

## Eloquvacatering in vaikutus kuvausten onnistumiseen

Anna-Maija Kaurismäki

Opinnäytetyö  
Hotelli- ja ravintola-alan liik-  
keenjohdon koulutusohjelma  
2015



<b>Tekijä(t)</b> Anna-Maija Kaurismäki	
<b>Koulutusohjelma</b> Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma	
<b>Opinnäytetyön otsikko</b> Elokuvacatering'in vaikutus kuvausten onnistumiseen	<b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 33 + 2
<p>Opinnäytetyön tavoitteena oli kartoittaa, miten cateringin toiminta ja kuvauspaikalla tarjottava ruoka vaikuttavat kuvausten onnistumiseen. Työssä tuodaan esille se, miksi myös catering-toiminnalla on tärkeä vaikutus elokuva-alan työntekijöiden työmotivaatioon ja kuvauspaikan ilmapiiriin. Opinnäytetyössä on keskitytty suomalaisen pitkän fiktiivisen elokuvan kuvauksiin ja jätetty ulkopuolelle dokumentti- ja lyhytelokuvien sekä mainosten ja televisiosarjojen kuvaukset.</p> <p>Opinnäytetyössä käytetään catering-sanaa, sillä se on elokuva-alalla yleisesti käytössä. Elokuvacateringilla tarkoitetaan työpaikkaruokailua, joka järjestään työntekijöitä varten kuvauspaikalle. Cateringin kohderyhmä on kuvausryhmän jäsenet, joille tarjotaan yleensä työpäivän aikana yksi lämmin ateria sekä aamu- ja välipala. Cateringin voi järjestää joko siihen erikoistunut yritys tai henkilö. Tämän opinnäytetyön näkökulmana on se, että catering-järjestelyt hoitaa tuotantoyhtiön palkkaama catering-yrittäjä.</p> <p>Opinnäytetyön toimeksiantaja on tuotantoyhtiö Zodiak Finland Oy. Yhtiö kuvasi alkuvuodesta 2015 "Onnelin ja Annelin talvi" -lastenelokuvaa, ja kuvausten aikana haastateltiin kuutta työryhmän jäsentä catering-järjestelyistä ja tarjottavasta ruoasta. Tiedonkeruumenetelmänä käytettiin kvalitatiivista menetelmää, teemahaastattelua.</p> <p>Haastattelujen perusteella kuvauspaikkaruokailuun tulisi panostaa, koska cateringin toiminnalla voi olla vaikutusta elokuvan lopputulokseen. Tarjottava ruoka vaikuttaa työntekijöiden mielialaan kuvauspaikalla. Jos ruoka on kuvausryhmän mieleen, heillä on hyvä mieli tehdä töitä. Jos ruoka koetaan sen sijaan huonoksi, ihmiset saattavat syödä liian vähän ja siitä johtuen saada liian vähän energiaa, jotta he jaksaisivat keskittyä työhönsä kunnolla. Elokuvan tekeminen on varsinkin kuvausvaiheessa puhtaasti ryhmätöitä. Näлкä ja huono ruoka saavat ihmiset kärtyisiksi, ja jo yhden henkilön huonotuulusuus saattaa tarttua koko ryhmään.</p> <p>Kuvauspaikalla tarjottavan ruoan on oltava sellaista, että siitä saa tarpeeksi energiaa, mutta se ei väsytä liikaa, jotta työn tekeminen on mahdollisimman tehokasta. Ruoan tulisi olla myös terveellistä, monipuolista ja vaihtelevaa. Työntekijöiden ruoka-allergiat tulisi ottaa vakavasti, ja mahdollisuuksien mukaan tulisi ottaa huomioon työntekijöiden toiveet ruoan suhteen.</p>	
<b>Asiasanat</b> catering, elokuvan kuvaukset, työilmapiiri, työmotivaatio	

## Sisällys

1	Johdanto .....	1
2	Catering elokuvatuotannon osana .....	3
2.1	Zodiak Finland Oy .....	3
2.2	Elokuvacateringiin liittyvät käsitteet .....	4
2.3	Kuvauspaikkaruokailu työsuhde-etuna .....	6
2.4	Catering suunnittelu esituotannon aikana .....	7
2.5	Catering toiminta kuvauspaikalla .....	10
2.6	Catering haasteet ja onnistumiset .....	12
3	Työmotivaatio ja -ilmapiiri kuvauspaikalla .....	14
3.1	Työilmapiirin vaikutus työyhteisöön .....	14
3.2	Työmotivaatio voimavarana .....	15
4	Catering työilmapiirin luojana ”Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan kuvauksissa .....	18
4.1	Tutkimuksen toteutus .....	18
4.2	”Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan catering-järjestelyt .....	20
4.3	Kokemukset onnistuneesta ja epäonnistuneesta cateringista .....	21
4.4	Catering vaikutus elokuvan lopputulokseen ja työmotivaatioon .....	25
4.5	Toiveet tarjottavan ruoan suhteen .....	26
4.6	Haastateltavien kehitysideoita cateringille .....	26
4.7	Yhteenveto tuloksista .....	27
5	Pohdinta .....	29
	Lähteet .....	32
	Liitteet .....	34
	Liite 1. Teemahaastattelujen aiheet .....	34
	Liite 2. Esimerkki Mind Mapista: Catering vaikutus elokuvan lopputulokseen .....	35

# 1 Johdanto

Elokuvanteossa yhdistyy taide ja raha. Taiteellisten visioiden toteuttaminen parhaalla mahdollisella tavalla on raskasta työtä jokaiselle elokuvantekoon osallistuvalla. Oli kyseessä studio tai oikea olemassa oleva kuvauspaikka, yllätyksiltä ei voida yleensä välttyä. Näyttelijä Dustin Hoffman on Suomen Kuvalehden haastattelussa todennut, että ”Elokuvanteko on sotaa. Aina taistellaan luonnonvoimia ja sattumaa vastaan. Aina tehdään kompromisseja.” (Kinnunen 2013.)

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on kartoittaa, miten cateringin toiminta ja kuvauspaikalla tarjottava ruoka vaikuttavat kuvausten onnistumiseen. Haluan työssäni tuoda esille sen, miksi myös catering-toiminnalla on tärkeä vaikutus elokuva-alan työntekijöiden työmotivaatioon ja kuvauspaikan ilmapiiriin. Keskityn suomalaisen pitkän fiktiivisen elokuvan kuvauksiin ja jätän työn ulkopuolelle dokumentti- ja lyhytelokuvien sekä mainosten ja televisiosarjojen kuvaukset.

Käytän opinnäytetyössä catering-sanaa, sillä se on elokuva-alalla yleisesti käytössä. Elokuvacateringilla tarkoitetaan työpaikkaruokailua, joka järjestetään työntekijöitä varten kuvauspaikalle. Cateringin kohderyhmä on kuvausryhmän jäsenet, joille kokemukseni mukaan tarjotaan työpäivän aikana yleensä yksi lämmin ateria sekä aamu- ja välipala. Käytäntöjä on tosin monia ja ne voivat vaihdella kuvauksista riippuen. Kuvauspaikkaruokailun järjestää joko siihen erikoistunut yritys tai henkilö (Elokuvantaju 2015a). Tämän opinnäytetyön lähtökohtana on se, että tuotantoyhtiö on ulkoistanut kuvauspaikkaruokailun järjestämisen catering-yritykselle.

Kiinnostuin aiheesta, kun tein työharjoittelun catering-työntekijänä suuressa kansainvälisessä elokuvatuotannossa talvella 2014. Tarjolla oleva ruoka sai kuvausten välisillä tauoilla aikaan paljon keskustelua työryhmän jäsenten kesken. Jokaisella kuvausryhmän jäsenellä oli hyvinkin vahva mielipide siitä, millaista ruokaa tulisi tarjota. Työryhmän jäsenten erilaiset ruokavaliot ja ruokailutottumukset sekä pitkät ja intensiiviset työpäivät ja ongelmalliset kuvauspaikat toivat haasteita catering-osastolle. Lisäksi ruoka- ja juomatarjoiluun oli saatava vaihtelua. Olen työskennellyt aiemmin kuvauksissa myös ääniharjoittelijana ja tuotantoassistenttina, joten tiedän itsekin, miten paljon kuvauspaikalla tarjottava ruoka merkitsee.

Olen keskustellut paljon elokuva-alalla työskentelevien ihmisten kanssa, ja he ovat kokeneet opinnäytetyöni aiheen tärkeäksi. Keskustellessani isoäitini syntymäpäivillä syksyllä

2014 elokuvaohjaaja Veikko Aaltosen kanssa cateringin merkityksestä hän sanoi, että catering-järjestelyt heijastavat sitä, kuinka paljon tuotantoyhtiö arvostaa työntekijöitään. Tämä kuvaa tilannetta erittäin hyvin, ja uskon, että alalla toimivat työntekijätkin kokevat samoin. Siksi haluaisin tuoda työssäni esille sen, kuinka tärkeää työntekijöiden motivointi on kuvauspaikalla, jotta he kokisivat tulevansa arvostetuiksi ja jotta työnteko olisi tehokasta ja tuottoisaa tämän ansiosta tuotantoyhtiönkin kannalta. Työmotivaation parantamista ei voida kuitenkaan mitata tai arvioida suoraan rahana, vaan se näkyy muun muassa työtehon parantumisena ja työilmapiirissä.

Opinnäytetyön kohteena on tuotantoyhtiö Zodiak Finland Oy:n yhden tuotannon cateringin toteutus. Yhtiö kuvasi tammi-helmikuun 2015 aikana "Onnelin ja Annelin talvi" -lastenelokuva, ja haastattelin kuutta työryhmän jäsentä catering-järjestelyistä ja tarjottavasta ruoasta kuvausten aikana. Kaikki haastateltavat olivat eri osastoilta: grip-henkilö kameraryhmästä, äänittäjä, miesnäyttelijä, naisnäyttelijä, linjatuottaja ja catering-työntekijä. Päädyin tähän järjestelyyn, koska halusin saada mahdollisimman monipuolisen näkemyksen erilaista työtä tekevilta henkilöiltä. Näyttelijät tekevät taiteellista työtä, ja grip-henkilö fyysistä työtä, catering-työntekijä laittaa tarjottavan ruoan esille ja linjatuottaja on palkannut kaikki työntekijät ja vastaa muun muassa elokuvan budjetissa pysymisestä. Olen kiinnostunut siitä, onko erilaista työtä tekeillä ruoan suhteen mahdollisesti erilaisia tarpeita, jotka voisivat vaikuttaa työmotivaatioon.

Elokuvacateringia on tutkittu varsinkin Suomessa erittäin vähän, joten ongelmana on löytää aiheesta kirjoitettua ja tutkittua materiaalia. Löysin ainoastaan yhden julkisen vuonna 2013 julkaistun opinnäytetyön, joka käsittelee catering-työntekijän asemaa pitkän elokuvan tuotannossa. Näin ollen opinnäytetyöni pohjautuu suureksi osaksi omiin kokemuksiini ja havainnoiteihini. Lisäksi pohjana ovat käymäni keskustelut alalla työskentelevien kanssa. Koska halusin saada vahvistusta omille näkemyksilleni, haastattelin tietoperustaa varten yrittäjä Antti Tolosta, joka järjestää elokuvacateringia Suomessa. Hän on tällä hetkellä ainoa yrittäjä, joka tarjoaa päätoimisesti catering-palveluja elokuva- ja mainostuotannoille.

## 2 Catering elokuvatuotannon osana

Tässä luvussa esittelen opinnäytetyöni toimeksiantajan Zodiak Finland Oy:n ja kerron, mitä elokuvacatering tarkoittaa ja millaisissa olosuhteissa sitä toteutetaan. Aluksi esittelen tarpeelliset käsitteet, jotka liittyvät elokuvan tekemiseen ja elokuvacateringiin. Sen jälkeen selvitän, mitkä asiat tulee ottaa huomioon suunniteltaessa elokuvacateringia ja mitä kuvauspaikalla tapahtuu cateringin puolella. Lopuksi otan esille elokuvacateringin haasteita ja onnistumisia. Luvussa 2.2 käsittelen kuvauspaikkaruokailua työsuhte-etuna, joka koskee kuvauspaikalla työskenteleviä henkilöitä. Muuten luku kaksi selvittää catering-järjestelyitä catering-yrittäjän ja tuotantoyhtiön näkökulmasta.

Catering elokuvatuotannon osana -luvun aiheet pohjautuvat suurimmaksi osaksi catering-yrittäjä Antti Tolosen haastatteluun. Tolonen valmistui kokiksi vuonna 1994, minkä jälkeen hän työskenteli eri ravintoloissa. Ensimmäisen kerran hän toimi elokuvacateringin parissa vuonna 1999, kun Badding-elokuvaa kuvattiin. Sen jälkeen hän muutti noin kymmeneksi vuodeksi Australiaan, jossa hän jatkoi ravintola-alan töitä. Kahden viimeisen Australia-vuoden aikana Tolonen työskenteli elokuvacateringin parissa. Palattuaan Suomeen hän perusti AnttiPesto-nimisen yrityksen, jota hän johtaa nyt neljättä vuotta. Hän on keskittynyt päätoimisesti kahden viimeisen vuoden ajan elokuva- ja mainoscateringiin. AnttiPesto on tällä hetkellä Suomen ainoa catering-yritys, joka on keskittynyt hoitamaan ruokatarjoilun etupäässä kuvauspaikoille. Yritys toteuttaa kolmen tai neljän pitkän elokuvan cateringin vuodessa. Tällä hetkellä AnttiPestolla on yksi ruoanvalmistusauto ja toinen on parhaillaan rakenteilla. (Tolonen 25.9.2015.)

