

Saimaan ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-ala Imatra
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Sara Maljanen ja Sami Ovaska

Tapahtuman ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus, case: Imatranajo Pitstop Party

Opinnäytetyö 2016

Tiivistelmä

Sara Maljanen ja Sami Ovaska

Tapahtuman ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus, case: Imatran Pitstop Party, 31 sivua, 3 liitettä

Saimaan ammattikorkeakoulu

Hotelli- ja ravintola-ala Imatra

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Opinnäytetyö 2016

Ohjaajat: lehtori Jukka Moilanen, Saimaan ammattikorkeakoulu, tuottaja

Tuomas Hallikas, Ladybug Productions Oy

Toiminnallisen eli projektityyppisen opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa ruokatuote Imatranajojen Pitstop Partyjen VIP-vieraille. Toimeksiantajana opinnäytetyössä toimi Ladybug Productions Oy, joka toimi myös tuottajana tapahtumassa. Tarkoituksena oli suunnitella ja toteuttaa tapahtumaan sopiva sormisyötävä. Ruokatuotteen tuli tukea tapahtuman varikkoteemaa sekä vastata toimeksiantajan toiveita. Sormisyötävän oli tarkoitus tuoda VIP-vieraille lisäarvoa.

Työn teoriaosuuden alussa esitellään tapahtuma sekä toimeksiantaja. Teoriaosuudessa käsitellään verkostoitumista tapahtumassa, ruokatuotteen suunnittelua sekä ruokatuotteen toteuttamista varten tarvittavaa teorianäkökulmaa. Lisäksi teoriaosuus piti sisällään, mitä ilmoituksia ja lupia tulee tapahtumaa varten tehdä. Teoriaosuus rajattiin kattamaan vain tapahtuman ruokatuotteen suunnittelua ja toteutusta.

Suunnittelun tuloksena sormisyötäväksi valikoitui molemmille illoille oma Hot Dog, joissa vaihtui päivän mukaan makkara sekä lisäkkeet. Työn vaatiessa sekä sitä tukemaan, laadittiin omavalvontasuunnitelma tapahtuman ruokatuotteen toteuttamista varten.

Opinnäytetyön tuloksena syntyi toimiva tuote tapahtumalle, joka noudatti annettua teemaa. Tuotteesta tuli odotusten mukainen ja toimeksiantajalle mieleinen.

Asiasanat: Imatranajo Pitstop Party, ruokatuote, omavalvonta

Abstract

Sara Maljanen and Sami Ovaska

Planning and Implementation of a Food Product to an Event, case: Imatranajo Pitstop Party, 31 Pages, 3 Appendices

Saimaa University of Applied Sciences

Faculty of Tourism and Hospitality, Imatra

Degree Programme of Tourism and Hospitality

Bachelor's Thesis 2016

Instructor(s): Mr. Jukka Moilanen, Lecturer, Saimaa University of Applied Sciences, Mr. Tuomas Hallikas, Producer, Ladybug Productions Oy

The objective of this thesis was to design and implement suitable food product for VIP-guests to an event called Imatranajo Pitstop Party. The study was commissioned by Ladybug Productions Oy. This company also produced the whole event. Food product was designed to fit into the given theme and to meet wishes of the commissioner. This was meant to give more value to the VIP-guests.

The theory of thesis started with presenting the event and commissioner. This followed by theory section that include networking that is needed in implementing events. Moreover, theory includes sections of producing and designing food to an event and permits or notices that are needed in producing food to an event. Theory section was limited to contain only theory about designing and implementing food product to an event.

The food product was finger food that requested by commissioner. The product was hot dog with two different sausages and three sides for each day. Part of this thesis was to create own-check report for the event.

The result of the thesis was successful product that was pleasing and suitable for given theme. Food product was as it was expected and pleasant for commissioner.

Keywords: Imatranajo Pitstop Party, Food Product, Own-check

Sisällys

1	Johdanto	5
2	Tausta.....	6
2.1	Tavoitteet.....	6
2.2	Toiminnallinen opinnäytetyö	7
3	Tapahtuman esittely	8
4	Toimeksiantajan esittely.....	9
5	Verkostoituminen tapahtumissa	10
6	Tapahtuman organisaatorakenne	10
7	Tapahtumaruoka.....	12
7.1	Suunnittelu.....	13
7.2	Annokseen vaikuttavat seikat	14
7.3	Tarjouspyynnöt	15
8	Tarvittavat luvat	16
8.1	Omavalvontasuunnitelma	17
8.2	Omavalvontasuunnitelman sisältö	18
9	Projekti.....	19
9.1	Ruokatuotteen suunnittelu	20
9.2	Logistiikka	21
10	Toteutus.....	23
11	Yhteenveto.....	27
	Kuvat.....	30
	Kuviot.....	30
	Lähteet.....	31

Liitteet

- Liite 1 Tarjouskysely
- Liite 2 Omavalvontasuunnitelma
- Liite 3 VIP-Menu

1 Johdanto

Opinnäytetyömme on projektityyppinen eli toiminnallinen opinnäytetyö, jonka aihe on ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus Imatranajojen Pitstop Partyn VIP-vieraille. Tarkoituksena on tuoda aikaisemmin järjestettyjen Imatranajojen teema sekä varikotunnelma mukaan ruoan makuun, että ulkonäköön. Tämän tiedon pohjalta suunnittelemme ja toteutamme tilaisuuden VIP-vieraille kahdelle illalle teemaan sopivaa ruokaa, joka raaka-aineiltaan ja hinnaltaan kohtaa lipun hinnan.

Tapahtuman ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus ovat monimuotoinen kokonaisuus, jossa tulee ottaa huomioon tapahtuman teema ja luonne. Imatranajojen Pitstop Party on uusi tapahtuma, jollaista ei aiemmin Imatralla ole järjestetty. Tapahtuma on jatkopaikka Imatranajot -tapahtumalle ja toimii tämän sivussa ja yhteistyössä. Tapahtuma on ulkoilmatapahtuma, jossa eri musiikkiartistit esiintyvät. Tapahtuman teeman tarkoituksena olisi luoda varikotunnelma.

Opinnäytetyössä vastaamme kysymyksiin: Miten toteutamme toimivan sormisyötävän tapahtumaan teemanmukaisesti paikan päällä, kuinka tuotteella tuodaan lisäarvoa asiakkaille, millainen on toimiva tuote tällaisessa tapahtumassa sekä miksi ruokatuote ylipäättään on tärkeää tapahtumassa vierailleille?

Opinnäytetyössämme käymme aluksi läpi, mistä ajatus tällaiseen projektiin lähti ja mitä tavoitteita tai työskentelymuotoja työmme tulee vaatimaan. Kerromme tapahtuman kokonaisuudesta ja toimeksiantajastamme, sekä minkälaisen verkoston ja organisaation tällainen tapahtuma vaati.

Tapahtumaruoka-osuudessa esittelemme mitä seikkoja tulee huomioida tapahtumaan ruokaa järjestäessä, mitä annoksen suunnittelu vaatii ja mitä tulisi raaka-aineiden hankinnassa ottaa huomioon. Koska tapahtumissa tulee olla erilaisia lupia toiminnan suorittamiseen, kerromme niistä hieman ja keskitymme tarkemmin siihen, mitä lupia ruoanvalmistus vaatii tällaisessa tapahtumassa.

Viimeiseksi esittelemme kokonaisuuden, miten tapahtuma eteni ja miten omasta mielestämme selvisimme haasteista. Käymme kokonaisuudessaan läpi tapahtuman ja koko projektin onnistumista.

2 Tausta

Ajatus opinnäytetyöhön tuli Facility Management kurssilta, jossa Tuomas Hallikas ja Terhi Äijö kävivät pitämässä esitelmän tapahtuman järjestämisestä. Tämän johdosta lähdimme keskustelemaan mahdollisuudesta, olisiko opinnäytetyön toteuttaminen tällaiseen tapahtumaan mahdollista, joko Go 90'siin tai Imatranajoihin. Selvisi, että Go 90's opinnäytetyön toteuttaminen ei onnistuisi ja sitä varten on tehty jo valmiit suunnitelmat, joten päätimme keskittyä Imatranajoihin. Tapasimme Tuomaksen, joka olikin toteuttamassa Imatranajoihin iltatapahtumaa ja saimme häneltä toimeksiannon suunnitella sormisyötävän ruokatuotteen molemmille illoille VIP- puolelle. Pääsemme mukaan suunnittelemaan ja toteuttamaan tapahtuman järjestämistä ja ruokatuotetta Imatranajojen Pitstop Partyihin. Tarkoituksemme oli alun perin tehdä koko projekti neljän hengen ryhmässä, mutta tuli esiin että aihe olisi liian suppea neljälle, joten päädyimme tekemään kaksi eri toiminnallista opinnäytetyötä eri näkökulmista.

Meidän näkökulmaksemme valikoitui ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus. Toimeksiantaja antoi ohjeeksi tuottaa pientä sormisyötävää, joka tulisi sisältyä VIP-lipun hintaan. Ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus vaativat niin teoreettista, kuin käytännön tietoa ja osaamista.

2.1 Tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena on toteuttaa ja suunnitella tapahtumalle sopivat ruokatuotteet sekä tutkia, mitä tapahtuman ruokatuotteen toteuttamiseen kuuluu. Tavoitteena on suunnitella ruokatuote niin, että se on Imatranajojen, eli varikkoteeman mukainen. Tuotteen hinta tulisi sisältyä VIP-lipun hintaan, mutta olla luonteeltaan myös sellainen, että se lisää tapahtuman yleistä myyntiä. Tarkoituksena on siis tuottaa tapahtumalle oma ruokatuote, jota voidaan

hyödyntää myös tulevaisuudessa samankaltaisessa tapahtumassa tai käyttää tapahtuman omana tuotteena.

