

**Suomalainen teemapäivä ravintolassa Japanissa –  
Case: Finlandia Scarecrow**

Jere Partanen

Opinnäytetyö  
SYKSY 2010  
10.12.2012



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Tekijä tai tekijät</b><br>Jere Partanen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Ryhmätunnus tai aloitusvuosi</b><br>SYKSY 2010 |
| <b>Raportin nimi</b><br>Suomalainen teemapäivä ravintolassa Japanissa – Case: Finlandia Scarecrow                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Sivu- ja liitesivumäärä</b><br>21 + 14         |
| <b>Opettajat tai ohjaajat</b><br>Annika Konttinen, Reetta Lampinen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                   |
| <p>Opinnäytetyö Finlandia Scarecrow –teemapäivän järjestämisestä on produktiivinen ja sen toimeksiantajana toimi Scarecrow Ltd., joka sijaitsee Kiotossa, Japanissa.</p> <p>Vuoden 2012 alussa opinnäytetyöntekijä aloitti yhteistyön japanilaisen ravintola Scarecrow Tenhoun kanssa suunnitellakseen teemapäivän ravintolalle. Teemapäivän tarkoituksena oli tuoda värikkyyttä ravintolan tarjontaan, luoda positiivista mainosta sille sekä antaa opinnäytetyöntekijälle kokemusta projektin johdossa toimimisesta sekä vastaavanlaisten tapahtumien järjestämisestä. Teemapäivä järjestettiin ensimmäistä kertaa.</p> <p>Opinnäytetyön teorian pohjana toimivat lähdeoteokset, joissa kerrotaan projektin vetämisestä sekä tapahtuman järjestämisestä. Nämä molemmat ovat kytköksissä toisiinsa ja teoriaosuudessa käsitelläänkin muun muassa projektiryhmän toimintaa sekä riskianalyysin laatimista tapahtumaa varten. Teemapäivän kulusta ja siihen johtaneista suunnitelluista kerrotaan yksityiskohtaisesti.</p> <p>Teemapäivä järjestettiin heinäkuussa 2012 yhteistyössä opinnäytetyöntekijän kanssa toimi paikallisia yrityksiä ja ravintola-alan ammattilaisia. Tarkoituksena oli järjestää suomalaistyylinen teemapäivä ravintolaan. Teemapäivänä tarjoiltiin suomalaisia ruokia kuten lohikeittoa. Tätä varten projektia toteuttaneet suunnittelivat ruokalistan ja loivat mahdollisimman pohjoismaisen tunnelman ravintolaan. Opinnäytetyöntekijä toimi tapahtumassa keittiömestarina vastaten teemapäivän kaikesta toiminnasta. Teemapäivänä ravintola toimi klo 18 – 04 välisenä aikana ja oli lähes koko ajan täynnä asiakkaita.</p> <p>Kehitysehdotuksia saatiin ruokien soveltamisesta edelleen japanilaisempaan makuun ja asiakkaat kehottivat teemapäivän laajempaan markkinointiin. Kokonaisuudessaan Finlandia Scarecrow -teemapäivä oli onnistunut tapahtuma, joka sai positiivista asiakaspalautetta ja täytti taloudelliset tavoitteensa.</p> |                                                   |
| <b>Asiasanat</b><br>Japani, projekti, projektisuunnitelma, ravintola, tapahtuma, teemapäivä                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Authors</b><br>Jere Partanen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Group or year of entry</b><br>AUTUMN 2012     |
| <b>The title of thesis</b><br>Finlandia Scarecrow, arranging a theme day                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Number of pages and appendices</b><br>21 + 14 |
| <b>Supervisor(s)</b><br>Annika Konttinen, Reetta Lampinen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                  |
| <p>The objective of this thesis was to arrange a theme day commissioned by the Scarecrow Ltd. in Kyoto, Japan. This study was product-based.</p> <p>Co-operation with restaurant Scarecrow Tenhou, a Japanese company, was initiated in the beginning of 2012 with the purpose of designing a theme day for the restaurant. The aim of the theme day was to influence the restaurants marketing positively and to make the restaurants repertoire more colourful as well as to give the author of the thesis experience of managing such an event. The theme day was organized for the first time in the restaurants history.</p> <p>The theoretical framework was based on literature depicting the ways to organize a projects and events. Notably, both event planning and project organization are linked concept in the thesis. This study examined the functions of a project group and how to conduct a risk assessment for an event. The implementation of the theme day and the stages of planning were described in detail.</p> <p>The theme day was held in July 2012 in co-operation with local companies and professionals in the restaurant business. The purpose was to organize a Finnish-styled theme day in the restaurant. Finnish food, such as salmon soup, was added to the menu at the event. To achieve this, the personnel working on the project designed and created a northern European atmosphere and menu closely corresponding to the theme of the event. The author of the thesis was the acting head chef of the event and he was also responsible for all the procedures during the main day.</p> <p>In conclusion, the customers made suggestions to improve the theme day by making the food slightly more Japanese and to market the event further. However, on the whole, the Finlandia Scarecrow -theme day turned out to be a success, meeting its objectives and fulfilling its financial goals.</p> |                                                  |
| <b>Key words</b><br>Event, Japan, project, project plan, restaurant, theme day                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                  |

# Sisällys

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Johdanto .....                                                     | 2  |
| 2 Scarecrow .....                                                    | 3  |
| 3 Projektin lähtökohdat ja tavoitteet.....                           | 5  |
| 3.1 Lähtökohta .....                                                 | 5  |
| 3.2 Tavoitteet.....                                                  | 6  |
| 4 Projektin taustatiedot.....                                        | 7  |
| 4.1 Projektin kohderyhmä .....                                       | 8  |
| 4.2 Projektin nimi .....                                             | 8  |
| 4.3 Projektipäällikkö ja projektiryhmä .....                         | 9  |
| 4.4 Kokouskäytäntö.....                                              | 10 |
| 4.5 Sisäinen ja ulkoinen tiedottaminen .....                         | 10 |
| 4.6 Projektin aikataulu (05/2012 – 23.7.2012).....                   | 11 |
| 4.7 Riskit .....                                                     | 14 |
| 4.8 Riskimatriisi.....                                               | 14 |
| 5 Yhteenveto projektin toteutuksesta ja tuloksesta.....              | 15 |
| 6 Yhteistyökumppanit.....                                            | 17 |
| 7 Projektin konkreettiset tulokset sekä julkinen tiedottaminen ..... | 18 |
| 8 Projektin tulokset .....                                           | 19 |
| 8.1 Asiakaspalaute.....                                              | 21 |
| 8.2 Johtopäätökset.....                                              | 22 |
| Lähteet.....                                                         | 23 |
| Liitteet.....                                                        | 25 |

# 1 Johdanto

Opinnäytetyön tarkoituksena on järjestää teemapäivä Naruhiko Kishinon Scarecrow Ltd:lle liittyen pohjoismaiseen ruokakulttuuriin. Tavoitteena on saada aikaan toimiva kokonaisuus sekä teemapäivän menot katettua tapahtumalla itsellään. Toimeksiantajan kannalta yhtenä tavoitteena on myös käyttää tehokkaasti hyväksi ravintolan viikkovapaa. Toimeksiantaja toivoo näin saavansa näkyvyyttä ja vaihtelua ravintolansa toimintaan.

Ongelmana on luoda visuaalisesti ja varsinkin myytävien tuotteiden kannalta onnistunut kokonaisuus uudessa toimintaympäristössä. Visuaaliselta ilmeeltään pieneen liiketilaan pyritään luomaan metsästäjä-mökkimäinen tunnelma mm. valokuvilla sekä erilaisilla koristeilla. Myytävien tuotteiden kannalta ongelmana on myös tarvittavien raaka-aineiden saanti, sekä saatavilla olevien raaka-aineiden muokkaaminen (esim. japanilaiset vihannekset ovat huomattavan erikokoisia kuin suomalaiset). Myös ruoka-annosten rakentaminen siten, että ne sopivat puikoilla syötäviksi tulee olemaan varmasti haasteellista.

Lähtökohtina projektin toteutukselle ovat keskustelu toimeksiantajan kanssa. Lisäksi yhtenä tiedonhankintatapana maan toimintatavoista on sähköpostikeskustelu ravintola-alan yrittäjille Japanissa.

Toimeksiantajalle opinnäytetyön tarkoitus on tuoda vaihtelua tarjontaan ja antaa enemmän näkyvyyttä ravintolalle. Opinnäytetyön tekijän kannalta tavoitteena on onnistua järjestämään teemapäivä ravintolassa täysin uudessa toimintaympäristössä. Opinnäytetyö käsittelee projektin toteuttamista kyseisen produktin näkökulmasta.

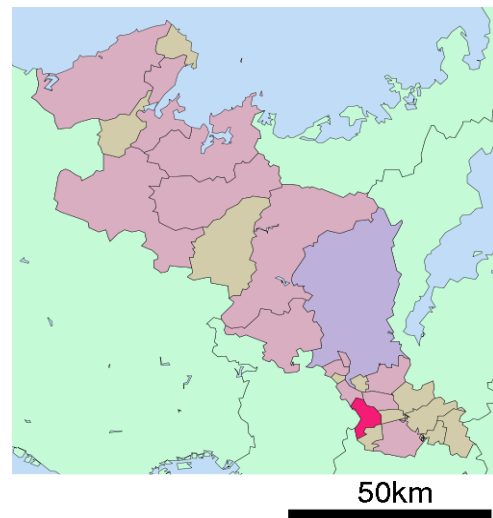
## 2 Scarecrow

Projektiä varten on tehtävä taustaselvityksiä joiden avulla muun muassa hankkeen lähtökohdat, sidosryhmät ja projektin toimintaympäristöt selkiytyvät. (Silfverberg 2007, 49.)

Scarecrow Tenhou on Naruhiko Kishinon omistuksessa toimiva ravintola Kyotanabessa. Kyotanabe on noin 65 000 asukkaan kaupunki, joka sijaitsee Japanin länsiosassa Kioton prefektuurissa, jonka sijainti ilmenee kartoista kuvioissa 1 ja 2. (Kuvio 1 ja 2)



Kuvio 1. Japanin kartta (Japanin Aluehallinto 2012)



Kuvio 2. Kioton prefektuuri Kyotanabe on merkitty punaisella (Japanin aluehallinto 2012)

Ravintolan asiakaskuntaan kuuluvat Kishinon mukaan lähinnä työikäiset, 25 – 50 - vuotiaat asiakkaat. Vaikka naisasiakkaita on runsaasti, on miesten lukumäärä asiakaskunnassa huomattavasti suurempi. (Kishino 2012) Tarkastellessa Kyotanaben kaupungin asukastilastoja (liite 1) huomataan, että tähän ikäryhmään kuuluu noin 21 800 asukasta, joista miehiä on noin 10 700 eli hieman alle puolet. Kishino tosin kertoo, että vaikka asiakkaita saapuu kauempaakin Kioton alueelta ruokailemaan, suurin osa asiakkaista koostuu työpäivän päätteeksi ruokailemaan tulevista toimistotyöntekijöistä, joiden lähiasema on JR Kyotanabe tai Kintetsu Shintanabe. (Kishino 2012).

