Ulkokeittiöiden suurimmat ongelmat ovat ruuanlaitossa tarvittavien elementtien hajanaisuus; varsinkin astioiden ja ruuanlaitossa vaadittavien tarvikkeiden logistiikka säilytystilan, ruuanlaiton ja astiahuollon välillä aiheuttaa rasitteita. Toinen hyvin toivottu ja tarpeellinen puuttuva elementti on vesipiste, joka helpottaisi ja suoraviivaistaisi ruuanlaiton vaiheita huomattavasti. Tällä hetkellä vesipisteratkaisujen puuttuessa kesäkeittiöistä käyttäjät höydyntävät sisätilojen vesipistettä tai luonnonvesistöjä. Kolmas huomattava ongelma on lasku- ja työtason puuttuminen tai liian pieni koko; tarvikkeiden samanaikaisuus tasoilla aiheuttaa herkästi tavaroiden pinoutumisen ja kaaoksen.

### MUITA KEHITYSTARPEITA

- työskentelyergonomia
- säilytystila grillaamisessa tarvittaville varusteille
- tilanvievyys pihapiirissä
- siivoamisen helpottaminen
- raaka-aineiden säilytys ja logistiikka
- kylmäsäilytys
- tila esineille, jotka eivät saa kastua
- suomalaiseen pihapiiriin soveltuva estetiikka
- usean ihmisen samanaikaisen työskentelyn huomioon ottaminen
- leikkuulaudan paikka tasolla
- pienesineiden kuten talouspaperirullan tai tiskirätin säilytys
- työskentelyjärjestyksen organisoiminen
- jätehuollon olemassaolo ja toimivuus
- sääolosuhteiden vaihtelun huomioon ottaminen
- vuodenaikojen huomioon ottaminen
- muunneltavuus esimerkiksi paikan vaihtuessa
- istuen työskentely
- valaistus
- ulko- ja sisäkeittiön yhteistyön helpottaminen
- edullisuus verrattuna kilpaileviin tuotteisiin

---

## **3.0 Ruoka osana vapaa-aikaa**

### 3.1 Nykyilmiö

Ruoka on osa kaikkien elämää. Sen koetaan olevan asia, joka määrittää ihmisen arvot, sosiaalisen statuksen sekä jopa persoonan. Ruoan suhteen tehdyt valinnat viestivät varallisuudesta, eettisistä valinnoista ja niihin sidoksissa olevista tavoista identifioida itsensä. Ruoka on osa niin arkea kuin juhlaakin, se yhdistää ja erottaa.

Suurin osa ihmisistä laittaa ruokaa. 57 % ihmisistä kokkaa säännöllisesti niin arkena kuin vapaa-ajallakin (Tilastokeskus, 2005). Ruoka ja sen valmistus on varsinkin vapaa-ajanvietteenä liitoksissa sosiaalisuuteen, yhteisöllisyyteen, perheeseen ja ystäviin; ruoanvalmistus ja ateriointi suoritetaan yhteistyössä läheisten kanssa. Ruoan ja ruokailun asema ihmisiä yhdistävänä tekijänä on vakiintunut ja vahva.

Suomalaista ruokakulttuuria määrittää vahva sidonnaisuus juhlapyhiin ja sesonkeihin. Perinteisyys näkyy vanhoissa ja hyvissä raaka-aineissa ja resepteissä sekä ruokailun muodollisuudessa: Ruoka-aikaan kaikki istuvat saman pöydän ääreen ja nauttivat ateriasta yhdessä.

Suomessa on perinteisesti suhtauduttu ruokaan ensisijaisesti energianlähteenä ja vasta toissijaisesti miellyttävänä elämyksenä.

Ruokailun kulttuurissa on meneillään käännekohta. Lihan ja maitotuotteiden massatuotanto ja raaka-aineiden ympärivuotinen tuonti ulkomailta on vaihtumassa pien- ja lähituotantoon ja eettisten sekä ekologisten vaihtoehtojen kasvuun. Muutos näkyy myös ateriointitavoissa: Koska ruokaan ja sen laatuun panostetaan enemmän, halutaan myös ruokailusta mahdollisimman nautinnollinen, elämyksellinen tapahtuma. Ruokailuun varataan vapaa-ajalla aiempaa enemmän aikaa, ja tapahtumasta pyritään tekemään kokonaisvaltainen kokemus muunmuassa paikan, ajankohdan ja seuran muodossa.







”Monien mielestä näinä aikoina ehdotonta ylellisyyttä ovat puhtaus, hiljaisuus, koskematon luonto, aamuaurinko - tai vastanostettu peruna ja nokare kirnuvoita. Kyse lienee osaksi harvinaisuuden merkityksestä elämyksessä mutta myös huomaamatta etenevästä asenteiden vallankumouksesta, liikkeestä kohti vihreämpiä ja pehmeämpiä arvoja.”

- Christer Lindgren

## 3.2 Trendit

Nykyajan näkyvin, yhä vahvistuva trendi on eettisyys. Tietoisuus ilmastonmuutoksesta ja sen arkipäiväistyminen on tuonut ympäristön ja yhteisön kannalta eettiset valinnat ihmisten jokapäiväiseen elämään. Yhä useampi kiinnittää huomiota ostopäätöksiinsä, ja ruoan koetaan olevan helppo vaikutuksen kanava. Ne, joilla on varaa ja jotka haluavat tehdä eettisiä päätöksiä, ostavat lähituotettua ruokaa. Suomalaiset jo valmiiksi suosivat kotimaisia tuotteita, mutta kotimaisuutta yhä tärkeämmäksi koetaan esimerkiksi koti- tai lähikunnissa tuotetut raaka-aineet.

Suuri ilmastonmuutoksen kiihdyttäjä on lihantuotanto. Ihmisten eettisten valintojen kasvu näkyy selvästi kasvissyönnin ja veganismin sekä kasvisruokavaihtoehtojen lisääntymisenä. Lihan tilalle on tuotu markkinoille korvaavia proteiininlähteitä kuten nyhtökaura ja muita palkokasvijalosteita. Myös eettinen vihannesten tuotanto on valtaamassa alaa; kuluttajat kiinnittävät huomiota sesonkituotteisiin ja ostavat kotimaisia vihanneksia niiden sesonkien mukaan. Vihannesten tuotannon eettisyyttä

ja ekologisuutta ei kuitenkaan koeta samanlaiseksi ongelmaksi kuin lihantuotantoa, ja ihmisten tottumus siihen että kaikkia tuotteita on tarjolla ympäri vuoden rajoittaa raaka-aineiden kokonaisvaltaista eettistä muutosta.

Lähituotannon ja vaihtoehtoisten tuotteiden myötä kuluttajien käsitys luksuksesta ja nautinnosta ruoanpiirissä muuttuu. Kun aiemmin kansainvälisyys, monimutkaiset makumaailmat ja ylelliset korkealuokkaiset ravintolat ovat olleet vapaa-ajan ruokailun ihanteita, nykyajan trendi on maanläheisempi. Kuluttajat toivovat puhtaita, luonnonläheisiä makuja ja vanhoja tekemisen tapoja, joiden avulla tuote syntyy yksilöllisesti (Lindgren, 2010). Ruokaan liittyvät asenteet heijastuvat myös ruokailuun ja sen sosiaalisiin näkökulmiin; kun ruokaan panostetaan, se halutaan jakaa läheisten kesken. Vapaa-ajalla ystävien ja perheen kanssa aterointi on vilpitöntä, yksinkertaista ja epämuodollista.

### 3.3 Tulevaisuus

Lähivuosina eettisyyden ja ekologisuuden trendin kasvu laajenee lihasta ja sen vaihtoehtoisista tuotteista muihin raaka-aineisiin. Yksi suurimmista muutoksista on lähituotannon laajentuminen sisäviljelyn kautta: Kaikkia kasviksia ja vihanneksia on tulevaisuudessa mahdollista viljellä Suomessakin. Ekologiset ympärivuotiset sadot mahdollistavat tuotannon, jossa tuotteita ei tarvitse säilöä useita kuukausia, vaan sato viedään kauppaan ja hyödynnetään heti. Välitön tuotteiden myynti sallii lisää- ja säilöntäaineiden vähentämisen murto-osaan nykyisestä. Mitä helpompaa ja edullisempaa lähituotetun ruoan ostaminen on, sitä useampi valitsee eettisen ja ekologisen vaihtoehdon. Myös tulevaisuuden raaka-aineet kuten hyönteiset valtaavat markkina-alaa.

Suureksi tulevaisuuden ruokatrendiksi on ennustettu köyhyyden ihannointia (Ruokatieto, 2009). Perinteisyyden ja yksinkertaisuuden trendit nousevat huippuunsa askeettisuutta tavoittelevassa kehityssuunnassa. Perinteiset, niukkojen aikakausien reseptit ja ruokatavat saavat uutta nostetta. Askeettisuuden käänköpuolena ovat nykyajan suomalaisen ruokakulttuurin odottamattomat klassikot kuten roiskeläppäpizza (Alén, 2016). Myös eineksillä on jalansija askeettisessa ruokatrendissä; Ne edustavat hedonistista maailmaa, jossa yksinkertaisuus määritellään raaka-aineiden puhtauden ja niukkuuden sijasta työn ja raaka-aineiden lukumäärän kautta.

Tuleva suuri ruoanlaiton ja ruokailun kulttuurin muutos liittyy ruoanlaiton metodeihin. Ravintoloiden, kauppojen ja kotiruuan rajan ennustetaan hälvenevän; Ravintoloista voi tulevaisuudessa ostaa osan ateriasta mukaan, kaupat tarjoavat kokonaisia tuoreita aterioita ja kodeissa saatetaan valmistaa vain esimerkiksi salaatti tai jälkiruoka. Trendi heijastaa tulevaisuutta, jossa helppous ja pieni vaivannäkö on kuluttajille tärkeää. Tämä ei kuitenkaan täysin muuta nautinnollista vapaa-ajan ruuanlaittoa, jota voidaan verrata harrastukseen. Ruoasta kiinnostuneet ja sitä harrastavat ihmiset nauttivat ruuanlaitosta ja aterioinnista kokonaisuutena. Korkeatasoinen kotiruoka sekä ihmisten tietoisuus laadusta koetaan jopa uhaksi ravintoloille (Erkko, 2015).

Aterioinnin kulttuurin muutosten voidaan olettaa myötäilevän ruokakulttuurin muutoksia. Tulevaisuudessa ruuan yhteisöllinen piirre tulee säilymään ja vahvistumaan ja yhdessä syömisestä tulee aiempaa epämuodollisempaa. Ruokailusta tulee vielä vahvempi osa ihmisen identiteettiä, yksilöllisyyttä ja kokemuksia. Ruoanvalmistuksessa ja aterioinnissa pyritään matalan kynnyksen nautinnollisuuteen, jossa pienellä vaivalla saa hyvää, omaa arvomaailmaa tukevaa ruokaa sekä onnistuneita elämyksiä.



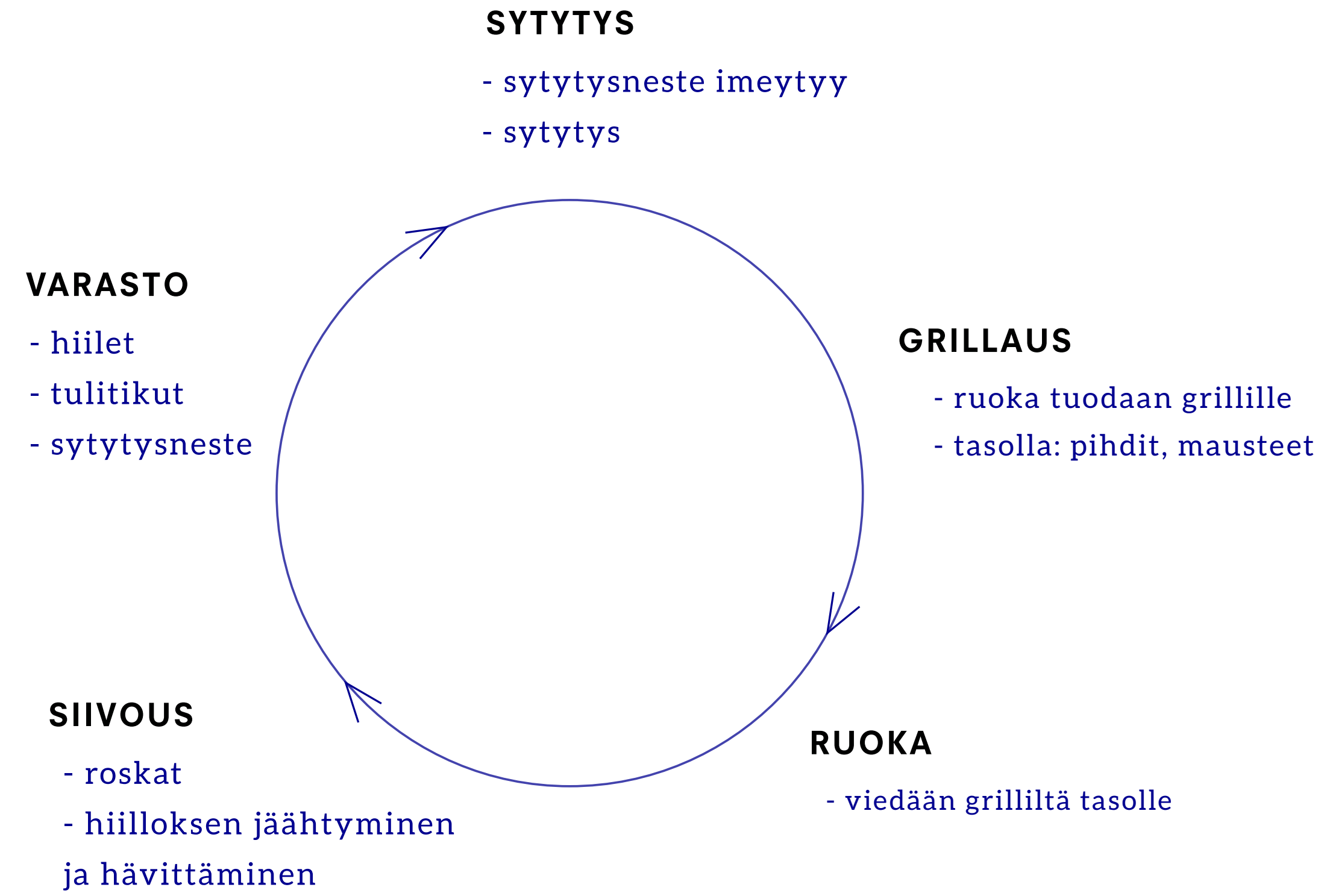
---

## 4.0 Toimintaympäristöt ja käyttötilanteet

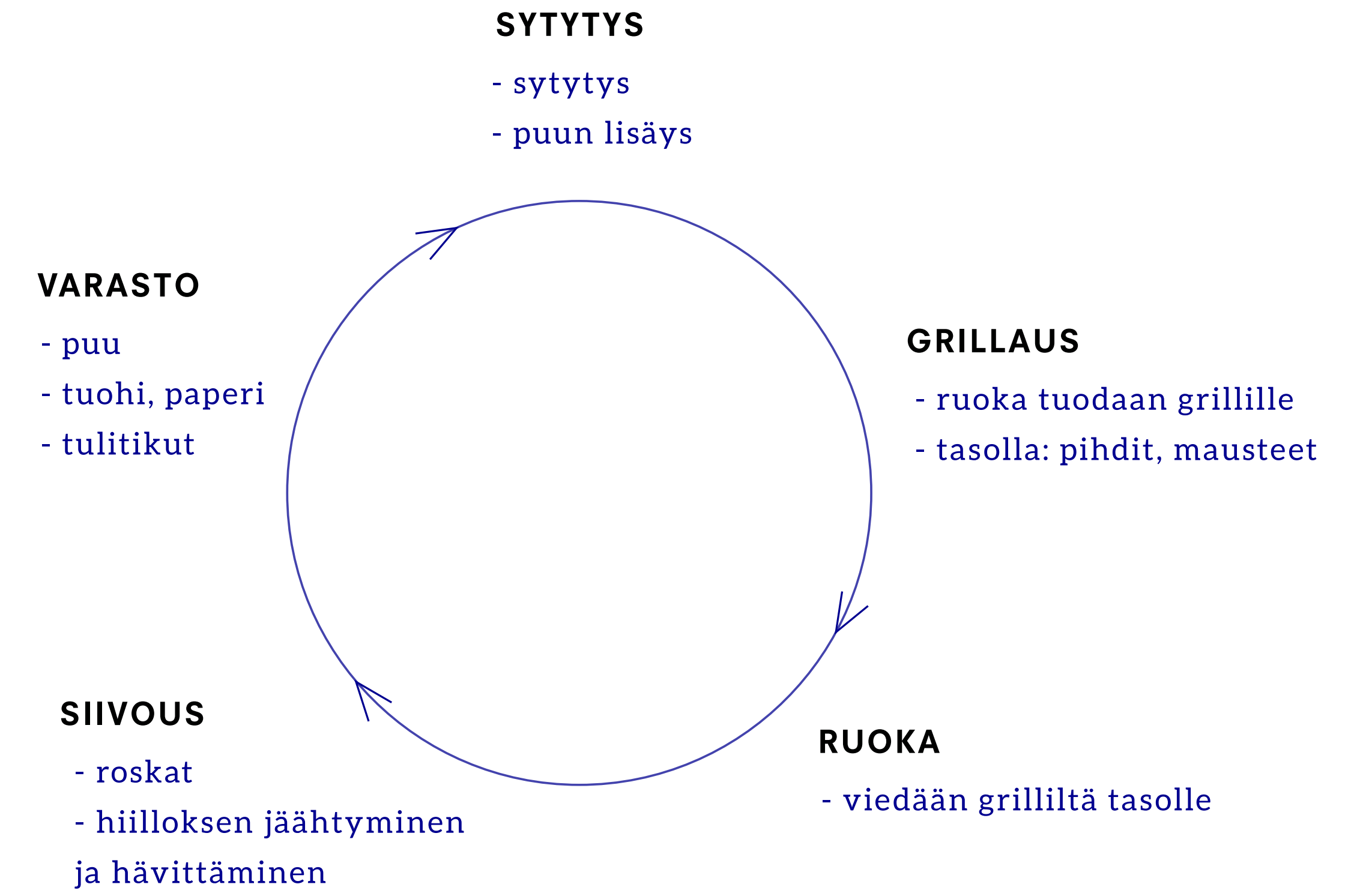
**ERI TOIMINTAYMPÄRISTÖIHIN LUODUT  
SKENAARIOT KÄYTTÖTILANTEISTA**

Ulkoruuanlaitto perustuu pitkälti grillaamiselle, ja valtaosa ulkona ruokaa laittavista ihmisistä omistaa grillin. Grilli on lähes aina erillään työskentelytilasta; se ei suoranaisesti ole liitoksissa kesäkeittiöön, mutta grillaamiseen liittyvä oheistoiminta vaikuttaa varusteluvaatimuksiin ja siihen, miten eri ruuanlaittoon vaadittavat elementit ovat vuorovaikutuksissa toisiinsa. Listasin toimintaympäristöissä yleisimpiä grillejä ja niihin liittyviä käyttötilanteita.

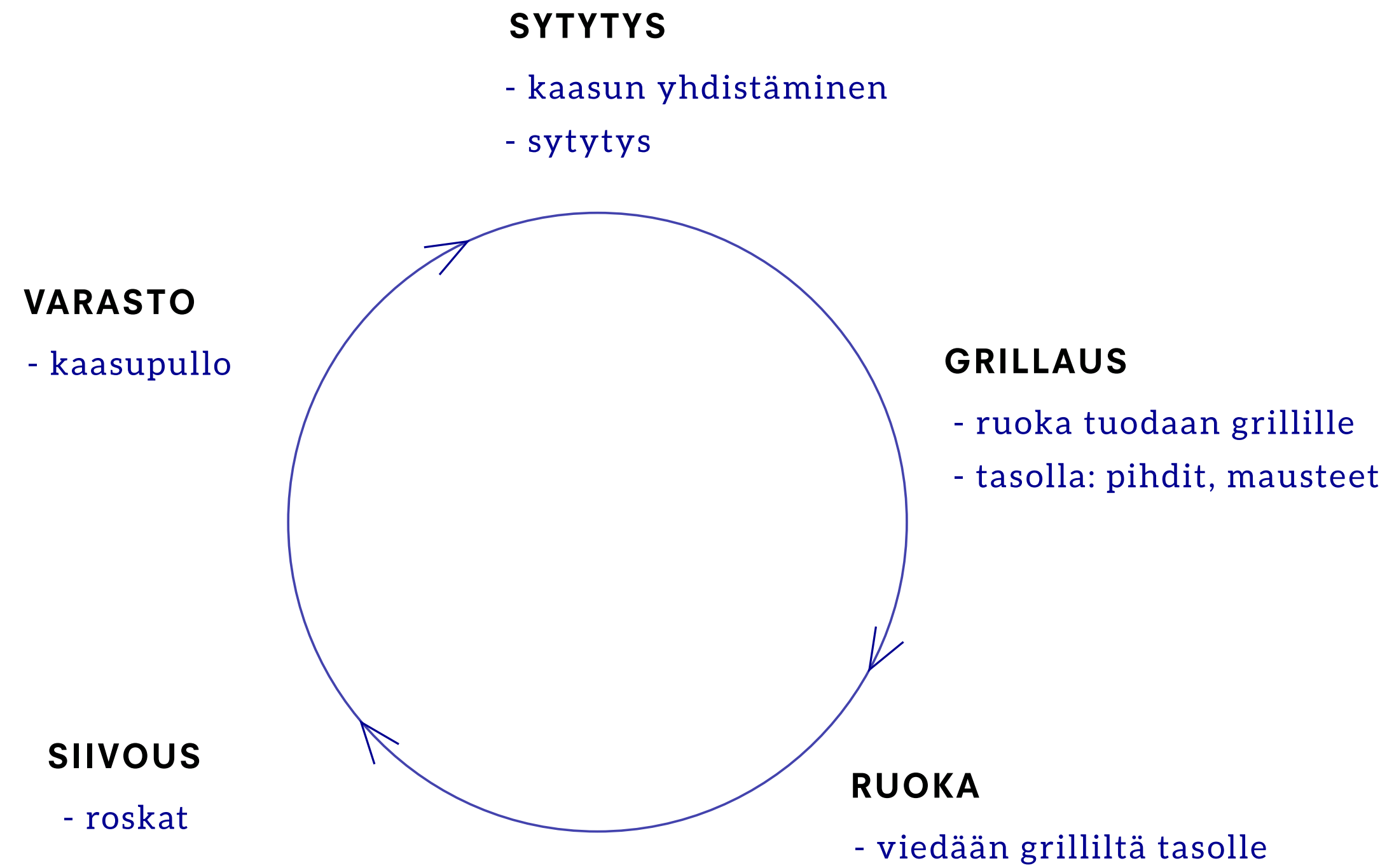
**HIILI- TAI BRIKETTIGRILLI**



**PUUGRILLI**



**KAASUGRILLI**



---

## 5.0 Kohderyhmät

## 5.1 Arvot ja asenteet

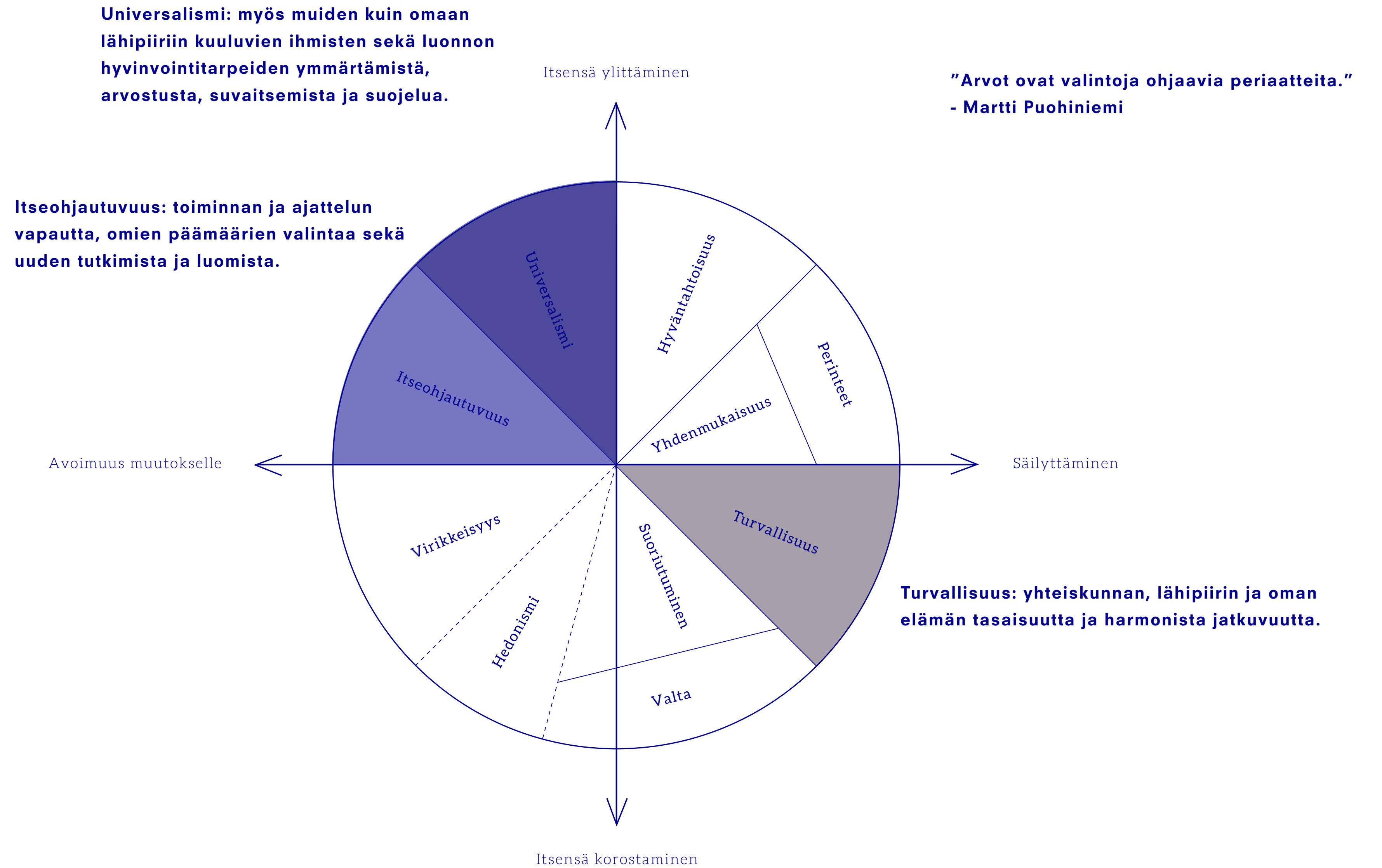
Tutustuin kansainvälisesti paikkansapitäväksi todistettuun arvomalliin, Schwartzin arvokehään Martti Puohiniemen A3-tutkimuksen avulla. Schwartzin arvokehän ja Puohiniemen (2002) käsitteiden ja teorioiden avulla määrittelin kaksi arvoryhmää, jotka ovat looginen ja osuva kohderyhmä opinnäytetyöprojektiin.