### 2.1 Zodiak Finland Oy

Zodiak Finland Oy kuuluu kansainväliseen Zodiak Media -konserniin, joka on yksi maailman johtavista mediataloista. Zodiak Median tavoitteena on tuottaa kiinnostavaa sisältöä televisioon, elokuvaan ja digitaaliseen mediaan ympäri maailmaa ja kaikissa genreissä. Zodiak Media toimii 15 alueella, joihin kuuluu yli 45 paikallista brändiä. Konsernin pääkonttori sijaitsee Pariisissa ja tärkeimmät sivukonttorit Lontoossa, Los Angelesissa, Milanossa, Tukholmassa ja Moskovassa. (Zodiak Finland Oy 2015.)

Zodiak Finland Oy puolestaan pitää sisällään kaksi brändiä. Jarowskij -brändin alla tuotetaan draamaohjelmia ja Broadcasters -brändin alla viihdeohjelmia. Zodiak Finland tuotti ensimmäisen pitkän elokuvan "Onneli ja Anneli" vuonna 2013. "Onnelin ja Annelin talvi" on sen jatko-osa, jonka ensi-ilta oli lokakuussa 2015. Onneli ja Anneli -elokuvat perustuvat

Marjatta Kurenniemen kirjoihin, ja molemmat elokuvat on ohjannut Saara Cantell. (Zodiak Finland Oy 2015.)

Valitsin Zodiakin opinnäytetyöni kohteeksi, koska kuulin, että ”Onnelin ja Annelin talvi” - elokuvan kuvaukset alkaisivat alkuvuodesta 2015. Otin yhteyttä elokuvan linjatuottajaan, joka antoi minulle luvan tulla haastattelemaan kuvausryhmän jäseniä kuvauspaikalle. Hän selvitti minulle, ketkä voisivat olla sopivia henkilöitä haastatteluun ja milloin olisi hyvä ajan- kohta tulla tekemään ne. Muuten sain hoitaa haastattelut itsenäisesti. Toimeksiantaja antoi minulle lähinnä luvan tehdä haastattelut, mutta ei puuttunut opinnäytetyön tavoitteisiin tai sisältöön.

## **2.2 Elokuvacateringiin liittyvät käsitteet**

Catering-termi on vakiintunut elokuva-alalla, ja sillä tarkoitetaan ateria- tai muonituspalveluita, jotka järjestetään kuvauspaikalle työryhmää varten. Catering-osasto tarjoaa työryhmälle päivän aikana normaalisti aamiaisen, yhden lämpimän aterian ja välipalaa. Catering-työntekijöiden tehtävänä on hoitaa kaikki nämä ruoan tarjoiluun liittyvät järjestelyt kuvausten aikana.

Catering voi hoitaa joko elokuvatuotantoon erikseen palkatut henkilöt tai catering-palveluihin erikoistunut ulkopuolinen yritys. Usein myös tuotantoyhtiön palkkaama catering-työntekijä hoitaa kaiken välipala- ja taukotarjoilun ja ulkopuolinen catering-yritys tai ravintola valmistaa lämpimät ateriat kuvauspaikalle. Tässä tapauksessa lämpimät ruoat eivät välttämättä tule aina samasta yrityksestä, vaan ruoan toimittaja voi vaihtua päivittäin. Riippumatta siitä minkä käytännön tuotantoyhtiö valitsee, cateringia hoitavan tahon tulee tietää, että tilanteet muuttuvat nopeasti kuvauspaikalla ja että näihin muutoksiin on reagoitava välittömästi.

Elokuvan tekeminen jaetaan kolmeen eri vaiheeseen: esituotantoon, kuvauksiin ja jälkitöihin. Esituotannolla tarkoitetaan elokuvan kuvausten valmistelua. Esituotantovaiheessa etsitään esimerkiksi kuvauspaikat, palkataan työntekijät ja suunnitellaan aikataulut ja budjetit. Catering-osasto puolestaan suunnittelee tarjottavia ruokia ja järjestelyjä. Esituotantovaiheen tärkeyttä ei pidä aliarvioida, sillä hyvin suunniteltu tuotanto nopeuttaa ja helpottaa kuvausvaihetta ja auttaa kustannusten hallinnassa koko tuotannon ajan.

Esituotannon jälkeen seuraa kuvausvaihe. Elokuvan taiteellinen johto on etupäässä ohjaajalla ja tuotannollinen johto tuottajalla yhdessä tuotantopäällikön kanssa. Kuvauspai-

kalla työskentelee kymmeniä eri alojen ammattilaisia, joiden työtehtävät vaihtelevat taiteellisesta puolesta teknisiin tehtäviin ja erilaisiin järjestelytehtäviin (Ammattinetti 2015). Työryhmä on kuvausten aikana jaettu osastoihin, joista kutakin johtaa taiteellisessa vastuussa oleva henkilö. Esimerkiksi kuvaaja on kameraosaston esimies ja lavastaja lavastusosaston. Kuvauspäivien määrä vaihtelee elokuvasta riippuen, mutta suomalaiset elokuvat kuvataan keskimäärin 30-35 päivässä (Yle Uutiset 2008).

Elokuvan jälkityöt alkavat kuvausten päätyttyä. Jälkitöihin kuuluvat muun muassa kuva- ja äänileikkaus, äänen miksaus ja elokuvan värimääritys. (Elokuvantaju 2015b.)

Tässä opinnäytetyössä käytän seuraavia käsitteitä:

#### Tuotantoyhtiö

Tuotantoyhtiöllä tarkoitetaan tässä tapauksessa yritystä, joka valmistaa elokuvia. Tuottaja ja tuotantoyhtiö kantavat viime kädessä vastuun elokuvahankkeen toteuttamisesta. Tuottajan tehtäviin kuuluvat esimerkiksi elokuvaprojektin alulle paneminen, rahoittajien etsiminen, budjettien ja yhteistyösopimusten tekeminen sekä ohjaajan, näyttelijöiden ja muiden vastuussa olevien työntekijöiden palkkaaminen.

#### Tuotantopäällikkö

Tuotantopäällikkö on tuottajan tuotantoon nimittämä vastuhenkilö. Hän vastaa tuotannon kaikkien hallinnollisten, taloudellisten ja teknisten yksityiskohtien koordinoinnista ja valvonnasta. Lisäksi hän valvoo koko ryhmän toimintaa. (Elokuvantaju 2015c.)

#### Apulaisohjaaja

Apulaisohjaaja on tuotantopäällikön ja ohjaajan välinen yhdyshenkilö, jonka tehtäviin kuuluu muun muassa kuvausaikataulun laatiminen, sen varmistaminen, että kaikki tarvittavat ihmiset ja kalusto ovat oikeassa paikassa oikeaan aikaan, avustajista ja tuotannon etenemisestä vastaaminen sekä kurin ja järjestyksen pitäminen kuvauspaikalla. Apulaisohjaajan on oltava tietoinen kaikista mahdollisista aikatauluun vaikuttavista rajoituksista ja muista tekijöistä. (Elokuvantaju 2015c.)



Call sheet

Call sheetiksi kutsutaan kuvausaikataulua, joka tehdään erikseen jokaiselle päivälle. Call sheet jaetaan kullekin kuvausryhmän jäsenelle, jotta varmistutaan siitä, että kaikilla on tieto kunkin päivän kuvauksista.

Avustajat

Avustajiksi kutsutaan henkilöitä, jotka on pyydetty kuvauspaikalle esittämään pieniä sivurooleja. Elokuvatuotannosta riippuen he tulevat tekemään sivuroolit joko vapaaehtoisina tai heille maksetaan pieni korvaus. Korvauksena voidaan antaa muun muassa elokuvalippuja.

Lokaatio

Lokaatiolla tarkoitetaan paikkaa, jossa elokuvaa kuvataan.

### **2.3 Kuvauspaikkaruokailu työsuhde-etuna**

Elokuva- ja tv-tuotantoa koskevan työehtosopimuksen (Teme 2015, 5) mukaan työpäivän kestäessä yli kuusi tuntia työntekijälle on annettava työn aikana vähintään puolesta tunnista tuntiin kestävä lepoaika, jonka aikana hän saa poistua esteettömästi työpaikalta ja jota ei lueta työaikaan. Jos työ vaatii kuitenkin jatkuvaa työpaikalla oloa, ja jos lepoaikaa ei tämän vuoksi voida antaa, työntekijälle järjestetään tilaisuus ateroida työpaikalla työaikana. On hyvä muistaa, että päivittäinen lepoaika tulisi sijoittaa työvuoron puoliväliin, ei heti työvuoron alkuun tai loppuun. Jos vuorokautinen työaika on kuutta tuntia pidempi, työntekijälle tulee antaa myös kaksi kymmenen minuutin pituisia virkistystaukoja sellaisena työnjohdon määräämänä aikana, jolloin se käy päinsä kunkin työntekijän osalta haittaamatta työtä ja aiheuttamatta keskeytystä.

Suomen Näyttelijäliiton (2015) mukaan elokuva-alalla ei ole näyttelijöitä koskevaa työehtosopimusta. Näyttelijäliitto kuitenkin suosittelee nettisivuillaan, että näyttelijöiden ruokatauon tulisi kuulua työaikaan, jos kuvauspaikalta ei ole mahdollisuutta poistua maskittia.

Tavallisesti tuotantoyhtiö järjestää ruokailun joka päivä siitä huolimatta, että työntekijöillä olisikin joinakin päivinä mahdollisuus itsenäiseen ruokailuun kuvauspaikan läheisyydessä. Tämä helpottaa ja nopeuttaa ryhmän työskentelyä. Tuotantoyhtiö järjestää kuvauspaikalle ruokatarjoilun, koska kuvausaikataulut ovat tiukat. Kuvausryhmän jäsenillä ei ole aikaa

lähteä etsimään ruokaa puolen tunnin ruokatauon aikana. Usein myös apulaisohjaaja kelloittaa ruokatunnin, joka kestää tasan puoli tuntia. Kaikkien on oltava työvalmiudessa heti ruokatauon loputtua. Keneltäkään ei sallita myöhästymisiä, ei myöskään catering-osastolta.

Työnantaja tarjoaa työntekijöille työsuhde-etuna ravintoetua, jonka arvo on normaalisti 6,20 euroa aterialla kohden. Tämä arvo lisätään työntekijän palkkatuloon ja verotetaan työntekijältä palkkatulona. (Verohallinto 2014.) Työntekijä voi kieltäytyä ravintoedusta, jolloin hän ei ole oikeutettu tuotantoyhtiön tarjoamaan työpaikkaruokailuun. Tällöin hän joutuu tuomaan kuvauspaikalle omat eväät.

## **2.4 Cateringin suunnittelu esituotannon aikana**

Catering-palvelun erityispiirteinä on se, että catering-yritys on sopinut etukäteen asiakkaan kanssa, mitä missäkin tilaisuudessa tarjotaan, millä hinnalla ruoat ja juomat toimitetaan ja kuinka monelle henkilölle (Mattel 2008, 2). Tämä pätee elokuvacateringissäkin, koska tuotantoyhtiö on sopinut ennalta catering-yrityksen kanssa siitä, kuinka paljon rahaa on kuvausten aikana käytettävissä ruokiin ja juomiin ja kuinka monelle henkilölle ruokaa tarjotaan päivittäin. Tosin kuvausryhmän koko saattaa vaihdella päivästä riippuen sen mukaan, paljonko kuvattavissa kohtauksissa on näyttelijöitä ja avustajia. Siksi tarkat päivittäiset ruokailijamäärät tulee ehdottomasti ilmoittaa cateringille ajoissa, jotta ruokaa ja juomaa osataan varata tarpeeksi ja jotta ne eivät lopu kesken. Lisäksi tuotantoyhtiö saattaa esittää catering-osastolle toiveita siitä, millaista ruokaa työntekijöille halutaan tarjota.

Suurissa Hollywood-elokuvatuotannoissa on tapana, että tuotantoyhtiö palkkaa catering-yrittäjän, joka omistaa catering-rekan, sillä catering-järjestelyjen on toimittava joustavasti ja sujuvasti. Näiden rekkojen suurissa ja mittatilaustyönä tehdyissä perävaunuissa on ruoan valmistus- ja säilytystilat. Usein perävaunujen toinen puoli on avattavissa, mistä saadaan levitettyä kuomu, jonka alle ruokapöydät voidaan asetella. Elokuvaa kuvataan usein eri lokaatioissa, joten näiden perävaunullisten rekkojen tulisi olla sellaisia, että niiden kanssa voidaan liikkua helposti paikasta toiseen ja että ne ovat nopeasti pakattavissa. (Mattel 2008, 17.)

Antti Tolonen (25.9.2015) kertoi haastattelussaan, että hän rakensi kevyeen kuorma-auton keittiön, jossa hän pystyy laittamaan ruokaa jopa sadalle hengelle. Tämä helpottaa työtä esimerkiksi sellaisina kuvauspäivinä, jolloin avustajia on paljon. Auton keittiöön on sijoitettu kaasuliedet, joiden ansiosta ruokaa voidaan valmistaa, vaikka sähköä ei olisi saatavilla. Näin ruoka on myös helppo pitää lämpimänä ruokatunnin viivästyessä. Autossa

pystyy kuljettamaan lisäksi ruokatavaravarastoja. Näin ollen on helppo keksiä tarjottavaa siinäkin tapauksessa, että jollakin henkilöllä on jokin ruoka-aineallergia, mistä ei ole ilmoitettu etukäteen. Ruokatavaravaraston etuna on sekin, ettei ruoka lopu kesken ruokailun.

