

Opinnäytetyö (AMK)

Media-alan koulutus

Mediatuotanto

2017

Johanna Itkonen

EI RUOKAA, EI ELOKUVAA

– Elokuvacatering in analysointi ja yritystoiminnan perustaminen liiketoimintasuunnitelman ja henkilökohtaisen työkokemuksen avulla

OPINNÄYTETYÖ (AMK) | TIIVISTELMÄ

TURUN AMMATTIKORKEAKOULU

Media-alan koulutus

2017 | Sivumäärä 47

Johanna Itkonen

EI RUOKAA, EI ELOKUVAA

Elokuvacatering-in analysointi ja yritystoiminnan perustaminen liiketoimintasuunnitelman ja henkilökohtaisen työkokemuksen avulla.

Tässä opinnäytetyössä käsittelen elokuva-cateringiä (freelancer-toimintana) sen mahdollisuuksia ja toimenpiteitä kasvaa yritykseksi (Jojo Foods, työnimi) liiketoimintasuunnitelman avulla, sekä tarkastella mitä vaaditaan ja mitä henkilökohtaisesti toivon elokuvacatering -alan yritykseltäni tulevaisuudessa. Suomessa opinnäytetyön kirjoitushetkellä on vain yksi erityisesti elokuvatuotantoihin ja -kuvauksiin suunnattu catering-alan yritys, jonka omistaa ja pyörittää yksi ihminen. Freelance-toimijoita on myös muutama.

Opinnäytetyö sisältää case-esimerkkejä omista työkokemuksistani elokuvakeittraajana ja kuinka oppimaani olen voinut käyttää hyödyksi tulevissa työtehtävissä ja kuinka sitä voi hyödyntää liiketoimintasuunnitelmassa. Tässä opinnäytetyössä käsittelen elokuva-alan catering-yritystä muun muassa kilpailutilanne-analyysin, ympäristöanalyysin, yritysanalyysin sekä SWOT:in kautta. Käsittelen myös yrityksen liikeidean, strategian ja vision.

Pohdin myös yrittäjän ominaisuuksia, sekä mistä lähteä liikkeelle yritystä perustaessa. Reflektoin kaikkiin näihin elokuvacatering- kokemustani ja haluani perustaa tulevaisuudessa elokuva-cateringiin painottuvan yrityksen. Tarkastelen myös elokuvakoulutuksen saaneen keittraajan ominaisuuksia ja eroavaisuuksia perinteiseen pitopalvelu- tai ravintola-alan keittraajaan, ja miksi nimenomaan elokuvakoulutuksesta on hyötyä elokuvacateringiä ajatellen.

Opinnäytetyön lopussa on suomalaisille elokuvatuotantoyhtiön johtaville henkilöille (tuottaja, linjatuottaja, tuotantopäällikkö) esitetty haastattelu koskien elokuva-cateringiä josta sekä itse että lukijat saavat tarttumapintaa siihen mitä tuotantoyhtiöt elokuvacateringiltä toivovat.

ASIASANAT:

Elokuva-ala, catering, tuotanto, liiketoimintasuunnitelma, yritystoiminta, liiketoimintamalli

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Media Management

2017 | 47 Pages

Johanna Itkonen

NO FOOD, NO FILM

Analysis of film catering and the establishment of film catering business through business plan and personal work experience

In this thesis I will elaborate film catering business (as a freelancer) and its possibilities and necessary actions to grow as a business (Jojo Foods, working title) with the help of a business plan. I will also give my personal hopes and dreams regarding the growth of the company in the future. At the time of writing this thesis, there is only one catering company particularly directed to film shoots and movie production companies, which is owned and run by one person. There are also few freelance activators.

Thesis contains case-examples of my own work experiences as a film caterer, and how I have been able to use said collected information on future projects and how to include that experience and information to the business plan. In this thesis I will analyse a film catering company through competition-wise, environment-wise and company-wise as well as using SWOT-analysis. I'll also elaborate the business idea, the vision and the strategy of my film catering company. Thesis also contains reflection on the qualities of an entrepreneur, and where to begin when establishing a business. To do this I will reflect my experiences as a film caterer ja my desire to build a catering company focused on film catering in the future. I will compare why education in the film industry is a benefit when thinking about hiring a person with a degree in film studies. The main differences between a regular caterer and a film caterer is also processed.

In the end of the thesis you will find a questionnaire for the leading personnel in film production companies (such as producer, line producer, production manager) about film catering. This helps me personally and the readers as well to understand what film production companies expect from a good film catering on set.

KEYWORDS:

Film industry, film shooting, catering business, production, business plan, business model

SISÄLTÖ

KÄYTETYT LYHENTEET JA SANASTO

1. JOHDANTO	9
2. LIIKETOIMINTASUUNNITELMA	10
2.1. Mistä aloittaa?	10
2.2. Mitä se sisältää?	11
2.3. Miksi se tehdään?	11
3. CATERING-YRITYKSEN PERUSTAMINEN	13
3.1. Yrittäjän ominaisuuksia	13
3.2. Yritysmuodon valinta	13
3.3. Liikeidean rajaaminen	15
<i>CASE: ELÄMÄLTÄ KAIKEN SAIN</i>	16
4. KOKONAISUUDESTA OSIIN	18
4.1. Liikeidea	18
4.2. Toiminta-ajatus	18
4.3. Visio	20
4.4. Arvot	20
4.5. Palvelu- ja tuotestrategia	20
4.6. Markkinointikeinot	21
4.7. Tarvittavat fasilitteetit ja resurssit	21
5. ELOKUVACATERING	23
5.1. Elokuva- ja catering-alan koulutus Suomessa	23
5.2. Catering-henkilön työnkuva	23
5.3. Työmoraali, persoona, ulosanti ja suhtautuminen	24
<i>CASE: LAURI MÄNTYVAARAN TUUHEET RIPSET</i>	25
6. ANALYYSIT	27
6.1. Kilpailuanalyysi	27
6.2. Ympäristöanalyysi	28
6.3. SWOT	29

7. YRITYKSEN TULEVAISUUS	33
7.1. Henkilöstö	33
7.2. Fasiliteetit ja kalusto	34
7.3. Profiloituminen	34
7.4. Myyntitavoitteet	35
7.5. Koulutustarjonta	36
CASE: BAYONETA!	37
8. LOPUKSI	39
HAASTATTELUT	40
LÄHTEET	46
LIITTEET	
- Liiketoimintasuunnitelma: Jojo Foods	

KÄYTETYT LYHENTEET JA SANASTO

LOKAATIO	Paikka tai tila, jossa elokuvaa kuvataan, mutta kuvauspaikkaa ei ole lavastettu. Kuvauspaikka on todellinen olemassa oleva paikka tai tila, esim silta, tienpätkä, talo jne.
OSASTO	Esim. lavastusosasto, rekvisiittaosasto, valo-osasto, kamera-osasto jne. johon kuuluu tuotannosta riippuen yleensä 1-10 henkilöä. Ylärajaa määrälle ei kuitenkaan ole.
HEAD OF DEPARTMENT/ HOD	Oman osastonsa (department) vastuhenkilö tai johtaja (head of) esim. head of props, head of camera department, head of catering ja nit edelleen.
CATERING	Catering- eli suurtalousala tuottaa aterioita päivittäiseen joukkoruokailuun esimerkiksi päiväkodeissa, kouluissa, oppilaitoksissa, sairaaloissa, vanhainkodeissa ja puolustusvoimien ruokaloissa.
“SETTI”	Tila tai paikka missä varsinainen kuvaaminen tapahtuu ja missä kamera sijaitsee. On yleensä lavastettu (esim. WC, keittiö, olohuone, autotalli, kallio jne)
PUKU-MASKI	Tila jossa puvustusosasto ja maskeerausosasto valmis televat näyttelijät kuvausvalmiuteen kuvauspäivinä.
CRAFT SERVICE/ CATERING-ON-SET	Cateringtarjoilu, joka sijaitsee setissä. Tarjolla on yleensä virvokkeita, kahvia, teetä ja pientä syötävää kuten voileipiä, hedelmiä, pähkinöitä ja mahdollisesti jotain muuta makeaa tai suolaista syötävää riippuen kuvausajoista, lokaatiosta, työryhmästä ja resursseista.

1. JOHDANTO

Tässä opinnäytetyössä käsittelen elokuvacateringiä, elokuvakeitraajan ominaisuuksia, sekä omaa freelance-toimintaani elokuvakeitraajana. Liiketoimintasuunnitelman avulla kasvatan freelancetoimintaani kahden henkilön työllistäväksi yritykseksi, ja reflektoin läpi opinnäytetyön omien elokuvacatering-kokemuksieni kautta millainen on hyvä keitraaja ja mitä elokuvacatering-alan yrittäjältä vaaditaan niin henkisesti kuin fyysisesti. Lopussa olen toezuttanut haastatteluja elokuvatuotantoyhtiöiden johtaville henkilöille tiedustellen heidän kokemuksiaan ja mietteitään elokuvacateringistä.

Opinnäytetyöni on työkalu lähinnä itselleni jotta voin konkreettisesti tarkastella mahdollisuuksiani ja sitä mitä vaaditaan perustaa elokuvacatering-alan yritys tulevaisuudessa. Opinnäytetyön lopussa löytyy valmiiseen pohjaan tehty liiketoimintasuunnitelma elokuvacatering-yrityksestäni nimeltä Jojo Foods (työnimi). Elokuvacatering on hyvin pieni ala, ja Suomessa toimijoita on vain muutamia. Näen hyvän markkinaraon lähteä rakentamaan uraa tälle alalle, ja sitä kautta mahdollisesti työllistää itseni lisäksi myös muita henkilöitä.

Lähdekirjallisuutta tästä alasta ei juurikaan löydy, sillä elokuvacatering on hyvin pienen marginaalin ala. Alunperinkin yhdistin kahta eri opintopolkuani: ravintola-alaa ja elokuva-alaa. Lähteinäni käytin sekä yritystoimintaan ja liiketoimintasuunnitelmaan liittyvää kirjallisuutta, että ravintola-alan toimintaan perustuvaa kirjallisuutta. Elokuva-alaa olen parhaiten opiskellut käytännön työssä, ja se näkyy myös case-esimerkeissäni jossa huomioin kehitykseni ja kiinnostukseni elokuvacateringistä.

Opinnäytetyöni tavoitteena on laatia (itselleni) käsikirja elokuvacatering-alan yrityksen perustamiseen, reflektoida kokemuksiani ja analysoida omaa potentiaaliani yrittäjänä sekä tehdä kokonaisvaltainen liiketoimintasuunnitelma jota voin todella käyttää tulevaisuudessa oman yritykseni perustamiseen.

2.LIIKETOIMINTASUUNNITELMA

Tarkkaan kirjoitettu ja suunniteltu liiketoimintasuunnitelma on minkä tahansa yrityksen toiminnan perusta. Se on kuin käsikirja joka sisältää suunnitelman yrityksen toiminnan aloittamiseksi ja ylläpitämiseksi askel askeleelta, mutta yksi sen tärkeimpiä tavoitteita on kuitenkin saada laatijansa tarkastelemaan yritystoimintansa menestysmahdollisuuksia kriittisesti (Hesso 2015, 14). Myös potentiaaliset rahoittajat vaativat liiketoimintasuunnitelman tekoa (Helsingin Uusyrityskeskus 2017).

