



TAMPEREEN
AMMATTIKORKEAKOULU

TAPAHTUMAN JÄRJESTÄMINEN

”Case Koko Suomen kyläjuhla”

Aarne Hietamäki

Aki Koivuniemi

Opinnäytetyö
Marraskuu 2017
Palveluliiketoiminta



TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminta

HIETAMÄKI AARNE & KOIVUNIEMI AKI:
Tapahtumajärjestäminen
Case Koko Suomen kyläjuhla

Opinnäytetyö 40 sivua, joista liitteitä 8 sivua
Marraskuu 2017

Opinnäytetyön tarkoituksena oli järjestää, yhteistyössä Tampereen Paistinkääntäjät ry:n, Pirkanmaan Keittiömestarit ry:n, Juveneksen ja Tampereen ammattikorkeakoulun palveluliiketoiminnan koulutusohjelman restonomiopiskelijoiden kanssa, koko Suomen kyläjuhla 26.8.2017 Suomen juhluvuoden kunniaksi. Samalla työn tarkoituksena oli tuoda ihmisten tietoisuuteen Pirkanmaan Keittiömestareita sekä Tampereen Paistinkääntäjiä ja lisätä näin heidän tunnettuutta alueella.

Opinnäytetyö tehtiin vuoden 2017 aikana. Työssä tutkittiin tapahtuman järjestämistä sekä verkostoitumista. Työn toimeksiantaja oli Tampereen Paistinkääntäjät ry. Teoriaosuudessa käsiteltiin muun muassa tapahtuman järjestämistä prosessina sekä verkostoitumista, erityisesti johtamisen näkökulmasta. Opinnäytetyö toteutettiin toimintatutkimuksena ja tutkimusmenetelmänä käytettiin teemahaastatteluja tapahtumassa mukana olleille järjestöjen edustajille.

Tapahtuma onnistui hyvin ja annettuihin tulostavoitteisiin päästiin budjetin mukaisesti. Erityisesti tapahtuman osallistujamäärään oltiin tyytyväisiä, vaikka ilma oli huono. Tapahtuma sai medianäkyvyyttä Aamulehdessä sekä eri sosiaalisen median kanavissa. Opinnäytetyön tekijät saivat tapahtumasta hyvää kokemusta tapahtumaan järjestämisestä sekä pääsivät luomaan verkostoja muiden alan toimijoiden kanssa. Suurimmaksi negatiiviseksi seikaksi, sekä asiakkaiden että järjestävien tahojen palautteissa, nousi sää. Sään koettiin vaikuttaneen eniten iltatilaisuuden viihtyvyyteen. Ohjelmasta jouduttiin tinkimään, koska asiakkaat eivät halunneet istua ulkona kylmän sään takia, kuten oli suunniteltu. Myös teeman heikko näkyvyys nousi kehityskohteeksi, jos vastaavaa tilaisuutta järjestettäisiin uudelleen. Järjestöjen näkyvyys koettiin hieman ristiriitaisesti. Pirkanmaan Keittiömestareiden näkyvyyteen oltiin tyytyväisiä, mutta Tampereen Paistinkääntäjien näkyvyys jäi heikoksi.

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality management

HIETAMÄKI AARNE & KOIVUNIEMI AKI:
Event Management
Case Koko Suomen Kyläjuhla

Bachelor's thesis 40 pages, appendices 8 pages
November 2017

The aim was to arrange an event called "Koko Suomen kyläjuhla" to celebrate the Finnish centenary year 2017 together with Chaine des Rotisseurs Tampere, Pirkanmaan Keittiömestarit, Juvenes and Tampere University of Applied Sciences, on 26 August 2017. The objective was also to gain some publicity for both Pirkanmaan Keittiömestarit and Chaine des Rotisseurs Tampere, and thus add to their recognizability in the Tampere area.

The thesis was written during the year 2017, and it investigates event planning and networking. It was commissioned by Chaine des Rotisseurs Tampere. The theory part dealt with how an event is organized, what needs to be taken into account, how an event is managed, how networking is accomplished, managing networks and connections, and the pros and cons of the latter. The research part was executed as an activity analysis and carried out by conducting theme interviews with representatives from the organizations that participated in the event.

The event was successful, and the given goals were all accomplished in every way. Especially the number of participants was satisfying, even if the weather was bad. The event got media visibility in Aamulehti and several social media channels. The thesis authors got valuable experience in event planning, and were able to connect with people in their line of work. The biggest negative point was the weather, according to both customer feedback and the organizing side. The weather was seen as having a negative influence mostly on the evening event, since the program had to be downsized and it was too cold for the customers to sit outside as long as was planned. The low visibility of the theme was also criticised. The visibility of the organizations was seen as somewhat contradictory, as the visibility of Keittiömestarit was satisfying, but Rotisseurs' visibility was left unsatisfactory.

Key words: event management, networking, Finland's centenary

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	”YHDESSÄ” - JUHLAVUODENTEEMA	6
2.1	Suomi 100 - hanke	6
2.2	Tapahtuman yhteistyökumppanit.....	7
3	TAPAHTUMAN JÄRJESTÄMINEN	9
3.1	Tapahtumaprosessi.....	9
3.2	Tapahtuman järjestämisen ja onnistumisen edellytyksiä.....	11
3.3	Yleisötilaisuus ja luvat.....	13
3.3.1	Anniskelulupa tapahtumassa.....	14
3.3.2	Elintarvikelupa tapahtumassa	14
3.3.3	Muut luvat	15
4	VERKOSTOITUMINEN	18
4.1	Miten verkostoidutaan	18
4.2	Verkostoitumisen hyödyt.....	19
4.3	Sosiaalinen media	20
4.4	Verkostojen johtaminen	21
5	TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN	23
5.1	Toimintatutkimus.....	23
5.2	Case Koko Suomen Kyläjuhla.....	24
6	TUTKIMUSTULOKSET.....	27
7	POHDINTA.....	29
	LÄHTEET.....	31
	LIITTEET	33
	Liite 1. Haastattelulomake.....	33
	Liite 2. Palautelomake	34
	Liite 3. Annoskortit	35
	Liite 4. Budjetin ja tuloslaskelman Excel-pohja	36
	Liite 5. Lehtijuttu.....	37
	Liite 7. Tapahtumaviikon aikataulut.....	38
	Liite 8. Lauantain aikataulu	39
	Liite 9. Blogiteksti	40

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön toimeksiantaja oli Tampereen Paistinkääntäjät ry. Yhdistys halusi opinnäytetyön tekijät tapahtumakoordinaattoreiksi Koko Suomen kyläjuhlat-tapahtumaan. Suomi 100 juhluvuonna Paistinkääntäjät ry sekä Suomen Keittiömestarit ry olivat sopineet järjestävänsä yhdessä alueyhdistystensä kautta tapahtumia. Tapahtumat liitettiin Elo-säätiön Syödään yhdessä-hankkeeseen, jolloin yhdessä tekeminen korostui. Tarkoituksena oli kasvattaa yhdistysten tunnettuutta, ja juhlia Suomen 100 vuotista taivalta. Koko Suomen kyläjuhla oli osa tätä kokonaisuutta ja toinen Tampereen Paistinkääntäjien ja Pirkanmaan keittiömestareiden tämän vuoden aikana järjestämistä tapahtumista. Tähän tapahtumaan yhteistyökumppaneiksi valikoituivat myös Juvenes-Yhtiöt Oy sekä Tampereen ammattikorkeakoulu.

Opinnäytetyössä käsitellään aluksi Suomi 100 -juhlavuotta, sen merkitystä ja mitä se tarkoittaa. Samalla kerrotaan opinnäytetyössä mukana olevista toimijoista ja heidän taustoistaan. Teoriaosuus käsittelee tapahtuman järjestämistä, sen prosessia ja eri vaiheita, erilaisia lupa-asioita, mitä pitää ottaa huomioon, kun tapahtumaa järjestetään ja niin edelleen. Tämän jälkeen käydään läpi verkostoitumista, kuinka verkostoidutaan, mitä hyötyä on verkostoitumisesta ja kuinka verkostoja johdetaan. Opinnäytetyö tehtiin toimintatutkimuksena, jossa hyödynnettiin laadullista tutkimusmenetelmää, teemahaastattelua.

Koko Suomen kyläjuhla-tapahtuma järjestettiin 26.8.2017 Juveneksen Ravintola Frenckell & Pihan tiloissa sekä Frenckellin sisäpihalla Tampereella. Keittiömestarit tekivät tapahtumassa ruoat, Paistinkääntäjät hoitivat markkinointia sekä tarvittavia apukäsiä tapahtumaan. Juvenes hoiti tilan, juoma- ja tarjoilupuolen ja kaksi Tampereen ammattikorkeakoulun opiskelijaa toimivat tapahtumakoordinaattoreina, organisoiden tapahtuman.

2 ”YHDESSÄ” – JUHLAVUODEN TEEMA

2.1 Suomi 100 - hanke

Suomi itsenäistyi vuonna 1917 ja sadan vuoden itsenäisyyden kunniaksi on koko 2017 vuosi Suomessa juhluvuosi. Vuoden ympäri on Suomessa ja myös ulkomailla erilaisia tapahtumia ja ohjelmaa ihmisille. Juhlavuoden tarkoituksena on luoda uutta suuntaa Suomen tulevaisuudelle samalla, kun katsotaan menneisyyteen ja antaa täten mahdollisuuden ymmärtämään sitä paremmin. Juhlavuoden teemana on ”Yhdessä”, jolloin jokaisella, yksityishenkilöllä tai yhteisöllä, on mahdollisuus osallistua ja tehdä jotakin juhlistaakseen Suomen 100-vuotista itsenäisyyttä. Suomi 100 –hanketta johtaa valtioneuvoston kanslian nimittämä työryhmä. (Suomi Finland 100 2017.)

Erilaisissa Suomi 100 –tapahtumissa ja ohjelmissa käytetään juhluvuodelle suunniteltua ja sitä varten patentoitua tunnusta ja brändiä. Viralliseen Suomi 100 –ohjelmaan kuuluvat tapahtumat tai muut sellaiset saavat luvan käyttää Suomi 100 –tunnusta markkinoinnissa ja muussa viestinnässä. Tunnus on tapahtumakohtainen, eikä esimerkiksi koko organisaation käytettävissä joka tapahtumassa. Jos tapahtumaan osallistuu monta eri tahoa tai yhteistyökumppania, eivät nämä muut tahot saa käyttää Suomi 100 –tunnusta, ilman omaa erillistä sopimusta valtioneuvoston kanslian kanssa. Yhteistyökumppanit voivat kuitenkin jakaa tapahtuman organisoijan mainosmateriaalia, missä on Suomi 100 –tunnus ja tällöin ilmaista tukevansa kyseistä tapahtumaa ja olevansa tätä kautta osana juhluvuotta, mutta se ei oikeuta Suomi 100 –tunnus käyttöön omissa materiaaleissa. (Suomi Finland 100 2017.)

Suomi 100 –ohjelmaan osallistuvalla hankkeella voi olla erillinen oheistuote tai muu sellainen, jolle voi hakea Suomi 100 –tunnuksen. Oheistuotteen tarkoituksena on parantaa käyttäjäkokemusta tai markkinoida hanketta ihmisille. Suomi 100 –tunnus ei kuitenkaan saa olla pääroolissa, vaan hankkeen oma logo pitää olla selkeimmin esillä ja tunnistettavissa. Tuotteita ei saa kutsua tai myydä Suomi 100 –tuotteiksi, vaan niiden pitää olla nimeltään hankkeen mukaisia, esimerkiksi Syödään pizzaa yhdessä –paita. Hanke saa kuitenkin tehdä ja käyttää Suomi 100 –tunnusta hankkeen ydinsisältöön haettuun tuotteeseen ilman erillistä lupaa, esimerkiksi kirjoihin tai pääsylippuihin. (Suomi Finland 100 2017.)