Suomalaisissa elokuvatuotannoissa budjetit ovat pieniä verrattuna esimerkiksi Hollywood-tuotantoihin, joten kustannuskysymykset kuuluvat tärkeimpiin kriteereihin, joiden perusteella jokin catering-yritys valitaan elokuvatuotantoon. Catering kuuluu ensimmäisiin kohteisiin, joista tuottajat yrittävät säästää. Usein rekrytoidaan opiskelija suorittamaan palkatonta työharjoittelua catering-osastolla kuvausten aikana. Tämä ei ole läheskään aina paras ratkaisu, koska harjoittelijalla ei välttämättä ole kokemusta ravintola-alalta tai siitä, millaista ruokaa tulisi tarjota.

Catering-budjetti lasketaan kuvausryhmän henkilömäärän ja kuvauspäivien määrän mukaan. Normaalisti yhtä henkilöä kohden määritellään tietty päivittäinen ateriakulu. Kokemukseni mukaan se vaihtelee tuotannosta riippuen 10:stä 20 euroon ja se sisältää juomat, lämpimän ruoan ja aamu- ja välipalat. Kulu kerrotaan kuvauspaikalla työskentelevien henkilöiden ja kuvauspäivien määrällä, jolloin saadaan kokonaisbudjetti cateringille. Avustajille laaditaan yleensä erillinen catering-budjetti. Päivittäinen avustajaa kohden varattu ateriakulu on yleensä pienempi kuin varsinaisen kuvausryhmän jäsenen. Catering-budjetti ei sisällä catering-työntekijöiden työvoimakustannuksia, vaan ainoastaan raaka-aineet ja ruoan valmistukseen ja tarjoiluun liittyvät tarvikkeet ja välineet, kuten lautasliinat tai puhdistusaineet. Tuotantoyhtiön edustaja neuvottelee catering-palveluihin liittyvät työ sopimukset suoraan catering-henkilöstön kanssa tai solmii alihankintasopimuksen catering-yrittäjän kanssa.

Catering hankinnat voidaan yleensä hoitaa muutamalla eri tavalla. Tuotantoyhtiö voi siirtää catering-työntekijöiden tilille rahaa tarvittavia ostoksia varten. Tätä rahaa kutsutaan kuluennakoksi. Catering-työntekijöiden tulee toimittaa tuotantopäällikölle kuitit ostoksista ja palauttaa hankinnoista ylijäänyt raha tuotantoyhtiölle. Catering-yrittäjä saattaa myös laskuttaa ostokset oman firmansa nimissä tuotantoyhtiöltä.

Kun tuotantoyhtiön edustaja eli joko tuottaja tai tuotantopäällikkö alkaa suunnitella catering-ratkaisuja, hänen on ensin selvitettävä, millaiselle cateringille kyseisen elokuvan kuvauksissa on tarvetta. Kuvauspaikat, vuodenaika ja vuorokaudenaika määrittelevät suurimmaksi osaksi catering-järjestelyiden luonteen. Jos kuvausryhmä joutuu liikkumaan paljon ja lokaatiot vaihtuvat usein, työntekijöiden catering- ja ruokailutilojen järjestäminen nousee tärkeimmäksi kysymykseksi. Toisaalta kaikkiin kuvauspaikkoihin, kuten museoti-

loihin, ruokaa ei saa viedä. Tällaisissa tapauksissa kuvauspaikkajärjestäjän on pystytettävä teltta kuvauspaikan ulkopuolelle tai etsittävä jokin ruokailutila lähiympäristöstä. Jos halutaan, että lämpimät ateriat valmistetaan kuvauspaikalla, cateringilla tulee olla keittiötila, jossa on mahdollisuus valmistaa ruokaa. Tuotantopäällikkö kilpailuttaa usein catering-yritykset pyytämällä tarjoukset sopiviksi katsomiltaan yrittäjiltä. Lopulliseen päätökseen vaikuttaa tarjouksen loppusumman lisäksi catering-yrityksen maine aikaisempien elokuva-tuotantojen osalta.

Ennen kuvausten alkua tuotantoyhtiön tulisi päättää, kuinka suuri osuus catering-budjetista kohdistetaan lämpimiin aterioihin, aamu- ja välipaloihin ja juomiin. Esimerkiksi jos yhden työntekijän budjetista on varattu 12 euroa päivässä ruokaan, on mietittävä, mikä siitä on lounaan ja mikä muun ruoan osuus. Tämän lisäksi on oleellista tietää, miten lämpimät ruoat saadaan toimitettua kuvauspaikalle, jos ruokaa ei pystytä valmistamaan paikan päällä. Catering-työntekijä tai kuvausryhmän juoksupoika tai -tyttö eli runner voi hakea ne, jolloin tarvitaan autoa.

Pitkän elokuvan catering-järjestelyt kestävät valmisteluineen ja kuvauksineen tavallisesti noin kaksi kuukautta (Tolonen 25.9.2015). Ennen kun catering-työntekijä alkaa suunnitella omia töitään, hänen on saatava tietää kuvauspäivien lukumäärä, kuvausryhmän koko ja catering-budjetti. Kuvauspaikat ja kuvauspäivien ajankohdat vaikuttavat tarjottavan ruoan suunnitteluun, koska ihmisten työskentelyoloihin tulisi kiinnittää huomiota. Jos kuvausryhmä vaihtaa kuvauspaikkaa päivän aikana useaan kertaan, ruoan valmistamisen ja tarjoamisen tulisi olla helppoa. Ennen kuvauksia olisi hyvä hankkia kaikki välttämättömät tarvikkeet ja välineet, kuten tarjoiluastiat ja lautasliinat. Kannattaa myös pohtia, onko järkevää syödä posliini- vai kertakäyttölautasilta.

Tarjottavan ruoan suunnittelussa on otettava huomioon kuvausryhmän jäsenten mahdolliset ruoka-aineallergiat ja ruokavaliot, jotta sopivaa juomaa ja ruokaa osataan varata kaikille. Näin säästytään yllätyksiltä varsinkin ensimmäisenä kuvauspäivänä. Kuvausryhmän jäsenet ovat yleensä tyytyväisiä siitä, että heidän tarpeensa otetaan huomioon. Selvitystyön ruokatoiveista tekee yleensä joko tuotantoyhtiön palkkaama catering-työntekijä tai joku tuotantopuolen henkilö, jos ulkopuolinen catering-yritys hoitaa cateringin. Tämä kysely kannattaa kokemukseni mukaan toteuttaa sähköpostitse.

## 2.5 Cateringin toiminta kuvauspaikalla

Catering-työntekijöiden työpäivät kuvauspäivinä ovat Tolosen (25.9.2015) mukaan noin 12-tuntisia. Muiden kuvausryhmän jäsenten työpäivät kestävät 10 tuntia, mutta catering-työntekijöiden on oltava valmiina tarjoamassa aamupalaa, kun muu kuvausryhmä tulee paikalle. Catering-työntekijät ovat viimeisten joukossa kuvauspaikalta poistuttaessa, ja pitkät työmatkat saattavat vielä kasvattaa työpäivän pituutta.

Tolonen kertoi haastattelussa (25.9.2015), mitä kuvauspäivänä yleensä tapahtuu cateringin osalta. Ensin valmistetaan aamupala, jonka pitää olla valmiina, kun muu työryhmä saapuu paikalle. Aamupalan jälkeen aletaan tehdä lounasta. Lounastauoilla tarjoillaan lämmin ruoka. Sen jälkeen toinen catering-työntekijöistä tiskaa ja siivoaa, kun toinen käy tukussa tai kaupassa ostamassa seuraavan päivän ruoka-ainekset. Tämän jälkeen tehdään iltapalaa ja esivalmisteluja seuraavaa päivää varten, kuten esimerkiksi marinoidaan lihaa ja suunnitellaan muu tarjoilu. Lopuksi vielä siivotaan ja pakataan tavarat autoon.

Tolosella on kaksi työntekijää hoitamassa kuvauspaikan catering-järjestelyt. Normaalisti Tolonen itse on toinen näistä henkilöistä, ja hänen apunaan toimii kokki-tarjoilija, jonka kanssa voi suunnitella menun. Tolonen ei suunnittele ennen kuvauksia valmiita ruokalistoja, vaan hän tekee ruoan sen mukaan, mitä ruokatukusta tai kaupasta sattuu löytymään. Tämä antaa vapauksia hänelle käyttää luovuutta ja mahdollistaa kaiken ruoka-aineen käytön. Tolosen mukaan hävikkiä ei saa tulla, sillä se tarkoittaisi rahan heittämistä roskakoriin. Siksi hän suunnittelee ateriat niin, ettei hävikkiä synny eikä ruokaa mene roskiin. AntiPeston ideologiaan kuuluu, että kaikki valmistetaan itse eikä mitään keinotekoisia tai puolivalmisteita käytetä. Tolonen on ottanut vaikutteita ruoan valmistuksesta ulkomailta ja hankkii mausteetkin erikoiskaupoista. Hän käyttää luomutuotteita niin paljon kuin mahdollista. Tolonen asuu maalla, joten hän käy välillä sienestämässä ja kerää pihalta raparperit, joita hän käyttää ruoanlaitossa. Säästääkseen luontoa Tolonen käyttää posliinilautasia kertakäyttöisten sijaan. Tiskaaminen on mahdollista autossa, koska siellä on astianpesukone. (Tolonen 25.9.2015.)

Tolonen (25.9.2015) kertoi, että hän yrittää noudattaa kaikkia toivottuja erikoisruokavali-  
oita, vaikka ne aiheuttavatkin eniten työtä. Riippuu tuotannosta ja tuotantoyhtiöstä, paljonko halutaan panostaa aamiaiseen ja paljonko lounaaseen. Aamiainen vaihtelee päivittäin, mutta yleensä tarjolla on puuroa, jogurttia, mysliä, leipiä ja munakkaita. Lounaalla on yleensä yksi proteiinipitoinen liha- ja kasvisruoka sekä niiden lisäksi erilaisia salaatteja se-  
songin mukaan. Tolosella on käytössään tarjoilukärry, johon hän asettelee kaiken tarpeel-

lisen, kuten kahvin ja välipalat. Kärryä voi helposti liikutella kuvausryhmän mukana. Lisäksi hän kattaa tarjoilupöydän joko auton viereen tai ruokailutilaan, joka saattaa ulkokuvauksissa olla teltassa.

Kuvausryhmän jäsenille ja catering-työntekijöille jaetaan etukäteen päivittäiset call sheetit, joissa on ilmoitettu kuvauslokaatiot, päivän aikataulu ja ruokailuajat. Catering-osastolla tulee olla aamiainen ja lämmin ruoka tarjoiluvalmiina call sheetissa ilmoitettuna aikana. Joskus jonkin kohtauksen tekeminen saattaa venyä ja aikataulusta ollaan myöhässä. Tällöin catering-osaston pitää saada tieto viivästymisestä ja uudesta arvioidusta ruokailuajasta. Normaalisti tämän ilmoituksen tekee apulaisohjaaja, jonka tehtävänä on pitää kuvausryhmä aikataulussa ja ilmoittaa mahdollisista aikataulumuutoksista. Joskus kuvausryhmä sen sijaan on aikataulusta edellä, joten ruokatuntia saatetaan aikaistaa. Tämän vuoksi cateringilla olisi hyvä olla lämmin ruoka valmiina vähän ennen call sheetissa ilmoitettua ruokailuaikaa. Jos aikataulussa sen sijaan tapahtuu viivästyminen, catering-työntekijöiden tulee yrittää pitää ruoka lämpimänä siihen asti, kunnes kuvausryhmä tulee syömään. Aina-kin juotavaa ja pientä naposteltavaa olisi oltava aina kuvauspaikalla, vaikka aamupalaa tai lämmintä ateriaa ei olisikaan. Kahvia ja vettä kuluu päivän aikana yleensä paljon, joten juomapiste on saatava mahdollisimman lähelle kuvausryhmää.

Suomalaisen elokuvan kuvauksissa on yleistä, että aina sadannen kuvan kohdalla tarjotaan niin sanottu "Klaffi-jallu" kaikille sillä hetkellä kuvauspaikalla oleville työntekijöille, eli catering-osasto tarjoaa pienen shottilasillisen Jaloviinaa. Lisäksi alaikäisille ja henkilöille, jotka eivät jostakin syystä halua juoda alkoholia, olisi hyvä tarjota alkoholitonta versiota Jaloviinasta, kuten Pommacia. Tässä kuvalla tarkoitetaan juoksevia kuvanumeroita, jotka vaihtuvat muun muassa sen mukaan, kun kuvakoko muuttuu kameran linssiä vaihdettaessa tai kameran paikkaa siirrettäen.