### KOHDERYHMÄÄ MÄÄRITTELEVÄT ARVOT

Itseohjautuva universalisti arvostaa itsenäistä ajattelua ja valtaa tehdä päätöksiä. Hänellä on keskimääräistä enemmän koulutusta ja hän on kulttuurisesti avarakatseinen sekä suvaitseva. Hän kokee tasa-arvon, uuden tutkimisen ja toiminnan vapauden olevan tärkeitä arvoja. Hän on yhteiskunnallisesti kriittinen ja suhtautuu teknistaloudelliseen kaupallisuuteen kielteisesti. Raha ei ole hänelle merkityksellistä. Hänellä on luovia harrastuksia kuten valokuvaaminen tai maalaus. Usein hän harrastaa pyöräilyä tai voimistelua ja hän omistaa lemmikin. Itseohjautuva universalisti käyttää paljon aikaa ruuanlaittoon sekä suvun, perheen ja ystävien tapaamiseen.

Turvallisuutta arvostavalla universalistilla on ristiriitaiset arvot: Hän arvostaa tasapainoista ja yllätyksetöntä elämää, mutta silti hänellä on halu asettaa muiden tarpeet itsensä edelle. Hän suhtautuu positiivisesti teollisuuteen, mutta arvostaa silti luonnon hyvinvointia. Hän on itseohjautuvan universalistin tavoin kulttuurisesti avoin ja suvaitsevainen sekä usein korkeakoulutettu. Hän harrastaa ulkona liikkumista kuten kävelyä ja hiihtoa ja seuraa aktiivisesti yhteiskunnallisia asioita. Turvallisuutta arvostava universalisti viettää muita useammin aikaa perheenjäsenten kanssa. (Puohiniemi, 2002)

Kohderyhmän kaksi arvoryhmää sijoittuvat Schwartzin arvokehällä ääripäihin: Toisaalta kohderyhmä on avoin muutokselle mutta toisaalta perinteet ja tutut toimintamallit halutaan säilyttää. Vaikka arvokehän vastakkaiset arvot poissulkevat toisensa, kohderyhmä on silti looginen: Kyse on kahdesta eri tavalla painottuneesta ryhmästä, joille on yhteistä avoimuus, yhteiskunnallisten asioiden seuraaminen sekä sosiaalisten suhteiden suuri merkitys elämässä.





<https://www.iStock.com/photos/2569785948>  
N05/91317566777



<http://mamiigogo.indiedays.com/2015/10/22/syksyinen-siustusmaail/>



<https://www.iStock.com/tekn-griffin>



<http://aswalesigliblog.blogspot.com/2015/06/milchmanni-setting.html>



<https://www.iStock.com/photos/35363322@N08/7734859364/>



<http://aswalesigliblog.blogspot.com/2015/06/milchmanni-setting.html>



<http://www.mydomaine.com/spring-recipes>



<https://www.iStock.com/search/?text=juhannus>



<https://fi.pinterest.com/pin/27190469626263240/>



<https://www.iStock.com/pablo369/2481848282>  
N07/9326459164/

## 5.2 Käyttäjäprofiilit

1. Kolmekymppinen mies vaimoineen omistaa mökin saaristossa, jossa he viettävät kesät. Mies on intohimoinen ruuanlaittaja joka arvostaa laatua. Hän käyttää lähituotettuja raaka-aineita ja savustaa itse pyytämänsä kalaa. Hän harrastaa pyöräilyä ja lukemista sekä seuraa teknologiaa ja trendejä.

2. Viisikymppinen nainen järjestää mielellään pihajuhlia omakotitalonsa pihalla kesäisin. Hän kutsuu usein sukua ja ystäviä kylään ja laittaa ruokaa. Hän pitää ruokatrendien ja uusien reseptien kokeilusta. Nainen harrastaa puutarhanhoitoa ja lenkkeilyä.

3. Nelikymppinen perheenäiti on perinyt suvun kesämökin, jossa ei ole sähköjä tai vesijohtovettä. Perhe viettää mökillä muutaman viikon kesälomasta. Äiti laittaa nopeaa ruokaa, joka kelpaa myös perheen pienimmille. Nainen arvostaa perhettä ja turvallisuutta. Hän harrastaa lasten kanssa leikkimistä sekä joogaa.

---

## **6.0 Tavoitteet ja raja**



---

## 6.1 Toiminnalliset tavoitteet

Tavoitteena on suunnitella suomalaiseen ulkoruuanlaittoon liittyviin tarpeisiin vastaava ulkokeittiökonsepti. Pyrin suunnittelun avulla helpottamaan ja suoraviivaistamaan ulkoruuanlaittoon liittyviä toimintatapoja. Tärkein huomion kohde on ruuanlaitossa tarvittavien elementtien vuorovaikutuksen toimivuus. Muita ratkaistavia kehitystarpeita ovat lasku- ja työskentelytason hyödyntäminen sekä järjestyksen säilyvyys. Tarkoituksena on suunnitella tuote, joka tukee ja ylläpitää suomalaista kesäruuanlaiton kulttuuria nykyaikaisten varustevaatimusten puitteissa.

Tuotteen tulee olla muunneltavissa käyttäjän omiin tarpeisiin sopivaksi. Käyttöönoton ja käytön täytyy olla helppoa ja yksinkertaista. Ollakseen kilpailukykyinen, tuotteen täytyy kestää aikaa. Suomen sääolojen takia pitkäikäisyyttä ja käytännöllisyyttä ajatellen keittiön täytyy olla liikuteltavissa muun muassa varaston, pihan tai katoksen välillä. Ominaisuuksien täytyy ohjata käyttäjää toimimaan tuotteelle ja käyttäjälle luonnollisella ja turvallisella tavalla.

---

## 6.2 Tunnelma- ja tyylitavoitteet

Tuotteen käyttöympäristöt ovat pohjoismaisten talojen sekä mökkien pihapiirit. Keittiön täytyy visuaalisesti sopia pihapiireihin, luontoon sekä ympäröiviin rakennuksiin. Tuotteen estetiikan on hyvä olla yhtenäinen ja vedota käyttäjäryhmään tarjoamalla harmoniaa ja visuaalista tuttuutta. Muunneltavuus on toteutettava sellaisella tavalla, että muotokielen eheys ja yksinkertaisuuden mielikuva eivät kärsi. Tuote on pitkäikäinen ja tyylin täytyy heijastaa sitä.

Muotokieli perustuu funktionaalisuuteen, mutta haluan tuotteen kuvastavan käyttäjän elämäntyyliä. Tuotteen pitää näyttää helposti ymmärrettävältä, yhtenäiseltä, puhtaalta ja kevyeltä.



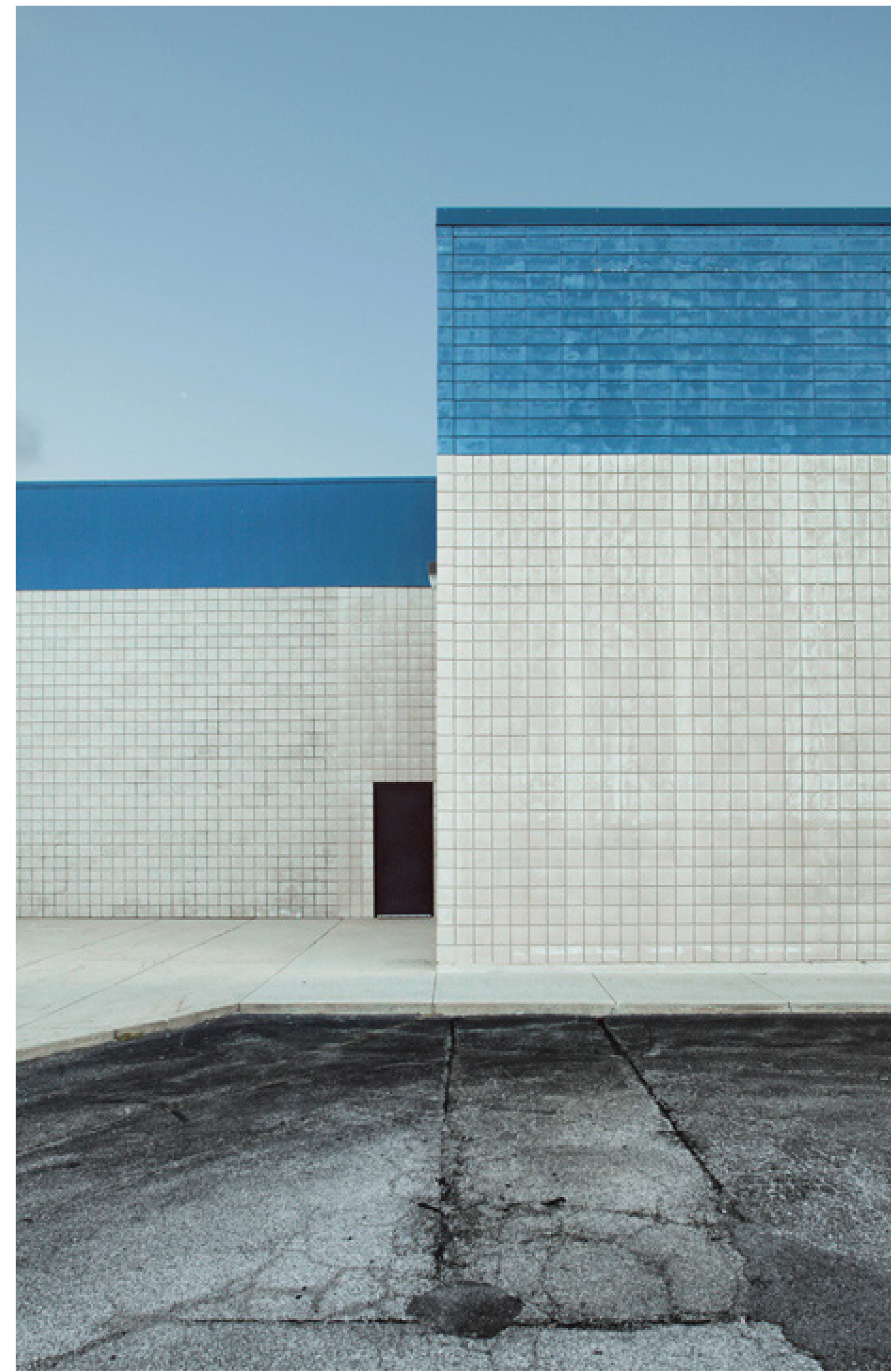
<http://people.tntimes.com/wand/blog/design/garden/interior-design/>



<https://www.bloglovin.com/blog/my-scandinavian-home-3174055/relaxer-kitchen-inspiration-from-sweden-a-3183317/65>



<http://www.tumblr.com/post/1594849475>



<http://theart.tumblr.com/post/2394849475>



<http://tarja-snowland.blogspot.fi>



<http://ieiba.com/furniture/supermodulare/>



<http://m.romwe.com/Contrast-Collar-Striped-Loose-T-shirt-p-118274-cat-669.html>

### MOODBOARD TYILI- JA TUNNELMATAVOITTEISTA



<http://www.designboom.com/readers/raster-shelving-unit-by-hal-mann-mennickheim/>

---

## 6.3 Ympäristötavoitteet

Tuotteen tärkein ympäristötavoitteellinen funktio on kestää aikaa. Kun materiaalit ovat laadukkaita ja pitkäikäisiä ja tuotteessa on huomioitu kestävyys ja tarpeen tullessa helppo korjaaminen tai osien vaihto, tuote voidaan määritellä ekologiseksi ja eettiseksi. Tällöin se myös vetoaa käyttäjäryhmään, joka koostuu tietoisista ja kriittisistä kuluttajista.

Koska kyseessä on keittiö, myös jätehuollolla on suuri osa ympäristötavoitteiden kannalta. Kun jätehuolto on suunniteltu käytännölliseksi, se kannustaa käyttäjää kierrättämään ja noudattamaan ekologista elämäntapaa. Pyrkimyksenä on luoda kestävä, konkreettinen tulevaisuuden klassikko, joka on pitkäikäinen ja jonka elinkaari on mahdollisimman pitkä.

---

## 6.4 Kustannustavoitteet

Markkinoilla olemassaolevat valmiit ulkokeittiötuotteet ovat hintaluokaltaan suurimmaksi osaksi hyvätuloisille suunnattuja. Pyrin suunnittelemaan tuotteen, joka on nykyistä hintaluokkaa hieman edullisempi, jotta tuote on realistinen vaihtoehto myös keskituloisille.

Kustannuksia voidaan saada alhaisemmiksi muun muassa tekemällä tuotteesta kasattava, jotta sen kuljetus on edullisempaa. Kuitenkaan tuotteen kestävyyydestä ja materiaalivalinnoista ei voida tinkiä.

---

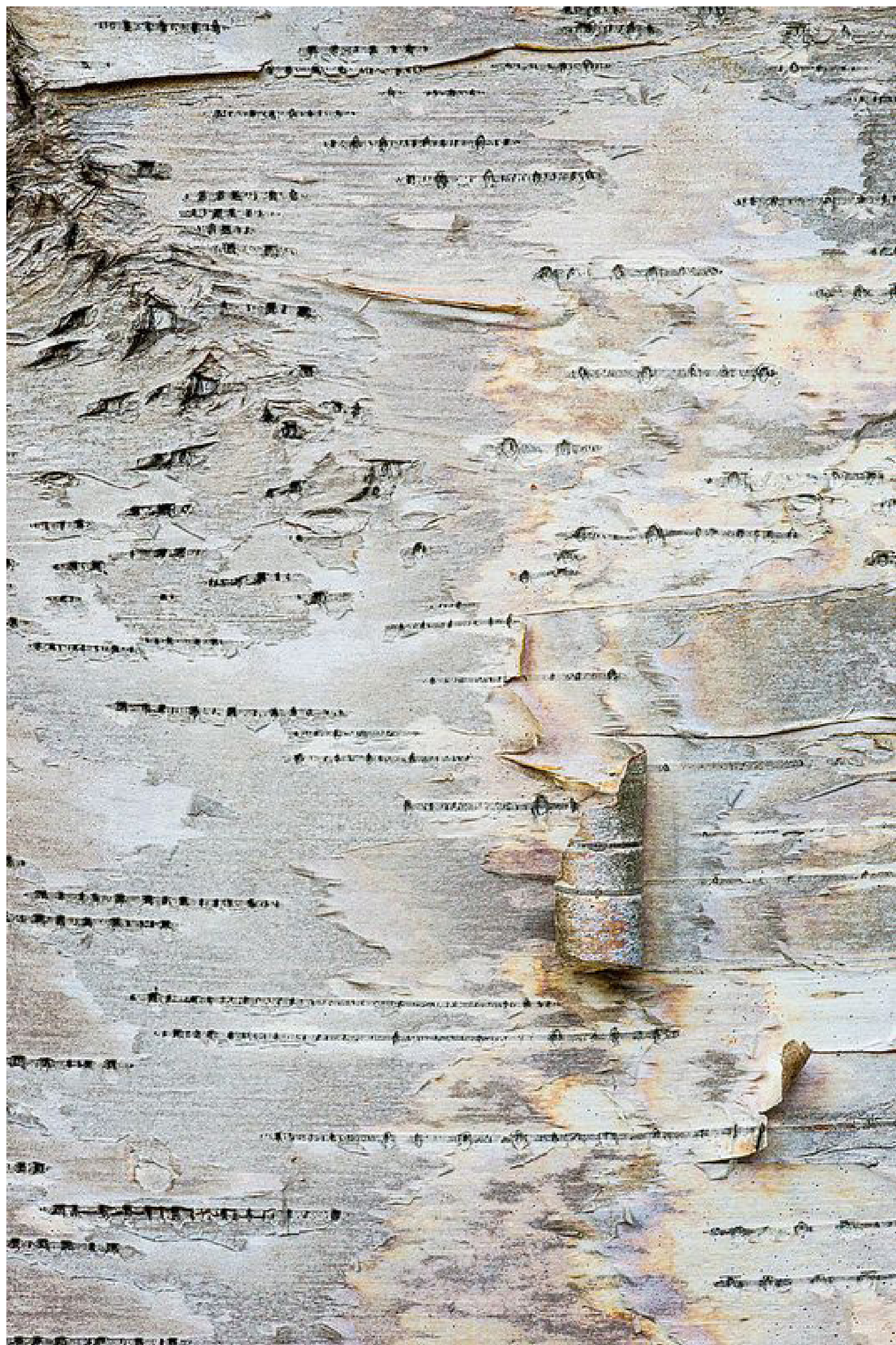
## 6.5 Rajaus

Tavoitteenani on suunnitella ulkokeittiökonsepti, joka vastaa suomalaisen ulkoruuanlaiton vaatimuksiin. Suunnittelua ohjaa vapaa-ajan ja ruuanlaiton muutos, jonka myötä helppous, hyvinvoinnin edistäminen ja sosiaalisuus ovat ruokailua ja ruuanlaittoa ohjaavia tekijöitä. Yksi tärkeimmistä suunnittelun lähtökohdista on ulkokeittiöiden käyttöympäristöissä tapahtuva varustelutason nousu ja siihen vastaaminen kohtuuhintaisella tuotteella. Konsepti on suunnattu käyttäjille, jotka ovat ennakkoluulottomia ja jotka arvostavat helppoutta, sosiaalisuutta sekä arjesta nauttimista.

Tarkoituksena on suunnittelun keinoin vastata käyttöympäristöjen tuomiin haasteisiin. Pyrin suunnittelemaan konseptin, joka korjaa ruoanlaitossa tarvittavien elementtien hajanaisuutta ja siitä johtuvaa työskentelyn rikkonaisuutta sekä epäloogista järjestystä. Opinnäytetyöni tarkoitus on jatkaa ulkoruuanlaiton kulttuuria uudella, nykyisiin ja tuleviin toimintatapoihin soveltuvalla konseptilla.

Lopputuloksena valmistan ensimmäisen prototyypin konseptista.





<https://www.flickr.com/photos/anelittle/10390854206/>



<http://www.daneseiliano.com/spaces/etubal/>

## 7.1 Materiaalit

Tuotteen materiaaleja määrittää pitkälti niiden soveltuvuus ruuanlaittoon. Valmiita standardiosia lukuunottamatta päädyin käyttämään maksimissaan kolmea materiaalia yhtenäisyyden sekä visuaalisen selkeyden vuoksi.

### PUU

Parafiiniöljyllä käsitelty puu on elintarvikeystävällinen ja kestävä työskentelytaso ruuanlaittoon. Sitä voi käyttää myös leikkuulautana, ja se on kevyt siirrellä. Ajatuksena on käyttää kotimaista koivua.

### JAUHEMAALATTU TERÄS

Päätin jo suunnittelun alussa käyttää rungon materiaalina jauhemaalattua teräsputkea sen keveyden ja kestävyys vuoksi. Teräsrunko on helppo ja edullinen valmistaa koottavaksi.

### ROSTERI

Rosteri on säänkestävä ja elintarvikeystävällinen pinta, jota käytetään myös ammattikeittiöissä. Se on helppo puhdistaa ja kestä vuosikymmeniä myös ulkona. Rosterin huonona puoleena on paino, ja tämän vuoksi harkitsin myös muovia. Muovi on kuitenkin huomattavasti lyhytikäisempi, eikä kestä sääolojen vaihteluita yhtä hyvin.