2.1. Mistä aloittaa?

Liiketoimintasuunnitelma lähtee liike-ideasta. Internetissä on monia sivustoja jotka tarjoavat apua liiketoimintasuunnitelman tekemiseen. Opinnäytetyön lopussa on löydettävissä liitteenä liiketoimintasuunnitelmapohja, jonka tein www.liiketoimintasuunnitelma.fi-sivustolla oman yritykseni liiketoiminnan selkeyttämiseen ja hahmottamiseen.

Liiketoimintasuunnitelman vaiheet



Kuva: OnnistuYrittajana.fi. 2015. Viitattu 3.4.2017

2.2. Mitä se sisältää?

“Liiketoimintasuunnitelma on usein jopa monikymmensivuinen tuotos yrityksen liiketoimintaan vaikuttavista tekijöistä ja yrityksen menestyksen kulmakivistä” (Hesso 2015, 24). Toisaalta liiketoimintasuunnitelman ei tarvitse olla suuri opus, vaan sen laajuuden ja tärkeimmät painopisteet voidaan suunnitella kunkin yrittäjän tarpeiden mukaiseksi. Sen tulee kertoa lukijalleen kaikki tärkeimmät yritystä ja yritystoimintaa koskevat tiedot, yrittäjän osaaminen sekä tulevaisuuden suunnitelmat.

Liiketoimintasuunnitelmaan kannattaa sisällyttää selkeä laskelma niistä investointikustannuksista ja muista juoksevista kuluista, joita yritystoiminnan käynnistäminen ja ylläpitäminen edellyttää kuten palkat, puhelinlaskut, vuokrat, vakuutukset ja muut sellaiset kuluerät, jotka tulee kustantaa säännöllisillä tuloilla (Työ- ja elinkeinoministeriö. Yritys-Suomi, 2017.)

Liiketoimintasuunnitelmassa pohditaan omia vahvuuksia ja heikkouksia. Siinä myös analysoidaan oman tuotteen, tavarain tai palvelun ominaisuuksia. Liiketoimintasuunnitelmaan rajataan oma asiakaskunta ja mitä toiveita heillä on, sillä kaikki eivät voi olla yrityksen asiakkaita. On hyvä myös ottaa huomioon tärkeimmät kilpailijat ja samalla analysoida heidän tuotteitaan, palveluitaan ja toimintatapojaan. Liiketoimintasuunnitelman tärkein osa on oman yrityksen toimintasuunnitelma. Yrityksen toiminta- ja tuotantotilat tulee määritellä, ja pohtia kaluston ja työvoiman tarpeellisuutta, unohtamatta kirjainpitoa ja taloudensuunnittelua (Infopankki. 2014.) Apua liiketoimintasuunnitelman tekemiseen tarjoavat muun muassa Uusyrityskeskus, Yritys-Suomi ja Työ- ja Elinkeinopalvelut.

2.3. Miksi se tehdään?

Jos tarvitset yrityksellesi rahoitusta, monet rahoittajat vaativat kattavan ja ajantasalla olevan liiketoimintasuunnitelman. Hyvä liiketoimintasuunnitelma pakottaa objektiiviseen pohdintaan ja liikeidean jäsentelyyn ja auttaa tarkentamaan tavoitteita ja suunnitelmia. Se helpottaa keskittymään olennaiseen ja antaa kokonaiskuvan yrityksen resursseista, paljastaa osaamisaukot ja muiden lisäresurssien tarpeen sekä luo suunnitelmallisuutta aukkojen täyttämiseen. Liiketoimintasuunnitelma sitouttaa tekijäänsä myös henkisesti tavoitteisiinsa. Liiketoimintasuunnitelma kasvaa yrittäjyyden mukana. Suunnitelmaa kannattaa muokata ja päivittää säännöllisesti, sillä ne parhaat asiat oppii yleensä vasta matkan varrella. Liiketoimintasuunnitelma toimii oivana työkaluna myös oman bisnek-

sen kehittämisessä ja seuraamisessa sekä strategisten linjojen suunnittelussa koko yritystoiminnan ajan.

3. CATERING-YRITYKSEN PERUSTAMINEN

3.1. Yrittäjän ominaisuuksia

Yrittäjäksi aikovan on hyvä ottaa selvää, mitä yrittäjyys ammattina tarkoittaa. Tärkeää on osata objektiivisesti miettiä kuinka valmis on yrittäjäksi, mitkä ovat omat motiivit, asenteet ja arvot sekä muutenkin tutustua yrittäjyyden edellytyksiin (Yrityksen perustajan opas, 2008: 19.) Itse koen yrittäjän ominaisuuksiksi korkean työmoraalin, intohimon yritystään kohtaan ja epävarmuuden ja kovan työn sietämisen. Yrittäjyys ei ole helppoa, mutta kovalla työllä yrittäjäksi haluava voi menestyä.

Ei ole olemassa täydellistä yrittäjää johon kiteytyisi kaikki positiiviset ja kehittävät luonteenpiirteet ja taidot. On kuitenkin tärkeää omata tietynlaisia piirteitä, tai mahdollisesti kehittää ja kouluttautua niissä. Eri tasoiset catering-alan yritykset edustavat ja painottavat eri osa-alueita riippuen tilanteista, asiakkaista tai yrityksen koosta (Kallio 1993, 9.) Tätä sanotaan fokuoimiseksi. Hyvä ja kohdennettu asiakaspalvelu on missä tahansa ruoka-alan yrityksessä erittäin tärkeää. Useimmat ihmiset ovat hyvin tietoisia siitä mitä syövät, ja jos ihmisten ravinnonsaannissa on jokin pielessä, se heijastuu vahvasti muihin ihmisiin ja omassa tapauksessani koko kuvausten sujuvuuteen.

Mahdottomuuksiin ei kannata eikä pidäkkään suostua, mutta tapa jolla kommunikoi asiakkaiden, eli tässä tapauksessa työryhmäläisten kanssa, on pidettävänä sekä ammattimaisena että helpostilähestyttävänä. Pahinta olisi, jos asiakas ei uskaltaisi pyytää cateringiltä jotain puuttuvaa koska pelkää tämän reaktiota. Vaikka kuinka pitkiä, väsyttäviä ja stressaavia kuvapäivät voivat olla, ketään ei hyödytä keittraajan tiuskiminen tai tyyli käytös. Usein olen huomannut toimivaksi käytännöksi vastata moniin tiedusteluihin lauseella : "Katson mitä asialle voin tehdä, palaan sinulle pian asiaan" - Näin yksinkertaisella lauseella annetaan asiakkaalle tunne vaikutusmahdollisuudesta mutta ei lupailta liikoja.

3.2. Yritysmuodon valinta

Mikä yritysmuoto sitten valita? Mistä tietää mikä yritysmuoto on itselleen sopivin? Tällä hetkellä toimin freelancer-pohjalla, josta minun olisi helppo siirtyä toiminimellä toimivaksi luonnolliseksi henkilöksi tai kevytyrittäjyyteen. Yrittäjänä voin toimia itsenäisenä elinkeinonharjoittajana toiminimellä (ammattinharjoittajana tai liikkeenharjoittajana). Yrittäjä huolehtii itse kaikista toiminnan aiheuttamista kuluista ja yritystoiminnan vakuut-

tamisesta mukaan lukien eläkevakuutus. Yrittäjä merkitään ennakkoperintärekisteriin. Suurin ero freelancer-toiminnalla ja toiminimi- tai kevytyrittäjyyspohjalla toimivista palkkatulon muodoista on byrokratian vähäisyys. Aiemmin mainittu sopiu hyvin henkilöille, jotka toimivat projektituontoisesti mutteivat halua sitoutua, omaavat useita eri työnantajia tai toimivat muuten itsenäisesti, usein yksin. Eri yksityishenkilön yritys- muodot eroavat toisistaan seuraavasti:

(Tilanne 9.2.2017)

FREELANCER (Tämänhetkinen henkilökohtainen tilanne)

- Ei voi vähentää arvonlisäveroja
- Ei voi hakea starttirahaa
- Omien tulevien bruttopalkkojen arviointi jonka mukaan veroprosentti määräytyy - hankalaa koska keikkatöistä ei tiedä.
- Työn tilapäisyys ja epävarmuus

-/+ Freelance-verokortti pitää tilata ensin puhelimitse Verovirastosta

- + Voi tehdä keikkatöitä useille eri tahoille
- + Verokortin voi kopioida
- + Yksi pidätysprosentti eikä lainkaan tulorajaa
- + Riskitön
- + Sopii keikkatyöläiselle
- + Joustava

TOIMINIMI

- Tarvitsee vähintään yhdenkertaisen kirjanpidon
- YEL-maksut eli Yrittäjän eläkemaksut
- Ennakko- ja arvonlisäveromaksut
- Rekisteröintimaksu (75€)
- + Helpompi markkinoida ja myydä palveluita ja tuotteita
- + Starttirahakelvollisuus
- + Tuotto on kokonaisuudessaan sinun (-verot)
- + Toiminimen voi myös halutessaan laittaa tauolle

- + Toiminimen perustaminen on helppoa ja nopeaa
- + On arvonlisäverovähennyskelpoinen

KEVYTYRITTÄJYYS

- Ei voi vähentää arvonlisäveroja
 - Kustannukset täysin omasta pussista (markkinointi yms.)
 - Ei sovellu vähittäis- tai tukkumyyjille
 - Työnantajamaksut yms. (vähennetään palkasta)
 - Maksut paperitöistä erilliselle palvelulle
 - Verkkokaupan perustaminen hankalaa tai jopa mahdotonta
 - Ei mahdollisuutta starttirahaan
- + Ei tarvitse ilmoitusta kaupparekisteriin
 - + Ei tarvitse kirjanpitoa
 - + Ei arvonlisäveroraportointia
 - + Riskitön

Näistä kahdesta jälkimmäisestä todennäköisemmin valitsisin toiminimen, ja suurin syy siihen on toiminimen arvonlisäverovähennyskelpoisuus. Catering-ala sisältää paljon kalustoa ja käytännön työkaluja, ja näin yrittäjä säästää 24 % (Verohallinto, 2016) jokaisesta alv-tuotteesta minkä toiminimellään yritykselleen hankkii. Toiminimi tuo toki byrokraattista lisätyötä itse yrittäjälle, mutta näen sen olevan kaluston määrään verrattuna pieni vaiva.

3.3. Liikeidean rajaaminen

Ruokayrittäjillä tarkoitetaan niitä yrittäjiä, jotka valmistavat, tuovat ja markkinoivat ihmisille ruokaa tai juomaa tai niihin liittyviä tuotteita tai palveluksia kotien ulkopuolella. Näitä ovat esimerkiksi pizzerian omistaja, ravintoloitsija, baarin omistaja, kebab-yrittäjä, kahvilanpitäjä, hotelli, koulun suurtaloukokki ja kuten myös uutena tulokkaana elokuvien catering-vastaava (Kallio 1993, 8.) Yritystä perustaessa ja liiketoimintasuunnitelmaa laatiessa on hyvä konkretisoida yrityksen perustava liikeidea, sillä kaikille ei voi myydä kaikkea eikä siinä ole mitään järjeäkään. Liikeidean rajaaminen auttaa myös muussa yrityksen toiminnassa, kuten markkinoinnissa ja itse palveluiden myynnissä.

CASE: *Elämältä kaiken sain* (2015)

Toimin ensimmäistä kertaa catering-tehtävissä restonomikoulutukseni jälkeen Mika Kaurismäen elokuvassa *Elämältä kaiken sain* (2015). Kyseessä oli ensimmäinen työharjoitteluni Turun ammattikorkeakoulun elokuva- ja television koulutusohjelmasta, joka kesti kesäkuun alusta elokuun alkuun vuonna 2014. Työnimikkeekseni työ-sopimuksessa ilmoitettiin tuotantoassistentti.