Pelkästään Pirkanmaalla erilaisia Suomi 100-hankkeita ja tapahtumia on järjestetty ja järjestetään yli 400. Erilaisissa tapahtumissa on muun muassa paritanssia, kansanperinteitä, taidenäyttelyitä, teatteria, ruoka- ja juomatapahtumia ja niin edelleen. Juhlavuoden yksi kohokohta on elokuun lopussa oleva Yhdessä -viikonloppu, joka juhlistaa 100 jäljellä olevaa päivää Suomen itsenäisyyspäivään. Samaisena viikonloppuna on ympäri Pirkanmaata paljon tapahtumia, esimerkiksi Kangasalla syödään Kesäpäivän Pikniklounas, Akaassa on Hunajahulinat ja Paljujen yö, Nokialla Poutunpuiston Perhepäivä ja paljon muuta. Yhtenä suurimpana ponnistuksena juhluvuden kulttuurihankkeista on Muumimuseo, jonka uusi paikka on Tampere-talossa. (Suomi Finland 100 2017.)

2.2 Tapahtuman yhteistyökumppanit

Koko Suomen kyläjuhla- tapahtuma on osa Syödään Yhdessä- hanketta, joka on osa kansallista Suomi 100 -juhlavuotta ja sen tarkoituksena on samalla edistää Paistinkääntäjien ja Keittiömestareiden yhteistyötä ja tunnettuutta koko Suomessa. Tampereen tapahtuma järjestetään 26. elokuuta, jolloin on myös Suomen itsenäisyyspäivään tasan 100 päivää aikaa. Tampereella alueyhdistykset valitsivat tapahtuman toteutustavaksi järjestää ulkoilmatapahtuman Frenckellin sisäpihalla, yhteistyössä Juveneksen ja Tampereen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoiden kanssa. (Paistinkääntäjät ry 2017; Pirkamaan Keittiömestarit ry 2017.)

Pirkanmaan Keittiömestarit ry:n tarkoituksena on edistää kaikkien jäseniensä etuja ja he toimivat yhteistyössä ravintola-alan järjestöjen ja toimijoiden kanssa. Yhdistys järjestää muun muassa erilaisia koulutuksellisia tilaisuuksia jäsenistölleen. Yhdistyksen jäseneksi hyväksytään henkilö, jolla on keittiömestarin tai pääkylmäkön ammattipätevyys. Lisäksi yhdistys voi ottaa itselleen kannatusjäseniksi yksityisiä henkilöitä, oikeuskelpoisia yhteisöjä tai kunniajäseniä, jotka omalla toiminnallaan ovat edesauttaneet yhdistyksen toimintaa merkittävästi. (Pirkanmaan Keittiömestarit ry 2005.)

Chaîne des Rôtisseurs – Paistinkääntäjät ry on kansainvälinen gastronominen järjestö, jonka tarkoituksena on edistää alan ammattilaisten ja harrastajien yhteistyötä sekä kansainvälistä ja kansallista ruokakulttuuria. Tampereella toiminta alkoi jo 1960-luvulla ja Tampereen Paistinkääntäjät ry täyttääkin 50 vuotta ensi vuonna. Toiminta järjestössä on ollut aktiivista alusta lähtien. Tampereen voutina on toiminut vuodesta 2013 eteenpäin

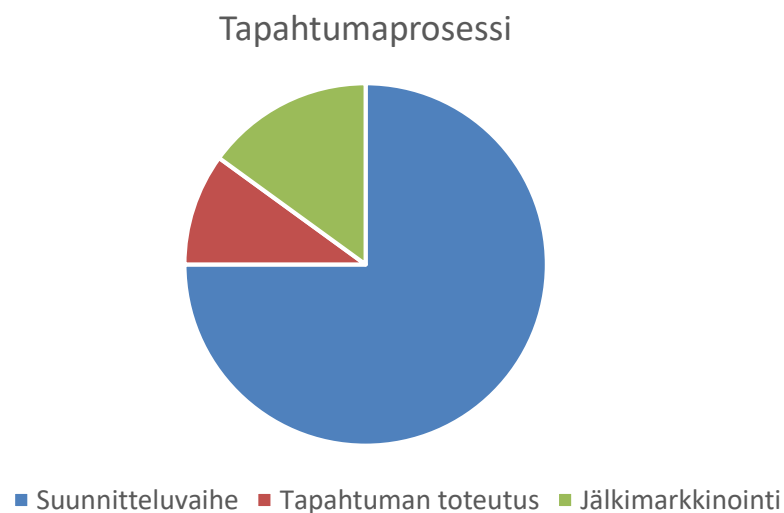
Mikko Reinikka. Tampereen voutikunnasta tuli virallisesti rekisteröity yhdistys vuonna 2014. Tampereen voutikunta on jäsenmäärältään Suomen toiseksi suurin, heti Helsingin jälkeen, 340 jäsenellään. (Paistinkääntäjät ry 2017.)

Juvenes-Yhtiöt Oy on monialainen palveluyritys, joka tarjoaa laadukkaita ravintola- ja kahvilapalveluita, juhla-, kokous- ja saunapalveluita, kioskipalveluita sekä paino- ja julkaisupalveluita. Yrityksen omistaa Tampereen yliopiston ja Tampereen teknillisen yliopiston ylioppilaskunnat tasaosuuksin. Yritys toimii asiakaslähtöisesti ja päätöksen teossa asiakkaita kuunnellaan tarkasti. Juvenes panostaa henkilöstön hyvinvointiin ja heidän koulutukseen, tehden näin itsestään suositun työpaikan. (Juvenes 2017.)

3 TAPAHTUMAN JÄRJESTÄMINEN

3.1 Tapahtumaprosessi

Tapahtumaprosessin kulku voidaan karkeasti jakaa kolmeen eri vaiheeseen. Suunnitteluvaihe on isoin ja aikaa vievin työ. Se käsittää jo pelkästään tapahtumasta 75 %. Sen jälkeen tulee tapahtuman toteutus, joka on 10 % ja jälkimarkkinointi jonka osuus kokonaisuudesta on 15 % (kuvio 1). Aluksi on hyvä aloittaa tapahtumabriefillä, missä tehdään kirjallinen yhteenveto ja sovitaan tapahtuman reunaehdot. Samalla tehdään toimintasuunnitelma, joka pitää kaikki tapahtumaa järjestämässä olevat henkilöt selvillä, missä kohtaa tapahtumaprosessia mennään. Täytyy kuitenkin osata varautua, että suunnitelma elää ja muutoksia tulee suunnittelun ja toteutuksen aikana, jolloin niihin pitää osata reagoida tarvittaessa. (Vallo & Häyrynen 2014, 147; Pelkonen 2015.)



KUVIO 1. Tapahtumaprosessi

Suunnitteluvaihe ja onnistunut suunnittelu alkaa Vallon ja Häyrysen (2014) mukaan kolmella strategisella kysymyksellä: miksi, kenelle ja mitä, sekä kolmella operatiivisella kysymyksellä: millainen, kuka, miten. Näihin kysymyksiin täytyy saada vastaukset ennen kuin tapahtumaa aletaan järjestämään. Miksi tapahtuma järjestetään ja mikä on sen tavoite. Jos vastausta ei saada tähän kysymykseen, kannattaa unohtaa tapahtuma. Tavoitteen pitää olla kirkkaana mielessä koko ajan, kun tapahtumaa tehdään. (Vallo & Häyrynen 2014, 93, 95.)

Vallon ja Häyrisen (2014) mukaan on tärkeä tieto, kenelle tapahtuma on suunnattu, jotta markkinointi ja viestintä kohdistuvat oikeisiin ihmisiin. Mitä-kysymys käsittelee sitä, mitä ollaan järjestämässä, esimerkiksi seminaari-, asia- vai viihdetapahtumaa. Näihin kolmeen strategiseen kysymykseen vastaamalla syntyy tapahtuman **idea**. Idea on punainen lanka kaikessa tekemisessä, ja se ohjaa tapahtuman kulkua ja sen päämäärää sitä kohti, vaikka toiminta tai muu sellainen voikin muuttua monta kertaa matkan varrella. (Vallo & Häyrisen 2014, 94.)

Operatiivisiin kysymyksiin vastaaminen kertoo enemmän tapahtuman toteuttamisesta ja teemasta. Operatiivisia kysymyksiä kutsutaan myös toiminnalliseksi osaksi. Miten tapahtuma toteutetaan, kuinka idea ja teema saadaan ihmisille viestitettyä. Tehdäänkö mitkä asiat itse ja mitkä hankitaan esimerkiksi alihankkijoilta. Millainen sisältö ja ohjelma tapahtumassa on, tarvitaanko puhujia, laulajia, seremoniamestaria tai muuta sellaista. Kohderyhmän tunteminen on tärkeää oikean sisällön keksimiselle. Hyvä sisältö oikealle kohderyhmälle luo onnistuneen tapahtuman, jolloin myös asiakkaan odotukset toteutuvat. (Vallo & Häyrisen 2014, 95-96; Pelkonen 2015.)

Pitää miettiä kuka johtaa ja organisoii tapahtumaa. Projektipäällikön vastuu on suuri ja hän on avainhenkilö tapahtuman toteutuksessa. Tapahtumaa ei saisi järjestää vain järjestämisen ilosta tai perinteen vuoksi, vaan jonkun oikeasti pitää haluta myös johtaa tapahtumaa ja viedä se loppuun asti. Vaikka tapahtuma ei menisi aivan maaliin, voi loistava projektipäällikkö (toiselta nimeltään myös isäntä joissain tilaisuuksissa), silti pelastaa koko tapahtuman ja saada sen toimimaan. (Vallo & Häyrisen 2014, 96-97.)

Näistä kolmesta operatiivisesta kysymyksestä, millainen, kuka ja miten muodostuu tapahtuman **teema**, joka muodostaa tapahtuman yleisilmeen kutsusta jälkimarkkinointiin. Kun kaikkiin kuuteen strategisiin ja operatiiviseen kysymykseen on saatu vastaus, on tapahtuman onnistumiselle paremmat edellytykset. Tapahtumaa suunniteltaessa on tärkeää pitää koko ajan mielessä tapahtuman teema ja idea. Jos ei ole esimerkiksi ideaa, tulee tapahtumasta helposti onttosisällöltään. (Vallo & Häyrisen 2014, 97-98.)

Tapahtuman toteutukseen kuuluu kolme osaa: rakennusvaihe, tapahtuma ja purkuvaihe. Ensimmäinen osa on helpompi tehdä, mitä paremmin tapahtuma on suunniteltu. Paikka valmistellaan tällöin kuntoon tapahtumaa varten. Tapahtuman aikana on organisaatiolla mahdollisuus luoda uusia suhteita ja verkostoitua, tuoda itseään tunnetuksi ja

kasvattaa esimerkiksi myyntiä. Tapahtuman toteutus ei kuitenkaan lopu tähän, vaan viimeisenä on purkuvaihe, missä paikka laitetaan siihen kuntoon, kuin se aiemmin oli. (Pelkonen 2015.)

Jälkimarkkinointi on viimeinen tapahtumaprosessin osa. Siinä käydään läpi, mitkä asiat onnistuivat, päästiinkö tavoitteisiin vai ei ja mitä olisi voitu tehdä paremmin. Esimerkiksi asiakkaille voidaan tehdä palautekyselyitä tai haastatella tapahtumaan osallistuneita, jonka jälkeen vastaukset käydään läpi ja analysoidaan. Palautepalaveri kannattaa pitää mahdollisimman pian tapahtuman jälkeen, kun asiat ovat vielä muistissa. Palautteen pohjalta on hyvä lähteä tekemään jatkosuunnitelmia mahdollisille tuleville tapahtumille. (Pelkonen 2015.)

Pelkosen mukaan jälkimarkkinointi on tärkeä asiakassuhteiden ylläpidossa. Tapahtumassa olleita yhteistyökumppaneita ja asiakkaita on hyvä muistaa tarvittaessa kiitoksin ja kertoa, miten tilaisuus meni ja tarvittaessa myös tulokset tapahtumasta. Samalla hoidetaan osallistujille mahdolliset esitysaineistot, tarjoukset tai muut luvut lisämateriaalit tapahtumasta. Nopea reagointi on tärkeää jälkimarkkinoinnissa ja sen hyödyntämisessä esimerkiksi uusien tapaamisten ja yhteistyön aloittamisessa asiakkaiden kanssa. (Pelkonen 2015; Catani 2017, 124-125.)