Ruokatrendit vaikuttavat usein ravintoloissa tarjottaviin ruokiin ja samat trendit vaikuttavat myös siihen, mitä ruokaa halutaan syödä kuvauspaikalla. Erityisesti ruoan terveellisyys ja alkuperä korostuvat tämän hetkisisä ruokatrendeissä. Lähiruoka ja mahdollisimman vähän prosessoitu ruoka ovat haluttuja elokuvaväenkin keskuudessa. Aina ei kuitenkaan ole itsestään selvää, että kunnollisia kasvis- tai erikoisruokavalion ruokia osattaisiin valmistaa kaikkialla Suomessa, koska niitä ei ole perinteisesti totuttu laittamaan pääkaupunkiseudun ulkopuolella. Esimerkiksi Lapissa perinteiset ruoat saattavat olla liha- ja riistapainotteisia eikä hyvää kasvisruokaa välttämättä osata valmistaa.

## 2.6 Cateringin haasteet ja onnistumiset

Kokemukseni mukaan tuotantoyhtiöiden haasteena on usein löytää luotettava, joustava ja kustannustehokas pitopalveluyrittäjä tai catering-työntekijä. Suomessa on tällä hetkellä vain yksi pitopalveluyritys, joka on keskittynyt pitkien elokuvien kuvauksiin. Tilanne on toinen esimerkiksi Hollywoodissa tai Saksassa, jossa ruoka valmistetaan suurten rekka-autojen sisällä. Suomessa tämä on harvinaista, koska tällaisten rekka-autojen rakentaminen vaatii investointeja, elokuvia tehdään suhteellisen vähän ja kuvausryhmät ovat pieniä.

Tolosen (25.9.2015) mukaan haastavinta elokuvacatering-yrittäjälle on työn määrittäminen elokuvan budjetin rajoihin. Jos elokuvan budjetti on pieni, catering-budjettikin on pieni. Tällöin catering-yrittäjä ei saa paljon tuottoa työstään, varsinkaan jos palkkaa on maksettava useammalle catering-työntekijälle. Palkitsevaa on puolestaan se, jos catering pystyy pienillä asioilla yllättämään kuvausryhmän, pysyy aikataulussa, päivän aikana ei ilmaannu negatiivisia yllätyksiä ja jos ruoasta saa hyvää palautetta kuvausryhmältä. Toisaalta täytyy muistaa, ettei kaikkia pysty aina miellyttämään.

Tolonen (25.9.2015) kertoi, että hän kokee ennen kuvausten alkamista hoidettavat budjetit keskustelut raskaiksi. Tuotantoyhtiöllä on ennalta määritelty catering-budjetti, jolla se odottaa saavansa ruokatarjoilun kuvauspaikalle. Sillä ei välttämättä ole käsitystä siitä, paljonko catering-yrittäjällä menee aikaa catering-järjestelyihin. Jos kuvauspäivät ovat pitkiä, yrittäjän tuntipalkka saattaa jäädä todella pieneksi.

Aikarajoitteet, aikataulujen vaihdokset ja erilaiset ihmiset kuvauspaikalla tekevät elokuvan tekemisestä stressaavaa, vaikka työ onnistuessaan on myös palkitsevaa (Mattel 2008, 17). Yleensä elokuvan kuvaukset täytyy saada loppuun muutaman kuukauden sisällä, mikä tarkoittaa pitkiä kuvauspäiviä. Kuvausten edetessä catering-työntekijä saattaa väsyä, ja ongelmaksi voi muodostua vaihtelu tarjottavan ruoan laadussa. Jonakin päivänä ruoka saattaa olla erittäin maukasta, ja ryhmä kehuu sitä. Toisena päivänä se on mautonta ja mielikuvituksetonta, ja ryhmästä aistii tyytymättömyyden.

Elokuvia ei läheskään aina kuvata normaaleina työaikoina, joten ravintoloiden aukioloajat Suomessa voivat vaikeuttaa elokuvacatering-in toimintaa. Yökuvauksiin on usein vaikea saada ruokaa, jos käytössä on ulkopuolinen lämpimien ruokien toimittaja. Jos esimerkiksi halutaan järjestää ruokailu kuvauspaikan lähellä olevaan ravintolaan, se on saattanut mennä jo kiinni. Suomessa ei saa ravintoloista kello kymmenen jälkeen enää juuri muuta kuin pitsaa, ranskalaisia ja kebabia.

Thomasin ja Hansenin (2013, 7) mukaan onnistuneet juhla järjestelyt ja tyytyväiset asiakkaat voivat poikia pitopalveluyrittäjälle uusia tilauksia, koska juhlavieraat saattavat tilata pitopalvelun järjestämään toisetkin juhlat tai suosittelevat pitopalveluyrittäjää ystävilleen ja työkavereilleen. Tämä koskee myös elokuva-alan parissa toimivia catering-yrityksiä ja -työntekijöitä Suomessa, sillä alan piirit ovat erittäin pienet. Näin ollen catering-yrityksien ja -työntekijöiden maine kantautuu helposti asioista päättävien korviin. Jos catering on edellisissä kuvauksissa epäonnistunut, tieto kulkeutuu varmasti muillekin tuotantoyhtiöille. Viidakkorumpu tekee tehtävänsä, kun samat ihmiset työskentelevät samoissa elokuvatuotannoissa. On erittäin tärkeää, että cateringia hoitamaan palkattu työntekijä tai yritys tekee työnsä mahdollisimman hyvin, jotta nämä voivat saada seuraavankin elokuvantuotannon cateringin hoitaakseen. Maineella on todella suuri merkitys elokuvantuotantoja palveleville catering-yrityksille ja -työntekijöille.



### 3 Työmotivaatio ja -ilmapiiri kuvauspaikalla

Tässä kappaleessa käsitellään työmotivaatiota ja -ilmapiiriä yleisesti ja sitä, miten nämä vaikuttavat kuvauspaikalla.

#### 3.1 Työilmapiirin vaikutus työyhteisöön

Työturvallisuuskeskuksen (2015) mukaan työilmapiiri syntyy osana työyhteisön päivittäistä toimintaa. Jokainen työntekijä voi vaikuttaa työilmapiiriin omalla toiminnallaan ja käytöksellään. Lisäksi työntekijöiden välinen yhteistyö ja vuorovaikutus vaikuttavat työpaikan ilmapiiriin. Jos työilmapiiri on hyvä, sillä on positiivinen vaikutus sekä työyhteisön jäsenten hyvinvointiin että yrityksen menestykseen. Jos työyhteisö voi puolestaan huonosti, työn tehokkuus laskee, sillä sisäiset ristiriidat kuluttavat voimavaroja ja vähentävät työmotivaatiota ja -hyvinvointia.

Jos työpaikalla vallitsee myönteinen ilmapiiri, se näkyy muun muassa yhteisinä tavoitteina, oppivana ja kehittyvänä työyhteisönä ja aktiivisena ja sujuvana yhteistyönä. Hyvä työilmapiiri kannustaa ottamaan käyttöön henkilöstön kyvyt, taidot ja luovuuden ja uskomaan ongelmien ratkaisumahdollisuuksiin. Jos työpaikalla sen sijaan veloo negatiivinen ilmapiiri, se johtaa usein tilanteeseen, että syytellään virheistä helposti muita, ollaan poissa töistä ja valitetaan asioista. Lisäksi työyhteisön jäsenet saattavat olla kielteisiä kaikkia uusia asioita kohtaan ja kokea turhautumista, mikä voi johtaa siihen, että työpaikka vaihdetaan. Kielteisen ilmapiirin vallitessa tieto ei kulje, ja työyhteisössä liikkuu paljon huhuja. Negatiivinen työilmapiiri saattaa johtua myös huonosta johtamisesta. Työilmapiiriä on mahdollisuus kehittää, mutta se vaatii sekä johdon että henkilöstön sitoutumista ja aktiivista osallistumista. (Työturvallisuuskeskus 2015.)

Carlssonin ja Forssellin (2012, 199-200) mukaan sekä positiiviset että negatiiviset tunteet tarttuvat helposti ihmiseltä toiselle. Tiimityöskentelyssä positiiviset tunteet auttavat sitoutumaan ja toteuttamaan muutoksia. Ne toimivat työyhteisössä myös suunnannäyttäjinä, energian lähteinä ja mahdollisten esteiden varoitusmerkkeinä. Negatiiviset tunteet sen sijaan kuluttavat ja pysäyttävät. Ihmisen on vaikea olla vastaanottavainen, ymmärtävä ja salliva muita kohtaan, jos vahva ja kielteinen tunnekuohu hallitsee kehoa. Harvoin ihminen huomaa itse, että hän onnistuu jopa lyhyessä ajassa tartuttamaan negatiivisen vireen ympäristöönsä.

Kuvauspaikalla on usein erityinen ilmapiiri, sillä pitkien kuvauspäivien takia työntekijät joutuvat viettämään paljon aikaa yhdessä. Lisäksi kuvausryhmä koostuu kymmenistä eri alan

ammattilaisista, jotka joutuvat tekemään yhteistyötä keskenään. Työilmapiirin ollessa positiivinen kuvaukset sujuvat ja työt saadaan tehtyä aikataulussa. Jos eripuraa esiintyy, se voi hidastaa työn tekemistä ja pahimmassa tapauksessa viivästyttää kuvauksia.

Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa -tutkimuksen (2010, 19) mukaan työpaikkaruokailu edistää työntekijöiden psyykkistä ja sosiaalista hyvinvointia. Koen sen olevan näin kuvauspaikallakin, koska yhteisillä ruokatauoilla on työilmapiiriä ja yhteisöllisyyttä parantavia vaikutuksia. Työpäivän aikana ei ole välttämättä aikaa vaihtaa kuulumisia tai puhua seuraavana päivänä kuvattavista kohtauksista. Näin ollen työryhmän jäsenet voivat keskustella tärkeistä asioista ruokatauon aikana, jolloin työntekijöillä on tilaisuus samalla levätä ja virkistäytyä.

Työilmapiirin ja cateringin yhteyden voisi kiteyttää seuraavalla tavalla: Jos kuvauspaikalla on jonakin päivänä huono tunnelma tehdä töitä, se kohdistuu usein myös cateringin toimintaan ja ruokaan. Silloin kuvausryhmän jäsenet suhtautuvat tavallista kriittisemmin tarjolla olevaan ruokaan ja valittavat siitä. Toisaalta jos kuvauspaikalla on hyvä ilmapiiri tehdä töitä, ei ruoastakaan valiteta niin herkästi. Jos ruoka on hyvää ja catering-järjestelyt toimivat, työilmapiirikin on hyvä ja asiat sujuvat. Jos ruoka on puolestaan huonoa ja catering-toiminnassa on ongelmia, ne vaikuttavat kuvaustilanteisiin, koska ihmiset alkavat valittaa helposti muustakin kuin ruokaan liittyvistä asioista.

### **3.2 Työmotivaatio voimavarana**

Motivaatio-käsite tulee latinan sanasta movere. Motivaatiolla tarkoitetaan voimaa, joka saa ihmiset toimimaan. Motivaatio lähtee jokaisesta ihmisestä itsestään ja kohdistuu eri asioihin eri tavoin. Näin ollen motivaation voimakkuus saattaa vaihdella heikon ja vahvan välillä, mikä riippuu siitä, kuinka paljon ihminen haluaa saavuttaa jotakin. Työstä maksettava rahallinen korvaus motivoi ihmistä yleensä kohtuullisesti. Työntekijän motivaatio voi kuitenkin kasvaa, jos esimies ruokkii sitä. (Carlsson & Forssell 2012, 166.) Kuvauspaikalla on tärkeää, että ihmiset ovat motivoituneita tekemään työnsä, sillä motivaatio vaikuttaa työn tehokkuuteen ja laatuun. Mitä korkeammalla motivaatio on, sitä suuremmat käytössä olevat voimavarat ovat.

Forsyth (2010, 20) on mukailnut Abraham Maslow'n tarvehierarkiaa, jonka mukaan ihmisellä on fysiologiset perustarpeet, jotka tulee tyydyttää ensin, jotta ihminen alkaisi etsiä tyydytystä muille tarpeille. Fysiologisiin perustarpeisiin luetaan muun muassa ruoan, veden, asunnon ja levon tarve. Tehdystä työstä tulee ansaita tarpeeksi rahaa, jotta ihminen pystyy hankkimaan itselleen vaikkapa ruokaa. Tämän perusteella vettä ja ruokaa on hyvä

olla tarjolla kuvauspaikalla, jotta työryhmän jäsenet saavat tärkeät perustarpeet tyydytetyä samalla, kun he ansaitsevat rahaa pitkän työpäivän aikana.

Työnantajan motivoidessa työntekijöitään ryhmän negatiiviset tuntemukset voivat vähentyä, mikä kasvattaa innostumista ja työhön sitoutumista. Työntekijöiden motivointi kasvat-  
taa myös työn laatua, tuottavuutta ja tehokkuutta, koska motivoituneiden työntekijöiden on helppo saavuttaa annetut tavoitteet. Jos motivoinnissa on sen sijaan puutteita, työntekijöiden johtaminen vie esimiesten aikaa, koska he joutuvat valvomaan loputtomasti alais-  
tensa tekemisiä. (Forsyth 2010, 2-20.)

Surakan ja Laineen (2011, 34) mukaan motivaatiotekijät voidaan jakaa ulkoisiin ja sisäisiin motivaatiotekijöihin. Työpaikalla ulkoisia motivaatiotekijöitä ovat ihmisen tarpeisiin vastaa-  
vat kannusteet, kuten palkkaus, työn turvallisuus, asema tai palaute. Sisäisiä motivaatiotekijöitä ovat sen sijaan työntekijästä itsestään nousevat asiat, kuten henkilökohtaiseen vapauteen, itsensä toteuttamiseen tai arvoihin liittyvät asiat.

