

Leila Partanen

**Arkihuolesi kaikki heitä - tutkimus pikkujoulujen vietosta**

Opinnäytetyö  
Kajaanin ammattikorkeakoulu  
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala  
Palveluiden tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma  
Syksy 2013



Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	Koulutusohjelma Palveluiden tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Tekijä(t) Leila Partanen	
Työn nimi Arkihuolesi kaikki heitä- tutkimus pikkujoulujen vietosta	
Vaihtoehtoiset ammattiopinnot	Ohjaaja(t) Annamaija Juntunen Toimeksiantaja
Aika Syksy 2013	Sivumäärä ja liitteet 59+1
<p>Tämän opinnäytetyön tarkoitus on tutkia pikkujoulujen viettoa ravintolapalveluita tarjoavissa yrityksissä. Ennen joulua vietettävät pikkujoulut ovat olleet vuosia merkittävä sesonki ravitsemisalalle. Opinnäytetyön tavoitteena on etsiä niitä tekijöitä, joiden ansiosta juhlan suosio on säilynyt vuodesta toiseen.</p> <p>Teoreettisessa osuudessa käsitellään ravitsemisalalan kehittymistä ja alan yritysten toimintaympäristöä. Pikkujoulujen likeinen ajankohta merkittävimpiin vuotuisjuhlaamme jouluun on vaikuttanut juhlinnan ruokatalouteen ja perinteisiin. Työn teoreettinen viitekehys muodostuu lisäksi suomalaisen kansankulttuurin murrosvaiheiden käsitelystä, pikkujoulujen ja juhlatapojen historiasta sekä eri aikakausien juhlinnan muodoista.</p> <p>Opinnäytetyö toteutettiin kvalitatiivisena tutkimuksena ja empiirinen aineisto kerättiin teemahaastatteluilla. Tutkimus toteutettiin Oulun kaupungin alueella sijaitsevien ravitsemisalalan yritysten työntekijöille ja yrittäjille.</p> <p>Työn tuloksien mukaan pikkujoulu on ennen joulua pidettävä yhteisöllinen juhla, jossa suositaan jouluisia tapaperinteitä. Pikkujouluilta odotetaan runsaiden tarjoilujen lisäksi viihdyttävää yhdessäoloa ja rentoa tunnelmaa. Pikkujoulusesongilla on suuri merkitys ravitsemisalalan yritysten taloudelliseen tulokseen ja se lisää viimeisen vuosineljänneksen työvoimatarvetta. Yleiset talouden suhdannevaihtelut heijastuvat kysyntään. Ravitsemisalalla uskotaan pikkujoulujen jatkuvan tulevaisuudessa, vaikka juhlinnan muodot vaihtelevat kulttuurimme muutosten myötä.</p>	
Kieli	suomi
Asiasanat	ravitsemisala, joulu, pikkujoulu, vuotuisjuhlat, teemahaastattelu
Säilytyspaikka	<input checked="" type="checkbox"/> Verkkokirjasto Theseus <input type="checkbox"/> Kajaanin ammattikorkeakoulun kirjasto



School Tourism	Degree Programme Hospitality Management
Author(s) Leila Partanen	
Title The Role of Christmas Parties at Catering Business	
Optional Professional Studies	Instructor(s) Annamaija Juntunen
	Commissioned by
Date Autumn 2013	Total Number of Pages and Appendices 59+1
<p>The purpose of this Bachelor's thesis was study Christmas party celebrations at restaurants. It is general custom in Finland to have a Christmas party before Christmas and it has been a high season for hospitality industry many years. The aim of this thesis is find out and analyze those factors which makes Christmas party so popular year after year.</p> <p>The theoretical part of the thesis consists of the development of Finnish catering business and operational environment for restaurants at present. The time of celebration is close to Christmas and it has influenced eating habits and traditions at these parties. The theoretical framework of the study includes critical periods in Finnish folklore, the history of Christmas parties and festivities.</p> <p>The method of the study was qualitative. The data was gathered using half structured thematic interviews, in which restaurant managers and entrepreneurs in Oulu area were interviewed.</p> <p>According to the findings, Christmas party is communal and celebrated before Christmas. At the party, Christmas traditions are favoured and people expect a rich catering and entertaining atmosphere. Christmas season has a great impact on the financial performance for catering businesses and it provides employment for in the last quarter. In addition, general business cycles affect the demand of Christmas parties at restaurants. The catering businesses are, however, optimistic about the future of Christmas parties. Only the form of the party will be transformed in the future.</p>	
Language of Thesis	Finnish
Keywords	Catering business, Christmas, Christmas party, anniversary, thematic interviews
Deposited at	<input checked="" type="checkbox"/> Electronic library Theseus <input type="checkbox"/> Library of Kajaani University of Applied Sciences



## SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1
2 RAVINTOLA-ALA SUOMESSA	2
2.1 Ravintola-alan kehittyminen	3
2.2 Toimiala ja toimintaympäristö	7
3 JOULUN JUHLIMISEN JUURET	10
3.1 Joulun perinnetausta	10
3.2 Suomalainen joulu	12
4 PIKKUJOULU	15
4.1 Suomalaisen kansankulttuurin murrosvaiheet	15
4.2 Pikkujoulujen ja juhlatapojen historiaa	17
4.3 Pikkujoulut eri aikakausilla	19
5 TUTKIMUKSEN MENETELMÄT JA TAVOITTEET	24
5.1 Juhlatapojen tutkimuksesta	24
5.2 Tutkimusongelma	25
5.3 Laadullinen tutkimus	26
5.4 Teemahaastattelu	28
5.5 Tutkimuksen luotettavuus	30
6 PIKKUJOULUILMIÖ TUTKIMUKSEN KOHTEENA	32
6.1 Aineiston hankinta	32
6.2 Aineiston analyysi	33
6.3 Tutkimuksen tuloksia	34
6.3.1 Mikä on pikkujoulu?	35
6.3.2 Minkälainen on pikkujoulun sisältö?	37
6.3.3 Mikä on pikkujoulujen merkitys toimialan yritysten liikevaihtoon ja työllisyyteen?	42
6.3.4 Pikkujoulujen tulevaisuus	44
6.4 Johtopäätöksiä	46
7 POHDINTAA	50

LÄHTEET

55

LIITTEET

## 1 JOHDANTO

Pikkujoulun vietto on levinnyt kaupunkilaistumisen myötä ympäri maamme. Sen juurtumiseen tapakulttuuriimme ovat vaikuttaneet useat eri asiat, muun muassa opiskelijoiden puurojuhlaperinteet tai kodin ensimmäisen adventin juhlistaminen. Nykyisin pikkujoulua vietetään erilaisten yhteisöjen vuoden päätöstilaisuuksina, joissa tavoitellaan iloista yhdessäoloa. Juhlalla on mielenkiintoinen historia sekä merkitys kansankulttuurimme ilmentäjänä ja ihmisten yhteenkuuluvuuden vahvistajana.

Tämän opinnäytetyön tarkoitus on kuvata ravitsemisliikkeissä pikkujoulun viettämiseen kuuluvia tapoja sekä muodostaa käsityksiä juhlan tulevaisuuden odotuksista samasta näkökulmasta. Tieteellisten totuuksien sijasta tutkimus keskittyy ihmisten arkiajatteluun ja käsityksiin.

Tutkimalla käsityksiä ja tuottamalla uutta päivitettyä tietoa pikkujouluperinteestä voimme havaita seikkoja, jotka kykenemme tunnistamaan uudemmista tai tulossa olevista ilmiöistä ravitsemisalan käyttöön. Tutkimuksen tavoite oli selvittää, mikä pikkujoulussa on erityistä ravitsemisalan näkökulmasta, koska sen suosio on säilynyt vuosikymmenestä toiseen. Lisäksi haluttiin selvittää mitä muutoksia on tapahtunut ja mihin suuntaan ollaan menossa. Työssä tallentuu samalla pieni osa ravitsemisalan historiaa tulevien sukupolvien luettavaksi.

Tutkimus päätettiin toteuttaa laadullisena tutkimuksena ja kerätä aineisto temahaastattelumenetelmää käyttäen. Tutkimus rajattiin Oulun alueen anniskelu- ja ruokaravintoloihin, ja tutkimuksessa haastateltiin ravintoloiden esimiehiä ja yrittäjiä. Vastuutehtävissä toimiminen lisää perehtyneisyyttä työvoimaan ja kannattavuuteen liittyvissä tutkimusongelmissa. Haastateltaviksi etsittiin henkilöitä, joilla on useamman vuoden työkokemus ravitsemisalalta. Arvioitiin, että pidempään työskenteleet omaavat laajasti kokemusperäisiä käsityksiä tutkimuksen kohteesta.

Aiheesta ei ole aiempia samankaltaisia tutkimuksia. Pikkujoulua on jonkin verran tutkittu tapaperinteen lähtökohdista, esimerkiksi Iris Haikosen Helsingin yliopistolle vuonna 1992 valmistunut sivuaineen tutkielma; Pikkujoulu–rinnakkaisten tapojen juhla. Kansallisista juhlatavoista ja juhlaperinteiden tutkimuksesta on kuitenkin olemassa tietoa, jota on voitu hyödyntää tämän tutkimuksen toteuttamisessa.

## 2 RAVINTOLA-ALA SUOMESSA

Liikeidean mukaan ravintoloita voidaan jakaa esimerkiksi tanssiravintoloihin, musiikkibareihin, etnisiin ravintoloihin, pikaruokaravintoloihin tai kahvila-ravintoloihin. Useita asiakkaita kiinnostaa sisäänpääsyikäraja, joka on selkeä kriteeri. Aukioloajan mukaan voidaan jaottelu tehdä lounas-, ilta- ja yöravintoloihin. Ketjuravintolalla tarkoitetaan tietyn yrityksen omistamia ravintoloita, jotka toimivat saman konseptin mukaisesti paikasta riippumatta. (Heikkilä & Viljanen 2000, 57–58; Valvira 2012.)

Perinteisin tapa jaotella ravintoloita on ryhmitellä ne sen mukaan, kuinka laajat alkoholin anniskeluoikeudet niillä on käytössään. Niin sanottu C-lupa oikeuttaa anniskelemaan enintään 4,7 tilavuusprosenttista keskiolutta, siideriä, käymisteitse valmistettuja longdrinkkejä ja kevytviinejä. Kaikkien alkoholijuomien anniskelulupa ns. A-lupa oikeuttaa anniskelemaan kaikkia mietoja ja väkeviä alkoholijuomia. Anniskelulupa voidaan myöntää myös B-lupana, jolloin saadaan anniskella enintään 22 tilavuusprosenttisia mietoja alkoholijuomia. (Valvira 2012.)

Yksi tapa tyypittää ravintoloita on esitetty Pekka Heikkilän ja Risto Viljasen kirjassa Yritystoiminta hotelli- ja ravintola- ja matkailualalla. Hotelliravintoloihin kuuluvat ne ravintolat, joiden yhteydessä on vähintään 10 majoitushuonetta. Ruokaravintoloissa ruuan myynnin osuus on vähintään 50 % liikevaihdosta ja kahviloissa toiminta painottuu kahvila- ja konditoriatuotteiden myyntiin. Viihderavintoloissa järjestetään säännöllisesti ohjelmaa ja juomaravintoloiden myynnistä yli 50 % tulee alkoholituotteista. Monitoimiravintoloissa samalla luvalla toimii kaksi tai useampia toiminta-ajatukseltaan selkeästi rajattua erilaista ravintolaa. Muut ravintolat ovat sellaisia, joita ei voi tyypittää edellä kuvailtuihin luokkiin. (Heikkilä & Viljanen 2000, 57–58.)

Tilastokeskuksen jaottelun mukaan ravitsemistoiminta jaetaan kolmeen pääluokkaan. Pääluokat ovat ravintola- ja vastaava ravitsemistoiminta, ateriapalvelut ja muut ravitsemispalvelut sekä baarit ja kahvilat. Ravintolat määritellään seuraavasti yhdessä tilaus- ja kerhoravintoloiden kanssa:

*”Tähän kuuluu ravintolatoiminta, jossa asiakkaalle on tarjolla omassa keittiössä valmistettuja ruoka-annoksia, alkoholittomia juomia sekä A- ja B-anniskeluoikeuksien piiriin kuuluvia alkoholipitoisia juomia, kuten A-olutta, viinejä ja väkeviä alkoholijuomia. Käytettävissä ovat ruokailupaikat sisätiloissa.”* (Tilastokeskus 1).



Viimeisimmän saatavilla olevan tiedon mukaan, joka on vuodelta 2011 (taulukko 1), Suomessa oli jonkinlaiset anniskelu-oikeudet omaavia ravintoloita tai kahviloita yli 8200 toimipaikkaa, henkilöstöravintoloita lähes 1600 toimipaikkaa sekä anniskelu-oikeudettomia kahviloita 2100 toimipaikkaa. Näistä A- ja B-anniskelu-oikeudet omaavien ravintoloiden sekä kahviloiden määrä kasvoi hieman samassa suhteessa kuin keskiolutoikeuksilla toimivien ravintoloiden määrä pieneni. Aiemmin alkoholin osuus liikevaihdosta oli A- ja B-oikeuksilla varustettujen ravintoloiden myynnistä suurempi, mutta vuoden 2011 aikana ruuan myynti oli hieman suurempi. (Mara ry.)

TAULUKKO 1. Majoitus- ja ravitsemisalalan toimipaikkojen lukumäärä vuonna 2011

	2011	Muutos(%) 10/11	Osuus kokonaisy-myynnistä Mrd€
Anniskeluravintolat (A ja B)	6166	0,7	3,54
Keskiolutravintolat ja – kahvilat (C)	2122	– 2,6	0,92
Muut kahvilat	2100	2,4	0,54
Henkilöstöravintolat	1550	– 0,2	0,72
Hotellit	745	0,4	1,01
Muut rekisteröidyt ma- joitusliikkeet	515	– 1	ei tiedossa

Lähde: Mara ry; Hotelli- ja ravintola-alan tilastotietoa

## 2.1 Ravintola-alan kehittyminen

Suomessa ravintolatoimintaan on yleisesti liitetty alkoholin anniskelu- ja nauttiminen ja ravintoloiden toimintaa on jaoteltu sekä määritelty ajanmukaisen voimassa olevan alkoholipoliitiikan ja siihen liittyvän lainsäädännön kautta. Sillanpään tutkimuksen mukaan ravintolat on 1800-luvun lopulta lähtien nähty paikkana, jossa tarjoillaan alkoholia. Sen vuoksi niitä pidettiin sopimattomina juomakulttuurin huonosti hallitseville suomalaisille. Samaan aikaan perustettiin alkoholin vähittäismyyntiä varten kansallinen yhtiö, joka harjoitti liiketoimintaa mo-

nopoli asemassa Ruotsin mallin mukaisesti. Monopolin tarkoituksena oli ehkäistä alkoholin myynnillä saatava voitontavoittelu sekä liialliseen juomiseen liittyvät haitat. Raittiusaste eli suomalaisissa voimakkaana, ja ensimmäisen kerran vuonna 1907 eduskunta hyväksyi kielto-lain, jota Venäjän keisari ei vahvistanut. Varsinainen kielto-laki astui kuitenkin voimaan vuonna 1919, johon oltiin tyytymättömiä, koska sen katsottiin haittaavan kaikkien yhteiskun-taluokkien elämää. (Sillanpää 2002, 215–317.)

Kielto-lain päätyttyä, vuonna 1932, uusi väkijuomalaki antoi Oy Alkoholiliike Ab:lle yksinoi-keuden alkoholin kauppaan, valmistukseen ja maahantuontiin. Tähän liittyi myös alkoholin vähittäismyyntiin oikeuttavat luvat, joita myönnettiin ainoastaan parhaiksi katsotuille ravinto-loille kolmeksi vuodeksi kerrallaan. Oikeuksien uusiminen ei ollut varmaa, mikäli ravintolan voitiin todeta syyllistyneen esimerkiksi anniskeluvirheisiin. Anniskelulupia ei mielellään myönnetty alueille, jossa asui runsaasti työväestöä. Ajateltiin, etteivät tietyt ryhmät osanneet käyttää alkoholia ja ravintolapalveluita, minkä vuoksi heitä tuli ohjata. Tästä johtuen ravinto-laelämä alkoi eriytyä eri yhteiskuntaluokkien mukaan ja suhtautuminen alempien yhteiskunta-luokkien anniskelupaikkoihin vaikutti koko suomalaiseen ravintolanpitoon ja myöhempiin käsityksiin. Ravintolat jaoteltiin kolmeen eri luokkaan sen mukaan, mille sosiaaliryhmälle niiden tarjonta oli suunnattu. Tanssiminen oli sallittu ainoastaan korkeampitasoisissa 1. luokan-ravintoloissa, sillä ravintoloiden ei katsottu olevan huvittelupaikkoja, vaan niiden tehtävä oli tarjota ruokaa. ( Sillanpää 2002, 218.)

Sota-aika toi mukanaan lisääntyneitä säännöstelyä ravintoloiden tuote- ja palveluvalikoimaan. Lisäksi tanssiminen kiellettiin kaikissa ravintoloissa ja aukioloa supistettiin. Säännösteltyä pu-rettiin sotien päättymisen jälkeen kansantalouden elpymässä ja Helsingin olympialaiset vuonna 1952 muodostuivat taitekohdaksi omalla tavallaan. Suomalaisia haluttiin sivistää ja valistaa hyviin käytöstapoihin ja kansainvälisen ravintolaetiketin hallintaan. Sodan jälkeisen ajan yh-teiskunnallisen vaurastumisen myötä yhä useammalla oli mahdollisuus käyttää ravintoloiden palveluita. Ruotsin kieli sai väistyä Suomen puhumisen tieltä, pukeutumissääntöjä lievennet-tiin, mutta tiukka alkoholin anniskelun linja säilyi. 1960-luvun alussa vallinnut yhden toimin-ta-ajatuksen tilanne alkoi herättää runsasta kritiikkiä. Kansa kaipasi vaihtelevaa tarjontaa ja ehdotettiin toimialaa investoimaan muun muassa mietoja alkoholijuomia tarjoileviin ravinto-loihin. Ilmapölyn vapautumisesta kertoi myös naisasiakkaiden hyväksyminen ilman herraseu-uraa sekä ajatus ravintoloista vapaa-ajanviettopaikkoina. Työväestön suojeleminen ja oikeuksien ra-

joittaminen ei ollut enää poliittisesti korrektaa, joten kohteeksi valikoitui nuoriso. ( Sillanpää 2002, 219–221.)

Vuonna 1969 muutospaineeseen vastattiin ja säädettiin uusi alkoholilaki sekä laki keskioluesta. Uuden lainsäädännön ansiosta ravintolayrityksen perustaminen helpottui ja yrityksen toimintaedellytykset parantuivat toistaiseksi voimassa olevien lupien myötä. Asiakaspaikkojen määrä lisääntyi vuosien 1968 – 1976 välillä 100 000 paikalla ja ravintolarakenne monipuolistui. Vuoteen 1975 mennessä ravintoloiden luokittelussa oli luovuttu hintaluokista ja niitä alettiin määritellä toiminta-ajatuksen perusteella. Vuoden 1976 luokituksessa oli 16 eri ravintolatyyppeä mm. kokous- ja kongressiravintolat, ruokailu-, pistäytymis- ja viihderavintolat. Kaupungistumisen jatkuessa ravintolaelinkeino kasvoi, vaikka uudet asiakasryhmät eivät omaksuneetkaan ravintolassa käynnin kulttuuria. 1970-luvulle saakka ravintoloissa vierailtiin pääasiassa edustustarkoituksissa, jonka jälkeen nuoriso alkoi viihtyä niissä paremmin omien huvittelujensa parissa. Tuolloin havaittiin, että perheen perustamisen jälkeen ravintolassa käynnit lakkasivat eivätkä iäkkäämmät ihmiset halunneet käyttää palveluita omien aikaisemmilta aikakausilta peräisin olevien asenteidensa vuoksi. Monet suomalaiset pelkäsivät ravintolassa ruokailua ja pitivät sitä liian hienona. Tästä johtuen matalan saapumiskynnyksen pitseriat ja pikaruokapaikat saavuttivat välittömän suosion Suomeen rantautuessaan. ( Sillanpää 2002, 223–224.)

Toimiala alkoi selkeästi monipuolistua 1980-luvulla, jolloin ravintolassa käyminen ja aterioiminen tulivat muotiin. Suomeen tuli uusi alkoholilaki vuonna 1987 keventäen ravintoloiden byrokratiaa ja vapauttaen anniskelua lisää. Alkon hallintoneuvoston päätöksellä anniskeluosastoille myöntämiseksi ei asetettu määrällisiä rajoituksia, joten liiketoimintayksiköiden määrä lähti nopeaan nousuun. Tästä alkoi todellinen kilpailun aikakausi, joka pakotti yritykset ottamaan tosissaan asiakkaiden vaatimukset vapaammasta ravintolaelämästä. Ravintoloiden kontrolloitu toimintamalli oli tullut tiensä päähän. Ravitsemisalalan yritystoiminnan lähtökohdiksi otettiin valittujen asiakassegmenttien tavat ja odotukset. Lisäksi pyrittiin optimoimaan myynti uusilla liiketoiminnan keinoilla tulosten saavuttamiseksi. Suomalaisen ravintolan menneisyys oli havaittavissa esimerkiksi siinä, että asiakkaat eivät viihtyneet hienon oloisissa ravintoloissa. Ravintola-alan historiasta johtuen suurimmalta osalta asiakkaista puuttuivat omat muistot ravintolavierailuista ja käyttäytymisperinteet, joten taustalla saattoi kummitella yhä pelko ja häpeä. Näihin tuntoihin vastattiin tekemällä palvelutapahtumasta mahdollisim-

man mutkaton sekä väljentämällä henkistä kireyttä koko ravintolavierailun osalta. (Sillanpää 209–214; Hallamaa, Karhu & Viljanen 1993, 33.)

Sotien jälkeinen taloudellinen nousu vaihtui 1990-luvun Suomessa syvään lamaan. Laman seurauksena aiemmin niin vahva ravitsemisala joutui kohtaamaan vaikeuksia konkurssien ja työttömyyden myötä. Tämän olisi luullut aiheuttavat toimipaikkojen määrän vähentymisen, mutta vaikutus oli päinvastainen, kun työttömäksi jääneet ammattilaiset perustivat omia paikkojaan. Tiukka kilpailutilanne vaati yrittäjiltä aiempaa enemmän, mihin kaikki eivät kyenneet vastaamaan. Ammatillisen osaamisen lisäksi olisi tarvittu vahvaa liiketoimintaosaamista, joka monilta uusilta yrittäjiltä puuttui. Uusiin vaatimuksiin lähdettiin vastaamaan mm. karsimalla kustannuksia, panostamalla ravintolan sisustukseen ja muokkaamalla hintatasoa. Miedot alkoholijuomat saavuttivat suosiota ja niiden kulutus lisääntyi huomattavasti. (Sillanpää 2002,211–214.)

Vuonna 1995 Suomi liittyi EU:n jäseneksi. Unionin lainsäädäntöön perustuen Alko sai jatkaa alkoholin vähittäismyyntimonopolia, mutta tukkumyynti- ja tuontimonopolin purkaantuivat. Erikoisravintoloita alkoi ilmestyä suomalaisen kaupunkikuvaan. Ravintolan liikeidea saattoi perustua maantieteellisiin seikkoihin ja tiettyjen raaka-aineiden tai ihmisten tunnetarpeiden pohjalle. Lisääntyvä työsuhderuokailu antoi uutta nostetta henkilöstöravintolasektorille, joiden tehtäväkuva monipuolistui hyvinkin monipuoliseksi ravintolatoiminnaksi anniskeluoi-keuksineen. 1990-luvulla myös juhlapalvelutoiminta osoittautui elinvoimaiseksi. Parantuneiden teknisten ratkaisujen ansiosta kyettiin viemään laadukasta ravintolatoimintaa paikkoihin, joihin se oli aiemmin mahdotonta. (Hallamaa, Karhu & Viljanen 1993, 31–34.)