Toisinaan osaamisen osoittaminen kirjallisena on vaikeaa tai jopa mahdotonta, tällöin yksi mahdollisuus osoittaa osaaminen on tehdä opinnäytetyö toiminnallisena eli projektityyppisenä opinnäytetyönä (Metropolia). Opinnäytetyömme on toiminnallinen eli kaksiosainen kokonaisuus. Se sisältää toiminnallisen osuuden joka tässä tapauksessa on ruoan suunnittelu ja sen toteutus tapahtumassa sekä opinnäytetyönraportoimisen eli tapahtuman dokumentoinnin ja arvioinnin kirjallisin keinoin. Toiminnallisella opinnäytetyöllä on toimeksiantaja, joka meidän tapauksessamme on tapahtumia tuottava yritys Ladybug Productions Oy. Toiminnallinen opinnäytetyö on työelämän kehittämistyö, jolla tavoitellaan ammatillisessa kentässä käytännön toiminnan kehittämistä, järjestämistä, järjeistämistä ja ohjeistamista. Tämän vuoksi toteutustapana voi olla monta eri tapaa kuten kirja, opas messuosasto, näyttely, kehittämissuunnitelma tai jokin tuotos/tuote/produktio tai projekti. Käytännössä se voi olla myös jonkin tilaisuuden tai tapahtuman suunnitteleminen tai järjestäminen. (Virtuaaliammattikorkeakoulu 2006.)

2.2 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallinen eli projektityyppinen opinnäytetyö tehdään yksin tai ryhmässä. Projektityyppisessä opinnäytetyössä voidaan käsitellä vain omaa alaa koskevaa työtä tai monialaista työelämänyhteistyötä. Osapuolet projektissa sitoutuvat yhdessä sovittuihin tavoitteisiin, yhteisillä resursseilla ja yhdessä sovituissa ajassa. Suositeltavia opinnäytetyöprojekteja ovat sellaisia joissa näkyy monen eri alan yhteistyö. (Lapin Ammattikorkeakoulu.)

Opinnäytetyö antaa toimeksiantajalle toteutuneen tuotteen. Merkitykseltään opinnäytetyö on toimeksiantajalle tapahtuman VIP-asiakkaiden viihtyvyyden kannalta merkittävä ja tuokin asiakkaille lisäarvoa. Opinnäytetyö opastaa tulevia samanlaisia tapahtumia, koska tällaista tapahtumaa ei ole ennen järjestetty. Merkitykseltään opinnäytetyö antaa myös paljon opiskelijoille niin käytännön tekemiseltään, kuin tiedon keruun ja sen hyödyntämisen kannalta.

3 Tapahtuman esittely

Pitstop Party on kaksipäiväinen tapahtuma Imatranajojen yhteydessä, joka toimii myös Imatranajojen virallisena jatkopaikkana. Imatranajot on katumoottoripyöräkilpailu, joka järjestetään ensimmäistä kertaa sitten vuoden 1986, 30 vuoden tauon jälkeen (IMK 2015). Imatranajot ajetaan Imatran kaduilla, Vuoksen rannalla, jossa ajot ovat ajettu aikaisemminkin (IMK 2015).

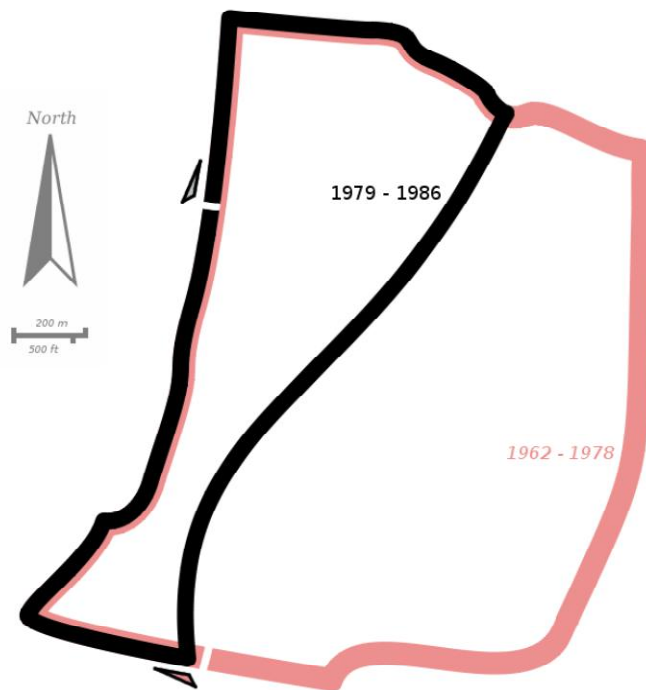
Pitstop Party tapahtuma järjestetään 19.–20.8.2016 Imatralla, tapahtuma myös järjestetään ensimmäistä kertaa. Tapahtuma toteutetaan Mansikkalassa Vuoksen rannalla, kaupungin talon kupeessa, jossa järjestetään myös Go 90's tapahtuma. Pitstop Party on musiikkitapahtuma, jossa esiintyy paljon erilaisia artisteja, kuten Osmo's Cosmos, Francine, Stig, Jukka Poika ja Eppu Normaali. Tapahtuman teemana toimii varikko tunnelma, joka tukee Imatranajot tapahtumaa. (ImatraLIVE 2016.)

Pitstop Partyissä on myös VIP-alue, joka kuuluu meidän toimialueeseemme, jonne toteutamme ruokatuotteen. VIP-alue on rajattu muusta tapahtuma alueesta sekä sen sisältöön kuuluu omat WC- tilat, hyvän näkyvyyden lavalle, istumapaikat sekä illalla tarjolla olevan sormisyötävän. Sormisyötäväksi VIP-alueelle valikoitui oma versiomme Hot dogista. (ImatraLIVE 2016.)

Imatranajot

Imatranajot on katumoottoripyöräkilpailu. Vuonna 1953 ajettiin Imatralla ensimmäistä kertaa TT-kilpailu. Tällöin ajettiin myös midget-autoilla, eikä pelkästään moottoripyörillä. Rata kulki Imatrankosken urheilukentän ohi Imatrankoskentielle ja sieltä Kanavakatua pitkin Lyseon ohi maaliin. Vuoden 2016 ajoissa radanpääsuora kulki Vuoksen rannalla Imatrankosken ja Linnankosken välillä, ja reitti oli Vuoksentie-Linnankoskenkatu-Linnansuontie-Pietarintie-Imatrankoskentie-Vuoksentie. Vuonna 1962 järjestettiin ensimmäiset Imatranajot, kun TT-rata sai kestopäällysteen. (Muistojen Imatranajo 2010.) Alla olevasta kartasta (kuva 1) näkyy Imatranajojen radan muutokset vuosien välillä. Mustalla merkitty rata oli käytössä vuoden 2016 kilpailuissa.

Imatra Circuit



Kuva 1. Imatranajojen rata (Wikipedia 2016.)

Imatralla tehtiin ratkaiseva päätös vuonna 1964, kun Tampereelle ei enää myönnetty lupaa järjestää MM-kilpailuja ja Imatralla kysyttiin halukkuus hoitaa MM-kilpailut. Vastaus oli myönteinen ja näin sai alkunsa Suomen Grand Prix MM-osakilpailu, eli Imatranajo. Viimeisen kerran Imatranajo ajettiin Imatralla 1986, jolloin kasvaneen vauhdin takia Road Racing siirtyi oikeille moottoriradoille. (Muistojen Imatranajo 2010.)

4 Toimeksiantajan esittely

Toimeksiantajana opinnäytetyössä toimii Ladybug Productions Oy. Ladybug Productions on tapahtumia tuottava yritys, joka vastaa neljän eri tapahtuman tuottamisesta, sekä järjestämisestä. Näitä tapahtumia ovat Go 90's festivaalit Imatralla sekä Joensuussa, Pioneerifestivaali Korialla sekä Imatran-ajojen Pitstop Party (Ladybug Productions Oy). Yritys on ollut toiminnassa noin vuoden ja yrityksen konttori sijaitsee Imatralla. Koska yritys on vielä suhteellisen nuori, ei siitä ole vielä saatavissa enempää tietoa, eikä historiaa sekä yrityksen

nettisivut ovat tapahtumien Facebook-sivuille ohjaavia. Tapahtumista itsestään löytyy enemmän tietoa antavat nettisivut.

5 Verkostoituminen tapahtumissa

Tapahtumia järjestäessä tarvitaan monen alan asiantuntijoita ja ammattilaisia. Harvempi tapahtuman järjestäjä pystyy yksinään tuottamaan kaikkia palveluita, vaan jotain palveluita tulee ulkoistaa muualta. Ulkoistaminen helpottaa tapahtuman järjestämistä, koska silloin kaikki langat eivät ole yhden ihmisen käsissä.

Delegointikyky punnitaan varsinkin suurissa projekteissa, koska yksi henkilö ei kykene hoitamaan koko projektia yksin, vaan työt pitää jakaa eri osakokonaisuuksiin (Vallo & Häyrynen 2016, 267).

Tämä parantaa tapahtuman laatua, sekä tekee siitä monipuolisemman muiden näkemysten ja asiantuntemuksen kautta. Monen alan asiantuntemusta saadaan hyvin verkostoitumalla eri toimijoiden kanssa.