Scarecrow Tenhou on perinteikäs raamen-ravintola, joka tarjoaa asiakkailleen japanilaisia ruokia kuten raamenia, joka on eräänlainen nuudeli-keitto (kuvio 3), kara-agea (japanilaista uppopaistettua kanaa) sekä olutta ja japanilaista väkevää alkoholijuomaa shochua. Ravintola tarjoaa ajoittain myös kausituotteita, kuten reimeniä (kylmä nuudeliannos), joka on kesäajan tuote.



Kuvio 3. Scarecrow Tenhoun raamen-nuudeli-keitto annos (Partanen, J. 2012)

Japanin kehittyneen rautatieverkoston vuoksi Scarecrow Tenhoun kilpailijoiksi ei voida laskea ainoastaan Kyotanaben kaupungin sisällä sijaitsevia raamen- ja muita ravintoloita vaan täytyy ottaa huomioon, että myös lähikaupungeissa on vastaavanlaista toimintaa. Aseenaan Scarecrow Tenhoulla on sen pitkä historia. Kyotanabessa ja sen välittömässä läheisyydessä sijaitsee 12 raamen-ravintolaa. (TabeBlog 2012) Muita ravitsemis- palveluita alueella on arviolta yli sata. Kishino ja Kondo (kuvio 4), Scarecrow Tenhoun keittiömestari, kokevat pääasiallisiksi kilpailijoihseen lähistöllä sijaitsevan vastaavan ravintola Rai-Rai Tenin sekä Gyouza no Ousho-ravintolan, joiden tarjonta on hyvin samanlaista kuin heillä. (Kishino & Kondo 2012)



Kuvio 4. Scarecrow Tenhoun keittiömestari Kondo ravintolan avokeittiössä (Partanen, J. 2012)

### 3 Projektin lähtökohdat ja tavoitteet

Projektin tavoitteita on analysoinnin ja kokonaiskuvan muodostamisen jälkeen laaditaan projektille alustava toimintasuunnitelma. Toimintasuunnitelmaa tullaan työstämään ennen lopullisia toimenpiteitä ja kehittämään pitkin prosessia. Tämän suunnitelman pohjalta projektiin osalliset sitoutuvat itse toteuttamiseen. (Karlsson & Marttala 2001, 18.)

Lähtökohtana projektisuunnitteluun oli toimeksianto sekä toimeksiantajan kanssa sovitut raamit ja ympäristön aiheuttamat rajoitteet.

#### 3.1 Lähtökohta

Osana HAAGA-HELIAn restonomiopintoja on tehtävä opinnäytetyö, joka voidaan tehdä myös produktiivisena eli esimerkiksi tapahtumana. Ravintola Scarecrown omistajan kanssa keskusteltua lähti idea järjestää tapahtumapäivä ravintolassa, jossa opinnäytetyöntekijä suoritti työharjoittelunsa, pohjoismaisen ruoan teemapäivä.

Projektin ohjausryhmä kattoi alkukustannukset kuten tilavuokrat. Muut kustannukset oli tarkoitus kattaa myynnillä. Asiakkaiden odotettiin käyttävän ruokailuun n. 1 800 jeniä (17,6 euroa).

Tapahtuman suunnitteluun ja toteuttamiseen osallistuivat ravintola Scarecrown henkilökunta. Sisäinen kommunikointi oli tärkeää, sillä tieto ruoista oli opinnäytetyöntekijällä, taloudellinen tietämys Kishinolla ja tekninen tietämys Kondoulla. Heti projektin alkuvaiheessa sitouduttiin suunnittelemaan ja toteuttamaan tapahtuma sovitun aikataulun puitteissa. Suunnitteluvastuun sai opinnäytetyöntekijä. Kishino ja Kondou lupautuivat auttamaan tarvittaessa.

Tapahtuman järjestämisen perusteet olivat opinnäytetyöntekijälle selviä jo entuudestaan, sillä hänellä on aiempaa kokemusta tapahtuman järjestämisestä osana HAAGA-HELIAn opintojaan. Myös Kishinolla oli tapahtuman järjestämiseen hyvät perusteet, sillä hän järjestää osana NPO:ta (no profit organization) tapahtumia kotikaupungissaan. Kaikilla ravintolan työntekijöillä oli voimassa olevat anniskeluluvat sekä hygieniakoulu-



tus, mikä mahdollisti turvallisen alkoholin ja ruokien tarjoilun tapahtumassa. Tapahtuman turvallisuuden varmistamiseksi käytiin Kishinon ja Kondoun kanssa läpi ravintolan omaa turvallisuussuunnitelmaa. Tämän lisäksi opinnäytetyöntekijällä oli voimassa oleva työturvallisuuskoulutus. Tähän liittyvät tiedot ovat näkyvissä projektisuunnitelmassa (liite 2).

### **3.2 Tavoitteet**

Projektin tarkoituksena oli järjestää teemapäivä Naruhiko Kishinon Scarecrow Ltd., Co:lle liittyen pohjoismaiseen ruokakulttuuriin.

Projektin tavoite toimeksiantajan kannalta, on käyttää tehokkaasti hyväksi kiinnioloapäivä. Toimeksiantaja toivoo näin saavansa näkyvyyttä ja vaihtelua ravintolansa toimintaan. Tämän lisäksi teemapäivän odotettiin kattavan suuri osa kustannuksista sekä tuottamaan mahdollisesti voittoa sekä lisäämään ravintolan näkyvyyttä Kyotanabessa. Yksi tärkeimmistä tuloksista on kuitenkin saada aikaan kuva siitä, miten teemapäivä sopii ravintola Scarecrow'ssa järjestettäväksi. Opinnäytetyöntekijän kannalta tavoitteena oli onnistua järjestämään teemapäivä ravintolassa täysin uudessa toimintaympäristössä.

## 4 Projektin taustatiedot

Projekti eli hanke, on selkeästi määritelty kokonaisuus, jonka toteuttamisesta vastaa sitä varten perustettu organisaatio, joka toimii etukäteen määriteltyjen resurssien mukaan. Projektilla on yksiselitteiset tavoitteet, oma organisaationsa ja se on kertaluontoinen. (Silfverberg 2007, 21)

Jokaista projektia varten on tehtävä jonkinlaisia taustaselvityksiä joiden avulla muun muassa hankkeen lähtökohdat, sidosryhmät ja projektin toimintaympäristöt selkiytyvät. (Silfverberg 2007, 49.)

Projektille asetettavat tavoitteet ovat selkeitä ja realistisia ja kuvaavat sitä toiminnan tai tilanteen muutosta johon projektilla tähdätään. (Silfverberg 2007, 27.) Projektin tavoitteiden on vastattava kysymykseen mitä projektilla halutaan saada aikaan. (Karlsson & Marttala 2001, 63.)

Vuoden 2011 kesällä opinnäytetyön tekijä keskusteli ravintolan perustamisesta kiitolaisen yrittäjän Naruhiko Kishinon kanssa ja tämä ehdotti ravitsemuspalveluliikkeen avaamista tiloihinsa. Keskustelu eteni pitkin loppuvuotta ja alkuvuodesta 2012 päätettiin teemapäivän järjestämiseen. Kishino antoi varsin vapaat kädet teemapäivän suunnitteluun, kunhan päivä järjestettäisiin ravintola Scarecrow'n viikoittaisena kiinniolopäivänä. Raaka-aineiden ja rekvisiitan kulut on tarkoitus kattaa teemapäivän tuotolla. Tärkeänä tavoitteena nähdään myös asiakkaiden tyytyväisyys teemapäivään.

Teemapäivän asiakasmääräksi arvioitiin n. 30 henkeä ja yhden asiakkaan arvioitiin käyttävän n. 1 800 jeniä ruokaan ja juomaan. Euron kurssi on keskimäärin 102,4 Japanin jeniä. (Kauppalehti 2012) Tämä tarkoittaa, että yhden asiakkaan arvioitiin käyttävän 17,6 euroa. Myöhempana raportissa euromäärä esitetään suluissa. Teemapäivän kehittäminen lankesi lähes kokonaisuudessa opinnäytetyöntekijälle, sillä tapahtuma tulisi toimimaan hänen opinnäytetyönään. Käytännön järjestelyissä ja suunnitelmien hyväksyttämässä otettaisiin yhteys Kishinoon tai Kondoun.

Aluksi tarkoitus oli tarjota ruokaa metsämajamaisissa tunnelmissa, mutta resurssien puutteen vuoksi päädyttiin tarjoamaan suomalaista kotiruokaa. Japanilaisilla on varsin vahva positiivinen kuva pohjoismaisista kalaruoista, joten kalaruoan laittaminen ruokalistalle oli ehdoton edellytys tapahtuman onnistumiselle mielikuvamarkkinoinnin kannalta. Ruokalistassa päädyttiin neljään tuotteeseen: lohikeittoon, kanaviillockkiin, pytti-pannuun sekä grillimakkarään. Näitä ruokia tarjottiin oluen ja vodkan kera.

Rekvisiitaksi käytettiin mm. Suomen Leijonien jääkiekkopaitaa ja poropehmoleluja sekä Finlandia-vodka pulloja. Lisäksi ruokalista koristeltiin Suomi-aiheisilla kuvilla (kuvio 8).

#### **4.1 Projektin kohderyhmä**

Kohderyhmällä tarkoitetaan niitä tahoja joille projektihankkeen hyödyt on tarkoitettu. (Silfverberg 2007, 147.) Projektin tarkoituksena on löytää ratkaisu johonkin asiakkaan määrittelemään ongelmaan tämän puolesta, ja tämän takia onkin äärimmäisen tärkeää tuntea asiakkaansa. (Karlsson & Marttala 2001, 24.) Kohderyhmän määrittäminen onkin todella tärkeää, jotta tuotetta voidaan markkinoida tehokkaasti. Tätä varten on hyvä tutustua paikallisiin asukastietoihin. (Getz 2005, 191) Tutustuminen kohderyhmään on nähtävissä 2. kappaleessa. Kohderyhmänä ovat ravintolan varsinaiset asiakkaat sekä mahdollisesti uudet asiakkaat. Kuten Getz mainitsee, kaikkia ei voi miellyttää vaan kohderyhmä tulee valita tarkkaan. On luonnollista, että tietynlainen tapahtuma miellyttää enemmän jotakin tiettyä asiakassegmenttiä kuin toista, mutta on myös mahdollista suunnitella tapahtuma ja markkinointi houkuttelemaan jotain toista kohderyhmää. (Getz 2005, 87) Tähän pohjaten, pyritään tapahtumalla houkuttelemaan myös uusia asiakkaita tuomalla teemapäivä esille ainutlaatuisena tapahtumana.

#### **4.2 Projektin nimi**

Projektin nimen päätti ravintola Scarecrown omistaja Naruhiko Kishino omien mieltymistensä mukaisesti. Scarecrow tulee suoraan ravintolan nimestä ja Finlandia sekä Jean Sibeliuksen Finlandia-sävellyksestä että Finlandia vodka merkistä, johon Kishino on mieltynyt.