On todettu, että vallitsevat olosuhteet, ihmiset ja johtamiskulttuuri vaikuttavat merkittävästi motivaatioon. Nämä voivat tapauskohtaisesti joko kasvattaa tai vähentää työntekijän motivaatiota. Ulkoisia motivaatiotekijöitä kutsutaan työn yhteydessä niin sanotuiksi hygieniatekijöiksi, joiden on oltava olemassa ja jotka on mielletävä selkeiksi ja reiluiksi. Jos esimerkiksi palkkiot ja tavat huomioida työntekijöitä eivät ole kohdallaan, ulkoiset hygieniatekijät saattavat muuttua negatiivisiksi ja täten laskea motivaatiota. (Carlsson & Forssell 2012, 167.)

Sisäiset motivaatiotekijät koetaan usein voimakkaimmiksi ja pitkäkestoisemmiksi kuin ulkoiset tekijät. Voimakas sisäinen motivaatio ohjaa ihmistä saavuttamaan jonkin asetetun tavoitteen, mutta samalla se vaatii myös riittävästi energiaa tai voimaa panostaa siihen. Joskus tavoitteeseen pyrkiminen voi aiheuttaa seurauksia työn ulkopuolelle, kuten negatiivisia vaikutuksia terveyteen. Huolimatta siitä, että sisäinen motivaatio itsessään synnyttää energiaa, tulisi huolehtia kokonaisvaltaisesti jaksamisesta, jotta motivaatio johtaisi konkreettisiin tuloksiin ilman kielteisiä seuraamuksia muun hyvinvoinnin kannalta. (Carlsson & Forssell 2012, 168.)

Tuotantoyhtiön tavoitteena on tehdä menestyvä elokuva, siksi työntekijät on saatava motivoituneiksi kuvauspaikalla, jotta päästään tavoitteeseen. Sisäinen motivaatio ohjaa esimerkiksi näyttelijää ylittämään itsensä roolisuorituksessaan. Ulkoisten motivaatiotekijöiden tulisi tukea tätä, jotta näyttelijällä olisi rauha keskittyä näyttelemiseen. Näyttelijän jaksami-

sen kannalta on oleellista, että hän saa riittävästi energiaa suoriutua kuvattavista kohtauksista kunnialla. Tässä cateringin rooli tulee merkittävään asemaan. Jos cateringia ei olisi kuvauspaikalla, ruokaa ei olisi välttämättä saatavilla koko aikaa. Lisäksi avustajien saamat korvaukset saattavat olla pieniä, joten cateringin tarjoamat ruoat voivat motivoida heitä jaksamaan heidän odotellessaan vuoroaan. Tolosen (25.9.2015) mukaan cateringin toiminta korostuu varsinkin vaikeissa kuvausolosuhteissa, jolloin on kylmä tai sataa tai kuvaukset tapahtuvat yöaikaan. Työmotivaatio voi laskea, jos ruokaa ei ole silloin tarjolla tai se on kylmää.

Furmanin ja Aholan mukaan (2002, 20-21) työntekijä kokee usein esimieheltä ja työtovereilta tulevan arvostuksen hyvin tärkeäksi. Ihmiset eivät tee työtä pelkästään palkan takia vaan myös kokeakseen, että heidän osaamistaan, ammattitaitoaan, ahkeruuttaan, huolellisuuttaan, kehitysideoitaan ja muuta työpanostaan arvostetaan. Arvostus tuodaan usein esille muuten kuin sanomalla suoraan asianomaiselle, että tämän työpanosta arvostetaan. Arvostuksen huomaa muun muassa siitä, miten kohtelemme toista ihmistä, miten kiinnostuneita olemme hänestä ja varsinkin siitä, kuinka osoitamme pitävämme arvossa hänen osaamistaan, ammattitaitoaan ja asiantuntemustaan. On tärkeää, että toiselle tulee tunne siitä, että hän on tarpeellinen ja hänen työpanostaan tarvitaan. Tuotantoyhtiö voi osoittaa arvostusta työntekijöilleen tarjoamalla kuvauspaikalla maittavaa ruokaa. Tämä on yksi tapa saada työntekijät kokemaan, että heidän osaamistaan ja työpanostaan arvostetaan.

## **4 Catering työilmapiirin luojana ”Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan kuvauksissa**

Työn lähtökohtana oli tutkia, onko catering-järjestelyillä ja tarjottavalla ruoalla vaikutusta kuvausten onnistumiseen. Tarkoituksena oli myös ottaa selvää, miksi catering-toiminnalla on tärkeä vaikutus työntekijöiden työmotivaatioon ja kuvauspaikan ilmapiiriin. Tätä lähdettiin selvittämään haastattelemalla ”Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan kuvausryhmän jäseniä. Opinnäytetyön tutkimusosa on toteutettu käyttämällä hyväksi kvalitatiivista tiedonkeruumenetelmää, teemahaastattelua. Tässä luvussa kerrotaan, miten teemahaastattelut on toteutettu ja haastatteluaineisto analysoitu. Haastattelujen tulokset esitellään aihepiireittäin, ja lopuksi kerrotaan yhteenveto tuloksista.

### **4.1 Tutkimuksen toteutus**

Teemahaastattelu on kvalitatiivisen tutkimuksen tiedonkeruumenetelmä. Haastattelut voidaan suorittaa joko yksilö- tai ryhmähaastatteluina. Teemahaastattelut tulee toteuttaa sanallisen viestinnän kautta, sillä haastattelulla tarkoitetaan haastattelijan ja haastateltavan välistä vuorovaikutustilannetta. Näin ollen haastateltavat haastatellaan henkilökohtaisesti tai puhelimen, Messengerin tai Skypen välityksellä. (Kananen 2012, 103.)

Teemahaastatteluiden avulla voidaan saada tietoa tutkittavista ilmiöistä tai asiannoista. Teemahaastatteluissa käytetään teemoja eli aihealueita, joista keskustellaan haastateltavien kanssa ja joilla halutaan saada lisätietoa tutkittavasta ilmiöstä. Haastattelujen tuloksena saadaan hyvä kuvaus ilmiöstä. (Kananen 2012, 99-100.)

Teemahaastattelua pidetään lomake- ja avoimen haastattelun välimuotona, koska aihepiirit ovat etukäteen tiedossa, mutta kysymysten tarkka muoto ja järjestys puuttuvat. Saatua aineistoa voidaan tulkita monin eri tavoin, mutta siitä voidaan myös laskea frekvenssejä ja tehdä tilastollisia analyyseja. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2010, 208.) Frekvenssillä tarkoitetaan sitä, montako kertaa jokin sama asia tai arvo esiintyy haastatteluaineistossa.

Opinnäytetyön empiirisen osan toteutuksessa käytettiin teemahaastatteluja, koska niiden ideana on syventää jotakin asiaa haastattelemalla muutamaa henkilöä. Tarkoituksena ei ollut koota kovin kattavia tuloksia elokuvacateringiin liittyen, vaan saada pienemmän joukon näkemys catering-järjestelyistä ja tarjottavasta ruoasta ja siitä miten catering vaikuttaa työilmapiiriin ja -motivaatioon kuvauspaikalla.

Haastattelin opinnäytetyötä varten ”Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan linjatuottajaa, Helsingissä toimivaa catering-yrittäjää, yhtä miesnäyttelijää, yhtä naisnäyttelijää, äänittäjää ja grip-henkilöä, joka vastaa kameran ja kuvaajan liikuttamisesta ja molempien turvallisuudesta eri kuvaustilanteissa. Haastateltavien työkokemus elokuva-alalta vaihteli kuuden ja 30 vuoden välillä, tosin catering-yrittäjä ei ollut aiemmin tehnyt cateringeja pitkän elokuvan kuvauksissa. Hänellä oli kuitenkin kokemusta televisiotuotantojen kuvauksista ja catering-työstä monien vuosien ajalta.

Teemahaastattelujen aiheet määriteltiin etukäteen (Liite 1). Lähtökohtaisesti tuli punnita, mitkä aiheet olivat tärkeitä tutkittavan asian kannalta. Haastattelutapana käytettiin yksilöhaastatteluita, jotka toteutettiin helmikuun 2015 aikana Angel Filmsin studioilla Herttoniemen teollisuusalueella, kun ”Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan kuvaukset olivat käynnissä. Haastattelut pidettiin kuvausryhmän ruokataukojen aikana. Silloin haastateltavilla oli aikaa keskittyä haastattelutilanteeseen. Haastattelut tallennettiin digitaalisella nauhurilla ja niiden kestot vaihtelivat seitsemästä minuutista kahteenkymmeneen minuuttiin sen mukaan, kuinka paljon sanottavaa haastateltavilla oli cateringiin liittyen. Digitaalisen nauhurin käyttö auttoi haastattelijaa keskittymään itse haastatteluun, eikä aikaa kulunut puheen ylöskirjaamiseen. Tämän jälkeen haastattelut litteroitiin eli purettiin sanatarkasti tekstimuotoon. Sitten aineisto analysoitiin, ja haastateltavien vastauksista tehtiin yhteenveto. Analysoinnin apuna käytettiin mind mapia. Liitteessä 2 on esimerkki mind mapista, johon on kerätty kaikkien haastateltavien vastaukset liittyen kysymykseen ”Kuinka catering-toiminta voi mielestäsi vaikuttaa elokuvan lopputulokseen?”. Mind mapin avulla pystyi helposti näkemään, mitkä asiat nousivat esille. Lopuksi haastatteluiden pohjalta tehtiin vielä päätelmät ja kerrottiin kehitysehdotukset.

Tehdessäni yhteenvetoa huomasin, että tarvitsen lisää taustatietoa ”Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan cateringista. Tästä johtuen haastattelin ”Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan tuotantokoordinaattoria Maria Kaurismäkeä kuvauspaikalla tarjottavasta ruoasta ja catering-järjestelyistä. Kysyin häneltä muun muassa, millaista ruokaa tarjottiin ja montako päivää kuvaukset kestivät.

Tutkimuksen kannalta tärkeää on arvioida sen luotettavuus. Jokainen haastatteluihin osallistuvista on työskennellyt elokuva-alalla jo pidemmän aikaa, joten on selvää, että näille henkilöille on ehtinyt muodostua käsitys cateringin toiminnasta. Näin ollen haastatteluihin valikoituivat sopivat henkilöt.

## 4.2 “Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan catering-järjestelyt

“Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvaa kuvattiin Helsingissä ja Loviisassa 30.12.2014 – 5.3.2015. Kuvauspäiviä kertyi yhteensä 38, mistä kuusi päivää kuvattiin tammikuun alussa Loviisassa ja loput Helsingissä. Helsingin päässä suurin osa kuvauspäivistä oli Angel Filmsin studiolla Herttoniemen teollisuusalueella. Studion yhteydessä sijaitsee catering-keittiö, jonne mahtuu ruokailemaan noin 30 henkilöä. Cateringista vastasi kaksi eri catering-yrittäjää, toinen Helsingissä ja toinen Loviisassa. (Kaurismäki 28.10.2015.) Molemmat catering-yrittäjät tarjosivat ja valmistivat taukovälipalan lisäksi mittavan aamiaisen ja lämpimän ruoan, joka oli peruskotiruokaa. Kuvausryhmän jäsenten mahdolliset kasvisruokavaliot ja allergiat otettiin huomioon.

Aamiainen tarjottiin aina puoli tuntia ennen työpäivän alkua. Aamiaiseen sisältyi leipää, karjalanpiirakoita munavoineen, leikkeleitä, juustoja, kasviksia, hedelmiä, jugurttia, myslää ja puuroa. Loviisassa oli välillä myös itsetehtyjä rieskoja. Lämpimistä aterioista mainittakoon spaghetti bolognese, lasagne, erilaiset laatikkoruokat, lohi ja perunat. Välipalana tarjottiin leipää, leikkeleitä, juustoa ja hedelmiä. Juomavalikoimissa oli yleensä kahvia, teetä, mehua ja tietenkin vettä. Ohjaajan toivomuksesta ”Klaffi-Jallun” lisäksi oli varattu Baileysia niille, jotka eivät pitäneet Jaloviinasta. (Kaurismäki 28.10.2015.)

“Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan cateringia suunniteltaessa oli otettava huomioon, että kuvauksissa oli lapsinäyttelijöitä. Lapset söivät samaa ruokaa kuin muutkin, mutta linjatuottaja kertoi haastattelussa, ettei lapsille haluttu tarjota joka päivä sokerisia jälkiruokia tai juomia. Catering-työntekijöiden kanssa oli sovittu etukäteen, että perjantait olivat herkkupäiviä. Tällöin he saattoivat saada muun muassa Coca-Colaa. Jonkun oli myös aina huolehdittava siitä, että lapset muistivat syödä jotakin kuvauspäivinä. (Kaurismäki 28.10.2015.)