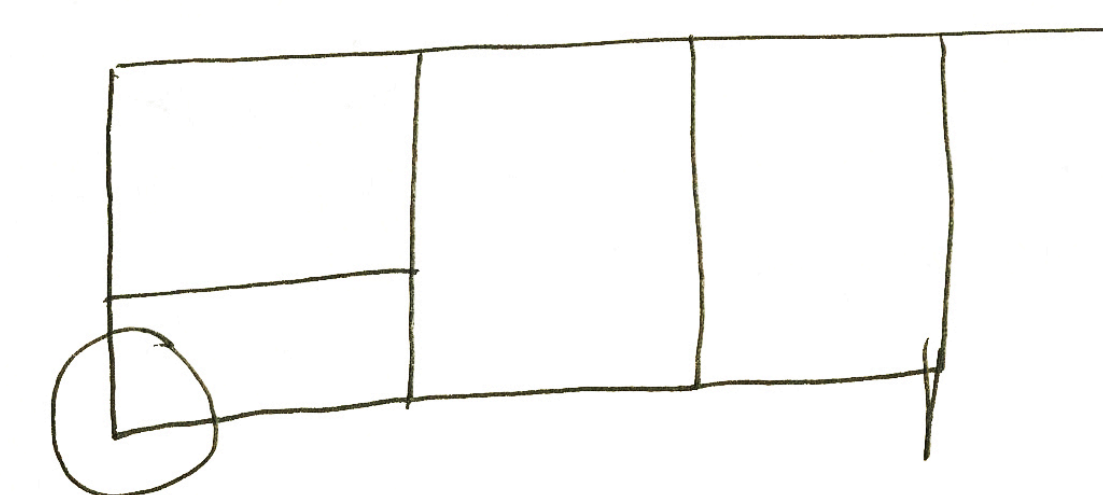
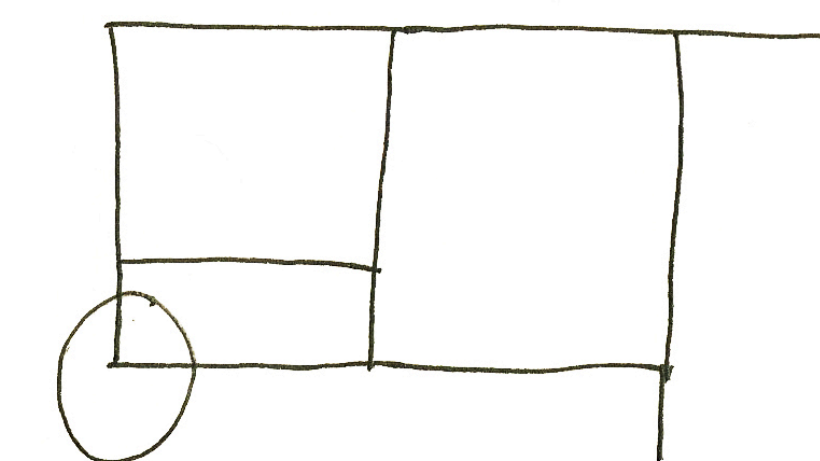
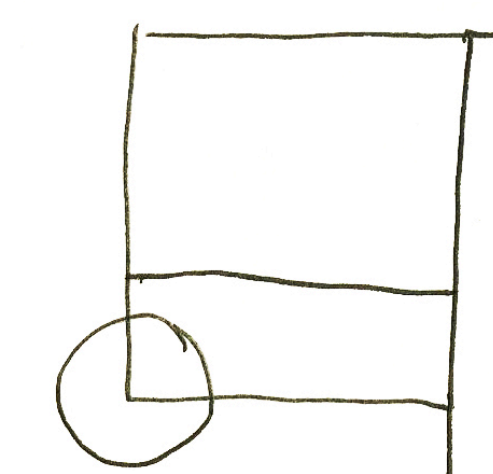
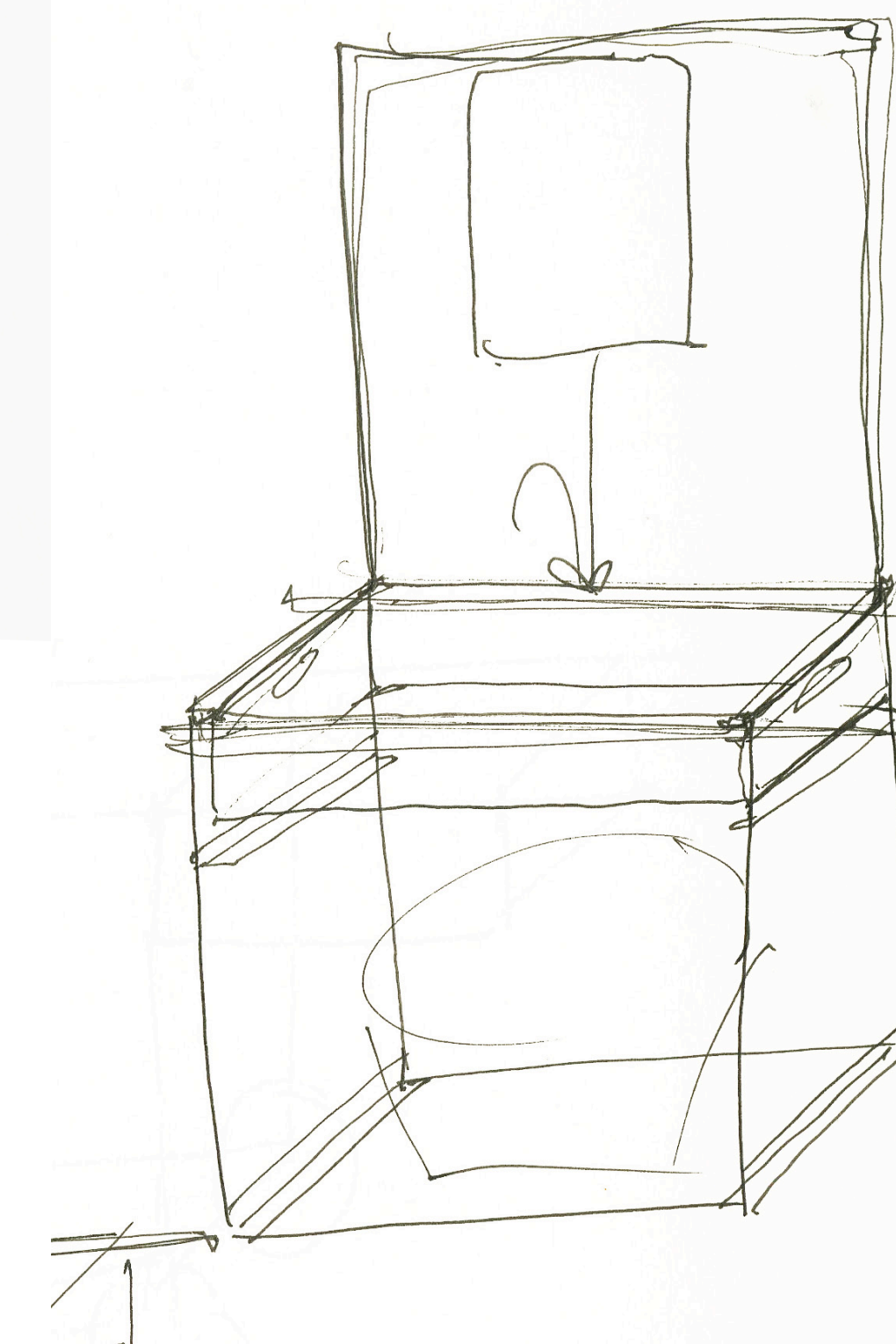
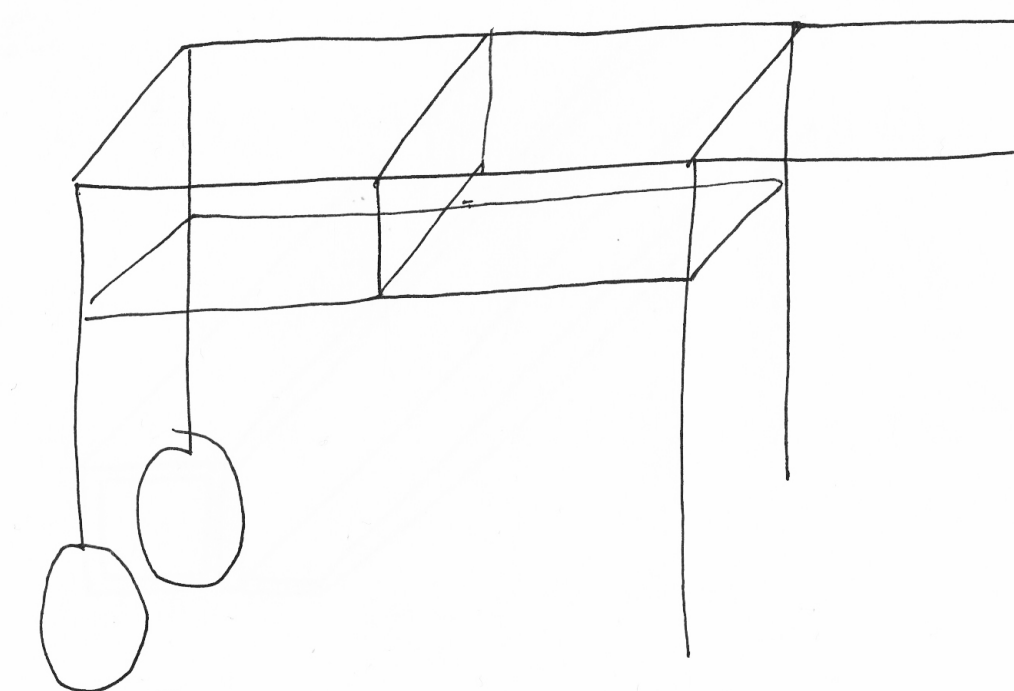
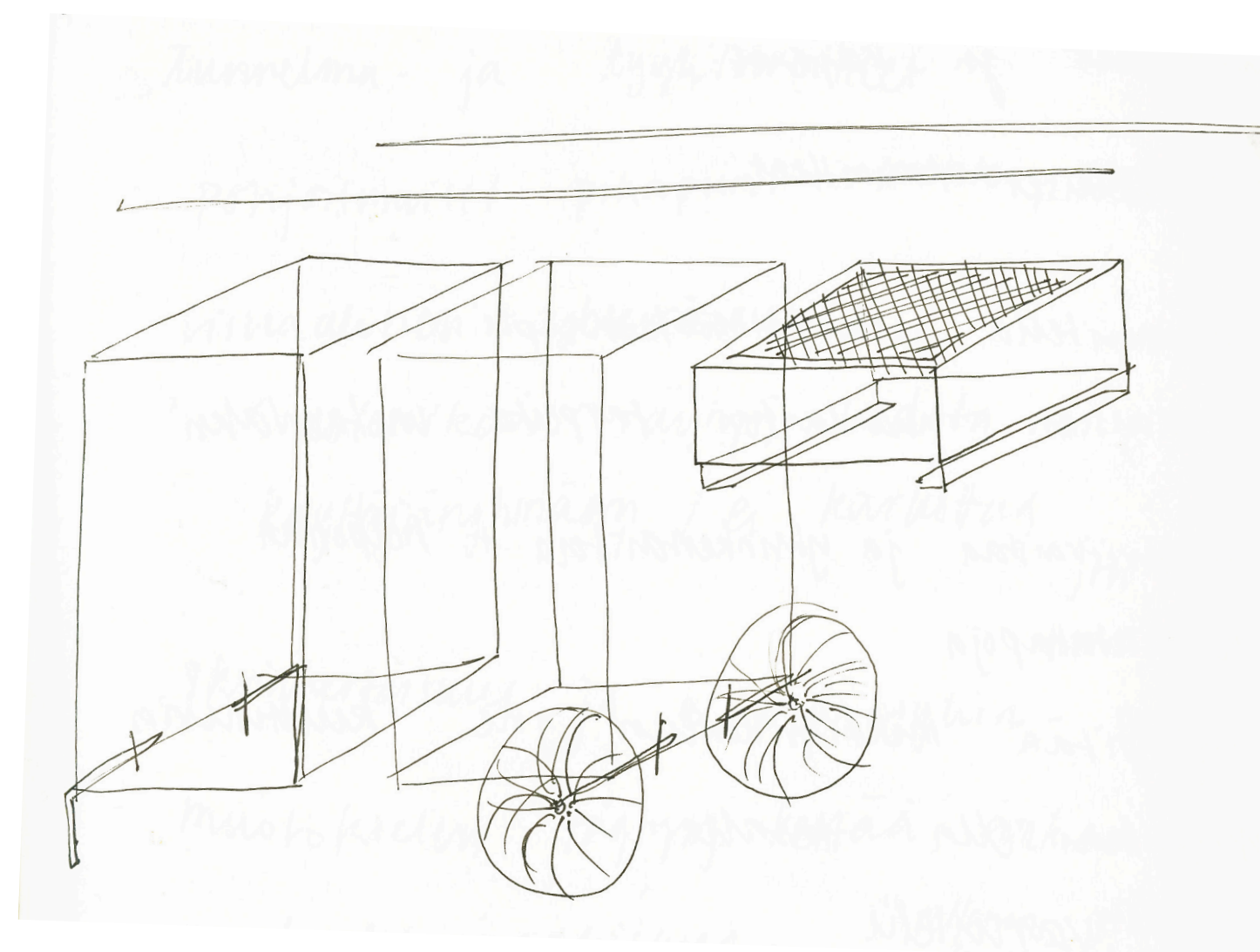
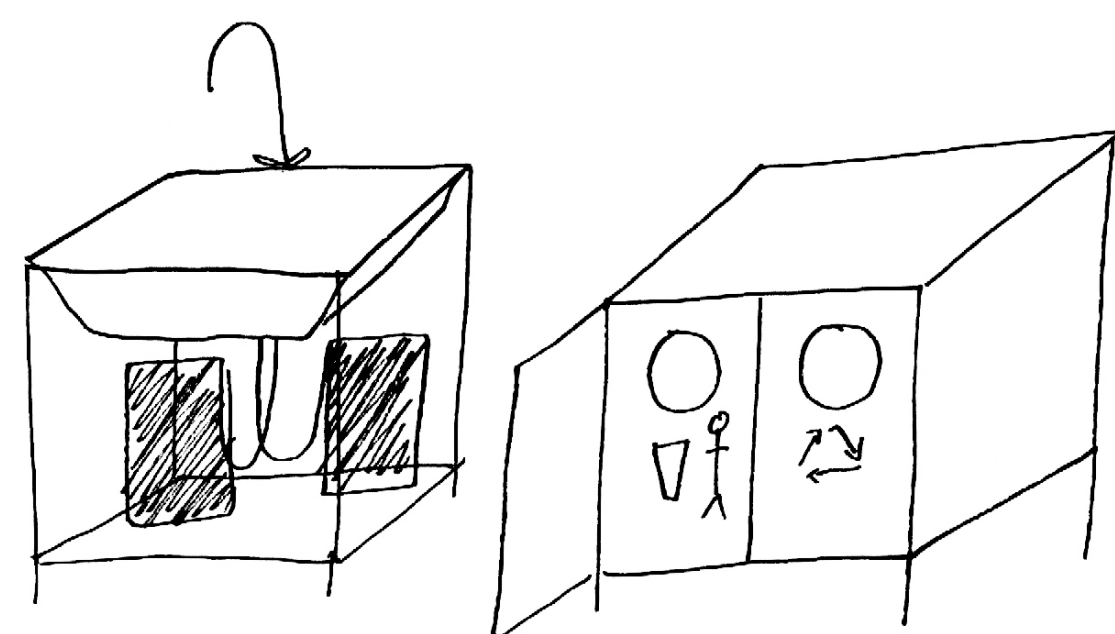
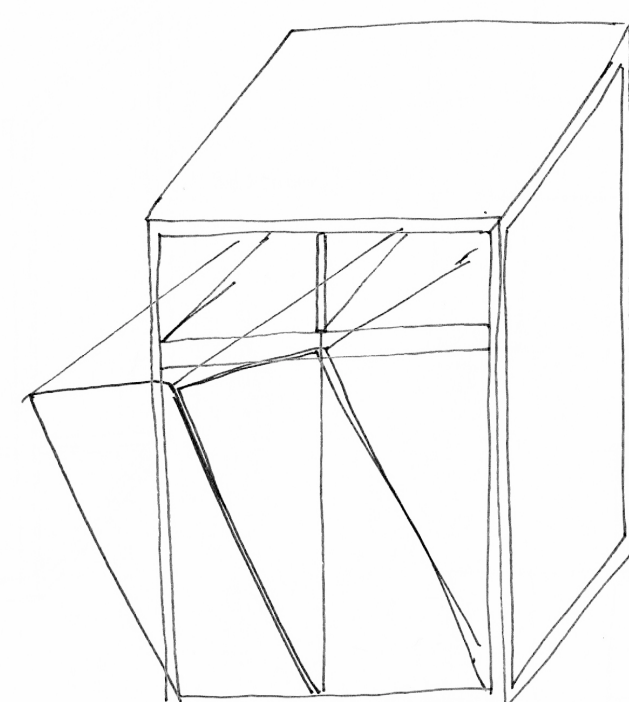
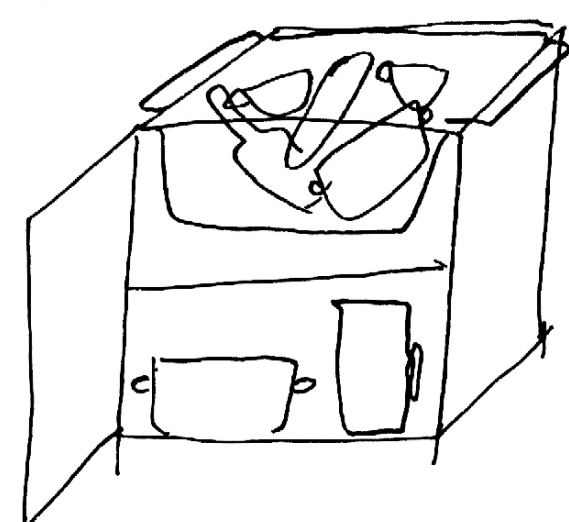
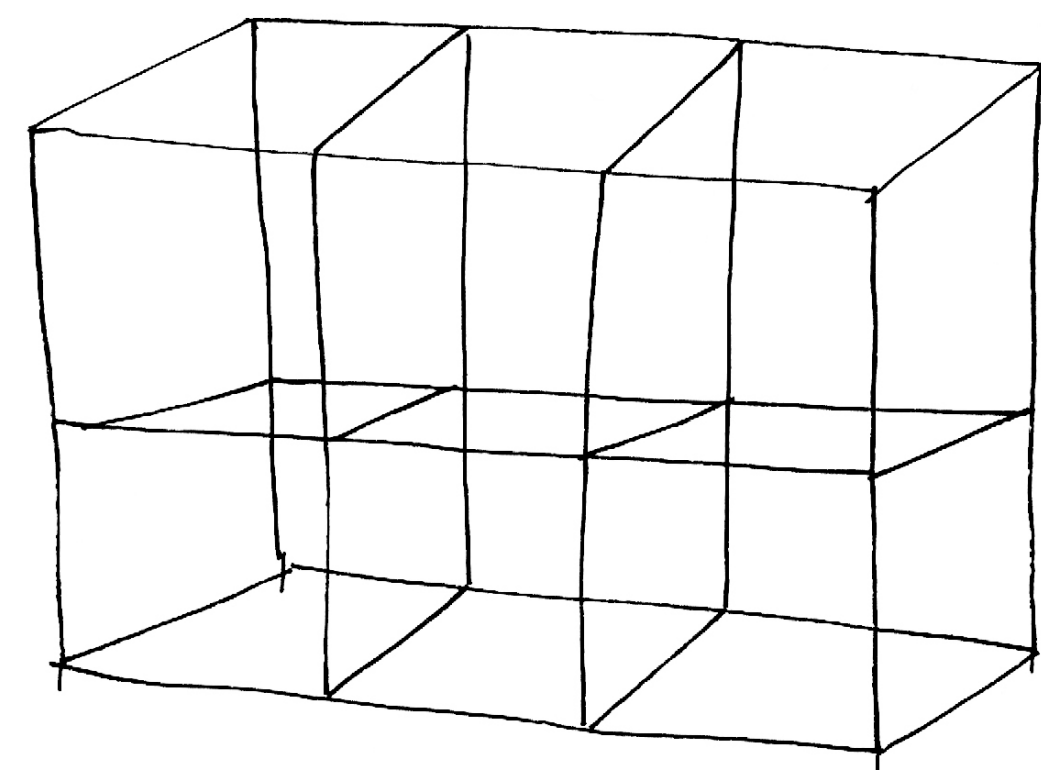
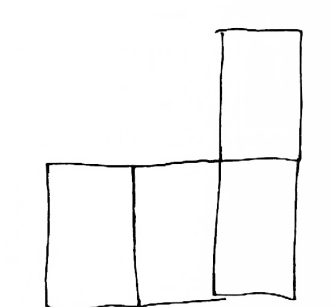
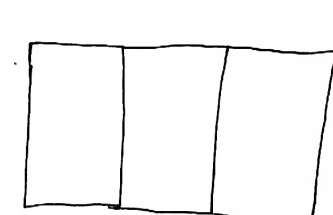
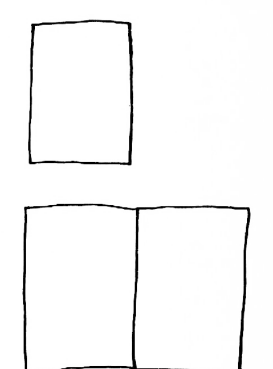
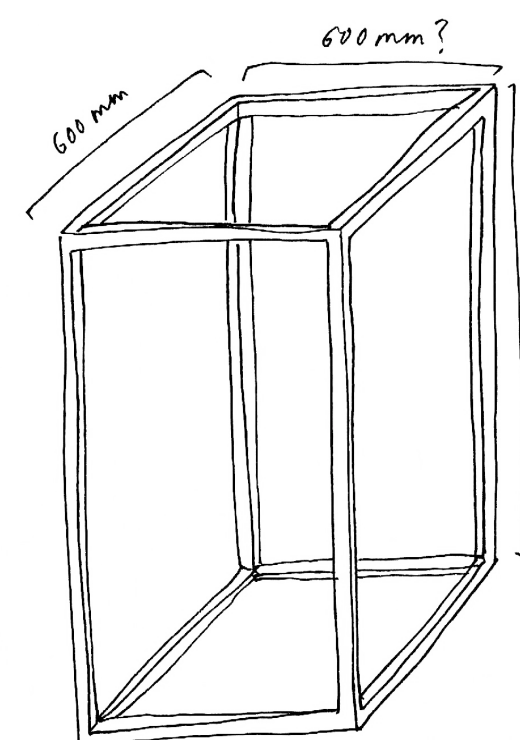
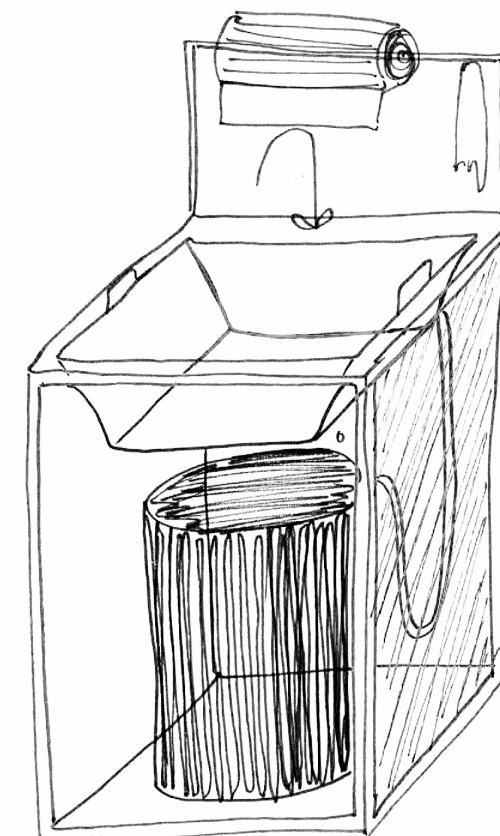
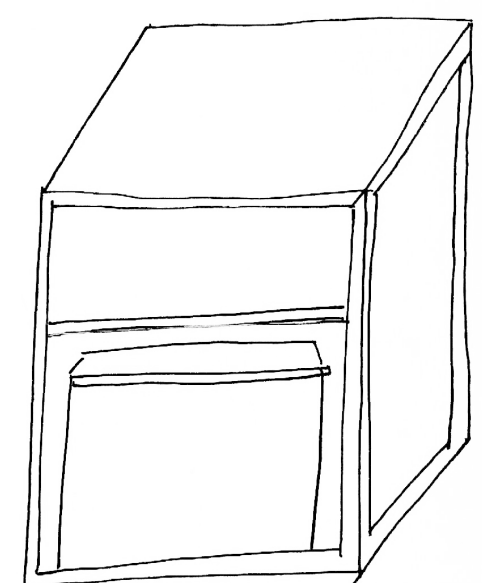
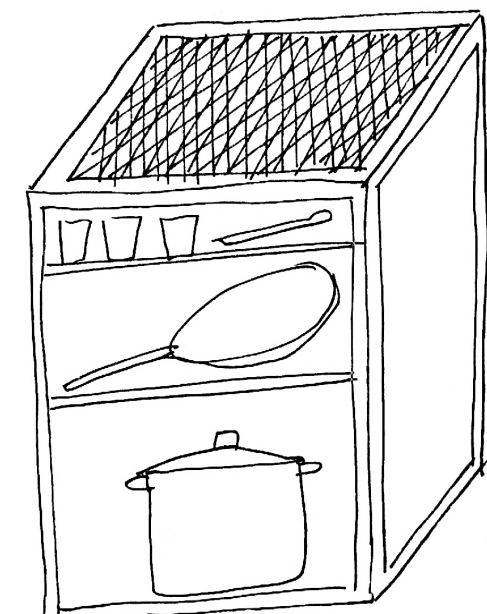
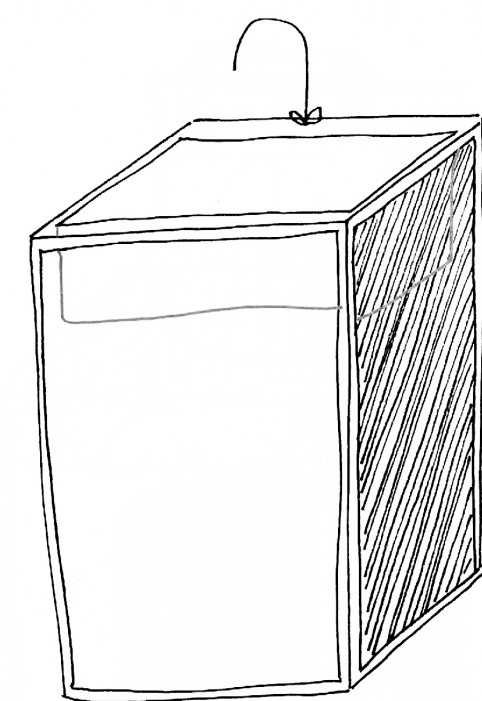
<http://gracespain.tumblr.com/post/154477369285>



## 7.2 Rakenne ja toiminta

Suunnittelun lähtökohtana toimi tutkimus ulkoruuanlaitossa tarvittavista elementeistä ja niiden suhteesta toisiinsa. Tutkimuksen pohjalta jaottelin ja listasin elementit ja otin huomioon sen, missä työvaiheessa kutakin elementtiä tarvitaan.

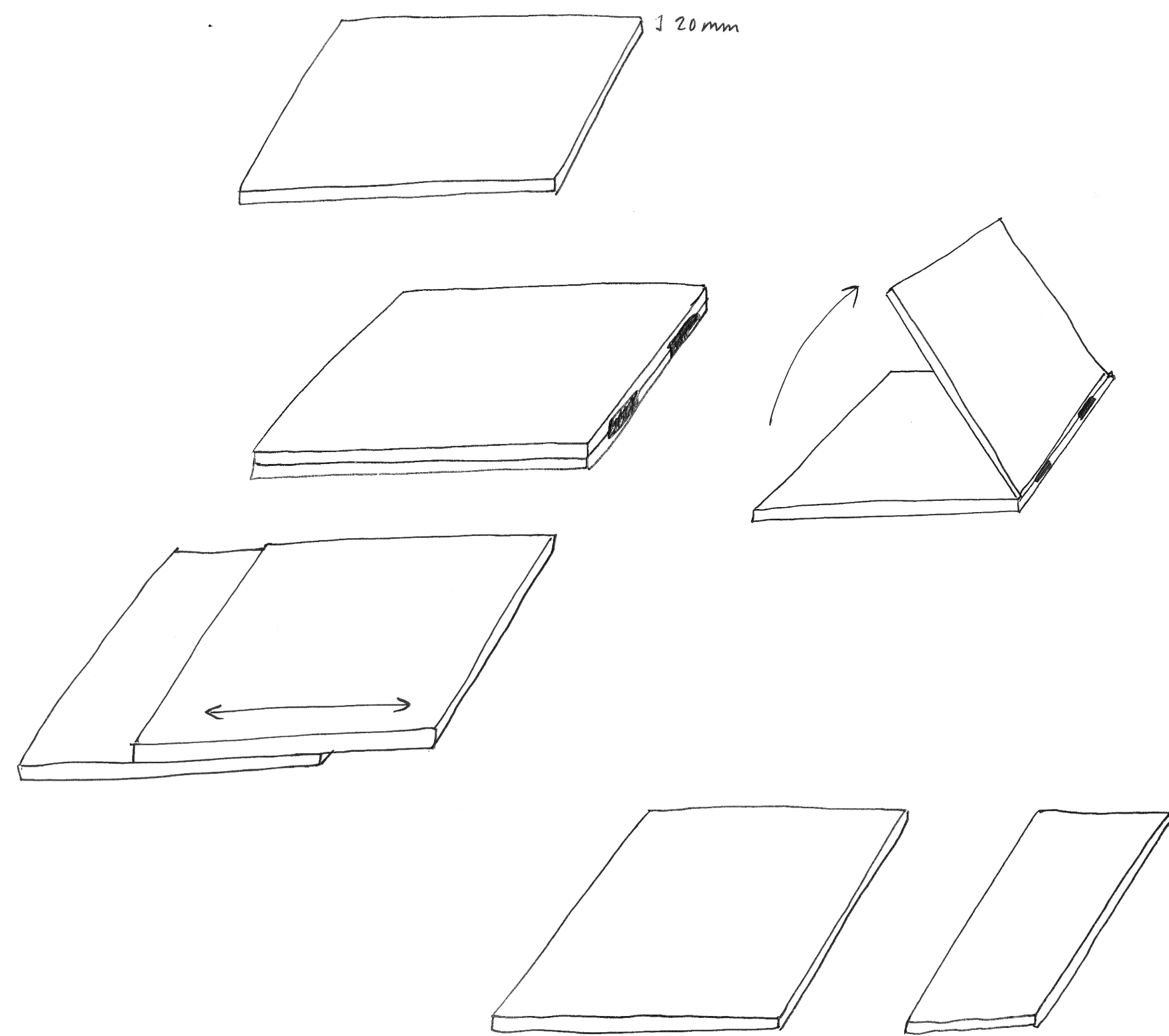
Nykyiset ulkoruuanlaittoon liittyvät toimintatavat perustuvat tarvittavien elementtien hajanaisuuteen, ja koin sen olevan suurin korjausta vaativa epäkohta: Osa toiminnoista tehdään sisällä ja osa ulkona, joka rikkoo työskentelyn loogisuutta ja tekee siitä epämiellyttävää. Siksi päätin tehdä rungon, jossa tarvittavat elementit ovat toistensa yhteydessä kuten sisäkeittiöissäkin. Kuitenkin kohderyhmällä on monia eri tapoja tehdä ruokaa ulkona, ja käyttäjillä on eri vaatimuksia kesäkeittiön koon ja varustelun suhteen. Tämän takia päätin tehdä keittiöstä modulaarisen; Käyttäjä saa itse valita ne elementit, joita omilla toimintatavoissaan hyödyntää.



Luonnostelun alkuvaiheessa nojasin vahvasti ideaan sisäkeittiön kaltaisesta kaapistosta, jossa kaapit liitettäisiin toisiinsa heloilla. Näin kesäkeittiön koon voisi päättää itse, ja varustelun lisääminen olisi helppoa. Eri elementtejä oli kuitenkin niin paljon, että kokonaisuus olisi hallitsemattoman suuri ja raskas. Lisäksi elementtien päällekkäin kokoaminen olisi monimutkaista ja melko hyödytöntä. Mietin myös vaihtoehtoa, jossa modulaariseen teräsrunkoon voisi kiinnittää hyllyjä, seiniä ja tasojä, jotka sisältäisivät tarvittavia elementtejä. Eri liikuteltavia ja koottavia osia olisi kuitenkin niin paljon, että uskoisin sen olevan käyttäjälle mahdotonta hallita tai modifioida.

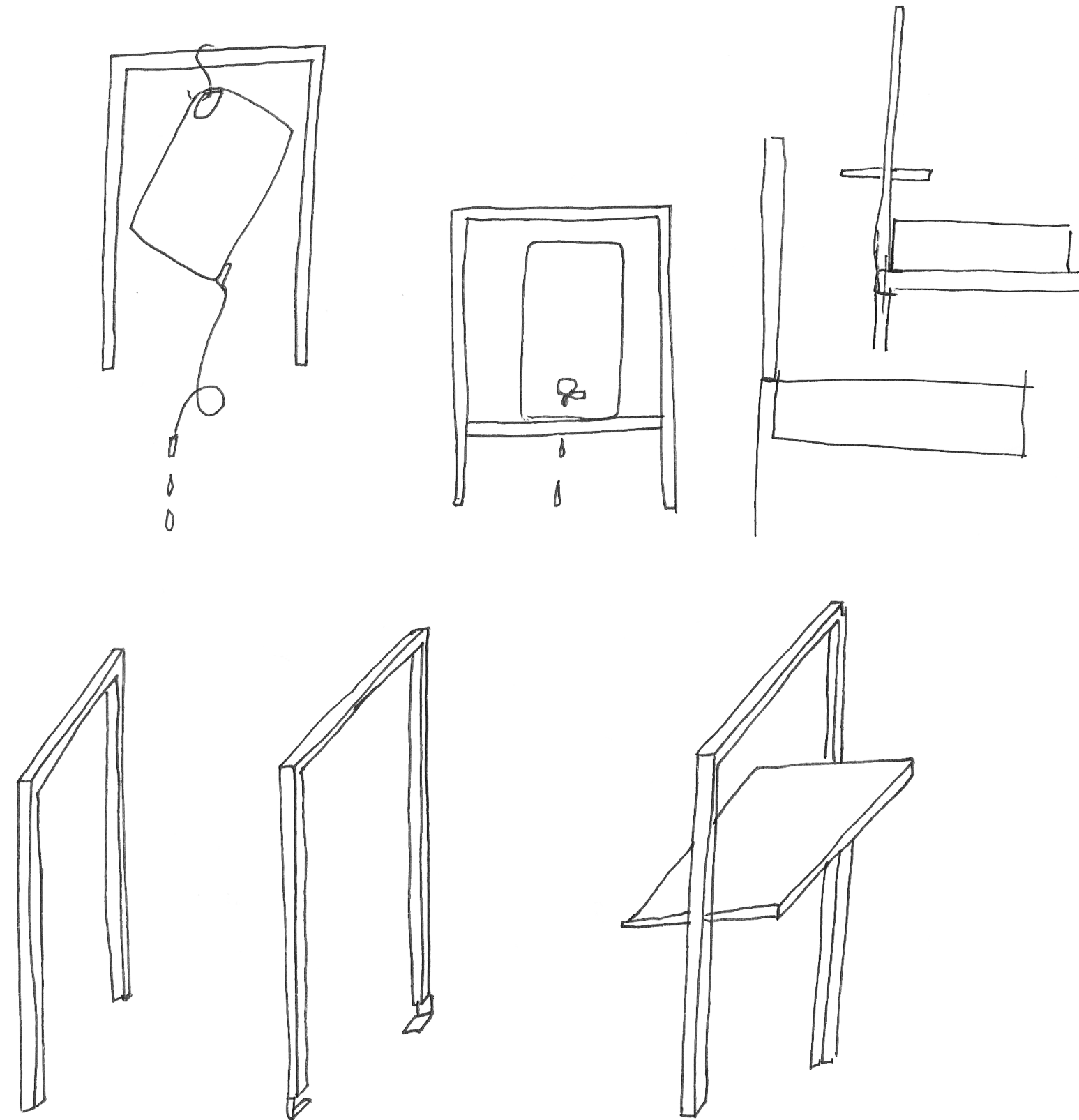
Koska rungon modulaarisuus osoittautui monimutkaiseksi ja epäkäytännölliseksi, koitin keksiä muita ratkaisuja sille, että kesäkeittiön kokoon ja varusteluun voisi vaikuttaa itse. Lisää luonnosteltuani keksin idean, johon tuote perustuu: Käyttäjän ostaessa tuotetta hän valitsee kolmesta runkovaihtoehdosta itselleen sopivan koon. Runkoon voi lisätä elementtejä käyttäjän tarpeen mukaan ja elementtejä voidaan siirtää keskenään käytettäessä, joka helpottaa ruuanlaiton organisointia ja loogisen työskentelyjärjestyksen ylläpitämistä.