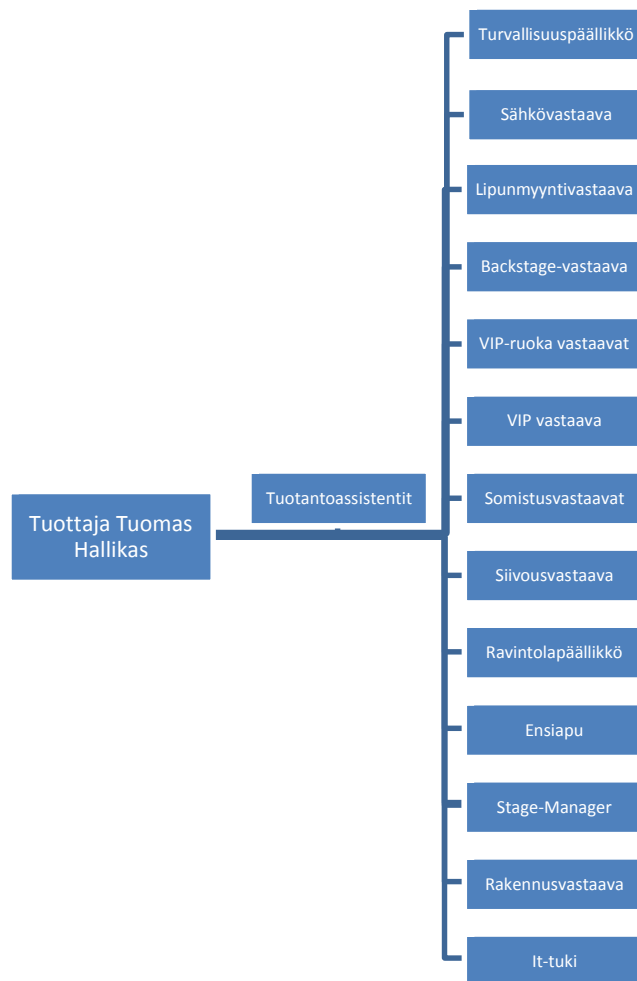
Toimijayhteisö tai ammattiryhmät voivat muodostaa epävirallisen verkoston, mikä koostuu eri asiantuntijoista, kuten alan tutkijoista ja harrastajista. Tällaisissa verkostoissa hyödynnetään kulloiseenkin asiansyhteyteen liittyvää tietoa, mikä tulee jäsenen intresseistä, uskomuksista tai aihe alueen tietämyksestä. Tällaisia verkostoja yleensä pidetään yllä, vaikka sitä tietämystä ei sillä hetkellä tarvittaisiinkaan. Niiden avulla saadaan nopeasti apua ongelmien tai haasteiden sattuessa. (Silvennoinen 2008.)

6 Tapahtuman organisaatorakenne

Kuten edellisessä kappaleessa ilmeni verkostojen tärkeys tapahtumaa järjestäessä sekä sen hyödyllisyys, on tapahtuman organisoiminen yhtä tärkeää. Eri verkostojen toimijat voivat vasta myös tapahtuman organisaatiossa ja myös tuoda tapahtuman suunnitteluun sekä toteutukseen omaa näkemystään.

Alla olevasta kuviosta (kuvio 1) ilmenee Pitstop Partyn organisaatorakenne. Jokaisen vastaavan alaisuudessa toimivat oman alueensa työryhmät.

Työryhmät ja vastaavat ovat mukana tapahtuman suunnittelussa ja toteutuksessa.



Kuvio 1. Tapahtuman organisaatiorakenne

Tapahtuman organisaatio ja organisointi ovat tärkeää tapahtuman onnistumisen kannalta. On tärkeää jakaa tapahtuman eri osa alueet vastaaville, jotta tapahtumasta saadaan yksi toimiva suuri kokonaisuus. Tapahtuman suunnittelu on tärkeimpiä työvaiheita itse tapahtumaa ajatellen. Tapahtuman työryhmän vetäjät vastaavat oman kokonaisuutensa toimivuudesta ja sen suunnittelusta. Näin suuri tapahtuma tulee paremmin pienten yksittäisten osien kautta toimivammaksi. Tämä myös mahdollistaa suuremman asiantuntemuksen eri osioista, eikä tapahtuman tuottajan tarvitse vastata yksin kaikesta. (Koivuranta.)

He ketkä ovat organisaation jäseniä, ovat myös vastuussa tapahtuman järjestämisestä. Organisaation on tuotava ilmi yhteistyökumppanille, mikä on tapahtuman tavoite ja kohderyhmä ja minkälaista yhteistyötä toivotaan. Tämän lisäksi on tärkeää kertoa kuinka paljon ihmisiä tapahtumaan odotetaan. Hyvää tapahtuman suunnittelua tulisi pohtia yhteistyökumppaneiden kanssa, sekä mitä lisäarvoa kumppanit voisivat tuottaa tapahtumaan. Yhteistyökumppanit voivat osallistua tapahtuman teemaan, tai jonkin esityksen, tai tarinan tuottamiseen tapahtumassa. Tämä luo elämyksen, minkä tapahtumaan osallistujat voivat muistaa vielä monien vuosien päästä (Vallo & Häyrinen 2016, 265.)

7 Tapahtumaruoka

Tapahtuman ruokapalveluilla tuodaan tapahtumalle lisäarvoa. Yleisesti tapahtuman ruokapalvelut on ulkoistettu jollekin yhteistyössä toimivalle verkostolle, kuten aiemmassa kappaleessa tuli esille. Tapahtuman organisaatiossa on myös joku, kuka vastaa ruokapalveluista sekä niiden suunnittelusta. Tämä vastaava henkilö pitää myös huolen tapahtuman aikana, että kaikki siihen kuuluvat osa-alueet ovat kunnossa.

Tapahtuman ruokapalvelulla tarkoitetaan tyypillisesti tapahtumia kuten leirejä, näyttelyitä, kilpailuja tai juhlia, joissa ruokapalvelu järjestetään tilapäisesti. Niiden kesto voi vaihdella useista tunteista päiviin. Myös tapahtumapaikka voi olla hyvin erilainen, toisissa ruokailutilat joudutaan rakentamaan ulkotilaan, toisissa voi olla valmiina tilat ruokailun järjestämiseksi. Kaikissa tiloissa tulee kuitenkin varautua sää olosuhteisiin sekä kiiretiloihin. (Hiltunen 2005.)

Festivaaleilla ja tapahtumissa juhliminen on fyysisesti raskasta puuhaa. Yhtyeiden esiintymislavojen välillä on usein paljon matkaa ja sen vuoksi liikuntaa tulee paljon jo pelkästään välimatkoja kävellessä. Tapahtumapaikoilla on usein myös kuuma ja yhtyeiden esiintyessäkin tulee liikuttua paljon. Tämä kuluttaa paljon kaloreita ja lisäksi festivaaleilla alkoholin nauttiminen poistaa elimistöstä nesteitä, mikä lisää nesteen, suolan ja energian tarvetta. Tällöin

tulisi syödä säännöllisesti ja nauttia paljon vettä. Tästä johtuen ruualla on erityisen suuri merkitys yleisön jaksamisessa. (Einola & Vepsäläinen 2013.)

Imatranajojen Pitstop Party -tapahtumassa ruokailutilat, sekä niiden valmistustilat ovat tilapäisiä ja ne rakennetaan tapahtumapaikalle ennen tapahtuman alkua. Myös muut anniskelualueet ja tapahtumapaikan rakentaminen toteutetaan paikan päällä ennen tapahtuman alkua. Tapahtumapaikalla ei ole valmiita kiinteitä rakennelmia, joita voisi hyödyntää tapahtumassa tarvittavissa anniskelu- tai ruokailualueissa.

7.1 Suunnittelu

Ulkoilmatapahtuman tarjoilun suunnittelu tulisi aloittaa mahdollisimman aikaisessa vaiheessa. Jokaisessa tapahtumassa järjestäjän tulisi ottaa huomioon tapahtuma kokonaisuutena ja suunnitella se viimeistä yksityiskohtaa myöten. Kaikki tapahtumapaikalle tai sinne suunnitellut asiat, jotka unohtuvat, vaikuttavat tapahtumaan, sekä palvelun laatuun. Sitä, mikä on unohdettu, ei pystytä enää korjaamaan jälkikäteen. (Lillicrap & Cousin 2003, 358 - 359.)

Kaikki mahdolliset työskentelyä vaativat laitteet, tilat ja muut tapahtumaan, sekä ruokailun viihtyvyyteen vaikuttavat asiat tulisi tilata ja varmistaa mahdollisimman aikaisessa vaiheessa. Mikäli tuotteen tarjoaja ei pystyisi toimittamaan esimerkiksi kylmäkontteja tai ruoanvalmistuslaitteita tapahtumapaikalle, voidaan se korjata jollain muulla tai etsiä toinen toimittaja. Jos tuotteen toimittaja valitaan liian myöhäisessä vaiheessa tai jokin menee vikaan, ei pystytä enää toista toimittajaa välttämättä saamaan liian lyhyellä aikataululla.

Ruokatuotteen suunnittelu ja siitä seuraavan toiminnan tulee tukea sekä kannattaa tapahtuman teemaa ja toiminta-ajatusta. Hyvä tuote on monipuolinen sekä sopusointuinen yhdistelmä, joka tukee tapahtumaa. Tuotesuunnittelussa pitää ottaa huomioon kaikki mahdolliset toimintaan liittyvät seikat. Lähtökohtana on tapahtuman liikeidea sekä asiakkaat. Huomioitavaa on se, minkälaista näkyvyyttä tapahtumalle halutaan, sekä ketkä ovat tapahtuman asiakkaita. Asiakkailla ruokavalikoima on laaja ja he maksavat ruokansa itse. Asiakkaan lähtökohta ruokailulle on erilainen, koska he voivat valita ruokailupaikkansa. Tämä huomioiden tulee suunnitella ruokatuote asiakkaan näkökulmasta ja

mietittävä mikä on tätä tyydyttävän vaihtoehto. Lopullinen päätös ruokailusta on kuitenkin asiakkaalla. (Lehtinen, Peltonen & Taurén 2011, 88 - 90.)

Nykypäivänä asiakkaat toivovat tapahtumaruoan olevan monipuolista, eikä enää kelpaa, ruoat joilla nälkä lähtee varmemmin tai nopeammin. Laadukkaat ruoat ja fine dining valtaavat ”mättöruokien” alaa, mutta rennolla otteella. Asiakaskunta on muuttunut ja tapahtumissa käy enemmän työssäkäyviä aikuisia, joilla on eri tavalla mahdollisuus kuluttaa rahaa. Nykypäivänä ihmiset haluavat nauttia festivaaleista ja siellä saatavasta palvelusta entistä kokonaisvaltaisemmin. (Närvänen 2016.)