Linjatuottajan mukaan catering-budjetin rajoissa pysyttiin koko kuvausten ajan. Hänen haastattelustaan kävi myös ilmi, että Helsingissä cateringin toteuttaminen oli helpompaa kuin Loviisassa, koska kuvaukset tapahtuivat yhdessä ja samassa studiossa. Studiojaksolla ruoan merkitys ja monipuolisuus korostuivat, koska ihmisillä oli aikaa käydä syömässä välipalaa catering-pisteen ollessa lähellä. Studion catering-keittiössä pystyi valmistamaan myös lämpimän ruoan. Koska catering-työntekijät olivat eri paikkakunnilta, ruokiin syntyi vaihtelua. Näin ollen kuvausryhmän jäsenet eivät kyllästyneet niin helposti cateringin tarjoamaan ruokaan, kuten olisi voinut käydä, jos kuvausryhmä olisi ollut koko ajan samassa paikassa ja syönyt saman catering-työntekijän ruokia.

Helsingissä toimiva catering-yrittäjä kertoi, että kaksi ensimmäistä päivää kuvattiin Linnanmäellä, jolloin hän ei ollut itse paikalla. Silloin ruoka oli lähellä loppua kesken, mutta lopujen lopuksi sitä oli kuitenkin riittänyt kaikille. Muuten hän oli tyytyväinen siihen, miten catering-järjestelyt olivat sujuneet kuvausten aikana.

Kaikki haastateltavat olivat suhteellisen tyytyväisiä "Onnelin ja Annelin talvi" -elokuvan cateringiin. Hyvinä asioina mainittiin maistuva ruoka, vaihtelu Helsingin ja Loviisan välillä, toiveiden huomioon ottaminen ja tarjottavan ruoan monipuolisuus. Ruoka ei koskaan loppunut kesken ja se tarjottiin oikeaan aikaan. Negatiivisena asiana mainittiin kasvisruokailijoille tarkoitetut ruoat, jotka olivat melko usein valmisruokia, kuten kasvispihvejä tai pinaattilettuja. Helsingissä ruoat eivät myöskään olleet niin itse valmistettuja kuin oli odotettu aiempien kokemusten perusteella.

Toinen näyttelijöistä kertoi, että jos hän halusi jotain erikoisjuttuja, ne pyrittiin järjestämään. Hän oli myös tyytyväinen siihen, että ruoka oli suhteellisen monipuolista ja edusti tätä päivää. Välipalana oli tarjolla muun muassa gluteenitonta leipää ja avokadoja. Lämpimissä ruoissa olisi hänen mielestään ollut parantamisen varaa, koska hänestä tuntui välillä siltä, että ruoat tulivat tehokeittiöstä. Jos ruoka olisi ollut kokonaan itsetehtyä, se olisi myös ollut parempilaatuista.

Grip mainitsi, että Onnelin ja Annelin kuvauksissa ei jaettu työntekijöille vesipulloja, mikä ei haitannut häntä, koska hänellä on kuvauspaikalla aina oma vesipullo ja kahvikuppi mukana. Jos jossakin lokaatiossa ei ollut mahdollisuutta täyttää vesipulloa, se otettiin huomioon ja kaikille jaettiin vesipullot. Hän kertoi myös, että Loviisassa sai valmiita voileipiä, kun taas Helsingissä voileivät täytyi tehdä itse. Se ei tosin ollut ongelma, koska aikaa oli Helsingin studiossa enemmän kuin Loviisassa. Toinen näyttelijä piti hyvänä asiana sitä, että välipalaa pystyi aina hakemaan cateringista, jos nälkä yllätti aterioiden välillä.

### **4.3 Kokemukset onnistuneesta ja epäonnistuneesta cateringista**

Haastateltavien vastaukset hyvästä cateringista vaihtelivat. Kaikille yhteistä oli arvostus siitä, että ihmiset arvostavat sitä, että catering-työntekijät näkevät vaivaa ruoan suhteen ja tarjoavat tuoreista ja hyvistä raaka-aineista tehtyä ruokaa. Ruoan tulisi olla mahdollisimman vaihtelevaa ja se ei saisi olla päivästä toiseen samaa. On myös piristävää, jos välillä tarjotaan jotakin erilaista ja normaalista poikkeavaa ruokaa kinkkukiusauksen tai makaronilaatikon sijaan. Toisen näyttelijän mielestä oli todella hienoa, kun kuvauksissa oli kerran paikalla kaksi huippukokkia, jotka loihdivat aterioita hyvistä raaka-aineista. Kokit miettivät



iltais, mitä seuraavana päivänä valmistetaan. Näin tarjottava ruoka oli erilaista ja intohimolla tehtyä. Näyttelijä totesi, että catering-budjetilla on varmasti suuri vaikutus siihen, voidaanko toimia näin. Hän kuitenkin lisäsi, että catering-työntekijän intohimolla omaa työtään kohtaan on suuri merkitys. Siitä näkee, paljonko catering-työntekijä panostaa tarjoi-  
luihin ja ruoan valmistukseen.

Linjatuottaja kertoi, että hänelle on jäänyt mieleen eräs rouva, joka teki kaiken alusta alkaen itse ja joka pystyi organisoimaan catering-järjestelyt yksin. Tällä rouvalla oli hyvä mielikuvitus, joten hän osasi käyttää kaikki raaka-aineet jossakin muodossa ja pystyi valmistamaan ruoat keittolevyllä tai kaasupolttimella keskellä metsää. Rouvalla oli myös taito maustaa ruoat todella hyvin varsinkin silloin, kun ruoka ei ollut muuten mitenkään erikoista. Tosin hänellä oli paljon töitä, mikä lopulta kostautui siten, että hygieniataso laski ja rouva uupui työnsä ääressä. Kaikkea ei pysty tekemään yksin. Linjatuottajan mukaan on erittäin vaikeaa saada catering toimimaan siten, että se ei aiheuttaisi valituksia tai että se pysyisi annetun budjetin rajoissa.

Grip kertoi kuvauksista, joissa välipalaleipää, makeisia tai leivonnaisia ei tarjottu lainkaan aamupalan ja lounaan välissä tai lounaan jälkeen. Niiden tilalla oli hedelmiä ja pähkinöitä. Vähän ennen kuvauspäivän päättymistä tarjottiin pientä naposteltavaa ja hyvistä raaka-aineista tehtyjä pieniä leipiä. Välipalat tuotiin kuvausryhmälle paikan päälle, koska harvalla oli aikaa mennä catering-pöydän ääreen. Grip oli tyytyväinen näihin catering-järjestelyihin ja siihen, että catering käytti hyviä lihoja ja avokadoja raaka-aineina.

Äänittäjälle oli jäänyt mieleen kuvaukset Saksassa, jossa cateringilla oli pieni rekka-auto käytössä. Siinä valmistettiin ruoat paikan päällä. Ruoka oli erittäin hyvää, koska catering-työntekijät olivat kunnianhimoisia ja ammattitaitoisia. Lisäksi tarjoilut oli katettu kauniisti telttojen sisälle silloin, kun kuvattiin ulkona. Äänittäjä totesi tässä kohtaa, että Saksassa budjetoidaan enemmän rahaa elokuvan tekemiseen kuin Suomessa.

Catering-budjetilla on suuri merkitys ruoan monipuolisuuteen ja tarjottavan ruoan määrään. Toinen näyttelijöistä kertoi, että joissakin tuotannoissa on ollut ravintolatasoisiakin ruokia, mutta hänen mielestä tärkeintä on, että ruoka on ollut hyvää ja että tarjolla on ollut koko ajan jotakin pientä syötävää, kuten kasviksia ja hedelmiä.

Haastateltavat painottivat sitä, että catering-järjestelyiden organisointi on tarjottavan ruoan laadun lisäksi tärkeää. Catering-pöydät ja -työpisteet täytyy pitää siistinä ja hygieniatason on oltava kunnossa. Ennakkosuunnittelulla on suuri merkitys, sillä silloin voidaan miettiä

tarkkaan erilaisia vaihtoehtoja tarjottavalle ruoalle. On myös tärkeää, että catering- ja vesipisteet sijaitsevat mahdollisimman lähellä kuvauspaikkaa, jotta työntekijöiden aika ei kulu kävelemiseen kuvauspaikalta kauas catering-pisteelle ja sieltä takaisin. Cateringin on osattava arvioida ruoan kulutus, jotta ruoka ei lopu kesken ja sitä ei tarvitse heittää roskiin. Tämän lisäksi ruoan on oltava tarjolla oikeaan aikaan oikeassa paikassa. Siksi catering-työntekijöiden on pystyttävä aikatauluttamaan työtehtävät etukäteen. On selvää, että catering-työntekijöiden kokemus ja kokemattomuus näkyvät catering-järjestelyiden onnistumisessa.

Alla olevaan kuvioon on kerätty haastateltavien vastaukset onnistuneesta cateringista.



Kuvio 1. Haastateltavien näkemykset onnistuneesta cateringista

Haastateltavien vastaukset vaihtelivat, mutta yksi johtopäätös nousi selkeästi esiin: huonot kokemukset johtuivat usein siitä, että cateringia ei ollut osattu organisoida oikein tai tarjottavan ruoan suhteen ei ollut nähty vaivaa. Catering-osaston huonoa organisointikykyä kuvaavat muun muassa seuraavat asiat: catering-työntekijät tulevat myöhässä kuvauspaikalle, he eivät pidä kiinni ennakkoon sovitusta asioista tai he eivät ole valmistautuneet päivän töihin. Linjatuottajan mielestä on myös hyvin ikävää, jos ruokaa ei ole osattu varata riittävästi ja jos se on loppunut kesken. Tämä johtuu useimmiten siitä, ettei ruoan kulutusta ole osattu arvioida, sillä kuvauspaikalla on saattanut olla avustajia vakituisen työryhmän lisäksi. Tällöin on jouduttu hankimaan nopeasti lisää ruokaa, jotta kaikille työntekijöille on saatu riittävästi ruokaa ruokatauon aikana.

Catering-henkilöiden välinpitämättömyys saattaa aiheuttaa mielipahaa työryhmän jäsenissä, kuten esimerkiksi tilanteissa, joissa ei ole huomioitu ruoka-aineallergioita ja eri ruokavalioita tai juomavettä ei ole ollut saatavilla. Välinpitämättömyys saattaa näkyä myös siinä, että tarjolle valitaan aina helpoimmat tai halvimmat ruoat tai voileivät jätetään aurin-gonpaisteeseen useiden tuntien ajaksi. Voileipien tarjoaminen on helppoa, mutta jos samanlaisia välipalaleipiä tarjotaan päivästä toiseen, se alkaa pian kyllästyttää työryhmän jäseniä. Toinen näyttelijöistä kertoi, että hän on työskennellyt kuvauksissa, joissa on tarjottu kaloripitoisia ja rasvaisia ruokia, kuten nakkeja tai pasteijoita. Tietenkin tällaisten ruokien sijaan voi valita jotakin muuta, mutta se ei ole aina mahdollista, jos muuta ei ole tarjolla. Toinen näyttelijä puolestaan kertoi kuvauksista, joissa catering-pöydässä ei ollut tarjolla juuri mitään ruokaa.

Alla olevaan kuvioon on koottu haastateltavien vastaukset huonosta cateringistä.



Kuvio 2. Haastateltavien näkemykset huonosta cateringistä

#### 4.4 Cateringin vaikutus elokuvan lopputulokseen ja työmotivaatioon

Haastateltavien vastauksista kävi selkeästi ilmi, että hyvä ryhmähenki ja työilmapiiri vaikuttavat työmotivaatioon kuvauspaikalla. Jos nämä toteutuvat, työntekijät viihtyvät työssään ja asiat hoituvat helposti. Mukavat ihmiset kuvauspaikalla auttavat työryhmän jäseniä viihtymään kuvauksissa. Lisäksi koko työryhmän yhteinen hetki on lounastauko, jolloin voidaan keskittyä ylläpitämään hyvää tunnelmaa. Ihmiset jaksavat tehdä töitä ja heillä on hyvä mieli, jos lounastauko on onnistunut.

Toinen näyttelijä totesi harmistuvansa siitä, jos catering-työntekijät eivät ole viitsineet miettiä kunnolla tarjoilua ja ovat ottaneet tarjolle vain halpoja ja tylsiä ruokia. Tämä luo kuvan, ettei catering-osasto panosta työhönsä yhtä paljon kuin muut osastot kuvauspaikalla. Hän kertoi, että hän itse haluaa tehdä työnsä todella hyvin ja perehtyä rooliinsa useita kuukausia ennen kuvauksia. Hänen mielestään on tärkeää, että kaikki osastot olisivat motivoituneita tekemään työnsä hyvin kuvauspaikalla. Jos näin ei ole, muut voivat joutua kärsimään siitä.

Kaikki haastateltavat olivat yhtä mieltä siitä, että catering-osastolla ja tarjottavalla ruoalla on vaikutus elokuvan lopputulokseen ja kuvausten ilmapiiriin. Yleisesti ottaen ruoka auttaa jaksamaan työssä ja pitää verensokeriarvot tasaisena. Ihmiset eivät jaksa keskittyä ja hermostuvat helposti, jos verensokeriarvot laskevat.

Tavallisesti ensimmäinen valittamisen aihe kuvauspaikalla on se, ettei catering-osasto toimi niin kuin sen pitäisi. Tämä aiheuttaa tyytymättömyyden tunnetta työryhmän jäsenissä, mikä heijastuu edelleen yleiseen tunnelmaan kuvauspaikalla. Elokuvan tekeminen varsinkin kuvausvaiheessa on puhtaasti ryhmätyötä. Nälkä ja huono ruoka saavat ihmiset kärttyisiksi, ja jo yhden ihmisen huonotuulisuus saattaa tarttua koko ryhmään. Näin ollen ryhmähenki voi kärsiä ainakin hetkittäin, ja negatiivinen ilmapiiri alkaa velloa koko ryhmässä.