Ensimmäisistä kuvauspäivistä alkaen catering-yrityksen ja Kaurismäen tuotantoyhtiön, MariannaFilmsin, välillä oli epäselvyyttä siitä että mitkä tehtävät kuuluvat pitopalvelun hoidettavaksi ja mitkä asiat taas ovat MariannaFilmsin palkkaaman catering-harjoittelijan vastuulla.

Ensimmäinen viikko meni sekaisissa tunnelmissa sillä tämä kommunikaation puute ja väärinymmärysten kirjo sekoitti myös muun työryhmän ja näyttelijöiden keskittymistä omaan työhönsä, ei pelkästään tuotanto-osaston. Tuon ensimmäisen viikon aikana tulimme päätökseen, että puramme sopimuksen pitopalveluyrityksen kanssa, hankimme uuden catering-yrityksen tarjoamaan meille vain lämpimän ruoan, ja että minä, yhdessä muiden tuotannon henkilöiden ja catering-harjoittelijan kanssa, hoidamme työryhmän ruokailun ja välipalat.

Asiat alkoivat siitä eteenpäin sujua mallikkaasti. Pyöritimme muutaman ihmisen kesken kuvauspaikalla cateringiä, joka myös mahdollisti sen ettei kenenkään päivä venynyt mahdollittoman pitkäksi. Tuotantokoordinaattorimme suunnitteli, aikataulutti ja rytmitti tulevien päivien liikkumista ja tehtäviä meidän muutaman henkilön välillä, jolloin aikaa jäi myös pelkästään henkilökohtaisesti ensimmäisten kuvausten tunnelman aistimiseen ja kokemiseen.

Työ oli fyysistä (niinkuin usein catering- ja pitopalvelutyö on) ja ennakointi erittäin tärkeää. Oli huomioitava jokaisen työryhmän jäsenen ruokavalio, -toiveet ja välillä jopa mahdollisuudet. Työryhmän ruokavaliot vaihtelivatkin laidasta laitaan, jolloin esimerkiksi lämpimien ruokien tilaus piti tarkalleen miettiä että kaikille on varmasti syötävää.

Olin valinnut elokuva-alan opiskellakseni ei pelkästään sen vuoksi että se kiinnostaa minua, vaan myös siksi että luulin sen poikkeavan paljon ravintola-alasta. Huomasin

kuitenkin kuvausten aikana cateringiä hoitaessani pitäväni siitä. Tuolloin en vielä ymmärtänyt, että voin mahdollisesti yhdistää kaksi minua kiinnostavaa alaa: ravintola-toiminnan sekä elokuva-alan yhdeksi toimivaksi ja minua kiinnostavaksi kokonaisuudeksi.

4. KOKONAISUUDESTA OSIIN

4.1. Liike-idea

Yritys lähtee liikkeelle liike-ideasta, joka yleensä vastaa neljään peruskysymykseen: mitä myydään, miten myydään, kenelle myydään ja millä imagolla. Se on konkreettinen kuvaus siitä, kuinka yritys tulee menestymään valitulla toiminta-alueella (Ahonen ym. 2003: 30.) Liikeidean pohjalta yritys kehittää liiketoimintasuunnitelman, jonka laajuus voi vaihdella yrittäjän päässä olevasta hyvinkin laajaan ja perusteelliseen tutkimus- ja selvitystyöhön perustuvaan kirjalliseen materiaaliin. Yleensä liiketoimintasuunnitelma on yrityksen luottamuksellista aineistoa, jota ei luovuteta ulkopuolisille (YritysHelposti, 2017). Jos taloudellisesti mietitään, liikeidea kertoo kuinka yrityksen on tarkoitus tuottaa rahaa. Jojo Foods myy kasvispainotteisia catering-palveluita elokuva- ja televisio-tuotantoyhtiöille edullisesti, ammattimaisesti ja asiakkaan toiveita kuunnellen.

4.2 Toiminta-ajatus

“Toiminta-ajatus on yrityksen ajatuksellinen perusta — se vastaa siihen mitä varten yritys on markkinoilla” (Ahonen ym. 2003: 28). Toisin sanoen miksi yritys ajetaan perustaa. Hahmoteltaessa toiminta-ajatusta yrityksen arvot, visiot ja strategiat ovat pohdinnan alla. Toiminta-ajatus on usein muutaman sanan mittainen lyhyt kuvaus yrityksen toiminnan perusideasta (Liiketoimintasuunnitelman ohjeita, 2017).

Jukka Heikkilä (2013) kirjoittaa että jos yrityksen toiminta-ajatusta on hankala arvioida tai määritellä, voi asiaa lähestyä seuraavien kysymysten pohjalta:

JOJO FOODS

Jojo Foods on turkulainen elokuva-alan catering yritys, jonka toiminta-ajatuksena on olla alan asianosaavin, edullisin, herkullisin ja palvelualttein muonittaja elokuvan- tai tv-sarjan kuvauksiin Turun seudulla.

KYSYMYS	VASTAUS
Kuka loi nykyisen toiminta-ajatuksemme? Miksi?	<i>Minä itse, koska se tuntui kaikista kuvauksellisimmalta yrityksen toiminnasta ollen kuitenkin tulevaisuuteen katsova, rehellisyyttä unohtamatta.</i>
Mitä se merkitsee minulle päivittäisessä työssäni?	<i>Haluan palvella asiakkaitani niin, että nuo mainitut neljä piirrettä toteutuisivat jokapäiväisessä toiminnassa: asianosaava, edullinen, herkullinen ja palvelualtis</i>
Osaatko sen ulkoa? Ymmärrätkö sen? Allekirjoitatko sen sisällön?	<i>Kyllä, kyllä ja kyllä.</i>
Onko se "punainen lanka" tai ohjenuora jota seuraat?	<i>Ehdottomasti</i>
Löytyykö se tulostettuna toimistosi seinältä?	<i>Pitää varmaan hankkia ensin toimisto,</i>
Kulkeeko se aina mukanasasi?	<i>Ajatuksissa ja työnteossa kyllä.</i>
Vaikuttaako toiminta-ajatus käyttäytymiseesi työaikana?	<i>Kyllä ehdottomasti. Toiminta-ajatus on osaltaan myös sitä millaista imagoa haluan yritykstoiminnallani viestiä.</i>
Miten asiakkaanne hyötyvät yrityksenne toiminta-ajatuksesta?	<i>Lyhyesti ja ytimekkäästi esitetty toiminta-ajatus jää myös mieleen ja luo mielikuvia, millaisesta yrityksestä on kyse.</i>
Inspiroiko nykyinen toiminta-ajatus sinua?	<i>Kyllä.</i>
IMotivoiko se sinua tekemään enemmän kauppaa?	<i>Kyllä ehdottomasti.</i>
Tunteeko kukaan asiakkaanne toiminta-ajatus-tanne?	<i>Ei ehkä vielä mutta pian tuntevat.</i>

Tämä "yrityksen toiminta-ajatus"-leikki ei ole ehkä täydellisin työväline, mutta sillä pääsee ponnistamaan jälleen eteenpäin.

4.3. Visio

Yksinkertaisesti visio kertoo mihin yrityksessä pyritään (Hesso 2013: 27). Esimerkkinä Jojo Foodsin visiosta on hallita kolmen vuoden sisällä koko Turun seudulla tapahtuvan elokuva- ja televisiosarjojen catering-kenttää. Se on tavoite mihin yritys pyrkii päivittäisellä toiminnallaan. Tämä ei toki tapahdu vaikeuksista: joskus rahat eivät riitä, työtä on liikaa tai liian vähän tai käytännön toteutus ei toimi. Vision saavuttaminen vaatii paljon kovaa työtä ja hyvä strategian mutta myös jonkun verran onnea.

4.4. Arvot

Yrityksen arvot ovat ohjenuora ja periaatteita, jotka johdattavat yritystä kohti visiotaan. (Hesso 2013: 28; Ahonen ym. 2003: 28). Arvoja ovat esimerkiksi hyvä palvelu ja tuote, laadukkuus, turvallisuus, avoimuus, huolellisuus ja eettisyys (Ahonen ym 2003: 64.) Vaikka yritys ei edes valitsisi arvoja, ne väistämättä tulevat näkymään yrityksen toiminnassa kaikille sidosryhmille (Yrityksen Perustaminen, 2013.) Pahimmillaan yrityksen arvojen epähuominen tai niihin ylimielisesti suhtautuva johto joutuu väistämättä tilanteeseen, jossa sillä on pulaa sekä asiakkaista että työntekijöistä. Jojo Foodsin tulevaisuudessa toteutettavat arvot ovat:

Asiakkaan toiveita kuunnellen
Rehdisti ammattitaidolla
Pidämme ravitsemuksesta huolen!
Virheisiin tartumme heti
Eettisesti ja edullisesti

4.5 Palvelu- ja tuotestrategia

Strategian on kerrottava, millä keinoin yritys tulee voittamaan kilpailijansa (Ahonen ym. 2003: 66). Tärkeää on pitää strategiat kuitenkin realistisina sillä niiden takana on seisottava. Jojo Foods myy elokuva-cateringpalveluita joko lämpimällä ruoalla ja valipaloilla tai pelkillä välipaloilla. Yrityksen palvelu- ja tuotestrategia on pysyä siistinä, budjetissa, noudattaa asiakkaan toiveita mahdollisuuksien mukaan mutta myös osata olla realistinen siinä mikä on mahdollista toteuttaa. Tuotestrategia (tai palvelustrategia) on pitkälle sama kuin koko yrityksen strategia.

4.6. Markkinointikeinot

Kasvispainoitteinen elokuva-catering on hyvin fokuusoitunut cateringin ala-laji, joten markkinointi on kohdennettava tietyille asiakasryhmälle. Erilaiset verkostoitumistapahtumat ovat loistava keino tutustua elokuva-alalla työskenteleviin ihmisiin. Tällaisia iltamia järjestävä taho on ainakin helsinkiläinen tuotanto ja markkina-alan yritys Blockbusters Gang. Tyypillisesti markkinoinnin suunnittelu tapahtuu kahdella tasolla: 1. *strategisesti, pitkällä aikavälillä, esim. vuosi tai 2. operatiivisesti, kampanjoiden, esim. kevät ja syys* (Hesso 2013: 102). Jojo Foodsin kohdalla täytyy kokeilla, kumpi tapa on toimivampi keino markkinoida yritystä. Toki kesä on otollisinta aikaa elokuvien kuvaamiselle, ja silloin suurin osa kotiaisista elokuvista kuvataankin. Voi jopa olla että pääasialliset työprojektini sijoittuvatkin kesään, talven ollessa hiljaisempi.

Olen tähän mennessä saanut työtarjouksia pelkästään word-of-mouth-tekniikalla, mutta olen huomannut että se ei riitä. Ihmiset eivät tiedä kuka olen ja mitä olen tehnyt, enkä itsekään tunne kaikkia elokuva-alan päättäviä tahoja jotka voisivat vaikuttaa palkkaamiseen. Eräs yksi perustavanlaatuisista tavoista markkinoida itseään on luoda kattavat ja selkeät verkkosivut. Sieltä potentiaalisten asiakkaiden (kuten elokuva- ja mainostuotantoyhtiöiden) on helppo tavoittaa minut ja palveluni ja tätä kautta tutustua lisää ottamalla henkilökohtaisesti minuun yhteyttä. Jokainen elokuvatuotanto on erilainen, joten jokainen catering on myös räätälöitävä sen mukaan minkälainen tuotanto on kyseessä.