7.2 Annokseen vaikuttavat seikat

Raaka-aineiden valinnassa ja ruoka-annoksen suunnittelussa tulee ottaa huomioon annoksen sisältämät värit, maut ja terveellisyys. Värikkäät ruuat herättävät ruokahalua ja tekevät annoksesta houkuttelevamman. Ruoka-annoksen suunnittelussa voidaan pallotella vaihtoehtoja, värikkäistä lisäkkeistä ja salaateista annostelun helppouden ja taloudellisuuden suomissa rajoissa. Maun kanssa tulee ottaa huomioon samat seikat kuin värienkin kanssa. Liian voimakkaat maut kannattaa ilmoittaa etukäteen asiakkaalle ja makujen yhdistelyssä kannattaa toimia maltillisesti. Vaikka ruokatuote suunnitellaan tilapäiseen tapahtumaan eikä sen takia sen terveellisyydestä tai ravitsemuksellisuudesta ole kovinkaan suurta vastuuta, ei tuote saisi silti olla terveydelle haitallinen. Liiallinen rasva, suola tai sokeri tulisi karsia mahdollisimman hyvin annoksesta, sekä helposti pilaantuvia tuotteita tulisi säilyttää niille tarkoitetussa lämpötilassa. (Hiltunen 2005, 25 - 27.)

Suurimmalla osalla Suomessa järjestettyjen festivaalien sivuilta löytyy oma osionsa ruualle. Listoilta löytyvät perinteiset makkaraperunat, mutta vaihtoehtoja on paljon laajemmin ja jokaisen kukkarolle sopivissa määrin. Myös termistä ”terveellinen roskaruoka” on tullut tutumpi festivaaleilla ruokaa hakeville. Katuruokamyymäjien joukkoon on festivaaleille tullut myös huippuravintolat, jossa voi olla tarjolla neljän ruokalajin menu. Osa ruuista on uusia versioita vanhoista festivaaliruista kuten gourmet-burgerit bataattiranskalaisilla, korvaavat ilmeisemmin vanhan makkaraperunat.

Nykypäivänä tarjolla on myös paljon itämaistaruokaa, fish n' chipsejä, buritoja, tacoja ja tortilloja, salaatteja, susheja ja smoothieita. Tarjolla voi olla jopa hyönteisruokaa. Myös luonnollisuus ja ekologisuus ovat tällä hetkellä suosittua. Halutaan että tuotteet ovat kierrätysmateriaalia, ympäristönkuormitus minimaalinen ja luomu sekä lähiruoka nostavat päätään. Myös ruokahävikkiä koitetaan saada mahdollisimman alas. (Närvänen 2016.)

Suunnittelutyössä tulisi ensimmäiseksi ottaa huomioon aikakauden ympärillä pyörivät trendit. Ajatustyön tulisi lähteä siitä, mitä asiakkaat odottavat tapahtumassa tarjottavan ja minkälaisia tuotteita löytyy sen hetkisiltä kilpailijoilta. Myös tapahtuman ajankohta vaikuttaa paljon annoksen sisältöön ja siihen minkälaisia tuotteita suositellaan siihen aikaa käytettäväksi, mikäli halutaan tukea lähituottajia tai elää kausiruokailun mukaisesti. Esimerkiksi, jos tapahtuma järjestetään syksyllä ja haluttaisiin raaka-aineita läheltä, voitaisiin hyödyntää lähialueen tarjoajia sienistä tai marjoista. Tällä tavoin ruokatuote tukee lähiseudun tuottajia ja on ajankohtaista.

Annoksessa tulisi ottaa huomioon myös sen helppo rakentaminen ja nopea valmistaminen tapahtumapaikalla. Liian monimutkainen annos hidastaa tarjoilua sekä vähentää työn tehokkuutta. Nopeasti koottava annos on helppo tarjota asiakkaalle suoraan sitä mukaan, kun asiakkaita saapuu. Näin välttyään turhalta ruuhkalta ja asiakastyytyvyyden taso pysyy parempana, koska he eivät joudu viettämään aikaansa jonoissa ja saavat palvelua nopeasti.

7.3 Tarjouspyynnöt

Raaka-aineiden hankinnassa kannattaa miettiä, mitkä ovat kannattavimmat ratkaisut ruoanvalmistuksen kannalta. Tuotevalikoima on laaja eri tuottajilla ja valmistajilla voi olla hyviä ratkaisuja puolivalmisteiden kautta. Suurissa tapahtumissa kannattaa neuvotella useiden valmistajien kanssa ja miettiä ketkä ovat parhaimmat tavarantoimittajat. Raaka-aineet voidaan saada suoraan, joko niiden valmistajilta tai tukkujen kautta. Pienemmissä tapahtumissa järkevintä on tilata tavarat suoraan tukun kautta, koska monet valmistajat laskuttavat silti tukkujen kautta, vaikka tavarat toimitettaisiin suoraan varastolta tapahtumapaikalle. (Hiltunen 2005.)

Tarjouspyynnöt tehdään hyvissä ajoin ennen tapahtumaan tarvittavaa toimitusaikaa, jotta voidaan rauhassa tutustua eri tarjouksiin ja vertailla näiden kannattavuutta. Tarjouspyyntöjen yhteydessä selvitetään, mitä muita palveluita tavarantoimittajalta voidaan saada. Kuuluvatko kuljetukset, palautukset tai lisätilaukset tilauksen hintaan, vai tuleeko näille lisäkustannuksia. Vertailun jälkeen ilmoitetaan parhaalle toimittajalle ja sovitaan tämän kanssa viimeisistä yksityiskohdista, mikäli niille on tarvetta. Aina tulee myös muistaa kiittää muita tarjouspyyntöön vastanneita tavarantoimittajia. (Hiltunen 2005.)

Tapauksessamme lähetimme tarjouskyselyn ja halusimme tietää mitä eri vaihtoehtoja palvelujen tarjoajilla on meidän kannaltamme. Tarjouskyselyssä ilmeni, että olemme opiskelijoita ja se minkälaista tuotetta alustavasti haluaisimme. Muut yksityiskohdat pystytään sopimaan myöhemmässä vaiheessa, kun päätetään valitaanko kyseinen toimittaja vai ei. Työnkannalta valintaan vaikutti tuotteen hinta sekä vaikutus mahdollisuus tuotteen maku tai raaka-aine vaihtoehtoihin. (Liite 1)

8 Tarvittavat luvat

Tapahtuman järjestäjän tulee ottaa huomioon, sekä hoitaa monenlaisia lupia ja ilmoituksia erilaisille viranomaisille. Lupien ja ilmoitusten määrä riippuu siitä, mikä on tapahtuman koko, sekä minkälainen tapahtuma on kyseessä. Lupien ja ilmoitusten hoitaminen on tapahtuman järjestäjän vastuulla, poliisilla on lupa keskeyttää tapahtuma, mikäli ilmoituksia ja lupia ei ole hoidettu. Kaikille pakollisia lupia ja ilmoituksia ovat; poliisille tehtävä ilmoitus yleisötilaisuudesta sekä tapahtumapaikan haltijan lupa. Muita tarvittavia lupia ja ilmoituksia ovat yleisöilmoitukseen liitettävä pelastus – ja turvallisuussuunnitelma, jätehuoltosuunnitelma, meluilmoitus. Tapahtuman järjestäjän tulee hakea myös lupa maanomistajalta sekä katulupa, mikäli tapahtuma vaatii kadun tai pysäköintialueen. Alkoholialue saa anniskella tapahtumassa vain, jos sille on hankittu lupa. Aluehallintovirasto myöntää tilapäiselle anniskelulle korkeintaan kuukauden luvan. Anniskelulupa on vain anniskelupaikkakohtainen ja sitä tulee hakea omalta aluehallintovirastolta. Lisäksi mikäli tapahtumassa myydään

elintarvikkeita, tulee niistä hakea lupa erikseen omalta aluehallintovirastolta, josta lisää seuraavassa kappaleessa (Tapahtumatoimisto.)

Liikkuva elintarvikehuoneisto tai väliaikainen tila, jossa ruoka valmistetaan tai jaetaan eteenpäin, tarkoittaa myyntikojua, telttakatosta tai muuta liikkuvaa laitetta. Liikkuvasta elintarvikehuoneesta tulee tehdä ilmoitus sille viranomaiselle, jonka alueella toiminta tehdään. Toimijan tulee myös ilmoittaa muusta käsittelystä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa ja elintarvikkeiden myynnistä sen kunnan valvontaviranomaiselle, jonka alueella toiminta suoritetaan. (Imatran seudun ympäristötoimi.) Imatranajojen Pitstop Partyistä ilmoitus tapahtuvasta elintarvikkeiden valmistuksesta ja myynnistä tulee tehdä Imatran seudun ympäristötoimelle, koska tapahtuma sijoittuu Imatralle ja Imatran seudun ympäristötoimi on tällä alueella valvova viranomainen.

Elintarvikemyynnistä tai sen jakelusta tulee aina tehdä ilmoitus asiaa valvovalle viranomaiselle. Ilmoituksen teko ja aika riippuu tapahtuman ja elintarvikkeiden myynnin luonteesta. Tapahtumassa, jossa on säännöllinen myynti ulkona, tulee kirjallinen ilmoitus valvovalle elintarvikeviranomaiselle toimittaa uudesta toiminnasta vähintään 30 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista. Jos toiminnan luonne muuttuu, tulee siitä ilmoittaa vähintään 15 vuorokautta enne tapahtumaa. Jos elintarvikkeiden myynti on tilapäistä, eli enintään 2 vuorokauden pituista, joka ei toistu useammin kuin kerran kuussa, tulee ilmoitus tehdä 15 vuorokautta ennen myyntiä. Suurissa tapahtumissa, eli jos asiakasmäärä on yhtä aikaa yli 500 henkilöä, tulee tilaisuudesta tehdä myös omavalvontasuunnitelma (Hiltunen 2005,14.) Tapahtumassa olevasta elintarvikkeiden valmistus prosessista tulee tehdä omavalvontasuunnitelma, koska tapahtumassa on kävijöitä yli 500 henkilöä.