Nykypäivän ravintola ei ole ainoastaan tuotantohyödykkeitä tarjoava yritys, vaan vieraanvairausalan palvelutoimintojen kokonaisuus. Toimintaympäristö on nopeatempoinen ja jatkuvan muutoksen alainen, jossa korostuu asiakassuhteiden palvelunäkökulma. Tämän päivän ravintolayritys on laatuorientoitunut, verkottunut, muuntautumiskykyinen, asiakaslähtöinen ja avoin. 2000-luvulla ravintolatoiminnassa tiedostettiin arvot, toiminta-ajatus ja visio osana avointa kanssakäymistä. Siirryttäessä 2000-luvulle tottumuksia ovat muuttaneet vaihtelevat trendit, yleismaailmallinen verkottuminen ja varallisuuden lisääntyminen. Uudenlaisen aikakauden aloitti yleinen kiinnostus ruuanvalmistukseen, ruokaan ja juomiin, jota medioiden huomio vauhditti. Tarjoaman lisääntymisestä huolimatta suomalaisilla on säilynyt mieltymys mietoihin makuihin, puhtaisiin raaka-aineisiin sekä perinteisiin valmistusmenetelmiin. Nyky-

päivänä valinnoilla halutaan kertoa elämänarvoista ja viestiä itsestä muille erottautumalla tai samaistumalla. Edelliseen vuosikymmeneen verrattuna ravintolavierailut ovat saaneet arvoa myös sosiaalisena tapahtumana. Tiedostava asiakas haluaa tietää, kuinka hänen ruokansa on valmistettu ja mistä raaka-aineet ovat peräisin. Tähän on vaikuttanut ruokatuotantoon liittyvät skandaalit ja ongelmat, joista saatu tieto leviää median välityksellä. Arvomaailmassa tapahtuneet muutokset heijastuvat valintoihin ja siten on alkanut uudenlainen aikakausi ravintolakulttuurissamme. (Ahonen, Koskinen & Romero 2009, 15–19, 24; Tapio 2011, 7.)

## 2.2 Toimiala ja toimintaympäristö

Toimiala liittyy elinkeinon harjoittamiseen eli siihen mihin elinkeinoluokkaan yritys kuuluu pääasiallisen toimintansa osalta. Suomessa toimialaluokitukselta vastaava Tilastokeskus käyttää kansallista Toimialaluokitus 2008 -nimistä luokkakajakoja. Tässä tutkimuksessa toimialalla tarkoitetaan Majoitus-, ravitsemis- ja vapaa-ajantoimialaa, joka luokitellaan seuraavasti:”

*Tähän kuuluu lyhytaikaisen majoituksen tarjoaminen matkailijoille ja muille vierailijoille sekä välittömästi nautittavaksi tarkoitettujen valmiiden aterioiden ja juomien tarjonta sekä ateriapalvelut. Tuotettavien oheispalvelujen määrä ja laatu voivat vaihdella paljon.”* (Tilastokeskus 2.)

Ravintolan liiketaloudellinen kannattavuus oli aina 1980-luvulle saakka suhteellisen varmaa tiukasti säännösteltyjen anniskelulupien vuoksi. Aiemmin yrittäjän saadessa anniskeluoikeudet ne takasivat lähes varman tulon yritystoiminnalle. Toimialan yritysten kilpailukyvyyn perusteella ne voidaan jakaa kahteen ryhmään. Ensimmäisenä ovat yritykset, jotka toteuttavat perinteistä palvelu- ja tavaratuotantoa ja joiden menestystekijät ovat toiminnan kasvattaminen ja markkinoiden valtaaminen. Yrityksen tavoiterakenne perustuu voiton maksimointiin. Toisena ryhmänä voidaan pitää uuden talousajattelun mukaisia toimialan yrityksiä, jotka haluavat perinteisten tehtävien lisäksi olla osana elämys- ja tarinataloutta. Niiden kilpailukyky perustuu usein korkeaan teknologiaan ja ihmisten osaamisen hyödyntämiseen sekä ennakkoluulottomaan yrittämiseen. (Sillanpää 2002,17; Heikkinen 2004, 64–70.)

Ravintolapalveluiden toimintaympäristöön kuuluu olennaisesti suhdanneherkkyys. Pienetkin taloudelliset laskukaudet heijastuvat alan yritysten kannattavuuteen ja kilpailukykyyn. Tulojen supistuessa alan palveluista tingitään herkemmin kuin kulutuksesta keskimäärin.

Yhteiskunnan kannalta on merkityksellistä, että palveluiden tuottama tulo, työpaikat ja verotuotot säilyvät aina Suomessa. Vuonna 2009 toimialan verotulo valtiolle oli 5,2 miljardia euroa, joka on 5,4 % valtion verotulokertymästä. Toimialan työvoiman määrä kasvoi 35 % vuosien 1995 – 2011 välillä samalla kun muut toimialat vähensivät työvoimaansa. Tällä hetkellä alan palveluksessa on yli 130 000 henkilöä, joka on noin 11 % yksityisillä palvelualoilla työskentelevistä yli miljoonasta suomalaisesta. Tämän hetken suhdannenäkymät toimialalla ovat kääntyneet laskusuuntaiseksi. Vuoden 2012 viimeisen vuosikvartaalin suhdannenäkymät ovat olleet keskimääräistä heikommat, minkä suuntauksen odotettaisiin jatkuvan vuoden 2013 kahden ensimmäisen vuosikvartaalin ajan. Yleisten talousodotusten odotetaan kääntyvän kasvuun, minkä odotetaan heijastuvan toimialan myyntiin viiveellä vuoden 2013 kahdelle viimeiselle vuosikvartaalille. Alkoholimyyntiin odotetaan laskevan noin 1 %:n verran, mikä kehitys on näkynyt jo jonkin aikaa. Kasvavan ruokamyyntiin ansiosta alan yleiset pitkän aikavälin suhdanneodotukset ovat kuitenkin suotuisat. (Mara ry 2013; Heikkinen 2004, 77.)

Taulukosta 2 on nähtävissä toimialan kannattavuuden kehitys vuosina 2009 - 2011. Majoitustoiminnan liikevaihtoa kertyi 1,4 miljardia euroa. Liikevaihto kasvoi edellisvuodesta 2,8 %. Alan kannattavuudessa nähdään kohentumista, mutta nettotuloksella mitattuna toiminta on edelleen kannattamatonta. Rahoituskulut painoivat nettotuloksen jo kolmatta vuotta miinuksien puolelle. Ravitsemistoiminnalle vuosi oli hyvä. Liikevaihtoa kertyi 4,3 miljardia euroa ja muutos edellisvuodesta oli 7,6 % . Maltillisesti kasvaneet liiketoimintakulut vahvistivat katteita, mikä johti edellisvuotta parempaan kannattavuuteen.

TAULUKKO 2. Majoitus- ja ravitsemistoiminnan kannattavuus (%) vuosina 2009-2011

	2009	2010	2011
käyttökate	4,5	2,7	-1
rahoituskate	5,2	3,6	-0,1
kokonaistulos	6,2	4,5	0,8

Lähde: Tilinpäätöstilasto 2011, Tilastokeskus 3.

Toimialan myyntiä seurataan vuosineljännesten eli kvartaalien tasolla valvontaviranomaisen toimesta. Taulukosta 3 ilmenee seurantavuosien liikevaihdon jakautuminen euromääräisenä ja prosenteina. On havaittavissa, että alkoholin myynti jakautuu tasaisesti kolmen viimeisen vuosikvartaalin välille tarkastelujakson aikana, kun taas ruokamyynnin arvo on suurin kahden viimeisen kvartaalin aikana. Huhti- syyskuun välisten kvartaalien alkoholin myyntitulo ylittää ruokamyyntitulon, kun taas viimeisen kvartaalin aikana myyntitulot ovat lähes yhtä suuria.

TAULUKKO 3. Alholi- ja ruokamyynnin yhteenlaskettu arvo vuosina 2009-2011

2009–2011 myynnin arvo €	Alkoholi €	%	Ruoka €	%
tammikuu-maaliskuu	967775025	21,7	1408118083	22,5
huhtikuu-kesäkuu	1123001200	25,2	1542109240	24,7
heinäkuu-syyskuu	1227605269	27,5	1677239572	26,9
lokakuu-joulukuu	1144221690	25,6	1617264906	25,9
yhteensä	4462603184	100,0	6244731801	100,0

Lähde:Taulukon lähteenä on käytetty Valviran tutkijan Laura Anttilan tätä tutkimusta varten pyynnöstä tekemää tilastoa. Tilasto on kokonaisuudessaan tutkimuksen tekijän hallussa.

### 3 JOULUN JUHLIMISEN JUURET

Pikkujoulujuhla on saanut alkunsa joulun odotuksen juhlanä. Joulun odotuksen paisuminen on muuttanut joulukauden painopisteen agraariyhteiskunnan aikaisesta joulun jälkeisestä juhlinnasta nykysuomalaisten suosimaan esijuhlintaan. Pikkujoulukautta voidaan hyvällä syyllä kutsua organisoiduksi odotukseksi, jonka aikana rakennetaan joulutunnelmaa. Ymmärtääksemme pikkujoulua ja sen ilmenemismuotoja tulee meidän ensin avata joulun viettoon liittyvää historiaa ja tapaperinnettä, joiden motiivit ja ilmenemismuodot toistuvat tutkittavassa ilmiössä. Jouluun pikkujoulua yhdistävät likeinen ajankohta, puitteet, koristelut ja ruoka. Joulun monille tavoille on tyypillistä, että noudatamme niitä miettimättä niiden sisältöä sen kummemmin. Noudatamme niitä, koska olemme oppineet niin tekemään. Yleensä tavalla on normatiivista voimaa ja sen katsotaan liittyvän ihmisryhmään, yhteiskuntaan ja yhteisöön (Jaakkola 1977, 4). Tapa voidaan käsittää myös yksilölliseksi tottumukseksi, mutta tässä tutkimuksessa tavalla tarkoitetaan lähinnä yhteisössä noudatettavaa vallitsevaa käytäntöä tai käyttäytymissääntöä.

Perinteet joulussa syntyvät Kaisu Jaakkolan (1977, 6) mukaan siitä, kun ajanjaksoon kuuluva muoti-ilmiö yleistyy ja lakkaa olemasta muotia kehittyen perinteeksi. Kun vain osa ryhmästä noudattaa tapaa, sen voidaan katsoa olevan muotia. Kaikkien omaksuessa muodikkaan tavan se lakkaa olemasta muotia ja voidaan käsittää perinteeksi. Hänen mukaansa perinne syntyy muodin jatkeeksi ja perinteillä on suurempaa voimaa kuin kulloisillakin muotivirtauksilla. Sosiologi ja tutkija Richard LaPiere väittää teoksessaan *A Theory of Social Control* (1954) yhteiskuntaelämän kvantitatiivisesti hallitsevimman ominaisuuden olevan jatkuvuus ja sen vuoksi pidämme sinnikkäästi kiinni perinteistämme ja tavoistamme.

#### 3.1 Joulun perinnetausta

Joulun juhlamisen juuret ovat monimuotoiset ja saaneet vaikutteita usealta eri suunnalta. Egyptin gnostikot juhlivat 100-luvun alussa Epifania eli Teofaniajuhlaa. Sana theofaneia on kreikkaa ja merkitsee Jumalan ilmestymistä näkyvässä muodossa. Alkuperäisen Niilin veden juhlapäivän tilalla, 5. tammikuuta, alkoivat gnostikot muistella Jeesuksen syntymää ja siten katsotaan saaneen alkunsa joulun ajan juhlistaminen. Epifaniajuhla yleistyi lännen kirkossa



nopeasti, vaikka varhaiskristityt eivät hyväksyneetkään syntymäpäivien viettoa niiden pakanallisen alkuperän vuoksi. Kristillinen joulunvietto sai alkunsa 354 jKr, kun uskonrauhaa kannattanut Rooman keisari Konstantinus virallisti joulukuun 25. päivän Vapahtajan syntymäpäiväksi. Samalla yhdistettiin usean eri pakanauskonnon juhleriittejä muun muassa roomalaisten Saturnalia- ja Kalendae-juhlista ja kreikkalaisten Dionysos-jumalan juhlasta. (Vuolio 1981, 9–15, Lempiäinen 2008, 73–74.)

Suurin osa nykyiseen joulunviettoon liittyvistä tavoista on ei-kristillistä alkuperää. Roomalaisten Saturnalia -juhliin kuului olennaisesti runsas syöminen ja juominen, ilonpito, leikit ja lomailu. Kaikille jaettiin lahjoja, jotka olivat tavallisesti kynttilöitä tai lapsille savinukkeja. Vapaan miehen tuntomerkinä oli hiippalakki, josta tonttulakki on saanut alkuperänsä. Toinen nykyisiin joulutapoihimme vaikuttanut juhla on germaanien juhla, jonka nimeä ei ole pystytty tarkoin määrittämään. Tuo juhla oli keskitalven suurin juhla, jolloin uhrattiin hedelmällisyyden ja kasvun jumalalle Freijalle porsas. Tuosta tavasta on peräisin perinteemme syödä joulun aterialla kinkkua. (Vuorenjuuri & Vuorenjuuri 1981, 6.)

Pohjolassa kristillinen jouluvietto toi ainoastaan uuden merkityksen vanhaan tapaan syödä ja juoda runsaasti vuoden vaihtumisen kunniaksi. Suomessa juhlinta ajoittui kekrin aikoihin eli syys- lokakuun vaihteen tienoille ja siitä monet perinteiset tavat siirtyivät joulun juhlaan. Suomen kulttuuri on saanut aineksia useista eri lähteistä, niin myös joulutapamme. Kustaa Vilkunan mukaan meille joulun juhla on tullut ruotsalaisena perinteenä. Aiemmin, 1800-luvulla, suomalaisessa joulun vietossa ja tavoissa oli havaittavissa kaksi erilaista perinnettä siitä riippuen, oliko kyseessä säätyläis- vai talonpoikaisperhe. (Karjalainen, Korhonen & Lehtonen 1989, 235; Vilkuna 1994, 350; Vuolio 1981, 26.)

Jouluun suhtautuminen ei välttämättä ole niin vapaaehtoista kuin kuvittelemme. Joulu on virallinen kalenteriin sisällytetty vuotuisjuhla, jonka ajankohta huomioidaan vapaapäivineen jopa työmarkkinoiden sopimuksissa. Arkielämässämme kohtaamme joulun useassa eri paikassa halusimme tai emme. Moniin ammatteihin liittyy joulun valmistelu, jouluperinteiden opettaminen, joulun sanoma tai kaupallisen joulun kohtaaminen, esimerkiksi ravintola- ja kaupanalan ammattilaiset, opettajat ja kirkolliset virat. Vuosittain toistuva juhla rakentuu yhteiskunnallisen syklisen toimintarungon ympärille vaikuttaen ajatteluun, tunteisiin ja toimintaan. (Jaakkola 1977, 285–287.)

### 3.2 Suomalainen jouluku

1800-luvulla länsisuomalaiset viettivät vuoden suurimpana juhlan jouluku, kun taas itäsuomalaiset olivat juhlineet jo aiemmin satokauden päätöksenä kekriä. Jouluku odotukseen liittyi kiireiset valmistelut. Teurastus, ruuan valmistus, leivonta ja käsityöt pitivät koko talon väen ahkeroimassa. Erityinen jouluku odotukseen liittyvä työ oli kynttilöiden valmistus. Normaalisti pimeällä valaistiin päreillä, mutta juhla-valaistukseksi valettiin monenlaisia kynttilöitä teurastuksista saadusta talista. Koko talo siivottiin lattiasta kattoon. Aattona talon naisväki valmisti joulukuaterian ja herkkuja vietiin myös eläimille navettaan. Kaikki kävivät joulusaunassa ja saunomisen jälkeen tuvan lattioille levitettiin joulukuolia, joita viskaamalla kattoon ennustettiin seuraavan sadon runsautta. Ruuaksi tarjottiin kaikkea parasta mitä talossa oli ja yhteiselle aterialle kerääntyi koko väki. Kullakin paikkakunnalla oli ruokailuissa omia perinteitään, joita yleisesti noudatettiin. Riippui talon tavoista, kuinka aattoilta sujui. Alkoholia nautittiin yleisesti ja joissain taloissa viinan juominen aloitettiin jo saunomisen yhteydessä. Toiset talolliset suosivat raittiutta ja otettiin ainoastaan seremonialliset ryypyt seuraavan vuoden onnistumiseksi. (Vuolio 1981, 26–32.)

Säätyläisten joulukuvalmistelut olivat hyvin samanlaisia kuin talonpoikaistenkin. Varallisuudesta riippuen he tekivät vain osan töistä tai ei ollenkaan itse. Varakkailta perheillä ja kartanoissa palvelusväki taloudenhoitajan johdolla hoiti valmistelut. Ruokatarjoiluissa valikoimat olivat runsaammat, eikä kaikkia ruokalajeja valmistettu koko talon väelle. Erityisesti makeiset kuuluivat joulukuun, toisin kuin maalaisväestöllä, ja niitä opetettiin valmistamaan itse. Talonpoikaisesta joulukuusta poiketen kaupunkilaiset eivät yleensä saunoneet joulukuisin, eivät tuoneet olkia lattioille eivätkä pelänneet vainajia. Jouluruuat olivat hyvin samankaltaisia kuin maalaisillakin, mutta 1800-luvulla kahvi teki tuloaan ja liittyi olennaisesti säätyläistalon joulukuun. (Vuolio 1981, 37–38.)

Suurin ero oli koristeluissa. Siinä missä talonpoikaisen jouluku tunnelman luojiksi riitti kynttilät ja himmeli, oli säätyläisillä ja kaupunkilaisilla joulukuusi koristeineen, lahjoja, seppeleitä ja upeat kynttilänjalat. Pääkaupungissa Helsingissä pidettiin joulukirkkoon osallistuvia vanha-aikaisina ja naurettavina, mikä aiheutti painetta maalaissäätyläisten keskuudessa. Merkittävin ero näiden kahden joulukuviittokulttuurin välillä oli, että 1800-luvulla talonpoikaiseen jouluku juhlistamiseen kuului työyhteisö ja samassa pöydässä istuivat isäntä ja palkolliset. Säätyläiset

taas viettivät perhejoulua, johon palveluskunta ei ottanut osaa. Suvusta yhteen kokoontuivat niin monet kuin mahdollista pitkienkin matkojen takaa. ( Vuolio 1981, 36–42.)

Joulun merkitys vuotuisjuhlissamme on vain korostunut viimeisten satojen vuosien aikana. Syy joulun merkityksen kasvuun löytyy 1800-luvulla kehittyneestä perhekeskeisestä arvomaailmasta. Teollistuminen ja kaupungistuminen vaikuttivat ihmisten elämänarvoihin. Uusien ihanteiden myötä vanhempien ja lasten muodostamasta ydinperheestä muodostui yhteiskunnan perusyksikkö. Perheessä opittava juhlatapakäyttäytyminen ohjaa ihmisten joulun juhlinnan käsikirjoitusta. Jouluun liittyy voimakkaasti yllättävän stabiili runko, sillä tutkitusti puolet joulutavoistamme on elänyt 1800-luvulta näihin päiviin. Perhettä ylläpitävät arvot pyrittiin siirtämään jälkikasvulle, ja tätä ideologiaa joulu vuotuisjuhlana tuki parhaiten. Nykyään lähes kaikki piirteet, joita joulun vietossamme ilmenee, ovat löydettävissä tuolloin heränneestä familistisesta aatemaailmasta. (Karjalainen ym. 236–238; Jaakkola 1977, 285.)

Joulun odotukseen ja sen viettämiseen kuuluu useita erilaisia ilmaisukeinoja, joiden avulla viestimme ympäristöllemme osallisuuttamme. Samalla viritämme itseämme joulun tunnelmaan. Joulun juhlatunnelmaa luodaan mm. valaistuksella, koristeilla ja luonnollisesti syömällä ja juomalla. Erityisesti laulamalla on kohotettu yhteenkuuluvuuden henkeä, ja jouluun kuuluu laulumusiikki. Oululaiseen joulun odotuksen perinteeseen on kuulunut Tiernapoikien esitys, joka kuvaa Jeesuksen syntymää Beethelmissä. Lahjojen jakaminen on säilynyt merkittävänä ilmaisukeinona ja joulukuusi, joulupukki ja kynttilät ovat kaikki pitäneet pintansa aikojen kuluessa ja liittyvät myös moneen pikkujoulujuhliaan. ( Jaakkola 1977, 29, 39–42; Karjalainen ym. 1991, 238–248; Visuri 1962.)

Yhteistä ateriointia voidaan pitää kulttuurista tai aikakausista riippumatta tärkeimpänä ihmisten yhteenkuuluvuutta ja sitä lisäävänä seremoniana. Jouluateria on mahdollisesti perheen juhlallisin ateria koko vuonna. Suurten juhlien ruokataloudessa perinteet pitävät pintansa, mutta niiden on oltava muuntautumiskykyisiä säilyäkseen käyttökelpoisina. Juhlaruokalajeista perinteisimmät tarjottaneen jouluna, vaikka Suomessa ei vielä 1800-luvulla ollut mitään koko kansaa yhdistävää jouluruokaperinnettä. Jouluna syötiin tukevasti ja juopoteltiin tarkoituksena taata seuraavan vuoden runsas sato. Joulun pääruoka, porsaan kinkku, on mitä ilmeisimmin kahden perinteen risteymä eli herrasväen tapa syödä sikaa ja kansan tapa syödä paistettu takajalka. Joulukinkun asema joulupöydässä vakiintui vasta 1950-luvulla. Sotien jälkeen Karjalan siirtolaisten sekoituttua kantäväestöön jouluruokien valmistus oli erityisen työlästä kahden kulttuurin perheille. Siirtolaiset vaalivat omia joulun juhlaruokiaan, kuten karjalanpaistia,

lihapullia ja maksalaatikkoa, joten valmistettavien ruokalajien määrä oli usein kaksinkertainen. Länsisuomalaiseen jouluun kuuluivat aladobi, sillisalaatti, porsaan kinkku ja lanttulaatikko. Lipeäkalamateriaalia tarjottiin valkokastikkeen kera ja piparkakkuja leivottiin saksalaisten apteekkarien reseptien mukaan. Talonpoikaisyhteisössä jouluun kuului puuro ja leipä, joka ei ollut normaalia kovaa hapanleipää, vaan pehmeää vastaleivottua ja maustettua. ( Karjalainen ym. 1991, 248; Vuorenjuuri 1981, 42; Sillanpää 1999, 111–113.)

Vuotuisjuhlien ruokaperinne ei helposti muutu. Lanttulaatikko tai lipeäkala eivät ole nykyaikana herkullisempien ruokien listalla, mutta siitä huolimatta ne pitävät pintansa joulunajan ruokaperinteessä. Suomalainen jouluruoka on edelleenkin runsas ja perinteinen, vaikka joka vuosi uutuuksille yritetään antaa tilaa etenkin medioissa ja kaupan alalla. (Karjalainen 1994, 98–100.) Jaakolan (1977, 39) tutkimuksesta käy ilmi, että jouluruokien syönti pikkujoulu-aikaan on yleinen tapa ja monet nauttivat jouluisia ruokalajeja useamman kuin yhden kerran.