Jos ruoka on maittavaa, asiat sujuvat ja on mukava tehdä töitä. Jos ruoka sen sijaan on huonoa tai sitä ei ole saatavilla, ihmiset tulevat huonolle tuulelle. Yksi haastateltavista kietytti asian hyvin: "Paskaa ruokaa, paska fiilis".

Toinen näyttelijöistä kertoi, että mitä monipuolisempaa, laadukkaampaa, terveellisempää ja parempia ruokaa hän saa, sitä paremmalla tuulella ja virkeämpi hän on kuvauspaikalla. Hän uskoo, että kuvauspaikalla tarjolla oleva ruoka vaikuttaa psykologisesti, saattaa jopa kohentaa terveyttä sekä tuottaa energiaa ja auttaa jaksamaan. Toinen näyttelijä muistutti

haastattelussaan, että fyysisen työn lisäksi aivotyökin vie energiaa ja että on tärkeää muistaa syödä suhteellisen kevyesti, jotta ei väsähdä kesken kuvauspäivän.

Äänittäjä oli sitä mieltä, että mitä vähemmän ihmiset joutuvat viettämään aikaa catering-pisteen luona, sitä enemmän he ehtivät tehdä töitä. Näin ollen cateringin tulisi olla hyvin organisoitu ja catering-pisteen olla mahdollisimman lähellä kuvausryhmää.

#### **4.5 Toiveet tarjottavan ruoan suhteen**

Haastatellessani kahta Onnelin ja Annelin näyttelijää he toivat esille näkemyksiään ja toiveitaan cateringissa tarjottavasta ruoasta. Ruoan tulisi olla kevyttä, koska raskaat ja runsaasti hiilihydraattia sisältävät ruoat väsyttävät. He toivoivat myös, että lämpimissä ruoissa ja välipaloissa olisi erilaisia vaihtoehtoja tarjolla. Näiden lisäksi cateringilta toivottiin terveellisiä ruokia, kuten kalaa, kasviksia, hedelmiä, marjoja, rusinoita ja pähkinöitä. Toinen näyttelijöistä mainitsi, että aamupalaksi olisi hyvä saada leivän lisäksi esimerkiksi puuroa, marjoja ja kananmunia. Juomatarjoiluun tulisi myös kiinnittää huomiota. Grip toivoi, että kuvauspaikalla saisi tuoretta ja hyvää kahvia.

Linjatuottaja toivoi, että catering pystyisi tarjoamaan päivittäin sellaista ruokaa, joka olisi hyväksi kuvausryhmälle. Ruoan tulisi olla terveellistä ja monipuolista ja hyvistä raaka-aineista valmistettua. Toiveena olisi myös, että tavalliset pastat ja makaronit vaihdettaisiin täysjyväpastaan. Ruoka voi olla yksinkertaistakin kotiruokaa, kunhan se on hyvin maustettua, ravitsevaa ja täyttävää. Liian rasvaisia ruokia tulisi välttää, koska niistä voi tulla huono olo. Lämmin ateria voisi koostua esimerkiksi kasviksista, lihasta ja tummasta riisistä tai pastasta.

Myös äänittäjä toivoi proteiinipitoista ja vähemmän hiilihydraattipitoista ruokaa. Ruoan tulisi olla kätevästi tarjolla, jotta työntekijät ehtivät syödä rauhassa lyhyen puolen tunnin aikana. Hänen mielestään kuvausryhmä tarvitsee suhteellisen paljon ruokaa varsinkin ulko-kuvauksissa. Ruoka-aineallergiat pitäisi ottaa aina vakavasti, koska kukaan ei ole tahallaan allerginen.

#### **4.6 Haastateltavien kehitysideat cateringille**

Linjatuottajan mielestä tarvetta olisi cateringin yrittäjille ja varsinkin sellaisen auton omistajille, jossa olisi toimiva tila ruoan valmistusta varten. Hän mainitsi esimerkkeinä AnttiPeston ja Liesikiesin. Liesikiesi kiertää kesäisin erilaisissa tapahtumissa, kuten festivaaleilla, joten sen pääasiallinen toiminta ei perustu elokuvacateringiin. Olisi hyvä, jos autossa pys-

tyisi valmistamaan ruokaa ja pitämään keittiötilan puhtaana. Näin auto palvelisi sekä catering-työntekijää että ruoan tilaajaa, eikä cateringin tarvitsisi etsiä erillisiä varasto- ja kylmätiloja. Auton etuna on myös se, ettei tavaroita tarvitse kantaa paikasta toiseen kuvausryhmän vaihtaessa kuvauspaikkaa. Helpotusta toisi lisäksi se, jos autossa olisi tarjoilutiski, jonka voisi avata. Linjatuottajan mukaan tuotantoyhtiöt maksavat yrittäjälle catering-auton käytöstä jonkinlaista vuokraa. Koska suomalaisten elokuvien budjetit ovat kuitenkin pieniä, catering-yrittäjän olisi osattava hinnoitella maltillisesti auton käytöstä.

Äänittäjä kertoi, että äänitysosasto on ottanut käyttöön pienet ladattavat akut paristojen sijaan, jotta turhaa jätettä ei kertyisi. Hänen mielestään catering-osastonkin tulisi välttää kertakäyttöastioiden käyttöä, jotta ruokailusta ei syntyisi suuria määriä jätettä. Kertakäyttömukien sijaan kaikille voitaisiin jakaa henkilökohtaiset termosmukit kahvia ja teetä varten koko kuvauksien ajaksi. Äänittäjä kertoi olleensa eräässä elokuvatuotannossa mukana, jossa näin toimittiin. Jos omaa mukia ei ollut mukana tai sen oli hävittänyt, tilalle ei saanut enää uutta. Termosmukin sai omakseen kuvausten loputtua, joten kaikki pitivät siitä tarkkaan huolta.

Äänittäjän mielestä catering-pisteen tulisi olla lähellä kuvauspaikkaa, jotta kaikki ehtisivät käydä hakemassa välipalaa ja juotavaa työpäivän aikana. Kamera- ja valomiehet joutuvat usein olemaan kiinni kuvauspaikalla, jolloin he eivät ehdi lähteä kauemmaksi ruokatauolle. Catering-työntekijöiden olisi hyvä tehdä voileivät valmiiksi, jotta niiden tekemiseen ei kuluisi aikaa. Äänittäjän mielestä varsinkin ulkokuvauksissa tulisi olla vesipullot käytössä, jotta catering-pisteeseen ei tarvitsisi kiiruhtaa yhden vesilasillisen takia.

Toinen näyttelijä ehdotti, että tuotantoyhtiön tai cateringin edustaja tekisi laajemman tiedustelun työntekijöiden ruokatottumuksista ennen kuvauksia. Tässä tiedustelussa työntekijät voisivat tuoda esille ruoka-allergioiden lisäksi toiveitaan tarjottavasta ruoasta ja juomasta. Tiedusteluista voisi olla apua aterioiden ja välipalatarjoilujen suunnittelussa, koska catering-osasto saisi ideoita henkilöiltä, jotka myös ruokailevat kuvauspaikalla. Tiedustelusta kävisi lisäksi ilmi, jos jostakin tietystä ruoasta pidetään erityisesti tai jotakin ruokaa inhotaan.

#### **4.7 Yhteenveto tuloksista**

Molemmat näyttelijät kertoivat haastattelussaan, että elokuvacatering on kehittynyt viime vuosina hyvään suuntaan. Tästä huolimatta haastattelutulokset osoittavat, että elokuvacateringiin tulisi panostaa ja kehittää sitä edelleen. Cateringin läsnäolo kuvauksissa on kaik-

kien mielestä tärkeää. Tarjottavilla ruoilla ja juomilla voidaan vaikuttaa työyhteisön ilmapiiriin ja motivaatioon. Näin ollen ne vaikuttavat viimekädessä myös elokuvan lopputulokseen, sillä ihmiset tarvitsevat energiaa jaksakseen tehdä pitkiä ja intensiivisiä työpäiviä elokuvan eteen.

Kokemukseni mukaan cateringin tarjoamat ateriat saattavat olla kuvausryhmän jäsenten ainoa ruoka päivän aikana. Heillä ei ole aikaa laittaa ruokaa kotona, koska työpäivät ovat pitkiä. Lisäksi työmatkat lohkaisevat osan päivän tunteista. Näin ollen ruoan tarkoitus on toimia polttoaineena ja osana kuvausryhmän jäsenten hyvinvointia. Tarjottavan ruoan on oltava sellaista, että siitä saa riittävästi energiaa, mutta se ei väsytä liikaa, jotta työn tekeminen on mahdollisimman tehokasta. Ruoan tulisi olla myös terveellistä, monipuolista ja vaihtelevaa. Työntekijöiden ruoka-allergiat tulee ottaa vakavasti, ja työntekijöiden toiveet ruoan suhteen tulisi ottaa huomioon mahdollisuuksien mukaan. Lisäksi lapsinäyttelijät on otettava huomioon ruokia suunniteltaessa.

Elokuvan budjetti määrittää suuresti tarjottavan ruoan monipuolisuutta ja runsautta. Cateringin onnistuminen riippuu myös siitä, paljonko budjetista ollaan valmiita panostamaan kuvauspaikalla tarjottavaan ruokaan ja montako henkilöä kuuluu catering-osastoon ja kuvausryhmään. Kuvauspaikka vaikuttaa siihen, mitä ruokaa kannattaa tarjota, sillä on eri asia valmistaa ruokaa sisäkeittiössä kuin keskellä metsää paljaan taivaan alla. Toisaalta kuvauslokaatiolla ei ole niin suurta merkitystä, jos käytössä on auto, jossa ruoan valmistaminen onnistuu.

Tuotantoyhtiön ja kaikkien työntekijöiden kannalta on tärkeää, että catering ja tarjottava ruoka ovat paikalla sovittuun aikaan. Elokuvan kuvaukset on todella tarkkaan aikatauluttettu, joten catering-osastonkin on pidettävä kiinni etukäteen sovituista aikatauluista. Toisaalta ruokailuajat saattavat päivän aikana aikaistua tai siirtyä myöhempään ajankohtaan, joten cateringin tulee varautua aikataulumuutoksiin. Kuvausryhmän ei pidä joutua odottamaan ruoan valmistumista tai ruoka ei saa jäähtyä sen vuoksi, että kuvaukset viivästyvät. Ruoka ei myöskään saa loppua kesken ja sitä on oltava riittävästi.

Haastatteluissa kävi ilmi, ettei eri työtä tekeillä ollut ruoan suhteen erilaisia tarpeita, jotka voisivat vaikuttaa työntekoon. Vastauksissa korostui ruoan terveellisyys ja se, että toivottiin mahdollisuutta valita kevyemmän ja raskaamman ateriavaihtoehdon väliltä.

## 5 Pohdinta

Elokuvacateringista puhuttaessa saattaa unohtua, että kuvauksissa pääosassa on elokuvan tekeminen. Tärkeintä on se, mitä valkokankaalla näkyy. Cateringin toiminnan ei pidäkään olla pääosassa kuvauspaikalla, mutta sen on tarkoitus tukea kuvausten onnistumista. Keskusteltuani elokuvacateringista monien alalla työskentelevien kanssa he totesivat hyvin, että ”armeija marssii vatsallaan”: eli tarjolla olevan ruoan tulee auttaa jaksamaan työn tekemisessä ja luoda positiivista työilmapiiriä kuvauspaikalla.

Yksikään haastateltava ei suhtautunut ruokaan pelkkänä polttoaineena elimistölle, vaan he kokivat kuvauspaikkaruokailun kokonaisvaltaisena asiana. Tulisi siis muistaa, että tarjottavalla ruoalla on myös vaikutusta työntekijöiden mielialaan kuvauspaikalla. Jos ruoka on kuvausryhmän mieleen, heillä on hyvä mieli tehdä töitä. Jos ruoka sen sijaan koetaan huonoksi, ihmiset saattavat syödä liian vähän ja saada siten liian vähän energiaa, jotta he jaksaisivat keskittyä työhönsä kunnolla. Näin ollen catering-työntekijöiden tulee olla kiinnostuneita työstään ja valmiita käyttämään mielikuvitustaan ja luovuuttaan, jotta ruoka olisi päivästä toiseen monipuolista ja hyvää.

Catering-järjestelyt eivät voi aina miellyttää kaikkia kuvauspaikalla, mutta olisi tärkeää, että mahdollisimman moni olisi tyytyväinen cateringin toimintaan ja tarjottavaan ruokaan. On myös otettava huomioon, että tuotantoyhtiötä ja catering-osastoakaan ei voi aina miellyttää. Kuvauksissa suunnitelmat saattavat muuttua useaan kertaan päivän aikana, joten cateringin on osattava sopeutua muutoksiin, vaikka muutokset eivät olisikaan mieluisia. Tuotantoyhtiön tulisi myös mahdollisuuksien mukaan ottaa huomioon cateringin kuvauspaikalla toteutettaviin järjestelyihin liittyvät toiveet.