8.1 Omavalvontasuunnitelma

Suomen lainsäädäntö vaatii omavalvontasuunnitelman kaikille elintarvikealan toimijoille, myös ulkotiloissa tilapäisesti järjestetyille tapahtumille. Terveysviranomaisille tulee esittää omavalvontasuunnitelma ennen kuin itse tapahtuma toteutetaan. Omavalvontasuunnitelmaan tulee nimetä vastuuhenkilöt, sekä

siihen tulee tunnistaa ruokatuotteiden tärkeimmät riskitekijät ja niiden merkittävyys. (Ijäs & Välimäki 2007, 78.)

Omavalvonta on myös tärkeä osa ruoan ja elintarvikkeiden laadunvalvontaa. Se toimii työkaluna, jonka kautta noudatetaan annettuja määräyksiä ja elintarvikesäädöksiä. Omavalvontasuunnitelma sisältää kuvaukset elintarvikkeiden valmistus vaiheista ja niissä olevista riskitekijöistä, missä ruuan laatu voi heikentyä. Näissä kohdissa tuodaan esille, kuinka tällainen laadun heikkeneminen estetään. Hyvin laadittu omavalvontasuunnitelma parantaa keittiön toimivuutta ja helpottaa henkilökunnan toimintaa. (Lehtinen, Peltonen & Taurén 2011, 66.)

Omavalvontasuunnitelmaan kuuluu havaita ja tunnistaa kriittiset hallintapisteet eli pisteet esimerkiksi lämpötilalle, jota tulee tarkkailla ja johon tulee asettaa raja, minkä jälkeen tuotetta ei enää voi käyttää. Tähän käytetään niin sanottua HACCP-menettelyä, joka tulee sanoista *hazard analysis* sekä *critical control points*. Menettelyn alkuosalla tarkoitetaan riskien havainnointia sekä analyysiä, joka tulee tehdä ensimmäisenä kun tehdään riskianalyysiä. Näiden riskien tunnistamisen jälkeen tulee tunnistaa ja valita kriittiset pisteet joita valvotaan. Kriittisillä hallintapisteillä ovat vaiheet, joissa voi aiheutua terveysriskejä, ne tunnistetaan, niitä voidaan mittaamalla todeta sekä ne voidaan estää tapahtumasta. (Ruokatieto 2016.)

Varsinkin ulkoilmatapahtumassa tulee huomioida, kuinka elintarvikkeet säilyvät ja miten siihen liittyvät riskit pystytään minimoimaan. Imatranajojen Pitstop Partyissä kävijämäärä on suurempi kuin 500 henkilöä iltaa kohden. Tämän johdosta ruoan jakaminen tapahtumassa vaatii omavalvontasuunnitelman, jonka saimme toimeksiantajalta tehtäväksi. Luonnollisesti tämä osa-alue tukee ruoan valmistusta ja avustaa sen laadunvalvontaa. (Liite 2)

8.2 Omavalvontasuunnitelman sisältö

Omavalvontasuunnitelmää varten tulee selvittää tapahtuman ajankohta, minkälaisissa toimitiloissa tapahtumaa varten työskennellään, kuinka varastointi ja kylmäsäilytys hoidetaan, ketkä ovat vastuuhenkilöitä sekä miten elintarvikkeet ja raaka-aineet hankitaan. Lisäksi tulee selvittää yleisesti puhtaanapitoa, kuinka

jätehuolto hoidetaan ja mihin jätteet hävitetään. Omavalvontasuunnitelmaan tulisi sisällyttää ruoanvalmistuksen eri vaiheet, kuinka laatua tarkkaillaan, mitä valmistetaan, miten valmistetaan ja missä valmistetaan.

Työskentelytilojen sijainti tulisi selvittää väliaikaisen ruokapalvelun omavalvontasuunnitelmasta, sekä minne valmiit tuotteet kuljetetaan. Varastointi sekä kylmäsäilytystilojen sijainti tulisi selvittää omavalvontasuunnitelmasta. Omavalvontasuunnitelmassa on hyvä huomioida, kuinka tarvittavat elintarvikkeet kuljetetaan tapahtumapaikalle, sekä miten ne otetaan vastaan esivalmistelupisteellä. Omavalvontasuunnitelmassa ilmenee, kuinka tapahtuman aikana hoidetaan jätehuolto ja laaditaan siivoussuunnitelma. Siivoussuunnitelmassa kerrotaan esivalmistelutilojen puhtaanapidosta, sekä miten tapahtuman aikana tulevat jätteet kerätään ja hävitetään.

Asiakaspalautteen vastaanottaminen on yksi tärkeä kohta palvelutilannetta. Asiakaspalautteet on otettava huomioon myös omavalvontasuunnitelmassa, josta ilmenee, kuka palautteesta vastaa. Omavalvontasuunnitelmaa tulee säilyttää tarvittava aika tapahtuman jälkeen.

9 Projekti

Koko projekti alkoi neuvotteluista toimeksiantajan kanssa siitä, mitä itse tapahtumaan haluttaisiin. Alkuun toimeksiantajan ajatus oli, että ruokaa ei tulisi VIP-vieraille ollenkaan. Neuvotteluittemme jälkeen totesimme kuitenkin ruoan tuovan tapahtumaan lisäarvoa ja asiakkaiden odottavan sitä. Lopulta toimeksiantaja päätyi pieneen sormisyötävään, jota lähdimme suunnittelemaan. Tapahtumaruoka kappaleessa puhuimme siitä, kuinka ruoka on osa palvelukokonaisuutta ja kuinka tärkeää se on esimerkiksi asiakkaan fyysisen jaksamisen kannalta. Tämän kautta pystyimme näkemään ja jälkeinpäin toteamaan ratkaisun olleen oikea sekä palvelukokonaisuuden kannalta erittäin tärkeä, että ruoka on osa VIP-palvelua.

Suunnittelutyö alkoi festivaaliruokien tutkimisesta ja siitä millaisia tuotteita tämän kaltaisessa tapahtumassa yleisesti on tarjottu, miten käsittää ajatus sormisyötävästä ja minkälainen tuote olisi kuitenkin tarpeeksi ruokaisa

asiakkaille. Pohdimme monenlaisia vaihtoehtoja aina burgereista fine dining – annoksiin. Näiden vaihtoehtojen välillä pyrimme kuitenkin miettimään mikä tukisi parhaiten tapahtuman teemaa ja asiakaskuntaa. Tämän johdosta liian ”hieno” ruoka ei tukisi tarpeeksi tapahtuman ajatusta. Vaihtoehtoista tapahtumaan valikoituivat hot dogit, jotka kuitenkin toteutettaisiin pienellä ”twistillä”, joka olisi hieman arvokkaamman oloinen kuin perinteinen hot dog. Tahdoimme myös tukea paikallisia lihantuottajia sekä leipomoita, joten ajatuksena oli tilata lihat ja sämpylät lähialueen tuottajilta.

9.1 Ruokatuotteen suunnittelu

Alkuperäisenä ajatuksena oli tuottaa makkarat tapahtumaan itse sekä saada joku tunnettu julkisuuden henkilö mukaan niiden valmistukseen. Lisäksi tarkoituksena oli nimetä makkarat tapahtuman mukaan. Tämä osoittautui liian monimutkaiseksi opetuskeittiössä tuotettavaksi, sillä makkaroita tulisi tehdä niin paljon. Päädyimme hyödyntämään valmist tuotteita, mutta halusimme niiden kuitenkin valmistettavan lähialueella tapahtumaa varten. Kuten tarjouspyyntö luvussa tuli ilmi, kannattaa joissain tuotteissa hyödyntää jo olemassa olevia valmist tuotteita tai puolivalmisteita. Vertailimme tarjouskyselyjen avulla useita eri tuottajia, joista valitsimme sopivimman. Valintaamme vaikutti makkaroiden hintataso sekä reseptin muokattavuus. Tahdoimme itse päättää, minkälainen makkara tapahtumaan tulisi, emmekä halunneet suoraan samanlaista kuin mitä lähikaupoista löytyy. Tuotteen oli tarkoitus olla uniikki tapahtumalle. Sitä huomioiden halusimme makkarankin olevan hieman kaupan tuotteista poikkeava, ja siten esimerkiksi sen pituudeksi tuli 30 senttimetriä. Hot dogeja ajateltiin varattavan yksi asiakasta kohden, koska tuotteen tuli olla pieni sormisyötävä ja toimeksiantajan kanssa käytyjen keskustelujen ja neuvottelujen jälkeen katsottiin tämän riittävän.

Menukokonaisuus alkoi makkarasta, jonka ympärille lähdimme suunnittelemaan sen makumaailmaa tukevia lisäkkeitä. Makkaroiksi suunnittelimme perjantai-illalle tomaatti-basilika-mozzarella makkaran porsaen lihasta. Lauantain makkaran tahdoimme olevan erilainen ja hieman potkua antava, joten

päädyimme nauttimaan lihasta valmistettuun chorizo-savujuusto makkaraan. Koska perjantain makkarassa oli jo niin paljon eri makuja, tahdoimme sen lisukkeena olevan hieman miedompaa. Tämän johdosta suunnittelimme perjantain makkarat kaveriksi tuorekurkkusalaatin. Lauantain makkarat ollessa vähän mausteisempi valikoitui sen seuraksi omena coleslaw pehmittämään makukokonaisuutta. Näiden lisäksi molempina iltoina oli marinoitua punasipulia tuomaan lisää väriä sekä lisämakua. Perehdyimme teoretiseen annosten ulkonäköön ja makuun vaikuttavista seikoista, siitä miten ulkonäkö vaikuttaa koko annoksen kokonaisuuteen. Tästä syystä kaikissa lisäkkeissä otimme huomioon ulkonäön makkarat kanssa, jotta kokonaisuudesta ei tulisi liian yksivärinen ja tylsä.