Olut on kuulunut keskiajalta asti suomalaiseen juhlapöytään. Erityisen tärkeää oli, että olut riitti koko joulun juhlinnan ajan. Jouluun liittyvää väkijuomien ja oluen runsasta kulutusta on selitetty ja puolusteltu rituaalisilla merkityksillä. Sillä tavalla haluttiin varmistaa seuraavaksi vuodeksi runsas sato. Talonpoikaisyhteisössä oli vielä tapana kontrolloida jäsenten juomista ja sukupuolten välinen ero korostui. Miehet ottivat ryyppyä aina sopivaksi katsomassaan yhteydessä, mutta naisille humaltuminen oli sallittua ainoastaan synnyttäessä. Yksin humaltumista ei pidetty suotavana, sillä juominen kuului juhlaan. Yhteiskunnan rakenteiden muuttuessa ja etenkin kaupunkilainen kulttuuri ovat vaikuttaneet humalahakuisten juomatapojen yleistymiseen. ( Karjalainen 1994, 101–105.)

Yleinen joulun aikaan liittyvä juoma on glögi, joka tarkoittaa kuumaa maustettua juomaa, johon yleisesti kuuluu alkoholi. Meille tapa juoda glögiä joulun aikaan on tullut Ruotsista 1900-luvun alku puolella. Ruotsissa oli tapana, että kuuma juoma odotti talvisin kirkosta saapuvia, kylmettyneitä säätyläisiä. Suomessa 1930-luvulla glögiä saattoi ostaa jo kaupasta ja 1960-luvulta lähtien, etenkin naistenlehtien vaikutuksesta, se on kuulunut jouluperinteisiin. Glögi on yhä edelleen suosittu joulun odotukseenkin liittyvä juomasekoitus. (Vuolio 1981, 114; Ruokatietyhdistys ry 1.)

## 4 PIKKUJOULU

Pikkujoulut ovat tyypillinen yhteisöjuhla, joita vietetään nykyisin useissa eri yhteyksissä. Lapsien juhlat painottuvat kouluun, päiväkoteihin ja harrastuspiireihin aikuisten juhliessa riehakkaammin ravintoloissa ja muissa juhlatiloissa. Kodeissa harvemmin vietetään perheen yhteistä pikkujoulua, vaikka aiemmin tapa oli yleinen. Tunnelma pikkujoulussa vaihtelee järjestäjien mukaan herttaisesta yhdessäolosta tonttuleikkeineen aina viinanhuuruisiin aikuisten juhliin. Pikkujoulukautta voidaan hyvällä syyllä kutsua organisoiduksi odotukseksi, jonka aikana rakennetaan joulutunnelmaa.

Pikkujoulua ajatellessa nousee mahdollisesti ensimmäisenä mieleen kysymys ilmiön synnystä, sen iästä ja alkuperästä. Vuotuisjuhlien tärkeys ja merkitys on ollut aina riippuvainen yhteiskunnallisesta arvomaailmasta. Tarkastelemalla ainoastaan ulkoisia olosuhteita voidaan yksinkertaistaa monisyiset juhlatavat. Tapoja voidaan tarkastella alueellisina ilmiöinä, joten niiden muutokset ovat tarkasteltavissa alueellisista lähtökohdista käsin. (Eskelinen 1997; Haikonen 1992, 2.)

Pikkujoulu on kansankulttuurimme ilmenemismuoto, joten luvun alku keskittyy kansankulttuurimme murrosvaiheisiin. Seuraavaksi käydään läpi pikkujoulujen ja juhlatapojen historiaa Adventin ajasta 2000-luvun alkuun. Luvun päättävät pikkujoulun juhlinnan ominaispiirteet eri aikakausilla.

### 4.1 Suomalaisen kansankulttuurin murrosvaiheet

Edellisen vuosituhannen aikaan suomalainen kansankulttuuri on kohdannut kolme merkittävää muutosta. Ensimmäinen oli keskiajan alussa, jolloin katollinen kirkko ja Ruotsin valta saivat otetta suomalaisista perinteistä ja pakanallisista tavoista. Yli vuosituhannen ajan kristillinen usko on vaikuttanut suomalaisten elämään ja arvoihin. Varhaiskeskiajalla merkitys oli vähäinen ja kristilliset riitit sopeutettiin entuudestaan noudatettuihin tapoihin. Vielä 1800-luvulla 97 % kodeista juhlisti joulua lukemalla evankeliumin ja lisäksi veisattiin virsiä. (Vuolio 1981, 77.)

Toinen murroskausi syntyi 1800-luvun jälkimmäisellä puoliskolla teollistumisen seurauksena. Elämäntapojen muuttumiseen liittyi selkeästi myös ajan käsittämisen muutos. urbaani elämäntapa edellyttää ajan vakioimista ja mittaamista. Esiteolliseen kauteen ei liittynyt varsinaista ajan mittaamista, vaan luonnon kiertokulku säätelä tehtävien suorittamista ja jaksotti maatalouden työvuotta. Nykykulttuurissa voidaan hahmottaa kaksi rinnakkaista aikakäsitystä, syklinen, joka perustuu vuodenaikoihin ja vuotuisjuhliin sekä lineaarinen, joka perustuu päivien, viikkojen, kuukausien ja vuosien järjestyslukuihin, sekä historiallisiin periodeihin. Vuotuisjuhlat ovat historiattoman aikakäsityksen rituaaleja, joiden toivottu pürre on muuttumattomuus. (Karjalainen 1994, 13–17, 18.)

Aiemmin yhteiskunta oli ollut tiukasti kahtia jakautunut herrasväkeen ja tavalliseen kansaan. Säätyerot ovat heijastuneet tapakulttuuriin ja siten juhlaperinteisiin. Uudet juhlamuodit omaksuttiin ensin herrasväen pürriin, joista niitä sitten kopioitiin mahdollisimman tarkasti tavallisen kansan juhliin. Suomalainen säätyjärjestelmä alkoi hajota 1800-luvun lopulla opillisen sivistymisen ulottuttua yhä laajempiin väestöryhmiin. Teollistumisen myötä syntyi kaupunkeja ja sosiaaliset järjestelmät muuttuivat. Kulttuurikäyttäytyminen pohjautui enemmän sosiaalisiin rakenteisiin ja asenteisiin levittäytyen kaikkien sosiaali- ja ammattiryhmien keskuuteen. Perheideologiaa korostava ajattelutapa pohjautuu 1800-luvulle, ja se seurasi aluksi mukana kaupunkilaistuvaan yhteiskuntaamme. 1920-luku oli voimakkaan edistyksen ja kehityksen aikaa ja Suomi oli valmis kaupunkilaistumaan. Elämään liittyivät samanlaiset normit kaupungeissa ja maaseudulla. Erityinen sija oli perhekeskeisyydellä ja selkeä muutos oli perheen roolin muuttuminen tuotantoyksiköstä kulutusyksiköksi. (Haikonen 1992,52; Vento 1979, 198; Karjalainen 1994, 129–133, 136.)

Kolmas murroskausi sijoittuu 1960-luvulle, jolloin suomalaiset hyvästelivät lopullisesti agregarisen elämäntavan ja vanhan arvomaailman. Elämänpiiri alkoi jakautua yksityiseksi ja julkiseksi. Kaupunkikulttuurin heijastumana kirkkopyhien vietto maallistui ja kaupallistui. Esimerkiksi joulukuusen koristelusta ja lahjojen ostamisesta tuli tärkeämpiä joulun odotuksen ilmaisukeinoja kuin hartauden harjoittamisesta. 1960-luvulla monissa länsimaissa juhlaikielisyys voimistui näkyen ensin radikaaleissa alakulttuureissa. Muotien edelläkävijänä ei ollut enää herrasväki vaan opiskeleva nuoriso. Varsinkin 1970-luvulla joulun odotukseen ja viettoon kohdistettiin ankaraa arvostelua sen kaupallisuuden vuoksi. Monet viettivät vaihtoehtoisia juhlia ja köyhäilystä tuli elämäntapa. (Karjalainen 1994, 171–172.)

Suomalaiset vaurastuivat 1980-luvulla ja noususuhdanteen myötä elämysten nälkä kasvoi. Nousukauden tuottamassa hyvinvoinnissa juhlat saivat jälleen uuden tulemisen ja sijan arki-  
 aherruksen katkaisijana. Juhlimisen intoa riitti ja kuohuviinilaseja kilisteltiin taas pienissä-  
 kin tilaisuuksissa. Jyrkkä nousukausi vaihtui 1990-luvulle saapuessa lamaksi, joten juhlimista  
 leimasi säästämisen ja nuukailun ilmapääri. Samaan aikakauteen liittyen on havaittu, että jäsen-  
 tai vertaisryhmillä on keskeinen merkitys modernissa yhteiskunnassa. Voidaan todeta, ettei-  
 vät vanhemmat enää määrää samalla tavoin itse kullekin muodostuvasta arvomaailmasta kuin  
 aiemmin. Tämä näkyy selkeästi yksilön juhlatavoissa ja niihin liittyvissä rituaaleissa. Julkisuu-  
 den henkilöt korvaavat entisaikojen herrasväen esikuvien antajana ja juhlatapojen moninai-  
 suus heijastelee elämäntapojen moninaisuutta. (Karjalainen 1994, 169–171, 175.)

#### 4.2 Pikkujoulujen ja juhlatapojen historiaa

Koskisen ym. (1989, 27) mukaan pikkujoulun vieton esitapana pidetään kristillistä Adventtia, joka tarkoittaa latinan kielellä saapumista. Adventin eli joulupaaston katsotaan saaneen al-  
 kunsa 300–400-luvulla, kun Galliassa ja Espanjassa ihmiset kaipasivat erityistä valmistautu-  
 misaikaa ennen joulun vieton aloittamista. Adventtia vietettiin paastoten ja rukoillen ahkeras-  
 ti, mutta aikojen kuluessa on adventti muuntunut ilon ja odotuksen juhlaiksi. 1800-luvulta  
 alkaen joulun odotus aloitettiin ensimmäisenä neljästä adventista, joka sijoittuu marraskuun  
 27. päivän ja joulukuun 3. päivän välille. (Vuolio 1981,23.)

1800-luvun lopulta alkaen suomalaiset omaksuivat ulkomailta useita adventin viettoon liitty-  
 viä piirteitä, kuten kuuset, kalenteri, adventtilyöntilät ja seppeleet. Perhepiirissä adventtia juh-  
 listettiin koristelemalla kotia, kynttilöillä, antamalla pieniä lahjoja ja jopa syömällä joitain jou-  
 luaterian ruokalajeja. Kirkoissa ja kodeissa lauletaan ruotsalaisen Voglerin säveltämää Hoo-  
 sianna -hymniä. Kirkon ja folkloren vaikutus pikkujoulujen viettoon oli selkeä ja perinne  
 määritteli muutoinkin valmistelua sekä esijuhlien viettoa (Eskelinen 1997, 20; Karjalainen  
 1994,136.)

Entisinä aikoina joulun valmistelut ja odotus aloitettiin Annan päivänä 9. joulukuuta. Jo  
 1890-luvulla vietettiin ns. syyskauden viimeisiä iltamia jouluisissa merkeissä. 1900-luvun en-  
 simmäisellä vuosikymmenellä nimitykseksi vakiintui pikkujoulu, joka ajoittui marraskuun  
 loppuun tai joulukuun alkuun ennen kuin opiskelijat hajaantuivat kotiseuduilleen joulun lo-  
 ma-ajaksi. (Karjalainen, Korhonen & Lehtonen 1989, 224–225.)

Suomalaisen pikkujoulun alkuperä on vakavamieliset kansakoulujen kuusijuhlat. Arvokkaan tilaisuuden kohokohta oli yleensä satunäytelmä. Opiskelijoiden varttuessa myös tilaisuuden luonne sai hilpeämmän sävyn ja osakunnat viettivät yhteistä juhlaa, jota kutsuttiin pikkujouluksi. Juhlissa syötiin yhteinen joulupuuro, joka oli usein riisistä keitetty ja siihen oli kätketty manteli. Mantelin saajan uskottiin avioituvan pikaisesti. Puuron syöntiä vauhditti ns. joulusaarna, joka oli ilomielinen kronikka vuoden tapahtumista. (Vilkuna 1994, 335.)

Ylioppilaskunnista tapa viettää pikkujoulujuhlaa levisi 1920-luvun loppupuolelta alkaen ensin yhdistyksiin ja järjestöihin, sittemmin ammattiyhdistys- ja harrastustoimintaan. Tiettävästi ensimmäisiä yrityksen pikkujouluja järjesti Kone Oy. Aluksi, 1920-luvulla, toimiston henkilökunta ja asentajat juhlivat erillään omilla juhlissaan. Vasta vuonna 1933 yritys vietti pikkujoulua koko henkilökunnan voimin. Vuotuinen Ajantieto -kirjan ensipainoksessa vuonna 1950 kerrottiin pikkujoulun viettosta, joka oli tuolloin uusi tapa ja kului tyypillisiin elintason kohoamisesta kertoviin ilmiöihin. Toimi- ja työyhteisöissä haluttiin unohtaa arjen kiireet ja vapautua yhteiseen iloitteluun. Monet osallistujat ajattelivat runsaiden tarjoilujen ja ohjelmallisen illanvieton kuuluvan palkkaetuihin, ja siksi pikkujouluista vastaavat henkilöt aloittivat suunnittelun hyvissä ajoin. Jokaiselle vuodelle odotettiin jotain uutta ja aiempaa runsaampaa. (Karjalainen ym. 1989, 226; Vilkuna 1994, 335.)

Pikkujoulu on esimerkki muuntuvasta juhlatavasta, jonka viettoon liittyvien muutoksia on voitu yhdistää yhteiskunnallisiin muutoksiin, vaikka itsenäistä tutkimusta asiasta ei ole tehty. Ilmiönä pikkujoulu saavutti suosiota aluksi Helsingissä ja 1. maailmansodan sekä sota-vuosiemme hiljaiselon jälkeen se nousi uuteen kukoistukseen 1950-luvulta alkaen. Arkistojen valokuvamateriaaleja selailemalla voi havaita pikkujouluja vietetyn myös sodan keskellä. Joi-tain mainintoja löytyy ruokatalouden niukkuudesta säännöstelyn seurauksena. Esimerkiksi kahvia ei ole voitu tarjota Oopperan pikkujoulussa vuoden 1939 jälkeen, vaikka juhla on jär-jestetty keskeytyksettä sodasta huolimatta. (Vilkuna 1994, 337; Kuva 1; Kuva 2; Kuva 3.)

Suomalaisen kansankulttuurin näkökulmasta 1960–1990-lukujen välinen aika osoittautuu modernisaation ajanjaksoksi. Yksinkertaisuudessaan modernisaatiossa on kyse sosiaalisesta muutoksesta, jolla on taloudellinen kehys. Vanhat arvot saivat väistyä 1960-luvulla, kun pe-rinteisyys koettiin taantumukselliseksi. Perhekeskeisyys sai väistyä ja jokainen sai valita elä-mäntapansa omakseen kokemansa arvomaailman perustalta. Yhteiskunnallinen osallistumi-nen ja asioihin vaikuttaminen koettiin tärkeäksi ja etenkin lasten suhteen monet aiemmin perheelle kuuluneet perinteet jäivät julkisen instituution hoidettaviksi. Ammatillinen järjestö-



toiminta sekä työ- ja harrasteyhteisöt tulivat tärkeämmäksi kuin perheen ja suvun toiminta. Kotien pikkujoulujuhlat siirtyivät päiväkoteihin ja kouluihin ja aikuiset juhlivat omissa sidonnaisuuksissaan. Pikkujoulujen vietto saattoi hallita keskivertokansalaisen koko syystalven kalenteria ja ajankäyttöä. ( Haikonen 1992,51; Karjalainen 1994, 171, 179, 181.)

Merkittävä muutos oli kehittyvä tiedonvälitys, jonka ansiosta maailmanlaajuinen uutisointi lisääntyi ja massamuoti- ilmiöt saavuttivat enenevän joukon suomalaisia. Erityisesti radioiden televisioiden ja aikakauslehtien yleistymisen seurauksena suomalaisiin koteihin syötettiin kaupallisia ideologioita ja muodostui kansallinen yleiskulttuuri. Varallisuuserot, jotka olivat aiemmin säädelleet esijuhlien perinteitä ja uutuuksien omaksumista, tasoittuivat. Eri ikä- ja sosiaaliryhmät saattoivat poimia vapaammin itseään miellyttäviä piirteitä normeista, rajoituksista ja ehdoista piittaamatta. Pikkujouluihin liittyi yhteisen ilmapiirin korostamisen lisäksi myös oman juhlinnan korostaminen. Pikkujoulun merkitys sosiaalisena tapahtumana korostui ja siihen liittyi itse tapahtuman lisäksi odotuksen tuoma jännitys sekä tilaisuuden jälkipuinti. ( Haikonen 1992, 53; Karjalainen 1994, 179; Östling 1986.)

Modernissa yhteiskunnassa korostetaan yksilöllisyyttä, mutta siitä huolimatta voidaan osoittaa yksilöiden välisiä yhteyksiä tapojen ja perinteiden muodostamisessa. Vuotuisjuhlia ajatellen on verrattain helppo luetella niiden tunnuspiirteitä, vaikka niistä ei pystyisi muodostamaan ahtaita kategorioita. Pikkujouluihin voidaan liittää modernin käsite, aivan kuten muihinkin teollistumiskauden ilmiöihin. Pitkälle teollistuneessa yhteiskunnassa kulttuurikäyttämisen lähtökohdaksi tulivat ulkopuoliset kokemukset eikä omaa valmistusta arvostettu. Pikkujouluihin ei enää askarreltu talkoilla koristeita, valmistettu ruokaa tai harjoiteltu ohjelmaa, vaan kulutushyödykkeet ja palvelut mieluummin ostettiin. Kaikesta toiminnasta tuli maksullista. ( Haikonen 1992, 54–55; Karjalainen, 180.)

### 4.3 Pikkujoulut eri aikakausilla

Kodeissa vietetty pikkujoulujuhla on puhtaasti suomalainen tapa eikä sitä ole tavattu muissa kulttuureissa (Vuolio 1981, 58). Kotien juhlaperinteessä pikkujoulua juhlittiin ensimmäisestä adventtia edeltävänä lauantaina, mutta sittemmin juhlinnan kaupallistumisen myötä juhlia ripoteltiin pitkin joulukuuta aina aattoon asti. Koristelu on ollut tärkeä osa pikkujoulun viettoa ruokailun ja seurustelun lisäksi. Tavallisesti kodeissa on ollut tapana järjestää pientä ohjelmaa, kuunnella radiota tai soittaa joulumusiikkia. Kotien pikkujoulujen vieton on tutkittu

säilyneen hyvin samankaltaisena aina 1960-luvulle saakka, jonka jälkeen pikkujoulujen vietto kodeissa väheni ja jäi pois perinteistä. Tämä lienee seurausta elämäntapojen ja -arvojen muutoksesta. Juhlien sidonnaisuus muuttui ikä-, työ- ja harrastusryhmäsidonnaiseksi. (Haikonen 1992,15–17,54; Jaakkola 1977, 29.)

Erilaiset vapaa-ajanviettoon kuuluvat ryhmät ovat olleet ahkeria pikkujoulujuhlien järjestäjiä. Haikosen (1992, 10) tekemän tutkimuksen mukaan kaikissa tutkituissa tilaisuuksissa oli järjestetty omatekoista ohjelmaa, näytelmiä ja yhteislaulua. Jotkut yhdistykset järjestivät tansseja rahoittaakseen toimintaansa. Yleisin tarjottava oli puuro sekä kahvi joululeivonnaisten kera. Eri yhteisöt loivat kukin omanlaisensa käsikirjoituksen juhlan kulkuun joka ei juuri poikennut totutusta. Eniten tilaisuuden etenemiseen ja kestoon vaikuttivat osallistujien ikärakenne. (Haikonen 1992, 12, 65.)

1930-luvulta alkaen ovat työyhteisöt kokoontuneet viettämään puuron ja kahvitarjoilun merkeissä yhteistä joulusta hetkeä. Työpaikkojen juhliin ovat yleensä osallistuneet joko työntekijät yksin, puolisonsa kanssa tai kutsuttuna on voinut olla myös koko perhe. Osallistujat ovat määritelleet juhlien sisällön ja etenkin ainoastaan henkilöstölle tarkoitettut juhlat ovat saattaneet muuttua kosteiksi karkeloiksi. Työyhteisön juhlapäiväksi on valikoitunut alusta asti työn tekemiseen nähden sopivin päivä joulun alla. Pekka Eskelisen artikkelin (1997, 23–24) mukaan makeistehdas Hellaksen pikkujoulu noudatti samaa kaavaa vuodesta 1942 aina 1960-luvun puoleen väliin. Juhla pidettiin aina yrityksen omissa tiloissa ja siihen kuului runsas pääosin henkilökunnan esittämä ohjelma, puheita, kunniamerkkien jako ja joulupukin vierailu. Tarjoiluna olivat kahvi ja jouluisia leivonnaisia sekä joulupuuro. Oli tavallista, että pikkujoulun järjestämisestä huolehti erityinen toimikunta. Juhlatilan koristeluun käytettiin aikaa ja sen odotettiin olevan runsas ja värikäs. Pikkujouluun saavuttiin parhaimpiin pukeutuneina ja juhlamielellä. Yrityksen järjestämää juhlaa kunnioitettiin ja sitä pidettiin joulun odotuksen kohokohtana, josta ei ylisanoja säästely. (Haikonen 1992, 12, 65; Eskelinen 1997, 23–24.)

1960-luvun puolen välin jälkeen aina 1970-luvulle alkoivat yritykset järjestää työntekijöilleen erilaisia vaihtoehtoja pikkujoulun viettämiseen. Tavanomainen vaihtoehto oli esimerkiksi teatteriesitys, jolloin väliajalla tarjottiin torttukahvit sekä kenties konjakki tai likööri. Esityksen loputtua osallistujat saattoivat saada pienen lahjan. Myös pikkujoulun puitteet saattoivat vaihdella. Siirryttiin vuokratiloihin tai ravintoloihin, palkattiin esiintyjä ja vuotuisten perinteiden merkitys ei sitonut samoin kuin aiemmin. (Eskelinen 1997, 24.)

1970- ja 1980-luvulla alkoholin tarjoaminen työpaikkojen juhlissa yleistyi. Aiemmin ryypyn halunneet olivat joutuneet turvautumaan omiin pulloihin juhlapaikan ulkopuolella, jolloin osa ohjelmasta jäi näkemättä. Ruokatarjoilu muuttui runsaammaksi juomatarjoilujen ohella. Esimiehet saattoivat juhlia hiprakassa yhdessä alaistensa kanssa eikä ohjelma ollut enää niin ylevää. Paperilautaset ja suoraan pullon suusta juominen olivat sallittua eivätkä ihmiset pukeutuneet muodollisesti. Pidettiin tuhlauksena järjestää isoja juhlallisia juhlia. 1980-luvulla näyttävän juhlimisen aika palasi. Ihmiset alkoivat jälleen panostaa pukeutumiseen ja juhlan ilmeeseen. Oli tavanomaista ajatella, että työnantajan kuuluukin tarjota suurelliset juhlat sekä ilmaiset alkoholitarjoilut. Tuolta ajalta on peräisin pikkujoulujen maine liikaa humaltuneiden juhlaana, jossa tapellaan, huudetaan ja sammutaan. (Aalto 1999,476; Niemelä 2012; Eskelinen 24.)

Veckans Plus ohjelmaan vuonna 1986 haastateltu professori Elina Haavio–Mannila oli sitä mieltä, että pikkujouluissa työyhteisön jäsenille aukeaa mahdollisuuksia ilmaista itseään uudella tavalla ja mennä yli tavanomaisten käyttäytymisnormien. Hänen mukaansa Suomessa oli naisilla ja miehillä suurempi oikeus olla yksilöitä kuin muualla, mistä johtuen työpaikan pikkujoulua juhlietaan ilman puolisoa. Tiedotusvälineiden kiinnitettyä huomiota pikkujoulujen negatiivisiin käänköpuoliin olivat monet yritykset ottaneet moraalisemman linjan ja järjestäneet juhlan taiteeseen ja kulttuuriin liittyen. (Östling, 1986.)