### 4.3 Projektipäällikkö ja projektiryhmä

Projektipäällikön tehtäviin kuuluu kanssatyöskentelevien tarpeiden ymmärtäminen ja motivoiminen, projektiin osallistuvien hyödyntäminen tehokkaalla tavalla, koordinoida projektin eri osia, varmistaa projektin onnistuminen, aikataulun laatiminen ja siinä pysyminen, varmistaa että pysytään budjetissa, pitää huoli että projekti täyttää ne tarpeet miksi se on aloitettu, levittää informaatiota, tunnistaa ja analysoida riskit sekä kanssatyöskenteleminen ulkopuolisten organisaatioiden kanssa. (Karlsson & Marttala 2001, 83–85.)

Ohjausryhmää voidaan pitää ”projektin hallituksena”, missä projektin omistaja toimii hallituksen puheenjohtajana. Ohjausryhmä tarkastelee ja testaa projektia, minkä avulla se takaa tilaajalle projektin sujuvuuden. Ohjausryhmään kuuluu henkilöitä, jotka pystyvät nopeasti päättämään projektin suunnasta ja voimavarojen myöntämisestä. (Karlsson & Marttala 2001, 82–83.)

Projektiryhmän kokoonpano oli täysin selvä alusta alkaen. Projektipäällikkönä ja kaikissa vastaavan tehtävissä toimisi opinnäytetyöntekijä, asiantuntijana Kondou ja projektin tilaajana ns. ”viimeisen sanan sanojana” Kishino (liite 2).

Projektiryhmä muodostuu henkilöistä, joille projekti on tuttu työskentelymuoto ja he osaavat työskennellä muitten kanssa. Projektiin voidaan perustaa ja sitoa myös työryhmiä, missä käytetään hyväksi yksittäisten ihmisten koulutusta ja informaatiota. (Karlsson & Marttala 2001, 86.)



Kuvio 5. Yonezawa Aoi työnteossa teemapäivänä (Partanen, J. 2012)

Projektiryhmiä oli kaksi; suunnitteluryhmä ja tapahtumapäivän työryhmä, kuten projektisuunnitelmasta on nähtävissä (liite 2). Tapahtuman suunnittelivat Kishino, Kondou ja opinnäytetyöntekijä. Tapahtumapäivän työryhmään kuuluivat opinnäytetyöntekijä, Aoi Yonezawa (kuvio 5) sekä Patrik Johansson. Yonezawa ja Johansson toimivat apulaisina

opinnäytetyöntekijälle, joka toimi tapahtumapäivän ravintolapäällikkönä ja keittiömes-tarina.

#### **4.4 Kokouskäytäntö**

Projektitkokousten tarkoituksena on seurata työn edistymistä, jotta voitaisiin siirtyä toi-menpiteisiin, mikäli aikataulu ei pidä. Kokoukset mahdollistavat myös liittää projektiin toimintoja, jotka on aiemmin jätetty ulkopuolelle. Projektitkokouksia tulisi järjestää ker-ran viikossa, jotta projektipäällikkö voi ylläpitää motivaatiota ja seurata tilannetta. Jokai-sen kokouksen alussa raportoidaan edellisen kokouksen jälkeiset tapahtumat ja koko-uksessa käydään läpi mitä tulee tehdä ennen seuraavaa kokousta. (Karlsson & Marttala 2001, 91.)

Projektin kulun aikana on seurattava useita asioita, kuten esimerkiksi aikataulussa py-symistä ja budjettia. Uusia vaatimuksia saattaa ilmetä projektin kulun mittaan ja nämä vaatimukset saattavat vaikuttaa aikatauluun ja budjettiin. Mikäli näin tapahtuu, on aika-tilua ja budjettia arvioitava uudestaan. Laatua on myös hyvä seurata projektin kulun aikana. Mahdolliset virheet on korjattava mahdollisimman pian niiden ilmettyä. (Karls-son & Marttala 2001, 89)

Projektissa ei ollut kiinteää kokouskäytäntöä, mutta aikataulussa pysyminen tarkistettiin viikoittain ja ongelmien ilmetessä oltiin välittömästi yhteydessä joko Kishinon tai Kondoun. Tämän lisäksi viikko ennen tapahtuman järjestämistä käytiin läpi yksityis-kohtaisesti aikataulu Kondoun kanssa ja hyväksyttiin suunnitelma lopullisesti.

#### **4.5 Sisäinen ja ulkoinen tiedottaminen**

Raportointi- ja viestintäsuunnitelma on hyvä laatia projektin alussa. Suunnitelmassa määritellään miten ja keille tieto välitetään, menettelytavat, aikataulut sekä vastuuhenkilöt. (Silfverberg 2007, 107.)

Opinnäytetyöntekijä oli vastuussa siitä, että muutokset projektissa kirjattiin välittömästi projektisuunnitelmaan. Toimihenkilöiden on mahdollista saada nämä tiedot käyttöönsä halutessaan. Tämä on nähtävissä projektisuunnitelmassa (liite 2).

#### 4.6 Projektin aikataulu (05/2012 – 23.7.2012)

Projektin aikataulu toimii työsuunnitelmana, jossa määritellään yksityiskohtaiset toimenpiteet ja niiden aikataulu. (Silfverberg 2007, 155.)

Projektin konkreettinen suunnittelu alkoi kesäkuussa 2012, jolloin opinnäytetyöntekijä matkusti Kyotanabeen. Suunnitelma projektin aikataulusta on nähtävissä projektisuunnitelmassa (liite 2). Projekti päättyi tapahtumapäivään 23. heinäkuuta, jonka jälkeen järjestettiin kokous Kishinon kanssa, jossa projektin todettiin saavuttaneen tavoitteensa.

##### Vko 19

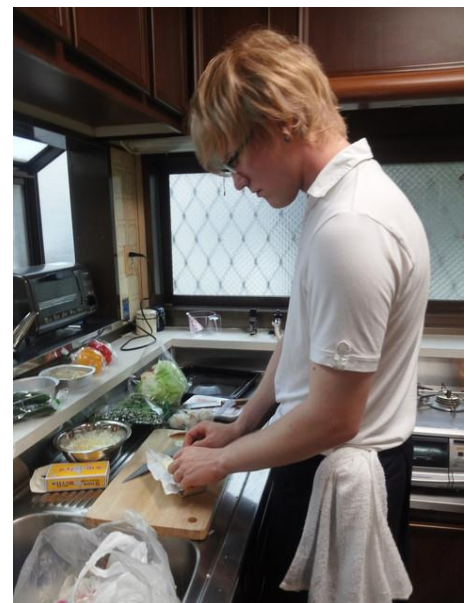
Viikolla 19 laadittiin alustava suunnitelmapohja tapahtumalle. Tapahtumapäivän ajankohdaksi suunniteltiin heinä-elokuun vaihdetta, kuten projektisuunnitelmassa on nähtävissä (liite 2).

##### Vko 20

Viikolla 20 keskusteltiin tapahtuman järjestämisen konkreettisista asioista kuten ruokalajeista ja keittiötiloista Scarecrown keittiömestari Kondoun kanssa. Opinnäytetyöntekijän työharjoitteluun ohjeistamisen ohessa Kondou esitteli keittiötilat ja opetti laitteiden käyttöä.

##### Vko 21 - 22

Viikolla 20 aloitettu keskustelu ruokalajeista Kondoun kanssa jatkui ja päättyi ensimmäisenä ruokalajina kermaiseen lohikeittoon muutamien ruokakokeilujen jälkeen. Ruokalajien valmistamisesta kokeiltavaksi vastasi opinnäytetyöntekijä. Ruokalajeja suunniteltaessa saatiin käyttää yhteistyökumppanien keittiöitä (kuvio 6), sillä ravintolan aukioloaikojen puitteissa ei ollut mahdollista käyttää Scarecrown Tenhoun tiloja.



Kuvio 6. Ruokalajeja kokeiltiin yhteistyökumppanien tiloissa (Yonezawa, Y. 2012)

Pohjoismaalainen lohi on hyvässä maineessa Japanissa, joten jo sen tarjoaminen suomalaisen valmistamana toimisi markkinointikeinona. Budjetin rajoista sovittiin ja suunniteltiin millainen ulkoasu ravintolalla olisi toteutuspäivänä. Rekvisiitaksi päädyttiin Suomen Leijonien pelipaitaan ja poropehmoleluun sekä japanilaiseen porosta vaikutteita saaneeseen hahmoon. Näillä pyrittiin tuomaan esiin Suomen ja Japanin yhteistyötä ja kansainvälisyyttä tapahtumapäivässä myös muussa kuin ruoan muodossa. Viikolla 22 luotiin myös sosiaaliseen mediaan Scarecrow’lle oma sivusto. Opinnäytetyöntekijä loi ravintolalle sivuston Facebook-palveluun, missä ravintola alkoi mainostaa toimintaansa. (ScarecrowTenhou 2012). Kyseisellä viikolla myös päätettiin, että tapahtuma järjestettäisiin 23. Heinäkuuta, kuten projektisuunnitelmassa mainitaan (liite 2)

### Vko 23 – 25

Markkinointi tapahtui viikoilla 23 Katsuhiko Shimogon toimesta tämän baarissa sekä Scarecrown tiloissa. Tämän lisäksi tapahtumaa markkinoitiin myös ravintolan Facebook-sivustolla (ScarecrowTenhou 2012). Internet-markkinointi on yksi tehokkaimmista keinoista markkinoida tapahtumia. Internet on nopeasti noussut neljänneksi mediaksi radion, television ja painetun median rinnalle markkinoinnissa. Se tavoittaa maapallon väestöstä n. 5 % päivittäin. Vaikka Amerikka onkin suurin internet-käyttäjä, on sen merkitys kasvanut huomattavasti myös Aasiassa. Hoyle mainitsee englannin internetin kieleksi (Hoyle 2002, 54), mutta japanilaisten englanninkielentaio sijoittuu EF English Proficiency Index’in mukaan maailmassa 14. sijalle (Tofugu 2012). Edellä mainittua ajatellen ja pohjaten siihen faktaan, että japanilaiset puhuvat äidinkielekseen japania, tapahtuman markkinointi tehtiin kokonaan japaninkielellä.

### Vko 26 – 27

Viikon 26 alussa päätettiin viimeiset ruokalajit. Tapahtumapäivänä tarjailtaisiin lohikeittoa, kanaviillockkia (kuvio 7), pyttipannua ja grillimakkaraa. Lohikeittoon päädyttiin japanilaisen mielikuvan pohjoismaisista kalaruoista takia, kanaviillockki taas paikallista currya ja grillimakkaralla haluttiin tuoda esille kesäistä grillauskulttuuria. Pyt-



Kuvio 7. Kanaviillockki annos tapahtumapäivänä (Partanen, J. 2012)

tipannu taasen sopi listalle tekemisen helppouden takia sekä kuvana yksinkertaisesta ja maukkaasta suomalaisesta ruoasta. Ruokien valmistamisesta pyydettiin neuvoja Jinya Tsujiolta. Tsujio neuvoi ruokien esillepanossa ja maustamisessa.