## 7.3 Konseptien valinta



### TASO

Päädyin tekemään tasosta yksinkertaisen, jotta hinta ei nousisi liian korkeaksi. Suunnittelin kaksi eri syvyistä levyä jotta tilan voisi hyödyntää muiden elementtien kanssa mahdollisimman hyvin.

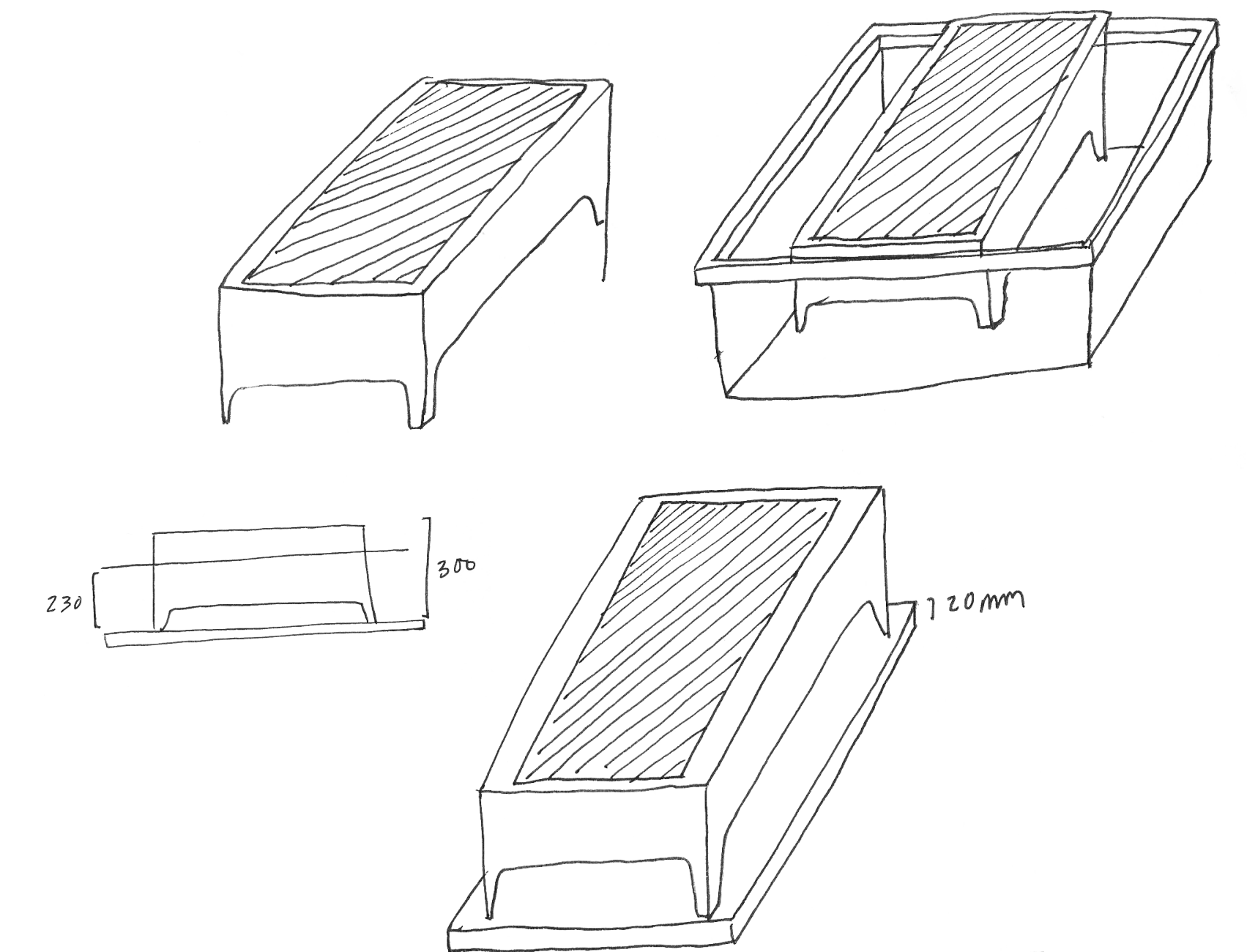


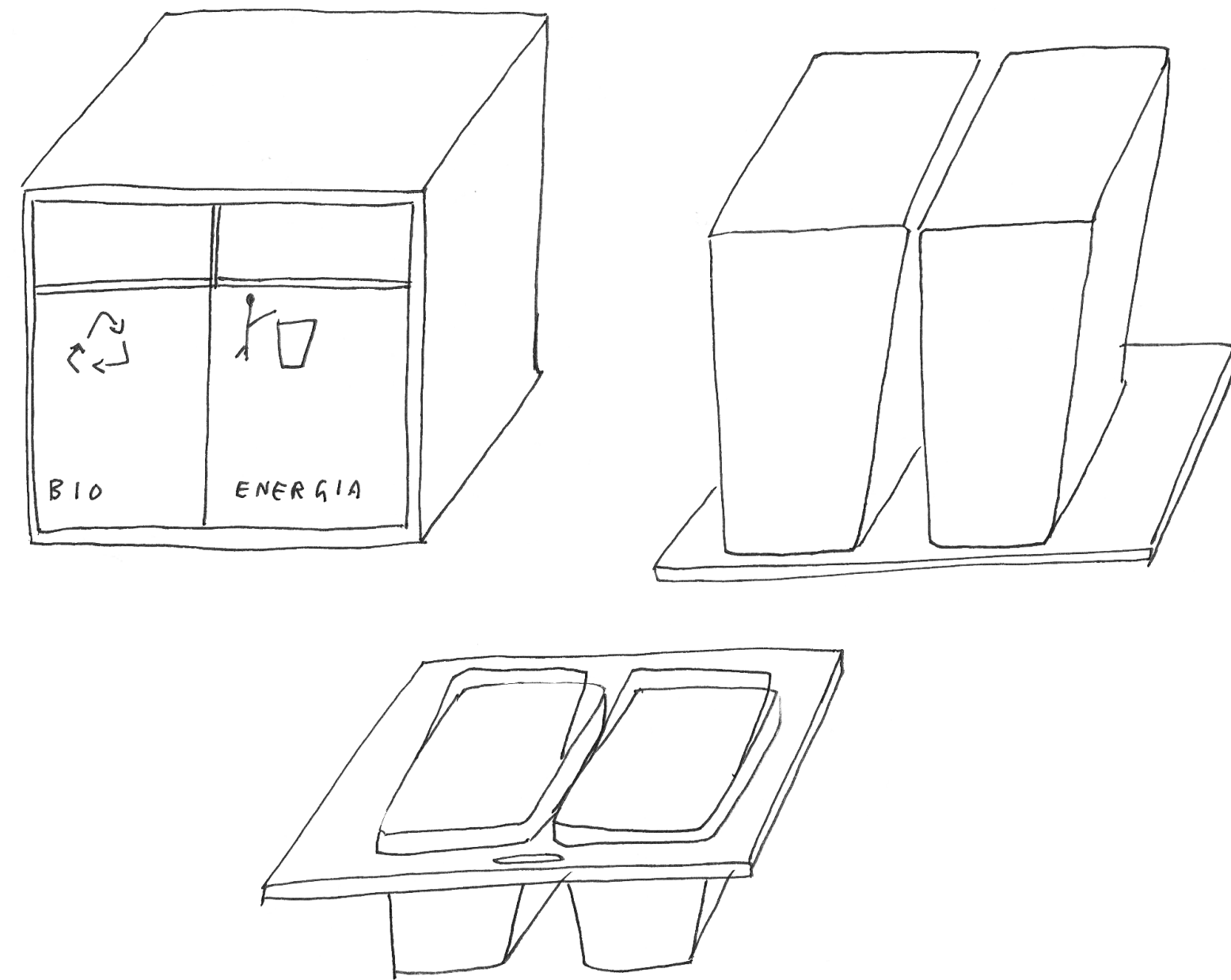
### VESIPISTE

Luovuin nopeasti vesisäiliöstä, jossa on pumppu, koska tuotteen hinta kasvaisi liikaa. Päätin ripustaa kanisterin korkeammalle, jotta pumppua ei tarvittaisi: Aluksi mietin koukkua, josta vesikanisteri roikkuisi. Tätä ratkaisua ollaan käytetty muissa kesäkeittiöissä, mutta luovuin ideasta, koska kanisterin paino mahdollisesti estäisi sujuvan käytön. Päätin tehdä tason, jolle vesikanisterin voi laskea kummin päin tahansa: Näin veden voi halutessaan valuttaa maahan tai lavuaarista vesiastiaan. Mitoitin vesipisteen 16-litraiselle kanisterille. Vesipistettä voidaan käyttää myös tasona.

### GRILLI

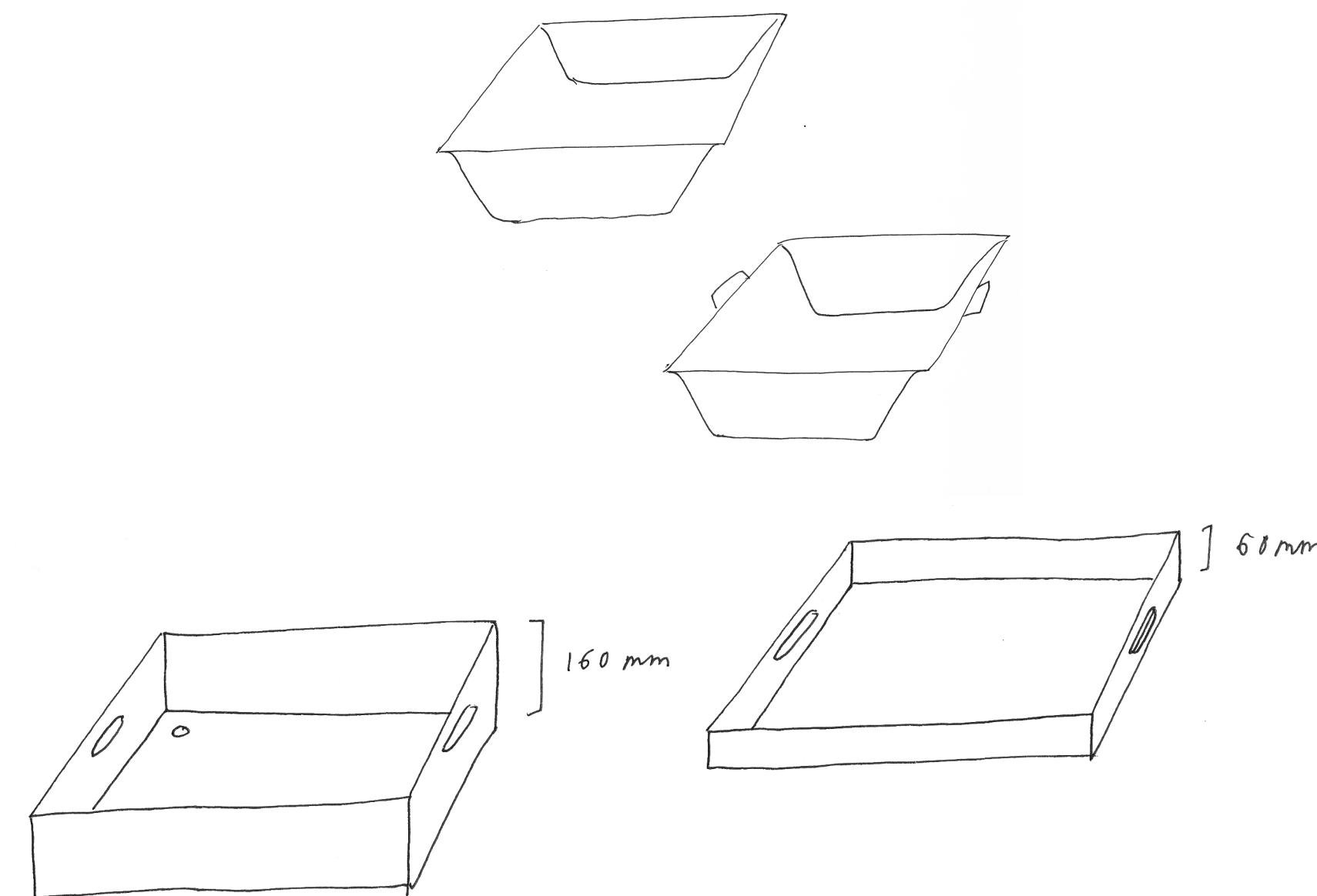
En paneutunut grilliin vaadittua enempää, mutta halusin sen olevan valittavissa oleva elementti. Valitsin kaasugrillin sen helppouden vuoksi: Esimerikiksi hiiligrillissä hiiloksen hävittäminen lisäisi ongelmia. Aluksi ajattelin upottaa grillin elementin sisään niin, että työskentelykorkeus olisi parempi. Se olisi kuitenkin paloturvallisuusriski eikä noudattaisi samaa kaavaa kuin muut elementit. Kiinnitin siis grillin yksinkertaiseen tasoon. Tein tasosta mahdollisimman kapean, jotta esineitä ei laskettaisi liian lähelle grilliä.





### JÄTEHUOLTO

Tutkimuksen perusteella päätin tehdä kaksi roska-astiaa, jotta biojätteet voisi lajitella energiajätteistä. Alun luonnostelun jälkeen päätin käyttää valmiita jäteastioita. Valitsin matalat astiat, jotka kannustavat viemään roskat heti ruokailun jälkeen.

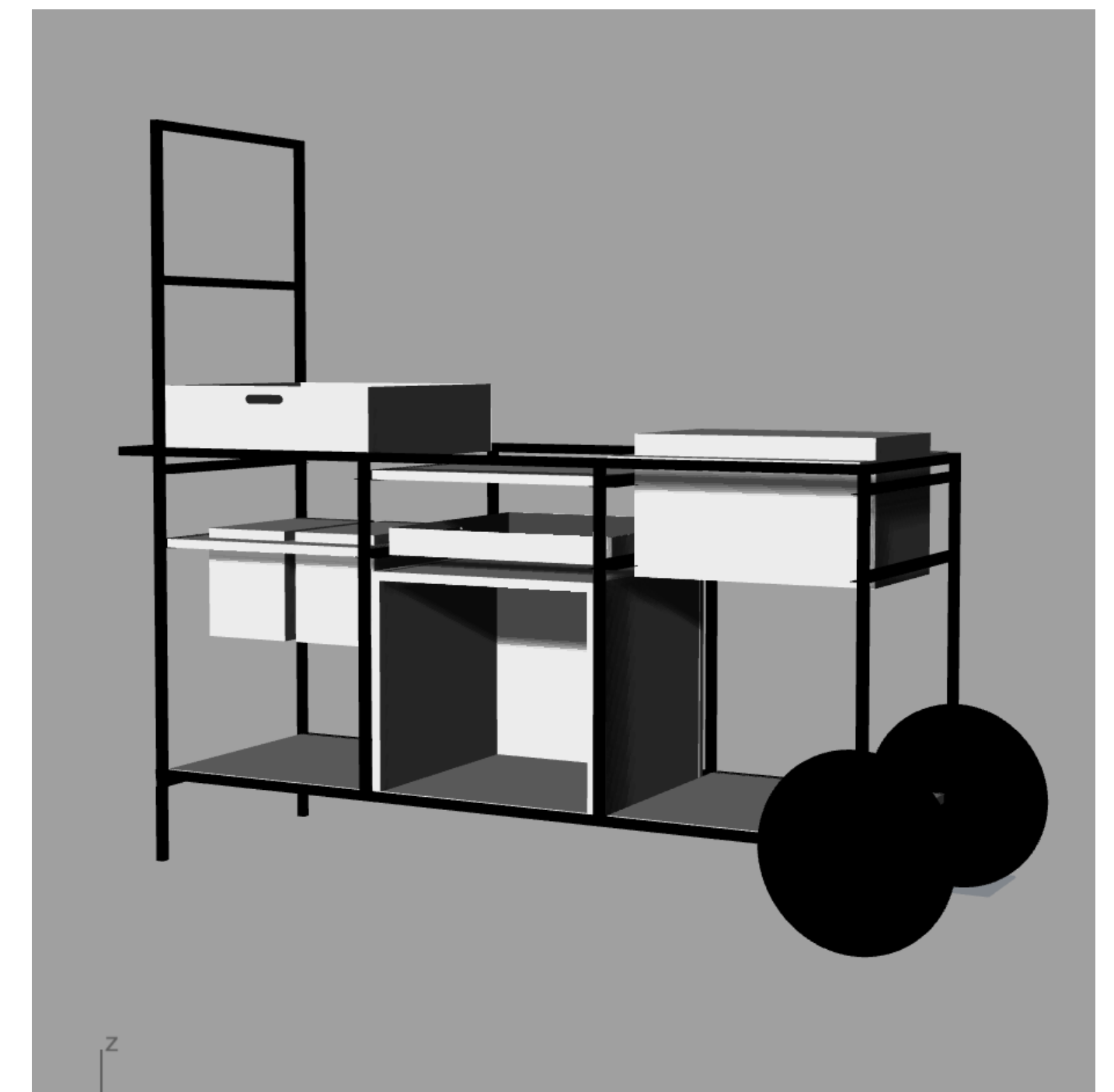
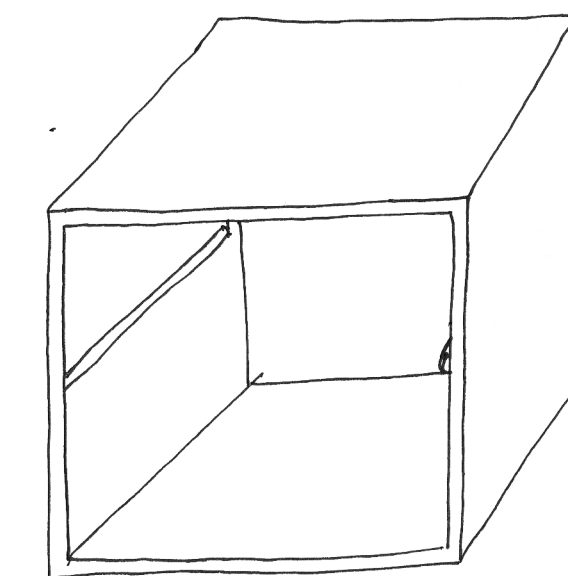
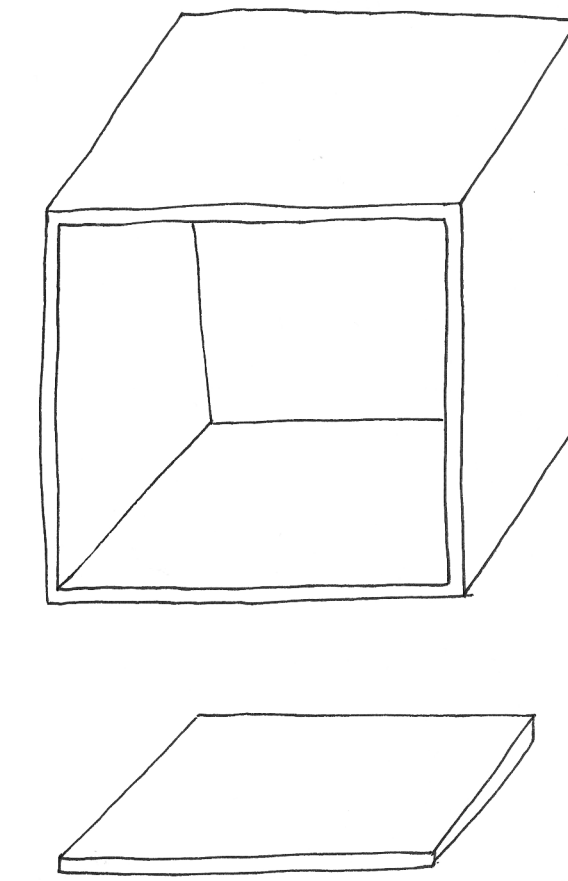


### LAVUAARI JA TARJOTIN

Halusin lavuaarin ja tarjottimen olevan samaa muotokieltä, jotta ne sopisivat muihin elementteihin saumattomasti. Suunnittelin lavuaariin kahvat, jotta astiat voisi viedä tiskattavaksi kätevästi. Suunnittelin kahvoja myös tarjottimeen, mutta totesin, että ne eivät ole tarpeen.

### LAATIKKO

Laatikko on tärkeä, jotta keittiössä voi säilyttää esineitä jotka eivät saa kastua. Mitoitin laatikon niin, että sisään mahtuu standardikokoinen kaasupullo. Laatikon voi halutessaan jakaa tasolla.



Alustavissa mallinnuksissa testasin eri elementtien ja kiskojen välien toimivuutta. Muokkasin muutamien elementtien mitoitusta niin, että jokaiselle elementille laatikkoa lukuunottamatta on vähintään kaksi mahdollista korkeutta.



