



Festivaalien anniskelutoiminnan järjestäminen

Red Carpet Festari

Anni Laurila

2023 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

Festivaalien anniskelutoiminnan järjestäminen
Red Carpet Festari

Anni Laurila
Matkailu ja palveluliiketoiminta
Opinnäytetyö
Kesäkuu, 2023

Anni Laurila

Festivaalien anniskelutoiminnan järjestäminen - Red Carpet festari

Vuosi

2023

Sivumäärä

76

Opinnäytetyön tavoitteena oli koota tietoa, jota tarvitaan anniskelutoiminnan toteuttamiseen festivaaleilla. Opinnäytetyön tarkoitus oli auttaa toiminnan suunnittelijaa niin, että hän voi onnistua. Parhaassa tapauksessa työn avulla toteutetussa anniskelutoiminnassa asiakkaat viihtyvät ja työnteko on mieluisaa ja turvallista. Festivaali voi olla työskentely-ympäristönä haastava ja työn tarkoitus on hyvän suunnittelun avulla pystyä ehkäisemään turhien riskien syntymistä. Festivaalin toimeksiantaja on Red Carpet Festari ja sitä on käytetty esimerkkinä.

Festivaaleilla ja tapahtumilla on suuri taloudellinen vaikutus ympäristöönsä. Ne tuovat alueelle rahaa ja tarjoavat hyviä mahdollisuuksia alueen matkailulle ja yrityksille. Ruoka- ja juomapalvelut ovat festivaaleilla olennaisessa osassa. Niiden toteutuksessa on huomioitava erilaiset viranomaisvaatimukset ja luvat, joita toiminta edellyttää. Anniskelutoiminnassa keskeistä elintarvikehygienian lisäksi on tuntee anniskelulainsäädäntö. Lisäksi tulevaisuudessa kestävään kehitykseen liittyvät asiat ovat yhä tärkeämpiä ja opinnäytetyössä on kerrottu lyhyesti, miten näitä asioita voidaan ottaa huomioon. Jotta työ anniskelupisteellä on sujuvaa, on siellä oltava tarvittavat välineet ja rakenteiden ja kalusteiden tulee olla suunniteltu hyvin. Onnistuneessa anniskelutoiminnassa keskeistä ovat myös oikeanlaiset ja riittävät määrät tuotteita. Jotta anniskelu on mahdollista, tarvitaan työntekijöitä. Heidät täytyy perehdyttää hyvin ja on huolehdittava heidän hyvinvoinnistaan ja turvallisuudestaan. Festivaalin on tunnettava asiakasryhmänsä ja huomioitava heidät festivaalin suunnittelussa.

Anniskelutoiminnasta festivaaleilla ei löytynyt kovin paljon tietoa lähteistä ja siksi tutkimusmenetelmänä käytettiin teemahaastattelua. Työtä varten haastateltiin viittä henkilöä, joilla on jokaisella vahva kokemus festivaaleilla työskentelystä sekä neljällä myös festivaalien anniskelutoiminnan suunnittelusta. Asiantuntijoiden mukaan festivaalin anniskelutoiminnan onnistumiseen vaikuttavat monet asiat ja olosuhteet voivat olla haastavia. Anniskelutoiminta vaatii huolellista suunnittelua, jotta toiminta on sujuvaa, tehokasta, turvallista, ergonomista ja hauskaa. Festivaaleilla on usein paljon uusia työntekijöitä ja heidän perehdytykseensä täytyy panostaa.

Opinnäytetyön tuotos on festivaalien anniskelutoiminnan prosessikaavio, jonka tarkoituksena on toimia runkona anniskelua suunnittelevalle. Opinnäytetyö on laaja ja prosessikaavio kokoaa sekä lähteistä että haastatteluista saatua tietoa. Prosessikaavio ei kerro, miten anniskelu täytyy toteuttaa vaan prosessin vaiheiden ja apukysymysten avulla anniskelun suunnittelija voi huomioida onnistuneen anniskelutoiminnan keskeiset asiat, joista saa lisää tietoa opinnäytetyöstä. Liitteissä on luettelo tarvikkeista ja esimerkkinä anniskelupisteen pohjapiirros.

Opinnäytetyö kokoaa ammattimaisesti keskeisemmät asiat liittyen festivaalien anniskelutoimintaan ja helpottaa etenkin uusien festivaalien ja niiden anniskelutoiminnan suunnittelua. Opinnäytetyöstä voi olla hyötyä myös kokeneille työntekijöille, jotka haluavat kehittää toimintaansa vastuullisemmaksi.

Asiasanat: Anniskelutoiminta, baaritoiminnot, festivaali, lupakäytänteet, vastuullisuus

Anni Laurila

Beverage Management in Festivals - Red Carpet Festari

Year

2023

Pages

76

The thesis aim was to gather information needed to create successful beverage services at festivals. The purpose of the thesis was to help the planner of the services to create a successful, safe and enjoyable festival experience. The environment of festivals can be challenging and the purpose of this thesis is to be able to prevent unnecessary risks with good planning. Red Carpet festari has been used as a case study.

Festivals and events have a significant economic impact. They provide good opportunities for tourism and businesses in the local area. In particular, food and beverage services are an essential part of the festival. Their implementation must consider the various official requirements and permits that the food and beverage services require. In addition to food hygiene, knowing the legislation related to commercial serving of alcoholic beverages is important. In addition, issues related to sustainable development will become increasingly important in the future. The thesis has briefly explained how these issues can be taken into account. Equipment and appropriate structures should be implemented accordingly for food and beverage services to run efficiently. The key to a successful alcohol serving is sufficient quantities of the right products. The hiring of employees is also an essential factor. They must be trained well and their wellbeing and safety must be taken care of. The festival must know its customers and take their needs into account when planning the services.

There wasn't a lot of information about the commercial serving of alcoholic beverages in festivals in the sources and therefore the research method was a themed interview. Five people were interviewed, each of whom has a strong experience of working in beverage management in different festivals. According to the experts, there are many contributing factors and challenges which determine the success of the festival's beverage services. The operation requires careful planning so it is smooth, efficient, safe, ergonomic and fun. There are often a lot of new employees at festivals and you have to invest in their training.

The output of the thesis is a process diagram of beverage management in festivals. It is intended to be a framework for those who are planning the beverage services. The thesis is extensive and the process diagram gathers information from both sources and interviews. The process diagram can be used to help recognize critical issues for successful beverage management. Useful information can be found in the thesis. A list of tools that are needed in a bar and an example floor plan of the bar can be found in the attachments.

The thesis brings together the most important issues related to festival beverage management. It facilitates the planning of new festivals and their services. The thesis can be useful for experienced employees who want to develop their functions more sustainable.

Keywords: Beverage Management, Bartending, Festivals, Licenses, Sustainability

Sisällysluettelo

1	Johdanto	8
2	Työn tavoitteet ja lähtökohdat sekä kohdeyritys.....	9
3	Festivaalin anniskelutoiminta.....	13
3.1	Festivaali osana paikallista yhteisöä	13
3.2	Anniskelutoiminnan suunnittelu.....	15
3.3	Anniskelulainsäädäntö	17
3.3.1	Anniskelualue ja anniskelu-aika	18
3.3.2	Anniskelupassi ja anniskelun omavalvonta.....	19
3.3.3	Anniskeluohjeet.....	20
3.3.4	Alkoholin markkinointi ja hinnoittelu.....	21
3.4	Vastuullisuus anniskelutoiminnassa.....	22
3.4.1	Vastuullisuus yhteistyökumppaneita valitessa	22
3.4.2	Kestävän kehityksen tavoitteet anniskelutoiminnassa	24
3.5	Lupakäytänteet, ilmoitusasiat ja omavalvonta	26
3.5.1	Elintarvikehygieniä ja omavalvontasuunnitelma.....	27
3.5.2	Liikkuvan elintarvikehuoneiston rekisteröinti	28
3.5.3	Hygieniapassit ja salmonellatodistukset eli terveydentilan selvitys	28
3.5.4	Tupakkatuotteiden myyntilupa	29
3.5.5	Erytisruokavaliot ja alkoholin lisäaineet	29
3.6	Turvallisuussuunnitelma ja pelastussuunnitelma.....	30
3.6.1	Aluesuunnitelma, esteettömyys ja saavutettavuus.....	31
3.6.2	Jätehuoltosuunnitelma	32
3.6.3	Ilmoitus yleisötapahtumasta ja liikennejärjestelyistä	33
3.7	Toimiva anniskelupiste: resurssit ja perehdytys.....	33
3.7.1	Anniskelupisteen suunnittelussa huomioitavat asiat	33
3.7.2	Anniskelupisteen rakenne, ergonomia ja tarvikkeet	35
3.7.3	Juomavalikoima ja juomien määrä	39
3.7.4	Tarvittavat työvälineet ja niiden organisointi.....	41
3.7.5	Kassajärjestelmät.....	42
3.7.6	Työntekijät ja perehdytys.....	43
4	Asiantuntijoiden haastattelu.....	45
4.1	Haastattelu tutkimusmenetelmänä.....	45
4.2	Haastattelun toteutus	46
4.3	Haastattelun tulokset ja luotettavuus	47
4.3.1	Juomavalikoima ja juomien määrä	47
4.3.2	Elämyksellisyys	49

4.3.3	Baarin rakennus, tarvikkeet ja toiminta	50
4.3.4	Vastuullisuus.....	51
4.3.5	Henkilöstö.....	52
5	Toiminnallinen tuotos eli festivaalin anniskelutoiminnan prosessikuvaus	54
6	Johtopäätökset.....	55
6.1	Jatkotutkimusaiheet	56
6.2	Ammatillinen kehittyminen	56
	Lähteet	58
	Kuviot	64
	Kuvat	64
	Liitteet.....	65

1 Johdanto

Opinnäytetyön tavoitteena on tukea festivaalien anniskelutoimintojen suunnittelua. Opinnäytetyön tarkoitus on auttaa anniskelutoiminnan suunnittelussa niin, että anniskelu on toimivaa niin asiakkaan kuin työntekijänkin näkökulmasta ja se täyttää viranomaisvaatimukset. Tutkimuskysymyksenä oli, mitä pitää ottaa huomioon, jotta festivaalien anniskelutoiminta on onnistunutta. Anniskelu- ja ruokapalvelut ovat usein olennainen osa tapahtumia ja niiden toimivuus on tärkeää positiivisen asiakaskokemuksen kannalta. Monet asiat vaikuttavat siihen, onko anniskelu sujuvaa ja onnistunutta. Siksi opinnäytetyössä on pyritty avaamaan asioita riittävän yksityiskohtaisesti. Liitteisiin on tiivistetty tietoa, jotta opinnäytetyön käyttäminen olisi mielekkäämpää.

Idea opinnäytetyöhön syntyi, kun tein töitä Red Carpet Festarin anniskelussa. Opinnäytetyöprosessin aikana toimeksiantajalla tapahtui muutoksia ja opinnäytetyössä Red Carpet Festarin konsertteja on käytetty vain esimerkkinä. Opinnäytetyötä voi hyödyntää minkä tahansa tapahtuman tai festivaalin anniskelutoiminnan suunnittelussa huomioiden tapahtuman koon, kohdeyhmän ja ympäristön sekä eri kokoisten tapahtumien viranomaismääräykset. Opinnäytetyön tekijällä on kokemusta useiden tapahtumien ja festivaalien anniskelutoiminnassa työskentelystä niin työntekijänä kuin esihenkilönä ja tässä työssä hyödynnetään kokemusasiantuntijuutta.

Raporttiosassa on tietoa opinnäytetyön taustalla olevasta teoriasta sekä tutkimusmenetelmästä, joilla on hankittu lisää tietoa. Sitä on hyödynnetty liitteenä olevan materiaalien teossa. Luvussa kaksi kerrotaan työn tavoitteista ja lähtökohdista. Luvussa kolme kerrotaan festivaalien anniskelutoiminnasta ja luku sisältää tietoa festivaalista osana yhteisöä ja anniskelutoiminnan suunnittelusta. Anniskelulainsäädännöstä on kerrottu luvussa 3.3. Luvussa 3.4. on kerrottu vastuullisuudesta anniskelutoiminnassa. Luku 3.5. käsittelee lupakäytänteitä, ilmoitusasioita ja omavalvontaa ja luvussa 3.6. kerrotaan turvallisuuteen liittyviä asioita. Luku 3.7. käsittelee toimivan anniskelupisteen suunnittelua. Neljännessä luvussa on kerrottu teema-haastattelun teoriasta sekä asiantuntijahaastatteluista ja haastattelun tuloksista. Viides luku kertoo lyhyesti opinnäytetyön tuotoksista ja luvusta kuusi on kerrottu johtopäätöksistä.

Kiitos jokaiselle asiantuntijalle, joka antoi aikaansa haastatteluihin ja näin ollen mahdollisti opinnäytetyön toteutumisen.