3.2 Tapahtuman järjestämisen ja onnistumisen edellytyksiä

Tapahtuman järjestämisen laatu ja maine on noussut Suomessa järjestetyiden isojen tapahtumien myötä, kuten vuonna 2007 Euroviisut sekä vuonna 2013 ensimmäistä kertaa järjestetty Slush. Tämän kaltaisten tapahtumien avulla Suomi on saanut arvokasta kokemusta tapahtuman järjestämisestä, sekä mainetta hyvänä tapahtumapaikkana ulkomaille asti. Tapahtuman järjestäminen onkin nykypäivänä paljon merkittävämmässä roolissa kuin ennen organisaatioissa. Niistä saatava panos-tulos -suhde pitää olla kunnossa ja mietittynä. (Vallo & Häyrinen 2014, 9.)

Edellä mainittu panos-tulos -suhde näkyy muun muassa siinä, että yrityksen oma brändi näkyy paljon paremmin ja kokonaisvaltaisemmin tapahtumissa. Samalla asiakkaat miettivät tarkemmin osallistumisestaan erilaisiin tapahtumiin. Tämä edesauttaa tapahtuman

hyötyjen ja tavoitteiden saavuttamisen, koska molemmat osapuolet ovat aidosti kiinnostuneita asioista niihin osallistuessaan ja panostaessaan. (Vallo & Häyrinen 2014, 9.)

Tapahtumalle on Catanin (2017) mukaan hyvä laatia budjetti ja siinä pitää pysyä. Tämä onnistuu, kun laskelmat tehdään realistisiksi heti alusta asti, hinnat varmistetaan etukäteen ja suunnitelmat on tehty tarkasti. Sovitaan esimerkiksi, mitkä ovat minkäkin osuuden kulurajat. Hyvin laaditulla budjetilla voidaan heti huomata tapahtuman toteutusvaiheessa, mitkä osa-alueet on arvioitu väärin. Suurimmat yllätykset budjetin ylittyessä johtuvat Catanin (2017) mukaan huolimattomista tarjouspyynnöistä, lisähenkilökunnan tarpeesta, pyhä- ja viikonloppulisistä sekä postitus- ja kuljetuskustannuksista. (Catani 2017, 24-25.)

Tapahtumaa tehdessä aikataulus on yksi tärkeimpiä asioita, joilla pidetään huoli, että asiat tulee tehtyä ajallaan. Hyvin suunniteltu aikataulu on tärkeä tapahtuman suunnittelussa, sillä pienikin viivästys kriittisten asioiden kohdalla saattaa olla merkittävä lopputuloksen kannalta. Tehtäviä ei saa mitoittaa liian tarkasti, koska ihminen ei kuitenkaan työskentele tai anna 100% työpanostaan koko ajan. Kaikki mahdolliset asiat pitää miettiä, mitä voi tehdä ennakkoon ja mitkä on jätettävä myöhemmäksi. Lisäksi, jos on mahdollista, niin töitä kannattaa jakaa rinnakkain, jolloin useampi ihminen työstää eri asioita samaan aikaan kuin se, että työstetään asioita peräkkäin. Tämä vaikuttaa merkittävästi tehtäviin käytettyyn suoritusaikaan. (Fagerström 2011, 88-89.)

On myös tärkeää etsiä tapahtuman suunnittelussa kriittinen polku. Se on polku/työtehtävä, johon kuluu kaikista eniten aikaa. Se on tapahtuman suunnittelun heikoin lenkki ja siihen pitää kiinnittää erityistä huomioita, kuinka se aikataulutetaan ja johdetaan niitä tehtäviä, jotka kuuluvat tähän polkuun. Hyödynnetään tehtyä aikataulua ja siihen merkittyjä mahdollisia luokituksia, mitkä tehtävät ovat vaativimpia ja tärkeimpiä kuin toiset. Johdettavien ihmisten kanssa on hyvä sopia, kuinka raportoidaan asioiden etenemisestä ja varmistaa, että he ovat ymmärtäneet tehtävänsä. Vaihdetaan tarvittaessa tehtävän tekijät, jos tuloksia ei synny sovituksessa aikataulussa. Vaativimpia tehtäviä delegoidaan sellaisille henkilöille, jotka selviävät niistä ja helpompia tehtäviä heikommille suorittajille. Näille henkilöille ei kannata antaa kriittisen polun tehtäviä, sillä he voivat muodostaa niin sanotun pullonkaulan, joka hidastaa tehtävän tekemistä merkittävästi. Jos ryhmästä puuttuu jonkin asian osajia, hankitaan ne alihankkijoilta tai muilta yrityksiltä. (Fagerström 2011, 90-91.)

Mitä varhaisemmassa vaiheessa huomataan, ettei tuloksia synny, sitä paremmin uudella tekijällä on mahdollisuus suoriutua tehtävästä läpi. On kuitenkin vältettävä tätä tapahtuman loppuvaiheessa, koska perehdyttämiseen ja tiedonsiirtoon menee yllättävän paljon kallista aikaa. Heikoimpien suorittajien kohdalla on syytä pyytää tiiviimmin raportteja, käydä ohjeistamassa ja opastamassa heitä henkilökohtaisesti sekä lisätä valvontaa työn osalta. Tarvittaessa järjestetään apua ja ohjeistusta. (Fagerström 2011, 90-91.)

3.3 Yleisötilaisuus ja luvat

Suomessa on kokoontumislaki (530/1999), joka antaa ihmisten järjestää vapaasti huvitilaisuuksia, näytöksiä tai muita tapahtumia, joita ei ole pidettävä yleisinä kokouksina. Kokoontumislaki ei koske jumalanpalveluksia, yksityistilaisuuksia tai julkisyhteisöjen järjestämiä virallisia tilaisuuksia. Poliisi voi lain nojalla kieltää, estää tai keskeyttää tai määrätä, koska yleisötilaisuuden pitää loppua. Tilaisuus on järjestettävä rauhanomaisesti ja ilman, että kenenkään turvallisuus vaarantuu tai että heidän oikeuksiaan loukataan. Lisäksi ympäristö on hyvä ottaa huomioon tilaisuutta järjestäessä. Poliisi voi myös vaatia selvityksen vastuuvakuutuksen ottamisesta. (Lampinen 2011, 11; Poliisi 2017.)

Yleisötilaisuuksia järjestäessä on olemassa todella laaja lainsäädäntö sekä kunnalliset määräykset. Kunnalliset määräykset ovat paikallisia ja voivat vaihdella keskenään, mutta niiden pitää noudattaa kuitenkin lakia. Toiminnanharjoittajan edellytetään tietävän nämä kaikki määräykset ja noudattavan niitä. Lupa-asioihin on hyvä varata aikaa, sillä osassa ilmoituksissa on minimi-ilmoitusaika. (Lampinen 2011, 14.)

Yleisötilaisuuden järjestämisestä on tehtävä kirjallinen ilmoitus paikalliselle poliisille. Ilmoituksen jättäminen pitää tehdä vähintään viisi (5) vuorokautta ennen tapahtuman alkua. Lisäksi poliisi voi vaatia myös muita selvityksiä, kuten esimerkiksi paikanhaltijan suostumuksen sekä muita lainsäädännön vaatimia ilmoituksia tai lupia. Ilmoitusta ei tarvitse tehdä, jos osallistujamäärä on vähäinen, se ei aiheuta liikennejärjestelyitä tai tilaisuuden paikan ja luonteen takia se ei edellytä toimia turvallisuuden ja järjestyksen suhteen. (Lampinen 2011, 16.)

3.3.1 Anniskelulupa tapahtumassa

Alkoholin anniskelussa noudatetaan alkoholilainsäädäntöä (1143/1994), sen nojalla annettua asetusta (1344/1994) sekä sosiaali- terveysministeriön asetusta vastaavan hoitajan ja tämä sijaisten ammatillisista pätevyyksistä. Alkoholijuomien anniskelua saa harjoittaa vain se, jolle on myönnetty anniskelulupa. Lupa on anniskelupaikka- ja elinkeinoharjoittajakohmainen. Edellytykset luvan hakemiseen on, että lupaa hakiessa luvanhakija on kaupparekisterissä tai muussa sellaisessa. Lisäksi liikehuoneiston pitää soveltua ravitsemisliikekäyttöön. Se voidaan myöntää määräaikaseksi, tilapäiseksi tai toistaiseksi. (Lampinen 2011, 15-16.)

Tilapäisen anniskeluluvan voi hakea erilaisiin tilaisuuksiin ja tapahtumiin enintään kuu-kauden ajaksi. Vaatimukset luvanhakijalle on samat kuin toistaiseksi myönnettävässä luvassa. Lupaa hakiessa arvioidaan paikan sopivuus anniskeluun, anniskelujärjestelyt sekä tilaisuuden luonne. Lupaa ei välttämättä myönnetä tilaisuuden luonteen vuoksi, esimerkiksi urheilu- tai perhetapahtuma tai jos tapahtumaan osallistuu paljon lapsia tai nuoria. Hakemuksessa pitää tulla ilmi tapahtuman ohjelma sekä anniskelualan pohjapiirustus. Anniskelualan tilat, niin sisällä kuin ulkona, tulee olla todellisesti anniskeluluvan hakijan hallinnassa tapahtuman ajan. Lisäksi saniteettitiloja tulee olla riittävästä asiakasmäärään nähden. (Aluehallintovirasto 2013.)

Tilapäisen anniskeluluvan myöntämisen jälkeen täytyy tarvittavat ostot tapahtumaan tehdä tilapäisen luvan lupanumerolla. Lisäksi anniskelutoiminnasta on tehtävä neljännesvuosi-ilmoitus aluehallintavirastolle kahden viikon kuluessa. Varastoon jääneet juomat voidaan joko mahdollisuuksien mukaan palauttaa tukkumyyjälle tai myydä toiseen anniskelupaikkaan. (Aluehallintovirasto 2013.)

3.3.2 Elintarvikelupa tapahtumassa

Tilapäinen elintarvikemyynti tarkoittaa enintään kahta (2) vuorokautta kestävä ja harvemmin kuin 30 päivän välein samassa paikassa tapahtuvaa, säännöllistä myyntiä tai luovutusta. Liikkuvasta elintarvikehuoneistosta, esimerkiksi myyntiauto, -vaunu tai muu sellainen, täytyy tehdä ilmoitus neljä viikkoa ennen yrityksen myynnin aloittamista oman kotipaikkakunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Lisäksi yrittäjän pitää tiedottaa 4

päivää etukäteen muiden kuntien elintarvikevalvontaviranomaisille, joiden alueella harjoitetaan elintarvikemyyntiä. (Lampinen 2011, 21.)

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen mukaan ulkomyyntillä tarkoitetaan ruoan tarjoilua, myymistä tai luovuttamista sekä näihin liittyviä valmisteluita ulkotilassa. Ulkotilalla tarkoitetaan paikkaa, joka sijaitsee muualla kuin rakennuksen sisällä olevassa elintarvikehuoneistossa tai mitä ei ole hyväksytty elintarvikehuoneistoksi. Torilla tai muussa ulkotilassa saa myydä ja valmistaa tarjoiluja varten elintarvikkeita, jos toiminta täyttää elintarvikehygienian vaatimukset. Tilat on pidettävä puhtaana, jäteastioita pitää olla riittävästi, raaka-aineita pitää säilyttää niiden oikeissa lämpötiloissa, esimerkiksi kannellisissa säilytyslaatikoissa, missä on riittävästi kylmävaraajia. (Lampinen 2011, 22.)