## 7.4 Mekanismit ja mitat

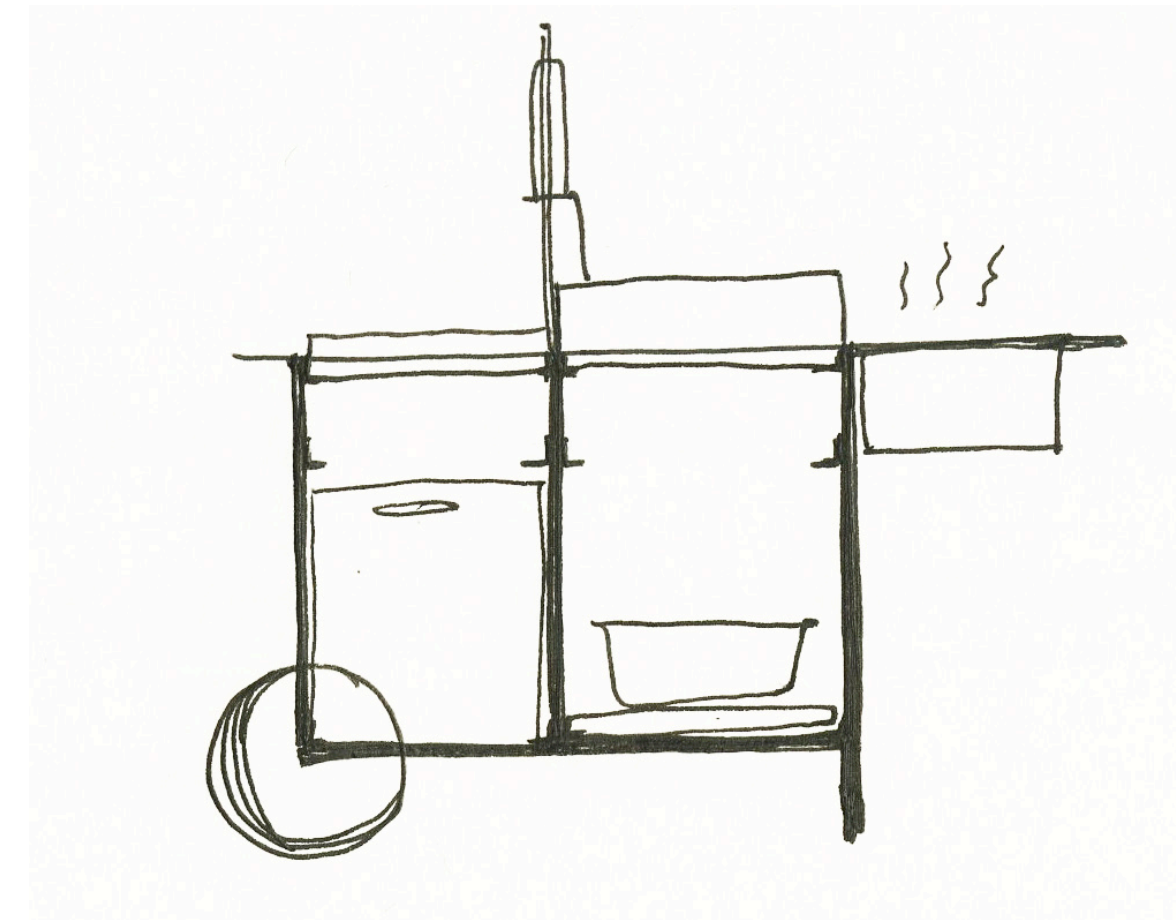
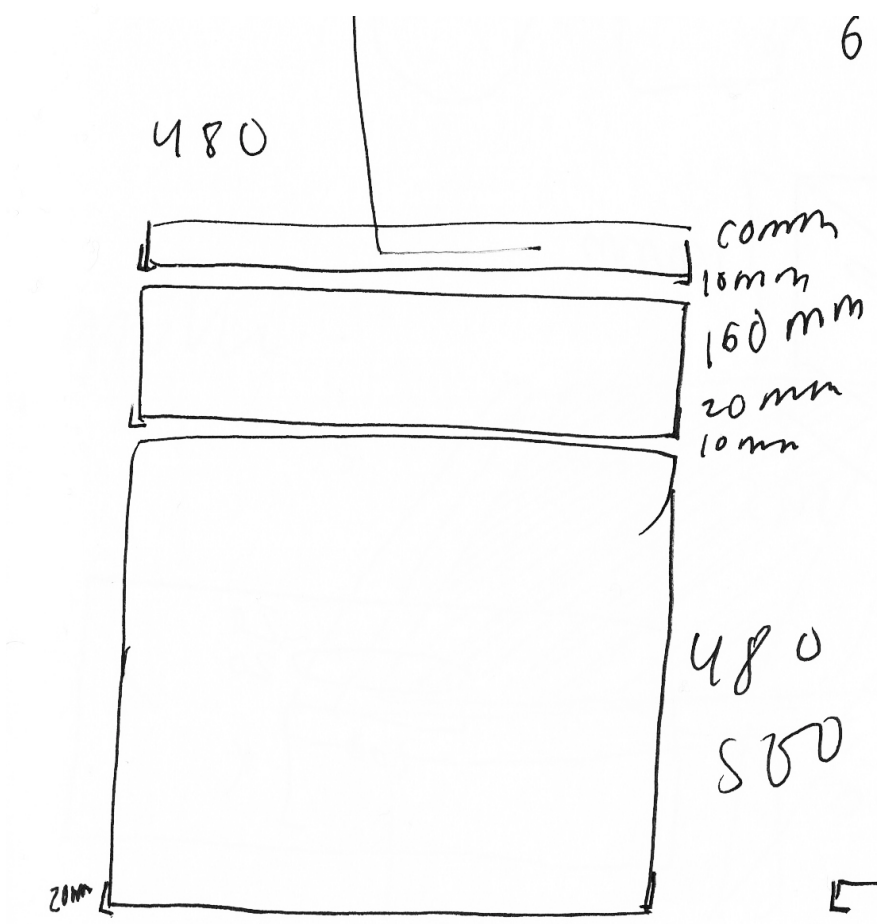
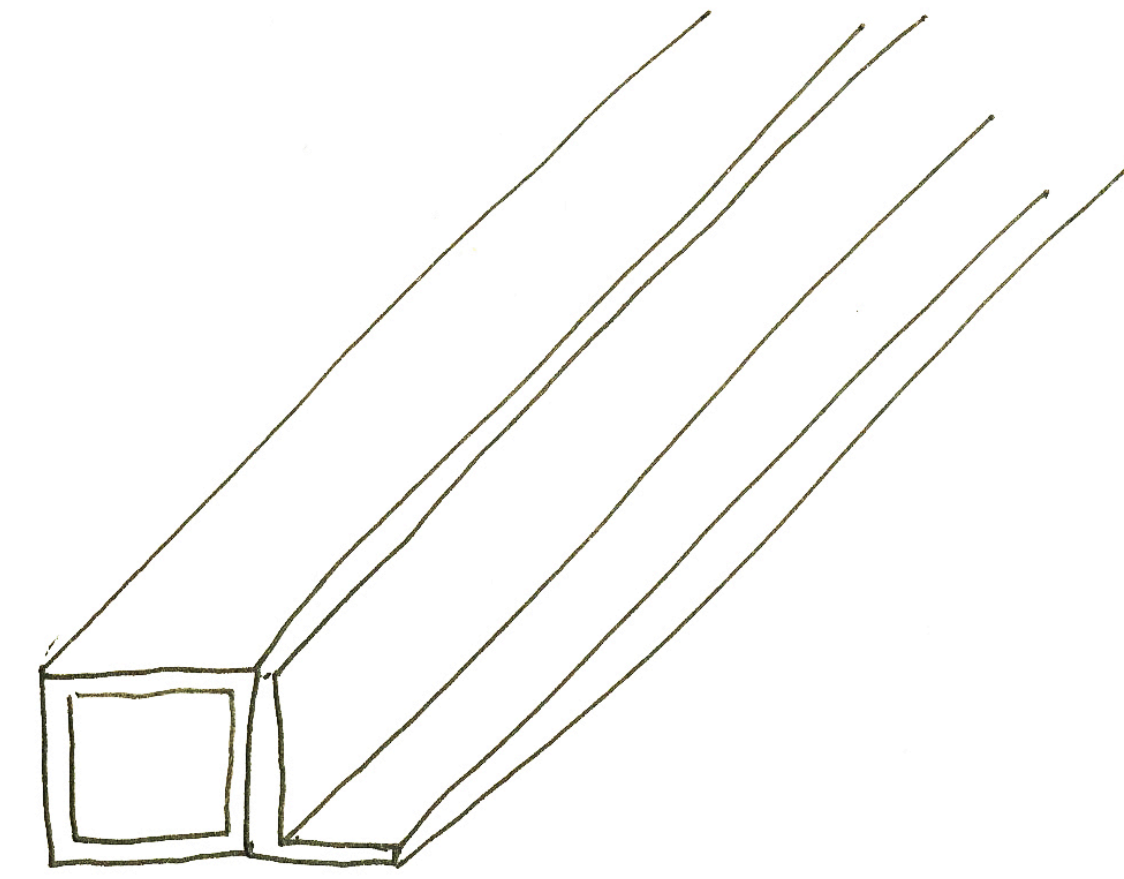
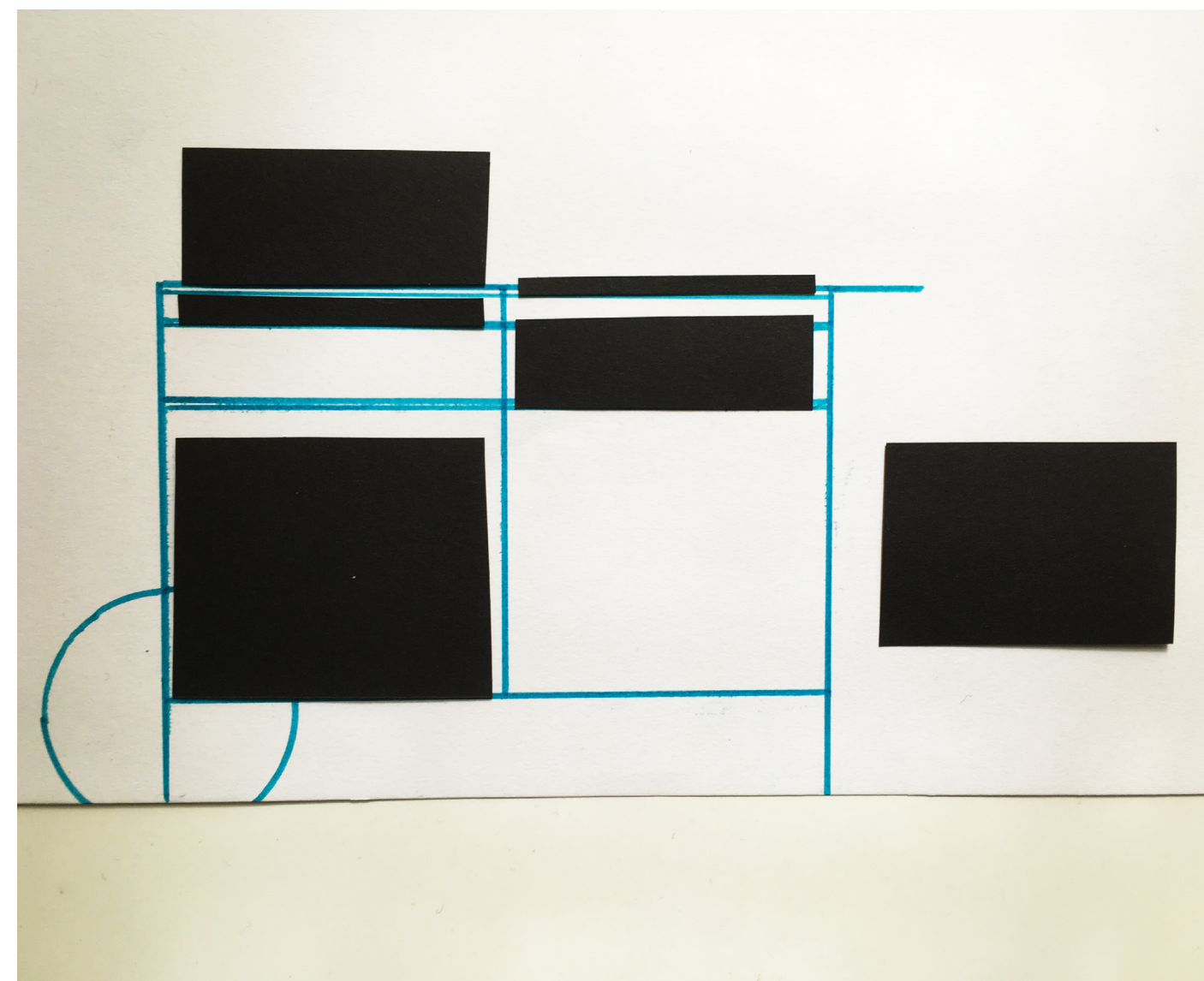
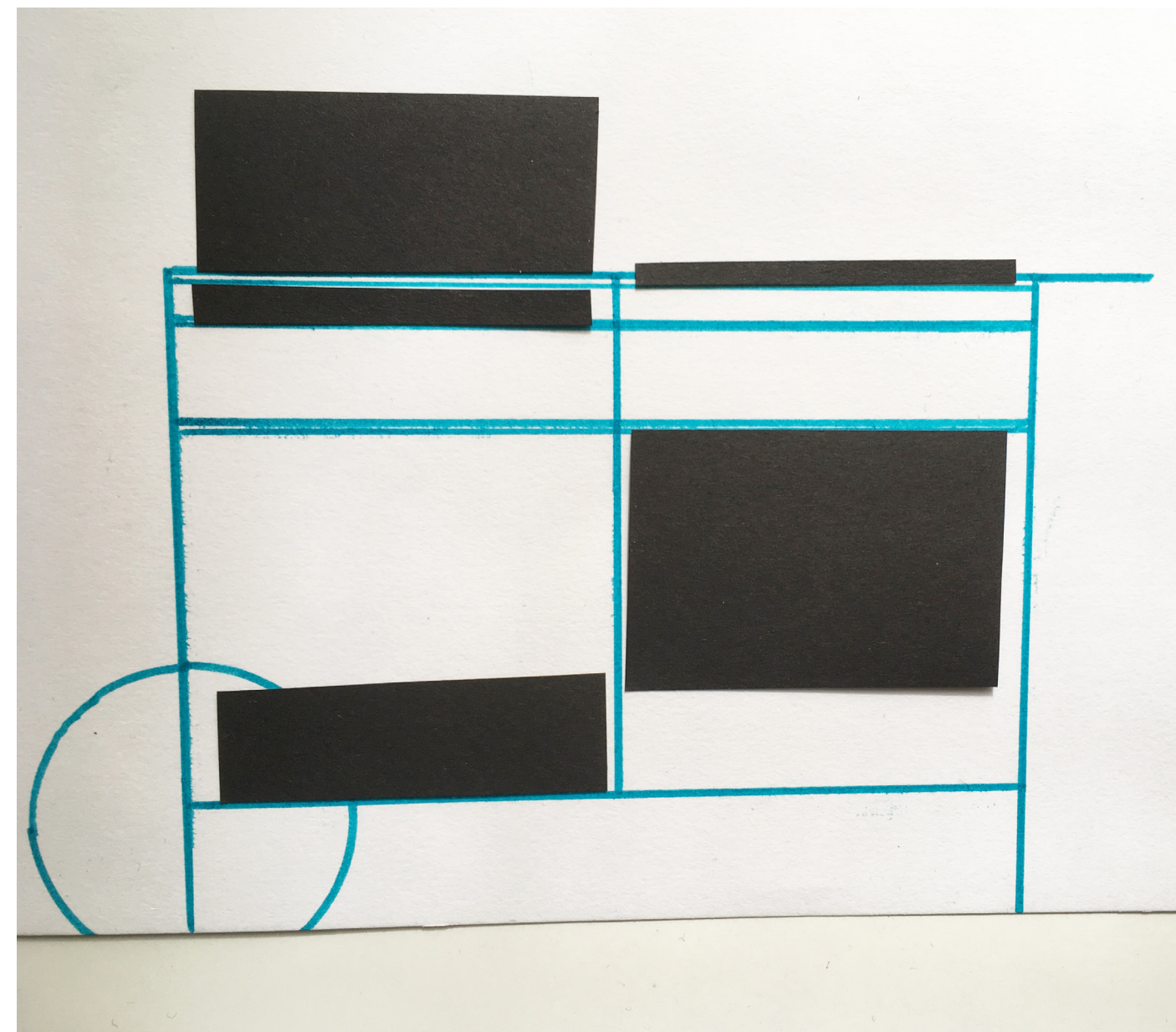
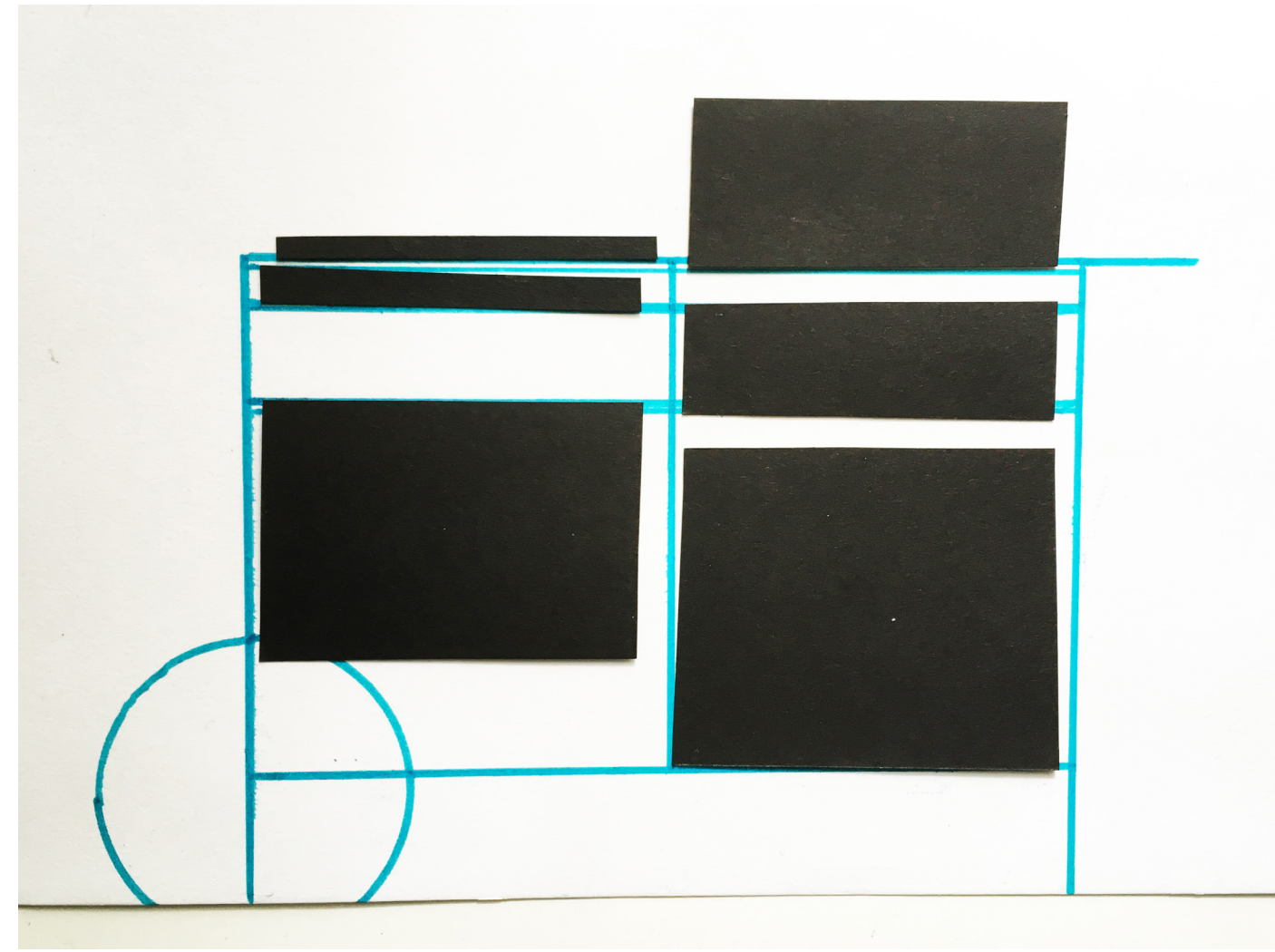
Tuotteen ideaksi muotoutui runko, johon käyttäjä pystyy lisäämään haluamiaan elementtejä muunneltavalla tavalla. Koska halusin kaikkien elementtien olevan vaihdettavissa keskenään, päätin tehdä low tech-kiskot joka elementin kohtaan. Aluksi suunnittelin myös jokaisen elementin saman kokoiseksi niin, että ne voidaan asettaa kiskoille kummin päin tahansa. Se kuitenkin kannustaisi vääränlaiseen toimintaan esimerkiksi grilliä käytettäessä, joten luovuin ideasta ja tein osan elementeistä hieman kapeammiksi.

Ensimmäisten ajatusten joukosta halusin ratkaista liikuteltavuuden ongelman; Liikkuvuus lisää keittiön käytännöllisyyttä ja monipuolisuutta sekä kestävyttä, sillä sen voi halutessaan siirtää sääolojen tai vuodenaikojen rasituksilta piiloon. Päädyin koottavuuden sijasta renkaisiin, sillä se on käyttäjäystävällisempi vaihtoehto. Aluksi suunnittelin käyttäväni paksuja ilmatäytteisiä kottikärryn renkaita, mutta kooltaan ne olisivat epäluotettavat. Kottikärryn renkaat lisäisivät myös huomattavasti rungon leveyttä, joten päädyin kevyempiin pyöränrenkaisiin. 16-tuumaiset renkaat ovat luotettavan näköiset, ja ne ovat tarpeeksi isot, että runkoa voi työntää myös epätasaista maastoa pitkin. Suunnitteluprosessin edetessä päädyin kiinteisiin pyöriin ja jalkoihin, koska tarvetta vaihtaa esimerkiksi pyörät jaloiksi ei löytynyt.

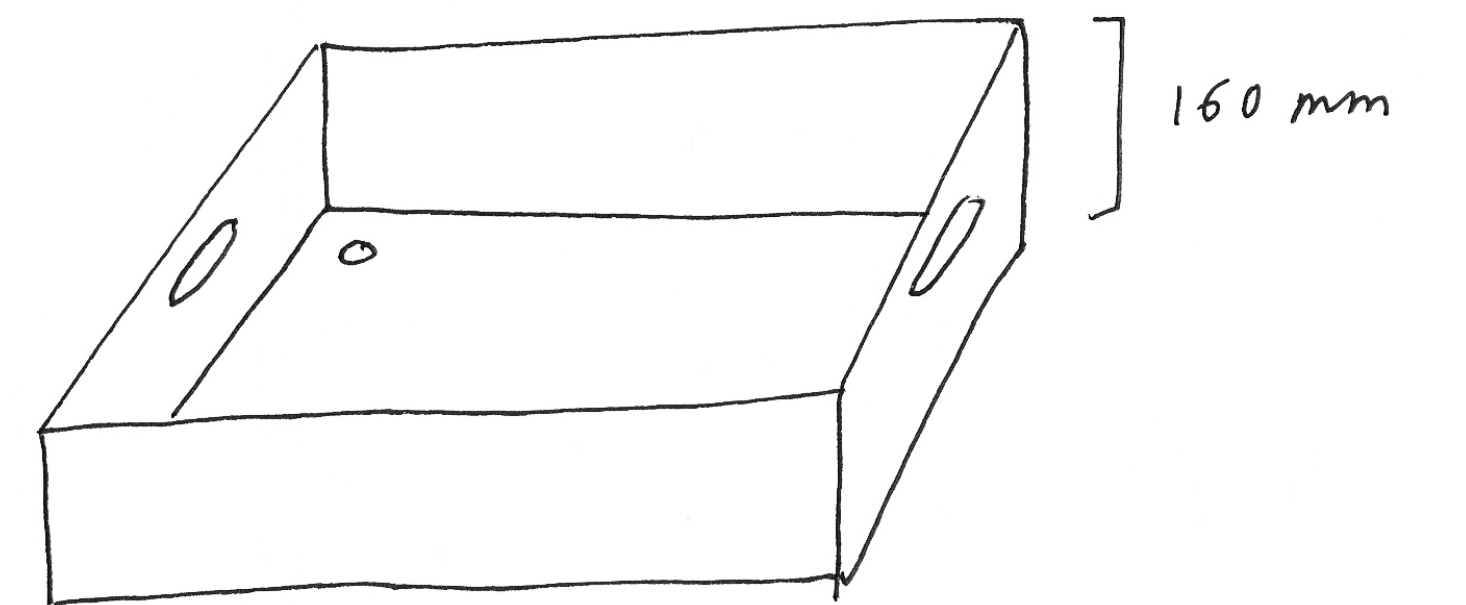
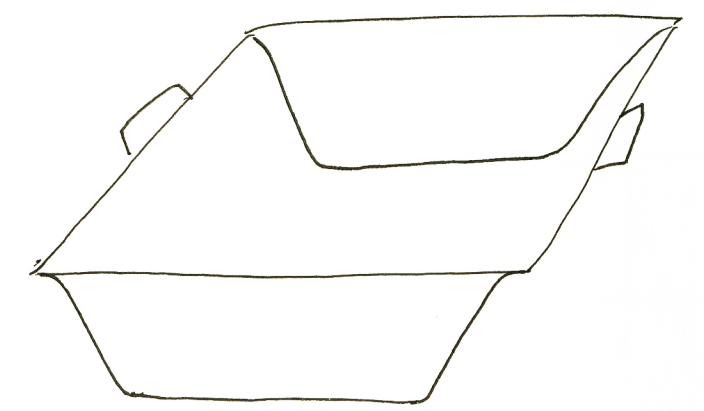
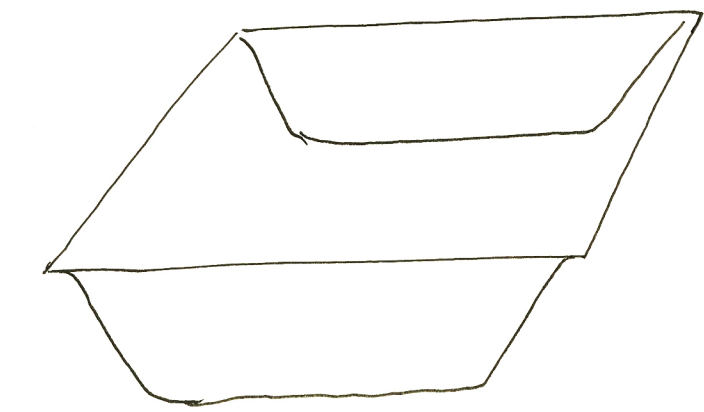
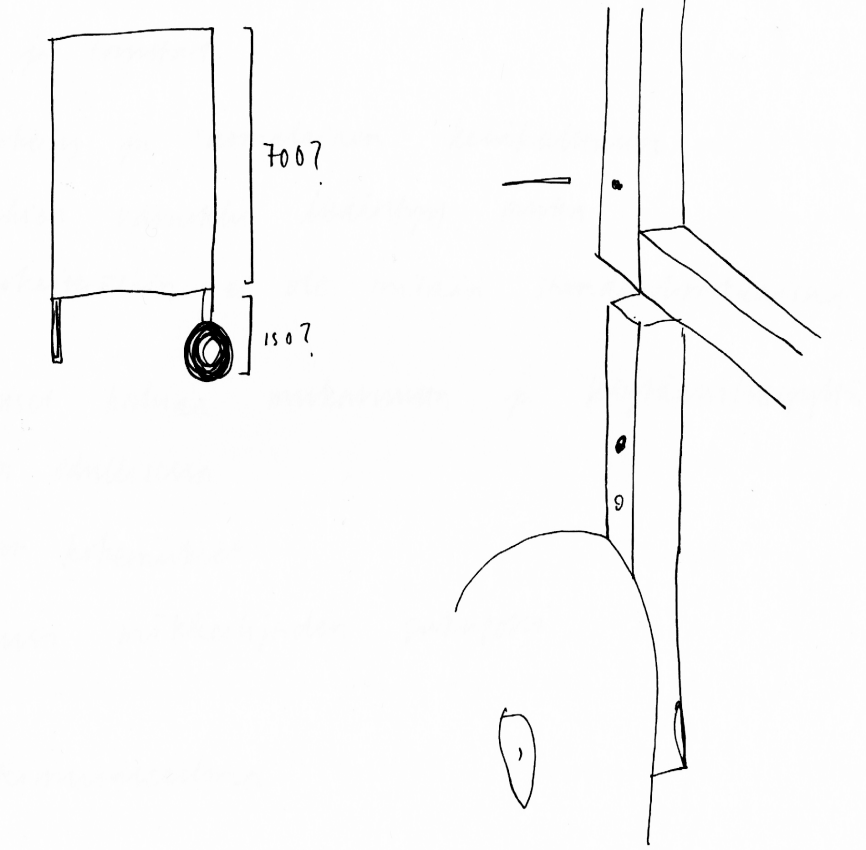
Yksi tutkimuksessa esille tulleista ongelmista oli työskentelyasento ja ergonomia kesäkeittiötä käytettäessä. Päätin käyttää sisäkeittiöiden mitoitusta pohjana, soveltaen mittoja niiltä osa-alueilta, jotka vaativat erityistä huomiota ulkokeittiössä. Esimerkiksi laatikkoelementin täytyy olla niin korkea, että sisään mahtuu kaasupullo. Myös renkaiden koko vaikutti hieman työskentelykorkeuteen: Aioin aluksi tehdä korkeimmasta tasosta 900 mm korkean, mutta päädyin nostamaan sen 950 mm:iin renkaiden asennuksen takia.

Renkaat vaikuttivat myös alimpiin kiskoisiin. Halusin hyödyntää rungon tilavuuden mahdollisimman hyvin, enkä halunnut nostaa alakiskoa renkaan takia korkeammalle, sillä käytettävyys kärsisi. Päätin siis kääntää alakiskot niin, että elementtejä siirretään rungon päädystä. Tein samoin myös ylimmille kiskoille, jotta kapeita elementtejä voisi halutessaan liikuttaa horisontaalisesti.

Päätin tehdä rungosta aluksi 600 mm syvän kuten sisäkeittiöissäkin. Lopulta kuitenkin suurensin syvyyttä ja leveyttä hieman, jotta valittu grilli mahtuisi myös alemmille tasoille ja sen työskentelykorkeus olisi ideaali.



Pahvimallin avulla selvitin sopivia hyllynvälejä ja eri elementtien sopivuutta kiskoille. Aluksi suunnittelin grillin olevan rungon sivussa, mutta grilli osoittautui niin painavaksi, että se vaikuttaisi rungon tasapainoon.



## 7.5 Tyyli ja tunnelma

Jotta tuotteen muotokieli mukailisi tyyli- ja tunnelmatavoitteita, kaikkien elementtien tulisi edustaa samaa yksinkertaista muotokieltä. Koska rungon muoto syntyi puhtaasti funktionaalisista elementeistä, valmiita elementtejä lukuunottamatta päätin pitäytyä suorissa kulmissa ja puhtaissa linjoissa sekavuuden ja visuaalisen ristiriitaisuuden välttämiseksi.