## Vko 28

9. heinäkuuta opinnäytetyöntekijä tarkisti raaka-aineiden hinnat, jolloin saatiin laadittua tarkempaa budjettia, joka liitettiin projektisuunnitelmaan (liite 2).

## Vko 29

Viikko ennen tapahtumaa 19. heinäkuuta järjestettiin keittiökokeilu, jolloin kaikki annokset valmistettiin ravintolan tiloissa. Maistamiseen osallistuivat Johansson, Shimogo ja Yonezawa. Ruokien todettiin toimivan ja käytänteet tapahtumapäivää varten lyötiin lukkoon.

## Vko 30

Projekti toteutettiin 23. päivä heinäkuuta. Edeltävänä päivänä valmisteltiin kyltit ja menut itse tapahtumaa varten (kuvio 8). Ruokien esivalmistelut aloitettiin aamupäivällä klo 12 aikaan ja ovet avattiin asiakkaille kello 18. Ensimmäisen 2 tuntia Johansson toimi apulaisena ja tämän jälkeen klo 20 eteenpäin Yonezawa aloitti vuoronsa. Kello 19 ravintolan kaikki asiakaspaidat olivat täynnä ja näin jatkui aina puolille öin saakka. Puolilta öin asiakkaiden lukumäärä väheni puoleen, mutta ravintolaa pidettiin auki aina aamu 3 asti. Keittiö suljettiin 23.30 raaka-aineiden loppuessa. Tämän jälkeen keskityttiin juomatarjoiluun. Asiakaspalaute tapahtumapäivänä oli lähinnä positiivista.



Kuvio 8. Ruokalistat olivat kaikkien asiakkaiden nähtävillä (Partanen, J. 2012)



## 4.7 Riskit

Jokaisella projektilla on riskinsä ja ongelmansa. Riskejä aiheuttavat ympäristö, prosessi ja itse palvelu. Riskit ja ongelmat tulee tunnistaa ja analysoida etukäteen, jotta niitä pystyttäisiin kontrolloimaan. Näin pyritään estämään asiat, jotka vaikuttaisivat projektiin negatiivisesti ja hidastuttaisivat sitä. (Karlsson & Marttala 2011, 127)

## 4.8 Riskimatriisi

Riskimatriisia käytetään riskien suuruuden määrittämiseen. Olennaista on ottaa huomioon sekä vaaratilanteen aiheuttamat seuraukset että aiheutuvien vahinkojen todennäköisyys. Euroopan työturvallisuus- ja terveysvirasto jakaa todennäköisyydet kolmeen kategoriaan: epätodennäköinen, mahdollinen ja todennäköinen. Seuraukset puolestaan jaetaan kategorioihin: vähäiset, haitalliset ja vakavat. Riskimatriisissa mainitaan myös toimenpiteet, mitkä riski voi sattua aiheuttaen. (Euroopan työturvallisuus- ja työterveysvirasto 2011.)

Riskianalyysi laadittiin osaksi projektisuunnitelmaa (liite 2) ja riskeihin varauduttiin huolella. Toimihenkilöiden puute itse tapahtumapäivänä olisi aiheuttanut vakavia puutteita asiakaspalvelussa, mutta tämä riski ei toteutunut. Raaka-aineiden puute mainitaan myös riskianalyysissä ja tämä riskin vuoksi jouduttiin lähettämään yksi vapaaehtoistyöntekijöistä hakemaan tuoremausteita toisesta kaupungista, joita paikallinen elintarvikekauppa ei ollut saanut hankittua tapahtumapäivään mennessä.

## 5 Yhteenveto projektin toteutuksesta ja tuloksesta

Projekti toteutettiin maanantaina 23.07.2012. Valmistelut aloitettiin maanantaina puolilta päivin ja asiakkaille Scarecrow Finlandian ovet avattiin kello 18. Asiakkaille tarjottiin neljää ruokalajia: kermaista lohikeittoa, kanaviillokkia, pyttipannua ja grillimakkaraa. Lohikeiton pohjaan käytettiin soijaa ja valkopippuria tuomaan japanilaisille tuttuja makuja ruokaan kun taas kanaviillokista tehtiin currymainen tutun ja turvallisen makunautinnon tuomiseksi. Viilokin kanssa tarjottiin kuitenkin myös mustaherukkahilloa, joka on ennenkuulumatonta japanilaisessa ruokakulttuurissa. Pyttipannu ja grillimakkarat olivat nopeita ruokia, jotta asiakkaat saisivat nopeasti maukasta naposteltavaa oluensa seuraksi. Tarjoilla oli myös erilaisia juomia kuten vodka pohjaisia cocktaileja, olutta, mehua sekä teetä.

Saapuvat asiakkaat otettiin vastaan sanomalla kuuluvalla äänellä ”*Irasshaimase!* Tervetuloa!”. Tämän jälkeen asiakkaat ohjattiin vapaille paikoille ja heille annettiin vesilasi sekä käsipyyhe, jotka shot bar Kyo oli toimittanut. Tämän jälkeen asiakkailta kysyttiin juomia, minkä jälkeen he saivat miettiä ruokatilaustaan. Opinnäytetyöntekijä otti vastaan ruokatilaukset avokeittiöön suoraan asiakkailta aina kun mahdollista. Avokeittiön ansiosta tilaukset saatiin suoraan annokset valmistaneelle taholle, jolloin sekaannusten riskeiltä välttyttiin. Jokainen asiakas sai juomansa n. 2-5 minuuttia tilauksen jälkeen ja ruoka-annoksensa n. 10 minuutin kuluessa tilauksesta myös ravintolan ollessa täynnä.

Tunnelmaa luotiin porohahmoilla sekä Suomen Leijonien pelipaidalla (kuvio 9), joka oli ripustettu seinälle sekä suomalaisten artistien musiikilla. Tämän lisäksi esillä olevat ruokalistat olivat koristeltu Suomi-aiheisilla kuvilla (kuvio 8). Henkilökuntaan kuului kaksi suomalaista, mikä antoi omana lisänä autenttisuutta



Kuvio 9. Leijonien pelipaita oli mukana tuomassa tunnelmaa (Partanen J. 2012)

tapahtumaan.

Avaamisen jälkeen ravintola täyttyi nopeasti asiakkaista ja tilausten nostaminen kävi ajoittain hankalaksi. Yonezawa ja Johansson toimivat ensimmäistä kertaa asiakaspalvelutehtävissä, joten tilausten ottamisessa ja kassakoneen käytössä oli ajoittain hankaluuksia. Tämän vuoksi illan aikana nostettiin ilmaiseksi muutamia annoksia sekä juomia. Ensimmäisen kahden tunnin jälkeen ruokien nostaminen tasoittui ja opinnäytetyöntekijä ehti antaa apua kassakoneen käytössä ja tilausten ottamisessa.

Taulukko 1 Soveltamattomien tuotteiden myyntimäärät (Partanen J. 8.12.2012)

| Tuote                 | Myyntihinta (jeniä) | Määrä | Jeniä |
|-----------------------|---------------------|-------|-------|
| SC-juomat             | 500, 400, 300       | x     | 18600 |
| Lohikeitto            | 800                 | 12    | 9600  |
| Kanaviillockki        | 800                 | 19    | 15200 |
| Pyttipannu            | 600                 | 8     | 4800  |
| Makkara               | 500                 | 11    | 5500  |
| Vodka                 | 500                 | 21    | 10500 |
| Mehu                  | 300                 | 2     | 1000  |
| Cola                  | 300                 | 2     | 600   |
| Tee                   | 300                 | 2     | 600   |
| <b>KOKONAISMYynti</b> | x                   | x     | 66400 |

Teemapäivässä tarjolla olleet tuotteet saatiin loppuunmyytyä ennen suunniteltua sulke-misaikaa. Perunan loppuminen aiheutti pienen katkoksen myynnissä, mutta asiakkaat olivat halukkaita tilaamaan sovellettuja ruokalajeja, kuten pelkkiä paistettuja makkarapa-loja ja kananmunaa, lohikeittoa, jossa oli vain lohta alennettuun hintaan. Taulukossa on nähtävissä soveltamattomien ruokalajien lukumäärät ja myynti (taulukko 1).

Ruokatuotteiden loputtuakin asiakkaat jäivät ravintolaan juomaan. Asiakkaiden pyyn-nöstä opinnäytetyöntekijä valmisti myös cocktaileja, kuten screwdriver, ravintolassa olevista aineksista.

Vaikka asioita oli harjoiteltu viikkoa aikaisemmin ja ennen avaamista, koulutus oli jää-nyt liian vähälle. Tästä huolimatta ilta sujui jokaisen osalta hienosti. Yonezawa ja Jo-hansson oppivat tarvittavia taitoja asiakaspalvelutöistä ja opinnäytetyöntekijä sai koke-musta työntekijöiden perehdyttämisestä sekä avokeittiössä työskentelystä ja samaan aikaan työntekijöiden johtamisesta kiireaikana.

## 6 Yhteistyökumppanit

Scarecrow Finlandia -teemapäivän yhteistyökumppanien avulla teemapäivästä saatiin onnistunut kokonaisuus. Projektin edetessä paikalliset toimijat ilmaisivat kiinnostusta teemapäivälle ja tarjoutuivat auttamaan erinäisissä asioissa, kuten tarjottavien tuotteiden laadun varmistamisessa.

Laaduntarkkailu ja varmistaminen ovat perimmäisiä velvollisuuksia tapahtumaa järjestäessä. Laadun varmistaminen ja luotettavan kuvan antaminen auttaa asiakkaita luottamaan tuotteisiin. Myös tapahtumaa rahoittavat tahot tahtovat tapahtumista mahdollisimman laadukkaita taatakseen hyvän kuvan itsestään. Tämän lisäksi, kun laatu saadaan taattua tapahtumassa, tapahtuman järjestänyt taho liitetään luotettavaan toimintaan. (Getz, D. 2005, 180). Tämän vuoksi tapahtuman yhteistyökumppaneiksi haettiin paikallisesti tunnettuja ravintola-alan ammattilaisia.

Shot bar Kyon (kuvio 10) omistaja Katsuhiko Shimogon avustuksella teemapäivää saatiin markkinoitua laajemmalle yleisölle ja tämän lisäksi Shimogo antoi käyttöön serviettejä ja pyyhkeitä. Hän myös antoi arvokkaan mielipiteensä ruokien maistelussa. Ruokien suunnittelussa vinkkejä antoi myös ravintola Jinya-Tein omistaja Tsujio Jinya, jolla on takanaan kymmenien vuosien kokemus keittämestarina. Hänen avustuksellaan annoksista saatiin sovellettua japanilaisille sopivat.

Scarecrown henkilökuntaan kuuluvan Ryo Yanagidan avulla markkinointia saatiin ulotettua myös Kyotanaben ulkopuolelle Naraan. Tämän lisäksi Yanagita antoi projektin käyttöön astiaston ja ruokailuvälineet. Yukie Yonezawa, joka myös kuuluu Scarecrown henkilökuntaan, antoi apunsa toimiessaan autonkuljettajana sekä juoksevien asioiden kuten rahanvaihdon avustajana projektin aikana.