Mikäli ruoanvalmistuksessa tarvitaan avotulta tai nestekaasua, pitää yrittäjällä olla riittävästi alkusammutuskalustoa eli vähintään sammutuspeite ja vuoden sisällä tarkastettu 6 kg:n 27A 144BC-luokan käsisammutin. Lisäksi pitää olla selkeästi merkitty, missä käsisammutin sijaitsee myyntipisteessä. Avotulta ei saa tehdä ilman lupaa missään tilanteessa. Nestekaasun määrissä on omat rajoitukset. 4*4 metrin kokoisessa myyntipisteessä saa olla maksimissaan 25 kg nestekaasua. Jos myyntipiste on 4*8 metriä, saa nestekaasua olla pisteessä maksimissaan 50 kg, mutta tällöin pitää myös sammutuskaluston määrä olla vähintään kaksinkertainen. Varapulloja ei saa säilyttää myyntipisteellä. Autossa saa säilyttää maksimissaan 25 kg nestekaasua. Jos paikalla on useampi auto, joka sisältää nestekaasua, niin pitää niiden kesken olla vähintään 4-6 metrin turvaväli, tämä pätee myös mahdollisiin asuntovaunuihin ja -autoihin. (Lampinen 2011, 27-28.)

3.3.3 Muut luvat

On muitakin mahdollisia lupia tai lupa-asioita, joita on hyvä miettiä ja selvittää tilaisuutta järjestäessä. Muun muassa meluilmoitus ympäristösuojeluviranomaiselle pitää tehdä, jos tapahtumassa syntyy tilapäistä melua tai tärinää. Jos tapahtuma on monen kunnan alueella, pitää asiasta ilmoittaa sille elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukselle, jonka alueella melu tai tärinä pääasiallisesti esiintyy. Meluilmoitus pitää jättää viranomaisille 30 vuorokautta ennen tapahtumaa. Ympäristösuojeluviranomainen antaa asiasta maksullisen päätöksen. Maksu määräytyy kuntakohtaisesti kunnanvaltuuston päätöksien mukaan. (Lampinen 2011, 24.)

Lisäksi musiikin esittämiseen liittyvät tekijänoikeusasiat selvitetään Teosto ry:n ja Gramex ry:n kanssa. Musiikinkäyttöluva tarvitaan aina, kun esitetään musiikkia julkisesti tai siitä halutaan tehdä julkinen tallenne. Musiikin julkiseen esittämiseen saa luvat Teostosta. Gramex taas vastaa pelkästään äänitemusiikin esittämisestä ja siihen liittyvistä luvista. Musiikin käytöstä maksettavat korvaus vaihtelee käyttötarkoituksen mukaan. Jos musiikki on keskeinen ja merkittävä osa toimintaa, niin pitää siitä maksaa isompi korvaus kuin esimerkiksi, jos musiikki soi vain taustamusiikkina. Lisäksi paikan koko vaikuttaa korvauksien määrään. (Gramex ry 2017; Teosto ry 2017.)

Mikäli tapahtumapaikalle rakennetaan tilapäisiä rakennelmia, esimerkiksi esiintymislavoja, katsomoita, käymälöitä, aitoja tai muita sellaisia, tulee asiasta tehdä ilmoitus rakennusvalvontaviranomaisille, ennen toimenpiteisiin ryhtymistä. Ilmoitus koskee myös yleisöteltan tai vastaavan pystyttämistä, ja tilapäiset rakennelmat pitää esittää tapahtuman pelastussuunnitelmassa. Isoista tai poikkeavista rakennelmista tehdään usein pystytystodistus, joka tulee olla tapahtumapaikalla saatavilla viranomaisia varten. Telttojen osalta otetaan huomioon muun muassa teltan koko henkilömäärään suhteutettuna, kankaan syytymislukokka, teltan tukevuus ja teltan valmistajan ohjeiden noudattaminen, mahdolliset poistumisreitit ja niiden opasteet sekä teltan sijoittelu muihin rakennuksiin tai poistumisreitteihin nähden. Lisäksi katsomoista on omat ohjeistuksena olemassa. (Helsingin kaupunki 2017; Lampinen 2011, 25.)

Lisäksi tapahtumaa tehdessä on hyvä selvittää/ tehdä turvallisuus- ja pelastussuunnitelma, jos tapahtumassa on jonkun muun erityisen syyn vuoksi mahdollisuus henkilö- tai paloturvallisuusvahinkoon, tai jos tapahtuma on iso ja sinne odotetaan paljon ihmisiä samaan aikaan. Silloin on myös syytä tutustua suurien tilaisuuksien hygienia- ja jätehuollon sekä talous- ja jätevesihuollon toimintaan. Mahdollisten tilapäisien liikennejärjestelyihin tai leirintäjärjestelyihin kannattaa perehtyä. Lisäksi yleisötilaisuuksien mahdolliset opasteet yleisillä teillä, joukkoliikenne ja ympäristöohjelman laatiminen on syytä miettiä suurissa tapahtumissa. (Lampinen 2011, 17, 26, 30-35.)

Ennen tapahtumaa viranomaiset voivat myös kuulla ja ilmoittaa mahdollisesti tapahtumapaikan lähellä asuvia, muun muassa meluilmoituksesta ja rakennushankkeista, jos he kokevat sen tarpeelliseksi. Ilmoitus tehdään kunnan ilmoitustaululle ja kunnan määrää-

mään paikallissanomalehteen, ja siinä kerrotaan kenelle asianomaiselle asiasta voi valittaa. Valitusaika on ilmoittamisen aloituspäivästä julkipanoon asti. Tämän jälkeen viranomaiset joko myöntävät tai peräävät mahdolliset luvat. (Lampinen 2011, 26.)

4 VERKOSTOITUMINEN

4.1 Miten verkostoidutaan

Verkostoitumisella tarkoitetaan sosiaalisen verkoston laajentamista tutustumalla uusiin ihmisiin. Verkostot voidaan mieltää konkreettiseksi pääomaksi käytössämme olevista sosiaalisista suhteista, joita voimme sijoittaa niin ammatillisiin kuin henkilökohtaisiin tarpeisiimme. Verkostoitumista voi tapahtua yritysten tai yksittäisten henkilöiden välillä. Kuka tahansa voi verkostoitua, jos on halua sekä valmiutta tavata uusia ihmisiä. Lisäksi on tärkeää ylläpitää verkostoja, kuitenkin ylikuormittamatta niitä. (Mikkilä 2017; Duunitori 2017.)

Kontaktiverkoston tekeminen ei ole rankkaa työtä, vaan asenne Fagerströmin (2011) mukaan. Hyödynnetään jokainen uusi tapaaminen ja luodaan mielikuva, että sinusta on jonain päivänä hyötyä toiselle ihmiselle ja päinvastoin. Vuorovaikutus ja kaksisuuntaisuus; voit jonain päivänä hyötyä hänestä ja hän sinusta ja näin menestyä elämässä. Se on verkostoitumisen idea. On tosin tärkeää myös tietää, kuka on tärkeä tai hyödyllinen kontakti. Menestyvillä ihmisillä ei ole välttämättä isoja ja laajoja verkostoja. Noin 20 eri kontaktia on jo riittävä, kun tietää, ketkä ovat itselle tärkeitä ihmisiä. (Fagerström 2011, 113-114; Zetling 2014.)

Verkostoitumissuunnitelma on hyödyllinen työkalu, kun haluaa laajentaa omaa verkostoaan. Esimerkiksi erilaisten tavoitteiden asettaminen, kuten ”Jokaisessa kokouksessa tutustun kolmeen uuteen ihmiseen” tai ”Koulutustilaisuudessa menen istumaan tuntemattoman ihmisen viereen”. Kun tekee suunnitelman ja aktiivisesti kontaktoi ja asetetut tavoitteet täyttyy, niin samalla verkosto laajenee vauhdilla. (Fagerström 2011, 114-115.)

Aloitteellisuus ja toisen ihmisen kanssa juttelemaan meneminen on hyvä alku mahdolliselle verkostoitumiselle. Ihminen on imarreltu, kun toinen ihminen osoittaa kiinnostusta tätä kohtaan. Hyvän ensivaikutelman merkitys on myös tärkeä, jolloin omaa esittelyään ja esittäytymistä on syytä harjoitella. Ole positiivinen ja oikeasti kiinnostunut, mitä toinen kertoo, mutta älä ahdistele tätä liiallisilla kysymyksillä tai tyrkytä itseäsi tälle. Älä myöskään puhu, että haluat tutustua ihmiseen vain, koska hänestä saattaa olla sinulle hyötyä tai haluat hänet kontakteihisi. (Fagerström 2011, 115-116.)

On tärkeää ajatella ihmistä, ei hänen asemaansa. On hyvä osata tunnistaa ne ihmiset joista saattaa tulevaisuudessa olla hyötyä, vaikka he eivät omaisiksi sillä hetkellä tärkeää asemaa. On paljon helpompi lähteä rakentamaan kestäväää verkostoa aikaisemmin, kun edes kyseinen ihminen on hyödyksi. On myös tärkeää antaa toiselle ihmiselle jotain, ennen kuin itse pyytää palvelusta tai muuta sellaista. (Zetling 2014.)

4.2 Verkostoitumisen hyödyt

Verkostoitumisessa on monia hyötyjä, kuten oppiminen muista ihmisistä sekä oman osaamisen jakaminen. Verkostoista on usein hyötyä myös työnhaussa. Jos oma brändäys verkostoille on onnistunut hyvin, saattavat he suositella sinua työpaikoille. Verkostoitumisesta voi olla myös haittaa. Usein ajankäyttö nousee pahimmaksi ongelmaksi, kun pitää laajoja verkostoja yllä. Lisäksi liika luottamus verkostoihin voi tuottaa vääriä näkökulmia asioihin. (Momentous 2015.)

Tilastokeskuksen ja Elinkeinoelämän keskusliiton yhteisestä selvityksestä ilmenee, että yritykset tavoittelevat verkostoitumisella ennen kaikkea liiketoiminnan kasvua. Selvityksen mukaan palvelualan yrityksistä 79 prosentilla on yritystenvälisiä liiketoimintasuhteita. Vähiten yhteistyötä tehdään yrityksissä tutkimus- ja tuotekehityspuolella. Selvitys kertoo myös, että mitä pidemmälle yritys on verkostoitunut, sitä nopeammin yritys kasvattaa liikevaihtoaan ja henkilöstöään. (Tsupari, Sisto, Godenhjelm, Oksanen & Urrila 2004.)

Verkostoitumista pidetään nykypäivänä välttämättömyytenä menestyäkseen työelämässä. Moni verkostoituminen tapahtuu huomaamatta, mutta pystyäkseen luomaan laajat verkostot, on tärkeää lähteä luomaan omia verkostojaan tavoitteellisesti. Tässä tärkeää on olla siellä missä tapahtuu. Oman ammattikunnan tapahtumat ovat esimerkiksi loistavia tilaisuuksia verkostoitua. Lisäksi on hyvä olla kiinnostunut aivan kaikesta ja kaikista. Verkostoista voi täten olla hyötyä yllättävissäkin tilanteissa. (Toikka 2015.)

Verkostoitumisella voidaan nykyään yhdistää helposti pk-yritysten voimavaroja ja parantaa täten kilpailuasemaa. Varsinkin pienillä yrityksillä resurssit ovat rajalliset, jolloin yhteistyön tekeminen on järkevää. Verkostoitumisella tarkoitetaan kuitenkin usein viralli-

sempaa ja monipuolisempaa yhteyttä yritysten välillä kuin perinteinen yhteistyö. Yritysten verkostoitumisesta hyötyvät usein kaikkia mukana olevat yritykset, mutta se aiheuttaa yrityksille myös usein riskejä. Usein yritysten välisissä verkostoissa riskeiksi nousee yritysten liian suuret kokoerot tai riittämätön sitoutuminen yhteistyöhön. Verkostossa olisi hyvä olla selkeä vetäjäyritys sekä selvät tavoitteet ja strategiat, joita kaikki tavoittelee. Perinteinen alihankinta edustaa tällaista verkostoitumista. (Suomen riskienhallintayhdistys 2017.)