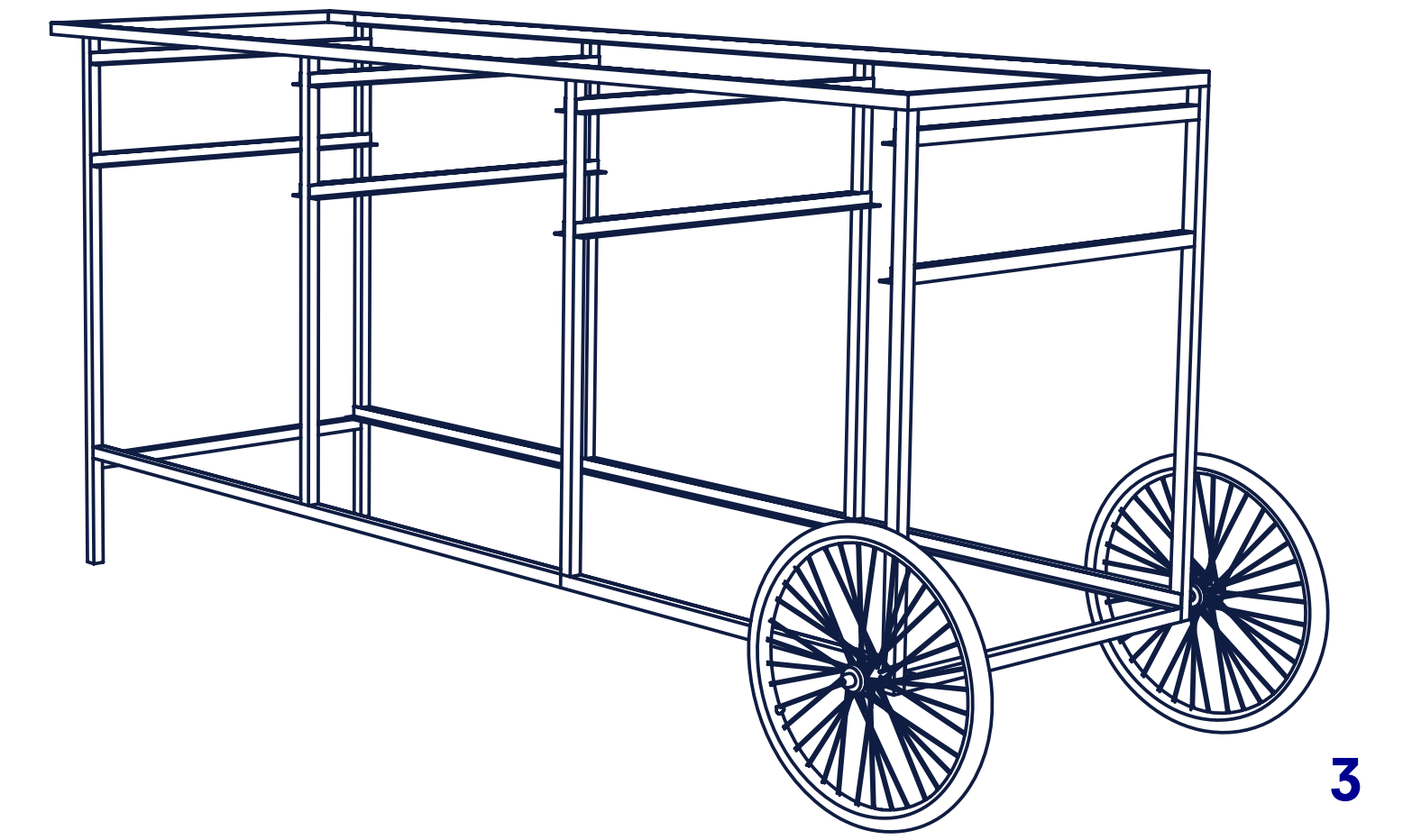
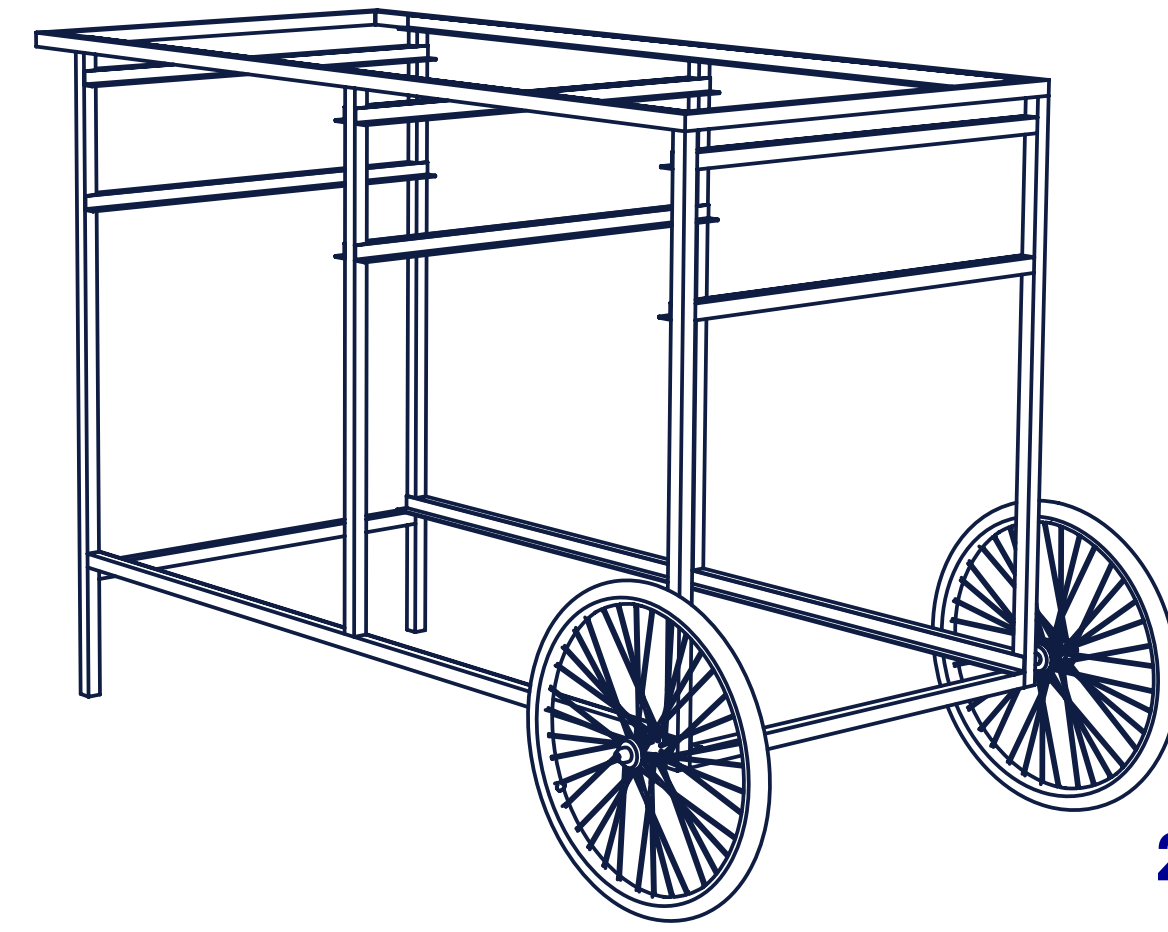
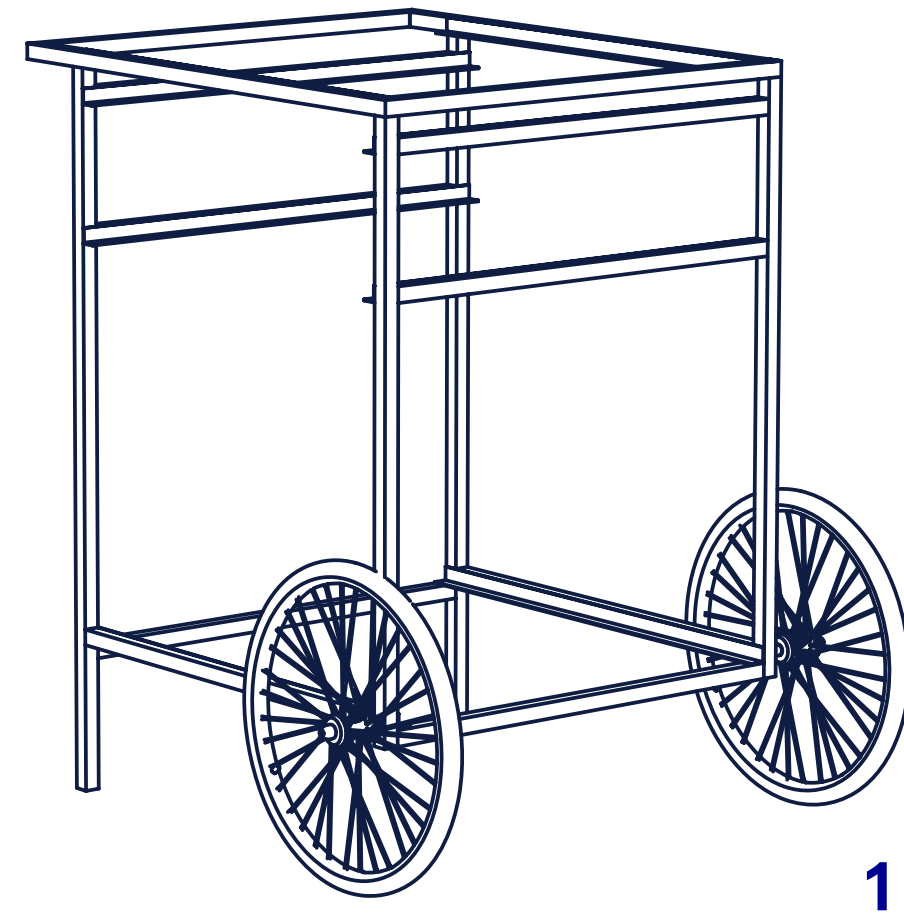
---

## 8.0 Lopputulokset



Saimi on liikuteltava kesäkeittiökonsepti suomalaisille mökeille ja pihapiireihin. Tuote koostuu rungosta ja eri elementeistä, joita voi yhdistellä ja siirtää haluamallaan tavalla. Saimi helpottaa ja suoraviivaistaa ruoanlaittoa ja mahdollistaa miellyttävän, sosiaalisen ja rentouttavan ruoanlaittoilanteen.

## 8.1 Rakenne ja toiminta



### KESÄKEITTIÖN OSAT

1,2,3 Runko

4 Taso

5 Lavuaari/vetolaatikko

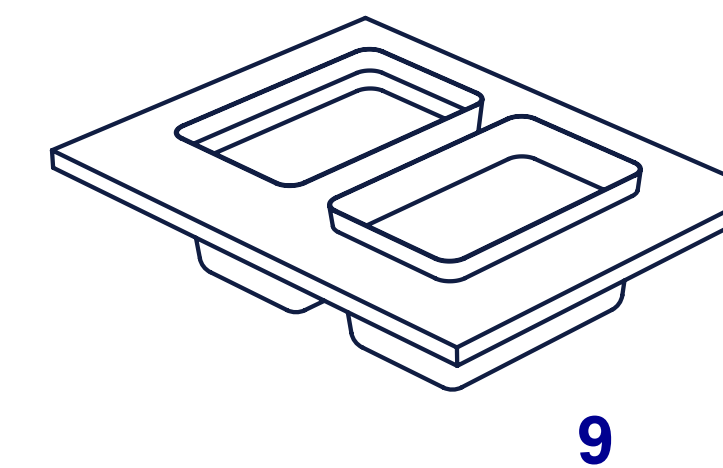
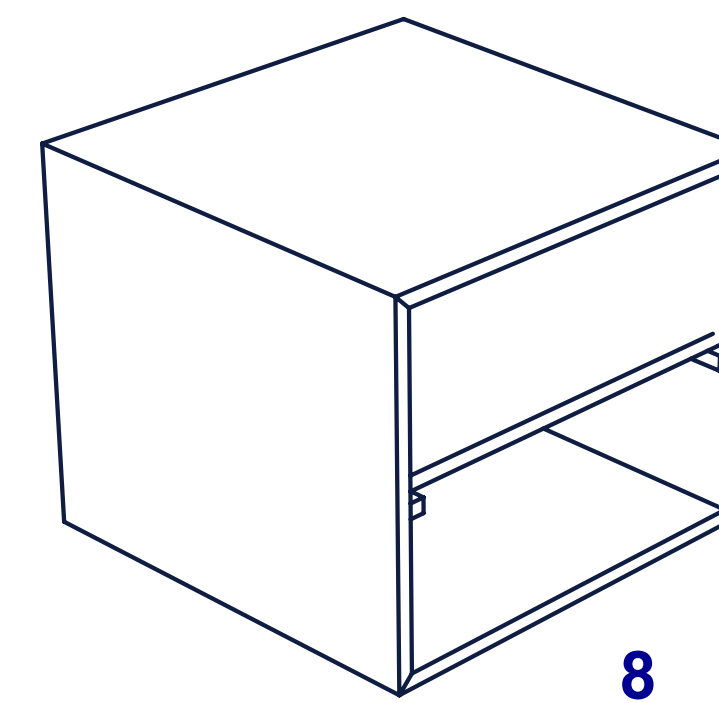
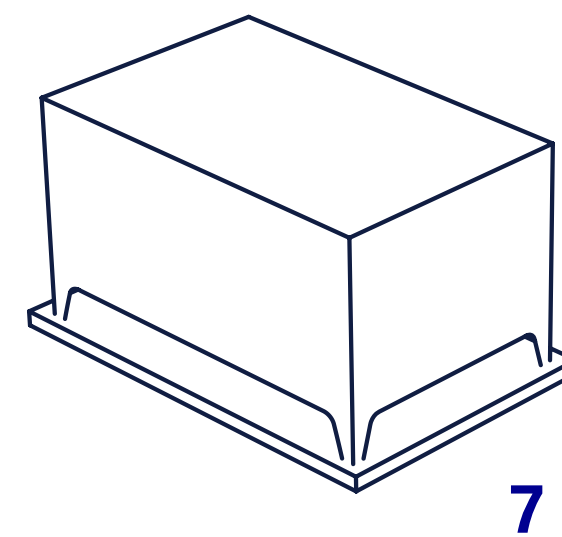
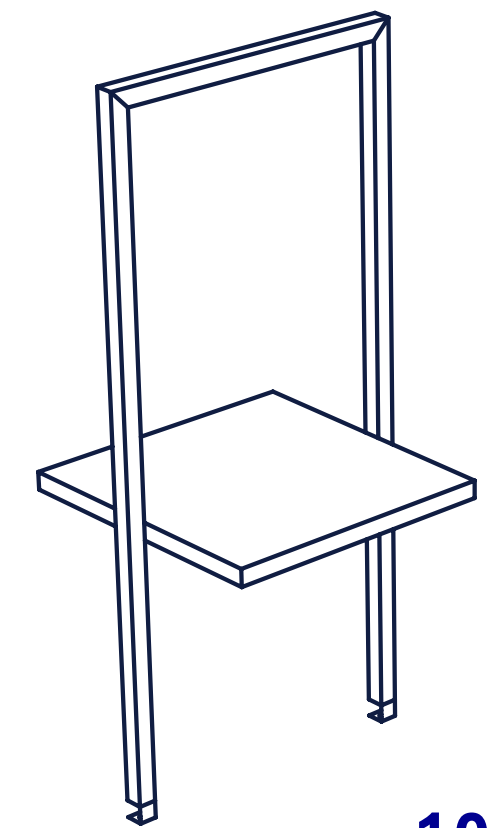
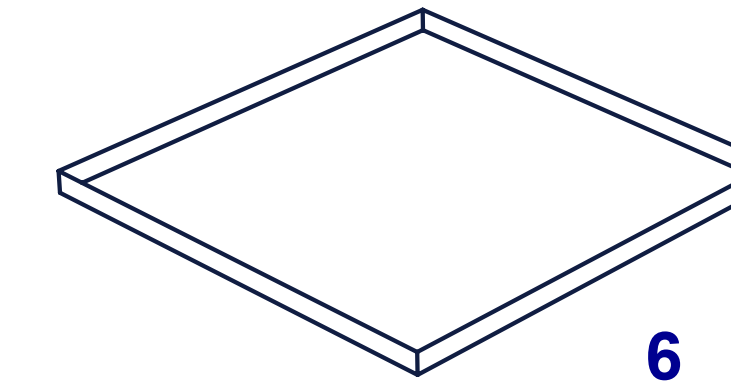
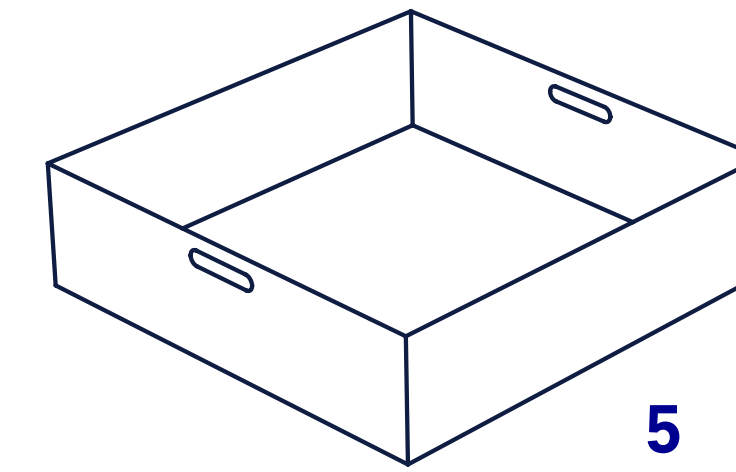
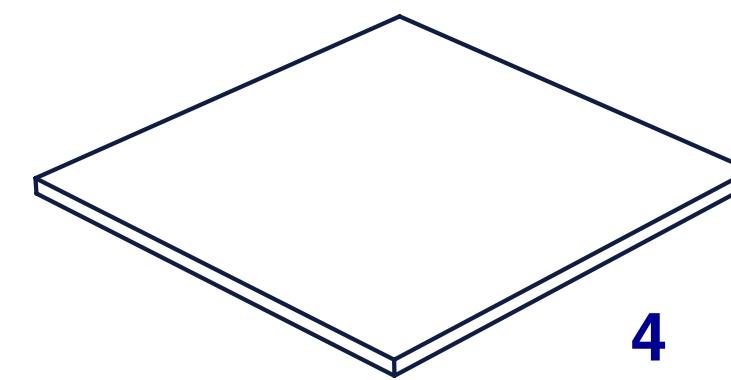
6 Tarjotin

7 Grilli

8 Laatikko

9 Jätehuolto

10 Vesipiste





Ostaessaan tuotteen käyttäjä valitsee kolmesta eri rungosta itselleen sopivan vaihtoehdon ja omiin tarpeisiinsa sopivat elementit. Vesipiste kiinnitetään rungon pätyyn jommalle kummalle puolelle. Elementit lasketaan kiskoille, joita yhdessä runkomoduulissa on neljällä eri tasolla. Modulaarisuus mahdollistaa juuri käyttäjän vaatimuksiin sopivan kustomoinnin.