2 Työn tavoitteet ja lähtökohdat sekä kohdeyritys

Suomen elokuvasäätiön (2020) mukaan Suomessa järjestetään useita elokuvafestivaaleja ja elokuvasäätiön sivuilla kerrotaan 42 erilaisesta elokuvafestivaalista. Yksi mainituista elokuvafestivaaleista on Red Carpet Film Festival, johon tämä opinnäytetyö keskittyy. Red Carpet elokuvafestivaali on järjestetty opinnäytetyön julkaisuvaiheeseen mennessä kuusi kertaa ja koronavuosina 2020 ja 2021 osa festivaaliohjelmasta, muun muassa konsertit jätettiin pois. Muita mainittuja elokuvafestivaaleja ovat muun muassa Helsingissä järjestettävä Rakkautta & Anarkiaa -elokuvafestivaali, joka keräsi vuonna 2022 yli 50 000 kävijää (Rakkautta & Anarkiaa 2023). Sodankylässä järjestettävä Midnight Sun Film Festival kerää vuosittain kävijöitä noin 28 000-30 000. (Midnight Sun Film Festival 2023.)

Elokuvafestivaaleja järjestetään maailmanlaajuisesti vuosittain noin 1900. Ne ovat merkittäviä matkailua edistäviä tapahtumia ja ne kehittävät paikallista liike-elämää. Esimerkiksi Cannesin kaksitoista päivää kestäneet elokuvafestivaalit keräävät noin 80,000 vierailijaa ja sen taloudellinen vaikutus alueelle on arvioitu olevan noin 97 miljoonaa dollaria (Grunwell & Ha, 2008). Forbesin O'Brienin (2021) mukaan normaalisti festivaalilla on noin 195,87 miljoonan taloudellinen vaikutus, mutta korona-aika oli haastava. Luvuissa ei ole kerrottu, mistä ne koostuvat, mutta joka tapauksessa festivaaleilla on merkittävä taloudellinen vaikutus sille alueelle, missä se järjestetään.

Keskikokoisilla, 30 000-50 000 hengen elokuvafestivaaleilla on myös iso taloudellinen vaikutus, esimerkiksi Utahissa järjestettävän Sundancen taloudellinen vaikutus on noin 43 miljoonaa dollaria. Eniten hyötyvät ravintola-ala, vähittäiskauppa ja itse festivaali. Elokuvafestivaaleilla on monenlaista kävijää, elokuvien harrastajia ja niiden tekijöitä, alan opiskelijoita, elokuvien ostajia ja levittäjiä. Festivaalien ohjelma on monipuolista, niissä on tyypillisesti näyttelyitä, työpajoja ja seminaareja elokuvista ja niiden tekemisestä kiinnostuneille. Useimmiten niitä järjestetään hiljaisempina turisticaikoina. Elokuvantekijät ovat usein tarkkoja siitä, mille festivaaleille he lähettävät elokuvansa, koska festivaaleilla on mahdollisuus saada mainetta, näkyvyyttä ja elokuvantekijä voi verkostoitua levittäjien kanssa. Elokuvafestivaaleilla on oleellista laadukkaan ohjelman järjestäminen ja kokonaiskokemus, mukaan lukien muun muassa onnistuneet ruokapalvelut. Saavutettavuus on tärkeää. Hyvän maineen saaminen alan ihmisten ja vierailijoiden keskuudessa on arvokasta. Tärkeää on myös muistaa alkuperäiset tavoitteet festivaalin kasvaessa ja huomioida paikalliset. On järkevää seurata monipuolisesti menestyneiden elokuvafestivaalien parhaita käytäntöjä ja palautteita. (Grunwell & Ha 2008, 1-9.)

Red Carpet festarin tavoitteena on olla laadukas ja kaikille mieluinen festivaali, jossa nähdään sekä uusia että vanhempia suomalaisia elokuvia. Festarilla on monipuolista ohjelmaa, joka on suunnattu elokuvien tekijöille, yleisölle ja musiikin ystäville. Hyvinkäällä asuu lähes 47 000 asukasta ja kulttuuri ja tapahtumat ovat kaupungille tärkeitä. Kaupunkiin ja

tapahtumapaikalle, joka sijaitsee Hyvinkään keskustassa, on hyvät kulkuyhteydet. (Red Carpet 2021.) Festivaalin konsertit, joiden anniskelutoimintaan tämä opinnäytetyö keskittyy, järjestetään Hyvinkään Wanhan Villatehtaan sisäpihalla.

Festivaali on voittanut Sponsorointi & Tapahtumat Awardsin Vuoden tapahtuma 2019-palkinnon sekä parhaan mainoselokuvan, yhteiskunnallisessa- ja kulttuurisarjassa Voitto-gaalassa. Festivaalin taiteellinen johtaja ja ohjelmavastaava on Antti Luusuaniemi. (Red Carpet 2020e.) Festivaalin liikevaihto oli 513 000 euroa vuonna 2017 ja 734 000 euroa vuonna 2018. Vuonna 2019 se oli 1,2 miljoonaa ja vuonna 2020 0,6 miljoonaa. Vuonna 2017 tilikauden tulos oli -6000 ja vuonna 2018 se oli 37 000 euroa. Vuonna 2019 tulos oli 145 000 ja vuonna 2020 se laski 22 000 euroon. Henkilöstön määrä oli vuonna 2017 viisi henkilöä, vuonna 2018 yksi henkilö ja vuosina 2019 ja 2020 kolme henkilöä. (Finder 2021.)

Red Carpet -elokuva festivaali järjestettiin ensimmäisen kerran nelipäiväisenä festivaalina elokuva- ja musiikkialan vaihteessa vuonna 2017 ja festivaalin on perustanut näyttelijä Antti Luusuaniemi. Festivaali järjestettiin Hyvinkäällä, lähellä juna-asemaa muun muassa elokuvateattereissa ja Wanhan Villatehtaan alueella. Ensimmäisellä festivaalilla oli yhteensä 19 500 kävijää, joista kahtena päivänä järjestettyihin konsertteihin osallistui 5000 kävijää. Konserteissa esiintyivät muun muassa Olavi Uusivirta, Samuli Edelmann ja Reino Nordin. Red Carpetin ohjelmassa oli muun muassa suomalaisia elokuvia, tekijätapaamisia ja kaupunkitapahtumia sekä festariklubeja. Festivaalille osallistuivat yleisön lisäksi elokuvan tekijät ja elokuva-alan ihmisille jaettiin erilaisia tunnustuksia ja palkintoja. (Red Carpet 2020a.)

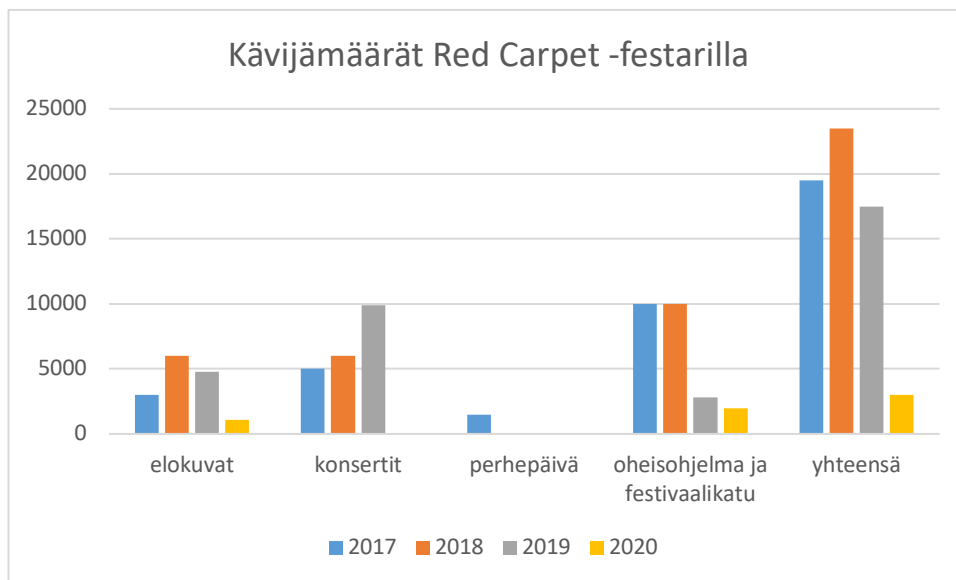
Vuonna 2018 kävijämäärät kasvoivat, kävijöitä oli yhteensä 23 500 ja konserteissa 6000. Tapahtumapaikka ja ajankohta pysyivät samoina. Erona edellisvuoteen oli se, että festivaali käynnistyi jo päivää ennen varsinaista nelipäiväistä festivaalia kick start-konsertilla. Festivaalin aikana järjestettiin myös gaala, jossa tunnustuspalkinnot jaettiin. Lisäksi ammattilaisille järjestettiin Red Carpet Pro-ammattilaispäivä, jossa oli erilaisia paneeleita ja puhujia. Hyvinkää sai myös Walk of Fame ”Tähtiraitin” eli kadun, johon elokuva-alan ihmiset saavat oman tähtensä. Esiintyjä olivat muun muassa Kaija Koo, Reino Nordin, Michael Monroe, Pete Parkkonen ja Apocalyptic. (Red Carpet 2020b.)

Vuoden 2019 festivaaleilla Hyvinkäällä kokonaiskävijämäärä laski, mutta konserttien kävijämäärä nousi lähes neljällä tuhannella ja oli noin 9900. Avajaiskonsertissa keskiviikkona kuultiin Juicen kappaleita. Elokuvanäytöksiä oli 52. Esiintyjinä festivaalikonserteissa olivat muun muassa Olavi Uusivirta, Samuli Edelmann & Orkestra Suora Lähetys, KUUMAA, Teflon Brothers, Juha Tapio, Vesala ja Anna Puu. Yksi konserteista oli myös loppuunmyyty. Edellisvuoden tapaan ammattilaisille järjestettiin Red Carpet Pro ja gaala. (Red Carpet 2020c.)

Vuonna 2020 konsertit peruttiin pandemian takia. Kävijämäärä elokuvissa oli 1066 ja oheistapahtumissa 1950. Festivaali vaihtoi nimensä Red Carpet -festariksi. Yleisömäärää rajoitettiin

ja osaa festarin tapahtumista, kuten tähtien paljastumista ja gaalaa pystyi seuraamaan striimausten kautta. Festarilla nähtiin vuoden 2020 ja 30- ja 50-luvun elokuvia ja elokuvanäytöksiä oli 41. Red Carpet Prossa näyttelijäopiskelijat saivat ohjausta ammattilaisilta ja gaalassa jaettiin tunnustuspalkintoja. Red Carpet Actors Studiossa haastateltiin elokuva-alan ammattilaisia ja Kantti-seminaariin käytiin keskustelua rohkeista teoista. Lisäksi ensimmäistä kertaa avattiin heinäkuussa kulttuuriterassi, joka toimi Hyvinkään Kirjastoaukiolla esiintymispaikkana paikallisille artisteille. (Red Carpet 2020d)

Vuoden 2021 konsertit peruttiin koronatilanteen vuoksi. Festivaalilla järjestettiin kuitenkin muuta ohjelmaa. (Red Carpet 2021.) Vuonna 2022 Red Carpet järjestettiin jälleen, mutta nettisivuilta puuttuu tietoa siitä, miten paljon yleisöä festivaalilla oli. Kuviossa yksi on yhteenveto Red Carpet festarin kävijämääristä 2017-2020.



Kuvio 1: Kävijämäärät Red Carpet -festarilla (Laurila 2023.)

Ruoka ja juoma ovat olennainen osa monia tapahtumia. Tämän opinnäytetyön tarkoitus on helpottaa sekä kokeneiden työntekijöiden työtä kuin myös sellaisten ihmisten työtä, joilla on vähän tai ei ollenkaan kokemusta festivaalien anniskelutoiminnan järjestämisestä. Opinnäytetyö sisältää perustietoa siitä, mitä anniskelutoiminnassa tulee ottaa huomioon, jotta esimerkiksi baarissa on tarvittavat työvälineet, myynti on tehokasta ja asiantuntevaa, juomat eivät lopu kesken ja työntekijöiden perehdytys on riittävää. Myös anniskelutoiminnan järjestämiseen tarvittavista luvista ja muista dokumenteista on kerrottu. Juomamyynti on iso osa tapahtumaa ja tärkeä tulonlähde ja sen onnistuminen vaikuttaa myös asiakkaiden tyytyväisyyteen. Toimiva baariympäristö festivaaleilla on myös turvallinen ja sujuva. Ulkoilmatapahtuman olosuhteet tuovat myös omat haasteensa ja vaatimuksensa. Festivaalin toiveena on, että

anniskelutoiminnassa otetaan kestävä kehitys ja ympäristöystävällisyys huomioon. Vastuullisuus on aiheena kuitenkin valtavan laaja ja moniulotteinen, joten siitä on kerrottu vain lyhyesti.

Festivaaleihin sekä baaritoimintaan liittyviä opinnäytetöitä löytyy Theseuksesta, mutta opinnäytetöitä, joissa yhdistyvät nämä kaksi, hakusanoina festivaali ja anniskelu löytyy vain kaksi. Toinen on Laura Paasialhon opinnäytetyö vuodelta 2009, ”Projektikansion koostaminen: projektina anniskelualueen suunnittelu ja toteutus Party Camp 2009 festivaaleille” ja toinen on Pirjo Kumpumäen opinnäytetyö vuodelta 2008, ”Festivaaliravintolan toiminnan suunnittelu ja rakentaminen: case Qstock”. Alkoholilaisissa tapahtui muutoksia, jotka astuivat voimaan vuonna 2018, joten opinnäytetöissä on osittain vanhaa tietoa. Hakusanoilla tapahtuma ja anniskelu löytyy opinnäytetöitä, joissa on toteutettu johonkin tiettyyn tapahtumaan yksittäinen ravintola- tai baarikonsepti. Opinnäytetöitä, joissa kerrotaan tapahtuman järjestämisestä, löytyy useampia, myös liiketilassa tapahtuvasta ravintola- ja baaritoiminnasta löytyy opinnäytetöitä. Yliopistojen tietokannoista ei löytynyt myöskään tietoa nimenomaan festivaalien anniskelutoiminnasta. Yliopiston tietokannoista löytyi tutkimuksia liittyen alkoholipolitiikkaan ja asiakastyytyvyyteen sekä markkinointiin.