1990-luvulla Suomen talouteen iski lama, jolla oli selkeät vaikutukset myös yritysten haluun järjestää pikkujoulut henkilökunnalleen. Alettiin etsiä ravintolajuhlaa edullisempia tapoja viettää pikkujoulu, joita ei haluttu kuitenkaan jättää pitämättä kokonaan. Katsottiin, että yhteinen tilaisuus oli traditio, jota ei pitäisi lähteä murtamaan talouden taantuman takia. Juhlat muuttuivat organisoiduimmaksi, jotta kuluja voitiin kontrolloida. Yhteiskunnan vaikeuksien myötä ihmiset kokivat velvollisuudekseen myös yhteiskunnallisen vastuun, joten juhlinnan mielekyys kyseenalaistettiin. Erityisesti alkoholitarjoilu saatettiin kokea turhaksi, jonka rahan voisi lahjoittaa vaihtoehtoisesti hyväntekeväisyyteen tai henkilökunnan liikunnalliseen virkistystoimintaan. Yhdistykset ja seurukset saattoivat järjestää myyjäisiä tai kirpputoreja juhliensa rahoittamiseksi ja jouluiset markkinat veivät jalansijaa pikkujouluilta. Pikkujoulujen viettämisestä tuli perinteen lisäksi varallisuuskysymys. (Haikonen 1992, 56–59 ; TV Uutiset 1990; TV Uutiset ja sää 1998; TV Uutiset ja sää, uutiset ja urheiluruutu 1999.)

Vuosituuhanteen vaihteen juhlinta sävytti vuoden 1999 pikkujoulukautta. Tyylikäs elämyksellisyys oli trendi, johon pyrittiin ainakin alkuillasta. Juhlijat temmattiin mukaan erilaisiin seikkai-

luihin, joissa tarinaa johdattelivat ammattinäyttelijät. Leikittiin piirileikkien sijaan roolipelejä, joiden valmistelu aloitettiin hyvissä ajoin. Parhaimmillaan pikkujouluihin käytettiin runsaasti rahaa ja osallistujat haluttiin yllättää jollain uskomattomalla uuden vuosituhannen kunniaksi. Pienet yritykset sen sijaan juhlivat perinteisimmin keinoin ja tuhlailematta. Syntyi yrityksille räätälöityjä teemajuhlia ns. ”avaimet käteen” pakettina, jotta koko yrityksen henkilökunta pääsi nauttimaan illan tarjonnasta. Rahan kulutuksesta ja juhlien raameista huolimatta yrityksillä oli yhteinen sanoma. Pikkujoululla yritys halusi viestiä kiitoksensa henkilökunnan ponnisteluista ja pohjustaa tulevan vuoden hyvää yhteishenkeä. Nousukauden siivillä ja vuosituhannen vaihtuminen toi yritykset uusien haasteiden eteen. Työpaikan pikkujouluun haluttiin vaihtelua ja Joulupukki esiintyjänä ei enää riittänyt. Kysyntä loi tilaisuuden uudenaikaiselle yrittäjyydelle ja juhlien ohjelmiin erikoistuneiden yritysten määrä kasvoi muutamasta 30–40 yrittäjään. Perinteisiin liittyvät teemat tai ohjelmat eivät saavuttaneet suosiota, vaan haluttiin jostain ”poikkeavaa”. (TV Uutiset 1990; TV Uutiset ja sää 1998; TV Uutiset ja sää, uutiset ja urheiluruutu 1999; Aamu Tv 2009.)

2000-luvulle tultaessa työpaikkojen pikkujoulut seurasivat elämään liittyviä trendejä. Yleensä haluttiin, että juhlilla oli teema sekä ohjelmaa, johon osallistujat saatiin helposti mukaan. Juhlien sanoma henkilökunnalle oli edelleenkin pysynyt muuttumattomana, mutta lisäksi yrityksen ja johdon intresseihin oli tullut mukaan kiinnostus suoran palautteen saamisesta työntekijöiltä. Onnistuneen juhlan kulkuun katsottiin kuuluvan tasa-arvoisuus, jolloin tittelit ja arkinen hierarkia unohdetaan. Talouden vaihteluista huolimatta haluttiin kutsua työntekijät yhteiseen tilaisuuteen, jolla viestitään jatkuvuutta ja yhteisten ponnistelujen merkitystä. Juhlat seuraavat yleisiä arvoja, joista erityisesti erottuvat hyvinvointi, vastuunkanto ja terveellisyys. Karnevaalihenken tilalle valitaan sisällöllisesti ruokaan ja ohjelmaan painottuvia kokonaisuuksia. (Hietanen 2010, 32; Ruokatietyhdistys ry 2.)

2000-luvun juhlamyönteisyyteen vaikuttaa yhä lisääntyvästi kansainvälistyminen, joka on viime vuosina jättänyt jälkensä tapakulttuuriimme. Lisääntynyt matkustelu, Internet, television katselu ja asuinympäristön vaihtelun mahdollisuudet mahdollistavat muotien ja uutuuksien leviämisen kokonaan uudella tavalla. Pikkujouluilta odotetaan yhä enemmän ja kaikkien osallistujien pitää pystyä nauttimaan. Perinteisten huvitoimikuntien resurssit ja omistautuminen ei välttämättä enää riitä täyttämään juhlijoiden odotuksia, joten turvaudutaan tapahtumajärjestäjien ammattimaiseen apuun. Ohjelmalla saattaa olla tuottaja, jotta se olisi taatusti hauska ja mukaansatempaava. Ammatilliset varmistavat, että juhla on yrityksen ”näköinen” ja vastaa sille asetettuja tavoitteita. Pikkujouluja juhlitaan teemojen parissa. Teemat rakentu-

vat trendeille, jotka vaikuttaisivat kiertävän, vaikka jotkin teemat pitävät puolensa vuodesta toiseen. Juhlintaan liittyy kilpailuvietti, jota lietsotaan teemaan sopivilla yksilö- ja ryhmätehtävillä. Halutaan ääri-irtautua tavallisesta, jonka toivotaan motivoivan osallistujia arkielämän suoritteissa. Juhlien järjestäjät ovat nykyisin kustannustietoisia ja edellyttävät juhlilta innovatiivisuutta sekä luovuutta. Tapahtuman ja teeman toteutuksen on oltava elämyksellinen eikä perinteitä juuri kaivata kuin pääkaupunkiseudun ulkopuolella satunnaisesti. Suunnittelusykli on lyhentynyt huomattavasti, joskin suosituimmat päivät ja tilat on varattava edelleenkin hyvissä ajoin. (Aamu TV 2009.)

Uuden talouden taantuman kohdatessa maamme 2000-luvun ensimmäisellä vuosikymmenellä eivät juhlijat olleet valmiita luopumaan pikkujouluperinteestä. Joitain säästöjä saatettiin tehdä esimerkiksi juomatarjoilua rajoittamalla, mutta yleisesti ottaen haluttiin kuitenkin kokoontua yhteen. Yhdessäoloa juhlistetaan enemmän hyvällä ruualla, mutta sen ei ole oltava välttämättä perinteistä jouluruokaa. Talouselämä-lehden artikkelin mukaan vuonna 2009 noin kymmenesosa yrityksistä päätti jättää pikkujoulun pitämättä ja muidenkin arvioitiin leikkaavan juhlintaan tarkoitettua budjettia noin 25 %. Niissäkin yrityksissä, joissa menee hyvin, mietitään onko sopivaa järjestää juhlia. Ravitsemisalalle tämä on tarkoittanut pikkujoulesongin lyhentymistä ja tilausten jättämistä viimeiseen hetkeen. (Akimo 2012; Kankare 2009; Ruokatietyhdistys ry 2.)

Joistain syystä pikkujouluista on haluttu myös luopua. Usein tähän ovat vaikuttaneet yrityksen taloudellinen tilanne, joka ei anna aihetta juhlaan tai sosiaaliset syyt. Runsaan alkoholi-käytön seurauksena jotkut järjestävät tahot ovat päätyneet henkisiin aktiviteetteihin tai lopettaneet kiistanalaiset juhlit kokonaan. Myös yritysten omistajuuden siirryttyä kansainväliseksi, on juhla voitu lopettaa tai henkilökunnan on itse maksettava kustannukset. Muiden maiden kulttuuriin vastaava juhlintaperinne ei oleellisesti kuulu. (Tamminen 2010; Ervasti 2001.)

## 5 TUTKIMUKSEN MENETELMÄT JA TAVOITTEET

Opinnäytetyön tarkoitus on tutkia pikkujoulun viettoa ravitsemisalan yrityksissä sekä siihen liittyviä juhlatapoja ja perinteitä. Tutkimuksen tavoite oli selvittää, mikä pikkujoulussa on erityistä ravitsemisalan näkökulmasta, koska sen suosio on säilynyt vuosikymmenestä toiseen. Lisäksi haluttiin selvittää, mitä muutoksia on tapahtunut ja mihin suuntaan ollaan menossa. Tässä luvussa kerrotaan juhlatapojen tutkimuksesta ja laadullisen tutkimuksen toteuttamisesta sekä teemahaastattelusta aineiston hankinnan menetelmänä. Luvussa esitetään työn tavoitteet ja tutkimusongelmat sekä kerrotaan laadullisen tutkimuksen luotettavuuden arvioinnista.

### 5.1 Juhlatapojen tutkimuksesta

Juhlatutkimuksessa selvin raja voidaan vetää yleensä vuotuisjuhlien ja elämänkaarenjuhlien välille (Karjalainen 1994,11). Vuoden suuret juhlapyhät ovat kalenterimme määräämiä vuosittain toistuvia koko kansan odottamia ajanjaksoja, joihin kuuluu runsas tapaperinne sekä tervetullut katkos arjen puurtamiseen. Juhlan ulkoista ilmentymistä voidaan pitää sen luonteen symbolina. Kotona, kouluissa, oppilaitoksissa ja työpaikoilla suurten juhlapyhien odotukseen liittyvät monenlaiset rituaalit ja tietynlaiset keinot ilmaista odotusta ja juhlan kulkua. On selvää, että vuosisatojen kuluessa juhlatavat ovat muuttuneet samoin kuin juhlan arvoitus ja merkitys kansan elämässä, mutta juhlaperinteet ovat silti osa modernia yhteiskuntaamme. Vuotuisjuhlat kertovat omaa kieltään suomalaisesta elämäntavasta muutoksineen, sillä ne ovat inhimillisen kulttuurin tuotetta. Tapakulttuurin ilmentymät ovat sidoksissa aikaan, paikkaan ja yhteisöön, ja monia nykyjuhlien viettomuotoja on vaikea ymmärtää tuntematta niiden historiallisia taustoja. Kaikissa tapauksissa kysymyksiin ei löydy täsmällistä vastausta, vaan on tyydyttävä otaksumiin tai valistuneisiin arvioihin. (Karjalainen 1994,7–10; Haikonen 1991, 1.)

Juhlien rakennusaineet ovat pääsääntöisesti myönteisiä, vaikka nykyisin on havaittavissa myös negatiivisia, etenkin sosiaalisia reaktioita. Nämä kielteiset asiat saatetaan kuitenkin kääntää jopa huvittaviksi, koska niiden ei katsota sopivan siihen idyllimaailmaan, jonka haluamme mielikuvissamme säilyttää. Juhlatavat ovat yhteisön sopimuksia, ja tavan osoittaminen jatkuvaksi ja perinteikkääksi ankkuroi yksilön yhteisöönsä luoden turvallisuuden tunteen.

Juhla on aina sosiaalinen tapahtuma vahvistaen yhteishenkeä ja yhteenkuuluvuutta. Juhlan kulkua johtaa yhteisön sosiaalinen arvojärjestelmä ja se korostaa yhteisön jäsenten välisiä eroja. ( Karjalainen 1994,11; Haikonen 1991,2; Aalto 1999,12.)

Vuotuisjuhlien tutkimukset seuraavat yleensä juhlissa tapahtuneita muutoksia vertaamalla niitä yhteiskunnallisiin muutoksiin. Karjalaisen (1994,10) mukaan muutoksia ei voida kuitenkaan selittää ainoastaan yhteiskunnan muutoksista käsin, vaan on huomioitava ajattelutavoissa, asenteissa ja uskomuksissa tapahtuneet muutokset. Tavoista puhutaan alueellisina ilmiöinä, joten niiden muutoksia voidaan tarkastella alueellisista lähtökohdista käsin. Yleensä uusien tapojen ilmaantuminen on tulkittu alueen historiallisesta tilanteesta johtuvaksi. Juhlan kokeminen, juhliminen ja perinteet ovat erittäin yksilöllisiä, joten tutkijan on vaikea porautua niiden syvärakenteisiin. Menneisyydellä voidaan selittää tavan luonne, mutta tutkimuksen kannalta voi olla mielenkiintoisempaa selvittää juhlien merkityksiä tai sosiaalisia funktioita. ( Haikonen 1991,3.)

Opinnäytetyössä tutkitaan pikkujoulun juhlatapoja alueellisista lähtökohdista. Yksilön kokemusten sijaan työ keskittyy yhteisölliseen juhlintaan ja siinä tapahtuneisiin muutoksiin. Työ on rajattu Oulun alueen ravitsemispalveluita tarjoaviin yrityksiin, joissa on anniskeluoikeudet.

## 5.2 Tutkimusongelma

Tämän tutkimuksen lähtökohta on tutkijan henkilökohtainen mielenkiinto laadullisen tutkimuksen toteuttamiseen sekä uteliaisuus ihmisten kokemuksiin ja käsityksiin. Lisäarvoa tutkimukselle tuottaa ravintolassa vietetyn pikkujouluperinteen tallentaminen tulevaisuuden käyttötarkoituksiin.

Rakennemuutoksen seurauksena, on ennustettu palveluiden merkityksen kansantaloudelle kasvavan (Klemettilä 2013). Ravitsemisalalle on eduksi löytää uusia merkityksiä pikkujoulusta, joka on pitkän historiansa aikana lisännyt liikevaihtoa sekä tuonut työtilaisuuksia. Tutkimalla käsityksiä ja päivittämällä tietoa vuosittain toistuvasta juhlasta, voimme havaita seikkoja, jotka kykenemme tunnistamaan muoti-ilmiöistä ravitsemisalan eduksi. Tunnistettavuus ja ilmiöiden teoreettinen tarkastelu on eduksi muun muassa tuotekehitystyössä ja yrityksen kilpailukykyä ajatellen.

Pikkujoulun kyky muuttua on pitänyt sen elinvoimaisena läpi vuosikymmenten. Aiempien tutkimusten, kirjallisuuden ja verkkoaineiston perusteella selvitettiin ilmiön historiaa, siihen liittyviä tapoja ja perinteitä, tarjoiluja sekä ohjelmanumeroita. Keskeisiksi tutkimusongelmiksi nousivat seuraavat kysymykset:

1. Mikä on pikkujoulu?
2. Mikä on pikkujoulun sisältö?
3. Mikä on pikkujoulujen merkitys toimialan yritysten liikevaihtoon ja työllisyyteen?
4. Minkälainen on pikkujoulujen tulevaisuus?

Ensimmäisellä kysymyksellä selvitetään, miten ammattilaiset itse määrittelevät omin sanoin ja omien käsitystensä perusteella pikkujoulun. Kysymyksellä selvitetään myös, minkälaiset ryhmät tai yhteisöt ostavat pikkujouluun liittyviä palveluita toimialan yrityksiltä ja mikä on juhlimisen nykyinen ajankohta.

Toinen kysymys on opinnäytetyön kannalta keskeinen. Mitä ravitsemisalalla tarjotaan tänä päivänä pikkujoulujen juhlijoille? Kysymyksen perusteella selvitetään juhlien tunnelmaa ja niitä tekijöitä, jotka määrittelevät juhlan kulkua.

Kolmannen kysymyksen avulla perehdytään pikkujouluajan merkitykseen ravitsemisalan yritysten talouden kannalta sekä sen vaikutus alan työllisyyteen.

Neljännellä kysymyksellä etsitään visioita toimialan palveluiden tuottamisen kannalta ja karotetaan niitä keinoja, joita yritykset käyttävät vastatakseen asiakkaiden tarpeisiin tulevaisuuden pikkujoulujen suhteen.

### 5.3 Laadullinen tutkimus

Laadullinen tutkimus ei ole minkään tietyn tieteenalan tutkimusote tai yhdenlainen tapa tutkia. Yhteistä koko laadullisen tutkimisen kirjolle on elämismailman tutkiminen, jonka keskiössä ovat merkitykset. Kuten tutkimus yleensäkin, on laadullinen tutkimus aina omanlaisensa versio tutkittavasta ilmiöstä ja tutkimuksen tekemiseen on useita erilaisia lähestymistapoja. Laadulliset tutkimusmenetelmät perustuvat rajoitettuun kokemukseräiseen aineistoon ja tutkimuksen toteutuksessa kohde ja tutkija ovat vuorovaikutuksessa, joten tutkija on



osallinen tutkimuksen tuloksiin. Päätelmien tekemiselle on yleistä eteneminen yksityisestä yleiseen, kiinnostus useaan yhtäaikaiseen tekijään. Laadullisella tutkimuksella tuodaan esille tutkittavien havainnoiteja tilanteista ja se antaa mahdollisuuden tutkittavien menneisyyden ja kehityksensä liittyvien tekijöiden huomioimiseen. (Silverman 2000, 12, 75–86; Hirsijärvi & Hurme 2008, 21–27 ; Saaranen-Kauppinen & Puusniekka, 2006.)

Laadullinen ja määrällinen tutkimus eivät ole toistensa vastakohtia, vaan niiden erot koskevat lähinnä tutkimusstrategisia valintoja. Usein nämä menetelmät täydentävät toisiaan tutkimusta tehdessä. Määrällisen tutkimuksen taustalla vaikuttaa ajatus siitä, että todellisuus rakentuu objektiivisesti todettavista tosiasioista. Laadullisen tutkimuksen lähtökohtana on todellisuuden moninaisuus ja todellisen elämän kuvaaminen. Määrällisen tutkimuksen tyypillisiä piirteitä on hypoteesien testaaminen, kun taas laadullisessa tutkimuksessa pyritään hypoteesien testaamisen sijaan tarkastelemaan aineistoa monipuolisesti ja yksityiskohtaisesti. (Flick 2006, 32–43; Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 2010, 135–137, 140.)

Määrällisessä tutkimuksessa aineisto kootaan siten, että määritellään tutkimukseen soveltuva perusjoukko, josta otannalla valitaan tutkimuksen osallistujat tai tutkitaan koko perusjoukko. Kullekin perusjoukkoon kuuluvalla on luotava yhdenvertaiset mahdollisuudet tulla valituksi otokseen. Laadullisessa tutkimuksessa on tavallista valita kohdejoukko tarkoituksenmukaisesti sattumanvaraisuuden sijaan ja aineistoa pyritään keräämään riittävästi, jotta tulkinnoille saadaan kestävyttä ja syvyyttä. Tarkoituksenmukainen valinta tehdään harkitusti sen mukaan, mitä valitut edustavat ja mitä he oletettavasti tietävät. Valinta tulisi voida perustella siten, että valitut omaavat tutkimusongelmien kannalta oleellista tietoa, jota he voivat jakaa tutkimuksen hyväksi. (Long 2007, 39–42; Tuomi & Sarajarvi 2002, 87.)

Laadullisesta aineistosta päätelmiä ei tehdä yleistettävyyttä ajatellen, vaan lähtökohtana voidaan pitää ajatusta siitä, että yksityisessä toistuu yleinen. Tutkimalla yksityisiä tapauksia tarkasti saadaan näkyviin se, mikä ilmiössä on merkittävää ja toistuvaa. Tutkimusyksiköiden suuri määrä ei ole tarpeen, koska laadullisessa tutkimuksessa ei pyritä tilastolliseen yleistettävyyteen, vaan tulkitsemaan jotain ilmiötä teoreettisen mielenkiintoisesti tai ymmärtämään tiettyä toimintaa. (Eskola & Suoranta 1998, 60–61; Alasuutari 2011, 38–39.)

Saturaation käsitteen mukaisesti laadullinen tutkimusaineisto on riittävä, kun samat asiat alkavat kertautua haastatteluissa. Perusajatus saturaatiosta pohjautuu ideaan, että tietty määrä aineistoa riittää tuomaan esiin teoreettisen peruskuvion, ainakin haastateltavien kulttuuri- ja

kokemustaustan pysyessä samana. Aineiston määrä on laadullisessa tutkimuksessa tutkimuskohtaista ja usein saturaatiopistettä voi olla hankala määrittellä etukäteen. Tutkija tarkkailee saturaation kehitystä tutkimusta tehdessään ja hänen on päätettävä, milloin samantyylliset havainnot alkavat toistua ilman, että uusia tutkimuksen kannalta mielenkiintoisia havaintoja ilmenee. Tutkijan on siis oltava selvillä, mitä hän aineistosta hakee ja mikä on olennaista tutkimusongelmien kannalta kyetäkseen määrittelemään aineiston riittävyden. (Eskola & Suoranta 1998, 62–64.)

Tuomen ja Sarajärven (2002) kirjassa saturaatioon liitetään ongelma sen mukaan, etsitäänkö aineistosta samankaltaisuutta vai erillaisuuksia. Heidän mukaansa aineistosta tulee etsiä samuutta esimerkiksi joidenkin teemojen toistona, jotta tutkimuksessa voitaisiin puhua saturaatiosta. Saturaation kannalta on teemahaastattelua käytettäessä pysyttävä teeman sisällä samuuden kuvauksessa, koska erillaisuuden kuvaamiseen ei saturaatiopistettä voida etukäteen määrittellä. (Tuomi & Sarajärvi 2002, 89–91.)

#### 5.4 Teemahaastattelu

Haastattelu eroaa keskustelusta, koska sillä on aina tiedon keräämiseen liittyvät tavoitteet ja se on etukäteen suunniteltu tapahtuma. Ihmisiä tutkittaessa on tutkimukselle eduksi antaa tutkittaville itselleen tilaisuus kertoa itseään koskevia asioita. Haastattelu tiedonkeruumenetelmänä antaa mahdollisuuden tulkita vastauksia moninaisemmin ja haastattelijalla on samalla mahdollisuus toimia havainnoijana. Haastattelun tavoitteena on saada tutkimusongelman kannalta tärkeää ja luotettavaa tietoa. Haastattelija tuntee tutkimuskohteen sekä käytännössä ja teoriassa ja on tehnyt aloitteen sekä ohjaa haastattelua. Haastattelijan tehtävänä on motivoida haastateltavaa sekä ylläpitää motivaatiota haastattelun aikana. Lisäksi haastateltavan on voitava luottaa siihen, että aineisto ja sen käsittely on luottamuksellista. (Tuomi & Sarajärvi 2002, 476; Hirsijärvi & Hurme 2004, 42–43; Eskola & Suoranta 1998, 85.)

Teemahaastattelu katsotaan kuuluvan puolistrukturoituihin haastattelumenetelmiin eli haastattelukysymykset ovat kaikille haastateltaville henkilöille samat, mutta vastauksia ei ole sidottu vastausvaihtoehtoihin. Teemahaastattelu etenee tiettyjen keskeisten teemojen varassa, mutta antaa tilaa ihmisten omille tulkinnoille huomioiden heidän asioille antaman oman painotuksen ja merkityksen laadullisen tutkimuksen tavoitteiden mukaisesti. Koska

teemahaastattelu on vuorovaikutustilanne, joka perustuu voimakkaasti kielenkäyttöön, on haastattelutilanteessa muistettava, että haastatteluvastaus heijastaa aina myös haastattelijan läsnäoloa ja hänen tapansa toteuttaa haastattelu. Teemahaastattelun vapaamuotoisuuden ansiosta informaateilla on vapaus kertoa käsityksiään omin sanoin kaikki vaihtoehdot huomioiden. Tämä tuottaa tutkimuksen käyttöön aineiston, jota on mahdollista tarkastella useasta eri näkökulmasta (Hirsijärvi & Hurme 2008, 47–49, 56.)