4.7. Tarvittavat fasiliteetit ja resurssit

Jotta keitrus ja siihen liittyvät muut osat toimisivat mutkattomasti, on tärkeää pitää huolta että perustarpeet ovat kunnossa. Elokuvakeittraajalla on hyvä olla käytössään (pienikokoinen) pakettiauto. Useimmiten tuotantoyhtiöt vuokraavat catering-vastaavalle käyttöön pakettiauton, mutta olen huomannut että oma, catering-tarpeisiin muokattu auto on paras vaihtoehto. Pakettiautossa on helpompaa kuljettaa tavaroita kuin vaikkapa esimerkiksi farmariautossa. Catering-tarkoitukseen on olemassa catering-autoja mutta jos sellaista ei ole mahdollista saada, pakettiauton muokkaaminen catering-tarpeisiin on ihanteellista: autoon olisi hyvä saada sähkövirtapistoke, kiinnitetty 5-10 litran kahvinkeitin, vedenkeitin, minijääkaappi, mikro ja muutaman pakettiauton sisään kiinnitetty ja korkeasti reunustettu hylly. Kaksi täynnä olevaa 5-10 litran vesikanisteria tulee olla aina mukana. Peräkärri on hyvä hankinta, sillä sinne voi säilöä kokoontaitettavia pöytiä ja penkkejä sekä kokoontaitettavan teltan. Näin mukana on

aina perustarpeet (vettä, kahvia, teetä, välipalaa) lokaatiosta, säästä, vuoden- tai vuorokaudenajasta riippumatta. Pieni tuotantotila, jossa on vaadittavat varastotilat, pieni keittiö ja hyvät kylmätilat on riittäviä freelancer-cateringtoimintaan, joka tarjoaa craft-service-palveluja elokuviin.

5. ELOKUVA-CATERING

5.1. Elokuva- ja catering-alan koulutus Suomessa

Elokuva-alan koulutus on vielä lapsenkengissään verrattuna muihin maihin jotka tarjoavat elokuva-alan koulutusta. Ei ole mikään ihme, että tällaista "Elokuvacatering"-koulutusta ei tarjota. Suomessa korkeakouluja, jotka tarjoavat elokuva-alan koulutus, on opinnäytetyön kirjoitushetkellä 11 ja ne sijaitsevat ympäri Suomea (Uneton48, 2017). Hotelli- ja ravintola-alan kouluja Suomessa toki on useita, ja miltei jokaisessa suuremmassa kaupungissa on joko ammatti- tai ammattikorkeakoulu ravintola-alan toiminnasta. Ravintola-ala on siitä myös "helpohko", että sitä voi opetella myös itsenäisesti. Elokuva-ala on hieman haastavampi, ja sen sisälläkin on paljon eroja. Elokuva-alalla ollaan myös helposti palkkaamassa aina samoja henkilöitä, koska työpiirit ovat pienet ja työpaikat kovan kilpailun alla. Tärkeintä on niin sanotusti saada jalka oven väliin ja tutustua oikeisiin ihmisiin. Perinteisesti ruoka-ala on kuitenkin hyvin samanlaista kaikkialla, joten näiden kahden alan yhdistäminen on enimmäkseen kokemuksen kautta muokkautuva erikoisala.

5.2. Catering-henkilön työnkuva kuvauksissa

Elokuvakeittraajan työ kestää tuotannoissa tyypillisesti monta viikkoa. Yleensä vapaapäiviä kuvausten välillä on 1-3 riippuen tuotannosta. On myös lyhyempiä, esimerkiksi kolme päivää tai viikon kestäviä kuvauksia, mutta tämä onkin suurin asia mikä erottaa elokuvakeittraajan "tavallisesta" keittraajasta. Elokuvakeittrauksessa on tietty jatkumo mutta projektimaisilla ominaisuuksilla. Vaikka kuinka olisi aikasemmin jo tehnyt töitä elokuva-alalla, on mahdotonta tietää mitä päivän aikana voi tapahtua. Perinteisessä pitopalvelussa kyse on enemmän lyhyistä tapahtumakokonaisuuksista, jolloin ei välttämättä tarvitse ajatella useampaa päivää eteenpäin kuten elokuvacateringissä on tarpeen. Perinteinen pitopalvelutoiminta on siistimpää, ja työajat selkeästi määritelty, kun taas elokuvacateringissä tilanne elää jatkuvasti eikä päiviä pysty suunnittelemaan liikaa etukäteen. Suunnittelematon pitopalvelutoiminta, esimerkiksi hääjuhlissa olisi katastrofaalinen tilanne. Keittraajan tulee kuvauksissa kestää epävarmuutta, fyysisiä

tilanteita, venymistä ja erilaisia sääolosuhteita, ja myös muu työryhmä ymmärtää tämän. Pitopalvelutilanteessa taso yleensä pyritään pitämään korkealla ja pienimpiinkin virheisiin tartutaan. Elokuvacatering on maanläheisempää ja tunne on kuin oltaisiin jatkuvasti “retkellä”.

5.3. Työmoraali, persoona, ulosanti ja suhtautuminen

Elokuvakeitraajalla tulee olla hyvät hermot ja valmius joustaa monissa tilanteissa. On oltava neuvokas ja pyrittävä löytämään ratkaisu tilanteessa kuin tilanteessa. “Ei onnistu” ei ole ratkaisu vasta kuin jos tilanne todellakin on niin mahdoton. Elokuvakeitraaja kun on vastuussa koko työryhmän ruokinnasta esimerkiksi keskellä metsää, on osattava varautua lokaatioiden vaatimalla tavalla: onko juoksevaa vettä, onko sähköä, onko katosta, onko sisätilaa ja niin edelleen. Hyvä keitraaja valmistautuu myös ottamaan itse asioista selvää eikä tee oletuksia kuvausten suhteen. Elokuvakeitraajan on oltava ulosanniltaan aina iloinen ja pirteä, sillä huono ilmapiiri vaikuttaa koko työryhmän mielialaan. Mieltä painavia asioita saa ja pitääkin purkaa, mutta on tärkeää pitää se oman osaston tai tuotanto-osaston piirissä. Asioita menee väistämättä pieleen eikä kaikkeen voikkaan varautua, joten epävarmuutta ja stressiä tulee oppia sietämään. Pitkät työpäivät ovat enemmän sääntö kuin poikkeus eikä kukaan halua kuulla kenenkään työryhmäläisen valittavan pitkistä päivistä koska jokainen on siellä samassa tilanteessa. Asioihin tulee suhtautua huumorilla, näin voi helpottaa sekä omaa että muiden työskentelyä. Lopussa kuitenkin raskas työ palkitaan

CASE: Lauri Mäntyvaaran Tuuheet Ripset (2017)

Ensimmäinen palkallinen työni nimenomaan catering-vastaavana oli kesällä 2016 kokopitkässä elokuvassa *Lauri Mäntyvaaran tuuheet ripset*, jonka tuotantoyhtiönä toimi helsinkiläinen Elokuva-yhtiö Aamu. Olin toki aikaisemmin tehnyt lyhytelokuvien cateringiä lähinnä opiskelijoista koostuvissa työryhmissä sekä ollut auttamassa cateringin järjestämisessä ja hoitamisessa, mutta nyt ensimmäistä kertaa vastuu oli täysin minulla. Olin oman osastoni Head-of-department (HOD) sekä sen ainut jäsen. Työnkuvaukseeni kuului aamupalan järjestäminen jokaiselle kuvauspäivälle, yleensä kolmen eri tilan cateringin pyörittäminen (pääcatering, puku- ja maskiosaston catering sekä catering-on- set), lämpimän ruoan määrien, erikoisruokavalioiden ja hakuajkojen ilmoittaminen, ruokakaupassa käynti ja yleinen vastuu siitä, että ihmisillä on syötävää ja juotavaa aina tarjolla samalla tarkkaillen että pysyn minulle ennalta määrättyssä budjetissä.

Kyseessä oli noin 4 viikon kuvaukset pääasiallisesti Turun seudulla (Naantali, Rööla, Aaslaluoto), mutta kuvauspäiviä sijoitettiin myös Helsinkiin, Raumalle ja Poriin. Käytössäni oli pakettiauto, jossa sain kuljetettua ruokailua varten tarkoitetut pitkät pöydät ja penkit, ruoat ja juomat, keittimet ja matkauunin sekä muut tarvittavat välineet cateringin pyörittämiseen kuvauksissa.

Työryhmän koko vaihteli noin 25-35 hengen välillä riippuen kuvauspäivästä. Tuollainen työnryhmän koko on helposti hallittavissa myös erikoisruokavalioiden, joten en missään vaiheessa ajatellut etten pystyisi tätä määrää itse hoitamaan. Minulle ilmoitettiin aluksi myös muutamia päiviä jolloin kuvauksissa tulisi olemaan elokuva-avustajia noin kymmenestä hengestä jopa kahteensataan. Osasin jollain tavoin varautua siihen että ruokaa tarvitsisi enemmän ja että tämä ruokittavan ihmismäärän lisääntyminen toisi lisätyön lisäksi myös lisäkustannuksia. Avustajapäiviä edeltävinä päivinä ja etenkin sen jälkeen huomasin, ettei tuotannon suunnalta annettu päiväbudjetti ollut riittävä näihin avustajapäiviin. Joudun myös venymään todella paljon että varmasti kaikilla, sekä työryhmällä, näyttelijöillä että avustajilla olisi syötävää. Tämä aiheutti sen että lepoaikaa työpäivien välille jäi liian vähän ja pahimmillaan kuvauspäivien aktiivinen aika catering-osastolla oli 16 tuntia. Jos avustajia olisi ollut vähemmän niin olisimme pärjänneet taloudellisesti hyvin, mutta valitettavasti tätä ei oltu otettu huomioon alkuperäistä catering-budjettia tehdessä. Tässä tein itse virheen ja valitettavasti ylitin reippaasti budjetin. Uskon ja tiedän jatkotuotantoja ajatellen ottavani tämän asian paremmin huomioon ja pitäväni parempaa huolta budjetin seuraamisesta.

Turun seudun lokaatiot olivat melko vaikeakulkuisia: kuvasimme paljon maastossa, saaristossa ja kallioilla jolloin työn fyysisyys kasvoi välillä rankaksi koska auton tai muun logistiikan kuin jalkojen käyttö oli usein mahdotonta. Kuvatessamme saaristossa, jonne kulkeminen vaati lautan käyttöä, työmatkan kesto saattoi olla noin 1,5 tuntia suntaansa. Tämän päälle itse työpäivä (noin 11 tuntia), kaupassa käynti ja auton purkaminen vetivät päivät toisinaan älyttömän pitkiksi.

Vaikka pidän fyysisestä työstä enkä kavahda pitkiä työpäiviä tai vastuuta, aloin kiinnittämään huomiota siihen miten voisin tehokkaammin säästää itseäni ja aikaa mutta samalla kuitenkin hoitaa työni mallikkaasti alusta loppuun asti. Koko catering-prosessi oli siis suuri oppimiskokemus omista rajoista, jaksamisesta, venymisestä ja siitä mikä on järkevää ja mikä ei. Uskon, että sain Aamun leivissä ison opetuksen myös ammattilaisena olemisesta ja siitä, milloin on kohtuullista kieltäytyä mahdottomilta tuntuvista toiveista. Vaikka kokemus oli rankka, oli se myös hyvin opettavainen ja vain vahvisti haluani toimia elokuvien catering-vastaavana myös tulevaisuudessa.