3 Festivaalin anniskelutoiminta

Festivaalin tuottajien tehtävä on koordinoida tapahtumaa ja tuottaa osallistujille onnistunut festivaalikokemus. Onnistumisen kannalta on tärkeää ymmärtää, mitä kaikkea tapahtuman tuottaminen vaatii ja minkälaisia vaatimuksia ja odotuksia kullakin sidosryhmällä on. Tapahtumantuottajien tulee ottaa huomioon tuotannossa esimerkiksi talous, henkilöstö, sidosryhmät, aikataulut, infrastruktuuri, ruoka- ja juomapalvelut, sisäinen ja ulkoinen markkinointi, myynti, turvallisuus ja lakisääteiset asiat. (Silvers 2012, 5-6.)

Tässä luvussa kerrotaan festivaalien anniskelutoiminnasta. Luvusta löytyy tietoa siitä, miten festivaali on osa yhteisöä, tietoa anniskelutoimintaan liittyvistä laeista, tarvittavista luvista ja dokumenteista, tietoa ergonomiasta, hygieniasta ja säilytyksestä, baarissa tarvittavista tarvikkeista sekä juomista. Lukiessa on tärkeää muistaa, että lait ja säädökset muuttuvat aika ajoin ja juomavalikoimaan vaikuttavat erilaiset trendit, joen on tärkeää seurata myös alaan liittyvää keskustelua ja julkaisuja.

3.1 Festivaali osana paikallista yhteisöä

Tapahtumia on monenlaisia ja niillä on erilaisia tarkoituksia. Tapahtumien tarkoituksena voi olla taloudellisen hyödyn saaminen, juhliminen ja/tai mahdollisuus viettää aikaa muiden ihmisten kanssa. Tapahtumalla on alku ja loppu, aikataulu on suunniteltu ja usein julkaistu etukäteen ja tapahtuma tapahtuu tietyssä paikassa. Tapahtuma ei ole toistettavissa, koska ohjelma, olosuhteet, ihmiset ja heidän odotuksensa ja asenteensa ja sitä kautta saatu kokemus on erilainen joka kerta. Tapahtumat voivat kuitenkin olla samankaltaisia toistensa kanssa. (Getz 2012, 37-40.)

Getzin (2012) mukaan festivaalit ovat lyhyesti määriteltynä julkisia juhlia, joissa on jokin teema. Hänen mukaansa sanaa festivaali käytetään paljon myös tapahtumista, jotka eivät niitä välttämättä ole, kuten esimerkiksi promootiot, viihdetuotannot tai juhlat. Jotkut voivat ymmärtää sanan festivaali ulkoilmakonserttina ja hauskan pito ja nauttiminen voivat olla pääosassa. Kaikki festivaalit eivät välttämättä ole enää aitoja heijastuksia kulttuurista tai yhteisöstä. (Getz 2012, 51-54.)

Tapahtumia on erikokoisia ja koon kasvaessa ja tapahtuman luonteen muuttuessa viranomaisvaatimuksia voi tulla enemmän. Tapahtumaa voidaan kutsua mikrotapahtumaksi, jos siellä on maksimissaan 500 henkilöä, pientapahtumaksi, jos henkilöitä on 500-2 000, keskisuureksi tapahtumaksi, jos henkilöitä on 2 000-10 000, suurtapahtumaksi, jos henkilöitä on 10 000-25 000. Kyseessä on massatapahtuma, jos yleisöä on enemmän kuin 25 000. (Tukes 2023b.) Vuonna 2019 Red Carpet festarin konsertit keräsivät yleisöä noin 10 000 henkilöä eli Red Carpet festarin konsertit ovat keskisuuri tapahtuma. Kokonaisuudessaan kävijöitä kaikissa festivaalin tapahtumissa oli noin 17 500 kävijää eli festivaali luokitellaan suurtapahtumaksi.

Vapaa-aika, eskapismi ja elämyksellisyys ovat tärkeitä länsimaisten kulttuurien tapahtumissa. Yleisöön vetoava mahdollisuus kokea ainutlaatuinen tapahtuma. Tapahtuman kokeminen alkaa jo ennen varsinaista tapahtumaa odotuksina. Elämyksellisyys voi jatkua tapahtuman jälkeen. Aikaa pidetään arvokkaana ja siksi laadukkaasta ajasta ollaan valmiita maksamaan ja aikaa ollaan valmiita käyttämään tapahtumaan osallistumiseen. (Getz 2012, 37-40.) Myös Morganin (2008, 81-91) tutkimustulokset tukevat sitä ajatusta, että onnistuessaan festivaali tarjoaa mahdollisuuden eskapismiin ja ne mahdollistavat ainutlaatuisia ja intensiivisiä kokemuksia asiakkaille. Festivaalin jälkeen kokemuksista tulee arvokkaita muistoja.

Myös tapahtuman ruoka- ja juomatarjontaan voi kohdistua odotuksia. Osa asiakkaista voi odottaa jotain tiettyä ruokaa, jota on usein muillakin festivaaleilla ja tapahtumissa nauttinut. Jotakuta voi kiinnostaa joku ajankohtainen drinkki tai ruokatoimija, josta on kuullut kehuja. Erityisruokavaliota noudattava voi pohtia, löytääkö hän tapahtumasta itselleen syötävää tai juotavaa.

Festivaaleille osallistutaan erilaisten syiden takia. On tärkeää ymmärtää asiakkaiden motiiveja, jotta palvelut ja tuotteet voidaan suunnitella paremmin. Mahdollisuudet socialisoitua ja saada erilaisia kokemuksia ovat yhtä tärkeitä kuin esiintyjien valitseminen. (Bowen 2005, 155-156.) On tärkeää huomioida erilaiset asiakkaat. Festivaaleilla voi olla uusia kävijöitä ja kanta-asiakkaita. Morganin tutkimusartikkelissa todetaan, että esimerkiksi nimekkäät, ammattimaiset esiintyjät voivat toimia houkuttimina uusille asiakkaille, mutta elämyksen kannalta tärkeää voi olla myös uusien kiinnostavien esiintyjien löytäminen. (Morgan 2008, 89-90.) Samaa voidaan soveltaa myös ruokiin ja juomiin. Festivaalilta kannattaa löytyä tuttuja makuja, mutta voi olla positiivinen yllätys löytää uusia ruoka- ja juomaelämyksiä.

Kulttuurit, ympäristö ja yhteisö vaikuttavat tapahtumiin ja päinvastoin. Tapahtumat voivat muokata paikan identiteettiä ja rakentaa yhteisöllisyyttä sekä luoda positiivista mielikuvaa yhteisöstä. Vaarana on myös, että tapahtumia käytetään liikaa alueen brändäämiseen ja alueen kulttuuria tuotteistaan liikaa ja autenttisuus kärsii. Tapahtuman tekemiseen voivat vaikuttaa paikalliset päättäjät, yhteisöt ja vapaaehtoiset. Tapahtumat vaikuttavat alueen talouteen ja antavat markkinointimahdollisuuksia paikallisille yrittäjille. (Getz 2012, 40) Myös Morganin (2008, 90) tutkimustuloksissa todetaan, että paikallisilla toimijoilla voi olla merkittävä vaikutus festivaalikokemukseen. Paikalliset toimijat ja tekijät voivat luoda festivaalikävijälle tervetulleen olon ja luoda yhteisöllisyyttä. Useissa tapahtumissa näkyvät myyjät ja ruoka- ja juomapalvelut eivät välttämättä luo samanlaista yhteisöllisyyttä ja kokemusta kuin paikalliset toimijat. Yhteistyö paikallisten kanssa kannattaa sillä paikalliset anniskelupaikat voivat toimia festivaalien etko- ja jatkopaikkana. (Morgan 2008, 90.) Juomavalikoimassa voidaan huomioida paikallisia ja lähialueiden erikoisuuksia. Koska Red Carpet festari sijaitsee keskustassa, on todennäköistä, että moni asiakas jatkaa festivaalien konserttien jälkeen paikallisiin baareihin ja ravintoloihin.

Kesällä 2022 järjestettiin useita festivaaleja ja tapahtumia, joissa oli haasteita. Erilaiset mediat tekivät näistä uutisia. Esimerkiksi Ilta-Sanomien mukaan Espoon viinifestivaaleilla juomat loppuivat kesken pitkän jonotuksen jälkeen (Pekonen, 2022). Blockfestien pitkistä jonoista kirjoitettiin Ylen uutisissa. Uutisen mukaan pitkät jonot aiheuttivat järjestyshäiriöitä, ja jonotusta oli kestänyt osalla asiakkaista viisi tuntia. (Jäntti 2022.) Myös Weekend-festivaaleilla oli ongelmia, kun yksi odotetuimmista esiintyjistä perui esiintymisensä ja asiakkaat olisivat halunneet rahansa takaisin (Koste 2022). Vaikka festivaaleilla on onnistumisiakin, haasteista voidaan uutisoida isosti ja niistä voi olla mainehaittaa. Tapahtuman anniskelutoimintaa suunniteltaessa ja markkinoidessa on hyvä huomioida asiakkaiden odotukset. Esimerkiksi henkilökuntaa pitää olla riittävästi, jotta turhan pitkiä jonoja ei pääse syntymään. Asiakkaiden odotuksiin vastaaminen ja niiden ylittäminen esimerkiksi niin, että jonotusaika on lyhyt voi tuoda festivaalille positiivista mainetta. Juomia pitää olla riittävästi niin, että ne eivät loppu kesken, vaikka jonkin juoman menekki olisi odotettua suurempaa. Festivaalin kannattaa sopia yhteistyökumppaninsa kanssa, että avaamattomat juomat voi palauttaa, jolloin voidaan varata ylimääräisiä juomia. Asiakasryhmä on tunnettava, on seurattava juomatrendejä ja sitä, minkälaisia määriä mitään juomaa on kulunut edellisinä vuosina, jotta voidaan ennakoita menekkiä mahdollisimman hyvin.

Kun festivaali toteuttaa anniskelun vastuullisesti ja sujuvasti, asiakkaat ovat tyytyväisiä ja vähennetään järjestyshäiriöiden riskiä. Mikäli festivaalista aiheutuu järjestyshäiriöitä tai anniskelussa ei olla vastuullisia, se luo huonoa mainetta ja hankaloittaa yhteistyötä alueen toimijoiden ja päättäjien kanssa. Tapahtuman aikana ja sen jälkeen on huolehdittava siitä, että alue jää siistiksi eikä tyhjiä tölkkejä ja roskaa löydy ympäri aluetta. Toimiva vuorovaikutus on festivaalin ja asiakkaiden välillä on tärkeää. Asiakkaiden kanssa kannattaa tehdä yhteistyötä, heidän toiveitaan ja palautetta kannattaa kysellä ja kuunnella aktiivisesti.

3.2 Anniskelutoiminnan suunnittelu

Monissa tapahtumissa järjestetään ruokapalveluita. Jos tapahtuma-alueella ei ole ruokapalveluun tarvittavia rakenteita, ne on luotava itse. Sää saattaa aiheuttaa haasteita tapahtuman ruokapalveluille, jos ne järjestetään ulkona. Tämän takia ruokapalvelut on tärkeää suunnitella yhdessä eri yhteistyökumppaneiden kanssa. Suunnittelussa pitää huomioida tarkasti erityisolosuhteiden hygienian, sen ylläpito ja seuranta. Erilaisten tapahtumien rakenteet pitää hankkia ja rakentaa. Koko ruokapalvelujen sisäinen ja ulkoinen tiedotus ja markkinointi tulee suunnitella. Elintarvikkeet vaativat asianmukaista säilytystä, kuljetusta ja tarjoilua. Niitä on oltava riittävä määrä asiakkaille ja työntekijöiden ruokailuun. Ruokahuollossa syntyvä hävikki ja muu jäte on kierrätettävä oikein. Jotta ruokahuolto onnistuu, työntekijöitä on oltava tarpeeksi ja heillä tulee olla riittävä koulutus, ammattitaito ja perehdytys. Suunnittelussa on myös hyvä kiinnittää huomiota siihen, miten tapahtuman onnistumista arvioidaan. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 6-9.) Anniskelu on osa ruokapalveluita.