Onnistuakseen verkostoyhteistyösuhteissa, yrityksen on hyvä ensin selvittää oman yrityksen vahvuudet, heikkoudet sekä motivaatio. Vasta sen jälkeen on tutustuttava kumppaneihin ja selvitettävä heiltä samat asiat. Verkostoa luotaessa on hyvä tehdä selkeä työjako sekä selvät vastuualueet. Tärkeää on myös sopia, miten reagoidaan ongelmatapauksissa. Niinkin voi käydä, ettei verkostoituminen onnistu, kun toimijoilta puuttuvat edellä mainitut asiat tai heillä on esimerkiksi epäselvät tavoitteet ja strategiat toisiinsa nähden tai etäisyys on liian suuri toiminnan kannalta. Lisäksi toimijoiden toiminnan kokoerot tai me-hengen puuttuminen voivat estää verkostoitumisen. (Suomen riskienhallintayhdistys 2017; Pk-yrityksen riskienhallinta 2009.)

4.3 Sosiaalinen media

Verkostoitumisessa käytetään usein apuna sosiaalista mediaa. Verkosto- ja yhteisöpalvelujen avulla kuten Facebook, Myspace, LinkedIn ja Twitter, voi muodostaa itselleen helposti sosiaalisen verkoston sekä pitää sitä aktiivisesti yllä melko pienelläkin vaivalla. Sosiaalisessa mediassa käytetään verkostoitumiseen yleisesti kahta tapaa. Käyttäjät voivat joko verkostoitua oma-aloitteisesti seuraamalla tai lisäämällä kaverikseen muita käyttäjiä tai vaihtoehtoisesti seurata (takaisin) käyttäjiä, jotka ovat seuranneet heitä. Takaisin seuraaminen on monissa palveluissa yleistä, vaikka toista käyttäjää ei tuntisikaan entuudestaan. Palveluiden käyttäjien suhde voi siis olla yksi- tai kaksisuuntainen. Lähes kaikissa palveluissa voi rajoittaa muita käyttäjiä ja torjua vieraiden pyynnöt estämällä heidän toimintansa omassa profiilissaan. Tämä ei kuitenkaan ole kannattavaa, jos tavoitteena on verkostoitua laajasti. (Pönkä 2009.)

Sosiaalinen media on hyvä väline ammatillisessa verkostoitumisessa. Paitsi että henkilö voi itse esitellä itseään, toimii sosiaalinen media oivana alustana myös hankkia tietoa ja

kerryttää omaa osaamistaan kaksisuuntaisesti omiin verkostoihinsa. Yleisesti koetaan, että LinkedIn on ammatillisessa mielessä yksilölle paras verkostoitumiskanava. Sen koetaan olevan hyvin asiallinen ja demokraattinen keskustelualusta, jota käyttää monet hyvin erilaisetkin ihmiset. (Aarresaari 2017.)

Burken (2013) mukaan sosiaalisen median ja sosiaalisen verkostoitumisen ollessa harmoniassa, työskentely ja verkostoituminen on tehokkaampaa. Burke (2013) kirjoittaa myös, että sosiaalisessa mediassa täytyy osata asettaa tavoitteet ja strategia, jos haluaa kasvattaa omaa verkostoaan sen avulla. Keskustelun herättäminen, aktiivisuus ja uusien suhteiden luominen rauhallisesti sosiaalisessa mediassa, ovat tärkeitä asioita omien verkostojen luomisen kannalta. (Burke 2013.)

4.4 Verkostojen johtaminen

Verkostojen johtaminen on tätä päivää. Meillä jokaisella on mahdollisuus luoda henkilökohtaisia verkostoja, linkittää liiketoimintaamme suurempaan kokonaisuuteen ja rakentaa liikeidean mukaisia verkostoja. Verkostojen kehittämiseen pätee samat lainalaisuudet, kuin kaikkiin toimintojen ja ihmisten johtamiseen. Arvopohja, tavoitteet ja toimintasuunnitelma ovat johtamisessa pohjana myös verkostoja johdettaessa. Yrityksen asiakkaat, kumppanit, sidosryhmät ja työntekijät muodostavat verkoston. Jos tämän verkoston ekosysteemi on tunnistettava, voidaan kilpailijoihin saada todellista kilpailuetua ja tehdä entistä parempaa liiketoimintaa. (Tolvanen 2014.)

Verkostoja pitää osata ymmärtää ja hyödyntää työelämässä, niin organisaation sisällä, kuin ulkonakin. Verkostoja johdettaessa tai niissä mukana ollessa, pitää kaikilta löytyä luottamusta, halua sitoutua ja asettaa yhteisiä tavoitteita, mihin kaikki verkostossa pyrkivät. Verkostoja johdettaessa on tärkeää myös pitää huolta siitä, että kaikki verkostossa olevat antavat tasapuolisen panostuksen ja että heille annetaan riittävät resurssit yhteisiin tavoitteisiin pääsemiseksi. Tulevaisuudessa verkostojohtamisen taloudellinen merkitys on huomattavaa. Hyvä verkostojohtaja pyrkii hyötymään verkostoistaan myös taloudellisesti. (Sataosaajat; Consulting Partners 2017.)

Verkostojohtamisen prosessi kannattaa aloittaa verkostolle annetun tehtävän kunnollisella kartoituksella. Tämän jälkeen verkostojohtajan on helpompaa lähteä selvittämään,

mitä verkostolta vaaditaan ja millainen ryhmä lähtee ratkaisemaan tehtävää. Kun johtajalla on kaikki tarvittavat tiedot tehtävästä, kuten laajuus, aihe ja tilaaja, valitsee johtaja mielestään parhaiten sopivan ryhmän toteuttamaan tehtävää. (Järvensivu 2010.)

5 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

5.1 Tutkimusprosessi

Opinnäytetyön tarkoituksena oli järjestää, yhteistyössä Tampereen Paistinkääntäjät ry:n, Pirkanmaan Keittiömestarit ry:n, Juveneksen ja Tampereen ammattikorkeakoulun palveluliiketoiminnan koulutusohjelman restonomiopiskelijoiden kanssa, koko Suomen kyläjuhla 26.8.2017 Suomen juhluvuoden kunniaksi. Tutkimusongelmana oli tuoda ihmisten tietoisuuteen Pirkanmaan Keittiömestareita sekä Tampereen Paistinkääntäjiä ja lisätä näin heidän tunnettuutta alueella. Opinnäytetyö toteutettiin toimintatutkimuksena ja tutkimusmenetelmänä käytettiin teemahaastatteluja tapahtumassa mukana olleille järjestöjen edustajille.

Toimintatutkimuksessa tutkitaan sekä yritetään muuttaa olemassa olevia käytänteitä. Tutkimuksen avulla etsitään ongelmiin ratkaisuja, olivat ne sitten millaisia tahansa. Toimintatutkimuksessa olennaista on, että toimivat ihmiset otetaan mukaan osallisiksi tutkimuksen toteutukseen. Tärkeintä toimintatutkimuksessa on yhteistyö ja aktiivinen tekeminen tutkimuksen ohella. (Kuula 2017.)

Teemahaastattelun tarkoituksena on käsitellä tutkimusongelmaa ennalta määriteltyjen teemojen kautta. Teemahaastattelu koetaan haastavaksi tiedonkeruu muodoksi, koska siinä pitää osata rajata aihealue tarkoin määriteltyihin teemoihin ja aiheisiin. Etuna teemahaastattelussa on haastateltavan omakohtaiset kokemukset tutkimusongelmiin, jotka tutkija on etukäteen valinnut haastattelun aiheeksi ja joka sitoo näin saadut vastaukset tutkimusongelmaan. Haastattelut voidaan analysoida teemoittelemalla, jossa haetaan haastatteluista nousevia yhteisiä piirteitä ja aiheita useilla eri haastateltavilla. (Hirsjärvi & Hurme 2009, 173.).

Tutkimusongelmana oli tuoda lisää tunnettavuutta tapahtuman eri toimijoille, tapahtuman järjestäminen ja verkostoituminen alantoimijoiden välillä ja samalla kehittää tätä yhteistyötä. Lisäksi tarkoituksena oli myös kehittää projektipäälliköiden omaa osaamista samoista aiheista. Tutkimus toteutettiin teemahaastatteluna. Haastattelun teemoiksi rajattiin tapahtuma järjestäminen sekä verkostoituminen. Tutkimuksessa teemahaastateltiin viittä eri henkilöä, johon tehtiin oma haastattelulomake (liite 1). Haastattelu kysymykset luotiin

näitä teemoja tukien. Haastattelut olivat strukturoituja, ne äänitettiin ja litteroitiin. Tutkimustuloksissa hyödynnetään myös Tampereen ammattikorkeakoulun opiskelijoiden antamaa kirjallista palautetta tapahtumasta (liite 2). Palautelomakkeiden kysymykset ovat jaoteltavissa samojen teemojen pohjalta, kuitenkin keskittyen tapahtuman työnjohdollisiin seikkoihin. Tutkimustulokset analysoitiin järjestelemällä litteroidut haastattelumateriaalien vastaukset teemoittain ja vertaamalla vastauksia keskenään. Vastauksia pisteytettiin toistuvuuden ja haastateltavien painotuksen mukaan, esimerkiksi huono sää sai monta pistettä, koska sen mainitsi jokainen haastateltava haastatteluissaan.

5.2 Case Koko Suomen Kyläjuhla

Työnjaossa tapahtuman alussa päädyttiin seuraavaan: Tampereen ammattikorkeakoulun opiskelijat, tämän opinnäytetyön tekijät, organisoivat tapahtuman sekä toimivat tapahtuman projektipäällikköinä, Juvenes-Yhtiöt hoitaa myynnin sekä tilat, Pirkanmaan keittömestarit vastaavat ruokatuotteesta ja Paistinkääntäjät markkinoinnista. Projektipäälliköt keräsivät tapahtuman jälkeen myös palautetta muilta järjestäjätahoilta, miten tapahtuma onnistui heidän mielestään. Opinnäytetyön tekijät vastasivat sponsorihankinnoista, menu suunnittelusta, tekivät budjetin ja laskivat toteutuman tapahtumasta. Tapahtumalla ei ollut tarkoitus tuottaa voittoa, vaan enemmänkin tuoda näkyvyyttä toimijoille. Tapahtuman tuotot jaettiin tasan taloudellisten riskienjakajien kesken.

Ensimmäinen tapaaminen järjestettiin 6.3.2017, jossa käytiin läpi tapahtuman reunaehdot ja yleisesti tapahtuman teemaa ja luonnetta. Samalla opinnäytetyön tekijät perehtyivät erilaisiin lupa-asioihin tapahtumaa järjestettäessä. Koska tapahtuma järjestettiin Juveneksen tiloissa, ei erillisiä lupia tai muita sellaisia tarvinnut hakea. Lisäksi tarkennettiin että tapahtuman elintarvike- ja paloturvallisuus ovat Juveneksen vastuulla. Tapahtumassa toimittiin Juveneksen turvallisuusohjeistuksien mukaan. Seuraava kokous käytiin 25.4.2017 Ravintola Frenckellillä. Menu päätettiin 2.5.2017 mennessä, jonka jälkeen luotiin reseptiikka ja annoskortit (liite 3). Tapahtumalle tehtiin budjettilaskelma Exceliin, jota myös käytettiin myöhemmin tuloslaskeman pohjana (liite 4), tapahtuman suunnittelun edetessä budjettia täydennettiin tarpeen mukaan. Tämän jälkeen jokainen toimija alkoi työstämään omaa osuuttaan tapahtumasta ja kyselemään mahdollisia sponsoreita. Lisäksi kahden opiskelijan kanssa pidettiin palaveri 30.6.2017, missä käytiin läpi tapahtuma ja heidän roolinsa tapahtumassa, joka oli ohjelman suunnittelu ja blogitekstin tekeminen.