Ennen haastattelujen aloittamista tulee haastattelujen sisältö suunnitella ja on päätettävä, millaisia johtopäätöksiä aineistosta aiotaan tehdä. Teemahaastattelua käytettäessä ollaan yleensä kiinnostuneita ilmiön perusluonteesta- ja ominaisuuksista ja hypoteesien löytämisestä, joten kaavamaiset ja jyrkät hypoteesit eivät ole tarkoituksenmukaisia. Moni-ilmeisiä ilmiöitä tutkittaessa on suunnitteluvaiheen tärkein tehtävä asettaa haastattelun teemat ja pohtia, mistä kaikesta on tärkeää keskustella tutkittavaan ilmiöön liittyen. Teemahaastattelua varten laaditaan runko, joka ei sisällä yksityiskohtaista kysymysluetteloa vaan teema-alueita, jotka ovat tutkimuksen ongelmanasettelun mukaisia pääkäsitteiden alakäsitteitä ja- luokkia. Etukäteen mietitään teema-alueen sisään tarkentavia aiheita, jotka toimivat eräänlaisena kiintopisteenä haastattelutilanteessa. Onnistunut teemojen asettelu luo mahdollisuuden tutkijalle löytää se monipuolisuuden aarre, joka yleensä sisältyy ilmiöihin. (Hirsijärvi & Hurme 2008, 65–67.)

Haastattelutilanteet eivät aina suju, kuten on suunniteltu. Haastateltava saattaa olettaa valmiita kysymyksiä, nauhurin käyttö saattaa vaivata tai haastattelutilanne keskeytyy jonkin häiriötekijän takia. Tärkeä seikka haastattelun onnistumiselle on kysymysten muotoilu. Kysymysten tulisi olla helposti ymmärrettäviä, lyhyitä ja akateemista kielenkäyttöä tulisi välttää. Haastatteluun kuuluvia kysymyksiä voidaan tyypittää sen mukaan, minkälainen tehtävä niillä on haastattelun kannalta. Avauskysymyksillä pyritään saamaan haastateltava kertomaan spontaanisti pääpiirteitä tutkittavaan ilmiöön liittyen. Jatko-, tarkentavien- ja lisäkysymyksien avulla haastattelijä pyrkii kannustamaan haastateltavaa kertomaan enemmän, yksityiskohtaisemmin tai tarkemmin mielenkiintoisista tutkimusongelmiin liittyvistä seikoista. Suoria ja epäsuoria kysymyksiä voidaan käyttää esimerkiksi haastattelun loppupuolella, kun haastateltava on esittänyt omat ajatuksensa teemasta tai niiden tekeminen on välttämätöntä ajatusten tulkitsemiseksi. Organisoivilla kysymyksillä haastattelijä ohjaa keskustelua ja siirtyy esimerkiksi teemasta toiseen havaitessaan kaiken tulleen sanotuksi. Tulkitsevat kysymykset voivat olla vain vastausten uudelleen muotoilua. Haastattelut eivät ole ristikuulusteluja, joten niihin kuuluu hiljaisuus, jolloin haastateltava miettii vastaustaan. Haastattelun tulisi olla

oikeudenmukainen haastateltavan kyvyille puhujana ja hänen ajatuksilleen ja siten johtaa ilmiöiden pinnallisuudesta olennaiseen (Kvale 1996, 131–135.)

Hyvän haastattelurungon laatimisella voidaan tutkimuksen laadukkuutta tavoitella jo etukäteen. On kuitenkin käsitettävä, että koskaan ei voida varautua kaikkiin lisäkysymyksiin tai niiden muotoiluun. Siksi toinen laadukkuuteen vaikuttava tekijä on haastattelukoulutus ja haastatteluihin valmistautuminen. Sillä varmistetaan, että haastattelijat ovat sisäistäneet haastattelurungon ja ymmärtävät sen samalla tavalla. Haastatteluvaiheen laatuun vaikuttavat myös tallennusvälineet, niiden toimintakunto ja siitä huolehtiminen. Haastattelun lopuksi kuuluu tarkistaa, onko kaikki teema-alueet käyty läpi vai onko vielä jotain kysyttävää. Yksi laadun tekijä on litterointi, joka tulisi suorittaa mahdollisimman pian haastattelujen jälkeen ja yksityiskohtaisesti. Haastattelun luotettavuus riippuu sen laadusta, vaikka kokonaisuudessaan tutkimuksen luotettavuuteen vaikuttavat muutkin seikat. Reliaabelius ja validius saavat erilaisia muotoja eri laadullisissa tutkimuksissa, joita tarkastellaan myöhemmin tässä opinnäytetyössä. (Hirsijärvi & Hurme 2004, 184–185; Kvale 1996, 1441–47, 151.)

## 5.5 Tutkimuksen luotettavuus

Tutkimukseen luotettavuutta tarkastellaan reliaabeliuden (tulosten toistettavuus) ja validiuden (tutkimus kohdistuu tutkimusongelmiin) käsitteillä. On huomioitava, että nämä käsitteet ovat peräisin määrällisestä tutkimuksesta, jossa luotettavuudella tarkoitetaan mittauksen luotettavuutta. Joissain laadullisen tutkimuksen oppaissa pidetään määrällisen tutkimuksen luotettavuuden arviointiperusteita sopimattomina laadulliseen tutkimukseen ja painotetaan arviointia tutkimusprosessin luotettavuudesta. Reliaabeliuden ja validiuden perinteisten käsitteiden hylkääminen ei tarkoita sitä, että tutkimuksia voisi tehdä omien sääntöjensä mukaan. Tutkijan on pyrittävä tekemään oikeutta tutkittavien käsityksille ja tuomaan esille heidän maailmaansa parhaansa mukaan. On pystyttävä osoittamaan, miten on päädytty luokittamaan ja kuvaamaan tutkittavien maailmaa siten, kun on tehty. (Mäkelä 1990, 47; Eskola & Suoranta 1998, 211; Hirsijärvi & Hurme 2004, 189; Tuomi & Sarajärvi 2002, 134.)

Reliaabeliudella voidaan tarkoittaa tutkimuksessa kolmea asiaa. Ensimmäisenä sitä, että tutkittaessa samaa henkilöä saadaan kahdella tutkimuskerralla sama tulos. Toinen tapa määrittää reliaabelius on kahden arvioitsijan päätyminen samanlaiseen tulokseen. Kun myönnetään, että jokainen tutkija tekee oman esiyymmärryksensä perusteella tulkintansa tietystä kohteesta,

on epätodennäköistä, että joku toinen päätyisi samaan tulkintaan jostakin mitä kolmas osapuoli sanoi. Yksimielisyyden saavuttamiseksi voi olla tarpeen keskustella arvioitsijoiden kesken ja mahdollisesti haastateltujen läsnäoloa tarvittaisiin. Kolmas tapa ymmärtää reliabelius on, että kahdella eri tutkimusmenetelmällä saadaan sama tulos. Tulos on kuitenkin riippuvainen ajasta ja paikasta, joten erot kahden eri tutkimuskerran välillä ovat muuttuneiden tilanteiden seurauksia enemmän kuin menetelmän heikkoutta. (Flick 2006, 369–371; Hirsijärvi & Hurme 2004, 186.)

Realistisessa luotettavuusnäkemyksessä validiteetti jaetaan sisäiseen ja ulkoiseen pätevytyteen. Sisäinen validiteetti osoittaa tutkijan tieteellisen otteen ja ratkaisujen loogisuuden sekä onko siinä käytetty tutkittavaan ilmiöön sopivia käsitteitä. Ulkoinen validiteetti osoittaa koskeeko tutkimus sitä, mitä sen on voi olettaa koskevan. Tehtyjen tulkintojen ja johtopäätösten on kuvattava tutkimuskohdetta sellaisena kun se on. (Eskola & Suoranta 1998, 213.)

Laadullisen tutkimuksen aineistoa voidaan pitää merkittävänä, kun tutkija pystyy osoittamaan, että hänen aineistonsa on analysoimisen arvoinen, ja tiedostaa sen kulttuurisen paikan tuotantoehtoiheen. Aineiston riittävyden arvioinnissa palataan saturaation käsitteeseen ja tulosten yleistettävyyteen. Laadullisessa tutkimuksessa aineiston kokoa on vaikea määritellä etukäteen, joten aineisto on riittävä, kun uudet tapaukset eivät tuota uutta tietoa tutkimusongelmien kannalta. Analyysin arvioitavuus tarkoittaa, että tutkimusraportin lukija kykenee ymmärtämään tutkijan päättelyn. Analyysi on toistettavissa, mikäli ne on selitetty niin selkeästi, että toinen tutkija niitä seuraamalla päätyisi samankaltaisiin tuloksiin. (Mäkelä 1990, 53–55; Eskola & Suoranta 1998, 215–216; Tuomi & Sarajärvi 2002, 87–92.)

## 6 PIKKUJOULUILMIÖ TUTKIMUKSEN KOHTEENA

Tämä tutkimus lähtee perusolettamuksesta, että suomalainen pikkujoulu on vuosittain toistuva rinnakkaisten tapojen juhla. Juhla ja arjen raja ei ole välttämättä jyrkkä, vaan juhla voidaan rakentaa uudeksi kokonaisuudeksi arjen aineksista. Näistä aineksista saadaan jotain uutta, joilla kerätään symbolista latausta.

Tutkimukseen liittyviä ideoita oli runsaasti, joten tutkimusta lähdettiin kehittämään etsimällä vastauksia kysymyksiin: Mikä on pikkujoulujen historia ja miten se on muuttunut vuosien aikana? Taustatyön ansiosta tutkimusongelmat selkiytyivät ja aihetta saatiin rajattua. Päädettiin ravitsemisalalan näkökulmaan, joten päätettiin kerätä aineisto toimialan sisällä olevilta ammattilaisilta. Ydinkysymykseksi muodostui se, mikä on pikkujouluilmiössä erityistä. Tätä kysymystä lähdettiin selvittämään neljän tutkimusteeman avulla. Aineisto päätettiin kerätä haastattelemalla, koska siten on suuremmat mahdollisuudet motivoida henkilöä kuin lomaketutkimuksessa. Edellisistä pikkujoulua käsittelevistä tutkimuksista oli jo aikaa, joten menetelmän joustavuus koettiin etuna myös mahdollisten uusien hypoteesien suhteen.

Tutkimus on laadullinen tutkimus, jonka tärkein menetelmä on teemahaastattelu. Teemahaastattelun vapaamuotoisuuden ansiosta haastateltavilla on vapaus kertoa käsityksiään omin sanoin kaikki vaihtoehdot huomioiden. Tämä tuottaa tutkimuksen käyttöön aineiston, jota on mahdollista tarkastella useasta eri näkökulmasta. Tavoitteena oli, että haastatteluissa saadaan vastauksia tutkimusongelmiin ja kyettäisiin osoittamaan ilmiön nykyisyys sekä joitain tulevaisuuden skenaarioita.

Seuraavaksi esitellään tarkemmin tutkimuksen kulku, tutkimuksen tuloksia sekä haastatteluisista saatuja vastauksia tutkimusongelmiin.

### 6.1 Aineiston hankinta

Ensisijaisesti haastateltaviksi etsittiin henkilöitä, joilla on useamman vuoden työkokemus toimialalta sekä mielellään esimies- tai yrittäjäkokemusta. Oletettiin, että pidempään toimialalla työskenteleet omaavat laajasti kokemusperäisiä käsityksiä tutkittavaan kohteeseen liittyen. Vastuutehtävissä työvoimaan ja kannattavuuteen liittyvät työn osa-alueet tarkentuvat

ja niistä on laajempi käsitys kuin ainoastaan suorittavaa työtä tekevillä. Haastateltavat löydettiin pääosin tutkijan työelämäkontaktien kautta ja tutkimusalueeksi rajattiin Oulun kaupunkialueen ravitsemisliikkeet.

Haastateltavien yhteenlaskettu työkokemus toimialalta on 182 vuotta. Tutkimuksen empiirinen aineisto käsittää kahdeksan haastattelua, jotka toteutettiin maaliskuussa–huhtikuussa 2013. Haastattelut kestivät yleensä noin tunnin ja litteroitua tekstiä syntyi viisikymmentäviisi sivua. Haastatteluista kieltäytyi neljä henkilöä ja viisi toimipaikkaa ei lainkaan vastannut sähköpostilla lähetettyyn haastattelupyyntöön. Etukäteen ei päätetty montako haastattelua tullaan tekemään, vaan jatkettiin, kunnes tutkimusongelmien kannalta keskeisiin kysymyksiin liittyen samat asiat alkoivat kertautua. Haastattelukysymysten laatimisessa pyrittiin huomioimaan erityisesti, että kysymykset virittäisivät samanlaisia merkityssuuntia kullekin haastateltavalle ympäristövaikutuksista huolimatta. Ennen varsinaisia tutkimushaastatteluja suoritettiin esihaastattelu, jonka jälkeen tarkennettiin muutamia teemoittelua tukevia kysymyksiä.

## 6.2 Aineiston analyysi

Tämän tutkimuksen aineisto koostuu yksilöhaastatteluista. Tutkimuksen analyysi aloitettiin kuuntelemalla nauhoitetut haastattelut useampaan kertaan, jonka jälkeen haastattelut kirjoitettiin tekstiksi ja numeroitiin. Työn tekeminen jatkui litteroitujen haastattelujen lukemisella tavoitellen syvempää ymmärrystä tutkittavien kertomasta. Tutkittavaan ilmiöön liittyvää teoreettista ja kokemusperäistä perehtyneisyyttä pidettiin perustana, josta tulkinta lähti liikkeelle ja joka selkeytti kysymystä mitä halutaan analysoida.

Ensimmäisenä etsittiin haastateltujen käsityksiä puhutun kielen takaa, ei siis luotu lingvistisiä muuttujia, kuten montako kertaa sana tunnelma esiintyy haastattelussa. Seuraavassa vaiheessa yksilöhaastatteluista luokiteltiin kaikki ilmiöön kuuluvat havainnot, joita voidaan kutsua raakahavainnoiksi. Sen jälkeen raakahavainnot alettiin yhdistellä tiivimmiksi havaintoluokiksi etsien samankaltaisuutta. Teemahaastattelussa on yleistä, että haastattelun teemat korostuvat, joten tutkimuksen havaintoluokkia muodostui luontevasti teemojen ympärille ja sisään. Työn liitteenä (liite 1) oleva teemahaastattelun runko on luokkien muodostamisen peruste. Havaintoluokat koodattiin eri värein, jonka lisäksi ne myös numeroitiin. Koodaamisen jälkeen sa-

maan luokkaan kuuluvat havainnot kerättiin yksilöhaastatteluista yhdeksi havaintoluokaksi. Havaintoluokan sisällä erotettiin yhteneväiset käsitykset sekä eniten poikkeavat käsitykset toisistaan. Eri haasteltavien kertomaa pidettiin yksilöitynä koko prosessin ajan, joten tutkija kykeni olemaan koko ajan selvillä siitä, kuka oli käsityksen ilmaisu.

Aineiston luokittelun ja yhdistelyn jälkeen tarkistettiin, että luodut merkitysluokat vastaavat haastattelujen todellisuutta ja vastaavat tutkimusongelmiin. Tässä tutkimuksessa olennaista on ravitsemisalnan näkökulma ja käsityksen on liityttävä selkeästi pikkujoulujuhlaan. Analyysissä keskityttiin ilmauksiin itseensä eikä niitä tuottaneisiin henkilöihin. Kuitenkin luokkien sisällä analysoitiin myös, vaikuttiko haastateltavan tausta hänen käsityksiinsä. Tutkimuksen tuloksissa esitetään, mikäli on havainnoitu taustan vaikuttaneen käsitykseen tutkimuskysymysten kannalta olennaisella tavalla.

### 6.3 Tutkimuksen tuloksia

Tutkimuksessa tulisi aina tavoitella tulosten ja todellisuuden mahdollisimman hyvää vastavuutta. Kaikki tuloksina esitetyt seikat on kyettävä selvittämään siten, etteivät ne ole ristiriidassa esitetyn tulkinnan kanssa. Tämän tutkimuksen kohteena on tieteellisten totuuksien etsimisen sijaan ihmisten arkiajattelu, ja tutkimuksen pääkohteena ovat olleet käsitykset kokemusten sijaan. Tarkoituksena on ollut kuvata ilmiötä sen omista lähtökohdista käsin eikä selvittää, miksi ihmisillä on tietynlaisia käsityksiä pikkujouluista. Kielen ja ajattelun välillä vallitsee läheinen suhde, ja ihmiset saattavat ilmaista samankin käsityksen usealla eri tavalla ja erilaisen käsityksen samankaltaisesti. Tuloksista on pyritty luomaan sisällöllisesti rikkaita aihealueita ja yksilön kokemuksia ei ole käännetty symboliselle kielelle. Tämän valinnan perusteluna toimii sanotun ja tarkoitetun kuilun ylittäminen sillä, että on liitetty tutkimusraporttiin riittävästi käsityksiä kuvaavia suoria lainauksia. Tämän on tarkoitus vakuuttaa lukija käsityksen paikkaansa pitävyydestä tutkijan tavoin. (Häkkinen 1996, 25, 28–29, 43.)

Lainatut osiot ovat tutkimukseen osallistuneiden henkilöiden haastatteluista ja haastateltavan henkilöllisyyttä ei mainita viitteen yhteydessä yksityisyyden suojaamiseksi. Opinnäytteen tekijällä on hallussaan haastattelujen aineisto kokonaisuudessaan sekä tiedossaan kunkin viitteen kertoja. Lainaukset ovat kirjoitetut siinä kieliasussa kuin ne ovat puhutut, eikä murretta ole käännetty yleiskieliseksi.



### 6.3.1 Mikä on pikkujoulu?

Pikkujoulut käsitettiin suomalaiseseen perinteeseen kuuluvaksi, ennen varsinaista joulua pidettäviksi ryhmien juhlatilaisuuksiksi, joissa yleensä syödään hyvin ja nautitaan alkoholia. Juhlinta saatetaan aloittaa jo lokakuun lopulla, mutta varsinainen sesonki alkaa marraskuun puolesta välistä jatkuen kiivastahtisena Itsenäisyyspäivään saakka. Jonkin verran tilaisuuksia järjestetään myös ruuhkaisimman ajankohdan jälkeen lähes jouluaattoon saakka, mutta silloin kyseessä on lähinnä päiväaikaan järjestettävistä juhlista. Suosituimmaksi ajankohdaksi erottuivat marras-joulukuun vaihteen viikonloppu sekä itsenäisyyspäivän tienoille sijoittuva viikonloppu, joiden ajankohtien tilavaraukset tehdään usein jo vuotta ennen. Pikkujoulujen juhlimisen ajankohtaan kuuluva pimeys ja vuoden lopun läheneminen liittyivät teemakysymyksen vastauksiin.

*Mun mielestä se on kyllä työnantajan kiitos henkilökunnalle ja tällöinen virkistäytyminen, yhteishengen luomista. Se on kaamosajan valo. (Haastattelu 6)*

*”Niin musta se on semmonen suomalainen perikansallinen jübula, jubannusta vastaava joulun aikaan” (Haastattelu 5)*

*No totta kai se on luonnollisesti yleensä yritysten työntekijöilleen järjestämä juhla tai sitte kaveripörkällä vietetty tavallaan juhla ennen joulua ennen kun hiljennytään perheen pariin ja käyvään vielä niinkö ehkä nuo vuoden työasiat siinä samalla kuittaamassa (Haastattelu 4)*

Haastatteluissa ilmeni mielenkiintoinen näkökulma liittyen pikkujoulujen ajankohtaan. Juhlien järjestäminen oli tärkeämpää kuin ajankohta, jolloin ne pidetään. Jotkut ryhmät juhlivat tammikuussa, jolloin järjestettävän juhlan teema ei välttämättä ole ollut jouluihin. Joka tapauksessa osallistujan nimesivät sen pikkujouluksi ja sisältö noudatteli pikkujoulujuhlan käsikirjoitusta.

*”Ja sehän on tässä semmosena uuvempänä ilmiönä, että ne on siirretty tammikuulle. Kaikki ei halua, kun siinä on joulun aikaan se ryysis niissä muutamissa viikonloppuissa ja sitten on jo joulu lähellä, kiirettä ja hässäkkää, tilinpäätökset, inventaariot ja muut niin firmit enenevässä määrin siirtävät sen juhlan tammikuulle.” (Haastattelu 3)*

Haastattelujen perusteella voitiin erottaa kolme asiakasryhmää, jotka viettävät juhliaan ravintoloissa; yritykset, yhdistykset ja ystävyysperusteiset ryhmät. Näistä eniten juhlia järjestävät yritykset, jotka kutsuvat vieraikseen työntekijänsä, joskus yhteistyökumppaninsa sekä harvoin asiakkaitaan. Pikkujoulua kuvailtiin työvuoden päätöstilaisuudeksi, jossa kiitetään ja palkitaan työntekijät vuoden aikana tehdyn työn tiimoilta. Tilaisuuteen osallistuvat myös yrityksen

omistajat tai työnantajan edustajat yhdessä työntekijöiden kanssa. Eräs haastateltu kuvaili yrityksen motivaatiota järjestää pikkujoulu työntekijöilleen seuraavasti:

*”Vaikka se ei rahallisesti olisikaan niin iso panostus, mutta se on siltä ehkä tuolla henkisesti puolella, että ”Okei, meistä piijetään huolta ja tarjotaan jotain semmosta, mitä ei sanota työehtosopimuksissa.”( Haastattelu 8)*

Haastatteluissa ilmeni, että yritys yleensä kutsuu tilaisuuteen ainoastaan työntekijänsä tai alihankkijoiden työntekijöitä, joiden sidonnaisuus on päivittäislaatuista. Aiemmin juhliin saattoivat osallistua myös seuralaiset, mutta nykyään todella harvoin. Seurueiden pienenemiseen arveltiin vaikuttavan yrityksen taloudellisen tilan ja ne yritykset joilla vaikuttaisi menevän edelleen hyvin, kutsuvat seuralaisen mukaan juhlimaan.

Toiseksi merkittäväksi ryhmäksi mainittiin erilaiset yhdistykset, kuten ammattiosastot tai harrasteipiirit. Kolmanneksi selkeäksi ryhmäksi erottautuivat ”kaveriporukat”, jotka kokoontuvat etenkin juuri ennen joulua saapuessaan synnyinseudulleen joulun viettoon. Eräs haastatelluista nosti esiin mielenkiintoisen seikan liittyen ystäväysten viettämiin pikkujouluihin todeten niiden sukupuolijakauman poikkeavan muista juhlista siten, että ryhmät koostuvat käytännössä samaa sukupuolta olevista juhlijosta.

Pikkujoulua viettävien ryhmien koko oli useimpien mielestä pienentynyt aiemmista vuosista. Yleisin ryhmän koko vaikuttaisi olevan 10–100 henkilöä. Tätä suuremmat ryhmät alkavat olla harvinaisia. Samaan aikaan suuremmassa ravintolatilassa saattaa olla koolla useampi toisilleen vieras pikkujouluryhmä, kukin viettäen omia juhliansa. Tähän arveltiin vaikuttaneen yritysten toimintakulttuurin muuttumisen. Aiemmin yritysten eri toimintoja hoidettiin saman yrityksen palveluksessa, kun nykyisin eri toiminnot on saatettu ulkoistaa alihankkijoille tai tukipalveluita hoitaville yrityksille. Myös saman yrityksen liiketoimintoja on voitu jakaa omiksi tulosityksiköikseen, jolloin on luontevampaa järjestää juhla yksikön tai tiimin sisäisenä juhlanä.