Ruoka- ja juomapalvelut ovat jokaisen tapahtuman keskeinen osa. Ne vaikuttavat merkittäväällä tavalla tapahtumakokemukseen ja vääränlainen tai väärällä tavalla tarjottu ruoka ja juoma voivat vaikuttaa negatiivisesti asiakkaiden, vieraiden tai henkilökunnan kokemukseen. Ruoka ja juoma tyydyttävät nälkää ja janoa, tehostavat työntekoa, auttavat jaksamaan ja ne saavat asiakkaat viipymään pidempään. Tapahtumanjärjestäjän on osattava valita sopivat ruoka- ja juomapalvelut, joiden avulla asiakkaiden odotuksiin voidaan vastata tai ne voidaan ylittää. Tapahtumajärjestäjän on huolehdittava siitä, että ravitsemukselliset tarpeet ja mieltymykset tulevat huomioituiksi. Oikeanlaiset ruoka- ja juomapalvelut voivat auttaa tapahtumaa saavuttamaan tavoitteensa. Ruoan ja juoman tulee olla osa nautintoa. Tapahtumanjärjestäjän on pohdittava, kenelle pitää tarjota ja minkälaista ruokaa, miksi ja milloin ruokailaan ja missä. (Silvers 2012, 280-281.)

Tapahtumanjärjestäjän tulee ottaa huomioon tapahtuman asiakkaat, vieraat, esiintyjät ja henkilökunnan. Lisäksi on huomioitava erityisruokavaliot. Tapahtuman onnistumisen kannalta työntekijöiden ja vapaaehtoisten hyvinvointi on tärkeää. Päivät voivat olla hektisiä ja pitkiä ja fyysisesti raskaita. Ravitsevaa ruokaa, välipaloja ja virvokkeita pitää olla saatavilla, myös erityisruokavaliota noudattaville. Sää pitää ottaa myös huomioon. Kuumalla ilmalla urheilu- ja palautusjuomat voivat veden lisäksi auttaa työntekijöitä jaksamaan. Tärkeää on myös, että työntekijä voi rauhassa istahtaa syömään rauhalliseen ympäristöön. Riittävä tauotus on lakisääteinen, työsuojelullinen ja työehtosopimuksissa sovittu asia (Työsuojelu.fi 2022a). Se on olennaista jaksamisen, laadukkaan asiakaspalvelun ja tehokkaan myynnin kannalta. Hektisessä työssä on myös hyvä muistutella tauoista ja juomisesta.

Suunnittelussa täytyy ottaa huomioon tapahtumapaikka, kävijämäärä ja budjetti. Näiden lisäksi on huomioitava hygieniaan, anniskeluun ja muihin viranomaisvaatimuksiin liittyvät seikat. Festivaalin järjestäjän täytyy suunnitella, minkälainen tarjonta on ruoka- ja juomapalveluissa, kuinka monta myyntipistettä tarvitaan ja kuinka monta työntekijää tarvitaan per piste. Suunnittelun jälkeen on tehtävä tarjouspyynnöt, tilattava tarvikkeet ja rakennettava tilat. Toteutusta varten on tärkeä suunnitella aikataulu, työnjako ja hoitaa erilaisten tavaroiden ja tuotteiden logistiikka. Henkilökunnan perehdytys ja koulutus tulee suunnitella. Kassajärjestelmät tulee hankkia. Toimiva jätehuolto pitää myös rakentaa. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 8-10.)

On syytä tehdä riskikartoitusta ja toimintasuunnitelmia, joissa voidaan pohtia, miten toimitaan tilanteissa, joissa jokin tuote loppuu, jotain hajoaa tai jos tapahtuu jotain, mikä voi pilata festivaalikokemuksen asiakkailta, vierailta tai työntekijöiltä. Festivaalin jälkeen alue ja tilat pitää siivota ja baari pitää purkaa. Tapahtumaa ja sen sujumista on hyvä analysoida ja siitä kannattaa tehdä raportti. Tapahtuman jälkeen kannattaa tehdä jälkimarkkinointia ja täytyy hoitaa laskutukseen liittyvät asiat. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 8-10.) Festivaalin suunnitteluvaiheessa kannattaa kiinnittää myös huomiotta sisäiseen ja ulkoiseen

tiedotukseen ja markkinointiin, jotta markkinointia voidaan tehdä ajoissa ja sisäinen tiedotus toimii. Festivaali vaatii paljon työtä jokaiselta yhteistyökumppanilta ja festivaalien jälkeen työntekijöitä ja yhteistyökumppaneita on tärkeä kiittää.

Tapahtuman ruokapalveluiden suunnittelu kannattaa aloittaa hyvissä ajoin yhdessä yhteistyökumppaneiden kanssa. Festivaalin yhteistyökumppaneita valitessa on tärkeää valita sopivia toimijoita toteuttamaan ruoka- ja juomapalvelut. Yhteistyökumppaneita valitessa on kiinnitettävä huomiota siihen, pystyvätkö he toteuttamaan toivotun palvelun hygieenisesti ja turvallisesti ympäristössä, jossa ei välttämättä ole samanlaisia resursseja kuin esimerkiksi ravintoloissa tai areenoilla, ja jonne on rakennettava itse tilat omalle toiminnalle. On olennaista, että ruoka- ja juomapalveluissa otetaan huomioon tehokkuus, riittävyys, monipuolisuus, houkuttelevuus ja kustannustehokkuus. Tapahtumia ja tilaisuuksia on hyvin erilaisia ja on erilaista järjestää esimerkiksi hotellissa istuva illallinen kuin rakentaa ruokakoju festivaalille. Kaikki toimijat eivät välttämättä pysty kaikkeen tai heillä ei ole riittävästi kokemusta erilaisista tapahtumista. On välttämätöntä, että festivaalin järjestäjä tutustuu toimijoihin huolellisesti ennen sopimusten laatimista. Yhteistyökumppania valitessa on kiinnitettävä huomiota toimijan maineeseen, menuihin, henkilökuntaan, hygieniatasoon ja hinnoitteluun ja kustannuksiin sekä siihen, minkälaista kokemusta potentiaalisella yhteistyökumppanilla on vastaavista tapahtumista. Yhteistyösopimusten laatimisessa tulee olla tarkka ja ne on syytä tehdä kirjallisesti ja huolellisesti ja niistä tulee löytyä kaikki sovitut asiat ja vastuut. (Silvers 2012, 281-284.)

Lisäksi on hyvä kiinnittää huomiota siihen, miten vastuullisuus ja kestävän kehityksen tavoitteet toteutuvat yhteistyökumppaneille, koska nykypäivänä se on monelle asiakkaalle tärkeää. Mikäli festivaalilla ei ole toimivaa sopimus pohjaa, kannattaa sellainen luoda esimerkiksi asianajotoimiston kanssa, jotta sopimus palvelee molempia osapuolia ja on toimiva. Huonosti laadittu sopimus voi antaa toimijalle negatiivisen ja epäammattimaisen kuvan festivaalista sekä aiheuttaa vahinkoa, mikäli ristiriitatilanteita ilmenee. Huolella ja hyvin laadittu sopimus ehkäisee ristiriitatilanteita ja selkeyttää työnjakoa.

Festivaalin kannattaa kiinnittää huomiota myös siihen, miten se itse toimii. Vaikka kaikki yhteistyökumppanit eivät lähtisi mukaan ensimmäisellä kerralla, voivat ne kiinnostua yhteistyöstä myöhemmin. Festivaalin kannattaa myös kiinnittää huomiota siihen, minkälainen se on työnantajana, jotta se houkuttelee työntekijöitä ja tekee itsestään houkuttelevan yhteistyökumppanin.

3.3 Anniskelulainsäädäntö

Tapahtumassa anniskelu on luvanvaraista. Anniskelulainsäädäntö on tunnettava ja sitä on noudatettava. Anniskelua valvotaan valvontakäyneillä, joissa kiinnitetään huomiota myyntipaikan toimintaan ja tiloihin sekä asiakirjoihin, että kirjanpitoon. Anniskelulainsäädännön

rikkomisella voi olla merkittäviä seurauksia. Luvan haltija voi saada rikkomuksista sakkorangaistuksen tai menettää anniskeluluvan, jos esiintyy vakavia rikkomuksia. Jos myyntipaikassa on järjestyshäiriöitä, myös poliisi voi keskeyttää vähittäismyynnin. Kuka vain voi tehdä ilmoituksen aluehallintovirastolle, jos huomaa, että alkoholia myydään tai markkinoidaan ohjeiden vastaisesti. (Aluehallintovirasto 2023a.)

Alkoholi on elintarvike ja sen valmistusta, myyntiä ja käyttöä valvoo Valvira. Lisäksi Valvira antaa neuvontaa. Alkoholi- ja elintarvikelakien säädökset on otettava huomioon anniskelutoiminnassa, ja toimijan on hankittavat itselleen myös tarvittavat luvat. Omavalvonta on tärkeää ja sen on oltava asianmukaista. Ohjeistuksilla, luvilla ja valvonnalla pyritään siihen, että tuotteet ovat turvallisia ja mahdolliset riskit on huomioitu. Valviralla on olemassa sekä lupa- ja tuoterekisteri ja niihin kerätään ilmoituksia ja tietoja myynnistä ja muista tarpeellisista asioista. (Valvira 2020.)

Luvan haltijan on raportoitava myynnistä kaksi kertaa vuodessa. Aluehallintovirastolle täytyy ilmoittaa, kuinka paljon anniskelu on tuottanut ja kuinka paljon henkilökuntaa on ollut töissä. Anniskeluluvan haltija saa käyttöönsä lupanumeron, jota käytetään alkoholia ostaessa. Alkoholi juomat täytyy hankkia joko luvan saaneilta valmistajilta, tukku- tai vähittäismyyjiltä tai juomia voi itse tuoda maahan. Maahantuontitapauksessa täytyy tehdä ilmoitus tuonnista sekä Valviralle että Tullille. Aluehallintovirasto saa tiedot ostoksista, jotka on tehty lupanumerolla, mutta vähittäismyynnistä ostetut juomat on raportoitava itse. Anniskelupaikassa saa myydä vain laillisesti hankittua alkoholi juomaa. Yleensä tapahtumissa ei saa tehdä vähittäismyyntiä, mutta vähittäismyynti lupaa voi hakea, jos tapahtumassa tehdään tuote-esittelyjä. (Aluehallintovirasto 2023b.)

3.3.1 Anniskelualue ja anniskelu-aika

Tapahtumassa anniskelu edellyttää, että suunniteltu tila tai alue on jo aiemmin hyväksytty anniskelualueeksi sen omistavan tai sitä hallinnoivan tahon toimesta. Mikäli alue ei ole hyväksytty anniskelualueeksi, on lupaa haettava ja se voidaan myöntää myös määräajaksi. Anniskelutoimintaa voi toteuttaa vain sellainen taho, jolla on siihen luvat. (Valvira 2023e) Yleensä vain yksi luvan haltija voi hoitaa anniskelun yhdellä anniskelualueella (Aluehallintovirasto 2023b). Tapahtumatoiminnassa on huomioitava, että yleistä katsomotilaa ei voi hyväksyä anniskelualueeksi, ellei se ole varattu vain täysi-ikäisille. (Alkoholilaki 2017/1102, 2 luku 18 §)

Anniskelualueet täytyy aidata tai muuten eristää muusta alueesta. Alueen sijoittelussa kannattaa kuitenkin huomioida se, että tapahtumaa ja esityksiä on mahdollista seurata myös anniskelualueella. Esiintymislavan edustalle, suoja-alueille ja poistumisreiteille ei saa laittaa tarjoilualueita, joissa on pöydät. Anniskelualueella yleensä kapasiteetti on neliö per henkilö. Alueelle johtava portti täytyy sijoittaa niin, ettei se häiritse tai estä tapahtuma-alueella liikumista. (Vuoripuro 2023, 37.)

Yli 2,8 prosenttia alkoholia sisältävien juomien anniskeluun täytyy hakea lupa, jos anniskelua tekee elinkeinona. Anniskelulupa myönnetään elinkeinonharjoittajalle ja toimipaikalle. Anniskelua elinkeinonaan harjoittava voi myös saada anniskeluluvan, jos hän anniskelee jo hyväksytyillä anniskelualueilla. Anniskelulupa voi olla määräaikainen tai toistaiseksi voimassa oleva. Anniskelulupaa haetaan aluehallintovirastosta, joka sijaitsee samassa kunnassa kuin anniskelupaikka. (Valvira 2023b.)

Anniskeluluvan voi saada vain sellainen hakija, joka täyttää edellytykset, joita alkoholilaissa säädetty. Esimerkiksi verovelka tai konkurssi voivat olla esteenä luvulle. Anniskeluluvan voi saada alueelle, jota viranomaisten ja luvanhaltijan on mahdollista valvoa. Joskus luvan hakemisen tarvitaan lisäselvityksiä ja siksi hakemuksen teossa kannattaa olla huolellinen ja se kannattaa tehdä ajoissa. Anniskelulupa on maksullinen. (Aluehallintovirasto 2023b.)

Anniskeluaika on rajoitettua. Yleensä anniskelua voi olla kello 9-1.30 välisenä aikana. Jos anniskelu aiheuttaa ongelmia tai vaarantaa turvallisuuden, anniskeluaikaa voidaan lyhentää. Anniskeluaikaa voivat rajoittaa aluehallintovirasto, tilojen omistaja tai esimerkiksi taloyhtiö. Anniskeluaajan jälkeen anniskeltuja alkoholijuomia saa nauttia tunnin verran, jonka jälkeen alkoholijuomat otetaan pois. Ulkotiloissa ei voi jäädä nautiskelemaan juomia ylimääräiseksi ajaksi. Sisätiloissa anniskelua on mahdollista jatkaa kello neljään saakka. Kello 1.30 jälkeen on tärkeää valvoa järjestystä ja järjestyksenvalvojia on oltava yksi sataa asiakasta kohden. (Aluehallintovirasto 2023b.)