Sämpylät hot dogeihimme päädyimme muuta teemaa noudattaen hankkimaan lähituottajan kautta, jotta sämpylät olisivat mahdollisimman tuoreita ja samalla tukisimme paikallisia tuottajia. Sämpylöiden hankintaan vaikutti toimeksiantajamme voimassa olevat verkostot.

9.2 Logistiikka

Pelkkä ruoan suunnittelu ei riitä tapahtuman ruokatuotteen kannalta, vaan sen valmistamista ja kuljetusta vaativat seikat tarvitsevat oman suunnittelunsa. Alussa meidän tuli heti selvittää, missä voimme varastoida ja valmistaa tapahtumaa varten suunnittelemaamme tuotteet. Valmistus- sekä varastointitilat järjestyivät koulun kautta. Pääsimme käyttämään koulun opetuskeittiötä, jossa pystyimme hyödyntämään erilaisia koneita. Tämä myös mahdollisti hyvät varastointitilat.

Tapahtuman ruokapalvelutoiminnassa tarvittavien raaka-aineiden, astioiden tai kaluston määrään ja laatuun vaikuttavia seikkoja ovat ruoanvalmistuspaikka, suunniteltu ruoka sekä ruokailijoiden määrä. Usein voidaan hyödyntää joitain vuokrattavia laitteita. Kenttäolosuhteissa joudutaan yleensä hankkimaan kaikki ruokapalvelun toteuttamista varten tarvittavat kalusto ja välineistö tapahtumapaikalle. (Hiltunen 2005, 30.)



Kuva 2. Kylmäkontti

Tapahtumapaikan sijaitessa pienen matkan päästä valmistustiloista ja nurmikentällä, oli meidän huomioitava nämä seikat ruokien kuljetuksissa. Oli mietittävä, miten saamme kylmien tuotteiden lämpötilan pysymään tarpeeksi alhaisena kuljetuksen, sekä tapahtuman aikana, joka on tärkeää myös omaavalvonnan kannalta. Kuljetusta varten hankimme ruokien kuljetuslaatikot, joissa lämpötila pysyy oikeanlaisena niin kuumissa kuin kylmissäkin tuotteissa. Tapahtumapaikalle saimme toimeksiantajan kautta kylmäkontin, jossa pystyimme säilyttämään tavarat tapahtuman aikana oikeassa säilytyslämpötilassa. Kuvasta 2 näkyy, minkälaisen kylmäkontin saimme tapahtuma-alueelle. Tapahtumapaikalle tarvitsimme myös grillit makkaroiden lämmitystä varten, jotka toimeksiantajamme hankki.

10 Toteutus

Tapahtumaruuan esivalmistuksen aloitimme tapahtumaviikon keskiviikkona, eli 17.8.2016. Esivalmisteluita varten tarvittavat raaka-aineet haimme lähikaupasta, joka oli tapahtuman yhteistyökumppani. Alla olevassa kuvassa 3 näkyy ensimmäinen raaka-aine määrä. Makkarat oli tilattu torstaiksi, ja tilausmäärä tuolloin oli 400 kappaletta. Esivalmistelun aloitimme tuorekurkkusalaatista ja marinoiduista punasipulista. Näitä lisäkkeitä varattiin tarvittava määrä silloista henkilömäärää kohden, joka oli perjantaina 150 henkeä ja lauantaina 250 henkeä. Kun olimme saaneet perjantain lisäkkeen sekä molemmille päiville suunnitellun punasipulin valmiiksi, saimme toimeksiantajalta tiedon, että henkilömäärä on kasvanut molemmille illoille. Tämän takia otimme nopeasti yhteyttä makkaroiden tuottajaan ja selvitimme, saisimmeko tilaamamme tuotetta lisää. Meidän onneksemme makkaran tuottajalta saatiin lisää tavaraa ja henkilömäärä oli tuolloin 700 henkeä.



Kuva 3. Raaka-aine ostoksilla

Torstain aloitimme hakemalla lisää raaka-aineita kattamaan kasvanutta henkilömäärää ja aloitimme lauantain lisäkkeen valmistamisen. Tarkoituksena

oli, että kun saamme kaikki lisäkkeet valmiiksi, menemme katsomaan, miltä tapahtuma-alue näyttää ja osallistumme viimeiseen palaveriin. Tilanne kuitenkin muuttui, kun saimme tietää henkilömäärän taas nousseen, tällä kertaa 500 henkeen iltaa kohden. Tästä syystä lähdimme etsimään ja ostamaan lisää samankaltaista makkaraa kuin olimme tapahtumalle suunnitelleet. Onneksemme vastaavanlainen makkara löytyi lähikaupasta. Henkilömäärän kasvun takia jouduimme myös hankkimaan lisää raaka-aineita lisäkkeisiin, jotka valmistettiin perjantaina.



Kuva 4. Perjantain annos

Perjantaina valmistimme puuttuvat lisäkkeet ja vastaanotimme sämpylät. Pakkasimme perjantaina käytettävät tuotteet valmiiksi ja kuljetimme ne tapahtumapaikalle. Paikan päällä rakensimme työpisteemme loppuun ja olimme valmiita tapahtuman alkuun. Heti ensimmäisten annosten mentyä olivat ensimmäiset asiakkaat tyytymättömiä annosten määrään. Heistä ruokaa olisi pitänyt saada enemmän kuin yksi hot dog asiakasta kohden (Kuva 4). Tästä syystä toimeksiantaja muutti järjestelyitä siten, että ruokaa saa hakea niin paljon

kuin haluaa. Koska ruoan arvioitu menekki kasvoi, eikä pystytty enää arvioimaan riittävätkö varatut tuotteet perjantain asiakasmäärälle, jouduttiin hakemaan koululta kaikki varatut raaka-aineet, mitä oli lauantaille suunniteltu. Meistä toinen joutui lähtemään tavaroiden hakuun ja toinen jäi opastamaan tilalle tullutta tuuraajaa.



Kuva 5. Työpiste

Rakensimme työpisteen kuljetuslaatikoista sekä alueella olevista pöydistä. Yllä olevassa kuvassa 5 ilmenee miten, saimme jaettua työpisteen kahdelle ja näin tekemään kaksi jakelulinjastoa. Kuvassa 6 näkyy miten, työskentely työpisteellä sujui.



Kuva 6. Työskentelypisteet

Perjantaille varattu ruokamäärä riitti ja uskoimme, että lauantaina ruokaa riittää. Teimme kuitenkin lisää marinoitua punasipulia, koska halusimme varmistaa riittävyyden. Lauantaina asiakasmäärä oli isompi kuin perjantaina, mutta kaikesta huolimatta annosten valmistaminen sujui hyvin ja asiakkaat olivat tyytyväisiä, kuten myös perjantainakin.



Kuva 7. Perjantai-ilta

Palaute kokonaisuudessaan oli positiivista ruoan suhteen, vaikka alkuun tulikin kommentteja annoskoosta. Asiakkaat olivat tyytyväisiä palvelun nopeuteen eikä suuria jonoja muodostunut kumpanakaan iltana (Kuva 7). Sunnuntaina tiskasimme lauantain astiat ja sen saatuaamme valmiiksi lähdimme kasaamaan tapahtuma-aluetta.

11 Yhteenveto

Kokonaisuudessaan koko projekti oli täynnä erilaisia haasteita, mutta silti onnistunut. Haasteita projektissa tuli eniten kasvavan asiakasmäärän ja informaatiokatkosten takia. Asiakasmäärä oli aluksi ilmoitettu meille hyvissä ajoin, minkä pohjalta lähdimme suunnittelemaan tuotetta tapahtumaan. Saamamme tiedon mukaan tästä asiakasmäärä ei voisi kasvaa, vaan tämän piti olla maksimimäärä, jonka mukaan lähdimme suunnittelemaan.

Alkusuunnittelu meni joutuisasti ja saimme mieleisemme tuotteen päätettyä jo hyvissä ajoin. Toimeksiantaja antoi kuitenkin viimeisen painavan sanan ehdotuksistamme, ja sen kautta päädyimme tuotteeseen, joka miellytti kaikkia osapuolia. Suunnittelujakso meni hyvin ja saimme paljon ideoita teoriaosuutta varten. Aikataulut pitivät hyvin paikkansa, ja saimme vastauksia hyvin toimeksiantajalta sekä tavaroiden toimittajilta.

Alussa opimme näkemään, kuinka paljon tehtävää vaatii pelkästään yhden osa-alueen hoitaminen tällaiseen tapahtumaan ja kuinka monta eri henkilöä on osana tällaista kokonaisuutta. Pelkästään laitteiden ja tavaroiden hankinnassa oli osana monta eri osapuolta, ja tämä osittain helpotti sekä haastoi tilannetta. Haastetta siihen tuli, koska emme voineet aina olla varmoja, onko kaikki asiat jo hoidettu vai tulisiko meidän hoitaa ne loppuun asti. Esimerkkinä oli sovittu, että toimeksiantajan hoitaa grillien hankinnan, mutta siitä varmuus tuli vasta viikkoa ennen tapahtumaa. Asiasta oli sovittu jo hyvissä ajoin ensimmäisissä palaverissa, mutta toimeksiantaja oli meinannut unohtaa tällaisen pikku asian kaikkea muuta suurempaa kokonaisuutta hoitaessaan. Tällainen toi meille aika paljon epävarmuutta, mutta opetti jatkoa nähden sen, että jotkut asiat kannattaa sopia joko kirjallisesti tai sopia niille selkeät määrät ajat, mihin mennessä ne tulee olla hoidossa ja kaikkien tiedossa.