*”Nehän on pienentynyt minusta. Ei enää oo sillälaililla isoja ja ne on sirpaloituneet, segmentoituneet. Tuota henkilömäärät ei enää oo mitään semmosia birviän isoja ja tuota jos aatellaan, niin hirveitä spehtaakkeleita ne oli. En ossaa sanoa paljoko suunnilleen ois pienentynyt tuo henkilömäärä, mutta ei oo enää semmosta, sataki on jo iso määrä” (Haastattelu 5)*

Useimmin juhlien järjestelyvastuussa ovat yritysten assistentit ja sihteerit. Suurempien pikkujoulujen osalta muodostetaan toimikunta, joka tekee juhliin liittyvät päätökset. Joissain tapauksissa, mikäli kyseessä on pieni yritys tai yhdistys, saattaa johtokuntaan kuuluva henkilö olla

yhteyshenkilö. Tämän aineiston perusteella ravitsemisliikkeisiin ottaa yhteyttä pikkujouluasioissa lähes aina nainen.

*”No sen oon huomannu, että jos pubutaan alle 50 hengen silloin yleensä on sihteerin vastuulla. Se itte päättää. Sitte taas isommissa niin voi sanoa, että se on juhlatoimikunta. Eli siellä on joku tietty porukka, joka on siihen valittu tai valikoitunut, että nää hoitaa sen tilauksen. Ottavat tarjoukset sissään ja päättävät sen ybessä. Ja onko se sitten sihteeri tai joku ottaa sitten yhteyttä ja alakaa hoitaa sitä.” (Haastattelu 1)*

### 6.3.2 Minkälainen on pikkujoulun sisältö?

Pikkujoulujen sisältöä ja sen kulkua määrittelevät useat seikat. Eniten sisältöön vaikuttaa tilaisuuteen varattu rahamäärä. Vaikuttaisi siltä, että suurimmalla osalla juhlijoista varat ovat pienentyneet. Muina ratkaisevina tekijöinä mainittiin asiakkaiden ikä sekä juhlimiseen liittyvät tavat. Haastatteluissa ilmeni useiden asiakkaiden saapuvan viettämään pikkujoulua samoihin ravitsemusliikkeisiin vuodesta toiseen. Välillä voidaan vierailla muualla, mutta palataan takaisin totuttuun ja turvalliseen. Kustannussyistä jotkut asiakasryhmät ovat luopuneet perinteisestä iltajuhlasta ja siirtyneet viettämään puurojuhlaa tai syömään pikkujouluateriaa lounasaikaan. Yhteisestä tilaisuudesta ei ole kuitenkaan haluttu luopua, vaan siitä pidetään kiinni. Lisäksi useat haastateltavat kertoivat, että heiltä tilataan pikkujouluaikaan ateriakokonaisuuksia, jotka kuljetetaan asiakkaiden omiin tiloihin tarjoiltavaksi. Joskus asiakkaat haluavat myös henkilökuntaa hoitamaan tarjoilua. Sisältöön saattaa vaikuttaa asiakkaiden juhliilleen valitsema teema, joka voi olla esimerkiksi vuosikymmeneen liittyvä, maanosa- tai maa-teema tai väriteema. Eräs haastateltava mainitsi yritysten toivovan värinsä tai ideologiansa nousevan esiin pikkujoulun puitteissa ja sisällössä. Keskeiseksi sisällön määritteleväksi tekijäksi käsitettiin kuuluvan myös hyvän mielen tuottaminen hauskuuden ja ilon kautta.

*”Kyllä mä epäilen, että se on se taloudellinen budjetti mikä sen on määritelty. Aika lailla tavan mukaan mitä on saatu, halutaan se tuote... kyllä mä luulen, että raba on pitkälle yrityksissä mikä määrittelee. On näitä vakio pikkujouluväkiä, mutta mä uskon silti, että etteikö ne kysys silti varmasti muualtakin tarjousta.” (haastattelu 2)*

Usein haastateltavat ottivat ensimmäisenä puheeksi tilaisuuksien ruokatarjoilun. Hyvä ruokatarjoilu kuului kaikkien mielestä olennaisen osana juhlaan ja käsitysten mukaan ruuan laatuun ja määrään ollaan yleensä valmiita panostamaan. Pikkujoulun ruuan tulee olla arkiruokaa juhlavampaa ja runsaampaa. Selvästi suosituin ruokailuvaihtoehto on edelleen noutopöydästä

tarjottavat perinteiset jouluruokalajit. Yleensä perinteisillä ruokalajeilla käsitettiin alkuruokina tarjottavat erilaiset sillit, graavi- ja savukat, pateet, rosolli ja sienisalaatti, porsaan kinkku, lanttu- ja porkkanalaatikko. Jälkiruuaksi tarjotaan yleisimmin joululeivonnainen, kuten luu- mutäytteenen tähtitorttu ja piparkakkuja kahvin kanssa, hyytelöä tai jäädykettä sekä makeisia. Täysin perinteisen valikoiman ei koettu enää olevan kilpailukykyinen, joten tarjottaviin on sekoitettu jotain modernimpia vaihtoehtoja tai sävyjä tai talon omia erikoisuuksia. Porsaasta ei välttämättä valmisteta aina kinkkua, vaan se saattaa olla jotain muuta, esimerkiksi rosvo- paistia. Yleensä asiakkaat kuitenkin haluavat pääruuaksi porsaanlihaa.

*”Ja sitte se on ne perinteiset, porkkana ja lanttulaatikko, sinappisoosi ja kinkku tai jos ei kinkku niin sika jossaki muodossa. Koska sikaban on ollu Suomessa jo pakana ajoilta, ennenku kristinusko on etes tullukkaan, niin siitä ei anneta periksi. Että ei ole olemassa mitään jouluporoa tai joululammasta, ko se on se sika!” (Haastattelu 7)*

*”Siellä on hirviänä semmosta niinku turvallista, tuttua raaka-ainetta, mutta sitä on vähä fiksattu. Niinku sillä lailla kuitenkin. Oliskohan se parempi sanoa, että halutaan sitä suomalaista. Se vois olla parempi, ei ehkä se perinteinen kinkku, mut haetaan tavallaan niitä tuotteita ja ne on fiksattu uuteen uskoon.” (Haastattelu 2)*

Tutkimuksessa ilmeni ruokatarjoilun kilpailukeinona vaihtoehtoinen tarjoama, jossa ei ollut mitään joulun perinteiseen ruokatalouteen liittyviä tuotteita. Haluttiin kuitenkin kunnioittaa ja ottaa esille sesongin raaka-aineita ja makuja.

*”Siellä löytyy kyllä semmosia nyansseja. Että jos jouluun kuuluu esimerkiksi kaneli tai piparkakkeumaustetta, niin ne löytyy sieltä jälkiruunista jossain komponentissa. Ja näitä on lanttu- tai porkkanalaatikko, niin lanttua sieltä löytyy kyllä jossain muodossa ja porkkanaakin vähä joulu- meiningillä. Sieltä löytyy niitä jouluvivahteita, mutta ne ei oo perinteisiä.” (Haastattelu 4)*

Perinteisten ruokatarjoilujen valintaan pikkujouluissa vaikutti pääasiassa totuttu tapa ja halu vaalia perinteitä. Yleensä perinteinen ruoka oli myös hinnaltaan edullisin, joten sen arveltiin vaikuttavan suosioon. Perinnetarjoilut hylättiin, jos haluttiin säästää jouluruokien syönnin nautinto joulun pyhien aikaan tai juhlilla oli erilainen teema. Sesongin aikana saatetaan viettää useita pikkujouluja, jolloin samankaltainen ruoka aiheuttaa kyllästymisen ja yksitoikkoisuuden tunteita. Alalla on tapana ennen sesongin aloittamista tehdä valmiita menuehdotuksia helpottamaan asiakkaiden valintaa ja ruuhkaista myyntihuippua. Valmiita ehdotuksia voidaan räätälöidä asiakkaiden toivomusten mukaan, etenkin isoissa tilaisuuksissa. Omaa yritystään johtavat suhtautuivat muutoksiin kriittisimmin, koska huolella mietitystä kokonaisuudesta katoaisi idea, jonka tarkoitus on tarjota asiakkaalle elämys. Vaihtoehtona he tarjosivat sesongin mukaista A la Carte -listaa, josta asiakas voi poimia haluamansa tuotteet. Suuria tilaisuuksia varten oltiin valmiita suunnittelemaan ruokalajikokonaisuudet yksilöllisten toiveiden pohjalta.

Jouluisiin sesonkiruokiin liittyen tuli esille niiden raaka-aineiden ennakkotilaaminen, joka esimerkiksi kinkkujen osalta tulee tehdä jo lokakuussa. Usein siinä vaiheessa ei ole selvillä kaikki tulevat tilaisuudet, ja tämä asettaa ravintolan ostotoiminnalle haasteita.

Alkoholin anniskelun katsotaan kuuluvan pikkujoulujuhlaan. Alkoholin kulutus juhliessa oli vähentynyt aiemmista vuosista ja kulutustottumukset olivat muuttuneet miedomprien juomien suuntaan. Vain harva pikkujoulujen järjestäjä tarjosi ilmaista alkoholia koko juhlan ajan, ja alkoholin tarjoamisesta oltiin valmiita asiakkaiden puolelta tinkimään, jotta käytettävissä oleva budjetti riittäisi väljemmin muun sisällön tarjoamiseen. Yleensä tarjottiin noin kolme alkoholiannosta, jotka ovat tervetuliaismalja tai glögi sekä ruuan kanssa kaksi annosta mietoa alkoholijuomaa, olutta tai viiniä. Mikäli juomatarjoilut olivat kokonaan omakustanteista ja ruuan kanssa tarjottiin alkoholittomia ruokajuomia, saattoi suurin osa juhlaväestä poistua autolla ruokailun jälkeen ja tilaisuuden kesto lyheni.

*”Edelleenki silti suomalainen työntekijä on harmissaan, kun on vaan kaksi (2)lippua tai kaljaa saa vaan. Se harmittaa ihan selkeästi. Nuoremmille on tärkeämpää se ilimane viina. Viinaa arvostava arvostaa myös sitä bändiä ja erilaisemmassa elämänvaiheessa oleva arvostaa ruokaa. Kuitenkin sitä viinaa pitää olla ja mielummin ilimasta.”(Haastattelu 1)*

Juhlatilaisuuden aloittajana alkoholipitoisella glögillä on vankka asema. Aineistossa ilmeni myös muita vaihtoehtoja aloittaa tilaisuus, kuten erilaisia variaatioita glögistä tai teemaan sopeva juomasekoitus. Eräässä yrityksessä oli reagoitu asiakkaiden rajalliseen budjettiin mielenkiintoisella tavalla. Ohjattiin valitsemaan tervetuliaismaljaksi kuohuviiniä, joka oli alkuruuan juomasuositus ja jonka kanssa oli helppo jatkaa aterian aloitus. Kahvin kanssa tarjoiltavista avec-juomista pikkujoulujen suosikki vaikuttaisi olevan konjakki tai likööri. Tosin asiakkaat saattavat valita myös jonkin erikoisen viskin tai jättää kahvin väliin ja ottaa tilalle kahvi- tai kaakaopohjaisen lämpimän juomasekoituksen tai jälkiruokaviinin.

Useimmissa pikkujouluissa ohjelma on tärkeä osa sisältöä. Suosituin ohjelmanumero on bändi tai muu elävä musiikki ja moniin juhliin liittyy tanssia. Artistien vierailuihin ollaan valmiita panostamaan ja heidät varataan esiintymään hyvissä ajoin, jopa vuotta ennen. Lisäksi pidetään puheita, lauletaan joululauluja tai karaokea. Useissa pikkujouluissa vierailee joulupukki, joka jakaa juhlijoiden mukanaan tuomat pienet lahjat. Asiakkaat haluavat nykyisin osallistua enemmän ja olla aktiivisia, joten tämä on lisännyt ohjelmalveluiden tarjontaa. Verkostoituminen ohjelmalveluita tarjoavien yritysten kanssa on tätä päivää ja useat haastateltavat toivat esille omia, ohjelmia sisältäviä pikkujoulukokonaisuuksiaan. Asiakkaita on viihdytetty pikkujouluissa muun muassa artistivierailuilla, moottorikelkkailulla, taikurin taika-

show’lla tai oululaiseen perinteeseen kuuluvalla Tiernapoikaesityksellä. Pikkujoulu saattaa sisältää teatteriesityksiä, saunomista tai Stand Up -komiikkaa. Eräs käsitys poikkesi selkeästi muista.

*”Mää oon vähä sitä mieltä saattas olla jo vähän semmosen aika ohi, että pitäis olla bulluna sitä ohjelmaa. Tavallaan se pikkujouluki alkas olleen suoritus! Mutta tavallaan siinä on menossa sukupolvenvaihdos. Edelleen mennään niihin paikkoihin, missä on tanssia, mutta se ikäluokka on jäämässä eläkkeelle. Ohjelmakin muuttuu siinä sikäli mukana.” (Haastattelu 4)*

Joulusesongin alkaessa liiketilat koristellaan joko joulukoristeilla ja talvisesongin somisteilla. Yleisimmin tiloja koristeltiin kynttilöillä, valoilla, kukilla ja jouluaiheisilla serveteillä. Allergioiden tai tilan puutteen vuoksi joulukuusi ja hyasintit eivät yleisesti kuuluneet ravintolatilojen somisteisiin. Usein joulukuusi on sijoitettu ulos. Yhdessä haastattelussa ilmaantui käsitys siitä, miksi vain harvat pyytävät erityisiä muutoksia puitteisiin.

*”Jos siihen pitää vielä jottain perustamiskustannuksia, että laitetaan joku teema tai vastaava, niin nehän nostaa sitä hintaa entisestään. Ja sitte pitää asiakkaalle sanoa, että tämä maksaa vaikka 1000€ teille, vaikka ei tulis kettään. Koska me ollaan kaikki nämä perustamiset pantu tuonne, mikä ei meillä normaalitoimintaan kuulu. Mutta neki on häypyny tämmöset asiakkaat sitte. Niille riittää, että tuo sali on tuommonen, kun se on niinku normaalikäytössä ja pientä rekvisiittaa niinku sannoin.” (Haastattelu 5)*

Pikkujouluissa tunnelma on tärkeä tekijä. Haastateltavat puhuivat paljon pikkujoulun tunnelmasta ja siihen palattiin yleensä useita kertoja haastattelun kuluessa. Tunnelma on nykyisin rento ja vain kaksi haastateltavaa kertoi tilaisuuksista, joissa oltiin hartaita. Yleensä haetaan rentoa yhdessäoloa ja hauskan pitoa sekä mahdollisuutta tutustua yhteisöön kuuluviin henkilöihin erilaisissa olosuhteissa kuin normaalisti. Pikkujoulujen odotus alkaa ennen juhlaa ja siihen kuuluvat monenlaiset ulkonäköön liittyvät ennakkovalmistelut. Pikkujouluihin pukeudutaan hyvin ja siististi, myös päivällä tai alkuillasta pidettäviin tilaisuuksiin pukeuduttiin arkivaatetusta juhlavammin.

*”Se tahtoo olla tämä, kun se on pimiään aikaan ja sitte tuota ihmiset on aika stressaantuneita, se on kiirettä aikaa kaikilla. Se on paineen purkamiskeino tämä pikkujoulu. Monethan oottaa sitä, ko saa sitte pikkujouluun lähteä, mutta tuota, se ongelma on sitte taas, että se saattaa mennä vähä yli.” (Haastattelu 5)*

*”Yleensähan se on työyhteisön tiimoilta tai kaveripiiri järjestää. Niin ehkä sitä aatellaan, että me tunnetaan siellä tietyllä tavalla ja ehkä pikkujoulussa on vähän rennonpi meininki, niin me opitaan tuntemaan eri tavalla. Ehkä siinä merkkää se, että ihmiset haluaa tietää toisistaan vähän enenpi. Joskus tietään jo vähän liikaa ja nyrkki heilahtaa. Siihen liittyy kaikkea tämmöstä ihmillistä sekoilua tähän touhuun.” (Haastattelu 8)*

Tunnelmaan todettiin vaikuttavan se, kuka juhlan järjestää. Muiden kuin työsidonnaisten ryhmien juhlien todettiin olevan usein iloisempia.

*”Mulla on semmonen käsitys, että barrasteporukoiden pikkujoulut on kivempia, ko työporukoiden. Koska työporukoiden, siellä on aina ihmisten väliset jännitteet. Ko ollaan ihmisten kans viitenä päivänä viikossa, niin monta tuntia päivässä ja ko se on aina, ko olaan ihmisten kans tekemisissä, niin se on aina semmosta psykologista sovankäyntiä enemmän ja vähemmän ja väliraubaa. Ja sitteko on pikkujoulut, niin se on niin sanotusti LUPA annattaa kaikki tulemaan sen kahvin ja konjakin jäläkeen.” (Haastattelu 7)*

Käsitysten mukaan tunnelmaan vaikutti huomattavan paljon tarjoillun alkoholin määrä. Pikkujouluihin osallistujat saattavat juhlia harvoin ja käyttää alkoholia niukasti. Tämä vaatii ravitsemisalalla osaamista, jotta juhlien tunnelma pysyisi hyvänä eikä asiakkaalla olisi ikävää. Hyvin suunnitellulla ja ohjailulla sisällöllä pyritään vaikuttamaan juhlan onnistumiseen. Ravitsemisalalle ei ole suotuisaa, jos pikkujoulujen huono maine yhdistettäisiin jotenkin tiettyyn palvelun tuottajaan, ravitsemisliikkeeseen tai alaan yleensä. Erityisesti haastateltujen yrittäjien mukaan on etu, jos asiakkaiden juhlan kulkua kyetään ohjailemaan siten, että tunnelma pysyy hyvänä.

*”Koska ammattilaisina me voijaan ohjata miten kannattaa tehdä. Mää teen sitä aina, kun on joku case. Mää kyseenalaistan monesti niitten suunnitelmia. Että ootteko muuten kattonu tätä teijän aikataulua, että tämähän on iha maboton? Että tämä ei voi onnistua näin. Ja se kuuluu mulla palveluun. Mää aattelen sen niin, että se kuuluu mulla pakettiin ja palveluun, että mä ohjaan ja neuvon, koska mä tiän miten ne mennee. Bändin ei kannata soittaa sillo, ko ihmiset baluaa vielä keskustella ja se ei tuo sitä tunnelmaa, jos se soittaa väärällä betkellä. Se pitää miettiä se oikia betki. Esimerkiksi tämmösiä annan neuvoja. Ja sitte, ko se ohjelma on tarpeeksi mielenkiintosta ja se vie kaikki mukanaan, niin sillo ylilyönnit vähenee.” (Haastattelu 3)*

Haastatelluilla oli käsitys, että pikkujoulujen juhlminen on viime vuosina rauhoittunut ja siistiytynyt. Vain harvat käyttäytyvät tavalla, joka antaa aihetta erityishuomioon.

Eräs haastateltu ilmaisi osuvasti henkilökunnan roolin pikkujouluissa: *”Ollaan siinä asiakkaan juhlassa mukana, kuitenkin olematta juhlassa mukana.” (Haastattelu 2)*. Yleisellä tasolla nousi aiheistosta esille juhljoiden hyvä pikkujouluasenne ja sen merkitys. Mitä selkeämmin tiedostetaan sesongin ruuhkaisuus, täydet tilat sekä jonotus ja varaudutaan siihen hyvällä asenteella, sitä miellyttävämpi ja onnistuneempi juhla saattaa olla tiedossa. Yleensä henkilökuntaa varataan riittävästi juhlan onnistumisen ja iloisen tunnelman takaamiseksi.

### 6.3.3 Mikä on pikkujoulujen merkitys toimialan yritysten liikevaihtoon ja työllisyyteen?

Pikkujoulusesongin merkitys yritysten liikevaihtoon on edelleen merkittävä. Yleisen käsityksen mukaan viimeisellä vuosikvartaalilla ravitsemisyrietykset tekevät parhaimman tuloksen. Liikeideasta riippuen esitettiin arvioita 15–20 %:n välillä, mutta usein tuli todetuksi, että usean yrityksen liikevaihto kasvaa noin 30 %. Useat heistä arvioivat sesongin huipun (marrasjoulukuunvaihte) liikevaihdon ylittävän normaalikuukauden liikevaihdon jopa viisikymmentä prosenttia. Eräs yrittäjänä toimiva haastateltu antoi valaisevan esimerkin pikkujoulujen myynnin onnistumisen tärkeydestä.

*”Jos ajatellaan, että... Lähetään vaikka siitä, että me tehdään pikkujouluilla seuraavan kesän kesälomarabat. Niinkö työntekijöille. Sanotaan nyt siinä kahen kuukauden aikana keskimäärin tehdään se raha millä maksetaan ens vuonna.” (Haastattelu 4)*

Yksi haastateltava pohti sitä, kuinka yksi iso tilaisuus saattaa tuplata huonomman kuukauden liikevaihdon. Muutama haastateltava puhui tilausravintoloista, jotka eivät tuota mitään eivätkä ole avoinna ellei tilaisuuksia saada myytyä. Yhdessä haastattelussa nähtiin sesongin suotuisan vaikutuksen ulottuvan laajemmalle kuin omalle toimialalle. Tuotiin esiin pikkujoulujen tuottaman taloudellinen merkitys majoitustoiminnalle ja kuljetuspalveluille sekä ohjelmapalveluyrityksille, jotka ovat ravitsemispalveluiden tärkeitä sidosryhmiä.

Pikkujoulujen markkinointi aloitetaan heti kesälomakauden päätyttyä elokuun lopulla. Ensimmäisenä tuotetaan yrityksen kotisivujen materiaali, jota tukemaan julkaistaan yleensä muutamia lehtimainoksia. Syyskuussa odotetaan tuloksia ja mikäli kauppaa ei synny odotetusti markkinointia lisätään. Ennen kesälomakautta pidetään esittelytilaisuuksia, joihin kutsutaan juhla järjestelyistä vastaavia henkilöitä ja esitellään pikkujoulukauden tarjontaa sekä maistellaan juhlaan suunniteltuja ruokia. Nämä tilaisuudet olivat kannattavia ja toivat tulosta. Ensimmäiset tiedustelut pikkujouluista tulevat usein jo edellisenä vuonna, jos kyse on suuren henkilömäärän juhlista, ja usein samalla varataan tilat. Tilaisuuksia varataan pitkin vuotta ja varaus tulee yleensä vahvistaa viimeistään kuukautta aikaisemmin, jotta palveluntarjoajalle jää aikaa reagoida peruutukseen. Peruutukset eivät vaikuttaisi olevan kovin yleisiä, mutta henkilömäärän aleneminen on erittäin yleistä.

Pikkujoulujen keskihinta oli noin 50–80 €/ osallistuja ja hintaan sisältyy jo joitain alkoholi-juomia. On kuitenkin edelleen yrityksiä, jotka ovat valmiita käyttämään 100 €/ osallistuja tai enemmänkin henkilökuntansa pikkujoulujuhlaan. Järjestävän tahon maksaman osuuden li-



säksi juhliin saapuneen asiakkaan keskiostos saattaisi olla vähintään 30 €, mutta usein huomattavasti enemmän. Kävi ilmi, että tilaisuuksien hinnoittelussa voidaan tulla ruokatarjoilussa asiakasta vastaan, mikäli on aihetta olettaa juhlaväen viihtyvän tiloissa pidempään ja käytävän tarjolla olevia palveluita. Joidenkin haastateltavien käsitys asiasta oli edellisestä poikkeava. Heidän mielestään ns. tinkimiselle ei ole perustetta. Tilaisuuden järjestely aiheuttaa täsmälleen samat kustannukset palvelun tarjoajalle, mutta yritysasiakkaan kokonaiskustannuksissa muutaman kymmenen euron säästö on olematon.