Tapahtumakoordinaattorit antoivat Aamulehdelle haastattelun tapahtumasta 27.7.2017, joka julkaistiin painetussa lehdessä sekä internetissä 3.8.2017 (liite 5). Seuraava kokous pidettiin 31.7.2017, missä sovittiin tarkemmin erilaisista käytännön järjestelyistä. Kokouksessa muun muassa sovittiin, että paikalle tulee yksi järjestyksenvalvoja illaksi, jonka keittiömestarit hankkivat sekä aikataulutettiin tapahtumaa edeltävä viikko (liite 6). Lisäksi budjetti varmistui. Ohjelmavastaavien kanssa pidettiin 14.8.2017 toinen palaveri, missä hiottiin ja sovittiin heidän osuutensa tapahtumaa varten lopulliseen kuntoon ja sovittiin ohjelma rekvisiitan kuljetuksesta tapahtumapaikalle.

Tapahtuma viikolla järjestettiin vielä yksi palaveri 23.8.2017 Frenckellillä, missä käytiin läpi loput käytännön asiat ja jossa oli mukana myös bändin edustaja, jonka kanssa sovittiin heitä koskevat asiat ja järjestelyt. Tampereen ammattikorkeakoululla 24.8.2017 pidettiin palaveri, missä perehdyttiin tulevat työntekijät tapahtumaan. Heidä oli yhteensä kuusi henkilöä.

Perjantai 25.8.2017 oli tapahtuman esivalmistelupäivä, johon osallistui viisi keittiömestareiden jäsentä sekä projektipäälliköt. Esivalmistelupäivä aloitettiin käymällä läpi esivalmistelu- sekä tapahtumapäivän kulku, valmisteltiin ruokatuotteita sekä varmistettiin tilojen kunto. Esivalmistelupäivänä tehtiin kaikki ennalta listatut asiat (liite 7). Varsinainen tapahtumapäivä aloitettiin kello 9.30. Keittiömestarit sekä Paistinkääntäjät saapuivat paikalle kello 10.00. Päivä aloitettiin palaverilla, jossa käytiin läpi edellispäivän tuotos ja käytiin läpi päivän aikataulu (liite 7), jaettiin työtehtävät sekä tehtiin lopullinen päätös, että tapahtuma pidetään ulkotiloissa. Osa keittiömestareista lähti pihalle kokoamaan keittiötönlä, osan aloittaessa ruokien valmistelut. Aikataulun mukaisesti ovet avattiin kello 12.00 ja ensimmäiset asiakkaat saapuivat. Osa työntekijöistä jaettiin keittiötönlä, osa myyntiin sekä osa jatkoi ruokien valmistelua. Tampereen ammattikorkeakoulun opiskelijat saapuivat aikataulun mukaisiin työvuoroihin sovitusti porrastaen. Heidät perehdytettiin työvuoron alussa työtehtävään projektipäälliköiden tai Juveneksen henkilökunnan toimesta.

Kello 17.00 lopetettiin päivän grilliannosten myynti sekä pidettiin lyhyt palaveri, missä varmistettiin kaikkien olevan tietoisia illan kulusta. Palaverin jälkeen jatkettiin illan ruokien valmistelua ja esillelaittoa. Lisäksi tehtiin tarvittavat muutokset kassapisteisiin ja

tarkennettiin työnjakoa. Asiakkaita alkoi saapua kello 17.30 ja heidät ohjattiin pöytiin sekä ostamaan juomia baareista.

Keittiömestareiden puheenjohtaja piti tervetulopuheen noin kello 18.10, jonka jälkeen asiakkaat alkoivat ottaa kylmiä ruokia buffetpöydästä ja bändi aloitti soittamisen. Asiakkaan syötyä kylmät ruoat, hänelle vietiin lämmin pääruoka pöytiintarjoiluna. Lopuksi asiakkaat kävivät hakemassa jälkiruoan sekä kahvin sisältä noutopöydästä. Ruokailun aikana ohjelmavastaavat vetivät suunnittelemansa leikkimielisen tietokilpailun, johon kaikki asiakkaat osallistuivat. Kylmästä säästä johtuen monet asiakkaat siirtyivät heti ruokailtuaan sisälle tai lähtivät pois. Juomamyynti baareista jatkui jäljellä olleille asiakkaille. Kun viimeiset varaukset kello 20.00 olivat saapuneet ja saaneet pääruokaa suljettiin pihan grillipiste. Noin kello 21.00 kerättiin kylmäbuffet pois sisältä, jälkiruokapiste jätettiin loppuun asti. Tällöin myös Keittiömestareiden ja Paistinkääntäjien edustajat lähtivät. Bändin suunniteltu toinen setti jouduttiin perumaan kylmän sään sekä asiakaskadon vuoksi. Viimeiset asiakkaat lähtivät noin kello 22.00, jonka jälkeen siivottiin paikat kuntoon. Projektipäälliköt poistuivat noin kello 22.30.

Jälkimarkkinointi

Tapahtuman jälkeen projektipäälliköt teemahaastattelivat tapahtuman järjestämiseen osallistuneita henkilöitä, laskivat tapahtuman tuloslaskelman, sekä jakoivat ohjelmavastaavien tekemän blogitekstin (liite 9) ja kuvat muille toimijoille jälkimarkkinointia varten. Lisäksi projektipäälliköt keräsivät tapahtumaan osallistuneilta Tampereen ammattikorkeakoulun opiskelijoilta palautetta tapahtuman sekä esimiestyön onnistumisesta.

6 TUTKIMUSTULOKSET

Tapahtuman järjestäminen

Haastatteluissa kävi ilmi, että tapahtuman suunnitteluvaiheeseen oltiin pääosin tyytyväisiä. Tiedon kulun koettiin sujuneen hyvin, mutta vastualueet olisi voinut jakaa vielä entistä selvemmin. Lähes kaikkien haastateltavien mielestä projektipäälliköt onnistuivat ottamaan oman roolinsa jo heti suunnitteluvaiheessa. Suunnitteluvaiheen suurimmiksi kehityskohteiksi mainittiin kaikkien toimijoiden roolien selkeyttäminen. Yksi henkilö nosti esiin myös yhden kokouksen pitämisen lisää pienemmällä ydinporukalla suunnitteluvaiheeseen.

Esivalmistelupäivään kaikki haastateltavat oli tyytyväisiä. Suunnittelu oli tehty huolella ja suunnitellut tuotteet saatiin valmistettua aikataulussa. Myös esivalmistelupäivän työjako/työnjohtoa keuhuttiin laajasti. Tapahtumapäivä onnistui haastateltavien mielestä hyvin. Työnjohdon ja yhteistoiminnan eri osapuolien kesken koettiin onnistuneen hyvin ja luontevasti tapahtuman aikana. Ruokatuote oli kaikkien haastateltavien mielestä onnistunut, mutta yksi henkilö nosti kehitysehdotukseksi pääruoan lisäkkeen, joka olisi voinut olla lämmin ” *olisiko sitten tavallaan sen kylmän perunasalaatin vaihtaminen esimerkiksi lämpimään kasvislisäkkeeseen joka olisi sitten siitä paella pannulta pistetty ulos.* ”.

Suurimmat ongelmat tapahtumassa lähes kaikkien haastateltavien mielestä tuli baarien toiminnasta, iltatilaisuudessa baarit eivät kyenneet palvelemaan niin montaa asiakasta kerralla, kun asiakkaat tulivat kaikki samaan aikaan. Tapahtuman ohjelmaan oltiin muuten tyytyväisiä, mutta teatterilta tullut soittorajoite häyttasi bändin soittoa, ja soitto jouduttiin rajoittamaan yhteen settiin.

Tapahtuman teema, Suomi 100 Syödään Yhdessä/Koko Suomen kyläjuhla, olisi voinut muutamien haastateltavien mielestä näkyä enemmän, mutta selviä kehitysideoita tähän ei saatu. Kokonaisuutena tapahtuma kärsi kylmästä säästä, jonka vaikutus tunnelmaan koettiin erittäin suureksi ja kaikkien haastateltavien mielestä varsinkin tapahtuman iltatilaisuus olisi pitänyt siirtää sisätiloihin jälkikäteen ajateltuna.

Verkostoituminen

Yhteistyön koettiin toimineen kaikkien osapuolien välillä. Muutaman haastateltavan mielestä osallistujamäärä kokouksissa oli välillä liian iso ja sen koettiin pidentäneen kokouksia turhaan. Muutama haastateltava mainitsi, että jatkossa tällaista yhteistapahtumaa miettiessä olisi hyvä saada toteuttava ryhmä paremmin tekemään yhdessä ja enemmän kaivattiin ”me”-henkeä. Kaikki haastateltavat näkivät yhteistyön alan eri toimijoiden kanssa tärkeänä. Haastateltavat kokivat, että muut toimijat saivat näkyvyyttä kohtuullisesti, mutta Paistinkääntäjien saaman näkyvyyden koettiin monen mielestä jääneen vähäiseksi. Tähän syyksi haastateltavat mainitsivat Paistinkääntäjien vähäisen osallistumisen. Haastateltavat antoivat tapahtuman arvosana keskiarvoksi 4 ja projektipäälliköille 4,5.

Opiskelijoiden palautelomake

Opiskelijat olivat pääosin tyytyväisiä saamaansa perehdytykseen. Pari opiskelijaa nosti baarin toiminnan ja kassan käytön kehitettäväksi osaksi perehdytystä. Kaikki kokivat oppineensa jotain uutta tapahtumassa ja he olivat tyytyväisiä omaan rooliinsa tapahtuman aikana. Kenestäkään ei tuntunut, ettei olisi pärjännyt tai selviytynyt annetuista työtehtävistä. Useat olisivat kaivanneet esimiestyöstä selkeämpää ja johdonmukaisempaa, mutta kaikkien mielestä esimiehet olivat hyvin tavoitettavissa ja he antoivat tarvittaessa lisäohjeita/täsmennyksiä. Arvosana keskiarvoksi esimiestyöstä annettiin 4. Kaikki opiskelijat olivat tapahtumaan ja tapahtuman järjestelyihin pääosin tyytyväisiä.

7 POHDINTA

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, miten järjestetään ruokatapahtuma sekä selvittää miten tapahtumassa voidaan verkostoitua sekä hyödyntää verkostoja. Työ toteutettiin vuoden 2017 aikana Tampereen Paistinkääntäjien toimeksiantona. Tapahtuma onnistui vastaamaan tutkimusongelmiin, sekä antoi hyvät valmiudet järjestää vastaavia tapahtumia tulevaisuudessa. Opinnäytetyön tekijöiden tavoite oli oppia järjestämään tapahtuma sekä luoda verkostoja ja näissä molemmissa onnistuttiin hyvin. Samalla oli myös tarkoitus lisätä Pirkanmaan Keittiömestareiden ja Tampereen Paistinkääntäjien tunnettuutta ihmisten keskuudessa. Teoriaosuudessa käsiteltiin tapahtuman järjestämistä ja verkostoitumista. Erityisesti tapahtuman järjestämiseen tutustuminen ennen tapahtumaa helpotti tapahtuman järjestämistä paljon.

Tapahtuman suunnittelu aloitettiin jo keväällä 2017, ehkä hieman liian aikaisin. Toisaalta suunnittelussa mukana ollut ryhmä oli iso, joka vaikeutti esim. kokousaikojen sopimista. Ensimmäisissä kokouksissa sovittiin lähinnä työnjakoa ja sovittiin reunaehdoja. Tapahtumaa oli järjestämässä niin monta tahoa, että työn jakaminen ja selvät hiekkalaatikon reunat oli pakko sopia, ennen kuin jokainen pääsi työstämään omaa osuuttaan tapatumasta. Mielestämme opinnäytetyön tekijöiden rooli muokkaantui omaa alkuperäistä odotusta suuremmaksi. Tätä emme kokeneet kuitenkaan huonoksi asiaksi, vaan ehkä jopa selkeytti, että langat olivat selvästi yksissä käsissä. Muihin tapahtuman toimijoihin pyrittiin olemaan tiiviissä yhteydessä. Tätä kuitenkin vaikeutti hieman kesälomakausi, jolloin sähköposteihin ei aina saanut vastausta.