Tuote oli mielestämme erittäin onnistunut ja lähdimme innoissamme sitä toteuttamaan. Maku ja muuten tuotteen kokonaisuus oli kohdallaan, mutta määrän olisi pitänyt olla asiakkaan mielestä isompi, koska nyt tuotetta oli varattu vain yksi asiakasta kohden. Yksi asiakkaista laittoi suoran palautteen tapahtuman sosiaaliseen mediaan tapahtuman järjestäjälle liian pienestä annoksesta. Selitimme asiakkaalle, että tarkoitus tuotteella on olla sormisyötävä ja siksi annoskoko on pieni, toimeksiantajan tilauksen mukaisesti. Muistutimme myös asiakasta, että sormisyötävästä oli ilmoitettu etukäteen. Asiakkaan mielestä tuotteen koko ei vastannut odotuksia, koska VIP-lipun hinta oli ollut hänestä niin korkea, vaikkakin tuotteen maku ja laatu olivat asiakkaan mieleen. Tästä keskustelusta näimme suoraan, kuinka tärkeä suunnittelemamme tuote asiakkaille oli. Asiakkaat odottivat VIP-palveluihin kuuluvan ruoan ja jos tämä olisi jätetty kokonaan pois, olisi palvelun laatu koettu huonommaksi eikä VIP-lipulla olisi ollut tarpeeksi arvoa ja sisältöä.

Toimeksiantaja muutti aiemmin sovittua toimintatapaa, mikä olisi ollut yksi tuote asiakasta kohden ruokalipulla. Tämä aiheutti asiakkaissa hämmennystä siitä, mihin he enää tarvitsevat ruokalippua, jos saa syödä niin paljon kuin haluaa. Meille tämä aiheutti hankaluuden taas tavaran riittävyyden arvioinnissa, koska emme voineet olla varmoja, kuinka paljon ihmiset hakevat tuotetta lisää, sillä sitä oli varattu vain yksi asiakasta kohden. Olimme tietysti alkuun laskeneet hieman ylimenovaraa, mutta jos 500 asiakasta olisi santsannut 3 kertaa, ei tuotetta olisi riittänyt millään. Perjantai-iltana elimme siis epävarmuuden aikaa, koska jo silloin varauduttiin siihen, että kaikki tuotteet saattavat loppua kesken. Onneksemme varaamamme määrä riitti hyvin, ja olimme varmoja myös lauantai-illan menestyksestä, kun saimme perjantain onnistumaan. Toimeksiantajalla oli varasuunnitelma, mikäli tuote olisi lauantaina loppunut kesken.

Asiakaspalaute yleisesti koko tapahtuman ajan oli positiivista, sekä ihmiset pitivät tarjoamastamme tuotteesta. Tiedettyjä toiveita ja ihmettelyjä tuli, kuten miksi emme tarjonneet hodarin kanssa ketsuppia tai sinappia, mitä yleisesti tällaisen ruoan kanssa syödään. Selitimme asiakkaalle, miksi emme ottaneet niitä tarjolle ja kehotimme asiakasta kokeilemaan tuotetta sellaisenaan, jotta

näkisivät sen olevan hyvä ratkaisu. Asiakkaat tulivatkin aina takaisin maistettuaan ja kehumaan, että olimme oikeassa ja tuote on todellakin täydellinen sellaisenaan. Myös toimeksiantaja oli tapahtuman aikana tuotteeseemme tyytyväinen ja tuli meitä tapahtuman jälkeen kehumaan, kuinka onnistuneen tuotteen olimme saaneet tehtyä.

Tuotteen ollessa uniikki tapahtumaan eikä tapahtumaseudullakaan tarjolla ole vastaavaa tuotetta, saimme asiakkaille luotua jotain sellaista, mitä he eivät ole aiemmin saaneet. Eräskin asiakas kertoi tuotteemme olevan paras hot dog, minkä hän on elämänsä aikana syönyt. Näillä tavoilla saimme tuotua lisäarvoa VIP-vieraille. Ilman tuotetta tai jos tuotteemme olisi ollut perinteinen ruoka, ei lisäarvoa olisi välttämättä tullut ollenkaan. Pelkät omat vessat, näkymä lavalle ja baarit eivät välttämättä tuo sitä arvoa, jota VIP-lipulta odotetaan.

Suurimman haasteen koimme tapahtuman ja koko projektin aikana olevan jatkuva asiakasmäärän muutos, mikä tapahtui vasta muutama päivä ennen tapahtuman alkua ja sen aikana. Tämä vaikeutti tavaran hankintaa sekä esivalmisteluita, sillä emme tienneet, mihin määrään tulisi varautua. Lisäksi jouduimme hakemaan lisää raaka-aineita monta kertaa, mikä lisäsi työtaakkaa. Emme pystyneet olemaan tietyissä vaiheissa täysin tyytyväisiä tuotteeseen raaka-aineiden kiireellisen hankinnan vuoksi. Näistä haasteista huolimatta saimme kokonaisuuden pidettyä kasassa, koska olimme varautuneet tällaisiin muutoksiin ja riskeihin. Suunnittelemamme tuote antoi sen verran pelivaraa, että pystyimme hankkimaan korvaavia raaka-aineita lähikaupoista. Vaikka haasteiden tullessa pelkäsimme kokonaisuuden epäonnistuvan, selvisimme kuitenkin haasteista kunnialla ja kokonaisuudesta tuli erittäin toimiva, eivätkä asiakkaat huomanneet mitään häiriötä tapahtuman aikana.

Tämän projektin kautta olemme oppineet hallitsemaan monta asiaa samalla kertaa sekä olemme nähneet, että pystymme työskentelemään kovan paineen alla. Työ antoi paljon uusia näkökulmia tapahtuman järjestämisen kannalta sekä opimme näkemään, kuinka paljon eri asioita pieni osa-alue tapahtuman järjestämisessä vaatii.

Kuvat

Kuva 1. Imatranajojen rata (Wikipedia 2016), s. 9

Kuva 2. Kylmäkontti, s. 22

Kuva 3. Raaka-aine ostoksilla, s. 23

Kuva 4. Perjantain annos, s. 24

Kuva 5. Työpiste, s. 25

Kuva 6. Työskentelypisteet, s. 26

Kuva 7. Perjantai-ilta, s. 26

Kuviot

Kuvio 1. Tapahtuman organisaatiorakenne, s. 11

Lähteet

Einola, S. & Vepsäläinen, J. 2013. Ruokatarjonta ja vastuullisuus rockfestivaaleilla: Roskilden ja suomalaisten rockfestivaalien vertailua. Haaga-Helia. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Opinnäytetyö.

<http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/61713/Einola%20Vepsalainen.pdf?sequence=1>. Luettu 13.10.2016.

Hiltunen, S. 2005. Suur tapahtumien ruokapalvelu. Vantaa: Mestarioffset Oy.

Ijäs, T. & Välimäki, M.-L. 2007. Tunne hygieniasaaminen. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy.

ImatraLIVE 2016. Imatranajojen oheistapahtumat. Imatranajo Pitstop Party (K18). <http://www.imatralive.fi/imatranajo-pitstop-party/>. Luettu 12.10.2016.

Imatran seudun ympäristötoimi. Liikkuva elintarvikehuoneisto. <http://www.imatranseudunymparistotoimi.fi/palvelut/elintarvikevalvonta/liikkuva-elintarvikehuoneisto/>. Luettu 22.9.2016.

IMK 2015. Imatran moottoripyöräkerho. 30 vuoden odotus on päättynyt – Imatralla ajetaan jälleen ensi kesänä!. <http://www.imk.fi/2016/fi/tiedote/>. Luettu 18.5.2016.

Koivuranta, M. TAPAHTUMAN ABC -Käsikirja tapahtumanjärjestäjille. <http://matkailu.posio.fi/fi/Tapahtumat/Tapahtumakasikirja>. Luettu 22.9.2016

Ladybug Productions Oy. www.ladybug.fi. Luettu 18.5.2016.

Lapin Ammattikorkeakoulu. Opinto-opas, AMK-tutkinto. Opinnäytetyöohje. <http://www.lapinamk.fi/fi/Opiskelijalle/Opinto-opas,-AMK-tutkinto/Opinnaytetyoohje/Opinnaytetyon-toteuttaminen>. Luettu 25.10.2016.

Lehtinen, M., Peltonen, H. & Taurén, P. 2011. Ruoanvalmistuksen käsikirja. WSOYPRO Oy.

Lillicrap, D. & Cousins, J. 2010. Food and beverage service.

Metropolia. Kulttuurialan opinnäytetyöohje. <https://wiki.metropolia.fi/pages/viewpage.action?pageId=57182852>. Luettu 25.10.2016.

Muistojen Imatranajo 2010. Imatranajojen Historiaa. <http://www.imk.fi/imatranajo/imatranajohistoria.php>. Luettu 12.10.2016.

Närvänen, K. 2016. Ei enää mättöä! Festareilla syödään nyt ”terveellistä roskaruokaa”. <http://www.soppa365.fi/2016/06/enaamattoa-festareilla-syodaan-terveellista-roskaruokaa/>. Luettu 12.10.2016.

Ruokatieto. 2016. Omavalvonta. <http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/omavalvonta/kriittiset-hallintapisteet>. Luettu 12.10.2016.

Silvennoinen, M. 2008. Löydä aarteesi- verkostoidu! Hämeenlinna: Karisto Oy

Tapahtumatoimisto. Materiaalipankki.
<https://www.tapahtumatoimisto.com/fi/materiaalipankki/luvat-ja-ilmoitukset>.
Luettu 12.10.2016.

Vallo, H & Häyrynen, E. 2016. Tapahtuma on tilaisuus: tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen. Helsinki: Tietosanomat Oy.