Pikkujoulujen järjestäjät saattavat periä osallistujilta pienen omavastuun tarjoiluihin liittyen. Ihmiset ilmoittautuvat pikkujouluun, jonka mukaan tarjoilut tilataan palveluntarjoajalta. Syystä tai toisesta ilmoittautumista ei peruta eikä pikkujouluihin tulla, joten on ilmennyt tarve katata jollain keinoin turhia kustannuksia ja motivoida ilmoittautuneita saapumaan juhlaan. Saapumatta jättäminen turhauttaa niin tilaisuuden järjestäjiäkin kuin palveluiden tekijöitä. Tämän todettiin olevan hyvä käytäntö, jotta pikkujoulujen järjestämisen into ei laannu. Laskut lähtevät joka tapauksessa tilatun määrän mukaan, joten tappio ei koidu palveluntarjoajalle.

*”Semmosta ei osata aatella, että niiden kinkereiden takana on aina ihmiset töissä, jotka on järjestänyt sen homman. Pitäis sen verran kunnioittaa sitä toisten työtä.”(Haastattelu 7)*

Työllisyys ja apuvoiman ammattitaito sesongin aikana antoi aihetta puheeseen lähes yhtä paljon kuin pikkujoulujen tunnelma. Apuvoimaa on saatavilla, mutta sen osaaminen ei vastaa yrityksen tarvetta. Vuokratyövoimayritykselle eniten tuloa tuovat yritykset ovat etusijalla tilapäistyövoimaa jaettaessa. Toinen käsitys oli, että palveluntarjoajan ja välitysyrityksen suhteet vaikuttavat saatavuuteen yhteistyön kautta. Kolmas esiin tullut asia oli esimiesten ammattitaito ja kyky ennakoida tulevaa. Jotkut arvelivat joidenkin toimipaikkojen yleisen asenteen olevan tilapäistyövoimaa väheksyvä, joten sinne ei haluta ottaa työvuoroja vastaan. Sesonkiin sattuvat sairaslomat ja viime hetkessä vahvistetut tilaukset aiheuttavat paineita pysyvässä työsuhteessa oleville työntekijöille. Aineistosta on osoitettavissa henkilökunnan sitoutuneisuus ja yrittäjien motivaatio työskennellä ahkerasti, ettei kukaan pikkujouluvieras pettyisi.

*”Sesongit ois ihania, jos ois työntekijöitä, mutta ko niitä ei saa. Kyllä se menee raatamiseksi. Kun alat oleen 16 tuntia koko ajan, niin etihän sinä enää viimeisen 4 tunnin aikana oo enää järjissäänkään. Sä vaan teet!”.(Haastattelu 6)*

Kolmessa haastattelussa kerrottiin pikkujoulun sesongin menevän oman henkilöstön joustojen turvin. Eräissä tapauksissa ennen sesongin alkua kierrätettiin listaa, johon halukkaat saattoivat nimetä itsensä ja ajankohdat, jolloin voivat tehdä ylimääräisiä vuoroja. Tämän kat-

sottiin palvelevan tarkoitusta hyvin, koska sillä tavoin työntekijä sai taloudellista etua sekä lisäksi pystyi vahvistamaan ammatillista osaamistaan. Tämä järjestely toimi palveluntarjoajan kannalta paremmin kuin tilapäistyövoiman käyttö. Työntekijöiden motivaatio ja ammattitaito oli parempi ja yrityksen palvelukulttuuri oli heille tuttu. Lisäksi saavutettiin kustannussäästöjä. Eräs mielenkiintoinen huomio esitettiin iloisena: *”Mutta onneksi toisaalta ei oo niin paljon ammattitaitosta työväkeä työttömänä.”* (Haastattelu 2).

#### 6.3.4 Pikkujoulujen tulevaisuus

Aineiston perusteella toimialalla vallitsee vankka usko pikkujoulukulttuurin säilymisestä ja tavan jatkumisesta lähitulevaisuudessa. Pikkujoulujen asema jouluun liittyvänä esiodotuksena sekä perinne eri ryhmien vuoden päättäjäistilaisuutena ovat tae juhlakauden jatkumiselle. Yleisesti nähtiin, että joulun on todennäköisesti viimeinen vuotuisjuhla, jonka asema on yhteiskunnassamme lähes järkkymätön. Jotkut näkivät kuitenkin pyhän ja arjen rajan muuttuneen häilyväksi, jota he pitivät sesongille lievänä uhkatekijänä ravitsemisalaa ajatellen. Ihmisten elämän nähtiin arkipäiväistyneen ja juhla-aikojen jääneen vähemmälle huomiolle. Haastateltu yrittäjä toi tutkimuksen kannalta mielenkiintoisen ajatuksen esiin. Hänen mielestään viimeinen ihmisten elämää jakava instituutio on koululaitos, joka rytmittää vapaa-aikaa. Uusi tietoyhteiskunta toimii jo hyvin pitkälle seitsemänä päivänä viikossa ympäri vuorokauden, muun muassa liike-elämä ja päiväkodit. Jossain vaiheessa joulun ruuhka ja sesonki voi muuttua kahden päivän vapaaksi ja muutoin eletään arkea.

*”Mikäänhän ei semmonen säily, mitä ihmiset ei aidosti ja oikeasti halua. Että, jos joku yrittää väkisellä vääntää jonku kasaan, niin se ei todennäköisesti menesty. Vaan se pitää lähteä ihmisiistä. Jos ihmiset haluaa, että pikkujoulut jatkuu, niin sitten ne jatkuu. Mun mielestä semmoset asiat, joita ihmiset ei halua eikä ne oikeesti seiso sen takana, niin sitte niitä ei tarvita! Sitte keksitään jotakin muuta.”* (Haastattelu 8)

Yllä oleva lainaus kuvaa parhaiten haastateltujen käsitystä pikkujoulujen suosion syistä ja motivaation jatkumisesta. Juhlia tehdään enenevästi asiakaslähtöisesti, jotta jatkumo kyetään takaamaan. Yksilöllisyys ja erilaisuus muodostuisivat tulevaisuudessa aiempaa tärkeämmiksi tekijöiksi ja valmiiksi tuotetun juhla-aikavälisen suosio hiipuu vähitellen. Ostamisen vaivattomuus saa nykyistä suuremman painoarvon, koska ajankäytön tehokkuusvaatimukset etenkin yritysmaailmassa ovat suuret. Juhlan suunnitteluun ei haluta käyttää voimavaroja kuten ennen ja palvelutapahtumia viedään yhä enemmän verkkoon. Asiakas voi tulevaisuudessa valita

omaan tarpeeseensa sopivat vaihtoehdot milloin tahansa vuorokaudenajasta riippumatta. Pienemmillä toimijoilla resurssit eivät ole samankaltaiset, joten heillä henkilökohtaisemmat myyntitapahtumat säilynevät tai on tarve luoda yhteinen myyntikanava.

Haastatteluisissa pohdittiin glamourin katoamista ja tilaisuuksien arkisuutta verrattuna aiempiin vuosikymmeniin. Aidot pöytäliinat, juhlapuheet ja vadeilta tarjoiltu ruoka sekä vanhan ajan juhlaruokalajeissa oli hohtoa, jota tulisi tarjota myös nykyajan elämyksiä janoaville ihmisille. Samalla ravitsemisalalle tarjoutuisi tilaisuus siirtää ammatillista perinnettä uusille sukupolville. Kukaan haastatelluista ei kaivannut tai halunnut jatkaa runsaan alkoholikulutuksen pikkujoulujuhliä, vaikka vähentyneen kulutuksen tiedostettiin merkitsevän toimialalle liikevaihdon vähentymistä.

Juhlien henkilömäärä pienenee merkittävästi ennakkovarauksesta. Haastateltujen käsitys oli, että nykyisin perheen kanssa vietetyn ajan merkitys korostuu ja niukasta vapaa-ajasta ei haluta käyttää osaa muualla. Työpaikan pikkujoulu saatetaan jättää väliin, koska suurin osa ajasta kuluu muutoinkin työssä. Osallistumisen motivaatiota saattaa myös laskea sisällön samankaltaisuus vuodesta toiseen. Useiden käsitys oli, että perhekeskeisyys ja työ- ja vapaa-ajan väliset erot ovat tulevaisuuden trendejä, joiden kannatus lisääntyy. Siitä johtuen useampi haastatelluista oletti puurojuhlien ja varhaiseen alkuiltaan sijoittuvien pikkujoulujen kasvattavan suosiotaan iltajuhlien kustannuksella. Lisäksi oli oletuksena, että tulevaisuudessa pikkujouluilta halutaan enemmän ohjelmaa ja yhdessä tekemistä. Arvioitiin entisten juhlatapojen tulevan pian muotiin uudelleen ja ihmisten kiinnostuvan jälleen juhlallisista juhlista.

Kaikki haastatellut olivat sitä mieltä, että toimialalle on tärkeää, että pikkujouluja vietetään ravintoloissa myös tulevaisuudessa. Pikkujoulusesongin merkitys nähtiin tulevaisuuden osalta myös laajemmin, jotta se muistuttaisi ihmisille ravintoloiden käyttöä ja niistä monipuolisista palveluista, joita toimiala tarjoaa. Yksi haastateltavista näki tärkeänä siirtää pikkujouluperinnettä tuleville sukupolville. Selkeästi tiedostettiin, että juhla tulee muuttumaan, todennäköisesti kulloisenkin ajan vaatimusten mukaiseksi. Ihmisten elinympäristö on jo muutoinkin ympäröity niin ylenpalttisella runsaudella, että kaikenlaisissa tapahtumissa on käyty.

*”Jaa, se on joko tai suunta. Ne joko pikkubiljaa kiihtuu pois, siis nämä iltajuhlat. Koska nykyään on ihmisillä niin paljon ympärillä sitä blingbligiä, glitteriä ja glamouria, ettei ne välttämättä jaksaa lähtä mihinkään ei kiinnosta, ko ei oo mitään uutta mitä ei oo ennen nähny. Markkinoilla ei oo mitään semmosta tivolitelttä missä ei olis ennen käyny.” (Haastattelu 7)*

Asiakkaiden toiveiden lisäksi ideoita juhlien kehittämiseen haettiin verkostoitumalla, seuraamalla kilpailijoita ja muun maailman sesongintarjontaa.

*”No kyllähän se alkaa metsästys, että mitäs noilla on tarjolla ja kattomalla kilpailijat ja paneamalla niitä mieleen, mitä ne on tehny viime vuonna ja mitä mekin voitais ehkä tehdä. Kyllä se on niinku se, seuraamalla mitä maailmalla tapahtuu, sieltä saa aina tosi hyviä vinkkejä, että mitä on muualla ja kyllä ne aina rantautuu pikakubijaa Suomeen kuitenkin.” (Haastattelu 2)*

Pikkujoulujen ruokatalouteen odotettiin muutoksia tulevaisuudessa. Eniten uskottiin lähiruokaan ja suomalaisiin puhtaisiin makuihin, mutta samalla myönnettiin muutoksen tarve kansainvälisempään suuntaan. Perinnetarjonnan uskottiin jäävän enemmän perheissä ruokailtavien jouluaterioiden varaan.

*”Kyllä pitää uudistaa ja mennä vähän sanotaan...Maailman keittokirjan mukaan. Ihmiset kulkee paljon ja reissaa ja Suomikin on jo kansainvälinen ja on paljon ulkomaalaisia mukana” (Haastattelu 6)*

Pikkujouluissa on mukana nykyisin myös etniseltä alkuperältään muita kuin suomalaisia. Tämän ei kuitenkaan uskottu vaikuttavan suuresti juhlan kulkuun, sisältöön tai tulevaisuuteen. Mieluimmin päinvastoin, koska muualta tulleet ovat hyvin uteliaita tätä suomalaista juhlapaapaa ja sen perinteitä kohtaan. Erään haastatellun mukaan he ovat kiinnostuneita tarjolla olevista ruokalajeista ja kyselevät niistä sekä innostuvat yleensä kaikesta perinteisestä ohjelmasta.

#### 6.4 Johtopäätöksiä

Tämän tutkimuksen tulosten mukaan ravitsemisliikkeissä vietettävien pikkujoulujuhlien kiireisin ja suosituin ajankohta on likipitäen sama kuin 1900-luvun alussa. Pikkujoulujen ajankohdan on osoitettu mukailleen ensimmäisen Adventin ajankohtaa, joka on 27. marraskuuta ja 3. joulukuuta välinen aika. Edelleen sesongin huippu ajoittuu marras- joulukuun vaihteseen samalla tavoin kuin pikkujoulut aiempina vuosikymmeninä. Voidaan siis todeta juhlimisen ajankohdan säilyneen ennallaan ja vakiintuneen perinteeksi.

Ravitsemisliikkeissä pikkujoulua juhlivat erilaiset yhteisöt ja ryhmät. Kukaan haastateltavista ei maininnut perheen sisäisistä pikkujouluista, jotka järjestettäisiin ravitsemisliikkeessä. Juhlien järjestämisen ensisijaisena motivaationa voidaan pitää sen sosiaalista tilausta yhteenkuuluvuuden tunteen vahvistajana, johon kuuluu odotuksen tuomaa jännitystä. Tutkimuksen tu-

loksissa ilmenee, että useimpiin juhliin saavutaan ilman seuralaista. Syyksi arveltiin järjestäjien valintaa ja taloudellisia paineita.

Pikkujoulujen sisältöön ravitsemisliikkeet vaikuttavat omalla tarjoamallaan ja puitteillaan. Kysyntään pyritään vastaamaan mahdollisimman asiakaslähtöisesti, vaikka omalle liikeidealle halutaan pysyä uskollisena. Yhdessä ateriointi on merkittävin yhteenkuuluvuuden rituaali ja siihen halutaan panostaa. Ravitsemisliikkeissä halutaan osoittaa omaa ammattitaitoa suunnitteleamalla sesonkiin houkuttelevia kokonaisuuksia, joihin useimmiten sisältyy joulun perinteiseen ruokatalouteen kuuluvia elementtejä. Työn tuloksissa käy ilmi, että ammattilaiset ovat valmistautuneet ja tiedostavat muutoksen, jota valikoimalta odotetaan. Ruokatalous on muuttumassa pois perinteisestä kansainvälisempään suuntaan.

Historialliseen Saturnalia -juhlaan kuului runsas syöminen ja juominen. Tutkimuksen perusteella runsaus ja juhlavuus ovat edelleen etusijalla. Perinnetarjonta tuttuudellaan ei herätä isommassakaan osallistujamäärässä suuria ristiriitoja ja sen toivottuna ominaisuutena on muuttumattomuus. Joululounaiden ja puuroaterioiden yleistyminen on mitä ilmeisimmin seurausta nykyiseen ajankohtaan liittyvästä taloudellisesta laskusuhdanteesta ja arvojen muuttumisesta.

Alkoholitarjoiluissa on tapahtunut merkittävä muutos aiempiin vuosikymmeniin verrattuna. Alkoholitarjoilu kuuluu lähes kaikkiin pikkujouluihin, mutta tarjotun alkoholin määrää on merkittävästi vähennetty ja vastuu yksilön kulutuksesta on siirretty hänelle itselleen. Juomavalintojen suhteen suuntaus vaikuttaisi olevan laadukkuuden etsiminen määrällisyyden sijaan. Kulutuskäyttäytyminen on siirtynyt mietojen alkoholijuomien suosimiseen juhla juomana.

Ravitsemisliikkeissä vietettyjen pikkujoulujen tunnelman tulee olla rento. Suomalainen ei viihdy konservatiivisessa ympäristössä, jossa on liikaa sääntöjä. Pikkujoulujen sisällöstä on erotettavissa useat joulun ilmaisukeinot, esimerkiksi saunominen, joka juontaa juurensa aina talonpoikaiseen joulun viettoon asti. Jouluiset kuvaelmat tai lauluesitykset ovat todennettavissa pikkujoulujen viettämisen alusta asti, vaikka ne nykyisin toteutetaan useimmiten ostopalveluina. Pikkujoulujen sisällön ei voida osoittaa muuttuneen kovin paljon, jolla saattaa olla negatiivisia vaikutuksia juhlakulttuurin jatkuvuutta ajatellen. Juhlien osallistujamäärä on laskenut, koska sisältöön ei ole tullut toivottuja muutoksia. Tutkimuksen tulosten perusteella tämä on selvillä toimialan yrityksillä ja ne kehittävät tarjontaansa aktiivisesti sekä tekevät yhteistyötä esimerkiksi ohjelmalveluita tarjoavien yritysten kanssa. Myös ostamisesta ja juhli-

en järjestelyistä on pyritty tekemään mahdollisimman vaivattomia hyödyntäen uutta teknologiaa.

Pikkujoulujen sisällön määrittelee ensisijaisesti juhlien budjetti. Varatusta rahamäärästä ensin osa halutaan käyttää ruokailuun, jonka jälkeen tulee ohjelma. Juomatarjoilusta tingitään ensimmäisenä, mutta tulosten perusteella voidaan päätellä useimpien olevan valmiita maksamaan itse omat juomansa, jos tilaisuus muutoin koetaan osallistumisen arvoiseksi. Tärkeä sisällön määrittelevä tekijä on myös osallistujien arvomaailma sekä järjestävän yhteisön tapaperinne. Juhlia järjestävät uudet sukupolvet, jotka eivät arvosta samanlaisia asioita kuin aiemmat. Tapakulttuurin ilmentymät ovat sidoksissa aikaan, paikkaan ja yhteisöön. Sisällön ohjaamiseksi ammattilaiset ovat ottaneet itselleen roolin, jota voidaan pitää oikeanlaisena suuntauksena. Alan toimijien kokemusperäisen tiedon käyttäminen on keino säilyttää juhla toivotun kaltaisena ja onnistuneena.

Pikkujoulusesongin onnistumisella on suuri merkitys ravitsemisalalan yrityksille tuottavuuden ja tuloksen kannalta. Liikevaihto kasvaa keskimäärin 20 % muihin kuukausiin verrattuna ja liikeideasta riippuen sesongin merkitys on jopa suurempi. Voidaan todeta pikkujoulujuhlinnan ja taloussuhdanteiden välinen yhteys. Epävakaassa taloustilanteessa juhlitaan varovaisemmin, kun taas nousukautena halutaan osoittaa menestystä avokätisemmin.

Pikkujoulujuhlan keskihinnan käsitys vaihtelee palveluntarjoajan liikeidean mukaan, mutta ravitsemisalalan ammattilaiset olivat hyvin perillä paikallisesta tarjoamasta. Tämän tutkimuksen tulos, 50–80 euroa, ei ole tilastollisesti vertailukelpoinen suppean otannan vuoksi. Voidaan kuitenkin olettaa sen olevan alueellisesti ja ajallisesti osuva tutkimukseen haastateltujen paikallistuntemuksen ja ammatillisen osaamisen perusteella.

Sesongin merkitys työllisyyteen on huomattava. Vaikka yritys ei käyttäisi ulkopuolista työvoimaa, tarjotaan omalle henkilökunnalle mahdollisuus tasata kysyntävaihteluista johtuvia vähätyöllisempiä kausia. Ilmeni, että pikkujoulusesongilla on huomattava työllistävä vaikutus vuokratyötä tekeville henkilöille. Paikoittain, suosituimpana ajankohtana, kaikkien ei ole mahdollista saada ammattitaitoista tilapäistyövoimaa. Tätä voidaan selittää nykyisin meneillään olevalla työvoimakentän muuttumisena ja palvelualojen nousevalla työllisyydellä, jolloin tilapäistä vajetta työvoimassa saattaa ilmetä.

Pikkujoulujen järjestäjät ovat tietoisia ainakin suurten juhlatilojen rajallisesta määrästä, joten tilavaraukset tehdään hyvissä ajoin. Muun juhlan sisällön suunnittelu ja varaaminen voidaan

jättää myöhemmäksi, mutta yleensä palveluiden tarjoajat haluavat varmistuksen tilaisuuden toteutumisesta noin kuukautta aikaisemmin. Pikkujoulujen sesonki on lyhyt, joten halutaan myyntiaikaa peruutusten varalle ja varmistaa siten mahdollisimman hyvä tulos yritykselle.

Pikkujouluja juhlitaan myös tulevaisuudessa. Juhlatapojen muutokset ovat havaittavissa juhlijoiden muuttuvan arvomaailman ja ikärakenteen mukaan. Juhla kuuluu olennaisesti joulun odotukseen ja katkaisee pitkän pimeän kauden ja arkisen aherruksen. Tulevaisuuden pikkujouluissa oletetaan olevan enemmän yhteistä tekemistä ja ohjelmallisuutta. Toinen näkemys on, että perinteisestä iltajuhlasta luovutaan ja tilaisuus pidetään päivällä keskittyen ruokailuun sekä yhdessä olemiseen. Uudenlaiseen kysyntään haetaan ideoita muun maailman juhlakulttuureista sekä asiakkaiden toivomuksista.

## 7 POHDINTAA

Tämän opinnäytetyön tarkoitus oli tutkia pikkujoulujen viettoa ravintolapalveluita tarjoavissa yrityksissä. Ennen joulua vietettävät pikkujoulut ovat olleet vuosia merkittävä sesonki ravitsemisalalle. Opinnäytetyön tavoitteena oli etsiä niitä tekijöitä, joiden ansiosta juhlan suosio on säilynyt vuodesta toiseen.

Mielenkiintoista on havaita, että tämän tutkimuksen haastatteluissa tuli ilmi sesongin rauhoittuminen Itsenäisyyspäivän viikonlopun jälkeen. On tiedossa, että menneinä vuosina joulun valmistelut aloitettiin Annan päivänä 9. joulukuuta, jolloin alkoi kotiin keskittyvä kiireinen ajankohta. Työtä tehdessäni pohdin sitä perinteen vaikutusta, joka elämäämme ehkä tiedostamatta säätelee. Haluammeko edelleen keskittyä tuon tietyn ajankohdan jälkeen kodin joulun valmisteluihin juhlimisen sijaan ja siksi ravintoloiden sesonki hiljenee?

Kaikki eivät vietä pikkujoulua suosituimpana ajankohtana, vaan siirtävät juhhlansa kiireettömämpään hetkeen. Mielessäni heräsi kysymys siitä, onko kiintymys perinnettä kohtaan niin suuri, että toteutetaan tapa ajankohdasta riippumatta. Voidaanko ilmiön tätä suuntaa selittää eräänlaisella paluulla esiteolliseen aikaan, jolloin työn tekeminen määritteli elämän aikakäsityksen? Mielestäni joulun jälkeinen pikkujoulun juhliminen tulee jatkossakin olemaan poikkeuksellista. Pikkujoulun yhteys jouluun on niin voimakas, että sen siirtäminen muuhun ajankohtaan vaikuttaisi keinotekoiselta elämän rytmityksestä riippumatta. Pikkujoulun erityisasema on mielestäni olemassa, koska juhliä siirretään, ellei sopivaa ajankohtaa voida järjestää ennen joulua.

Aiemmin suomalaiset halusivat juhliessaan korostaa oikeuttaan olla yksilö. Nykyisin yhteiskuntaelämän sukupuolineutraalia ajattelutapaa ei ole tarve korostaa 1980-luvun tyyliin, vaan siitä on tullut osa arkielämän ajattelutapaa. Nykyään yksilönä juhlimiseen vaikuttavat enemmän käytännölliset syyt, kuten taloudellinen tilanne tai ajankäyttö.

Yhä enemmän toivotaan monipuolista sisältöä. Modernin kulttuurikäsityksen mukaisesti ei arvosteta itse tehtyä, vaan toivotaan tuotettua ja mieluummin nimekkäiden esiintyjien ohjelmaa. Ulkopuoliset ostopalvelut koetaan pitkälle teollistuneessa yhteiskunnassa kulttuurikäytännön lähtökohdaksi ja niiden arvolla mitataan kokemuksen arvoa.