Lauri Mäntyvaaran tuuheet ripset - elokuvan kuvausten päätyttyä ei mennyt montakaan viikkoa kun sain jo toisen catering-vastaavalle tarkoitetun työtarjoituksen Roger! Pictures Oy:ltä elokuvassa nimeltä *It came from the desert* (2017). En käsittele ko. tuotantoa sen enempää koska se oli hyvin lyhyt (seitsemän työpäivää) ja omasta mielestäni erittäin onnistunut catering-osaston osalta. Otin siihen tuotantoon paljon mallia viime työkokemuksesta (*LMTR*), joten asiat sujuivat todella jouhevasti ja välillä jopa ihmettelin miten minulla voi olla näinkin paljon vapaa-aikaa. Olin itse tyytyväinen työpäiväni ja sain hyvää palautetta sekä näyttelijöiltä että työryhmältä.

6. ANALYYSIT

6.1. Kilpailuanalyysi

Ahonen, Koskinen ja Tomás (2003: 80) esittävät, että kilpailuanalyysissä valitaan tyypillisesti yrityksen tärkeimmät kilpailijat ja oma asemointi. Arviointikohtia ovat muun muassa kohderyhmä, itse tuote sijainti, palvelu, hinnoittelu, imago ja laatu. Tarkastelen nimenomaan elokuvacateringiä tekeviä freelancetoimijoita tai yrityksiä, joita tiedän Suomessa olevan vain kolme: Deligo Catering, Antti Pesto ja Tea Snellman, joista suurin on ehdottomasti Deligo Catering. Liiketoimintasuunnitelmaa laatiessa on tiedostettava oma kilpailukenttensä ja yrittäjän tulee tiedostaa mitkä yritykset kilpailevat samoista asiakkaista (Hesso, 2013: 47). Tärkeää on huomioida kilpailijoissa Pirttilän (2000) mukaan ainakin seuraavat tekijät: mihin kilpailija kykenee, miten kilpailija toimii, missä kilpailija vaikuttaa ja mihin kilpailija pyrkii (Hesso 2013: 49.)

DELIGO CATERING

- Suurin Turussa toimiva kilpailija
- Tarjoavat niitä palveluita mitä itsekin tulevaisuudessa haluan tarjota (lämpimän ruoan valmistus, catering-henkilö kuvauspaikalla talon sisältä)
- Kokonaisvaltainen pitopalveluyritys keittiöineen, kokkeineen, tarjoilijoineen ja niin edelleen.
- Pitää myös lounasravintola- ja muuta juhlapalvelutoimintaa
- DELIGO CATERING:in laatu on korkea
- Ovat keränneet paljon kokemusta elokuvacateringien tekemisestä Turun seudulla
- Omaa kalustoa kuten lämpölaatikoita, autoja, astioita ja niin edelleen

Antti Pesto työskentelee Helsingin seudulla, ja itse tulen ainakin muutaman vuoden toimimaan Turun seudulla joten en näe häntä paikallisesti suurena uhkana. Haluan lähinnä seurata hänen esimerkkejään cateringin hoitamiseksi (koska hän toimii yksin ja itsenäisesti) ja ottaa hänen yritystoiminnastaan mallia.

Tea Snellman toimii Turun seudulla catering-hommissa silloin tällöin mutta olen ymmärtänyt että hän on todella kallis palkata eikä erityisen hyvä työssään. En näe häntä siis suurena uhkana mutta kuitenkin pitkän kokemuksen omaavana catering henkilönä hän voi olla silti minua parempi valinta.

6.2. Ympäristöanalyysi

Ympäristöanalyysi tarkoittaa yrityksen ulkoisen ja sisäisen toimintaympäristön liiketoimintaan liittyvien toimialojen kuvausta ja siinä tarkastellaan yrityksen toimintaan nykyisin ja mahdollisesti tulevaisuudessa vaikuttavia mm. taloudellisia, poliittisia, kulttuurisia ja teknologisia tekijöitä (Suomen Virtuaaliammattikoulu, 2006.) Hesso (2013: 34) kirjoittaa, että yrityksen menestyksen mahdollistamiseksi on analysoitava yrityksen niin ulkoiset kuin sisäisetkin tekijät. Yksinkertaisesti ympäristöanalyysissä tarkastellaan “yrityksen toimintaan nykyisin ja mahdollisesti tulevaisuudessa vaikuttavia mm. taloudellisia, poliittisia, kulttuurisia ja teknologisia tekijöitä.” (Mikkonen, 2012.) Tähän voidaan käyttää avuksi PESTE-analyysia. PESTE tulee sanoista •

Poliittisia: lainsäädännön rajoitukset, kansainväliset sopimukset, rikollisuus, yhdentyminen esim. EU, tutkimus-, kehittämis-, alue-, matkailu-, yms. politiikka.

Jojo Foodsin kohdalla pitää ottaa huomioon elintarvikkeisiin liittyvä laki ja säännöstelyt kuten Suomessa toimiva OIVA-järjestelmä. Tällä hetkellä freelancerinä minulta ei vaadita näiden asioiden huomioimista, ainoastaan hygieniapassi on tarpeellinen (joskin kukaan esimieheni ei ole sitä minulta kysellyt).

Ekonomisia: maailman ja Euroopan alueen talouskehitys, talouskriisit ja lamat, kilpailurajoitukset, julkinen rahoitus ja tuet, ostovoima.

Kaikki maailman muutokset vaikuttavat myös Suomen talouteen ja sitä kautta asiakkaiden määrään, ja myös ihmisten ostokäyttäytyminen ja -voima muuttuvat globaalissa maailmassa hyvinkin nopeasti.

Sosiaalisia: arvot, kulutuskäyttäytyminen, ikärakenne, muuttoliike, syntyvyys.

Ihmiset ja yhteiskunta ovat jatkuvasti muutoksessa: nykyään esimerkiksi lähiruoka ja eettisyys ovat trendikkäitä. Uusi sukupolvi valloittaa mediakenttää joten uudet tai muutunet arvot tulee ottaa huomioon yrityksen toiminnassa.

Teknologisia: informaatio- ja tietoliikenne, bio-, nano-, energiateknologiat, verkkokauppa, virtuaalimaailma.

Teknologian perässä on joskus vaikea pysyä, mutta jos yritys kykenee toiminnallaan luomaan teknologisesti ajantasalla olevan imagon, on se suuri etulyöntiasema kilpailijoita kohtaan.

Ekologisia: kasvihuoneilmiö, ilmaston muutos, saastuminen, jäteongelmat, liikarakentaminen, ympäristötietoisuus, infrastruktuurin muutos

Ilmastonmuutos on väistämätön ja omankin yritykseni arvot ovat eettisiä ja ympäristö-etoisia muun muassa kasvisruokapainotteisuutensa vuoksi.

(Laihonen, 2005.)

5.4. SWOT

SWOT-analyysi on tärkeä väline, kun on tarve analysoida miltei mitä tahansa tahoa, asiaa, yritystä tai tapahtumaa useasta eri näkökulmasta. SWOT- lyhenne tulee englanninkielisistä sanoista STRENGTHS (vahvuudet), WEAKNESSES (heikkoudet), OPPORTUNITIES (mahdollisuudet) ja THREATS (uhat). Nämä neljä osaa jaetaan sisäisiin ja ulkoisiin tekijöihin: sisäisiä tekijöitä ovat vahvuudet ja heikkoudet (esimerkiksi hyvät työelämäsuhteet ja koulutukseen varattujen resurssien riittämättömyys), ja ulkoisia tekijöitä ovat taas mahdollisuudet ja uhat (esimerkiksi netin käyttö jakelukanavana ja kilpailevan yrityksen edullisemmat palveluhinnat). On kuitenkin otettava huomioon että SWOT-analyysi on hyvin subjektiivinen, ja kaksi samoilla tiedoilla tekevää eri henkilöä voivat saada lopputulokseksi toisistaan eriävät SWOT-analyysit (Opetushallitus, 2017.) Alla SWOT-analyysi elokuvacatering-alan yrityksestä kaavion muodossa jonka alla on tarkemmat selitykset kustakin osa-alueesta.

SWOT: Jojo Foods

SISÄISET TEKIJÄT	VAHVUUDET	HEIKKOUEDET
	<ul style="list-style-type: none"> - Työkokemus - Elokuva-alan koulutus - Restonomi-alan opintoja - Asiakaspalveluhenkisyys - Avoin asenne - Tehokkuus - Edullinen (ja Turun seudulla edullisin catering-henkilö) - korkea työmoraali - Nopeastioppiva - Itsenäinen - Yrittäjäsuvun kasvatti 	<ul style="list-style-type: none"> - Pienet markkinat - Lämpimän ruoan valmistamiseen vaadittavat resurssit ATM - Yritys- ja tuotantotilojen puute ATM - Suhteutettuna ammattilaisiin lyhyt kokemuselokuvakeitraajana (2 vuotta) - Aloittelija yritysmaailmassa - Omien rajojen tunnistaminen - Kokin ammattinimikkeen puuttuminen
ULKOISET TEKIJÄT	MAHDOLLISUUDET	UHAT
	<ul style="list-style-type: none"> - Elokuvacatering vähäisyys suomalaisessa yritysmaailmassa -> markkinarako - Laajentuminen myös lämpimän ruoan tarjoajaksi - Kaluston laajentaminen (esim. keittiöauto) - Profiloituminen kasvispainotteisuuteen - Word-of-mouth-markkinointi - Omien internetsivujen ylläpito ja muu markkinointi 	<ul style="list-style-type: none"> - Elokuva-alan hijentyminen (esim. rahoitusten puute) - Fyysisesti mahdottomat kuvaustilanteet - Liikaa vaativat tuotantoyhtiöt - Muut catering- ja pitopalveluyritykset - Toiset elokuvakeitraajat - Pieni asiakaskunta - Turun seudun vetovoimaisuuden väheneminen elokuvien kuvauspaikkana. - "Hyvä veli"-järjestelmä

SISÄISET TEKIJÄT

Vahvuudet:

Elokuva-alan cateringtoiminnassa on ehdottomasti etua siinä, että omaa elokuva-alan koulutuksen yhdessä restonomikoulutuksen kanssa. Molempien yritysmaailmat ovat tulleet tutuiksi ja esimerkiksi molempien alojen ammattitermistöt ovat jo hallussa. Olen saanut paljon työkokemusta elokuva-alan cateringtoiminnasta ja jokainen tuotanto on opettanut paljon lisää. Olen luonteeltani asiakaspalveluhenkinen ja avoin, mutta myös korkean työmoraalin omaava ahkera työntekijä joka haluaa tehdä työnsä kunnolla. Olen huomattavasti edullisempi kuin monet Turun seudulla olevat pitopalveluyritykset ja yrittäjäsuvusta tulevana minulla on hyvä motivaatio ja sisäinen tarve onnistua ja menestyä.

Heikkoudet:

Suomessa on hyvin pienet markkinat elokuvacateringille, eli asiakaskunta on loppujen lopuksi hyvin pieni. Tällä hetkellä minulta puuttuu myös tuotantotilat, eli paikka jossa voisin ammattimaisesti ylläpitää catering-toimintaa. Vaikka yrittäjäsuvusta tulenkin, en omaa kokemusta varsinaisen yrityksen toimintatavoista. Tähän tarvitsen varmasti apua, ja uskon käyväni tulevaisuudessa yrittäjyyteen liittyvän kurssin. Elokuva-alalla on henkilöitä joilla on pitempi kokemus elokuvakeitraamisesta kuin minulla, ja jalan saaminen oven väliin voi olla haastavaa. Välillä en ymmärrä omia rajojani, ja monesti olenkin vetänyt itseni piippuun tuotannon aikana. Minun tulee oppia ymmärtämään se, mikä on mahdollista ja mahdotonta sekä henkisesti että budjetin puitteissa.