3.3.2 Anniskelupassi ja anniskelun omavalvonta

Anniskeluun liittyy erilaisia säännöksiä, rajoituksia, kieltoja ja valvontaa. Anniskelupassi on todistus siitä, että sen omaava henkilö ymmärtää alkoholilain ja pystyy noudattamaan sitä ja toimimaan vastuullisesti anniskelussa. Anniskelupasseja voi suorittaa ravintola-alan oppilaitoksissa. (Valvira 2022e.)

Anniskelun omavalvontasuunnitelma täytyy laatia ennen anniskeluluvan hankkimista. Siinä täytyy kertoa, minkälaisia riskejä anniskelutoiminnassa on ja miten lakia noudatetaan ja miten toimitaan tilanteissa, jossa huomataan puutteita. Valviran sivuilta löytyy lomake, jolla anniskelun omavalvontasuunnitelman voi tehdä. Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajan tasalla ja sen täytyy olla sekä henkilökunnan että valvovan viranomaisen saatavilla. Henkilökunnan on tunnettava velvoitteet, joita alkoholilaki ja omavalvontasuunnitelma edellyttävät. (Valvira 2022a.)

Jotta anniskelu voidaan toteuttaa kunnolla ja sitä voidaan samalla valvoa, on henkilökuntaa oltava riittävä määrä. Anniskelua täytyy valvoa ja järjestystä pitää ylläpitää. Anniskeluluvan saaneen paikan pitää nimetä anniskelusta vastaava henkilö. Luvanhaltijan on tehtävä anniskelusta omavalvontasuunnitelma, jossa kerrotaan, miten varmistetaan se, että toimitaan

lainmukaisesti. Siinä tulee kuvata, minkälaisia tehtäviä vastaavalla ja henkilökunnalla on ja millainen henkilömitoitus on. Vastaavan henkilön täytyy olla täysi-ikäinen ja hänellä täytyy olla anniskelupassi. Vastaavan täytyy pystyä puuttumaan anniskeluun tarvittaessa. Alle 18-vuotias, mutta vähintään 16-vuotias saa anniskella ainoastaan välittömän valvonnan alaisena. Anniskelussa toimivat henkilöt eivät voi tehdä anniskelua päihtyneenä. Aluehallintovirasto voi puuttua anniskeluun ja tarvittaessa rajoittaa sitä, jos se on välttämätöntä esimerkiksi järjestyshäiriöiden ja turvallisuuden vuoksi. (Valvira 2022c.) Liian päihtyneelle tai alaikäiselle tarjoaminen vaarantaa terveyden ja voi aiheuttaa riskitilanteita. Ikäraajat ovat perusteltuja, koska lasten ja nuorten aivot kehittyvät vielä ja alkoholilla ja päihteillä voi olla negatiivisia vaikutuksia heidän terveystensä.

Paikan konsepti, asiakaspaikkojen määrä ja anniskelualueet vaikuttavat henkilöstön määrään. Henkilökunnassa täytyy olla joka työvuorossa, jossa anniskelu on asiakkaille avoinna, anniskelusta vastaava henkilö eli vastaava hoitaja. Anniskelusta vastaavalla henkilöllä tulee olla anniskelupassi. Henkilökunnan on myös pystyttävä poistamaan häiritsevästi käyttäytyvä tai päihtynyt asiakas. (Aluehallintovirasto 2023b.)

Lainsäädännössä käytetään erilaisia termejä. Alkoholilaisissa alkoholipitoinen aine määritellään niin, että se sisältää enemmän kuin 1,2 tilavuusprosenttia etyylialkoholia. Alkoholijuoma sisältää enintään 80 prosenttia etyylialkoholia. Miedossa alkoholijuomassa on etyylialkoholia enintään 22 prosenttia. Näitä ovat esimerkiksi oluet, lonkerot, siiderit, liköörit viinit ja viinat. Väkevässä alkoholijuomassa 22-80 prosenttia etyylialkoholia. (Alkoholilaki 2017/1102, 1 luku 3 § ja Valvira 2020.) Tilavuusprosentti voidaan merkitä esimerkiksi %vol tai abv, alc/vol, til% tai %. Merkintätavat vaihtelevat eri maiden välillä, mutta EU-alueella valmistetuissa ja myytävissä alkoholeissa on oltava alkoholipitoisuus merkittynä tilavuusprosentteina. (Alcohol Problem and Solutions 2020.)

3.3.3 Anniskeluohjeet

Asiakas ei saa poistua hyväksytyltä anniskelualueelta alkoholijuoman kanssa eikä hän voi tuoda anniskelualueelle omia juomia. Hän voi nauttia alueella juomia, joita myy anniskelualueesta vastaava taho. Liian päihtyneet asiakkaat täytyy poistaa anniskelualueelta. Alkoholilla ei saa myydä eikä luovuttaa alaikäiselle eikä liian päihtyneille tai jos on todennäköistä, että alkoholijuoma välitetään luvattomasti eteenpäin. Väkevissä alkoholijuomissa ikäraja on 20-vuotta. Ostajan velvollisuus on pyydettäessä todistettava ikänsä kuvallisella henkilötodistuksella. (Alkoholilaki 2017/1102, 5 luku 36-37, 40 §) Mikäli asiakas on liian päihtynyt, on huolehdittava siitä, että hän saa tarvittaessa apua ja pystyy huolehtimaan itsestään.

Anniskelussa ei saa myydä juomia, jotka ovat suljetuissa pakkauksissa. Alkoholijuomaa saa myydä ainoastaan kaadettuna tarjoiluastiaan, esim. lasiin tai avattuna. Annostelussa on oltava tarjolla perusannoksia. Väkevien perusannos on 4 senttilitraa ja mietojen juomien, jotka

sisältävät enemmän kuin 15 prosenttia etyylialkoholia, perusannos on 8 senttilitraa. Jos juoma sisältää 8-15 prosenttia etyylialkoholia, perusannos on 12 senttilitraa. Muiden mietojen perusannos on 33 senttilitraa. (Alkoholilaki 2017/1102, 5 luku 41 §) Mittaamisessa on käytettävä virallisia mittoja eli siirtomittoja eli viinamittoja, jotka tulee aika ajoin tarkistaa. (Tukes 2023a.)

3.3.4 Alkoholin markkinointi ja hinnoittelu

Alkoholin markkinointiin liittyy säädöksiä, joita anniskelupaikan on huomioitava ja joissa kannattaa olla tarkka. Väkevän alkoholijuoman markkinointi on rajoitetumpaa kuin miedon alkoholijuoman. Väkevää alkoholijuomaa ei saa markkinoida paitsi niissä paikoissa, joissa valmistetaan, myydään tai anniskellaan väkeviä alkoholijuomia. Väkeviä ja mietoja alkoholijuomia ei saa markkinoida yleisellä paikalla, mutta mietoja alkoholijuomia voidaan markkinoida yleisötilaisuudessa sekä vähittäismyynti- tai anniskelupaikassa. Mietojen alkoholijuomien kohdalla on sallittua, että vähittäismyynti- tai anniskelupaikan ulkopuolella kerrotaan tuotteen hinta ja se, että sitä saa kyseisestä paikasta. Väkevä alkoholijuoma voi esiintyä hinnastossa tai tuoteluettelossa, mutta niissä kaikki juomat täytyy esitellä yhdenmukaisella tavalla. Minkään alkoholijuoman markkinoinnissa ei saa esiintyä alaikäisiä eikä sitä saa kohdistaa alaikäisille. Alkoholia ei saa yhdistää ajamiseen, suorituskyvyn parantamiseen tai sosiaaliseen tai seksuaaliseen menestykseen eikä alkoholin runsas käyttö saa näkyä myönteisesti. Alkoholipitoisuus ei saa näyttäytyä positiivisena ominaisuutena. Alkoholi ei saa näyttäytyä terapeuttisena tai lääkinnällisenä aineena. Alkoholin markkinointi ei saa olla vastoin hyviä tapoja eikä markkinointi saa olla harhaanjohtavaa. Alkoholin markkinointiin kuluttajille ei saa liittää kilpailuja. Verkossa alkoholin markkinointiin ei saa käyttää kuluttajien tekemään sisältöä eikä sisältöä saa tehdä jaettavaksi. (Alkoholilaki 2017/1102, 7 luku 50 §)

Hinnoittelussa ja hinnaston tekemisessä on oltava tarkka. Alkoholia ei saa myydä niin, että ostessasi kaksi tai useamman juoman, yksittäisen juoman hinta on halvempi. Alkoholia ei voi myydä hyvitystuotteena. Vähittäismyyntipaikoissa ei saa ilmoittaa alle kahden kuukauden ajan voimassa olevaa tarjousta. (Alkoholilaki 2017/1102, 7 luku 50-51 §) Tarjousilmoituksessa on kerrottava, kuinka kauan hinta on voimassa. Jos alennus on voimassa alle kaksi kuukautta, se ei saa näkyä ulos eikä se saa olla somessa. Anniskelupaikoissa voidaan tiedottaa lyhytkestoisista mietojen alkoholijuomien tarjouksista anniskelupaikan ulkopuolella. (Valvira 2021.)

Hinnaston on oltava selkeä ja sellainen, että kuluttajan on helppo ymmärtää hinta. Kuluttajansuoja laissa todetaan, että asiakkaalle on ilmoitettava ne tiedot, jotka olennaisesti vaikuttavat ostopäätökseen. Anniskelupaikassa on ilmoitettava hintatiedot jokaisesta tuotteesta, joita paikassa myydään. Jos ei ole mahdollista ilmoittaa jokaisesta hinnasta tuotteiden suuren määrän vuoksi, on asiakkaan saatava tieto täydellisestä hinnastosta pyydettäessä ja tästä on mainittava hinnastossa. Alkoholijuominen kohdalla on tärkeä ilmoittaa annoksen koko

senttilitroina. Samaa alkoholijuomaa voidaan myydä eri kokoisissa pakkauksissa. Isommassa pakkauksessa saa käyttää pienempää litrahintaa. Anniskelussa tämä näkyy esimerkiksi viinilasien tai pullon hinnoissa. Rajoitetuille ryhmille, kuten henkilökunnalle tai kanta-asiakkaille voidaan myydä edullisemmalla hinnalla. (Valvira 2022g, 38-39.) Festivaaleilla tuotevalikoima on usein sen verran pieni, että kaikki hinnat on ilmoitettava.

3.4 Vastuullisuus anniskelutoiminnassa

Tulevaisuudessa vastuullisuuteen liittyvät odotukset voivat kasvaa niin lainsäädännön näkökulmasta kuin asiakkaiden ja yhteistyökumppaneiden keskuudessa. Aihe on kuitenkin niin laaja, että tässä opinnäytetyössä siitä kerrotaan vain lyhyesti. Elinkeinoelämän keskusliiton (2019, 3-5) mukaan vastuullisuuden eli sosiaalisten, taloudellisten ja ekologisten vaikutusten huomioiminen on yrityksissä tärkeää ja vastuullisuuden merkitys kasvaa tulevaisuudessa. Suomessa yritykset ovat ottaneet vastuullisuutta hyvin huomioon ja kiinnostus vastuullisuutta kohtaan on kasvanut niin kuluttajilla, sijoittajilla kuin yrityksilläkin. Yritysten vastuullisuuteen vaikuttavat myös lainsäädäntö ja sidosryhmien vaatimukset ja odotukset. (Elinkeinoelämän keskusliitto 2019, 3-5.)

Festivaaleilla on iso hiilijalanjälki ja festivaalien ja yhteistyökumppaneiden kannattaa omassa toiminnassaan pohtia keinoja, miten hiilijalanjälkeä voidaan pienentää. Ylen uutisartikkelin mukaan vuoden 2022 Provinssin hiilijalanjäljen koko on selvitetty. Festivaalin hiilijalanjälki oli 2 257 tonnia hiilidioksidia, joka on verrattavissa 3 000 lentoon Helsingistä New Yorkiin ja takaisin. (Elhaimer 2023.) Artikkelin ei kuitenkaan kerro, miten hiilijalanjälki on laskettu ja minkälaisia mittareita on käytetty. Eri mittareilla voidaan saada hyvin erilaisia tuloksia. Provinssi on kokoluokaltaan massatapahtuma ja siellä oli kävijöitä noin 77 000 henkilöä (Provinssi 2022).