## 8.2 Detaljit

### MATERIAALIT

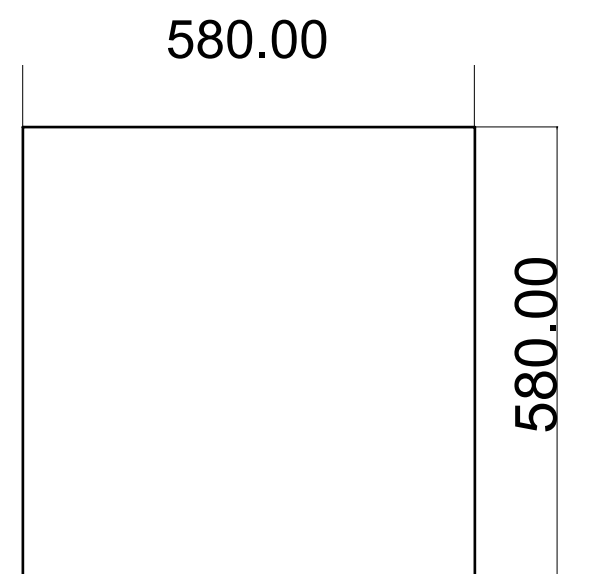
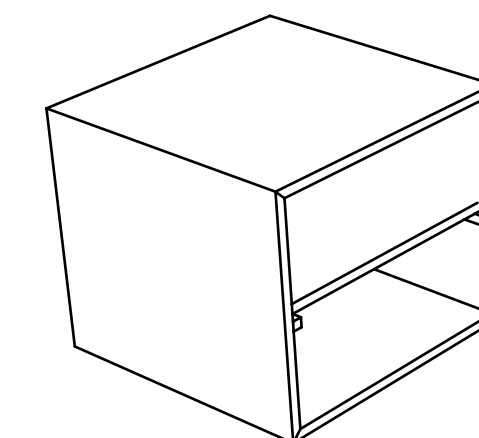
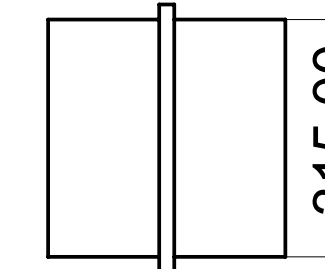
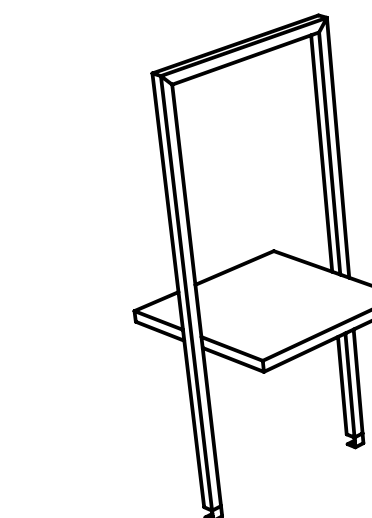
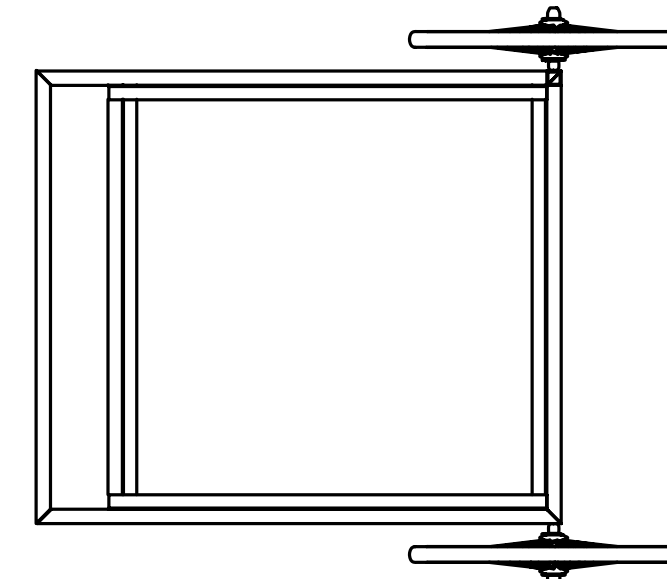
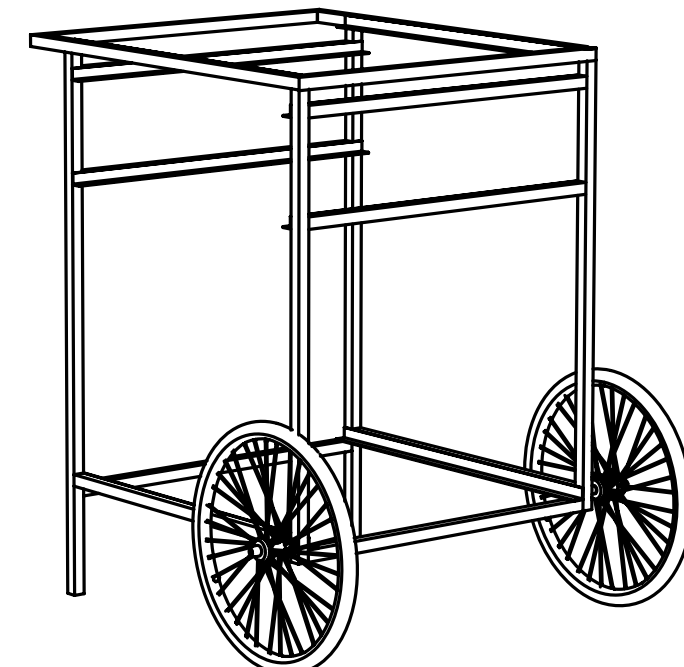
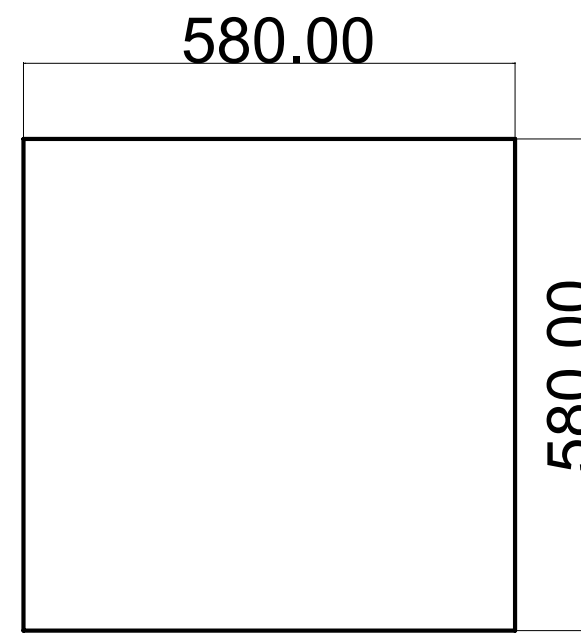
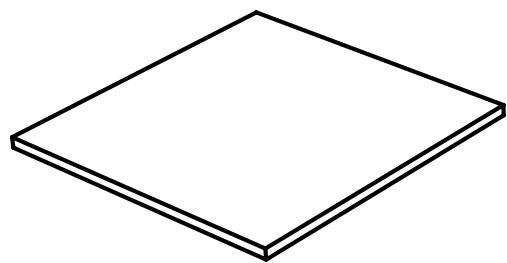
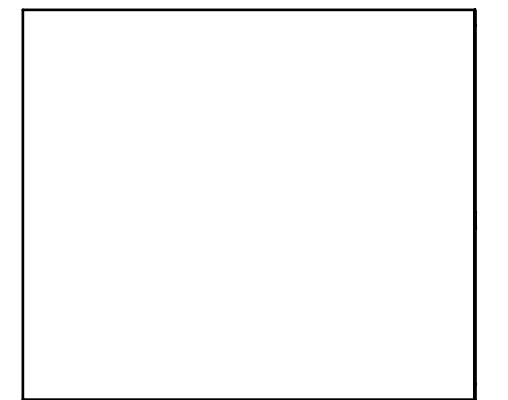
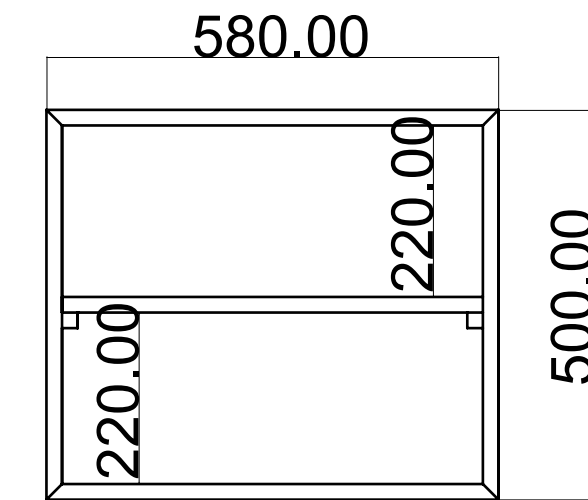
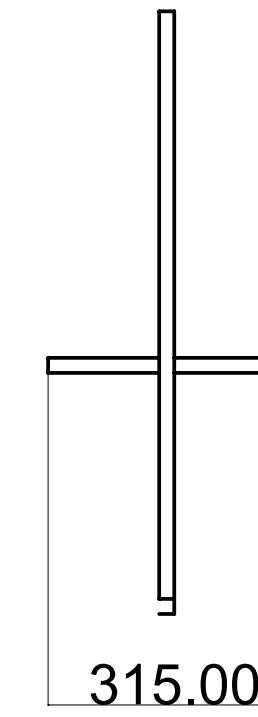
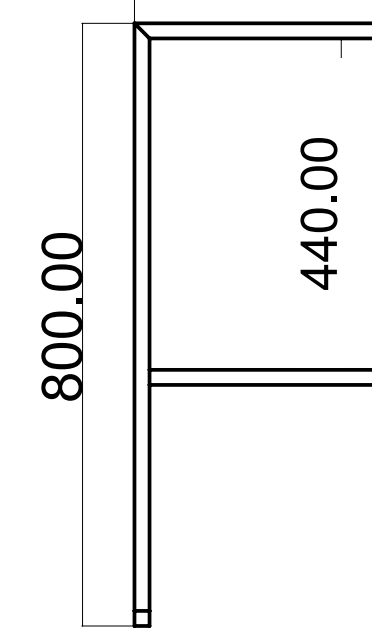
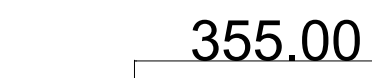
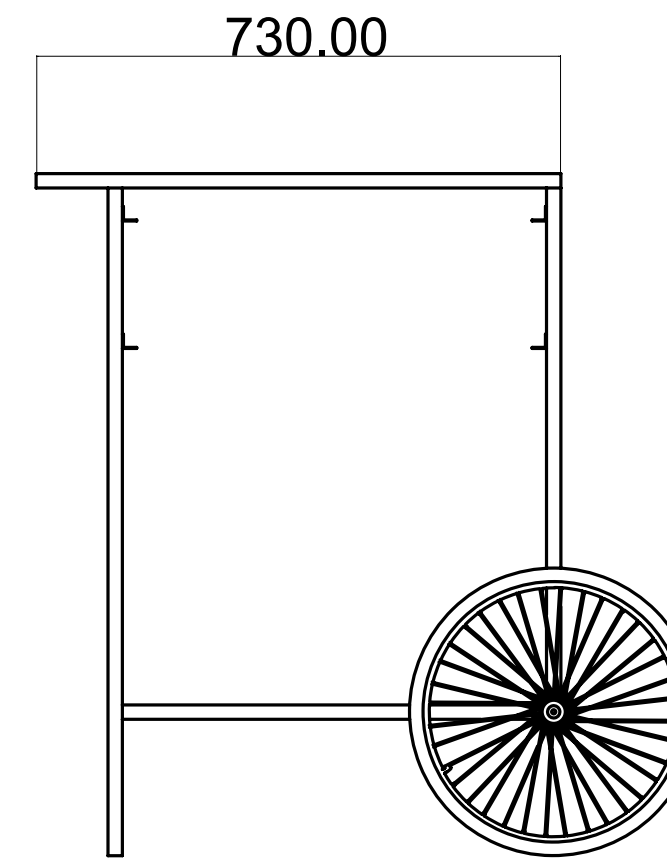
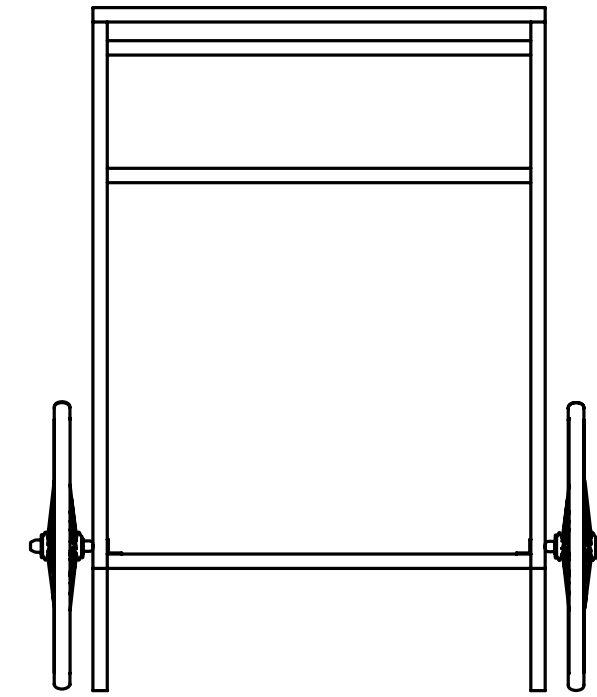
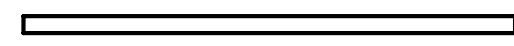
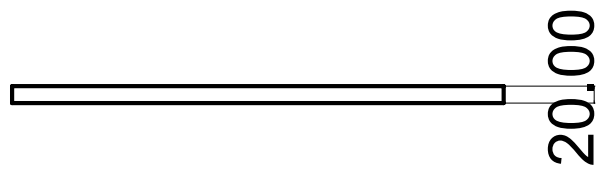
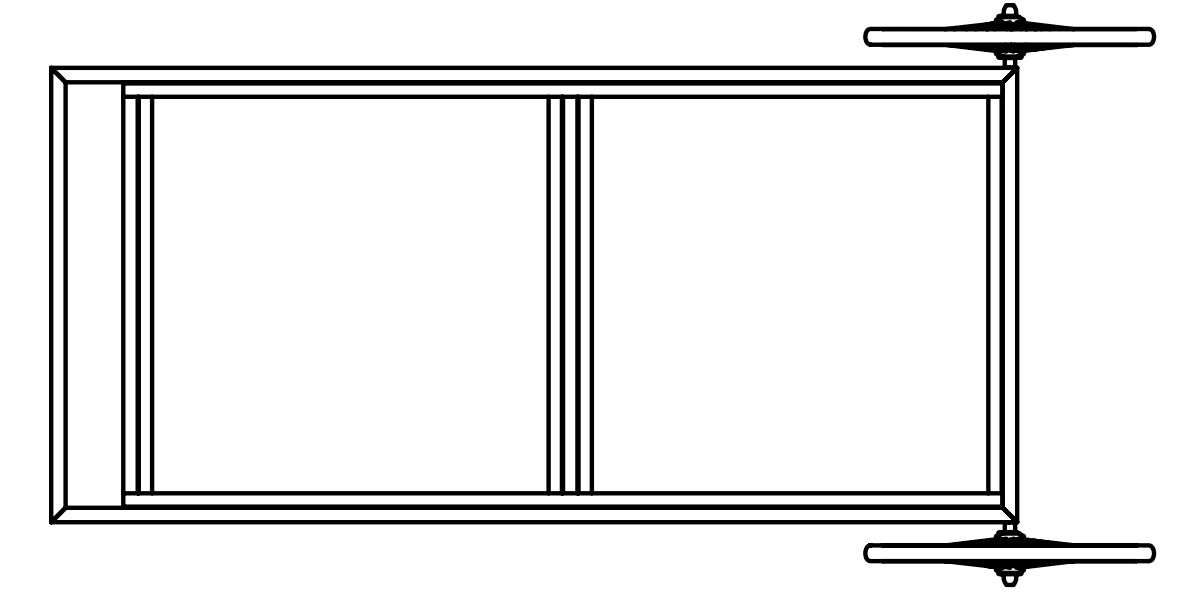
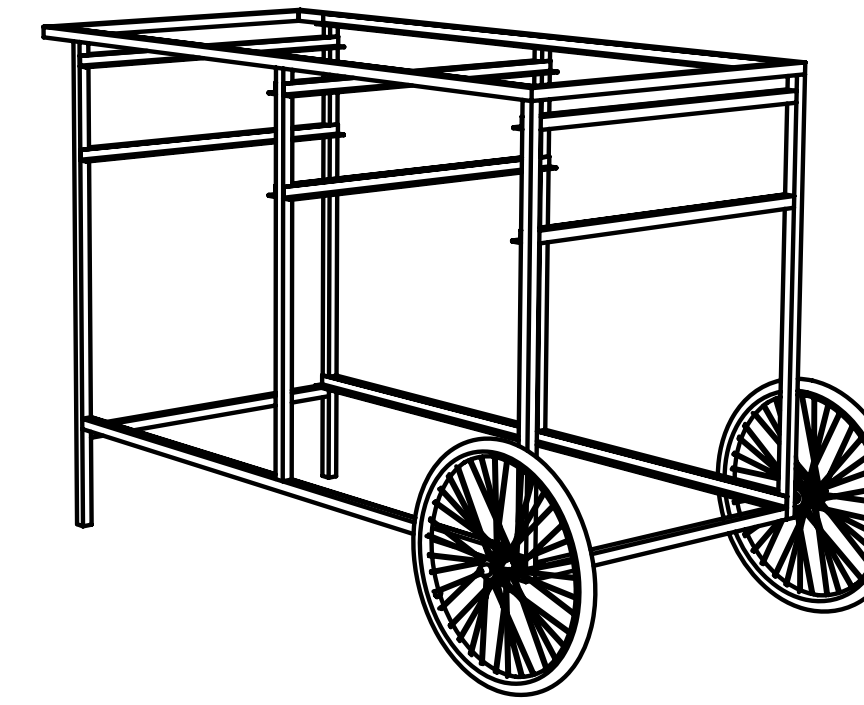
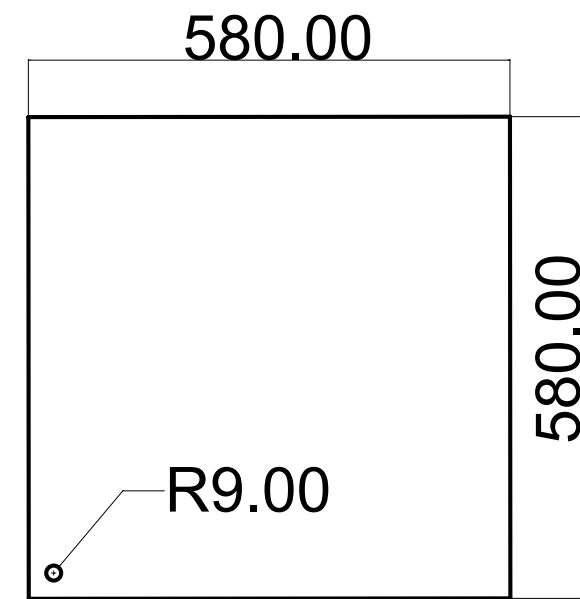
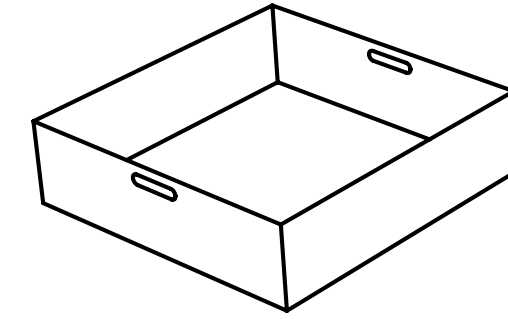
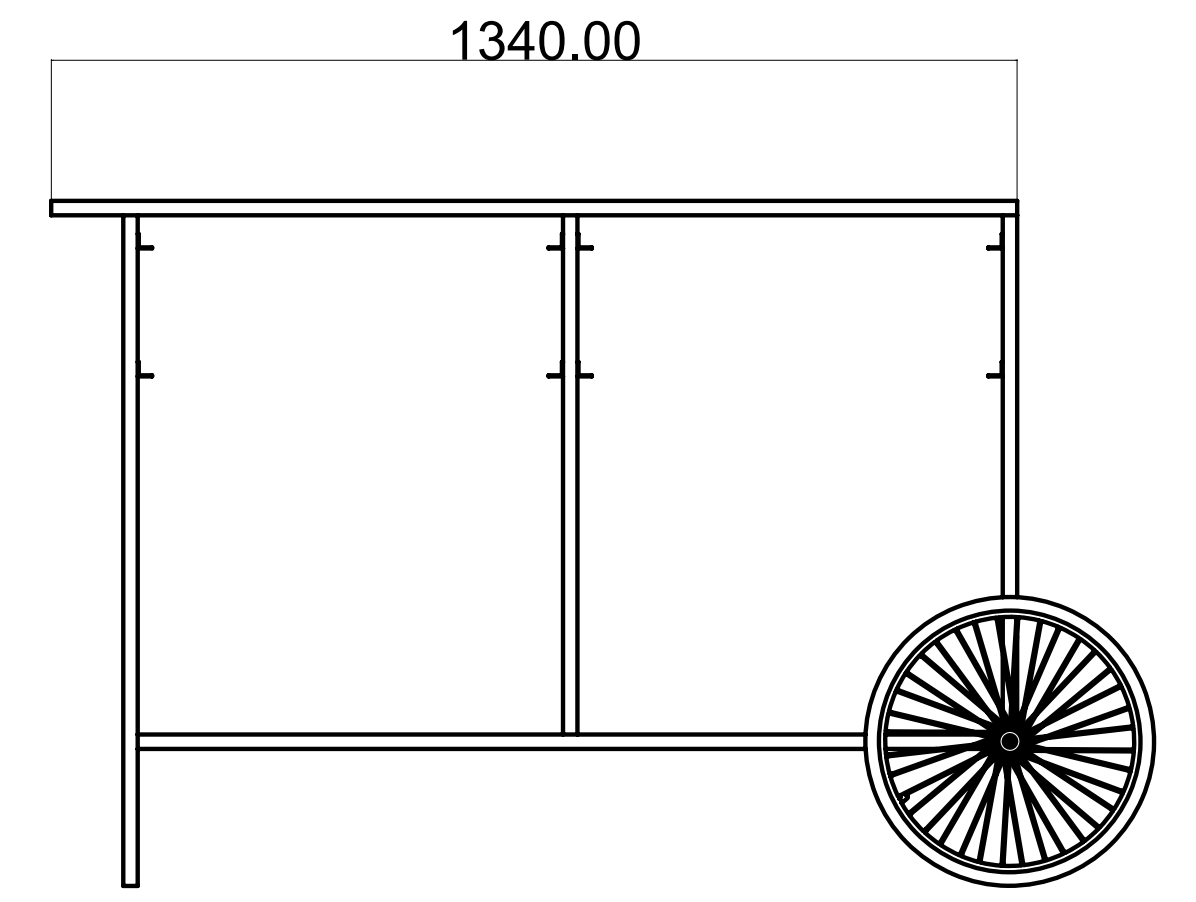
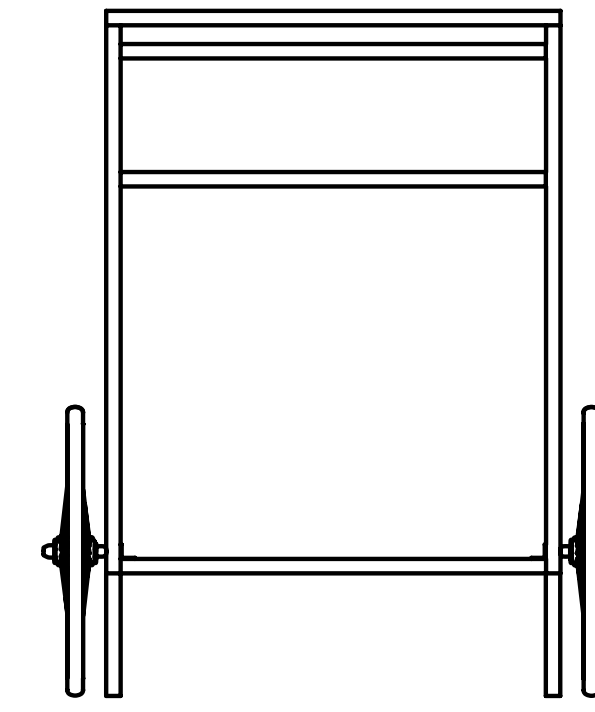
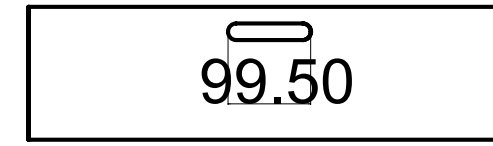
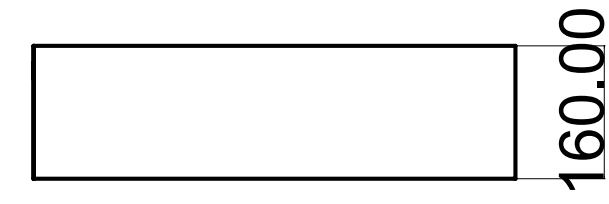
runko:  
20 mm teräsputki (neliö)  
jauhemaalattu pinta