Kuvio 10. Shot bar Kyo on ravintola, joka toimii samassa kaupungissa kuin Scarecrow Tenhou (Partanen J. 2012)

## 7 Projektin konkreettiset tulokset sekä julkinen tiedottaminen

Teemapäivää mainostettiin muutaman paikallisen ravintolan tiloissa, sosiaalisessa mediassa sekä ns. puskaradiolla. Paikallisesta tiedottamisesta vastasi Scarecrown johto. Teemapäivä ei ylittänyt mediakynnystä, mutta se herätti keskustelua paikallisessa sosiaalisessa mediassa.

Projektin tulokset ovat konkreettisia tuotoksia joita hankkeella pyritään aikaansaamaan. (Silfverberg 2007, 155.) Tämän projektin tavoitteena oli järjestää teemapäivä ravintola Scarecrow’lle. Tässä tavoitteessa onnistuttiin hyvin ja toimeksiantaja oli tyytyväinen lopputulokseen. Tavoitteet toteutuivat ja teemapäivä osoittautui odotettua suositummaksi. Teemapäivän asiakkaat saivat kokea suomalaisen kotiruoan hienouden ja mukavan suomalaisen illan tunnelman.

Projektin aikana vahvistuneet yhteistyösiteet ovat varmasti käytössä myös tulevilla projekteilla joita järjestetään Kyotanabessa. Sama teema ei välttämättä toimi useaan kertaan, mutta asiakkaiden määrästä päätellen vastaavanlaiset teemapäivät kiehtovat varsin laajaa asiakaskuntaa.

Tämän projektin onnistuminen on todiste siitä että opinnäytetyön tekijä on kykenevä järjestämään erilaisia tapahtumia uudessa toimintaympäristössä sekä suunnittelemaan ateriakokonaisuuksia, toimimaan työnjohtajana ravintolassa. Lisäksi opinnäytetyön tekijä on kykenevä verkostoitumaan ja tekemään yhteistyötä paikallisten toimijoiden kanssa. Opinnäytetyöntekijä myös osoitti kykenevänsä toimimaan kansainvälisessä ympäristössä ja soveltamaan tieto-taitoaan ulkomailla.

## 8 Projektin tulokset

Jokaista projektia varten on tehtävä jonkinlaisia taustaselvityksiä joiden avulla muun muassa hankkeen lähtökohdat, sidosryhmät ja projektin toimintaympäristöt selkiytyvät. (Silfverberg 2007, 49.)

Projektin rahoittamiseen voidaan hakea apua hankerahoituksen avulla, mutta varsinkin pienemmät projektit voidaan toteuttaa myös pelkällä omarahoituksella. (Silfverberg, 2007, 109.)

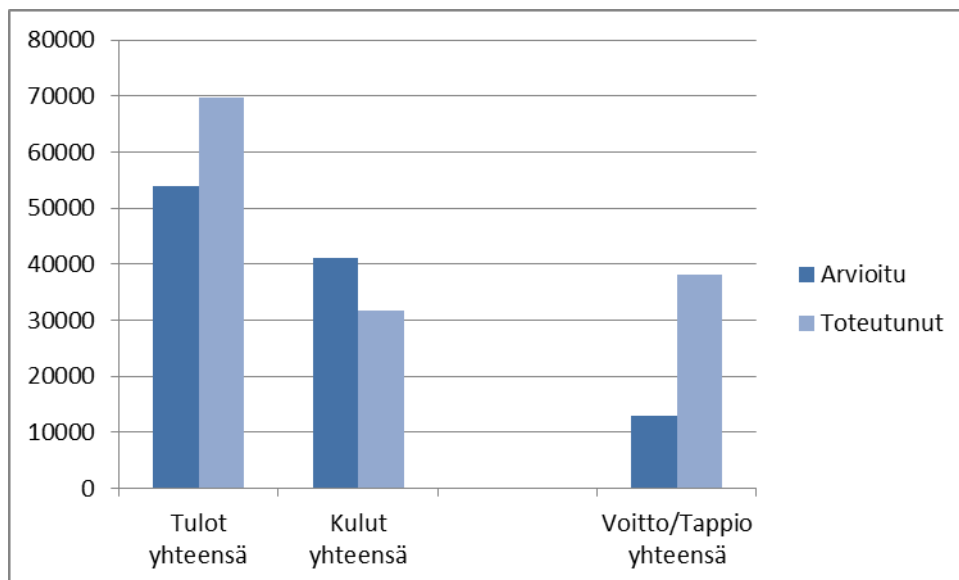
Projekteilla on lähes aina kustannuksia. Näitä kustannuksia voidaan arvioida vasta, kun varsinainen projektin aikataulu on suunniteltu. Aikataulun valmistuttua on mietittävä mitä aikataulun toimenpiteet maksavat. Jokaisella projektilla on oltava oma budjettinsa. Kun projektiin tarvittavat voimavarat on selvitetty huolellisesti, pystytään budjetin kustannukset perustelemaan ja voidaan suunnitella toimiva budjetti. Projektille voidaan perustaa oma tili, ja projektiin voidaan tarvittaessa ottaa mukaan myös tilintarkastaja. (Karlsson & Marttala 2001, 69 - 70.)

Taulukko 2 Arvioidut ja toteutuneet kustannukset (Partanen J. 25.7.2012)

| Kulut                     | Arvioitu<br>(jeniä) | Toteutunut<br>(jeniä) |
|---------------------------|---------------------|-----------------------|
| Ruokailuvälineet          | 7000                | 4000                  |
| Astiat                    | X                   | x                     |
| Servietit                 | X                   | x                     |
| Sähkö                     | X                   | x                     |
| Vesi                      | X                   | x                     |
| Kaasu                     | X                   | x                     |
| Tilat                     | 8000                | x                     |
| Ruoka & alkoholiton juoma | 20000               | 21665                 |
| Alkoholi                  | 6000                | 6000                  |
| <b>Yhteensä</b>           | <b>41000</b>        | <b>31665</b>          |

Projektin ohjausryhmä antoi raaka-aineiden hankkimiseen 20 000 jeniä (195,3 euroa), ja tälle summalle luvattiin joustoa. Tavoitteeksi oli annettu tarjoilla asiakkaille vähintään 1 800 jenin (17,6 euroa) edestä ruokaa ja juomaa. Alustavan arvion mukaan tehty kululaskelma oli kuitenkin huomattavasti suurempi kuin toteutunut (taulukko 2) jolloin budjetti jäi ylijäämäiseksi.

Tuloja tapahtumasta arvioitiin olevan noin 54000 yeniä (n. 527 euroa), mutta asiakkaiden määrän ja myynnin määrän ansiosta saatiin voittoa tehtyä lähes 39000 yeniä (n. 380 euroa). Voittoa tehtiin näin ollen projektisuunnitelmassa arvioituun määrään nähden n. 290 prosenttia.



Kuvio 11. Arvioidut voitot ja tappiot sekä kustannukset vertailukohteena (Partanen J. 25.7.2012)

Visualisoitu voitto-/tappiolaskelma on nähtävissä yllä olevassa kuviossa (kuvio 11) Kuviosta on nähtävissä, että tapahtuman budjetti pysyi rajoissaan ja sitä varten olisi voitu käyttää enemmänkin varoja. On kuitenkin huomioitava, että teemapäivä täytti taloudelliset tavoitteensa.

## 8.1 Asiakaspalaute

Resurssien puutteen vuoksi asiakaspalautetta kerättiin suullisesti tapahtuman aikana sekä sen jälkeisinä päivinä. Tapahtuman aikana saatu palaute oli positiivista, sillä tarjonta vaikutti yllättäneen asiakkaat. Ruokat olivat maukkaita ja ne soveltuivat täydellisesti kohderyhmälle. Seuraavina päivinä palautetta saatiin mm. shot bar Kyon omistajalta, joka oli kerännyt suullista palautetta tapahtumasta omien asiakkaidensa kanssa keskustellessa. Myös täältä saatu palaute oli positiivista. Kehitettäväksi asiakkaat kokivat tapahtuman markkinoinnin. Asiakkaat kokivat, että mikäli näkyvyyteen olisi panostettu enemmän, asiakkaiden määrä olisi kasvanut huomattavasti. Toisaalta 15:sta asiakaspaikan ravintolassa asiakaspaikkojen pyörittäminen nopealla tahdilla luo omat, uudet haasteensa.

Myös ravintoloitsijoilta saatu palaute oli positiivista. Kehitysehdotuksena oli esimerkiksi tuoda lohi paremmin esiin ruoissa ja tehdä annoksista hieman pienempiä, jotta asiakkaat voivat nauttia useammista annoksista illan aikana. Ammattilaiset kommentoivat myös ruokailuvälineiden loppumista yhdessä vaihetta iltaa. Tämä ilmeni tosin vain huomautuksena, sillä opinnäytetyöntekijää avustava henkilökunta oli ensimmäistä kertaa asiakaspalvelutehtävissä. Kokemuksen puutteesta huolimatta heidän työnsä oli erittäin merkittävää. Kokonaisuudessa saatu palaute niin työnteosta, tarjonnasta ja tunnelmasta oli positiivista.



## 8.2 Johtopäätökset

Finlandia Scarecrow –teemapäivä oli onnistunut projekti, jossa päästiin projektisuunnitelmassa (liite 2) mainittuihin tavoitteisiin. Osa tavoitteista, kuten taloudelliset tavoitteet ylitettiin.

Toimeksiantajan tavoite käyttää tehokkaasti ravintolan viikkovapaa onnistui, sillä toimeksiantajan mukaan myyntiä oli enemmän kuin tavallisena aukiolopäivänä arkena. Tapahtuman ansiosta paikalle saapui myös ihmisiä, jotka eivät aikaisemmin olleet tietoisia ravintolasta mikä kävi ilmi yhteistyökumppanien saamista asiakaspalautteista. Teemapäivää olisi kuitenkin voinut markkinoida enemmän ja tuoda ravintolan tavallista toimintaa sekä teemapäivän ainutlaatuisuutta voimakkaammin esille. Yksi tärkeimmistä tavoitteista oli myös saada kuva siitä, sopiko kyseisenlainen teemapäivä ravintolan tarjontaan ja asiakaspalautteesta sekä myynnistä on huomattavissa, että teemapäivä koettiin virkistäväksi vaihteluksi. Myös ravintolan tilat olivat hyvä erilaisten pienimuotoisten tapahtumien järjestämiseen.

Opinnäytetyöntekijän tavoite onnistuneesta teemapäivästä ja toimimisesta täysin uudessa toimintaympäristössä näyttävät kokonaisuudessaan onnistuneen. Teemapäivän ravintolapäällikkönä ja keittiömestarina toimiminen, henkilökunnan perehdyttäminen ja projektin suunnittelu antoivat hyvää kokemusta tulevaisuudessa järjestettäviä tapahtumia ja projekteja varten.

## Lähteet

Euroopan työturvallisuus- ja työterveysvirasto 2011. Riskien suuruuden määrittäminen.