3.4.1 Vastuullisuus yhteistyökumppaneita valitessa

Yhteistyökumppaneiden valinnassa on myös kiinnitettävä huomiota siihen, minkälaisia asioita yhteistyökumppanit kertovat itsestään vastuullisuuden suhteen. Kuluttajaliiton (2023) mukaan vastuullinen yritys huomioi toiminnassaan ympäröivän yhteiskunnan, ympäristön ja sidosryhmät ja sen toiminta on luotettavaa ja laillista. Yrityksen toiminnan on myös oltava taloudellisesti vastuullista ja sen on vältettävä veronkiertoa. Yrityksen toimintaan liittyy monenlaisia lakeja, sopimuksia, suosituksia ja asetuksia, joita on noudatettava. Yrityksen on kunnioitettava ihmisoikeuksia ja sen on selvitettävä, millä tavalla sen toiminta vaikuttaa ympäristöön. Yrityksen on arvioitava sekä omaa toimintaansa että alihankintaketjuja ja yhteistyökumppaneita, vaikka se voi olla haastavaa, jos alihankintaketjut ulottuvat eri maihin, joissa lait ja vaatimukset ovat erilaisia. Raportointi ja valvonta sekä avoimuus on tärkeää, jotta vastuullisuutta voidaan arvioida. Vastuullisesti toimiva yritys kiinnostaa sekä sijoittajia että asiakkaita, mutta myös työntekijöitä. Vastuullisesti toimiva yritys parhaimmillaan tuo arvoa

jokaiselle, mutta pelkät kauniit sanat voivat toimia yritystä vastaan. (Kuluttajaliitto 2023b.) Yritysten ympäristöväittämissä voi esiintyä viherpesua. Viherpesu tarkoittaa sitä, että yritys ei tarjoa riittävästi perusteluja tai tietoa, jotta vastuullisuutta voisi arvioida tai markkinoinnissa käytetään epämääräisiä termejä. Euroopan komission tekemän tarkastuksen mukaan harhaan johtavia ja perusteettomia väittämiä oli jopa 42 prosentilla yrityksistä. (Euroopan komissio 2021.)

Viherpesulla voidaan pyrkiä luomaan mielikuvaa vastuullisesta yrityksestä markkinoinnin avulla ja siinä voidaan käyttää hyväksi esimerkiksi itse tehtyjä logoja. Viherpesua tehdään sekä tietoisesti että siksi, että vastuullisuusasioista ei ole riittävä osaamista. Vastuullisuuteen liittyvät toimenpiteet tarvitsevat perusteita ja tieteellistä tutkimusta taustalle. Kolmannen osapuolen myöntämiä tunnustettuja sertifikaatteja kannattaa etsiä, koska sertifikaatin myöntää kolmas riippumaton taho ja sertifikaateilla on olemassa kriteerit. (Joutsenmerkki 2021.)

Vastuullisuusasioissa on vielä kehitettävää. Eri tahoilla on tarjolla erilaisia hiilijalanjälkilaskureita. Ne mittaavat erilaisia asioita ja siksi eri tavoin laskettujen hiilijalanjälkien vertailu voi olla hankalaa. Uusia malleja, kuten LCAFoodPrint, laskemisen avuksi on kuitenkin kehitteillä. (Luonnonvarakeskus 2023)

Festivaalin ja minkä tahansa muunkin toimijan on perehdyttävä vastuullisuuden kysymyksiin huolellisesti. On tärkeää, että toimija ymmärtää, mitä vastuullisuus tarkoittaa ja minkälaisilla keinoilla on mahdollista toimia vastuullisesti. Parhaimmillaan vastuullisuusajattelu on osa kaikkea toimintaa ja päätöksentekoa ja vastuullisuuteen liittyvät toimenpiteet ovat tavoitteellisia ja mitattavia ja toimenpiteet perustuvat laadukkaaseen tutkimustietoon. Parhaimmillaan festivaalin positiivinen esimerkki rohkaisee myös asiakkaita kiinnittämään huomiota omaan kulutuskäyttäytymiseen ja kannustavat heitä toimimaan vastuullisemmin.

3.4.2 Kestävän kehityksen tavoitteet anniskelutoiminnassa

Kestävän kehityksen tavoitteet, jotka löytyvät kuvasta yksi, ovat hyvä lähtökohta vastuullisuusstrategian tekoon. Kestävän kehityksen tavoitteiden tarkoitus on luoda turvaa ja mahdollistaa hyvä elämä myös tuleville sukupolville. Kestävän kehityksen tavoitteet ottavat huomioon ympäristön, sosiaalisen ja taloudellisen vastuun ja ne huomioivat koko maapallon. Tavoitteita on 17 ja jokaisella tavoitteella on alatavoitteita. (Suomen YK-liitto 2023.) Festivaalin kannattaa tutustua jokaiseen tavoitteeseen ja pohtia, millä tavalla niiden toteutumista voidaan edistää. Festivaali voi esimerkiksi käyttää energiaa, jota ei ole tuotettu fossiililla polttoaineilla tai ottaa saavutettavuuden ja esteettömyyden huomioon festivaalia suunnitellessaan.

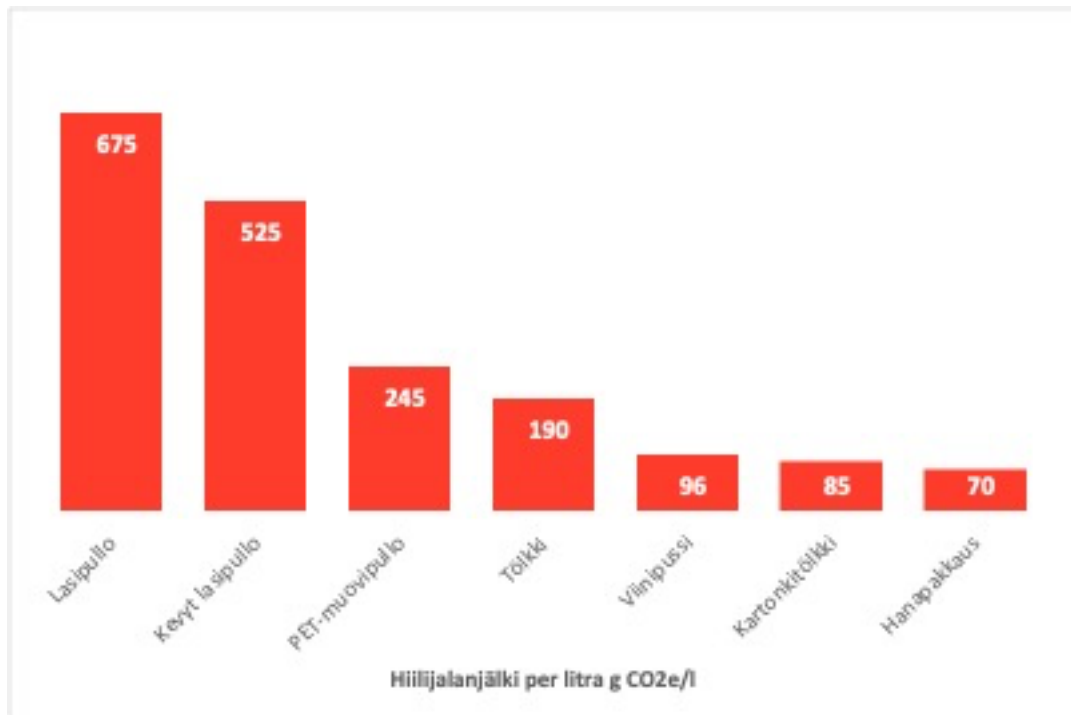


Kuva 1: Kestävän kehityksen tavoitteet (Suomen YK-liitto 2023.)

Festivaalin kannattaa tehdä yhteistyötä paikallisten toimijoiden ja lähituottajien kanssa. Anniskelutoiminnassa tämä voi tarkoittaa esimerkiksi paikallisten tai lähialueiden toimijoiden tuottamien raaka-aineiden käyttöä tuotteissa tai jos baarissa myydään lisäksi piestä naposteltavaa, valikoimaan voidaan ottaa paikallisten toimijoiden tuotteita. Yhteistyön avulla voidaan tukea alueen toimijoita ja tuoda paikallista kulttuuria esille. Tässäkin on kiinnitettävä huomiota siihen, minkälaisilla menetelmillä ruoka tai juoma on tuotettu. Lähellä tuotetut elintarvikkeet pienentävät kuljetuksesta aiheutuvaa hiilijalanjälkeä, mutta tuotannon osuus on tuotteen hiilijalanjäljestä keskeisempi. Myös jätteen vähentäminen on tärkeää. (Event impacts 2023a.)

Anniskelutoiminnassa on kiinnitettävä huomiota siihen, minkälaisissa pakkauksissa juomat tulevat ja miten ne tarjoillaan. Erilaisilla pakkauksilla on erilaiset hiilijalanjäljet ja pakkauksen

osuus koko tuotteen hiilijalanjäljestä on suuri, esimerkiksi viinien kohdalla se on noin 46 prosenttia. (Alko 2023a.) Pakkauksen kierrätettävyyden on huomioitava valintoja tehdessä. Kuviossa kaksi on esitetty, kuinka suuri hiilijalanjälki kullakin pakkauksella on. Kuviossa hiilijalanjälki on laskettu juomalitraa kohden. Suurin hiilijalanjälki on lasipullolla, 675 g CO₂e/l ja pienin hanapakkauksella 70 g CO₂e/l. Lasipullon suuri hiilijalanjälki johtuu siitä, että sen valmistamiseen kuluu paljon energiaa. Alumiinitölkeissä on yleensä noin 70 prosenttia kierrätettyä alumiinia. Oleellista on, että olipa materiaali mitä tahansa, että se kierrätetään. Kierrätystä voi edistää panttijärjestelmällä. (Alko 2023b.) Vertailu ei ota huomioon ravintola-alan käyttöön tarkoitettuja tuotteita. Festivaaleilla on syytä myös huomioida logistiikka ja turvallisuus sekä elämysellisyys. Esimerkiksi viinin juominen kestonuovista tehdystä viinilasista voi olla mukavampi kuin kertakäyttötuopista.



Kuvio 2: Juomapakkausten hiilijalanjäljet (Alko 2023b.)

Tuottajat voivat tehdä monenlaisia asioita vähentääkseen ympäristön kuormitusta. Polttoainetehokkuus ja päästöjen vähennys ovat näistä merkittäviä keinoja erottua kilpailijoista. Juomavalikoimassa päästöjä voidaan vähentää tuomalla juomat mahdollisimman läheltä. Jos juoma valmistetaan kaukana, on odotettavissa, että ympäristövaikutuksia on enemmän. Panimotuotteissa kannattaa suosia pohjoismaisia toimijoita, koska useimmiten ne ovat energiatehokkaampia ja käyttävät puhtaampaa energiaa verrattuna muihin eurooppalaisiin toimijoihin. Pohjoismaat erottuvat edukseen myös väkevien alkoholijuomien kohdalla. Viineissä Saksa ja Ranska ovat myös todennäköisesti ympäristöä vähemmän kuormittavia. On hyvä muistaa, että yksittäisten toimijoiden välillä on eroja. Kotimainen tuote voi olla myös ympäristöä

kuormittavampi kuin ulkomailta tuotu. (Weidema, de Saxcé & Muñoz 2016, 46.) Festivaaleilla myytävien tuotteiden määrä on helposti suuri ja baareissa on hyvä myydä sellaisia juomia, jotka sopivat yhteen tarjottavan ruoan kanssa. Valitessa juomia on myös kiinnitettävä huomiota siihen, että niitä on mahdollista saada riittävän suuri määrä festivaalin anniskelua varten.

Juomatuotannossa voi olla myös haasteita sosiaalisen vastuullisuuden kanssa. Finnwatchin mukaan Alko hankkii viinejä eri maista ja viinejä tulee kahdeksanneksi eniten Etelä-Afrikasta, jossa on ollut ongelmia vastuullisuusasioiden kanssa. Ongelmia on esimerkiksi siinä, että palkka ei riitä elämiseen, asuinolosuhteet ovat huonot ja työntekijöitä kohdellaan huonosti. Viinituotannossa on olemassa erilaisia vastuullisuusjärjestelmiä. Näitä ovat muun muassa WIETA, Amfori BSCI, Fair for Life ja Reilu kauppa. Näistä auditointijärjestelmistä WIETA ja Amfori BSCI eivät välttämättä ole kovin näkyviä kuluttajille, koska ne eivät käytä erillistä kuluttajille suunnattua merkintää. Näistä parhaimpia ovat Reilu kauppa ja Fair for Life ja niiden järjestelmissä on mukana monenlaisia edustajia, joiden joukossa on myös ay-liikettä. Kriteereissä edellytetään esimerkiksi elämiseen riittävää palkkaa. (Finnwatch 2023, 4,17.) Järjestö suosittelee, että kuluttajat kiinnittävät huomiota tuotteiden vastuullisuussertifiointeihin ja suosivat niitä. Erityisesti kannattaa suosia tuotteita, jotka ovat Reilun kaupan tuotteita sekä samalla luomutuotteita, jotta ne ottavat huomioon ympäristön ja sosiaalisen vastuun. Reilun kaupan serfifikaatin tunnus on kuvassa kaksi. Lisäksi kannattaa kiinnittää huomiota pakkausmateriaaliin. Ongelmia ihmisoikeuksien ja ympäristönsuojelun kanssa esiintyy useissa maissa, myös Euroopassa. Siksi on tärkeää, että riskimaan boikotoinnin sijaan vaatii maahantuojilta ja Alkolta tietoa tuotteiden vastuullisuudesta ja vaatii päättäjiltä yritys vastuusääntelyä. (Finnwatch 2023, 71.)



Kuva 2: Reilun kaupan merkki (Reilu kauppa 2023.)