ULKOISET TEKIJÄT

Mahdollisuudet:

Elokuva-ala Suomessa on hyvin pientä ja alan ihmiset tuntevat toisensa. Suurin keino työllistyä on saada suosituksia muilta ihmisiltä. Olen itse saanut viimeiset kolme catering-projektiani pelkästään word-of-mouth-tekniikalla. Elokuvacatering on myös todella pienen marginaalin palvelu, joten monia kilpailijoita ei sinänsä alalla ole. Uskon pääseväni moniin työprojekteihin jo ihan sen perusteella, että minulla on jo kokemusta ja että siihen tehtävään ei ole muita yhtä hyviä tekijöitä.

Uhat:

Tämän tyyppinen liike-idea palvelee vain pientä osaa asiakkaista. Asiakaskuntaani eivät (ensisijaisesti) kuulu muut tapahtumat (kuten häät, syntymäpäivät, ristiäiset, tai pikkujoulut) joten se rajoittaa yritystoimintaani jo paljon. Uhkana on asiakkuuksien vähäisyys ja näin ollen menetyksetön yritystoiminta. Suomessa kuvataan noin 15-25 elokuvaa kotimaista tai yhteistuotannollisesti toteutettua kansainvälistä elokuvaa. On myös mahdollista, että rahoituksen väheneminen tai Turun seudun elokuvakentän vetovoimaisuuden katoaminen vaikuttavat potentiaalisten asiakkaiden määrään. Tarpeen tullen matkaan toki myös muille paikkakunnille töihin jos tuotantoyhtiö näin toivoo.

7. YRITYKSEN TULEVAISUUS

Opinnäytetyön kirjoitushetkellä työllistän itseni freelancerina elokuva-alan catering-vas-
taavana. Olen vasta urani alkuvaiheessa ja opinnäytetyön kirjoitushetkellä toivon työ-
listyväni tänä vuonna (2017) 5-8 eri elokuvaprojektissa. Määrä on vaihteleva, sillä
jotkut kuvausjaksot voivat olla huomattavasti pidempiä kuin toiset joten niitä on hankala
vuositasolla verrata työmäärään. Tuo 5-8 määrä on sellainen luku mitä pystyn itsenäis-
esti freelancerinä hallinnoimaan. Jos, ja toivottavasti kun tarjottujen elokuvacateringien
määrä lisääntyy yli kymmeneen vuodessa, tulen lopettamaan freelance-toiminnan ja
laajentamaan toimintaani. Seuraavissa kappaleissa kuvailen mitä elokuvacatering-alan
yrittäjätoimintani laajentaminen sisältää kolmen vuoden päästä.

7.1. Henkilöstö

Elokuva-catering-yrityksen tämän hetkinen kolmen vuoden tavoite on laajentaa yhden
henkilön (itseni) liiketoiminnasta kahden hengen työllistäväksi yritykseksi. Yritys pysyy
edelleen omissa nimissäni, mutta yritys työllistää itseni lisäksi yhden henkilön. Cater-
ing-yritys tarjoaa edelleen samoja palveluita kuin aikaisemmin, mutta työnjako on itseni
ja palkatun henkilön välillä selkeä: itse toimin kentällä, kun työntekijä taas hoitaa kir-
janpidollisia ja taloushallinnollisia asioita sekä muita yleisiä toimistotyöhön kuuluvia
asioita.

Olen itse käytännön ihminen. Useimmin toimin kuin suunnittelen. Olen kärsimätön, no-
pealiikkeinen, tehokas työntekijä joka ei nauti toimistotyöstä. Minulla on muutenkin
parannettavaa tuotannon taloushallinnon kanssa, joten ideaalitalanteessa palkkaan
henkilön hoitamaan puolestani toimistotyöt kuten laskut, laskutukset, asiakastöiden
vastaanoton, keräämään tarvittavat tiedot tuotannoista ja hoitamaan muut yritykseen
liittyvät byrokraattiset ja taloudelliset toiminnot. Oma roolini on työskennellä kentällä
itse tuotantojen parissa ja hoitaa niin sanotusti "käytännöllinen osuus" yrityksestä.

7.2. Fasiliteetit ja kalusto

Yrityksen tarkoitus on tarjota asiakkaalle kaikki elokuvacateringiin löytyvät palvelut saman katon alta. Myös lämmin ruoka, joka on edullista ja maukasta. Kehittääkseni yritystoimintaani on laajennettava myös tuotantotiloja. Jotta ruoanvalmistus onnistuisi, yritys laajenee isompaan keittiötilaan. Tähän kuuluu suurtalous- ja ammattikeittiöihin kuuluvaa kalustoa kuten uunit, liedet, kylmäsäilytys- ja kylmäsäilytyslaitteet, tarjoilu- ja jakelulaitteet, astiahuolto, yleiskoneet, jätehuolto, leipomisvälineet, mittauslaitteet, lämpöhauteet ja niin edelleen. Lista on pitkä mutta jokaisella osalla kalustoa on tärkeä tehtävä yrityksen toiminnan sujuvuudelle. Itse tuotantotilan ulkonäöllä ei ole väliä, sillä siellä ei tulla paikanpäällä tekemään pitopalvelutoimintaa vaan kyse on täysin tuotantotilaan tarkoitetusta, vuokratusta tilasta.

7.3. Profiloituminen

Elokuva-catering on Suomessa vielä hyvin uusi ammattikenttä, mutta kasvissyönti on noussut vuosituhannen alusta huomattavasti ja on siirtynyt enenemissä määrin myös vegaanituotteiden räjähdysmäiseen kysyntään. Tämä on nähtävissä sekä uutisoinnissa ja mediassa, mutta myös kaupassa käynnin yhteydessä tulee kiinnitettyä huomioita, kuinka paljon eri kasvispohjaisia vaihtoehtoja ja proteiinin lähteitä perinteisen lihan tilalle on tullut.

Viiden vuoden suunnitelmana yritykselle on profiloitua nimenomaan elokuvacatering in ammattikentässä kasvissyönnin edelläkävijänä ja vegaanisen ruoan tarjoajana. Toki pyydetessä tarjoamme myös lihatuotteita, mutta se ei ole itseisarvo. Pääpaino on monipuolisessa kasvissyönnissä, kasvituotteiden erikoistuntemuksessa sekä siinä, kuinka työryhmän jäsenet saavat tarpeeksi energiaa, ravintoaineita, mielihyvää, kevyttä oloa ja makuelämyksiä kasvisruokapainoiteisesta cateringistä.

Kasvissyönti, ja erityisesti vegaaninen ruokavalio on terveellinen kunhan sen osaa koostaa oikein unohtamatta mitään tärkeitä vitamiineja, kivennäis- ja hivenaineita tai muita kehon toiminnan ylläpitämiseen vaadittavia rakennusaineita.

Kasvispainotteinen ruokavalio on myös ympäristöystävällisempi kuin lihaa suosiva ruokavalio, sillä esimerkiksi tietyn proteiinin määrän tuottaminen lihatuotteilla (esim. nau- ta- ja lampaanliha) lisää kasvihuonepäästöjä 250 kertaisesti jos verrataan saman

määrän tuottamiseen palkokasveja. Siirtyminen kasvisruokavalioon hillitsisi kasvi-huonepäästöjä väenkasvusta huolimatta (Suveri, 2017.)

Ihmiset ovat tulleet enenemissä määrin terveystietoisemmiksi ja haluavat pitää parempaa huolta itsestään. Elokuva-alaa on pitkään leimannut vahva päihteiden käyttö, tupakointi ja pitkät ja raskaat työpäivät joita seuraa raskaat ruoka-annokset ja heikko unenlaatu. Viime vuosina elokuva-alan työntekijät ovat alkaneet tarkkailemaan jaksamistaan ja kuuntelevat omaa kehoaan voidakseen paremmin sekä työssä että vapaa-ajal-la. Enää ei romantisoida jokailtaisia juhlia saatikka ole trendikästä tulla kuvauksiin krapulassa.

Timo Alanko Turun Kasvisruokakauppa Oy:stä sanoo, että asiantuntijoiden suositukset vaikuttavat kasvissyönnin lisääntymiseen, sillä ihmiset ovat ymmärtäneet että kasvisruoka on yhtä ravitsevaa kuin sekasyönti. Myös uudet pohjoismaiset ravintosuositukset ovat enemmän kasvispainotteisia kuin ennen (Klinge, 2015.) Uskon tämän muoti-ilmiön lieventyvän jonkin verran, mutta kysynnän silti pysyvän korkeampana kuin 20 vuotta sitten. Näin kasvisruokavaliopainotteiselle elokuvacatering-alan yritykselle voisi olla markkinarakoa.

7.4. Myyntitavoitteet

Ennenkuin yritystä on mahdollista laajentaa, tulee huomoida yrityksen kannattavuus jo olemassa olevilla resurseilla. Jos tämän hetkinen tilanne ei ole kannattava, on yleensä kyse jonkinnäköisestä virhetoiminnasta. Luvut kun eivät valehtele (Saarelainen 2013, 79.) Kolmen vuoden kuluessa yrityksen liikevoitto on tavoitellusti kolminkertaistunut, mutta tämä on pelkkää spekulaatiota. Uskon että ensimmäisen vuoden jälkeen pystyn todellisuudessa arvioimaan yrityksen myyntituottojen kasvua tai laskua, jolloin huomaan suurimmat ylä- ja alamäkeni. Kuten aikaisemminkin totesin, olen käytännön ihminen ja opin tekemällä. Otan varovaisia askelia yritykseni kanssa, mutta uskon tällä alalla olevan kysyntään elokuvacatering-alan ammattilaiselle.

7.5. Koulutustarjonta

Suomessa ei ole yhtään ainutta koulua joka tarjoasi koulutusta elokuvankuvaksissa tapahtuvaan ruokatarjoiluun ja cateringin hallinnoimiseen kuvauspaikalla.

Yritys tarjoaa lisäkoulutusta kuvauksissa tapahtuvaan elokuvakeitraamiseen esimerkiksi ravintola-alan ja/tai elokuva-alan koulutuksen saaneille, cateringistä kiinnostuneille, ravintola- ja catering-alan ammattilaisille tai kelle tahansa ravintola- tai elokuva-alan ammattilaiselle joka haluaa laajentaa osaamistaan omalla alallaan.

Koulutus koostuisi käytännön tekemisestä sekä teoriaosuudesta. Opinnot sisältävät elokuva-alan terminologiaa joka on ehdoton elokuvakeitrausta tehdessä. Koulutuksessa käydään läpi kuvauspäiviä laidasta laitaan, eri lokaatioista eri vuorokauden ja vuodenaikoihin. Opinnoissa käsitellään riskit ja resurssit, budjetit ja aikataulut, hypoteettiset mutta silti mahdolliset tilanteet ja onnettomuudet,

CASE: *Bayoneta!* (2018)

Opinnäytetyön kirjoitushetkellä olin saanut työtarjouksen toimia catering-vastaavana MRP Matila Röhr Production Oy:n seuraavassa kansainvälisessä elokuvatuotantossa nimeltä *Bayoneta!*. Kyseessä oli meksikolais-suomalainen elokuvatuotanto jota kuvattiin Turun seudulla 20.2.-8.3.2017. Sen toisena tuotantoyhtiönä toimi meksikolainen Woo Films ja yli puolet työryhmäläisistä oli meksikolaisia. Työryhmämme oli muutenkin kansainvälinen: suomalaisten ja meksikolaisten lisäksi työntekijöinä löytyi virolaisia, yhdysvaltalaisia, ruotsalaisia ja ranskalaisia. Kommunikointikielemme oli pääasiallisesti englantia, jotta kaikki ovat tietoisia asioista ja ylipäätään ajan tasalla.