Luettavissa:

[http://osha.europa.eu/fop/finland/fi/good\\_practice/riskienarviointi/suuruus.stm](http://osha.europa.eu/fop/finland/fi/good_practice/riskienarviointi/suuruus.stm).

Luettu: 10.05.2012.

Getz, D. Event Management & Event Tourism, Cognizant Communication Corporation, 2005.

Hoyle, Leonard H., CAE, CMP, Event Marketing. John Wiley & Sons, Inc. 2002.

Japanin aluehallinnon tietokanta 2011a, Maa lukuina. Luettavissa:

<http://nlftp.mlit.go.jp/ksj/jpgis/cgi-bin/download.php> Luettu: 10.5.2012 (kuvio 1)

Japanin aluehallinnon tietokanta 2011b, Maa lukuina. Luettavissa:

<http://nlftp.mlit.go.jp/ksj/jpgis/cgi-bin/download.php>. Luettu: 10.5.2012 (kuvio 2)

ScarecrowTenhou 2012, Luettavissa: [www.facebook.com/ScarecrowTenhou](http://www.facebook.com/ScarecrowTenhou). Luettu: 28.11.2012

Karlsson, Å. & Marttala, A. 2001. ProjektiKirja – Onnistuneen projektin toteuttaminen. Kauppakaari Helsinki.

Kauppalehti, Valuutta, Japanin jeni. 19.09.2012 Luettavissa:

<http://www.kauppalehti.fi/5/i/porssi/valuutat/valuutta.jsp?curid=JPY>. Luettu:

19.09.2012

Kishino 2012. Haastattelu 20.5.2012

Kishino & Kondo 2012. Haastattelu 20.5.2012

Kyotanaben asukasmäärä ikäjakaumittain. Kyotanaben kaupunki 2012. Luettavissa: [www.kyotanabe.jp](http://www.kyotanabe.jp) Luettu 10.5.2012

Lindholm 2007. Asiakaspalaute on tärkeä kehittäjä. Luettavissa: <http://cms.lindholm-fi.net/pages/teemat/markkinointi/markkinointi-osana-yritystoimintaa/asiakaspalaute-on-tarkeae-kehittaejae.php>. Luettu: 09.05.2012.

Silfverberg, P. 2001. Ideasta projektiksi – Projektityön käsikirja. Edita Helsinki.

TabBlog, Kyotanabe Raamen Ranking, 2012. Luettavissa: <http://r.tabelog.com/ramen/kyoto/A2607/A260703/> Luettu: 04.05.2012

Tofugu, How Japanese compares with the world in English Proficiency, 2012. Luettavissa: <http://www.tofugu.com/2011/04/14/japan-english-proficiency-world-comparison/> Luettu: 25.11.2012

Vesterinen, P. 2011. Johtamistaidon opisto. Projektityön imu haastaa ammattikorkeakoulut opetuksen uudistamiseen. Luettavissa: [http://elearn.ncp.fi/materiaali/epeda/artikkelit/projekti\\_pvesterinen.pdf](http://elearn.ncp.fi/materiaali/epeda/artikkelit/projekti_pvesterinen.pdf). Luettu: 05.05.2012.

# Liitteet

## 2012 Toukokuun 1. päivän asukasmäärä ikäjakaumittain

| Ikä             | Miehet       | Naiset       | Yhteens      |
|-----------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>Yhteensä</b> | <b>31624</b> | <b>33326</b> | <b>64950</b> |
| <b>0~4</b>      | <b>1 738</b> | <b>1 563</b> | <b>3 301</b> |
| 0               | 322          | 277          | 599          |
| 1               | 337          | 315          | 652          |
| 2               | 324          | 277          | 601          |
| 3               | 378          | 329          | 707          |
| 4               | 377          | 365          | 742          |
| <b>5~9</b>      | <b>1 792</b> | <b>1 815</b> | <b>3 607</b> |
| 5               | 365          | 353          | 718          |
| 6               | 358          | 359          | 717          |
| 7               | 331          | 366          | 697          |
| 8               | 366          | 365          | 731          |
| 9               | 372          | 372          | 744          |
| <b>10~14</b>    | <b>1 805</b> | <b>1 794</b> | <b>3 599</b> |
| 10              | 365          | 345          | 710          |
| 11              | 380          | 359          | 739          |
| 12              | 317          | 364          | 681          |
| 13              | 374          | 385          | 759          |
| 14              | 369          | 341          | 710          |
| <b>15~19</b>    | <b>1 875</b> | <b>1 748</b> | <b>3 623</b> |
| 15              | 369          | 318          | 687          |
| 16              | 358          | 343          | 701          |
| 17              | 317          | 328          | 645          |
| 18              | 367          | 383          | 750          |
| 19              | 464          | 376          | 840          |
| <b>20~24</b>    | <b>1 931</b> | <b>1 549</b> | <b>3 480</b> |
| 20              | 481          | 316          | 797          |
| 21              | 423          | 317          | 740          |
| 22              | 378          | 331          | 709          |
| 23              | 341          | 298          | 639          |
| 24              | 308          | 287          | 595          |
| <b>25~29</b>    | <b>1 432</b> | <b>1 568</b> | <b>3 000</b> |
| 25              | 273          | 281          | 554          |
| 26              | 276          | 297          | 573          |
| 27              | 296          | 318          | 614          |
| 28              | 262          | 325          | 587          |
| 29              | 325          | 347          | 672          |
| <b>30~34</b>    | <b>1 904</b> | <b>2 060</b> | <b>3 964</b> |
| 30              | 331          | 363          | 694          |
| 31              | 354          | 376          | 730          |
| 32              | 392          | 394          | 786          |
| 33              | 401          | 449          | 850          |
| 34              | 426          | 478          | 904          |
| <b>35~39</b>    | <b>2 817</b> | <b>2 910</b> | <b>5 727</b> |
| 35              | 481          | 507          | 988          |
| 36              | 539          | 535          | 1 074        |
| 37              | 570          | 601          | 1 171        |
| 38              | 624          | 620          | 1 244        |
| 39              | 603          | 647          | 1 250        |
| <b>40~44</b>    | <b>2 573</b> | <b>2 570</b> | <b>5 143</b> |
| 40              | 598          | 568          | 1 166        |
| 41              | 526          | 548          | 1 074        |
| 42              | 507          | 481          | 988          |
| 43              | 516          | 518          | 1 034        |
| 44              | 426          | 455          | 881          |
| <b>45~49</b>    | <b>1 967</b> | <b>1 993</b> | <b>3 960</b> |
| 45              | 369          | 379          | 748          |
| 46              | 435          | 415          | 850          |
| 47              | 447          | 447          | 894          |
| 48              | 366          | 402          | 768          |
| 49              | 350          | 350          | 700          |

| Ikä            | Miehet       | Naiset       | Yhteens      |
|----------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>50~54</b>   | <b>1 607</b> | <b>1 724</b> | <b>3 331</b> |
| 50             | 328          | 387          | 715          |
| 51             | 333          | 326          | 659          |
| 52             | 320          | 308          | 628          |
| 53             | 334          | 364          | 698          |
| 54             | 292          | 339          | 631          |
| <b>55~59</b>   | <b>1 562</b> | <b>1 828</b> | <b>3 390</b> |
| 55             | 306          | 317          | 623          |
| 56             | 306          | 312          | 618          |
| 57             | 320          | 376          | 696          |
| 58             | 305          | 376          | 681          |
| 59             | 325          | 447          | 772          |
| <b>60~64</b>   | <b>2 490</b> | <b>2 891</b> | <b>5 381</b> |
| 60             | 420          | 482          | 902          |
| 61             | 426          | 528          | 954          |
| 62             | 514          | 588          | 1 102        |
| 63             | 572          | 659          | 1 231        |
| 64             | 558          | 634          | 1 192        |
| <b>65~69</b>   | <b>2 143</b> | <b>2 239</b> | <b>4 382</b> |
| 65             | 474          | 550          | 1 024        |
| 66             | 327          | 313          | 640          |
| 67             | 415          | 417          | 832          |
| 68             | 468          | 489          | 957          |
| 69             | 459          | 470          | 929          |
| <b>70~74</b>   | <b>1 770</b> | <b>1 744</b> | <b>3 514</b> |
| 70             | 478          | 442          | 920          |
| 71             | 408          | 380          | 788          |
| 72             | 315          | 345          | 660          |
| 73             | 263          | 251          | 514          |
| 74             | 306          | 326          | 632          |
| <b>75~79</b>   | <b>1 155</b> | <b>1 368</b> | <b>2 523</b> |
| 75             | 266          | 295          | 561          |
| 76             | 252          | 292          | 544          |
| 77             | 245          | 280          | 525          |
| 78             | 199          | 247          | 446          |
| 79             | 193          | 254          | 447          |
| <b>80~84</b>   | <b>676</b>   | <b>867</b>   | <b>1 543</b> |
| 80             | 148          | 190          | 338          |
| 81             | 183          | 187          | 370          |
| 82             | 118          | 178          | 296          |
| 83             | 146          | 172          | 318          |
| 84             | 81           | 140          | 221          |
| <b>85~89</b>   | <b>271</b>   | <b>663</b>   | <b>934</b>   |
| 85             | 79           | 155          | 234          |
| 86             | 72           | 143          | 215          |
| 87             | 57           | 137          | 194          |
| 88             | 40           | 112          | 152          |
| 89             | 23           | 116          | 139          |
| <b>90~94</b>   | <b>97</b>    | <b>317</b>   | <b>414</b>   |
| 90             | 22           | 91           | 113          |
| 91             | 27           | 81           | 108          |
| 92             | 21           | 55           | 76           |
| 93             | 13           | 57           | 70           |
| 94             | 14           | 33           | 47           |
| <b>95~99</b>   | <b>16</b>    | <b>96</b>    | <b>112</b>   |
| 95             | 1            | 27           | 28           |
| 96             | 9            | 24           | 33           |
| 97             | 3            | 17           | 20           |
| 98             | 3            | 15           | 18           |
| 99             | 0            | 13           | 13           |
| <b>yli 100</b> | <b>3</b>     | <b>19</b>    | <b>22</b>    |