Tapahtuman markkinointi aloitettiin hyvissä ajoin Facebookissa, mutta tämä ei jostain syystä saavuttanut mielestämme tarpeeksi suurta näkyvyyttä. Jatkossa vastaavat Facebook tapahtumat pitäisi saada jaettua laajemmin kukin omille tuttavilleen ja saada järjestämisvastuussa oleva ryhmä sitoutumaan tähän.. Tapahtumaa markkinoitiin myös sähköisissä Juveneksen ilmoitustauluissa ja Aamulehti kirjoitti tapahtumasta jutun, johon olimme erittäin tyytyväisiä. Tapahtumaa ja varsinkin tapahtuman iltaosuutta myytiin myös sähköpostiviesteillä Juveneksen kanta-asiakkaille ja yhdistysten jäsenille. Tätä kautta uskomme suurimman asiakasryhmän löytäneen tapahtuman.

Tapahtuman suunnittelu eteni hyvin ja aikataulu oli tekijöillä koko ajan itsellä tiedossa, mutta joitakin tiettyjä päivämääriä ja takarajoja olisi ollut hyvä antaa muillekin toimijoille

työskentelyn tehostamiseksi. Teoria ja käytäntö kohtasivat mielestämme hyvin tapahtuman suunnittelu- ja toteutusvaiheessa, kaikkea oli mietitty ja asiat olivat tiedossa, kuinka edetään ja kuka tekee mitään ja mitä pitää vielä tehdä. Esimerkiksi suunnitteluvaiheen pituutta ei lähdetty heti muuttamaan, koska teoretieto tuki pitkää suunnitteluvaihetta. Ainoa selvä epäkohta nähtiin henkilöstön perehdytyksessä turvallisuusasioihin. Turvallisuus ohjeistukseen oli perehtynyt toinen tapahtumakoordinaattori Aki Koivuniemi, mutta se unohdettiin perehdyttää muille osallistujille. Jälkimarkkinoinnissa oltaisiin voitu olla nopeampia ja saada kuvat, blogitekstit ja muut sellaiset nopeammin muille toimijoille.

Verkostoituminen toteutui hyvin meidän kannalta ja saimmekin paljon uusia kontakteja sekä opimme paljon verkostoitumisesta ja sen merkityksestä tapahtumaa järjestäessä. Yhteistyöhistoria Tampereen Paistinkääntäjät ry:n ja Pirkanmaan Keittiömestarit ry:n kanssa on pitkä ja tapahtuma ei sinällään tuonut mitään uutta tähän suhteeseen, mutta uskomme sen silti olleen jokaiselle toimijalle mielenkiintoinen ja mukava kokemus olla mukana. Järjestöjen tunnettuuden lisääminen jäi heikoksi ainakin Tampereen Paistinkääntäjien osalta. Olisi pitänyt miettiä tarkemmin, miten heitä oltaisiin tuotu ihmisten tietoisuuteen tapahtumassa. Keittiömestareiden rooli on yleisesti ihmisten helpompi ymmärtää mitä he tekevät ja keitä ovat jolloin samanlaista ongelmaa ei ole, mutta Paistinkääntäjät ovat monelle ihmiselle silti suuri kysymysmerkki.

Tapahtumaan itsessään olemme ihan tyytyväisiä, aina olisi voinut tehdä asioita paremmin ja joitakin juttuja miettiä pidemmälle, mutta kokonaisuutena tilaisuus oli onnistunut, kun asiakkaat ja muut järjestäjät olivat tyytyväisiä. Ohjelma oli mielestämme isoin parantamisen kohde, olisi pitänyt miettiä enemmän ohjelmaa, koska kyseessä oli Koko Suomen kyläjuhla. Illan suurin heikkous oli, kun bändi ei pääsyt soittamaan teatterin ja kylmän sään takia. Päivätilaisuuteen olisi myös voinut miettiä jotain yhteistä ohjelmaa enemmän, jolla olisi voinut houkutella ihmisiä tulemaan paikalle.

LÄHTEET

- Aarresaari. 2017. Hyödynnä sosiaalista mediaa. Luettu 24.5.2017. https://www.aarresaari.net/opiskelijalle/tyonhaunopas/hyodynnä_sosiaalista_mediaa
- Aluehallintovirasto. 26.4.2013. Tilapäinen anniskelulupa. Luettu 24.5.2017. <https://www.avi.fi/web/avi/tilapainen-anniskelulupa#.WSVEQ8aZG00>
- Burke, F. 2013. Social Media vs. Social Networking. Luettu 15.6.2017. <http://www.huffingtonpost.com/fauzia-burke/social-media-vs-social-networking.html>
- Catani, J. 2017. Onnistunut yritystapahtuma. Järjestäjän käsikirja. Helsinki. Talentum Media Oy.
- Consulting Partners. 2017. Verkostojohtaminen. Luettu 16.6.2017. <http://www.consultingpartners.fi/blog/verkostojohtaminen>
- Duunitori. 2017. Verkostoituminen. Luettu 24.5.2017. <https://duunitori.fi/tyoelama/tyonhakuopas/verkostoituminen/>
- Fagerström, R. 2011. Menestyjän käsikirja. Näin saavutat tavoitteesi ja menestyt. Keuruu. Otavan Kirjapaino Oy.
- Gramex ry. 2017. Q&A. Luettu 25.5.2017. http://www.gramex.fi/fi/lisaa/qa/mita_musiikin_kaytto_maksaa_ja_mista_pitaa_maksaa
- Helsingin kaupunki, Pelastuslaitos. 2017. Tilapäiset rakenteet. Luettu 25.5.2017. <https://www.hel.fi/pela/fi/onnettomuuksien+ehkaisy/tapahtumat-ja-tilapaismajoitukset/tilapaiset+rakenteet>
- Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2009. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki. Yliopistopaino.
- Juvenes. 2017. Juvenes-Yhtiöt Oy. Luettu 23.5.2017. <http://www.juvenes.fi/fi-fi/juvenes-yhti%C3%B6toy.aspx>
- Järvensivu, T. Verkostojohtamisen opas. Luettu 22.9.2017 <http://www.seugolaid.fi/verkostojohtaminen/verkostojohtamisen-opas-verkostotyoskentely-sosiaali-ja-terveysalalla/>
- Kuula, A. Toimintatutkimus. Luettu 5.10.2017. http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L5_4.html
- Lampinen, J. 2011. Ekologisen ja turvallisen yleisötilaisuuden järjestämisopas. Pori. Suomen Ympäristö- ja Terveysalan Kustannus Oy.
- Mikkilä, J. 2017. 5 metodia jotka antavat luvan verkostoitua. Luettu 25.5.2017. <https://www.nuoretyrittajat.fi/blogit/get-together/5-metodia-jotka-antavat-luvan-verkostoitua>
- Momentous. 2015. Verkostoitumisen todelliset hyödyt. Luettu 24.5.2017. <https://momentous.fi/verkostoitumisen-todelliset-hyodyt/>

- Paistinkääntäjät ry. 2017. Paistinkääntäjien järjestö. Luettu 23.5.2017. <https://www.rotisseurs.fi/jarjesto/>
- Pelkonen, T. 2015. Tapahtuman toteutus. Luettu 20.8.2017. <http://esseepankki.proakatemia.fi/tapahtuman-toteutus/>
- Pirkanmaan Keittiömestarit ry. 2005. Pirkanmaan keittiömestareiden säännöt. Luettu 23.5.2017. <http://www.pirkanmaankeittiomestarit.fi/saannot/index.html>
- Pirkanmaan Keittiömestarit ry. 2017. Koko Suomi syö. Luettu 23.5.2017. <http://www.pirkanmaankeittiomestarit.fi/suomisyoulkona/index.html>
- Pk-yrityksen riskienhallinta. 2009. Verkostoitumisen riskit ja haitat. Luettu 15.6.2017. <http://virtual.vtt.fi/virtual/pkrh/riskilajit/liikeriskit/verkostoitumisen-riskit-ja-hallinta.html>
- Poliisi. 2017. Muut lupa- ja ilmoitusasiat. Yleisötilaisuus. Luettu 24.5.2017. <http://www.poliisi.fi/luvut/yleisotilaisuus>
- Pönkä, H. 2009. Sosiaaliset verkostot ja verkostoituminen. Luettu 25.5.2017. <https://harto.wordpress.com/2009/08/05/sosiaaliset-verkostot-ja-verkostoituminen/>
- Sataosaajat. Verkottuminen – verkoston johtaminen. Luettu 16.6.2017. <http://www.sataosaajat.fi/kehittamiskeskus/verkottuminen-ve.html#nil>
- Suomen riskienhallintayhdistys. 2017. Verkostoitumisen riskit ja niiden hallinta. Luettu 26.5.2017. <http://www.pk-rh.fi/index.php?page=verkostoitumisen-riskit>
- Suomi Finland 100. 2017. Luettu 23.5.2017. <http://suomifinland100.fi/info/>
- Tampereen Paistinkääntäjät ry. 2017. Koko Suomen kyläjuhla. Luettu 23.5.2017. <https://www.rotisseurs.fi/tampere/koko-suomen-kylajuhla/>
- Teosto ry. 2017. Musiikin käyttäjille. Luettu 25.5.2017. <https://www.teosto.fi/kayttajat>
- Toikka, V. 2015. Miten verkostoituminen onnistuu parhaiten? Luettu 24.5.2017. <https://www.yrittajat.fi/uutiset/261421-miten-verkostoituminen-onnistuu-parhaiten-katso-neljan-yrittajan-neuvot>
- Tolvanen V. 2014. Verkostojen johtaminen. Luettu 22.9.2017. <http://www.villetolvanen.com/2014/10/22/verkostojen-johtaminen/>
- Tsupari, P., Sisto, J., Godenhjelm, P., Oksanen, O-P., Urrila, P. 2004. Selvitys liiketoimintasuhteista ja verkostoitumisesta Suomessa. Tilastokeskus. Luettu 25.5.2017.
- Vallo, H. & Häyrynen E. 2014. Tapahtuma on tilaisuus. Tapahtumarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen. Helsinki. Tietosanoma Oy.
- Zetling M. 2014. How to network like you really mean it. Luettu 20.8.2017. <https://www.inc.com/minda-zetlin/8-things-power-networkers-do-make-connections.html>

LIITTEET

Liite 1. Haastattelulomake

HAASTATTELULOMAKE

Nimi

Edustamasi toimija

Tapahtumaprosessi

1. Millainen rooli sinulla oli tapahtuman suunnitteluvaiheessa?
2. Miten kuvailisit tapahtuman suunnitteluvaihetta? (yhteistyö, tiedonkulku, vastuut...)
3. Mikä oli mielestäsi meidän osuutemme tapahtuman suunnitteluvaiheessa?
4. Miten suunnitteluvaihetta olisi voinut kehittää?
5. Mitä mieltä olet esivalmistelupäivän onnistumisesta? (ohjeistus, aikataulu, tuotteet...)
6. Kuinka kuvailisit tapahtuman onnistumista eri osa-alueilla?
Päivätillaisuus/iltatillaisuus
 - työnjohto, ohjeistus, tavoitettavuus
 - vuorovaikutus eri toimijoiden kesken
 - ruokatuotteet
 - baari
 - ohjelma
 - teeman näkyvyys
7. Mitä kehitettävää tapahtuman järjestelyissä olisi ollut?

Verkostoituminen

8. Miten tapahtuma vastasi asetettuja tavoitteita ”Suomi 100, Syödään yhdessä”?
9. Millä tavoin yhteistyö toimi Pirkanmaan Keittiömestareiden, Tampereen Paistinkääntäjien, Juveneksen ja Tampereen ammattikorkeakoulun kesken?
10. Mitkä ovat mielestäsi tärkeimmät kehityskohteet, mikäli vastaava yhteistyötapahtuma järjestetään jatkossa?
11. Kuinka tärkeänä näet yhteistyön alan eri järjestöjen ja yritysten kesken?
12. Miten toimijat mielestäsi saivat näkyvyyttä tilaisuudessa?
13. Millaisen kokonaisarvosanan antaisi tapahtumalle asteikolla 1 – 5?
(1 ja 2 = tyydyttävä, 3 ja 4 = hyvä, 5 = kiitettävä)
14. Millaisen kokonaisarvosanan antaisit meille tapahtumakoordinaattoreina asteikolla 1 – 5?