Juhlien osallistujamäärien pieneneminen saattaa muuttaa tulevaisuudessa varaamiskäytänteitä. Pienemmillä ryhmillä on tilojen suhteen enemmän valinnanvaraa ja mahdollisuuksia. Varaus- ja tilausaikojen lyhentymisellä olisi suoria vaikutuksia raaka-ainehankintoihin ja henkilöstötarvesuunnitteluun. Tilapäistyövoiman saanti vaikeutuisi entisestään osaavien ammattilaisten siirtyessä varmemman toimeentulon perässä esimerkiksi Lapin matkailuteollisuuden sesonkiin.

Monet sesongin ruokatalouden raaka-aineet ovat ennakkotilausperusteisia. Mikäli tilaisuuksien varausajat lyhenevät, merkitsee se ostotoimintojen muuttumista entistä arvaamattomaksi, mikä saattaa laskea toiminnan liikevoittoa. Tämä saattaisi jopa muuttaa pikkujoulukauden ruokatalouden valikoimaa pois perinteisestä suunnasta tuotteisiin, joita on varmemmin saatavilla. Vaikutukset ulottuisivat aina elintarviketeollisuuteen asti. Kotimaisen raaka-ainekysynnän epävarmuus loisi painetta kaupata tuotteita nykyistä enemmän vientiin. Raaka-aineviennin seurauksena oletettua suurempi menekki, esimerkiksi kinkkukaupassa, saattaisi näkyä kotimaisen raaka-aineen vajeena.

Tutkimushaastattelujen aikana huomasin haastateltavien spontaanisti ottavan juhlatunnelman puheenaiheeksi. Ravitsemisalalla on anniskelun lakisääteisiin velvoitteisiin liittyen huolehdittava alkoholitarjoilun onnistumisesta ja ehkäistävä omilla toimilla liikaa päihtyminen. Ravintoloissa juhlaväki noudattaa ravintolakäyttäytymisen pelisääntöjä ja heidän juhlangen onnistumisen takeena on alan ammattilaisten valvonta ja ammattitaito. Muualla vietettyjen pikkujoulujen kulkua ei valvo kukaan, joten seuraamukset voivat olla juuri sen kaltaisia kuin verkossa tai lehtien palstoilla kirjoitetaan. Mielestäni lieveilmiöt eivät kuulu tutkittuun ilmiöön sinänsä, vaan suomalaisiin juhlatapoihin ja etenkin alkoholin nauttimisen kulttuuriin ja siinä tapahtuneisiin muutoksiin.

Olen tyytyväinen tutkimuksessa käytettyyn menetelmään ja siten koottuun aineistoon. Haastattelut onnistuivat hyvin, koska osallistuneilla on runsaasti kokemukseräistä tietoa, erinomainen asenne tutkimusta kohtaan ja halu puhua käsityksistään. Haastattelut sujuivat ilman keskeytyksiä ja niissä nousi esille tutkimusongelmien kannalta merkityksellisiä asioita. Oma rutiinini parani haastattelujen myötä, jonka saatoin havaita itse nauhoja litteroidessani sekä haastateltavien kommenttien perusteella. Oma kokemukseni on, että minulle oli eduksi huolellinen perehtyminen teemahaastattelun teoriaan. Ammatillinen taustani edesauttoi tilanteen luontevuutta. Kielellinen samankaltaisuus oli eduksi analyysivaiheessa ja helpotti merkitysten tulkintaa.

Tutkimuksen edetessä mietin pikkujoulun tulevaisuutta. Vaikuttaisi siltä, että suurin pikkujoulusesongin asiakassegmentti on yritykset, jotka järjestävät juhlan omille työntekijöilleen. Pohdin sitä, kuinka tärkeänä uudet, työelämään astuvat sukupolvet pitävät pikkujoulua tai ovatko he kiinnostuneita viettämään juhlaa totuttujen perinteiden mukaan? Väestörakenteen muuttuessa sekä muiden kulttuurien vaikutuksesta juhlan suosio voi vähentyä. Ravitsemisalan tulisi mielestäni reagoida ennakkoon, eikä jäädä odottamaan asiakkaiden kiinnostusta. Oululaisessa pikkujoulutarjonnassa on joitain vuosia ollut kaksi mielenkiintoista tapahtumaa. Perinteisen Tiernapoikaesityksen tiimoille mukailten rakennettu ravintolashow sekä Pikkujoulu Picnic- tapahtuma, joka kokoaa Oulu-halliin noin 5000 pikkujoulun juhlijaa.

Tutkimuksen aihe on selkeä ja tutkimusraportissa osoitetaan kunkin aihealueen tarpeellisuus tutkimuksen ymmärtämisen kannalta. Tutkimuksen kulku, toteutus ja perehtyneisyyteni laadullisen tutkimuksen toteuttamiseen on pyritty osoittamaan raporttia kirjoitettaessa siten, että ne tukevat väitteiden uskottavuutta.

Tutkimuksen luotettavuutta lisäisi, jos tutkimuksen toistaisi toinen tutkija. Kuten aiemmin tässä työssä olen esittänyt, liittyy ihmistieteisiin ja laadullisen tutkimuksen toistettavuuteen aina omat tulkinnanvaraisuutensa. Tutkijan vapaudella olen tuonut yksittäisiä seikkoja aineistosta esiin, mikäli olen käsittänyt ne ilmiön kannalta erittäin mielenkiintoiseksi. Niissä tapauksissa olen maininnut tekstissä, kuinka moni haastateltavista on käsityksen esittänyt. Arvioitavuutta ja luotettavuutta olen pyrkinyt lisäämään raportoimalla työni vaiheet yksityiskohtaisesti siten, että työn lukijalle selkiytyisi tulosten muodostamiseen johtaneet valinnat.

Opinnäytetyön tekemisen haasteet liittyivät ajankäyttöön. Alkuperäinen aikatauluni osoittautui liian tiukaksi toteuttaa oman työni ohella. Useassa teorialähteessä mainittiin laadullisen tutkimuksen elämisestä työn kuluessa, ja tämä oli todellista myös tässä yhteydessä. Tutkimuksen teoria-aineistoon perehtyminen vei aikaani lukemattomia tunteja, mutta koin perusteellisuuden ehdottoman tarpeelliseksi työn onnistumisen kannalta. Haastattelujen litterointi ja analysointi oli työlästä, mutta samalla antoisaa. Analyysia tehdessä pääsin näkemään ja kokemaan tutkimukseni tulokset ensimmäistä kertaa ja tutkimusongelmien arvoitus alkoi ratketa. Tulosten kirjoittaminen raporttiin oli samalla kertaa palkitsevaa ja huolestuttavaa. Koin haastavana välittää tutkimukseni tulokset samankaltaisena, kuin ne itse olin tulkinnut. Oman neutraalin asenteen ja tutkimusotteen suhteen minulla ei ollut mielestäni vaikeuksia. Esittämykseni tutkittavasta ilmiöstä tuli ajankohtaiseksi jälleen analyysia aloitettaessa ja merkitysluokkia muodostettaessa.

Tutkimuksen perusteella voidaan päätellä hyvän pikkujoulujuhlan ominaisuuksia. Onnistunut juhla saadaan sijoitettua sitä viettävän yhteisön elämänrytmiin ja puitteet ovat sopivan kokoiset osallistujamäärään nähden. Juhlan suunnittelu ja valintojen tekeminen sujuvat vaivattomasti, joko valmiiksi suunnitelluista kokonaisuuksista valiten, tai asiaan perehtyneen ravitsemisalalan ammattilaisen kanssa. Järjestäjät saavat juhlassa tuotua esille omia arvojaan ja juhla kokonaisuutena on järjestävän osapuolen ”näköinen”. Kaikki osallistumisensa vahvistaneet saapuvat juhlimaan hyvällä pikkujouluasenteella. Tarjoilut ovat runsaat ja ohjelma on viihdyttävää eikä aikataulu saa olla liian tiukka. Tilaisuudessa palvelu on ystävällisen ymmärtäväistä eikä vieraiden tarvitse odottaa liian pitkiä aikoja tullakseen huomioiduksi. Juhlien tunnelma on rento, niihin suuntautuneet odotukset täyttyvät ja niistä puhutaan yhteisön sisällä jälkeensä positiiviseen sävyyn.

Palveluntarjoajan näkökulmasta pikkujoulukausi on onnistunut, kun juhlia riittää koko sesongille tasaisesti ja kaikki halukkaat pääsevät viettämään juhliaan toivottuna ajankohtana. Varaukset tilaisuuksista tehdään hyvissä ajoin ja asiakkaat mieltyvät etukäteen suunniteltuihin kokonaisuuksiin. Raaka-aineista annetut ennakkotilaukset onnistuvat ja tilaisuuksien tuotto on odotusten mukainen. Henkilökuntaa riittää kaikkiin tilaisuuksiin ja he osallistuvat vieraiden juhlatunnelman luomiseen iloisella asenteella.

Mikä tekee pikkujoulujuhlasta erityisen? Keskeiseen tutkimuskysymykseen vastauksina voidaan osoittaa ilmiöstä pähteitä, jotka ovat vaikuttaneet sen pitkään perinteeseen. Ensimmäisenä haluan tuoda esiin pikkujouluun liittyvän odotuksen, joka tutkimuksen perusteella liittyy edelleen voimakkaasti pikkujoulukauteen. Toimialan eduksi on, jos tuo odotus kyettäisiin jalostamaan miellyttäväksi jännitykseksi ja yhteisöllisyydeksi ilman negatiivisia sävyjä.

Toiseksi nostan pikkujoulun tarinaan liittyvän läheisen suhteen suureen vuotuisjuhlaan. Joulun monet ilmaisukeinot kuuluvat pikkujoulukauteen, kuten myös tavat ja perinteet. Joulun viettämisen uudet muodit testataan usein pikkujoulukauden aikana. Tämä erityisyys on heikosti hyödynnettävissä uusien ilmiöiden kohdalla, ellei kalenterimme ja sitä myöten yhteiskuntamme ajankäsitys muutu perusteellisesti. On kuitenkin mahdollista havaita uusia muotuja vuotuisjuhliin liittyen ja jalostaa niistä myyviä uutuuksia.

Kolmanneksi olen havainnut, että pikkujoulu on juhla, joka on helppo sovittaa arkielämän rytmiin muunneltavuutensa ansiosta. Yhteinen puurojuhla tai kuudentuhannen ihmisen yhteistilaisuus ovat yhtä kaikki pikkujoulujuhla. Juhla voidaan rakentaa perinteiden perustuksille

käyttäen rakennusaineina lähes mitä tahansa. Joulua vietetään ympäri maailmaa, joten pikkujoulun ”tarvikkeita” on globaalisti saatavilla.

Neljäs merkittävä seikka on ilmiön kaupallistuminen, useamman palveluita tuottavan sektorin huomio ja medianäkyvyys. Uuden ilmiön tulee saada huomiota muutoinkin kuin ravitsemisalan toimesta. Voidaan punnita, onko siinä tarpeeksi huomiota herättäviä tekijöitä laajempaan kiinnostukseen kansallisesti. Mikä on se sanoma, jota ilmiö edustaa? Pikkujoulun sanoma on tämän tutkimuksen mukaan vuoden kohokohtaan jouluun valmistautuminen, vuoden loppuhuipennus ja kiitos yhteisön sisällä.

On vaikea kuvitella, että millään uudemalla ilmiöllä olisi samankaltaisia vaikutuksia tutkimuksen toimialalla, kuin pikkujoululla on ollut ja lienee oleva myös tulevaisuudessa. Luotan vilpittömästi suomalaiseen kyvykkyyteen ja osaamiseen siinä, että tulevaisuuden sukupolvet suunnittelevat ja toteuttavat oman aikansa pikkujouluja nykyisiä perinteitä tyystin unohtamatta. Mielestäni nämä perinteet ja kansalliset juhlapapamme antavat sen omaleimaisuuden koko ilmiölle ja tekevät siitä merkittävän osan kansankulttuuriamme, josta voimme olla ylpeitä ja toivottavasti jopa jalostaa siitä vientituotteen.

Tutkimusta voisi viedä eteenpäin siten, että tutkimus toistettaisiin samankaltaisella otannalla, mutta toisella alueella. Olisi mielenkiintoista vertailla tuloksien yhtäläisyyksiä ja eroja, kun alueelliset lähtökohdat muuttuvat. Tutkimusta voisi myös jatkaa siten, että tutkittaisiin pikkujouluilmiötä asiakasnäkökulmasta. Tähän tutkimukseen vertailtavia tutkimusongelmia olisi mahdollista ottaa mukaan muun muassa etsimällä vastauksia kysymyksiin: Mikä on pikkujoulu sekä Onko pikkujouluilla tulevaisuus? Asiakaskyselyn aineiston voisi kerätä lomaketutkimuksella esimerkiksi hieman ennen pikkujoulusesongin alkua kauppakeskuksissa. Kyselyn voisi suunnata myös yritysten sihteeille ja assistenteille, jolloin vastauksia saataisiin ravitsemisliikkeissä pikkujoulua juhlivien suurimman asiakassegmentin eli yritysten edustajien käsityksistä.

## LÄHTEET

## ARTIKKELIT

Akimo, M. 2012 Pikkujouluissa unohdetaan arki, Kaleva 10.11.2012. Saatavissa: <http://www.kaleva.fi/uutiset/kotimaa/pikkujouluissa-unohdetaan-arki/611802/> (luettu 2.2.2013)

Ervasti, A. 2001 Pikkujouluja pidetään vaihtelevasti, Kaleva 30.11.2001. Saatavissa: <http://www.kaleva.fi/uutiset/oulu/pikkujouluja-pidetaan-vaihtelevasti/134150/> (luettu 3.2.2013)

Eskelinen, P. 1997. Pikkujoulukauden tapaperinne. Museo 4 , 20-24.

Firmat eivät jätä pikkujoulujaan väliin (2009), Kaleva 27.11.2009. Saatavissa: <http://www.kaleva.fi/uutiset/talous/firmat-eivat-jata-pikkujoulujaan-valiin/249937/> (luettu 3.2.2013)

Klemettilä, P.2013 Palveluissa on tulevaisuus. Kaleva 4. 1.2013.

Niemelä, K. 2012 Pikkujoulut, Yhteishengen ja sekoilun juhla. Helsingin sanomat 2.12.2012.Saatavissa: <http://www.hs.fi/tyoelama/Pikkujoulut++yhteishengen+ja+sekoilun+juhla/a1354342100469>.( luettu 6.1.2013)

Ravintoloilla on tänä vuonna vilkas joulusesonki (2006) Kauppalehti 5.12.2006. Saatavissa: <http://www.kauppalehti.fi/5/i/talous/uutiset/avoinarkisto/index.jsp?xid=2156716&date=2006/12/05>( luettu 17.12.2011)

Tamminen, J. (2010). Verkko-Nokia 65 000 ihmiselle ”Pikkujoulut kielletty”, Uusi Suomi 8.10.2010. Saatavissa: <http://www.uusisuomi.fi/raha/103304-verkko-nokia-65-000-ihmiselle-%E2%80%9Dpikkujoulut-kielletty%E2%80%9D> (luettu 3.2.2013)

Kankare, M.(2009). Pikkujouluissa pulaa drinkkilipuista, Talouselämä 27.11.2009. Saatavissa <http://www.talouselama.fi/uutiset/pikkujouluissa+pulaa+drinkkilipuista/a2083096> (luettu 17.12.2012)

Tapio, J. (2011). Ruoka kertoo elämänarvoista, Kaleva 13.7.2011, 7

## KIRJAT

- Aalto, S.(toim.) 1999. Suuri perinnekirja. Hämeenlinna: Karisto oy.
- Alasuutari, P. 2011. Laadullinen tutkimus 2.0. Tampere: Osuuskunta Vastapaino.
- Ahonen, J. Koskinen, T. & Romero, T. 2009. Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen. Helsinki: Restamark.
- Eskola, J. & Suoranta J. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Tampere: Vastapaino.
- Flick, U.2006. An introduction to qualitative research. London: SAGE Publications Ltd.
- Hallamaa, T., Karhu, H. & Viljanen, R. 1993. Yritystoiminta Hotelli- ja ravintola-alalla. Porvoo: WSOY.
- Heikkinen, V.A. 2004. Matka restonomiin ydinosaamiseen, Helsinki: Haaga instituutin ammattikorkeakoulu.
- Heikkilä, P. & Viljanen, R. 2000. Yritystoiminta hotelli-, ravintola- ja majoitus-alalla, 4. uudistettu painos. Juva: WS Bookwell Oy.
- Hirsijärvi, S.& Hurme, H. 2004. Teemahaastattelu. Helsinki: Gaudeamus.
- Hirsijärvi, S.& Hurme, H. 2008. Tutkimushaastattelu, teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Gaudeamus.
- Hirsijärvi, S., Remes P. & Sajavaara P. 2010. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Kirjayhtymä.
- Jaakkola, K. 1977. Muuttuva joulu. Helsinki: Kansantieteellinen arkisto 28, muinaismuistoyhdistys.
- Karjalainen, S. 1994. Juhlan aika, suomalaisia vuotuisperinteitä. Porvoo: WSOY.
- Karjalainen, S., Korhonen, T. & Lehtonen J.U.E.1989. Uusi Ajantieto. Porvoo: WSOY.
- Koskinen, R. & Vuolio, K. 1989. Suomalaiset Juhlat. Juva: WSOY.
- Kvale, S. 1996. InterViews.An Introduction to Qualitative Research Interviewing.London: Sage Publications,Inc.
- Lempiäinen, P. 2008 Pyhät Ajat, 6.uudistettu painos, Kirjapaja..
- Long, J. 2007 Researching Leisure, Sport and Tourism. London: SAGE Publications Ltd.
- Mäkelä, K. 1990. Kvalitatiivisen aineiston arviointiperusteet. Teoksessa Mäkelä, K. (toim.) Kvalitatiivisen aineiston analyysi ja tulkinta. Helsinki: Gaudeamus 42–59.

Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka ja tapakulttuurin kehitys. Vantaa: Hyvää Suomesta.

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Silverman, D. 2000. Doing Qualitative Research, a Practical Handbook London: SAGE Publications Ltd.

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2002. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Vento, U. (toim.) 1979, Juhlakirja; Kalevala-seuran vuosikirja 59, suomalaiset merkkipäivät. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Vilkuna, K. 1950. Vuotuinen Ajantieto 1994. Keuruu: Otava.

Vuolio, K. 1981. Suomalainen Joulu 1981. Porvoo: WSOY.

Vuorenjuuri H. & M., 1981. Hyvää Joulua; Perheen joulukirja. Helsinki: Otava.

#### OPINNÄYTTEET

Haikonen, I. 1992. Pikkujoulu-rinnakkaisten tapojen juhla. Helsinki: Helsingin yliopisto.

#### VERKKOLÄHTEET

Mara ry, Hotelli- ja ravintola-alan tilastotietoa. Saatavissa:

<http://www.mara.fi/ext/cms3/attachments/hotelli-ja-ravintola-alan-taskutilasto.pdf> (luettu 19.2.2013)

Ruokatietyhdistys ry 1. Jouluruokien historiaa. Saatavissa:

<http://www.ruokatieto.fi/keittokirja/sesonkien-ja-juhlien-herkut/joulu/jouluruokien-historiaa> (luettu 2.2.2013)

Ruokatietyhdistys ry 2. Pikkujouluissa taantuma selätetään perinteisin joulun mauin. Saatavissa:

<http://ruokatieto.fi/uutiset/pikkujouluissa-taantumaa-selatetaan-perinteisin-joulun-mauin> (luettu 2.2.2013)

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. (2006). KvaliMOTV. Menetelmäopetuksen tietovaranto, Tampere Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Saatavissa:

[http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L1\\_2.html](http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L1_2.html). (luettu 25.11.2012)

Tilastokeskus1. Luokitukset/toimialaluokitus2008. Saatavissa:

<http://www.stat.fi/meta/luokitukset/toimiala/910-2008/i.html> (luettu 12.1.2013)

Tilastokeskus 2. Luokitukset/pääluokat. Saatavissa:  
<http://www.stat.fi/meta/luokitukset/toimiala/001-2008/56101.html> (luettu 19.2.2013)

Tilastokeskus 3. Tilinpäätöstilasto 2011. Saatavissa  
[http://www.stat.fi/til/matipa/2011/matipa\\_2011\\_2013-02-21\\_tie\\_001\\_fi.html](http://www.stat.fi/til/matipa/2011/matipa_2011_2013-02-21_tie_001_fi.html) (luettu 19.2.2013)

Valvira, Sosiaali- ja terveystieteiden lupa- ja valvontavirasto. Alkoholiasiat ravintolassa verkkokulkaisu. Saatavissa:  
[http://www.valvira.fi/files/tiedostot/v/a/Valvira\\_ohje\\_11\\_2012.pdf](http://www.valvira.fi/files/tiedostot/v/a/Valvira_ohje_11_2012.pdf) (luettu 19.2.2012)

## MUUT LÄHTEET

Visuri, O. Tiernapoikaesitys-esitys Oulusta, ohjelmassa Tiernapojat. Esitetty 24.12.1962. Katsottu Yle Elävä arkisto . Viitattu 7.1.2013

Östling, T. Työpaikan pikkujoulut, ohjelmassa Veckans Plus. Esitetty 15.12.1986. Katsottu Yle Elävä arkisto. Viitattu 14.12.2012

TV Uutiset 1990, Lama iski pikkujouluihinkin. Esitetty 9.12.1990. Katsottu Yle elävä arkisto. Viitattu 18.12.2012

TV Uutiset ja sää 1998, Onko pieni kaunista. Esitetty 21.11.1998. Katsottu Yle elävä arkisto. Viitattu 4.1.2013

TV Uutiset ja sää, uutiset ja urheiluruutu 1999, Millenniumin aikaan. Esitetty 20.11.1999. Katsottu Yle elävä arkisto. Viitattu 4.1.2013

Aamu TV. Järjestäjät kertovat uusista trendeistä. Esitetty 24.11.2009. Katsottu Yle elävä arkisto. Viitattu 5.1.2013

## KUVAT

Kuva 1 Kalevan arkisto. Karjala Seuran järjestämän pikkujoulujuhlan satunäytelmän henkilöt poseeraavat vuonna 1940. Saatavissa: <http://www.kaleva.fi/uutiset/galleriat/pikkujoulut-vanhoissa-kuvissa/7593/783105/#kuva>(luettu 26.1.2013)

Kuva 2 Kalevan arkisto. Luoman pataljoonan väki kokoontui pikkujoulujuhlaan 1940. Saatavissa:<http://www.kaleva.fi/uutiset/galleriat/pikkujoulut-vanhoissa-kuvissa/7593/783106/#kuva> (luettu 26.1.2013)

Kuva 3 Kansallisoopperan arkisto, Riemukkaita pikkujouluja. Saatavissa: [http://www.ooppera.fi/100/viikon\\_kuva](http://www.ooppera.fi/100/viikon_kuva) (luettu 26.1.2012)



## **TEEMAHAASTATTTELURUNKO PIKKUJOUULIILMIÖ**

Taustatiedot:

työuran kesto, työtehtävät uran aikana, milloin nykyiseen työpaikkaan, mitä työtehtäviä nyt, kuinka monta pikkujoulusesonkia tehnyt

### **1. Mikä on pikkujoulu?**

- ajankohta
- juhlijat
- seuralainen

### **2. Minkälainen on pikkujoulujuhlan sisältö?**

- Tarjoilut/ohjelma/puitteet/tunnelma
- keskeisin sisällön määrittävä tekijä?
- vastuu/yhteyshenkilöt

### **3. Mikä on pikkujoulujen merkitys toimialan yritysten liikevaihtoon ja työllisyyteen?**

- Kustannusten jakaantuminen
- työvoiman saatavuus pikkujoulujuhlassesongissa
- keskihintainen pikkujoulujuhla/ asiakas
- tarjoustiedustelut /- vahvistukset

### **4. Minkälainen on pikkujoulujen tulevaisuus?**

- merkitys toimialalle
- uudet ideat