## **Finlandia Scarecrow**

Jere Partanen

Projektisuunnitelma

ONT 20.7.2012

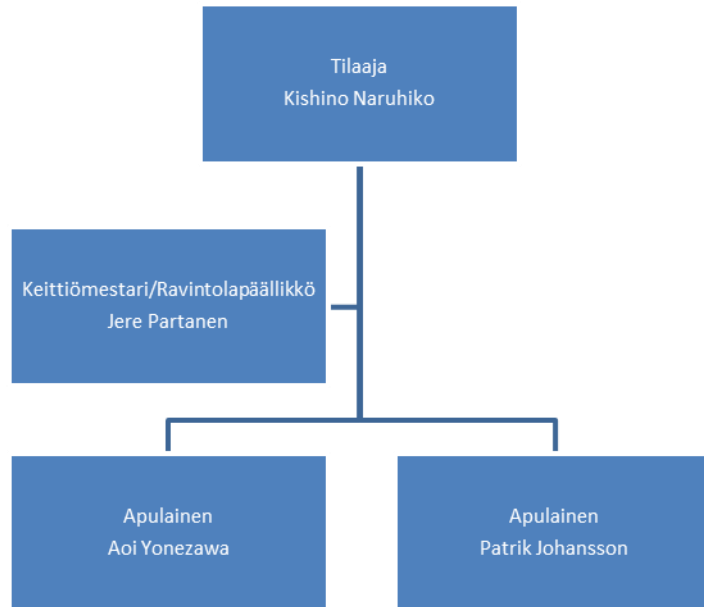


# Sisällys

|     |                                          |    |
|-----|------------------------------------------|----|
| 1   | Projektin tavoitteet.....                | 1  |
| 1.1 | Projektin tausta .....                   | 1  |
| 1.2 | Projektin kohderyhmä .....               | 1  |
| 1.3 | Odotettavissa olevat tulokset.....       | 2  |
| 2   | Projektin toimintasuunnitelma .....      | 3  |
| 2.1 | Projektin aikataulu ja vaiheistus.....   | 3  |
| 2.2 | Projektin ongelmat ja riskit .....       | 4  |
| 2.3 | Riskimatriisi.....                       | 4  |
| 2.4 | Henkilöstöriskit .....                   | 7  |
| 2.5 | Toiminnalliset riskit.....               | 7  |
| 2.6 | Tuloksiin liittyvät riskit .....         | 7  |
| 2.7 | Taloudelliset riskit .....               | 8  |
| 2.8 | Turvallisuusriskit .....                 | 8  |
| 3   | Projektin organisaatio .....             | 9  |
| 3.1 | Projektipäällikkö .....                  | 9  |
| 3.2 | Projektiryhmä.....                       | 9  |
| 3.3 | Kokouskäytäntö.....                      | 9  |
| 3.4 | Sisäinen ja ulkoinen tiedottaminen ..... | 10 |
| 3.5 | Yhteistyökumppanit.....                  | 10 |
| 4   | Projektin rahoitus ja budjetti .....     | 11 |
| 4.1 | Projektin rahoitus .....                 | 11 |
| 4.2 | Budjetti.....                            | 11 |
| 5   | Seuranta ja raportointi .....            | 13 |
| 5.1 | Loppuraportti.....                       | 13 |
| 5.2 | Projektin opetukset .....                | 13 |
| 5.3 | Asiakaspalautteen kerääminen .....       | 13 |

## Projektin tavoitteet

Tämä projektisuunnitelma sisältää Finlandia Scarecrow -teemapäivähankkeen raamit ja sen mukaan tullaan toteuttamaan teemapäivä heinäkuussa 2012.



## Projektin tausta

Vuoden 2011 kesällä keskustelin ravintolan perustamisesta kiitolaisen yrittäjän Naruhiko Kishinon kanssa ja hän ehdotti ravitsemuspalveluliikkeen avaamista tiloihinsa. Keskustelu eteni pitkin loppuvuotta ja alkuvuodesta 2012 päädyttiin teemapäivän järjestämiseen. Kishino antoi varsin vapaat kädet teemapäivän suunnitteluun, kunhan päivä järjestettäisiin ravintola Scarecrow'n viikoittaisena kiinniolopäivänä. Raaka-aineiden ja rekvisiitan kulut on tarkoitus kattaa teemapäivän tuotolla. Tärkeänä tavoitteena nähdään myös asiakkaiden tyytyväisyys teemapäivään.

## Projektin kohderyhmä

Projektin kohderyhmänä ovat ravintolan jo valmiit asiakkaat sekä mahdollisesti uudet asiakkaat. Tämä tarkoittaa opiskelijoita ja työssäkäyvää paikallista väestöä.

## **Odotettavissa olevat tulokset**

Teemapäivän odotetaan kattavan suuri osa kustannuksista sekä tuottamaan mahdollisesti voittoa sekä lisäämään ravintolan näkyvyyttä Kyotanabessa. Yksi tärkeimmistä tuloksista on kuitenkin saada aikaan kuva siitä, miten teemapäivä sopii ravintola Scarecrow'ssa järjestettäväksi.



## Projektin toimintasuunnitelma

Toimintasuunnitelmasta käy ilmi projektin etenemisaikataulu.

### Projektin aikataulu ja vaiheistus

Alla olevasta taulukosta nähdään projektin aikataulutus viikoittain. Aikataulua täydennetään ja muokataan tarpeen vaatiessa.

| Vko | Tehtävät                                                                                                                    |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19  | - Suunnitelmapohjan laatiminen                                                                                              |
| 20  | - Tapaaminen keittiömestarin kanssa<br>- Tutustuminen keittiötiloihin                                                       |
| 21  | - Ruokalajien suunnittelu yhteistyössä keittiömestarin kanssa                                                               |
| 22  | - Ruokalajien suunnittelu<br>- Budjetin laatiminen<br>- Mainoksen suunnittelu, facebook-tapahtumasivusto, Twitter-ilmoitus, |
| 23  | - Markkinoinnin aloittaminen                                                                                                |
| 24  | - Markkinointi                                                                                                              |
| 25  | - Markkinointi ja ruokalistan suunnitteleminen                                                                              |
| 26  | - Ruokalistan suunnittelu                                                                                                   |
| 27  | - Ruokalistan suunnittelu ja tekeminen                                                                                      |
| 28  | - 9.7 Raaka-aineiden hinnan tarkistus                                                                                       |
| 29  | - 16.7 Keittiökokeilu, raaka-aineiden hankinta                                                                              |
| 30  | - 23.7 Toteutus                                                                                                             |
| 31  | - Jälkityöt, raportointi                                                                                                    |
| 32  | -                                                                                                                           |
| 33  | -                                                                                                                           |
| 34  | -                                                                                                                           |

## Projektin ongelmat ja riskit

Jokaisella projektilla on riskinsä ja ongelmansa. Riskejä aiheuttavat ympäristö, prosessi ja itse palvelu. Riskit ja ongelmat tulee tunnistaa ja analysoida etukäteen, jotta niitä pystyttäisiin kontrolloimaan. Näin pyritään estämään asiat, jotka vaikuttaisivat projektiin negatiivisesti ja hidastuttaisivat sitä.

### Riskimatriisi

Riskimatriisia käytetään riskien suuruuden määrittämiseen. Olennaista on ottaa huomioon sekä vaaratilanteen aiheuttamat seuraukset että aiheutuvien vahinkojen todennäköisyys. Euroopan työturvallisuus- ja terveysvirasto jakaa todennäköisyydet kolmeen kategoriaan: epätodennäköinen, mahdollinen ja todennäköinen. Seuraukset puolestaan jaetaan kategorioihin: vähäiset, haitalliset ja vakavat. Riskimatriisissa mainitaan myös toimenpiteet, mitkä riski voi sattuessaan aiheuttaa. (Euroopan työturvallisuus- ja työterveysvirasto 2011.)

| Riskityyppi                   | Todennäköisyys<br>(1-3) | Vakavuus (1-3) | Riskinhallinnan toimenpiteet                                                                           |
|-------------------------------|-------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Henkilöriskit</b>          |                         |                |                                                                                                        |
| Vaikeus löytää asiantuntija   | 1                       | 2              | Asiantuntijan etsiminen aloitetaan hyvissä ajoin sekä sitoutetaan Scarecrown keittiömestari projektiin |
| Vaikeus löytää työntekijä     | 1                       | 3              | Työntekijää etsitään lähipiiristä jo toukokuusta alkaen                                                |
| Sairastapaus                  | 1                       | 3              | Varmistetaan toinen työntekijä, joka voi korvata sairastuneen                                          |
| Kumppanien sitoutumisen riski | 1                       | 2              | Etsitään hyötypuolia projektista jokaiselle sen kanssa työskentelevälle                                |

|                                                         |   |   |                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kumppanien aika-<br>tauluun liittyvät ris-<br>kit       | 1 | 3 | Aikataulu sovitaan mahdolli-<br>simman aikaisin ja siihen<br>sitoudutaan                                                                           |
| <b>Toiminnalliset<br/>riskit</b>                        |   |   |                                                                                                                                                    |
| Yhteisten intressien<br>löytämisen vaikeus              | 1 | 2 | Yhteisistä intresseistä sovi-<br>taan projektin suunnittelun<br>alkaessa ja niistä sitoudutaan<br>pitämään kiinni                                  |
| Projekti osoittautuu<br>suunniteltua vaati-<br>vammaksi | 2 | 3 | Pidetään kiinni suunnitelluis-<br>ta asioista ja pyritään pitä-<br>mään projekti sille laadituissa<br>raameissa                                    |
| Eriävät näkemykset                                      | 2 | 1 | Tilaaajan näkemys asiasta<br>toimii lopullisena ratkaisu-<br>mallina                                                                               |
| <b>Taloudelliset riskit</b>                             |   |   |                                                                                                                                                    |
| Lisärahoituksen<br>saamisen riskit                      | 1 | 1 | Lisärahoitusta on saatavissa<br>tilaajalta, mikäli se katsotaan<br>tarpeelliseksi                                                                  |
| Budjetoinnin vai-<br>keuteen liittyvät ris-<br>kit      | 1 | 1 | Budjetti on tarkasti määritel-<br>ty, mutta siinä on joustoa                                                                                       |
| Kustannusten seu-<br>rantaan liittyvät ris-<br>kit      | 2 | 2 | Kaikki seuranta tapahtuu<br>käsien, joten kuittien ja mui-<br>den asiakirjojen säilytys ta-<br>pahtuu yhdessä laukussa,<br>jota säilyttää Partanen |
| Negatiivinen tulos                                      | 2 | 1 | Budjetoimalla pyritään vält-<br>tämään negatiivinen tulos                                                                                          |
| <b>Johtamiseen liitty-<br/>vät riskit</b>               |   |   |                                                                                                                                                    |
| Motivointi vaikeaa                                      | 1 | 2 | Projektipäivän työntekijöille                                                                                                                      |

|                                   |   |   |                                                                                                                     |
|-----------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   |   |   | pyritään löytämään itsestä lähtöisin olevat tavoitteet motivoimaan                                                  |
| Perehdyttämiseen liittyvät riskit | 2 | 3 | Perehdyttäminen pidetään ytimekkäänä ja pidetään harjoittelupäivä                                                   |
| <b>Tuloksiin liittyvät riskit</b> |   |   |                                                                                                                     |
| Tavoitteiden muuttaminen          | 1 | 2 | Tavoitteet sovitaan projektin alussa ja niistä sitoudutaan pitämään kiinni                                          |
| Negatiivinen tulos                | 2 | 1 | Vaikka tulos olisi negatiivinen, pyritään projektilla saamaan lisää näkyvyyttä ravintolalle                         |
| <b>Turvallisuusriskit</b>         |   |   |                                                                                                                     |
| Paloturvallisuusriskit            | 1 | 3 | Toimitaan ravintolan paloturvallisuussuunnitelman mukaisesti.                                                       |
| Hygieniariskit                    | 2 | 3 | Raaka-aineet säilytetään kylmässä ja ne otetaan esille vain tarpeen vaatiessa ja niitä käsitellään puhtain käsin    |
| Allergiariskit                    | 1 | 3 | Asiakkaiden allergiat otetaan huomioon tilaustilanteessa                                                            |
| Työturvallisuusriskit             | 1 | 3 | Perehdytyksessä kerrotaan turvallisuusriskeistä ja työnjohtaja valvoo työntekoa tapahtumapäivänä                    |
| Häiriöriskit                      | 2 | 2 | Alkoholitarjoilua häiriöasiakkaille rajoitetaan ja tarvittaessa asiakas poistetaan ravintolasta. Tarvittaessa yhte- |

|  |  |  |               |
|--|--|--|---------------|
|  |  |  | ys poliisiin. |
|--|--|--|---------------|

### **Henkilöstöriskit**

Ravintola-alan asiantuntijan löytyminen on mahdollinen riski, mutta epätodennäköinen ottaen huomioon, että tilaaja on ravintolan omistaja. Mikäli paikallista apua ei löydy, otetaan yhteyttä Suomeen, Timbaalin keittiöpäällikköön. Vapaaehtoistyöntekijöitä on lupautunut kolme henkilöä tapahtumalle, joista kahden on suunniteltu työskentelevän tapahtumapäivänä. Kolmannen henkilön kanssa on sovittu töihin kutsumisesta tarvittaessa. Näin toimitaan myös sairastapauksen sattuessa. Kaikkien projektiin osallistujien kesken etsitään itsestä lähtöisin olevat motiivit työntekoon, jotta työmoraali pysyisi korkeana. Tätä silmälläpitäen sovitaan aikataulusta mahdollisimman pitkälle jo kesäkuussa.