3.5 Lupakäytänteet, ilmoitusasiat ja omavalvonta

Anniskelutoiminta on osa ruokapalveluita ja on tärkeää, että ne toteutetaan asianmukaisella tavalla. Kuten jo aikaisemmin todettiin, olosuhteet ja tapahtumapaikka voivat tuoda haasteita ja aiheuttaa riskejä toiminnalle ja asiakkaille. Suunnittelu on tehtävä huolellisesti ja on

pyrittävä ehkäisemään riskien toteutumista. Ruokapalveluita, joihin anniskelu kuuluu, ohjaavat myös viranomaisvaatimukset. Viranomaisvaatimusten, kuten omavalvontasuunnitelman tarkoitus on auttaa tekemään ruokapalvelusta laadukas, varmistamaan riittävän hyvä hygienia ja vähentää hävikkiä (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 7). Tässä luvussa on kerrottu lyhyesti erilaisista tapahtuman suunnitteluun ja toteutukseen tarvittavista luvista ja dokumenteista. Ajantasaiset luvat ja ohjeet voi tarkistaa viranomaisten sivuilta. Tämän luvun tarkoitus on helpottaa hahmottamaan, millaisia dokumentteja ja lupia vaaditaan.

Anniskeluun liittyvistä säädöksistä on oma kappaleensa aiemmin, mutta koska tässä kappaleessa kerrotaan ylipäättään tarvittavista luvista dokumenteista, mainitaan anniskeluun liittyvät dokumentit selvyuden vuoksi myös tässä. Anniskelua varten tarvitsee anniskeluluvan ja anniskelun omavalvontasuunnitelman.

3.5.1 Elintarvikehygienia ja omavalvontasuunnitelma

Elintarvikkeiden käsittelyyn liittyy monenlaisia riskitekijöitä ja siksi elintarvikkeiden parissa toimivilta yrityksiltä edellytetään omavalvontaa. Riskejä liittyy moneen vaiheeseen alkaen elintarvikkeiden saapumisesta yritykseen. Kriittisiä kohtia ovat myös elintarvikkeiden säilytys, valmistus, jäädytys ja tarjoilu. (Ruokavirasto 2020, 26-27.) Omavalvontasuunnitelman idea on ymmärtää ja kartuttaa riskit, joita elintarvikkeiden kanssa toimimiseen liittyy ja ehkäistä virheiden ja vaarojen toteutuminen sekä kehittää suunnitelma, miten yrityksessä toimitaan. Omavalvontasuunnitelman on oltava ajantasainen ja siinä on huomioitava, millaista ja minkä kokoista toiminta on. Se vaatii myös kirjanpitoa ja seurantaa. Elintarvikealan toimija on itse vastuussa toiminnastaan ja tuotteidensa turvallisuudesta. Viranomaisen valvoo omavalvontasuunnitelman toteutumista ja elintarvikkeiden parissa toimivan on pystyttävä osoittamaan, että omavalvonta on aktiivista. Siinä seurataan lämpötiloja, puhtautta ja hygieniaa sekä elintarvikehygienistä osaamista. Elintarvikkeisiin liittyvien tietojen ja reseptien tulee olla ajan tasalla. Omavalvontasuunnitelman tulee sisältää toimintaohjeita, toiminnan seurantaa ja riskien konkretisoituessa tietoa korjaavista toimenpiteistä. Riskiarviointi on tehtävä huolellisesti ja siinä on huomioitava eri toiminnot, tuoteryhmät ja tuotteet. Kunkin riskin kohdalla on pohdittava, miten todennäköinen se on ja minkälaisia seurauksia sillä voi olla. (Ruokavirasto 2022b.)

Omavalvontasuunnitelma toimii hyvänä, aktiivisessa käytössä olevana työkaluna ja ehkäisee turhien vaaratilanteiden, virheiden ja hävikin syntymistä. Näin se on myös kustannustehokasta. Esimerkiksi ruokamyrkytyksiä voidaan ehkäistä elintarvikkeiden oikeanlaisella käsittelyllä, säilytyksellä ja hyvällä hygienialla. Omavalvonta edellyttää, että tuotteista saatavat tiedot ja ainesosaluettelot ovat oikein ja ajan tasalla. Tämä on tärkeää, koska asiakkaalla voi olla allergia tai intoleranssi ja hänen on saatava tietää, mikäli tuote sisältää oireuttavaa ainesosaa. (Ruokavirasto 2020, 26.)

Omavalvontasuunnitelmaan liittyy myös HACCP-järjestelmä. HACCP-järjestelmä voidaan ottaa käyttöön, kun on luotu toimiva järjestelmä omavalvontasuunnitelmaan. (Ruokavirasto 2022b). HACCP muodostuu sanoista Hazard Analysis and Critical Control Points eli vaarojen analysointi ja kriittiset hallintapisteet. Tavoitteena järjestelmällä on, että oleelliset vaarat pystytään huomioimaan. Järjestelmässä pyritään löytämään ja huomaamaan ja ehkäisemään tilanteet, joista voi aiheutua terveydelle haittaa. Näitä tilanteita kutsutaan kriittisiksi hallintapisteiksi. Yrityksellä on oltava riittävästi osaamista ja ammattitaitoa HACCP-järjestelmän käyttämiseen ja se voi pyytää apua yrityksen ulkopuolisilta asiantuntijoilta. Elintarvikkeiden parissa toimivilla yrityksillä tulee olla tietoa esimerkiksi elintarvikkeiden oikeanlaisista käsittelytavoista, raaka-aineista ja jakeluketjuista. Ohjeet järjestelmän tekemiseen ja käyttöönottoon löytyvät Ruokaviraston sivulta. (Ruokavirasto 2022a.)

Osana omavalvontasuunnitelmaa on tehtävä siivoussuunnitelma. Erityisen tärkeää se on, jos käytetään pakkaamattomia elintarvikkeita. Siivoussuunnitelman tulee kattaa myös tilat, joissa ei välttämättä käsitellä elintarvikkeita, mutta jotka ovat osa elintarvikkeisiin liittyvää toimintaa, kuten esimerkiksi jätehuolto, henkilökunnan sosiaalitilat ja säilytystilat. Tilat täytyy suunnitella niin, että puhtaanapito on sujuvaa. Siivoussuunnitelmassa tulee käydä ilmi, miten työvälineiden, tilojen ja koneiden puhdistus tehdään ja miten usein ne puhdistetaan. Siivoussuunnitelmassa täytyy kertoa, minkälaisia aineita eri kohteisiin käytetään. Tärkeää on myös vastuiden jakaminen ja valvonta. (Ruokavirasto 2022c.)

3.5.2 Liikkuvan elintarvikehuoneiston rekisteröinti

Festivaaleilla on tyypillisesti erilaisia ruokakojuja. Liikkuvia elintarvikehuoneistoiksi määritellään esimerkiksi myyntiautot ja teltat. Niissä voidaan valmistaa, myydä ja kuljettaa tai muuten käsitellä elintarvikkeita. Liikkuva elintarvikehuoneisto täytyy rekisteröidä kotikunnan elintarvikeviranomaiselle vähintään neljä viikkoa ennen kuin toiminta alkaa. Myös sen kunnan, jonka alueella elintarvikehuoneisto toimii, on tiedettävä toiminnasta. Tapahtuman järjestäjä voi tiedottaa kunnan elintarvikeviranomaiselle, että liikkuvia elintarvikehuoneistoja on mukana tapahtumassa. (Ruokavirasto 2023b.) Lisää tietoa liikkuvan elintarvikehuoneiston rekisteröinnistä saa kunnan elintarvikeviranomaiselta ja Ruokavirastolta.

3.5.3 Hygieniapassit ja salmonellatodistukset eli terveydentilan selvitys

Hygieniapassi vaaditaan niiltä henkilöiltä, jotka tekevät töitä elintarvikehuoneistossa ja jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita, jotka pilaantuvat helposti, kuten esimerkiksi pilkottuja kasviksia, maitotuotteita, lihaa tai kalaa. Hygieniapassia vaaditaan niin työnantajalta, harjoittelijalta kuin vapaaehtoiseltakin. On työnantajan vastuulla, että hygieniapassi löytyy vaadituilta henkilöiltä. Tarkempaa tietoa hygieniapassivaatimuksista eri työtehtävissä löytyy Ruokaviraston sivuilta. (Ruokavirasto 2023a.)

Salmonella on bakteeri, joka saa aikaan suolisto- ja yleisinfektiota. Salmonella voi aiheuttaa kuumetta ja ripulia, jotka kestävät useamman päivän, mutta salmonella voi olla myös oireeton. Salmonella voi aiheuttaa myös jälkitauteja. Salmonella voidaan todeta laboratoriotutkimuksella. Tartunnan saanutta ei yleensä hoideta antibiooteilla. Bakteeri voi tarttua sellaisen elintarvikkeen kautta, jonka käsittelyssä ei olla oltu riittävän hygieenisää. Elintarvike on voinut saastua eläimen tai ihmisen ulosteella. Oireeton voi kantaa ja levittää bakteeria ja siksi testaus on tärkeää. (Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2022a.)

Elintarvikkeita käsittelevät ja myyvät henkilöt voivat levittää tautia eteenpäin ja siksi hygieniassa on oltava tarkka. Erityisen riskin muodostaa se, jos työntekijä toimii pakkaamattomien ja kuumentamattomien elintarvikkeiden parissa, mutta on huomioitava, että kypsennetty elintarvike voi saastua myös esimerkiksi tarjoiltaessa. Työnantajan on vaadittava selvitys työntekijältä siitä, ettei hänellä ole salmonellatartuntaa. Maksuttoman selvityksen voi tehdä terveyskeskuksessa, työterveyshuollossa tai opiskeluterveydenhuollossa. Lisää tietoa salmonellasta ja toimintaohjeita sairaustapauksiin löytyy Terveyden ja hyvinvoinnin laitokselta. (Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2022b.) Festivaalibaarien rakentamisessa on kiinnitettävä erityistä huolellisuutta hyvään hygieniaan.

3.5.4 Tupakkatuotteiden myyntilupa

Mikäli tapahtumassa halutaan myydä tupakkatuotteita, on niille hankittava vähittäismyyntilupa. Vähittäismyyntilupahakemus tehdä kunnalle. Lisätietoa tästä löytyy Valviran sivuilta. (Valvira 2017.) Huomioi myös tupakoimattomat niin, että tupakointi ei aiheuta negatiivista asiakaskokemusta. Huomioi myös paloturvallisuus, etenkin, jos maasto on kuivaa.

3.5.5 Erityisruokavaliot ja alkoholin lisäaineet

Jos baarissa myydään ruokatuotteita, on hyvä olla listat käytetyistä raaka-aineista ja tuotteista sekä työntekijöille että asiakkaille allergioiden varalta. Listaa tehdessä kannattaa olla tarkka ja tarkistaa jokaisen raaka-aineen tuoteselosteet huolellisesti. Myös esimerkiksi vastuullisuusmerkinnät, lajikkeet ja tuotteiden alkuperä kannattaa mahdollisuuksien mukaan merkata ylös. Selkeästi tehty lista voidaan tarvittaessa näyttää asiakkaalle, jos asiakkaalla on esimerkiksi paljon allergioita tai muita ruoka-ainerajoitteita. Asiakkaan voi olla joskus helpompi tarkistaa itse listasta allergeenit kuin luetella kaikki allergiansa. Ruoka-ainerajoitteisen asiakkaan huomioimiseen kannattaa nähdä mieluummin hieman vaivaa kuin saada mainehaittaa siitä, että asiakas saa voimakkaan allergiareaktion ja hänen osaltaan tapahtuma menee pieleen. Työntekijöiden osaamistaso allergia-asioissa myös vaihtelee runsaasti, jolloin lista on myös työntekijöille helppo työväline.

Aiemmin kerrottiin vastuullisuudesta. Jotkut festivaalit ovat siirtyneet tarjoamaan vain vegaaniruokaa pienemmän hiilijalanjäljen takia. Vegaaniruoka sisältää usein sellaisia raaka-

aineita, jotka aiheuttavat oireita ärtyvän suolen oireyhtymästä kärsiville. Terveyskirjaston (2020) mukaan ärtyvän suolen oireyhtymä on hyvin yleistä ja siitä kärsii noin 10-15 prosenttia. Festivaalin kannattaa huomioida tämä valikoimassa niin, että ruoka- ja juomatarjonnassa on saatavilla FODMAP-ruokavalioon sopivia tuotteita. FODMAP-ruokavalio tarkoittaa ruokavaliota, jossa on karsittu hiilihydraatteja, jotka aiheuttavat oireita. Oireena voi olla vatsakipu, turvotusta, ripulia tai ummetusta. Anniskelussa tämä voi tarkoittaa esimerkiksi sitä, että juomavalikoimissa on hiilihapottomia vaihtoehtoja. (Terveyskirjasto 2020.) Festivaalilla kannattaa huomioida nämä asiakkaat ja ottaa käyttöön vessapassi. (IBD ja muut suolistosairaudet ry 2023.)