Virtuaaliammattikorkeakoulu 2006. Opinnäytetyön ohjausprosessi.
Monimuotoinen / toiminnallinen opinnäytetyö. (Toim.) Riitta Lumme, Rauni Leinonen, Mia Leino, Mia Falenius & Leena Sundqvist.
<http://www2.amk.fi/digma.fi/www.amk.fi/opintojaksot/030906/1113558655385/1154602577913/1154670359399/1154756862024.html>. Luettu 12.10.2015

Wikipedia 2016. Imatranajo. <https://fi.wikipedia.org/wiki/Imatranajo>. Luettu 13.10.2016

Saimaan ammattikorkeakoulu
Sara Maljanen & Sami Ovaska
sara.maljanen@student.saimia.fi
sami.ovaska@student.saimia.fi

Tarjouskysely

Imatranajojen Pitstop Party

Olemme Saimaan Ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoita. Teemme opinnäytetyötä Imatranajojen Pitstop Partyjen VIP-iltoihin ja suunnittelemme sekä toteutamme tapahtumaan ruokatuotetta. Tapahtuma järjestetään Imatralla 19.08. - 20.8.2016 ja sen tarkoituksena on toimia tapahtuman virallisena jatkopaikkana.

Olemme tekemässä tapahtumaan pientä sormisyötävää, jonka olemme ajatelleet olevan hot dog erikoisemmalla makkaralla ja lisukkeella. Tapahtuman VIP-iltaan odotetaan kävijöitä noin 300 henkilöä per ilta eli noin 600 kävijää koko tapahtuman aikana.

Tahtoisimme tiedustella minkälaisia mahdollisuuksia Teidän kautta olisi hankkia erikoismakkaroita ja olisitteko kiinnostuneita mahdollisesta mainostilasta, joita löytyy niin sosiaalisesta mediasta, kuin itse tapahtumapaikalta sekä nettisivuilta.

Yhteydenottoanne odottaen

Sara Maljanen & Sami Ovaska

Omavalvontasuunnitelma

Imatranajo Pitstop Party 19.08.-20.08.2016

1 Toiminnan kuvaus

Tilapäinen puistoalueella tapahtuva ruoan tarjoilu siitä ennakoon maksaneille Imatranajojen Pitstop Partyjen VIP-asiakkaille.

Omavalvontasuunnitelmasta vastaa sekä henkilökuntana toimii Sara Maljanen ja Sami Ovaska.

Tapahtuma-aika 19.8.2016 – 20.8.2016.

Tarjoilu aika on 19.8. kello 19.00 – 22.00 ja 20.8. kello 17.00 – 22.00.

Toiminta tapahtuu alkuvalmisteluiltaan Saimaan Ammattikorkeakoulussa, Linnalan kampuksella, jossa tuotteet säilytetään ja esivalmistellaan ennen tarjoilua. Tuotteiden tarjoilu tapahtuu Virran puistoalueella.

Toiminta on luonteeltaan väliaikaista ja asiakaskuntaa odotetaan noin 300 henkeä iltaa kohden. Tuote on hot dog, jonka makkara ja sämpylä lämmitetään kaasugrillillä paikan päällä. Muut tuotteeseen kuuluvat osat valmistetaan valmiiksi Linnalan Kampuksella ja kuljetetaan tapahtumapaikalle, kylmä kuljetus laatikoissa. Tuotteiden määrä on yhteensä molempina iltoina noin 650 kappaletta.

2 Elintarvikkeiden hankinta

Elintarvikkeiden hankinnasta sekä vastaanotosta vastaavat Sara Maljanen ja Sami Ovaska. Ennakoon tilattavat elintarvikkeet vastaanotetaan Linnalan Kampuksella. Elintarvikkeiden tulisi saapua Linnalan Kampukselle 17.8.-19.8.2016 ja ne tarkistetaan niiden saavuttua Sara Maljasen ja Sami Ovaskan toimesta.

3 Kylmä- ja varastotilat

Kylmä- ja varastotilat sijaitsevat Linnalan Kampuksella. Varastojen ja kylmätilojen siisteyttä ja oikeaa lämpötilaa tarkkaillaan säännöllisesti ja niihin liittyvät merkinnät kirjataan ylös niille markatuille kansioille. Tapahtumapaikalla on myös kylmäkontteja, joissa kylmätuotteet voidaan säilöä ennen tarjoilua.

Linnalan kampus kuuluu talousvesiverkostoon.

4 Elintarvikkeiden käsittelyn valvonta

Ruoanvalmistuksesta vastaavat Sami Ovaska ja Sara Maljanen.

Raaka-aineiden laaduntarkkailu on aistinvaraista. Tuotteet tarkistetaan niiden saavuttua sekä niitä käyttäessä pidetään laadusta huoli astinvaraisesti. Elintarvikkeet säilytetään niille valmiiksi katsotussa tilassa ja oikeissa lämpötiloissa.

Esivalmistelut: Tarjoiltavaa ruoka-annosta varten esivalmistellaan kylmä lisäkkeet. Marinoitu punasipuli leikataan ja laitetaan marinadiin noin kaksi päivää ennen tarjoilua. Tuorekurkku salaatti valmistetaan päivä ennen tarjoilua. Omena-coleslaw valmistellaan kaksi päivää enne tarjoilua.

Sämpylät ja makkarat varastoidaan Linnalan Kampuksella ennen tapahtuma päivä ja ne lämmitetään tapahtuma päivinä tapahtumapaikalla.

Esivalmistetut tuotteet pakataan mahdollisimman ilmatiiviisiin astioihin ja niihin merkitään valmistuspäivämäärä sekä mitä astia sisältää. Esivalmisteet säilytetään niille katsotuissa kylmätiloissa.

Ruoat tarjoillaan suoraan asiakkaalle välittömästi niiden valmistuttua grillistä. Tarjoilu lämpötila huomioidaan astinvaraisesti sekä lämpömittarin avulla.

Mikäli kylmätuotteiden lämpötila nousee liian korkeaksi, korjataan tuote uudella tai pyritään säätämään lämpötila oikeanlaiseksi.

Tähteeksi jääneet elintarvikkeet hävitetään niille suunniteltuihin hävitysastioihin.

Tapahtuman tilapäisyyden vuoksi erikoisruokavalioita ei oteta huomioon paikan päällä, ellei niistä ole erikseen ilmoitettu tapahtuman järjestäjälle.

Kuljetus: Tavarat kuljetetaan säilytyspaikalle Linnalan Kampukselle, tavarantoimittajan kautta, esimerkiksi makkaroiden tuottaja huolehtii makkaroiden oikeanlaisesta toimituksesta Linnalan Kampukselle. Säilytyspaikalta tuotteet kuljetetaan valmistuspaikalle oikeanlaisissa astioissa, joissa niiden lämpötila säilyy oikeana. Tuotteita voidaan myös varastoida tapahtumapaikalla niille suunnitelluissa kylmäkonteissa.

5 Hygienia

Henkilökunta saa luettavakseen omavalvontasuunnitelman ja sitä kautta tutustuvat itsenäisesti tarvittaviin toimenpiteisiin sekä heidät perehdytetään ja ohjeistetaan paikan päällä. Työvaatteet ovat esivalmistelu tiloissa kokkivaatteet ja myyntipaikalla tapahtuman paita ja päähine.

Hygienia osaamistodistuksen kopiot toimitetaan ruokavastaaville Sami Ovaskalle tai Sara Maljaselle ja he vastaa niiden säilyttämisestä tapahtuman aikana.

Siivoussuunnitelma

Puhdistettavat tilat sijaitsevat Linnalan Kampuksen tiloissa aina esivalmistelupäivinä. Siivous tapahtuu esivalmistelun yhteydessä sekä sen päätyttyä. Siisteydestä pidetään huolta aistinvaraisesti ja säännöllisesti tiloissa työskennellessä. Henkilökunta suorittaa siivoustyöt.

Jätehuolto

Linnalan Kampuksella tehtävistä esivalmisteluista aiheutuvat jätteet toimitetaan niille suunniteltuun jätekatokseen, josta löytyy eritellyt astiat biojätteelle sekä muulle tarvittavalle. Tapahtumapaikalla jätekeräys pisteet ovat ruokailun

välittömässä läheisyydessä sekä ruoan jakelupisteen vieressä. Tyhjennyksestä huolehditaan tapahtumapaikalla ja Linnalan Kampuksella.

6 Asiakaspalautteiden kirjaaminen

Asiakaspalaute otetaan vastaan tapahtumapaikalla sekä niille suunniteltujen kanavien kautta tapahtuman järjestäjälle. Saatu valitus huomioidaan sen vakavuuden perusteella ja reklamoidaan tarvittaessa elintarvikkeiden tuottajille sekä valmistajille.

Ruokamyrkytystilanteessa: älä hävitä mitään ruokatuotteista ennen viranomaisen lupaa. Ota tarkat yhteystiedot ylös ruokamyrkytyksen ilmoittajalta sekä millaisia oireita on saanut ja milloin alkaneet.

7 Omavalvontasuunnitelman ajan tasalla pitäminen, säilytys ja arviointi

Omavalvontasuunnitelmaa säilytetään siitä vastuussa olevilla henkilöillä sekä tapahtuman aikana tapahtumapaikalla. Omavalvontasuunnitelmaa päivitetään tarpeen mukaisesti, mikäli tarvetta tulee tai toiminta muuttuu. Omavalvonta asiakirjoja säilytetään yksi vuosi.

IMATRANAJO⁵²
Pitstop Party
Party town Imatra
19.-20.8.2016

VIP Menu

Perjantai:

Hot dog tomaatti-basilika-mozzarella makkaralla
seuranaan tuorekurkkusalaattia ja marinoitua
punasipulia

Lauantai:

Hot dog savujuusto-chorizo makkaralla seuranaan
omena-coleslawia ja marinoitua punasipulia