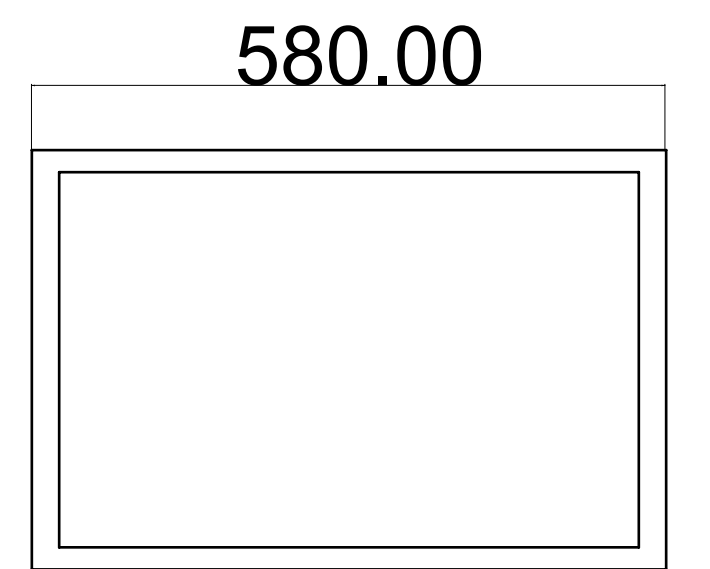
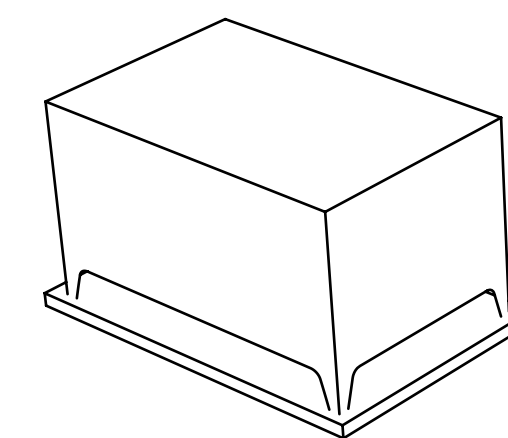
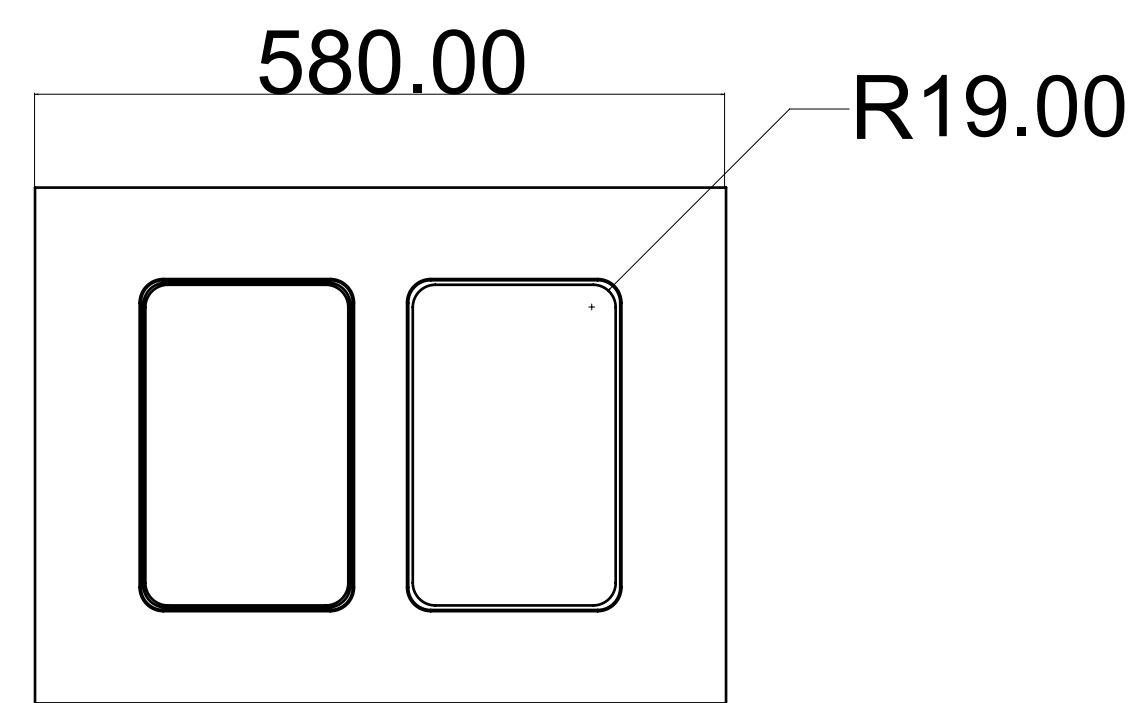
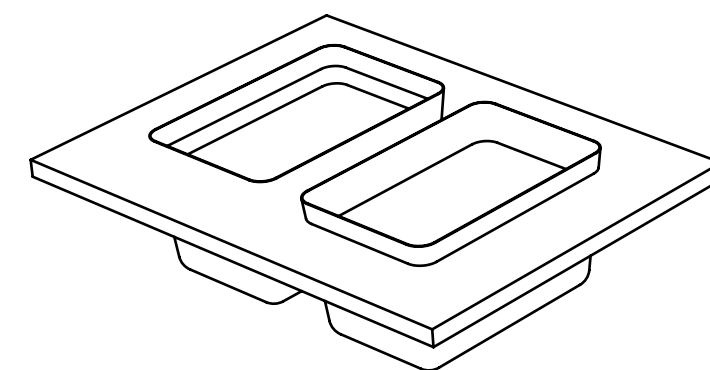
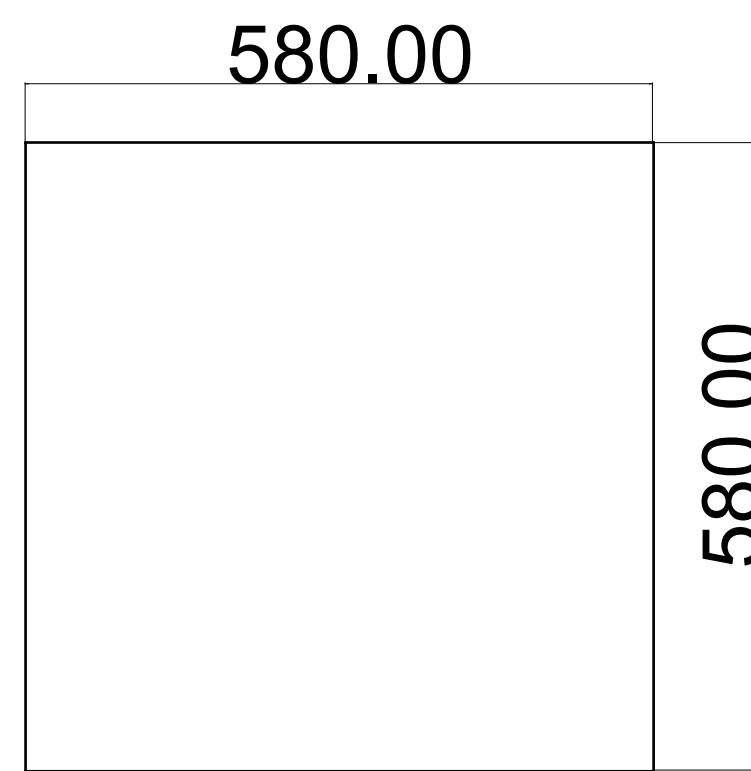
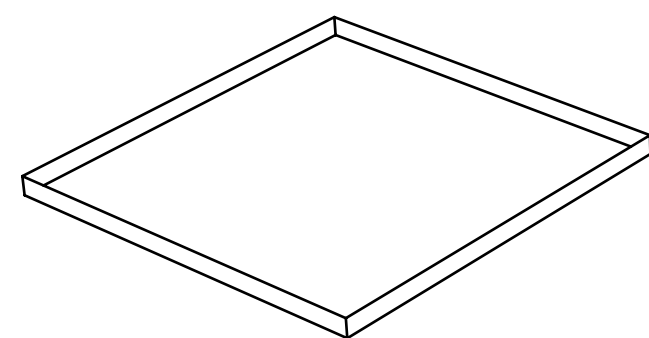
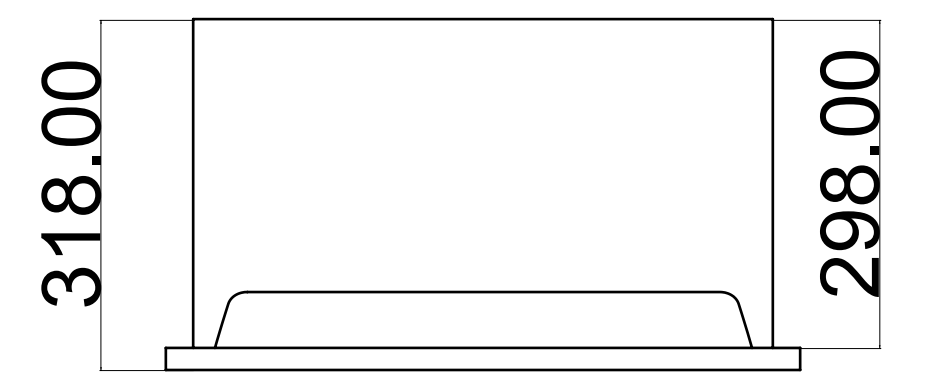
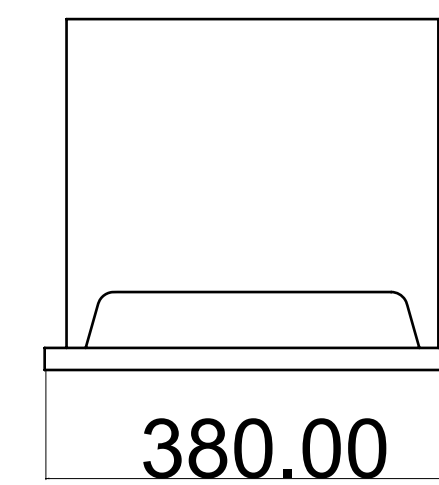
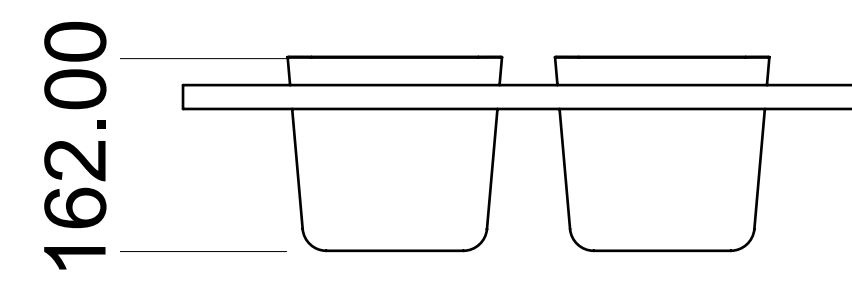
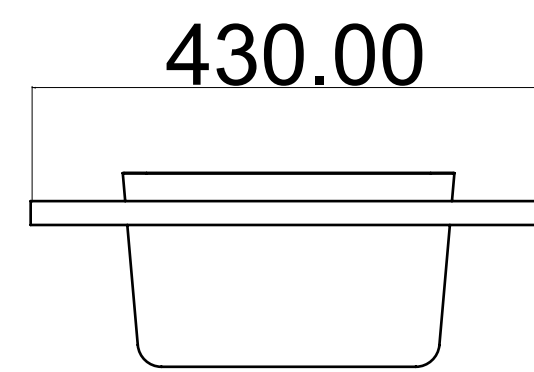
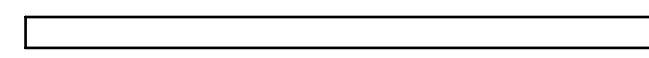
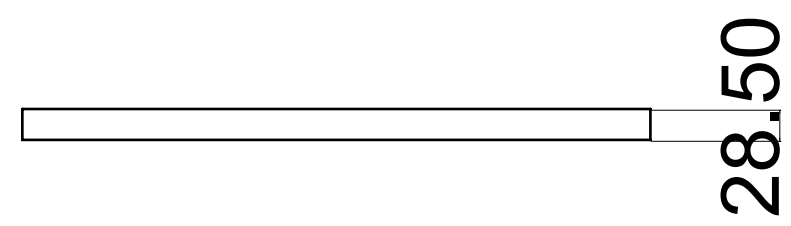
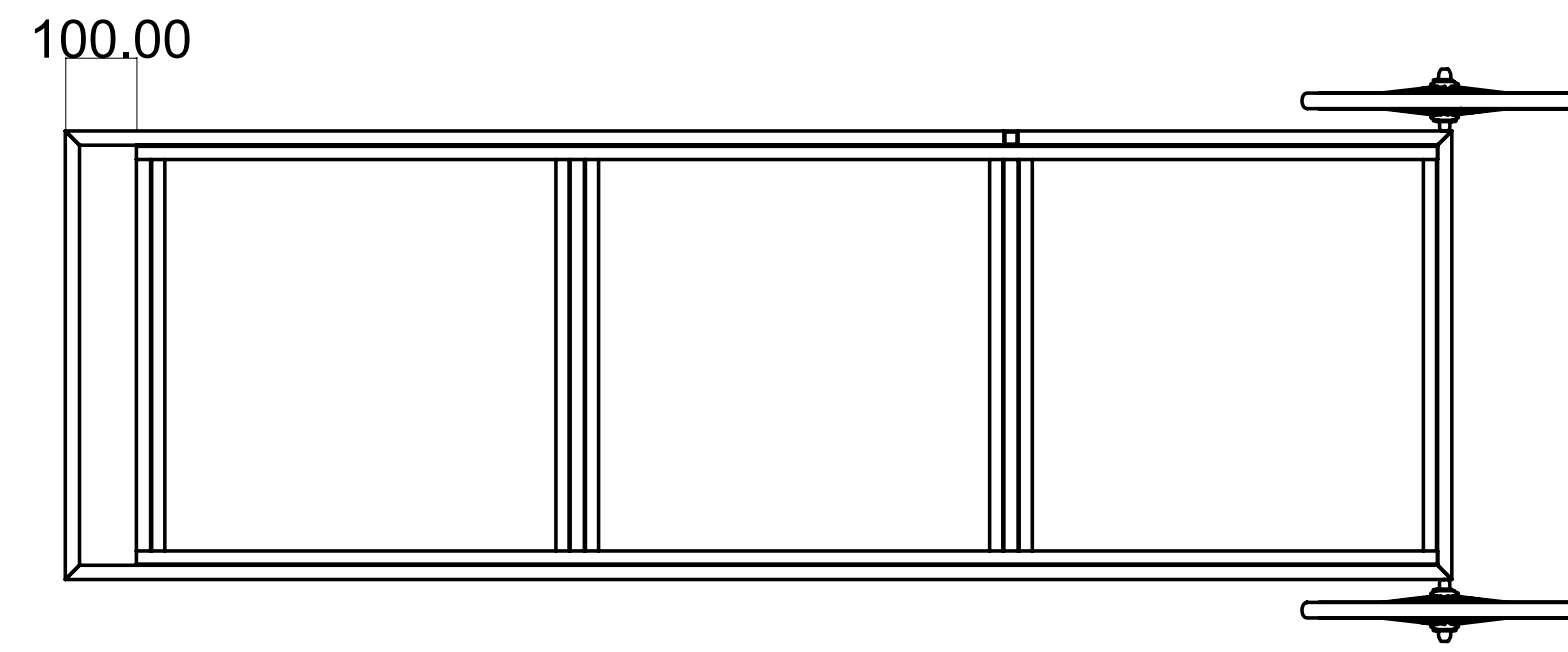
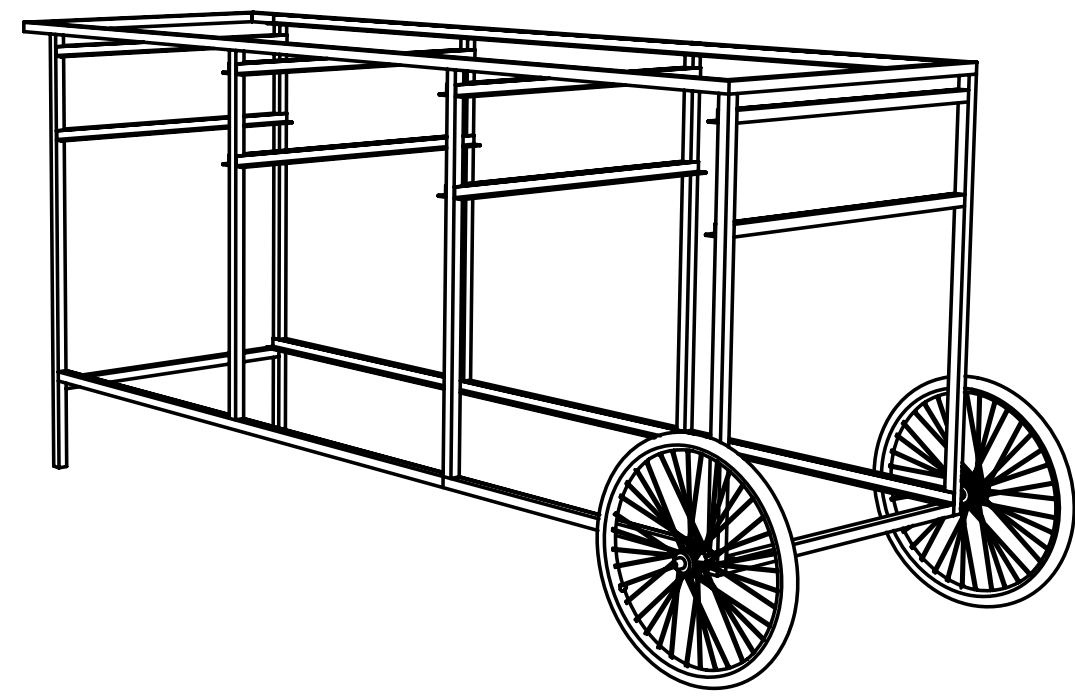
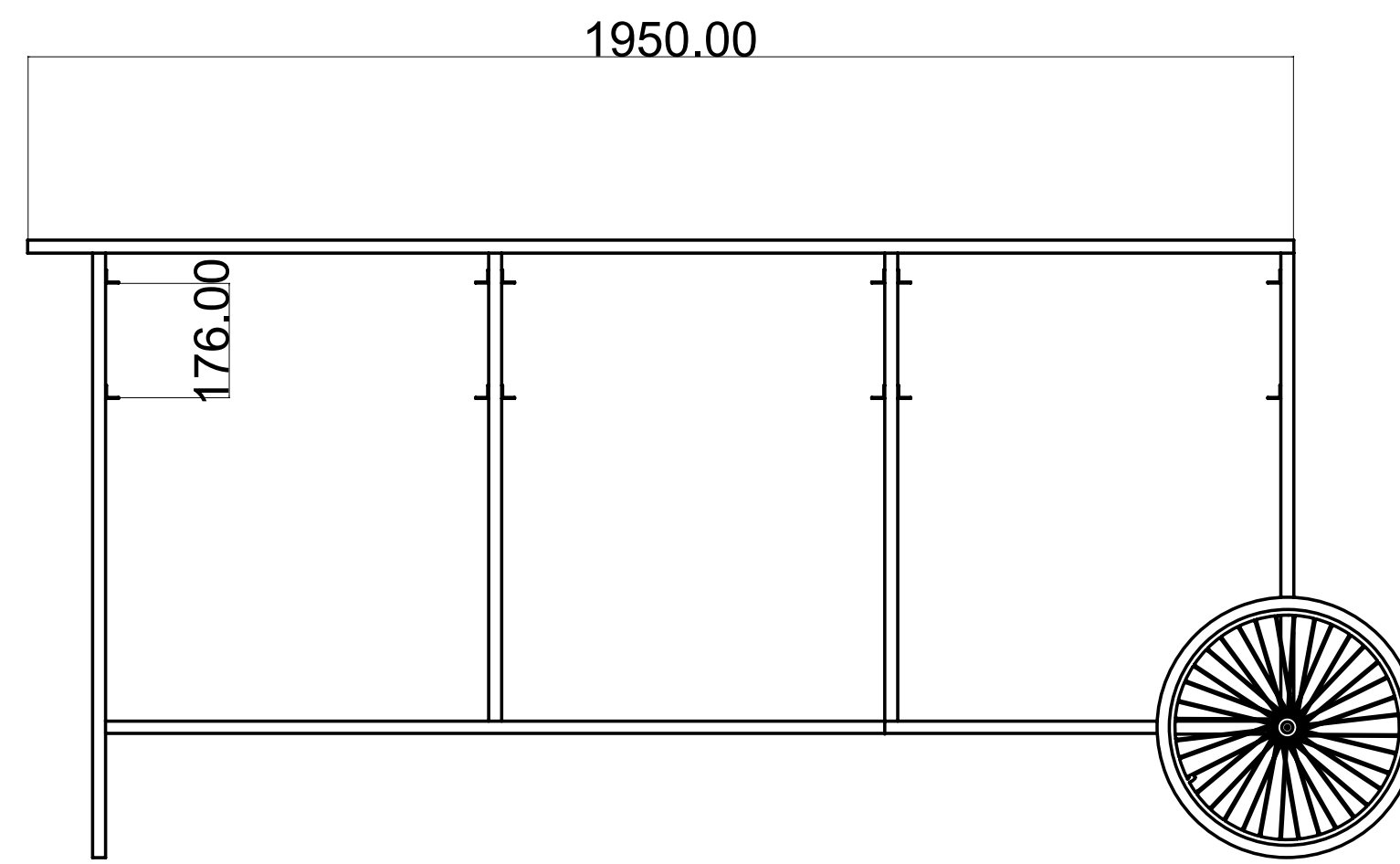
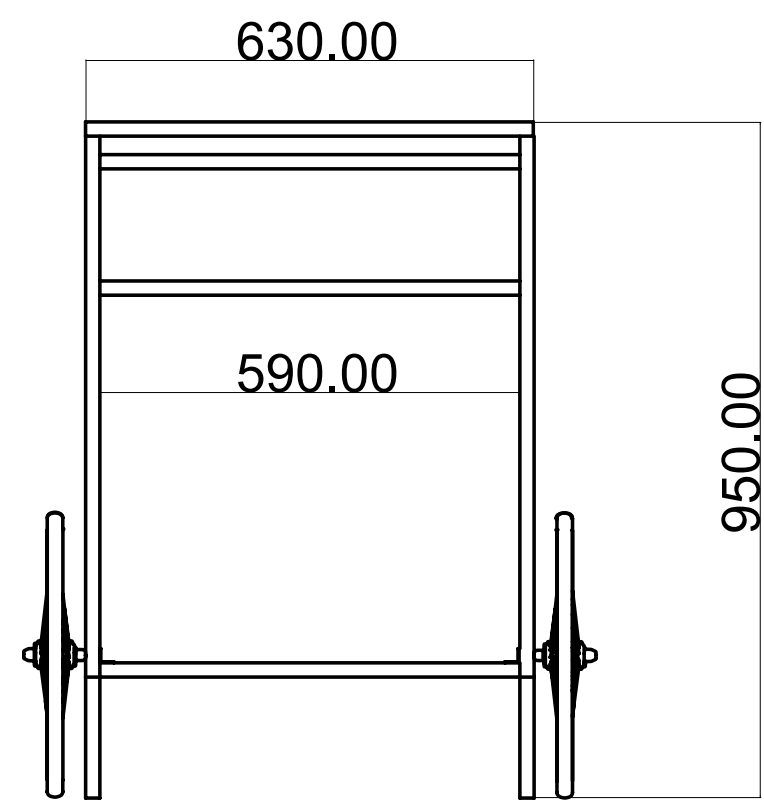
tasot, laatikko, jätehuolto:  
puu, massiivikoivu tai vaneri  
osmottu tai parafiiniöljytty pinta

tarjotin ja lavuaari:  
rosteri

### MITOITUS

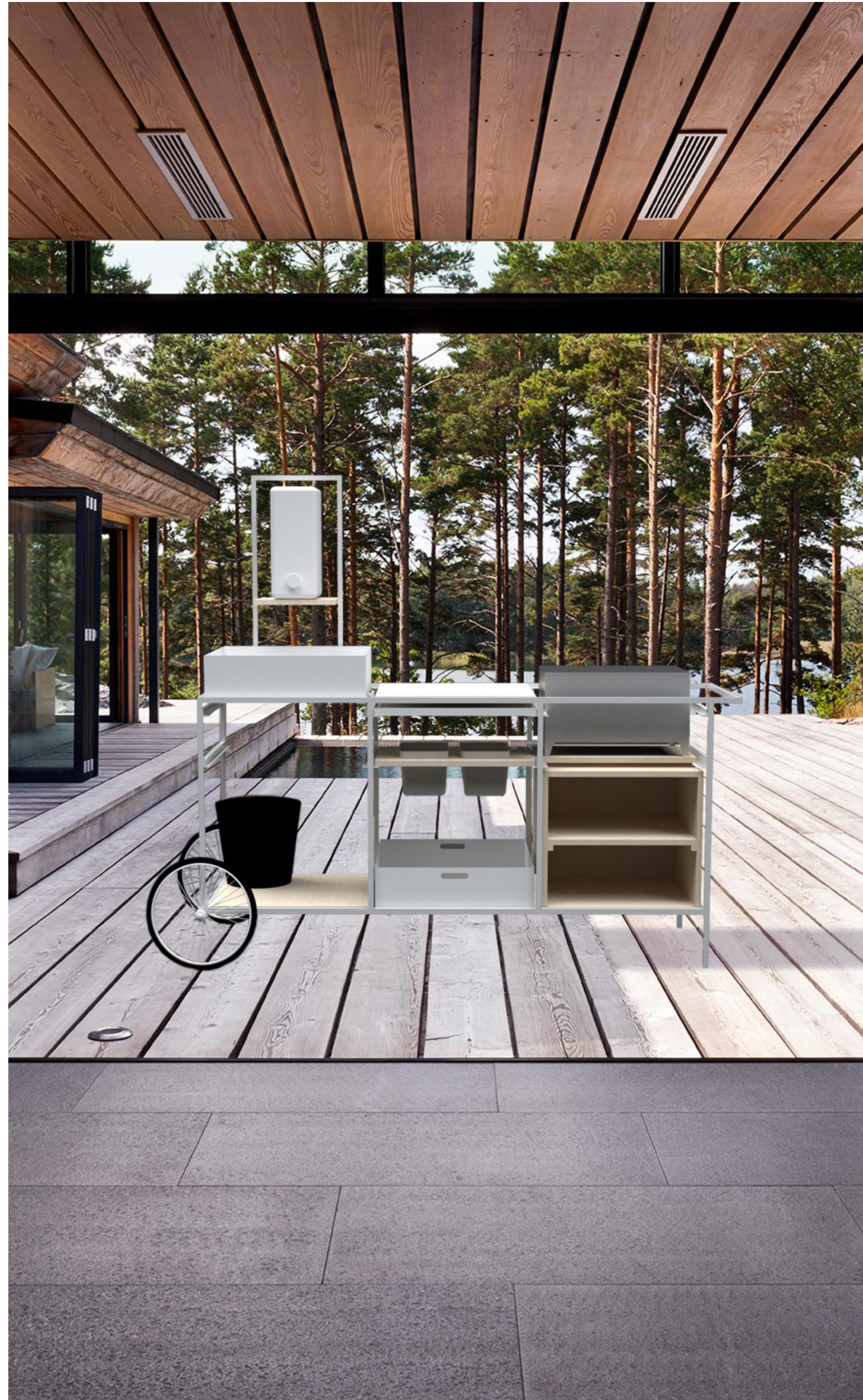
Mitoitus mukailee sisäkeittiöissä hyväksi havaittuja mittoja pienin muutoksin. Kiskojen välit on mitoitettu niin, että jokainen elementti laatikkoa lukuunottamatta toimii ainakin kahdella korkeudella. Työskentelykorkeus on hieman normaalia korkeampi liikuteltavuuden helpottamiseksi.





## 8.3 Käyttöskenaariot

Konseptin modulaarisuuden ja kokovaihtoehtojen vuoksi käyttöskenaarioita ja -ympäristöjä on useita. Suurin runko kaikilla elementeillä vastaa täysvarusteltua ulkokeittiötä, joka sopii käyttäjille, joille kesäisin ulkoruuanlaitto on jokapäiväistä. Pienin runko taas vastaa elementeistä riippuen tarjoilukärryä, joka sopii luonnollisesti pienillekin pihuille ja terasseille. Koska monet käyttäjät omistavat jo valmiiksi grillin, kesäkeittiö toimii hyvin jo valmiin grillin ohella ja ottaa huomioon eri grillaustavat ja niiden tarpeet.







<https://tumblr.com/post/91271862106/untitled-by-diley1> - follow on tumblr

---

## 8.4 Jatkokehitys

Jatkokehityksen kannalta olisi tärkeää testata prototyyppiä aidossa käyttötilanteessa. Mahdollisia jatkokehityskohteita ovat runkoon liittyvät lisäelementit kuten katos ja valaistus. Vaikka runko on jo nyt suunniteltu kasattavaksi, yksityiskohtaisempi suunnitelma heloista ja kiinnitysmekanismeista on myös tarpeen. Vaikka olen pyrkinyt pitämään tuotantomenetelmät yksinkertaisina, elementtejä täytyy silti tarkastella myös tuotannon näkökulmasta tuotteen hintaa ja valmistusmahdollisuuksia ajatellen.

---

## 9.0 Arviointi

## 9.1 Prosessi

Jo prosessin alussa minulla oli vahva idea siitä, millainen valmis tuote tulisi olemaan. Odotukset tuotteesta olivat vahingollisia, sillä ne veivät tilaa varsinaiselta ajatustyöltä ja prosessin kehitykseltä. Sain uusia, kehityskelpoisia ideoita vasta varsin myöhään, mutta suunnitelman muodostuttua ja painostamalla itseäni työskentelemään kirin aikataulussa melko hyvin.

Opinnäytetyöprosessi opetti tekemään päätöksiä ja pysymään niissä sekä kehitti projektinhallintataitoja huomattavasti. Panostin kirjalliseen työhön paljon ja opin priorisoimaan tekemistä. Alun ajoittaisista vaikeuksista huolimatta nautin prosessista ja sen toteutuksesta.

## 9.2 Tuote

Konsepti on mielestäni onnistunut. Olen löytänyt ratkaisuja havaittuihin ongelmiin ja saanut tuotteesta kohderyhmää houkuttelevan ja visuaalisesti harmonisen näköisen. Olen pyrkinyt muotoilulla vaikuttamaan tuotteen haluttavuuteen ja helppokäyttöisyyteen, missä mielestäni olen onnistunut. Tuote on helppo brändätä ja myydä, ja se sopii suomalaisiin käyttöympäristöihin saumattomasti.

Tuote vaatii vielä jatkokehitystä; Prototyyppiä täytyy testata oikeasti eri käyttöympäristöissä ja -tilanteissa. Prototyyppi ei valmis tuote, vaan joitakin teknisiä yksityiskohtia täytyy vielä hioa.

## 9.3 Päätelmät

Mielestäni saavutin suurimman osan tuotteelle asetetuista tavoitteista. Prosessin olisin toivonut menevän hieman sujuvammin, ja olisin voinut aloittaa hahmomallityöskentelyn jo konseptinvalintavaiheessa, jotta olisin saanut enemmän tukea rakenteellisille valinnoille. Myös vuodenaika rajoitti tutkimusmateriaalin keräämistä; Olisin halunnut henkilökohtaisesti dokumentoida enemmän ruoanlaittotilanteita, sillä yksittäisistä kuvista kokonaisuus ei välttämättä välity.

Nautin yksin työskentelystä, mutta vain itselleen vastaaminen oli näin pitkässä prosessissa vaikeaa. Jouduin painostamaan itseäni päätöksentekoon ja ratkaisuihin, mutta lopulta se kehitti muotoilijaidentiteettiä positiivisella tavalla.

---

# Tuotekuvat





## Lähteet

### KUVALÄHTEET

http://www.pedenmunk.com

https://www.flickr.com/photos/myrskylintu/4745282659/

https://www.soppa365.fi/reseptit/me-naiset/lisukkeet/pussiperunat

https://www.instagram.com/explore/tags/kesäkeittiö/

http://www.skmetalli.com/kesakeittiomallit/

http://www.noitakka.fi/tuotteet.html?id=0/3

pirunpellon\_pojat\_jalkeen\_29.jpg

http://www.dsfinehomebuilding.com/dennis-schorndorf-fine-homebuilding-blog/2016/6/6/live-outside-this-summer

https://www.opamuurikka.fi/images/virtuemart/shop/20160401\_kesakeittio\_maximusta\_tuotekuva.jpg

https://www.styleroom.fi/album/45694-kaasugrillit

https://www.bloglovin.com/blogs/planete-deco-a-homes-world-2780672/une-maison-dete-au-danemark-4370839227

https://aivovaimon.vuodatus.net/lue/2008/05/kevatmyrsky

https://www.styleroom.fi/images/731346-tiskipoyta

http://www.apartmenttherapy.com/outdoor-kitchen-by-studiomamad-127757

http://wgns-hbl.blogspot.fi/2012/09/critter-by-skitsch-salone-del-mobile.html

http://www.archiproducts.com/en/products/officine-tamborrino/mobile-kitchen-q-cina\_199405/

http://www.archiproducts.com/en/products/officine-tamborrino/mobile-kitchen-q-cina\_199405/

http://www.trendir.com/outdoor-kitchen-from-viteo-out/

http://www.homedosh.com/cook-anywhere-at-home-with-the-travel-kitchen/

https://www.bloglovin.com/blogs/our-food-stories-8645993/glutenfree-rhubarb-strawberry-tart-with-almond-4318901857

http://www.theshare-space.com/BlogPostDetail/?entryId=238

http://benchandcompass.tumblr.com

http://www.mydomaine.com/spring-recipes

http://rawdesignblog.blogspot.fi/2013/06/midsummer-setting.html

https://www.flickr.com/photos/56917594@N05/9131756677/

https://fi.pinterest.com/pin/271904896226265240/

https://www.flickr.com/search/?text=juhannus

https://www.flickr.com/photos/35363322@N08/7734859364/

http://mamigogo.indiedays.com/2015/10/22/syksyinen-sisustusmania/

https://www.flickr.com/photos/28130402@N07/9326459164/

http://coffeeinthemountains.tumblr.com/post/87780433272

https://www.flickr.com/search/?text=grillaus

http://tarja-snowland.blogspot.fi

http://peoplethings.com/andblog/design/garage/uncategorized/

http://leibal.com/furniture/supermodulare/

https://www.bloglovin.com/blogs/my-scandinavian-home-3174055/relaxed-kitchen-inspiration-from-sweden-a-5183317785

http://m.romwe.com/Contrast-Collar-Striped-Loose-T-shirt-p-118274-cat-669.html

http://www.lily.fi/blogit/isyyspakkaus/saaristossa-paistaa-aina

http://www.designboom.com/readers/raster-shelving-unit-by-halfmann-mennickheim/

http://thesthr.tumblr.com/post/23948439475

https://www.flickr.com/photos/janetlittle/10390854206/

http://gracespain.tumblr.com/post/154477369285

http://www.danesemilano.com/spaces/setubal/

http://joarc.fi/index.php/projects/holiday-villas/65-korsholmen

http://kristakeltanenblog.com/2013/11/koti-saariston-helmi/

http://www.homebunch.com/cottage-of-the-week-sweden/

https://infinite-paradox.tumblr.com/post/91271862106/untitled-by-dileyl-follow-on-tumblr

Muut kuvat: Viivi Kuisma 2017

Kaaviot A, B, C, D: Viivi Kuisma 2017

Kaavio E: Puohiniemi 2002, muokkaus Viivi Kuisma

### PAINETUT LÄHTEET

Puohiniemi, M. 2002. Arvot, asenteet ja ajankuva -A3. Vantaa: Limor Kustannus

Lindgren, C. 2010. Kiehuu! Uusi suomalainen keittiö. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava

Stenlund, T. 1952. Keittiön kalusteet ja sisustaminen. Helsinki: WSOY

Alén, H. Tuominen, T. Oksanen, A. Bäckström, N. 2016. Finnjävel. Suomalaisen ruoan DNA. Porvoo: Bookwell

### ELEKTRONISET LÄHTEET

Taloustutkimus Oy. 2016. Suomalainen mökkikulttuuritutkimus. [viitattu 16.2.2017]

Saatavissa: http://suomalaintyo.fi/wp-content/uploads/2016/07/15324\_mokkitutkimus\_Taloustutkimus\_lyhyt.pdf

Ritvanen, S. 2014. Safkakärry: konsepti ruuanlaittoon urbaanissa ulkotilassa. [verkkodokumentti] Lahti: Lahden ammattikorkeakoulu,

Muotoiluinstituutti [viitattu 10.3.2017]. AMK-opinnäytetyö.

Saatavissa: http://www.theseus.fi/handle/10024/77494

Suomen Ruokatieto ry. 2009. Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia. [yiitattu 23.1.2017]

Saatavissa: https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/sru\_katsaus\_2702091.pdf

Tilastokeskus. 2007. Huvilaomistuksesta koko kansan mökkeilyyn. [viitattu 2.2.2017]

Saatavissa: http://www.stat.fi/tup/suomi90/kesakuu.html

Tilastokeskus. 2005. Vapaa-aikatutkimus. [viitattu 2.2.2017]

Saatavissa: http://www.stat.fi/til/vpa/index.html