Catering-työntekijät voivat saada osakseen paljon kiitosta tai valituksia. Positiivista palautetta annetaan, jos ruoka maistuu ja cateringin toiminta on moitteetonta. Negatiivista palautetta sen sijaan annetaan, jos kuvausryhmän jäsenet eivät ole tyytyväisiä saamaansa ruokaan tai catering-järjestelyt ovat puutteelliset. Tavallisesti ihmiset pystyvät päättämään usean lounaspaikan väliltä, mutta kuvauksissa työntekijät eivät pysty itse valitsemaan, missä syövät lounastaan, vaan työpaikkaruokailu järjestetään kuvauspaikalle. Siksi ei voida olettaa, että kaikkea mahdollista ruokaa on saatavilla. Tämä saattaa välillä unohtua kuvausryhmän jäseniltä ja siksi lisätä mahdollisten valitusten määrää.

Catering-työntekijöiden tulee osata ottaa negatiiviset palautteet ammattimaisesti vastaan ja reagoida niihin välittömästi, jotta kuvausryhmän jäsenet kokevat, että heidän toiveitaan ja tarpeitaan kuunnellaan. Catering-työntekijöiden on myös oltava palvelunhaluisia, jotta



catering voidaan kokea kaikkien osapuolten osalta onnistuneeksi. Ammattitaitoinen catering-työntekijä pystyy palautteen perusteella helposti erottamaan olennaiset kehityskohdet ja sen mukaan muuttamaan toimintatapoja ja kehittämään cateringin toimintaa. Palautteista on pystyttävä erottamaan esimerkiksi työntekijöiden henkilökohtaiset ongelmat, jotka saattavat negatiivisen palautteen muodossa purkautua catering-työntekijään. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että suuria korjausliikkeitä pitäisi tehdä cateringin puolesta.

Tuotantoyhtiö saattaa helposti valita halvimman vaihtoehdon catering-yritysten tarjouksista. Tämä ei ole välttämättä järkevää, sillä huonosti organisoidulla cateringilla voi olla suurikin vaikutus työryhmän työskentelyyn. Jos tuotantoyhtiö sijoittaisi 1-2 euroa / henkilö enemmän cateringiin, sillä saattaisi olla myönteinen vaikutus työntekijöiden motivaatioon ja kuvauspaikan ilmapiiriin. Cateringin toimintaa pystytään parantamaan pienilläkin muutoksilla. Catering-työntekijät voivat esimerkiksi panostaa ruoan esille laittoon, ruoan maistuvuuteen ja yleiseen siisteyteen catering-pisteellä. Tuotantoyhtiöiden tulisi pitää mielessään, että ammattimaisesta catering-henkilökunnasta joutuu maksamaan vähän enemmän. Ammattitaitoisen ja kokeneen catering-työntekijän palkkaaminen tuottaa säästöä catering-kustannuksiin, koska hän osaa välttää hävikin syntymistä ja hyödyntää kausituotteita ja tarjouksia sekä pysyy sovituissa aikatauluissa kuvauspaikalla.

Aloitin opinnäytetyön tekemisen tammikuussa 2015. Tein tarvittavat teemahaastattelut helmikuussa, jolloin ”Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan kuvaukset olivat käynnissä. Haastattelujen jälkeen tuli useamman kuukauden tauko, jolloin en tehnyt opinnäytetyön eteen mitään. Palattuani syksyllä 2015 opinnäytetyön pariin huomasin, että työhön paneutuminen vei aikaa, koska piti muistella, mitä olin tehnyt keväällä. Tämä aiheutti sen, että välillä oli hankala hahmottaa, kenen kannalta cateringia käsittelen, katsonko asiaa tuotantoyhtiön, catering-yrittäjän vai elokuva-alan työntekijän kannalta. Opinnäytetyö valmistui lopulta marraskuussa 2015.

Ennen haastatteluja en ollut ehtinyt aloittaa tietoperustan kirjoittamista. Jälkikäteen voin todeta, että tämä järjestely ei ollut järkevä. Aiheeseen olisi pitänyt paneutua paremmin ennen haastattelujen tekemistä. Toisaalta minulla oli ennestään omakohtaista kokemusta elokuvan tekemisestä ja työharjoittelun kautta cateringin toiminnasta kuvauspaikalla. Omakohtainen kokemus auttoi minua pohtiessani haastattelujen teemoja. Lisäksi teemahaastattelu oli kvalitatiivisena menetelmänä tuttu, sillä olen aiemmin tehnyt opinnäytetyön, jossa käytin aineiston keruumenetelmänä teemahaastatteluja. Jos saisin mahdollisuuden tehdä tämän opinnäytetyön uudestaan, tekisin asiat toisin päin. Ensin paneutuisin tietoperustaan ja vasta sitten toteuttaisin tutkimukseen liittyvät haastattelut. Sen lisäksi eri työvai-

heiden aikataulutukseen olisi täytynyt ottaa jämäkämpi ote. Minun olisi pitänyt alusta alkaen asettaa päivämäärätavoitteita ja pitää niistä kiinni, jotta opinnäytetyö olisi valmistunut aiemmin.

Olisin voinut vielä kiinnittää huomiota haastattelutekniikkaan. Haastatteluja analysoidessani huomasin, että ihmisillä on tapana jättää lauseita välillä kesken. Haastattelijana minun olisi pitänyt osata kysyä, mitä he halusivat keskeneräisellä lauseella tarkoittaa. Tekeväni haastatteluista huomasi myös sen, miten eri tavalla ihmiset voivat ajatella elokuvacateringista. Yksi miettii asiaa käytännöllisyyden kautta ja toinen, millaisia ruokia tulisi tarjota, jotta kuvausryhmän jäsenet olisivat tyytyväisiä. Kaikki haastateltavat olivat kuitenkin samaa mieltä siitä, että cateringin vaikutusta kuvausten onnistumiseen ei saa aliarvioida.

Oman oppimisen kannalta opinnäytetyöprosessi ei sujunut haluamallani tavalla, koska motivaatio työtä kohtaan laski matkan varrella, vaikka aihe onkin mielenkiintoinen ja lähellä sydäntä. Hankaluuksia aiheutti varsinkin elokuvacateringiin liittyvän tutkimustiedon löytäminen. Toisaalta valitsin opinnäytetyöni aiheeksi juuri elokuvacatering, koska sitä ei ole tutkittu tuskin yhtään Suomessa. Työni tarkoituksena oli nostaa elokuvacaterin puheenaiheeksi ja tuoda esille, miksi suomalaisten elokuvien kuvauksiin tarvitaan catering-palveluja ja mitä hyötyä tuotantoyhtiölle voi olla ammattitaitoisesti hoidetulla cateringilla. Mielestäni onnistuin näissä tavoitteissa suhteellisen hyvin, koska olen työssäni kartoittanut asioita, jotka voivat cateringin osalta vaikuttaa kuvausten onnistumiseen. Lisäksi haastattelujen tulokset tukivat tätä, sillä niistä kävi selkeästi ilmi, että catering-järjestelyt ja tarjottavat ruoat vaikuttavat kuvauspaikan ilmapiiriin ja työntekijöiden motivaatioon. Opinnäytetyöni myös esittelee elokuvacatering taustat ja tämänhetkiset toiveet cateringin suhteen.

Työssä on esitelty catering-järjestelyt ”Onnelin ja Annelin talvi” -elokuvan näkökulmasta, mutta mielestäni samat järjestelyt voivat päteä myös muihin elokuvatuotantoihin. Uskon, että tästä työstä on hyötyä lähinnä elokuva-alalla toimiville aloitteleville catering-työntekijöille tai -yrittäjille ja henkilöille, jotka pohtivat catering-yrityksen perustamista. Elokuvacateringia voisi kehittää Suomessa vielä paljon enemmän, vaikkapa ottaa opinnäytetyön aiheeksi valmiiden ruokalistojen suunnittelun elokuvacateringia varten. Olisi hyvä, saada erilaisia valmiita menuvaihtoehtoja, jotka sopivat eri catering-budjetteihin.

## Lähteet

Ammattinetti 2015. Elokuva-ala. Luettavissa: [http://www.ammattinetti.fi/ammattialat/detail/79\\_ammattiala](http://www.ammattinetti.fi/ammattialat/detail/79_ammattiala). Luettu: 30.10.2015

Carlsson, M. & Forssell, C. 2012. Esimies ja coaching -Oivaltava coaching johtamisen työkaluna. 2. uudistettu painos. Tekijät ja Tietosanoma Oy. Helsinki.

Elokuvantaju 2015a. Catering, muonitus, ateriapalvelu. Luettavissa: <http://elokuvantaju.uiah.fi/oppimateriaali/tuotanto/catering.jsp>. Luettu: 15.10.2015.

Elokuvantaju 2015b. Tuotanto. Luettavissa: <http://elokuvantaju.aalto.fi/oppimateriaali/tuotanto/tuotanto.jsp>. Luettu: 1.10.2015.

Elokuvantaju 2015c. Toimenkuvat - Job Descriptions. Luettavissa: <http://elokuvantaju.uiah.fi/oppimateriaali/tuotanto/artikkelit/toimenkuvat.jsp>. Luettu: 30.9.2015.

Forsyth, P. 2010. How to Motivate People. 2. painos. Kogan Page. Lontoo.

Furman, B. & Ahola T. 2002. Työpaikan hyvä henki ja miten se tehdään. 4. painos. Kustannusosakeyhtiö Tammi. Helsinki.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2010. Tutki ja kirjoita. 15.-16. painos. Kustannusosakeyhtiö Tammi. Helsinki.

Kananen, J. 2012. Kehittämistutkimus opinnäytetyönä – Kehittämistutkimuksen kirjoittamisen käytännön opas. 1. painos. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylä.

Kaurismäki, M. 28.10.2015. Tuotantokoordinaattori "Onnelin ja Annelin talvi" -elokuvassa. Zodiak Finland Oy. Haastattelu. Helsinki.

Kinnunen, K. 2013. Dustin Hoffman: "Elokuvanteko on sotaa". Suomen Kuvalehden haastattelu 5.4.2013. Luettavissa: <http://suomenkuvalehti.fi/jutut/kulttuuri/dustin-hoffman-elokuvanteko-on-sotaa/>. Luettu: 16.11.2015.

Mattel, B. 2008. Catering: a Guide to Managing a Successful Business Operation. 1. painos. The Culinary Institute of America. Yhdysvallat.

Sosiaali- ja terveysministeriö 2010. Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa - Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus. Luettavissa: <https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/111913/URN%3aNBN%3afi-fe201504225018.pdf?sequence=1>. Luettu: 28.10.2015.

Suomen Näyttelijäliitto ry 2015. Elokuvatyösopimuksista. Luettavissa: <http://www.nayttelijaliitto.fi/palkat/elokuva/>. Luettu: 12.11.2015.

Surakka, T. & Laine, N. 2011. Käsikirja ammattimaiseen esimiestyöhön. 1. painos. Taurus Media. Tampere.

Teme: Teatteri- ja mediatyöntekijöiden liitto 2015. Elokuva- ja TV-tuotantoa koskeva työehtosopimus 1.2.2015. Luettavissa: <http://www.teme.fi/images/sopimus.pdf>. Luettu: 4.9.2015.

Thomas, C. & Hansen, B. 2013. Off-Premise Catering Management. 3. painos. John Wiley & Sons, Inc. Yhdysvallat.

Tolonen, A. 25.9.2015. Catering-yrittäjä. AnttiPesto. Haastattelu. Helsinki.

Työturvallisuuskeskus TTK 2015. Työyhteisön ilmapiiri. Luettavissa: <http://www.tyoturva.fi/index.phtml?s=133>. Luettu: 22.9.2015.

Verohallinto 2014. Verohallinnon päätös vuodelta 2015 toimitettavassa verotuksessa noudatettavista luontoisetujen laskentaperusteista. Ravintoetu 10 §. Luettavissa: [http://vero.fi/fi-FI/Henkiloasiakkaat/Verokortti/Verohallinnon\\_paatos\\_vuodelta\\_2015\\_toimi\(35081\)](http://vero.fi/fi-FI/Henkiloasiakkaat/Verokortti/Verohallinnon_paatos_vuodelta_2015_toimi(35081)). Luettu: 4.9.2015.

Yle Uutiset 2008. Kotimaiset elokuvat kuvataan kiireessä. Luettavissa: [http://yle.fi/uutiset/kotimaiset\\_elokuvat\\_kuvataan\\_kiireessa/5823012](http://yle.fi/uutiset/kotimaiset_elokuvat_kuvataan_kiireessa/5823012). Luettu: 16.10.2015.

Zodiak Finland Oy 2015. Tervetuloa Zodiak Median maailmaan. Luettavissa: <http://www.zodiakfinland.fi/>. Luettu: 14.9.2015.

## **Liitteet**

### **Liite 1. Teemahaastattelujen aiheet**

1. Tehtävänimike
2. Kuinka kauan olet ollut alalla?
3. Kuinka tyytyväinen olet ollut ”Onnelin ja Annelin talvi” – elokuvan cateringiin?
4. Millaisia hyviä ja huonoja kokemuksia sinulla on cateringista elokuvan kuvauksissa?
5. Miten koet ruoan vaikuttavan työmotivaatioon kuvauspaikalla? Millainen ruoka tukee motivaatiota kuvauspaikalla ja millaisesta ruoasta tulet tyytyväiseksi?
6. Miten kehittäisit catering-toimintaa kuvauspaikalla?
7. Kuinka tärkeäksi osaksi koet catering-toiminnan kuvauspaikalla?
8. Kuinka catering-toiminta voi vaikuttaa elokuvan lopputulokseen?

## Liite 2. Esimerkki Mind Mapista: Cateringin vaikutus elokuvan lopputulokseen