Liite 2. Palautelomake



Koko Suomen Kyläjuhla – palautelomake

1. Nimesi

2. Keittiö Sali (*ympyröi työtehtäväsi/vastuualueesi*)

3. Tärkeimmät tehtäväsi työvuorossa:

4. Miten sinut perehdytettiin em. työtehtäviin? Oliko perehdytys riittävä? Mitä muuttaisit perehdytyksessä?

5. Mitä opin työvuoron aikana?

6. Miten haluaisit esimiestyötä kehitettävän?

7. Miten tilaisuus hoidettiin kokonaisuutena esimiesnäkökulmasta? Ympyröi 1-5 (1 tyydyttävä – 5 kiitettävä)

1 2 3 4 5

8. Avoin palaute esimiehille heidän toiminnastaan ja tapahtumasta.

Liite 4. Budjetin ja tuloslaskelman Excel-pohja

Kokonaisuus					
	€	%			
Myynti	- €				
- alv 14%	- €				
Liikevaihto	- €				
- raaka-aine kulut	- €				
Myyntikate	- €				
- henkilöstökulut	- €				
Palkkakate	- €				
- kiinteät	- €				
Käyttökate	- €				
- poistot					
Liikevoitto	- €				

	Lounas	Illallinen	Kaikki
Asiakasmäärä			
Asiakasmäärä tot.			
Myynti alv 14%			
Raaka-aine kulut/HLÖ			
Työtunnit			
Kiinteäkulut			

* lukua voi muuttaa

MORO TORSTAI 3. ELOKUUTA 2017

Kulinaarista 11

Frenckellin sisäpihalla vietetään kyläjuhlaa grillaten

Kisa: Moro arpoo kolmelle lukijalleen herkullisen kahden hengen grillaterian Koko Suomen kyläjuhla-tapahtumaan.

MARIA ERMA

maria.erma@aalulehti.fi

Moro, Frenckell



–Järjestämme rennon tapahtuman, johon kuka vain voi tulla. Luvassa on hyvää grilliruokaa, elävää musiikkia ja mukavaa yhteistä tekemistä, Aki Koivuniemi kertoo.

→ Frenckellin sisäpihalla juhlietaan 26. elokuuta suomalaista ruokakulttuuria grillaten. Päivällä ruokalistalta löytyy glaseerattua porsaanniskaa ja flank steakia sekä kirkasta perunasalaattia. Kasvisvaihtoehtona tarjotaan grillattua halloumia ja uuden sadon kasviksia. Illalla on tarjolla laajempi buffetillallinen.

Jokilla on osa ympäri maata vietettävää Koko Suomen kyläjuhla-tapahtumaa.

– Tarkoituksena on, että ihmiset kokoontuvat ympäri Suomen viettämään aikaa yhdessä ja nauttimaan hyvästä ruuasta, restonomiopiskelijä Aki Koivuniemi kertoo.

Restonomiopiskelijät Koivuniemi ja Aarne Hietämäki ovat tapahtuman järjestämisvastuussa. Heidän lisäksi järjestelyissä ovat mukana Pirkanmaan Keittömestarit, Tampereen Paistinkääntäjät ja Juvenes. Luvassa on siis itse mestareiden valmistamaa ruokaa.

– Vaikka järjestäjien joukossa on kovia nimiä, korostamme sitä, että



PETRI HUHTINEN / AAMULEHTI

Restonomiopiskelijät Aki Koivuniemi (vas) ja Aarne Hietämäki ovat suunnitelleet tapahtuman pitkälti kahdestaan.

Tiatioo

Teemaviikonloppu 25.–27.8.

→ 25.–27.8. koko maassa vietetään

Yhdessä-teemaista viikonloppua.

→ Viikonlopun aikana ympäri Suomen järjestetään erilaisia tapahtumia, jossa ihmiset pääsevät viettämään aikaa yhdessä.

→ Viikonloppu on osa Suomi 100-juhlintaa.

→ Myös Frenckellin sisäpihalla järjestettävä grillijuhla on osa teemaviikonloppua.

juhlassa kuka vain pääsee nauttimaan grilliruusta ja yhdessäolosta. Paikalle ei tarvitse tulla puku päällä, vaan kuka vain voi saapua juhlaan juuri sellaisena kun on.

– Samalla haluamme tuoda tunnettavuutta niin Tampereen restonomiopiskelijöille kuin järjestöillekin, Hietämäki kertoo.

Musiikkia ja grilliruokaa

Tapahtuma on osa Suomi 100-juhlavuotta. Koivuniemen mukaan uniikki Frenckell sopii mainiosti 100-vuotiaan maan juhlistamiseen.

– Paikka sopii hyvin teemaan, koska Frenckellin sisäpihalla on historiallinen tunnelma ja paljon vanhoja rakennuksia, hän sanoo.

Hietämäki kertoo, että luvassa on herkullisen grilliruuan lisäksi myös livemusiikkia ja pientä ohjelmaa.

– Sen verran voin tässä vaiheessa paljastaa, että luvassa on esimerkiksi leikkimielisiä kilpailuja.

Tapahtuma alkaa kello 12 ja kestäää iltaan saakka. Viiteen asti kuka vain voi poiketa aukiolle syömään grilliherkkuja tai nauttimaan lasin viiniä. Iltauksesta eteenpäin tar-

jolla on laajempi buffetillallinen, johon halukkaat voivat osallistua varaamalla pöydän etukäteen.

Osallistu kisaan

Moro kutsuu lukijansa osallistumaan tapahtuman järjestäjien kanssa toteutettavaan kilpailuun.

Kilpailuun osallistumalla voit voittaa itsellesi ja ystävällesi herkullisen grillaterian Frenckellin sisäpihalla päivätahtuman aikaan. Palkinnot jaetaan kolmelle kilpailuun osallistuneelle lukijalle.

Voit osallistua kilpailuun osoitteessa www.aamulehti.fi/moro.

Liite 7. Tapahtumaviikon aikataulut

Aikataulutus VKO 34

Raaka-ainetilaukset Mikalle 21.8 klo. 12.00 mennessä.

22.8 Atrian lihat saapuu Frenckellille

Palaveri Ravintola Frenckellillä 23.8 klo. 17.00

- Bändin edustaja mukana

Palaveri 24.8 klo. 10.00 Tampereen ammattikorkeakoululla, työntekijöiden perehdytys.

- Opastekylttien tulostus ja laminointi
- Palautelomakkeiden suunnittelu ja tulostus
- Kalaneuvoksen lohet saapuu Frenckellille

25.8 Esivalmistelut Ravintola Frenckellillä klo 14.00 aloitetaan (erillinen misalista)

- Hanna ja Veera tuovat tavarat Frenckellille
- Katri tulee tutustumaan tiloihin
- Haetaan leivät Leivon Leipomolta
- Keskon kuorma tulee Frenckellille

26.8 TAPAHTUMA ITSESSÄÄN

MISALISTA PERJANTAILLE

- Possut hautumaan liemiin
- Tuorejuustotäyte lohelle
- Lohien graavaus
- Marinoidut sienet
- Pikkelöidyt kasvikset
- Kirkas perunasalaatti
- Kananmunien keitto
- Pekonien paisto
- Leipäjuuston leikkaaminen
- Marjamousse

Liite 8. Lauantain aikataulu

LAUANTAI 26.8.

Apukädet TAMKin restonomiopiskelijat:

Työntekijä 1	11.00-19.00
Työntekijä 2	12.00-20.00
Työntekijä 3	14.00-22.00
Työntekijä 4	15.00-23.00
Työntekijä 5	15.00-loppuun
Hovimestari	Koko päivä
Ohjelmavastaava	Koko päivä
Ohjelmavastaava	Koko päivä

AIKATAULU LAUANTAINA 26.8.

Klo 11.00 Ensimmäiset apukädet töihin (pöydät kuntoon jne.)

Klo 12.00 Ovet auki (Tarjoilua, blokkausta, siivousta jne.)

Klo 12.00 HETI 50pax, kaikki valmiina ja hereillä silloin!

Erityisruokavaliot:	3*Kasvis
	1*lakt. kasvis
	1*Sipuliton kasvis
	1*Glut.
	2*Glut. ja maidoton
	1*lakt.

Klo 15.00 Bändi tuo tavaransa. Tukkipat hetkellisesti porttikongin.

Klo 17.00 Ovet ”kiinni” (aletaan kattamaan iltatilaisuutta varten pöytiä)

Klo 17.45 Buffetpöytä valmiina sisällä.

Klo 18.00 Ovet auki (HOVIMESTARI OHJAA IHMISET PÖYTIIN, KUN OVAT MAKSANEET RUOKANSA)

Klo 18.15 Bändi soittaa ensimmäisen setin (45min)

Klo 19.30 Tietokilpailu (Veera ja Hanna vetävät)

Klo 20.00 Saapuu viimeiset asiakkaat.

Klo 20.30 Bändi soittaa toisen setin. (45min+15min tauko)

Klo 21.30 Bändi soittaa kolmannen (ja viimeisen) setin. (45min)

Klo 21.30 Kerätään buffetpöytä pois (Viina yms. myynti jatkuu)

Klo 23.30 Pilkku = Loppusiivoukset

Liite 9. Blogiteksti

Lauantai 26.8.2017 oli suurten juhlien päivä. Frenckellin sisäpihalla, kuten myös ympäri Suomen, järjestettiin suuret kyläjuhlat rakkaan isänmaamme ruokakulttuurin kunniaksi. Päivä oli valittu tarkoin, nimittäin tasan 100 päivää ennen Suomen 100-vuotissyntymäpäivää.

Tapahtumaa olivat järjestämässä Pirkanmaan Keittiömestarit, Tampereen Paistinkääntäjät, Juvenes Juhlapalvelu ja Tampereen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijat.

Tapahtumapäivänä mestareiden grillit olivat kuumenneet puoleen päivään mennessä ja lounastarjoilu sai luvan alkaa. Lounasaika oli pyhitetty niin sanotusti kaikelle kansalle, jolloin ohikulkijoilla oli mahdollisuus päästä nauttimaan pöydän antimista. Lounaalla grillattiin glaseerattua porsaanniskaa ja flank steakia sekä kasvisvaihtoehtona grillattua halloumia ja uuden sadon kasviksia. Kumpaakin annosta täydensi kirkas perunasalaatti.

Suomi 100 -teemaa mukailleen myös luontoäiti halusi esitellä paikalla olevalle kansalle monimuotoisuutensa. Lounaasta saatiin nauttia vuoroin syksyisen vesisateen säästämänä, vuoroin huumaavassa auringonpaisteessa kylpien. Sää ei kuitenkaan kaikessa komedessaan onnistunut laimentamaan tunnelmaa, vaan muutamien mölkkymittelöiden lomassa asiakkaita virtasi aina viimeisiin lounashetkiin asti.

Iltajuhla aloitettiin klo 18, jolloin pöydät oli katettu viimeistä vatia myöten täyteen. Alkuruokapöydästä löytyi seuraava valikoima kotimaisia herkkuja: graavilohirullaa, savusärkeä, grillattua broileria, marinoituja sieniä, vihersalaattia, maalaissalaattia, hedelmäistä leipäjuustosalaattia, pikkeloityjä kasviksia ja rievää.

Pääruokana toimi sama kokonaisuus kuin lounaalla ja se tarjoiitiin asiakkaille lautastarjoiluna, suoraan mestareiden grillistä. Jälkiruokaksi nautittiin vielä marjamoussea ja kahvia. Baarista sai laadukkaita viinejä sekä oluita ruoan seuraksi.

Livebändin (Tamkeys) lisäksi asiakkaita viihdytti Suomi-aiheinen tietovisa. Illan koleasta säästä huolimatta tunnelma oli lämminhenkinen ja asiakkaat saivat nauttia ainutlaatuisella ammattitaidolla rakennetusta kokonaisuudesta.