Tällä kertaa tuotanto poikkesi aikaisemmista työproduktioistani sillä, että minulla oli käytössäni catering-assistentti. En siis toteuttanut cateringiä yksin, vaikka vastuuhenkilö olinkin. Kaikenkaikkiaan 15:sta kuvauspäivästä olin kolme päivää itsekseni assistenttini ollessa poissa. Assistentillani ei ollut aikaisempaa kokemusta juurikaan elokuvan kuvauksista (työharjoittelun hän oli toteuttanut Länsi-Suomen Elokuvakomissiolla), mutta hän oli kyllä ollut tarjoilijan työssä ravintolassa aikaisemmin. Tapasimme ennen kuvauksia ja kävimme läpi mitä elokuva-catering on, mitä tyypillinen päivä sisältää ja miten tulee toimia tietyissä hypoteettisissa tilanteissa. Ainut hidastava tekijä assistentillani oli se, että hän ei ollut yhtään varma ajamaan autolla, puhumattakaan pakettiautolla. Sovimme että itse hoidan ajamisen, mikä ei sinällään ollut itselleni ongelma.

Olin vastuussa kokonais-cateringistä: ilmoitin ruokamäärät, allergiat ja hakuajat Blancoon (josta lämmin ruokamme ja iltapalamme tuli), kaluston kunnossapidosta, budjetissa pysymisestä, inventaariosta ja varaston täydennyksestä, lounaan hausta ja assistenttini koordinoinnista. Assitenttini avusti minua kaikissa asioissa mitä pyysin, ja muutaman ensimmäisen päivän jälkeen hän oli hyvin omatoiminen mutta ei tehnyt mitään isompia muutoksia ennen kuin tarkisti minulta.

Ensimmäinen kuvausviikko oli totaalisen katastrofaalinen, ja etenkin ensimmäinen kuvauspäivä: satoi kaatamalla vettä ja räntää, ja olin luullut että pärjäämme farmariautolla koko tuotannon ajan. Pian jo ensimmäisen päivän alussa huomasin olevani hyvin väärässä: ilmoitin tuotantokoordinaattorillemme että tarvitsemme pakettiauton niin pian

kuin mahdollista (saimmekin sovittua vaihdon seuraavalle aamulle kello 8:00). Uskon myös että olin hieman hukassa assistenttini vuoksi: hänet oli palkattu auttamaan minua, mutta ensimmäisen viikon aikana minun oli todella vaikea ilmaista mitä toivoin häneltä ja mitä halusin hänen tekevän. Kyse ei ollut siitä ettemmekö olisi tulleet toimiin, päinvastoin. Olimme samanlaisia huumorintajunnaltamme ja kovia tekemään töitä. Aikaisemmin kaikki asiat ovat olleet omassa päässäni ja pysyin jatkuvasti kartalla siitä, mitä tapahtuu seuraavaksi ja missä paikassa mitäkin sijaitsee. Huomasin että, minulla on ongelma asioiden delegoimisessa ja vastuun jakamisessa. Ensimmäisen viikon aikana tuntui, etten ikinä ollut hoitanut cateringiä niin huonosti. Ihmettelin paljon sitä kuinka huonosti omasta mielestäni asiat voivat mennä, vaikka minulla oli käytössäni assistentti! Juttelin hämmentyneenä asiasta erään työryhmän jäsenen ja hyvän ystävänä kanssa, ja hän totesi että se todellakin johtuu siitä, etten ole tottunut esimiesasemaan ja tyyllilleni on ominaista hoitaa asiat yksin. Osa siitä oli varmasti myös sitä että olen tottunut pärjäämään yksin enkä ole koskaan olettanut ettenkö pärjäisi. Hammasta purren ja hymyillen on menty eteenpäin niin vaikeat kuin helpotkin päivät. Ymmärsin että tässä minulla on paljon opittavaa ja opiskeltavaa jos haluan kasvattaa ja laajentaa toimintaani.

Toinen kuvausviikko menikin jo paljon helpommin. Kuvasimme myös lauantait joten sunnuntait olivat ainoita vapaapäiviämme. Muuten työpäiväni pituus vaihteli 12:sta ja 18:sta tunnin välissä. Lepoaikaa jäi ensimmäisellä viikolla aivan liian vähän, mutta toinen viikko tuntuikin jo paljon helpommalta. Jokainen tuotanto on erilainen, ja siihen vaaditaan hetki että ymmärtää kuinka tietty tuotanto toimii. Ensimmäisellä viikolla tuli opeteltua uutta tuotantoa, sekä assistentin kanssa yhdessä työskentelyä joka varmasti aiheutti päänraaputusta ja epämääräisiä tilanteita.

Tuotanto oli pitkä ja väsyttävä, mutta niinhän jokainen elokuvatuotanto on ja itse henkilökohtaisesti nautin työstäni. Sitä antaa kaikkensa muutaman viikon ajan, jonka jälkeen voi olla hyvillä mielin muutaman viikon lomalla ja jatkaa jälleen uusiin tuotantoihin. Huomasin, että minulle sopii tällainen työskentelytapa. Pidän työn fyysisyydestä ja ruoan kanssa on kiva työskennellä, mutta pääsen kuitenkin olemaan osa elokuvaluotantoa.

Opin tästäkin tuotannosta lisää taas tulevia tuotantoja ajatellen, mutta täytyy aina pitää mielessä se että koskaan ei voi täydellisesti varautua ihan kaikkeen. Ensimmäiset muutamat kuvauspäivät on hyvä seurata miten tuotanto muokkaantuu, millaisia ihmisiä siinä on mukana ja kuinka päivät rakentuvat. Näillä tiedoilla on hyvä lähteä toteuttamaan cateringiä tuotannon vaatimalla tavalla.

8. LOPUKSI

Yrityksen perustaminen ei koskaan ole riskitöntä tai helppoa. Siihen liittyy monta asiaa joista jotkin voi oppia vain käytännön tekemisen kautta. Tämän opinnäytetyön ei todellakaan ole tarkoitus olla valmis paketti jonka avulla voisin samantien lähteä yrittäjäksi. Aijon tulevaisuudessa perustaa yritykseni, mutta haluan sitä ennen käydä kursseilla ja koulutuksissa joista on minulle hyötyä juuri niissä asioissa, joissa koen suurimmat puutteeni. Yrittäjänä voi kehittyä kaikin puolin, eikä ihminen ole koskaan täysin valmis muutenkaan. Aina voi ja pitääkin oppia uutta sekä itsestään että maailmasta ja sen toiminnasta.

HAASTATTELUT

Kaksi haastattelua toteutettiin sähköpostin välityksellä, yksi puhelimitse.

Haastattelukysymykset

1. Minkälaisia henkilöitä usein palkkaatte/rekrytoitte hoitamaan kuvausten cateringiä?
2. Onko Teillä joku luottoyritys/-henkilö/-ryhmä joka hoitaa kuvausten cateringin?
3. Mitä Te odotatte cateringiltä tai sen keittraajalta kuvauspaikalla?
4. Milloin catering on Teidän mielestänne onnistunut?
5. Onko Teillä kokemuksia hyvästä/huonosta cateringistä? Jos kyllä niin millaisia?
6. Miksi cateringin sujuvuus on nimenomaan Teidän mielestänne kuvauspaikalla tärkeää?

Noora Luostarinen, tuotantopäällikkö, Yellow Film, vastattu 31.1.2017. Sähköpostihaastattelu.

1. Minkälaisia henkilöitä usein palkkaatte/rekrytoitte hoitamaan kuvausten cateringiä?

Henkilön, jolla on aiempaa kokemusta. Henkilön tulee olla reipas ja ruuanlaitosta ymmärtävä. Hänen olisi myös hyvä ymmärtää erilaisia kuvaustilanteita- ja paikkoja, kekseliäisyys, tilanetaju, järjestelmällisyys ovat erittäin hyviä taitoja ko. henkilölle. Omat välineet ja mahdollinen keittiö on plussaa. Henkilön on hyvä ymmärtää elintarvikkeiden hintoja ja tarjouksissa huomioida kaikki mahdolliset menot. Annetussa budjetissa on yleensä pysyttävä joten tässä etukäteissuunnittelu auttaa.

2. Onko Teillä joku luottoyritys/-henkilö/-ryhmä joka hoitaa kuvausten cateringin?

Itse tiedän muutamia henkilöitä (mm. Sini Siimes) jotka pääsääntöisesti hoitavat työkesken kuvausten cateringiä, joten heille tulee soitettua ensimmäisenä. Työkavereilta ja yrityksiltä saa myös hyviä suosituksia henkilöistä/yrityksistä. Kuvauksissa on yleensä yksi cateringvastaava joka hoitaa kaiken. Joskus hänellä on mahdollinen apulainen/harjoittelija.

3. Mitä Te odotatte cateringiltä tai sen keittraajalta kuvauspaikalla?

Ruoka on tärkeä osa kuvauksia, jos se on hyvää niin fiilis kuvauksissa on myös sen mukainen, se vaikuttaa kummasti. Kuvauksissa ei ole aikaa alkaa opettamaan, joten homma pitää toimia. Aikatauluissa on pysyttävä ja ruuan tulee olla valmiina tiettyä kellaikana. Yllätyksiin on myös varauduttava, joskus ruokatuntia voidaan myöhäistää niin cateringhenkilön tulee osata pitää ruoka lämpimänä sovittuun aikaan.

4. Milloin catering on Teidän mielestänne onnistunut?

Ruoka on monipuolista, ei liian rasvaista. Itse tehdyt ruuan uppoavat parhaiten tiimiin. Tarjoilussa on otettu huomioon mahdolliset aamu-ilta- tai yökuvaukset, energia ei saa laskea kuvauksissa joten välillä on hyvä tarjoilla herkkuja. Cateringpiste on kokoajan siellä missä kuvauksetkin, sitä ei tarvitse etsiä/odotella. Hyvin suunnitellussa cateringissa on huomioitu tuotteiden vaihtelevuus ja määrät. Siinä ei tarjoilla kylmää kahvia tai vanhoja tuotteita.

5. Onko Teillä kokemuksia hyvästä/huonosta cateringistä? Jos kyllä niin millaisia?

Molemmista löytyy kokemuksia. Enemmän kokemuksia löytyy hyvästä cateringistä kuin huonosta. Hyvä catering on pitänyt sisällään mm. monipuolisia tarjottavia, itse tehtyä ruokaa ja herkullisen aamupalan. Henkilö on ollut miellyttävä persoona, joka on huolehtinut kaikesta loistavasti. Huonoista kokemuksista voisin mainita epäsiisti esillepano, likaisia ja röökiltä haisevia astioita. Kokonaisuus ei ole miellyttänyt, vaan pidemminkin ruokailu ja tarjoilut eivät ole houkuttelleet syömään. On laittanut ajattelemaan onko ruokaa valmisteltaessa pidetty huolta hygieniasta.