### **Toiminnalliset riskit**

Yhteisistä intresseistä sovitaan projektin suunnittelun alkaessa ja niistä sitoudutaan pitämään kiinni. Tämän lisäksi tilaajan omat intressit ovat etusijalla projektin aikana. Projektin osoittautuessa suunniteltua laajemmaksi ja vaativammaksi, keskustellaan asiasta tilaajan kanssa ja mahdollisesti suljetaan pois toimintoja, työtaakan pienentämiseksi. Projektin aikana toimivan henkilöstön koulutus aloitetaan kaksi viikkoa ennen tapahtumaa suullisella koulutuksella, jonka jälkeen viikko ennen tapahtumaa järjestetään harjoittelupäivä ravintolassa. Tapahtumapäivänä työnjohtaja vastaa henkilöstön toiminnasta.

### **Tuloksiin liittyvät riskit**

Tavoitteista sovitaan projektin alussa ja niistä sitoudutaan pitämään kiinni. Mikäli tavoitteet muuttuvat, pyritään niihin vastaamaan mahdollisimman joustavasti resurssien puitteissa.

## **Taloudelliset riskit**

Vaikka budjetti on tarkasti määritelty, lisärahoitusta on saatavissa tilaajalta, mikäli se katsotaan perustelluksi. Budjetin seuranta tapahtuu kokonaan käsin, joten kuittien ja muiden asiakirjojen säilytys tapahtuu yhdessä salkussa, jota Partanen projektipäällikkönä säilyttää. Negatiivinen tulos pyritään välttämään tarkalla budjetoinnilla. Tuloksen ollessa negatiivinen, pyritään etsimään kaikki hyöty ravintolan saamasta näkyvyydestä.

## **Turvallisuusriskit**

Paloturvallisuuden puitteissa pidetään huoli henkilöstön koulutuksesta sekä ravintolan siisteydestä. Paloturvallisuusasioissa tukeudutaan ravintolan omaan turvallisuussuunnitelmaan. Perehdytyksessä kerrotaan turvallisuusriskeistä ja työnjohtaja valvoo työntekoa tapahtumapäivänä. Raaka-aineet säilytetään niille määritellyissä tiloissa kylmässä ja ne otetaan esille vain tarpeen vaatiessa. Raaka-aineita käsitellään puhtain käsin. Asiakkaiden allergiat otetaan huomioon ja allergiatapaukset käsitellään tilanteen mukaan. Häiriöasiakkaiden alkoholitarjontaa säädellään ja tapauksen niin vaatiessa, asiakas poistetaan ravintolasta. Työnjohtajalla on työturvallisuus-, järjestyksenvalvonta-, paloturvallisuus, anniskelu- ja hygieniakoulutus.

## **Projektin organisaatio**

Tässä luvussa on kerrottu miten projektiryhmämme on organisoitunut ja mitä tehtäviä ja vastuita kuuluu millekin ryhmälle tai henkilölle.

### **Projektipäällikkö**

Projektin päällikkönä toimii Jere Partanen. Hänen tehtäviinsä kuuluu projektin organisointi ja lopullisen vastuun kantaminen, tehtävien jakaminen sekä sisäinen ja ulkoinen viestintä ja dokumentointi.

### **Projektiryhmä**

Projektin ohjausryhmään kuuluu kolme henkilöä: Kishino, Kondou ja Partanen. Kishinon tehtävä on hoitaa lailliset seikat ja Kondoun tehtävä on opastaa ravintolan tilojen käytössä ja auttaa käytännön asioissa ennen varsinaista tapahtumapäivää.

Varsinaisen tapahtumapäivän projektiryhmään kuuluu Partasen lisäksi Patrik Johansson ja Aoi Yonezawa. Partanen toimii projektipäällikön tehtävien ohessa ravintolapäällikkönä ja Johansson ja Yonezawa apulaisina, hoitaen tarjoilua ja kassaa sekä juoksevia asioita.

### **Kokouskäytäntö**

Projektissa ei ole kiinteää kokouskäytäntöä, mutta aikataulussa pysyminen tarkistetaan viikoittain ja ongelmien ilmetessä ollaan välittömästi yhteydessä joko Kishinoon tai Kondoun. Tämän lisäksi viikko ennen tapahtuman järjestämistä käydään läpi yksityiskohtaisesti aikataulu Kondoun kanssa ja hyväksytetään suunnitelma lopullisesti.

## **Sisäinen ja ulkoinen tiedottaminen**

Partanen on vastuussa siitä, että muutokset projektissa kirjataan välittömästi projekti-suunnitelmaan. Toimihenkilöiden on mahdollista saada nämä tiedot käyttöönsä halutessaan pyytämällä.

## **Yhteistyökumppanit**

Projektin yhteistyökumppaneina toimii laaja verkosto Kishinon ja Kondoun tuttavien. Ruokalajien soveltamisessa japanilaiseen makuun auttaa ravintola Jinya-Tein keittömestari/ravintolapäällikkö Jinya Tsujio. Ruokailuvälineiden hankkimisessa yhteistyötä tekee Ryo Yanagita, joka on antanut projektin käyttöön astiastot sekä ruokailuvälineet. Shot bar Kyon baarimestari Katsuhiko Shimogo luovuttaa projektin käyttöön käsipyyhkeet sekä muita tarvikkeita ja on lupautunut auttamaan markkinoinnissa. Shimogo on luvannut markkinointi tilaa baarinsa sisätiloista. Yukie Yonezawa on lupautunut toimimaan vapaaehtoisena juoksevien asioiden hoitamisessa.



## Projektin rahoitus ja budjetti

Tapahtuman järjestämiseksi tarvitaan rahoitusta, jota voidaan saada asiakkailta, toimel-  
siantajalta sekä mahdollisilta sponsoreilta. Asiakkaat maksavat osallistumisestaan tai  
tässä tapauksessa tilaamistaan ruoista tapahtumassa. Sponsoreilta voidaan mahdollisesti  
rahan sijaan saada tuotteita tai rahaa mainosta vastaan. Rahoituksen saamisen lisäksi on  
jäseneltävä varojen sijoittaminen budjetin muodossa.

### Projektin rahoitus

Raaka-ainekustannuksia varten projektin ohjausryhmä kustantaa 20 000 jeniä. Tälle  
summalle annetaan lievä joustovara. Tämän lisäksi Kishino kustantaa yksityisesti tapah-  
tumapäivän tilojen vuokran sekä muut juoksevat kulut kuten sähkön, veden ja kaasun.  
Yhden asiakkaan odotetaan käyttävän noin 1 800 jeniä ruokaan ja juomaan.

### Budjetti

Kuten rahoitusosiossa kävi ilmi, odotetaan yhden asiakkaan käyttävän n. 1 800 jeniä  
ruokaan ja juomaan. Asiakkaita odotetaan tulevan ravintolan normaalin menekin mu-  
kaan n. 30 illan aikana. Odotettu tuotto illalta ilman kuluja olisi näin ollen 54 000 jeniä.

| Kulut                        | Arvioitu     | Toteutunut<br>(jeniä) |
|------------------------------|--------------|-----------------------|
| Ruokailuvälineet             | 7000         | ?                     |
| Astiat                       | x            | x                     |
| Servietit                    | x            | x                     |
| Sähkö                        | x            | x                     |
| Vesi                         | x            | x                     |
| Kaasu                        | x            | x                     |
| Tilat                        | 8000         | x                     |
| Ruoka & alkoholiton<br>juoma | 20000        | ?                     |
| Alkoholi                     | 6000         | ?                     |
| <b>Yhteensä</b>              | <b>41000</b> | <b>?</b>              |

| Voitto- / tappiolaskelma      |  |          |            |
|-------------------------------|--|----------|------------|
|                               |  | Arvioitu | Toteutunut |
| Tulot yhteensä                |  | 54000    | ?          |
| Kulut yhteensä                |  | 41000    | ?          |
|                               |  |          |            |
| <b>Voitto/Tappio yhteensä</b> |  | 13000    | ?          |

## **Seuranta ja raportointi**

Seuranta projektin aikana on tärkeää, sillä sen avulla on helpompi pysyä asioiden tasalla ja mahdolliset ongelmatilanteet pystytään korjaamaan mahdollisimman varhain. Projektin seuranta tapahtuu projektisuunnitelman alituisella päivittämisellä sekä kommunikatiolla ohjausryhmän ja työryhmän kanssa.

### **Loppuraportti**

Loppuraporttiin kirjataan tiedot projektin onnistumisesta. Loppuraportissa on nähtävissä yhteenveto mm. projektin aikataulutuksen toteutumisesta ja sen tuloksista. Loppuraportista ilmenee myös yhteistyökumppanien lopullinen rooli. Loppuraportista on nähtävissä konkreettiset tulokset, niiden kaupallistumisen, rahoituksen ja budjetin toteutuminen sekä projektin innovatiivisuus.

### **Projektin opetukset**

Tämä projekti sijoittuu kokonaisuudessaan työelämään ja sillä tavoitellaan pääasiassa hyötyä toimeksiantajana toimivalle ravintolalle. Projektin aikana on mahdollisuus oppia sosiaalisia taitoja, toimintatapoja sekä muita tarvittavia taitoja täysin uudessa toimintaympäristössä toimimiselle.

### **Asiakaspalautteen kerääminen**

Resurssien puutteen takia asiakaspalaute kerätään asiakkaiden suullisen palautteen perusteella tapahtuman aikana sekä tapahtuman jälkeisinä viikkoina. Kerääminen tapahtuu paikallisten ravintoloitsijoiden avustuksella ja itse tapahtumapäivänä asiakkaita tarkkailemalla.