6. Miksi cateringin sujuvuus on nimenomaan Teidän mielestänne kuvauspaikalla tärkeää?

Tunnelman ylläpidon vuoksi, jos ihmisten energiatasot laskevat niin se vaikuttaa mon-
een asiaan. Hyvä ruoka ja välipalat auttavat jaksamaan kiireisinä ja pitkinä kuvauspäiv-
inä.

**Rimbo Salomaa, tuottaja, Solar Films. Haastattelu toteutettu puhe-
limitse 1.2.2017. Haastattelua ei nauhoitettu, mutta se on oikoluettu
ja hyväksytty.**

1. Minkälaisia henkilöitä usein palkkaatte/rekrytoitte hoitamaan kuvausten cateringiä?

Aina ammatti-ihmisiä. Joskus urani alkuvaiheessa parikymmentä vuotta sitten olemme
käyttäneet myös harjoittelijoita mutta sen jälkeen pääasiassa) ammattilaisia. Catering-
henkilön koulutuksella ei niinkään ole väliä vaan nimenomaan keitraajan osaamisella
persoonalla ja asenteella. Eli se on siis enemmän ihmisestä kiinni millainen on ja kuin-
ka hyvä tilannetaju henkilöllä on.

2. Onko Teillä joku luottoyritys/-henkilö/-ryhmä joka hoitaa kuvausten cateringin?

2-3 henkilöä on Helsingissä joiden kanssa toteutamme vuositasolla 5-6 tuotantoa. Es-
imerkiksi Antti Pesto on sellainen catering-henkilö jonka kanssa olemme tehneet monta
elokuvaa. Hänellä on pakettiauto joka on kuin pyörillä kulkeva keittiö.

3. Mitä Te odotatte cateringiltä tai sen keitraajalta kuvauspaikalla?

Ruokaa pitää olla tarpeeksi, eikä se saa olla liian yksipuolista tai rasvaista. Tärkeintä
on että työkyky pysyy yllä ja että catering-piste on se yksi keskus, johon on helppo ke-
nen tahansa tulla kuvausten välissä nollaantumaan. Keitraajalla tulee olla tilannetajua
ja asenne ratkaisee! Palveluhenkisyys on plussaa, palvelualahan se on. Keitraajalla

pitää olla hyvä asenne, sillä se on tuotannon lisäksi yksi niistä tukipalveluista kuvauksissa jotka eivät saa olla huonolla tolalla.

4. Milloin catering on Teidän mielestänne onnistunut?

Catering on onnistunut, jos siitä ei tule valituksia vaan positiivista palautetta. Myös viihtyvyys catering-pisteen ympärillä on tärkeää. Näyttelijöillä on maski-bussi jossa he saavat hengähtää, mutta muulle työryhmälle on tärkeää että catering on kuvauspaikalla heidän hengähtämispaikkansa joka pitää työkykyä yllä, ja jossa on tärkeää olla hyvä ja rento tunnelma. On tärkeää pitää työryhmä tyytyväisenä ruualla, välipaloilla ja fiiliksellä!

5. Onko Teillä kokemuksia hyvästä/huonosta cateringistä? Jos kyllä niin millaisia?

No ei varsinaisesti huonoja kokemuksia. Yleensä kuvausten alkaessa sitä huomaa joko itse tai palautteen muodossa jos cateringissä mättää joku ja silloin puututaan heti alusta alkaen ongelmaan. Nopea reagointi epäkohtiin on tärkeää.

6. Miksi cateringin sujuvuus on nimenomaan Teidän mielestänne kuvauspaikalla tärkeää?

Ihmiset äänestävät vatsallaan ja catering on kokonaisuudessa erittäin tärkeä osa tuotantoa. Jos jostain pitää säästää niin catering ei ole yksi niistä kohteista. Se on väärä osasto vähentää kuluja.

Elli Toivoniemi, tuottaja, Tuffi Films. Sähköpostihaastattelu, vastaukset vastaanotettu 6.2.2017.

1. Minkälaisia henkilöitä usein palkkaatte/rekrytoitte hoitamaan kuvausten cateringiä?

Päteviä (kokeneita, ruuasta ja elokuvatyöskentelystä kiinnostuneita), ekologisesti, luovasti ja innokkaasti työhön suhtautuvia henkilöitä.

2. Onko Teillä joku luottoyritys/-henkilö/-ryhmä joka hoitaa kuvausten cateringin?

Ei valitettavasti, etsinnässä

3. Mitä Te odotatte cateringiltä tai sen keittraajalta kuvauspaikalla?

Oma-aloitteista, taloudellista, luovaa ja iloista otetta työhön. Näkemystä ruuasta, monipuolisuutta tarjoilujen suhteen, hyvää henkeä, siisteyttä, keskittyntä ja asiantuntevaa työskentelyä (osaa kertoa tarjoiluista perusteellisesti ja oleelliset tiedot kysymättä), ymmärrystä elokuvasetissä toimisesta. Ryhmätyöskentelyvalmiuksia, nopeutta, hyvää ennakkointikykyä ja nokkeluutta.

4. Milloin catering on Teidän mielestänne onnistunut?

Kun ryhmässä ei valiteta, ihmiset jaksavat työskennellä, ruokaa ei jää yli ja pysytään annetussa budjetissa (jos se on mitenkään realistinen). Hyvä mittari on myös jos ryhmäläiset odottavat tyhjien kippojen kanssa työpäivän jälkeen jäänyttä ruokaa kotiinviemisiksi :)

5. Onko Teillä kokemuksia hyvästä/huonosta cateringistä? Jos kyllä niin millaisia?

Sekä että. Hyvä catering jää mieleen pitkäksi aikaa. Esim. muistan oppineeni monia "kikkoja" esim. piknikeväiksi ja uusia simppeleitä reseptejä joita soveltaa vaikka juhlissa tai muissa "ryhmäruokailuissa". Hyvä catering on siisti eikä ylijäämää ja roskaa jää tolkuttomia määriä, tai ruoka menee jakoon ja roskat kierto. Hyvä catering on houkutteleva ja tekee lounashetkistä oikeita taukoja työstä. Myös eritysruokavalioiden huomioiminen on nykyajassa oleellista, ja ihan arkipäivää kaikkialla, miksei siis kuvauksissa. Huonot kokemukset ovat juuri niitä, kun joku jää ilman tai saa huonompaa kuin muut, tai että catering vastaava siirtää vastuun jollekin toiselle (huono budjetti, ei ollut sitä tai tätä) siitä jää vain paha mieli.

6. Miksi cateringin sujuvuus on nimenomaan Teidän mielestänne kuvauspaikalla tärkeää?

Ihmisten huonoimmat puolet tulevat esiin kun heidän ravinnontarpeensa ei ole tyydytetty. Kuvauksissa ei toivo sitä. Toisaalta cateringin sujuvuus näkyy myös siinä että kaikkia ryhmäläisiä ja avustajia onnistutaan palvelemaan siten että ketään ei nyrpi ja kellään ei ole huutava nälkä tai jano missään vaiheessa. Ruoka yhdistää tai pistää viikoksi, siksi se on tärkeää.

LÄHTEET

Ahonen, Jouni. Koskinen, Topi. Tomás, Romero (2003) *Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen*. Helsinki: Restamark.

Elokuvakilpailu Uneton48. Viitattu 26.1.2017
<http://uneton48.com/>

Heikkilä J. 2013. Mikä ihmeen toiminta-ajatus. Viitattu 11.4.2017.
<http://logotiimi.fi/mika-ihmeen-toiminta-ajatus/>

Helsingin Uusyrityskeskus. Viitattu 14.2.2017
<https://www.liiketoimintasuunnitelma.com/>

Hesso, Johannes (2015) *Hyvä liiketoimintasuunnitelma*. Helsinki: Kauppakamari

Holopainen, Tuulikki. Levonen, Anna-Liisa (2008) *Yrityksen perustajan opas - silta yrittäjyyteen*. Helsinki: Edita Publishing

Infopankki. 2014. Viitattu 10.4.2017.
<http://www.infopankki.fi/fi/elama-suomessa/tyo-ja-yrittajyys/yrityksen-perustaminen/liiketoimintasuunnitelma>

Kallio, Jukka (1993) *Ruokayrittäjän käsikirja*. Porvoo: SR-julkaisut

Klinge, K. 2015. Miksi kasvisruokailu on lisääntynyt Suomessa. Viitattu 27.1.2017.
<https://www.parempibisnes.fi/hyvia-uutisia/miksi-kasvisruokailu-on-lisaantynyt-suomessa/>

Laihonen, H. 2005. Tampereen Teknillinen Yliopisto. PESTE-analyysi (Steep Analysis). Viitattu 10.4.2017.
http://matwww.ee.tut.fi/hmopetus/hmjatkosems04/liitteet/JOS_hypermedia_Laihon200505.pdf

Liiketoimintasuunnitelman ohjeita. Viitattu 11.4.2017.
<http://www04.edu.fi/liiketoimintasuunnitelma>

Mikkonen, H. 2012 Viitattu 10.4.2017.
<http://yritys.hannumikkonen.com/yriskoulu/markympa.html>

[OnnistuYrittäjänä.fi](http://www.onnistuyrittajana.fi). 2015. Viitattu 3.4.2017.
<https://www.onnistuyrittajana.fi/liiketoimintasuunnitelma-ohje>

Opetushallitus. Viitattu 1.2.2017.
http://www.oph.fi/saadokset_ja_ohjeet/laadunhallinnan_tuki/wbl-toi/menetelmia_ja_tyovalineita/swot-analyysi

Pendolin, H. 2015. Mikä on tuotestrategia ja miksi se tarvitaan. Viitattu 12.4.2017
<http://www.prodman.fi/mika-on-tuotestrategia-ja-miksi-se-tarvitaan>

Saarelainen Esa (2013) *Kohti menestyvää liiketoimintamallia*. Helsinki. Suomen Liikekirjat.

Suveri, L. 2017: Miksi veganismi? Viitattu 27.1.2017.
<http://vegaaniliitto.fi/www/fi/tietoa/miksi-veganismi/ymparisto>

Suomen Virtuaaliammattikorkeakoulu. 2006. Viitattu 10.4.2017
http://www2.amk.fi/mater/kauppa_ja_talous/paatoksent_apuvalin/tehtaevae_4_ymparistoeanalyysi_12621.html.

Työ- ja elinkeinoministeriö. Yritys-Suomi. Viitattu 3.4.2017.
<https://yrityssuomi.fi/liiketoimintasuunnitelma>

Työ- ja elinkeinopalvelut. Viitattu 15.3.2017.
<http://te-palvelut.fi/>

Uneton48 2017. Viitattu 26.1.2017
http://uneton48.com/elokuvakoulut-missa-opiskella-elokuva-alalle/?gf_search=finland

Verohallinto. 2016. Viitattu 9.4.2017.
[https://www.vero.fi/fi-FI/Henkiloasiakkaat/Verokortti/Verokortti_usealle_tyonantajalle\(9406\)](https://www.vero.fi/fi-FI/Henkiloasiakkaat/Verokortti/Verokortti_usealle_tyonantajalle(9406))
https://www.vero.fi/fi-FI/Yritys_ja_yhteisoasiakkaat/Liikkeen_ja_ammatinharjoittaja/Arvonlisaverotus

Yrityshelposti. Viitattu 11.4.2017.
<http://yrityshelposti.fi/oppaat>

Yrityksen perustaminen. 2013. Viitattu 11.4.2017.
<http://yrityksen-perustaminen.net/yrityksen-arvot/>

HAASTATELTAVAT

Noora Luostarinen, Yellow Film

Rimbo Salomaa, Solar Films

Elli Toivoniemi, Tuffi Films