Alkoholituotteissa voi olla lisäaineita ja ne voivat aiheuttaa yliherkkyysoireita. Niissä voi olla vierasesineitä, joihin luokitellaan kasvinsuojeluaineet, raskasmetallit, metanoli, etyyli- ja propyylialkoholi, karsinogeenit ja homemyrkyt. Alkoholituotteissa allergiaa ja yliherkkyyttä voivat aiheuttaa sulfiitit, tanniinit, väriaineet, mausteet, kiniini, histamiini ja biogeeniset amiinit, hiiva, maito sekä viljat. Pakkausmerkinnöissä on ilmoitettava yleisimmät yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat. (Alko 2018, 6,8,10-11,13)

3.6 Turvallisuuksuunnitelma ja pelastussuunnitelma

Festivaalin järjestäjällä on vastuu turvallisuudesta. Tapahtuma ei saa aiheuttaa vaaraa kenellekään ja mahdolliset riskit on arvioitava ennen tapahtumaa. Tapahtuman järjestäjällä täytyy olla riittävästi osaamista, jotta turvallinen tapahtuma voidaan toteuttaa. Tapahtumasta täytyy laatia turvallisuusasiakirja silloin, kun yleisön määrä on yli 2000 tai jos on mahdollista, että tapahtuma aiheuttaa vaaraa. Tapahtumajärjestäjän on hyvä varmistua myös siitä, että alihankkijat ja myyjät toimivat hekin turvallisesti ja ovat laatineet turvallisuusasiakirjat. Myös poliisi ja pelastuslaitos edellyttävät suunnitelmia turvallisuuden edistämiseksi. Mikäli jotain tapahtuu, on tapaturmista ja läheltä piti -tilanteista raportoitava, jotta vastaaviin tilanteisiin voidaan varautua jatkossa. Mikäli tapahtuu vakavia läheltä piti -tilanteita tai onnettomuuksia, toimintaa ei saa jatkaa ja tilanteista on ilmoitettava Tukesiin. On tärkeää, että yleisöä ja tapahtuman muita sidosryhmiä ohjeistetaan ja tiedotetaan niin, että he pystyvät toimimaan turvallisesti, sekä ennen, että tapahtuman aikana. Toimiva tiedonkulku on tapahtumaan onnistumisen kannalta olennaista. Viranomaiset paitsi valvovat, että tapahtumajärjestäjä toimii vaatimusten mukaisesti, mutta myös ohjaavat ja neuvovat, mikäli sille on tarvetta. (Tukes 2023b, 1-2.)

Tapahtumajärjestäjän on tehtävä yhteistyötä eri viranomaisten kanssa. Poliisilaitos valvoo koontumislakia, järjestyslakia ja lakia liittyen räjähteiden ja vaarallisten kemikaalien käsittelyyn sekä lakia yksityisistä turvallisuuspalveluista. Pelastuslaitos valvoo pelastuslakiin liittyviä asioita sekä lakia, joka koskee räjähteiden ja vaarallisten kemikaalien turvallista käsittelyä. Tukes eli turvallisuus- ja kemikaalivirasto valvoo kuluttajaturvallisuuslakia. Maankäyttö ja

rakennuslakia valvovat rakennusvalvonta. Sairaanhoidopiiri ja ensihoito valvovat terveydenhuoltolakia ja pelastuslakia. Aluehallintovirastolla on vastuualueenaan työsuojelu sekä alkoholihallinto, ja he valvovat työturvallisuuslain ja alkoholilain noudattamista. Myös kunnalla on viranomaisia, ympäristöterveys- ja ympäristönsuojeluviranomaiset valvovat elintarvikkeiden ja juomaveden jakamista, jätehuoltoon ja ympäristöön liittyviä asioita sekä melua ja eläimiä. Mitä suurempi ja riskialttiimpia tapahtuma on, sitä tärkeämpää on, että tapahtumaa ovat tekemässä ammattilaiset, joilla on riittävät tietotaidot turvallisen tapahtuman toteuttamiseksi. Toki myös pienten tapahtumien täytyy olla turvallisia. (Tukes 2023b, 3-6.) Pelastussuunnitelma vaaditaan tapahtumalta, jossa on yli 200 henkeä. (Poliisi 2022.)

3.6.1 Aluesuunnitelma, esteettömyys ja saavutettavuus

Tapahtumajärjestäjän on laadittava tapahtuma-alueelle aluesuunnitelma, jotta yleisön ja henkilökunnan käyttäytyminen ja liikkuminen sujuu turvallisesti ja suunnitelmallisesti. Tapahtuman onnistumisen kannalta on tärkeää, että tapahtuma-alueeseen on tutustuttu huolellisesti ja miten alue toimii erilaisissa sääolosuhteissa. Hätäpoistumisteiden ja kulkuväylien on oltava käyttökelpoisia sateen sattuessa, jos kyseessä on ulkoilmatapahtuma. Tilaa on oltava tarvittaessa myös ruuhkille ja maaperän täytyy kestää yleisön massa sekä lava-alue. Tapahtuma alueesta täytyy laatia kartta. Kartan tulee olla selkeä ja siitä täytyy löytyä rakennelmien, lavojen ja myyntipaikkojen lisäksi myös kohtaamispaikat, ensiapupisteet ja kulkureitit. Jos alueella on useampia kohteita, jotka kiinnostavat yleisöä, on huolehdittava siitä, että kulkuväylät eivät ruuhkaudu. Yksi hyvä perussääntö on, että kulkuväylän kannattaa olla noin puolet siitä, mitä esiintymislavan edustalla olevan yleisömassan leveys on. Alueen suunnittelussa on varauduttava myös ruuhkahuippuihin. Suurissa tapahtumissa tila voidaan jakaa lohkoihin. Eri lohkojen kapasiteetti ei saa ylittyä tapahtuman aikana ja aluetta aitaamalla voidaan rajoittaa yleisömäärää. (Hiltunen & Koivisto 2014, 35-36.)

Lähtökohtana aluesuunnittelulle voi olla suurin sallittu yleisömäärä, jolle palvelut suunnitellaan tai alueen suunnitelma, jonka jälkeen lasketaan sallittu yleisömäärä. Alueen suunnittelussa täytyy ottaa huomioon henkilökunta ja palveluiden ja aktiviteettien vaatima tila. Mikäli tapahtumassa on esiintyjä, on yleisön pystyttävä näkemään esiintymispaikka ja kuulemaan esiintyjää. Tässä voi hyödyntää näyttöjä ja kaiuttimia. Aluesuunnittelussa mitataan kokonaispinta-ala, josta vähennetään rakenteiden, lavan tai lavojen sekä myyntipaikkojen ja aktiviteettien vaatima tila. Näin saadaan selville yleisöalueen koko. Lisäksi lasketaan sen alueen koko, jossa yleisö katsoo esiintyjää. Tätä aluetta laskiessa täytyy huomioida alueet, joita yleisö ei käytä eli esimerkiksi kuolleessa kulmassa olevat alueet ja rakennelmista johtuvat näköesteet. Tarvittaessa alue on pystyttävä tyhjentämään nopeasti. (Hiltunen & Koivisto 2014, 36-37, 41.)

On arvioitava, minkälaista yleisöä tapahtumaan on tulossa ja minkälaisia tarpeita heillä voi olla. Aluesuunnittelussa kannattaa huomioida eri ikäiset, apuvälineitä ja avustajia käyttävät ja minkälaista fanikulttuuria eri esiintyjien yleisössä on. Pitkissä tapahtumissa ihmiset voivat myös haluta istua välillä alas. Yleisön profiloinnin ja yleisöalueen määrittämisen jälkeen voidaan laskea sallittu yleisömäärä. Yleensä yleisömäärä lasketaan 1-4 henkeä per neliö. Uusissa tapahtumissa kannattaa olla varovainen yleisömäärän suhteen ja kokemuksen lisääntyessä yleisömäärää voidaan nostaa. Aluesuunnittelussa ja yleisömäärän arvioinnissa kannattaa käyttää apuna kokeneita alan ammattilaisia. (Hiltunen & Koivisto 2014, 38.)

Oleellista on ottaa huomioon esteettömyys ja saavutettavuus. Tapahtumassa pitää huomioida asiakkaat, joilla on esimerkiksi liikuntaesteitä, kuulo- tai näkövamma tai erityisruokavaliota. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 7.) Invalidiliiton (2022) mukaan esteettömyydellä tarkoitetaan fyysistä ympäristöä eli esimerkiksi sitä, että kohteisiin on helppo päästä rajoitteista huolimatta. Saavutettavuus tarkoittaa sitä, että ”aineettoman” ympäristön palvelut ovat kaikkien saatavilla riippumatta henkilön toimintakyvystä. Verkkosivujen on esimerkiksi oltava sellaiset, että niitä voi lukea apuvälineiden ja sovellusten avulla. Tietoa on oltava saatavilla myös painetussa muodossa ja tiedon on oltava riittävän selkeää. (Invalidiliitto 2022.) Festivaaleilla esteettömyys ja saavutettavuus ovat olennainen osa alueen ja palveluiden suunnittelua, mutta sen tulee näkyä myös palveluasenteessa. Anniskelutoiminnassa se voi tarkoittaa vaikkapa selkeitä hinnastoja ja asiakkaan avustamista. Työntekijöiden kohdalla se tarkoittaa työn ja työolosuhteiden kehittämistä niin, että yhdenvertaisuus toteutuu.

Työnantaja voi joutua tekemään mukautuksia työpaikalla, jotta yhdenvertaisuus toteutuu. Ne voivat olla esimerkiksi apuvälineiden tarjoamista, valaistuksen parantamista tai liittyä akustiikkaan. Työnantajalta voidaan edellyttää kohtuullisia mukautuksia, jotka eivät vaikuta työnantajan talouteen liikaa. Mikäli työnantaja katsoo, että mukautukset ovat kohtuuttomia, on hänen pystyttävä perustelemaan toimenpiteiden epääminen myös kirjallisesti. (Työsuojelu.fi 2022b.)

3.6.2 Jätehuoltosuunnitelma

Koska tapahtuma tuottaa myös jätettä, on sen kierrätys suunniteltava huolellisesti. Suunnitelma on tehtävä huolellisesti ennen tapahtumaa ja siinä on huomioitava jätehuoltomääräykset, joita tapahtumapaikan kunnassa on. Suunnitelmasta on oltava yhteydessä kaupungin viranomaisiin. (Suomi.fi 2022.) Jätehuoltosuunnitelmaa tehdessä on hyvä huomioida myös työntekijät ja informoida myös heitä siitä, missä kierrätyspisteitä sijaitsee ja mitä mihinkin jäteastian on tarkoitus laittaa.

3.6.3 Ilmoitus yleisötapahtumasta ja liikennejärjestelyistä

Poliisille täytyy yleensä ilmoittaa yleisötilaisuuksista kirjallisesti. Poliisilta kannattaa kysyä ilmoitusvaatimuksesta hyvissä ajoin, jos tilaisuus on esimerkiksi hyvin pieni eikä se aiheuta häiriötä tai liikennejärjestelyjä. Jos tapahtuma on suuri, se on yleisellä paikalla, se kestää myöhään, se aiheuttaa tarvetta järjestyksenvalvonnalle tai liikenteen ohjauksella tai siellä anniskellaan ja se vaatii pelastussuunnitelman sekä jos siihen liittyy erityisiä riskejä, on tapahtumasta tehtävä poliisille ilmoitus. Yleisötilaisuudeksi määritellään markkinat, urheilukilpailut, messut ja yleisölle suunnatut juhlat. Yleisötilaisuuteen voi päästä ilmaiseksi tai niihin täytyy ostaa pääsylippu. Mielenosoitukset eivät ole yleisötilaisuuksia. Ohjeet ilmoituksen tekoon löytyvät poliisin verkkosivuilta. (Poliisi 2022.)

Mikäli tapahtuma aiheuttaa ruuhkaa tai liikennejärjestelyjä, on tapahtuman haettava ELY-keskukselta lupaa. Jotta mahdollisia haittoja ja vaaroja voidaan ehkäistä, täytyy tehdä liikennejärjestelyjä ja valita sekä tapahtuma-aika että paikka huolellisesti. Liikenteenohjaussuunnitelmassa on noudatettava säädöksiä. Lisää tietoa liikennejärjestelyistä ja niihin liittyvistä luvista löytyy ELY-keskukselta. (Suomi.fi 2023.)

3.7 Toimiva anniskelupiste: resurssit ja perehdytys

Kuten edellä Getz (2012) ja Morgan (2008) totesi, aikaa pidetään arvokkaana. Pettymys on suuri, jos aika festivaaleilla kuluu jonottamiseen. Siksi on tärkeää, että festivaalien anniskelussa on riittävä määrä myyntipisteitä, henkilökuntaa ja myytäviä tuotteita ja että logistiikka ja muut toiminnot on suunniteltu hyvin. Tässä kappaleessa kerrotaan siitä, mitä pitää ottaa huomioon anniskelupisteen rakentamisessa, minkälaisia resursseja se vaatii ja mitä pitää ottaa huomioon työntekijöiden perehdytyksessä.

3.7.1 Anniskelupisteen suunnittelussa huomioitavat asiat

Festivaalin täytyy suunnitella alueensa hyvin. Sen on huomioitava, miten paljon ihmisiä mahtuu millekin alueelle ja minkälaisia palveluita eri alueilla tarvitaan ja miten kulkuväylät ja -reitit toimivat. On tärkeää, että asiakkaat löytävät tarvitsemansa palvelut helposti. On tärkeää, että anniskelutoiminta houkuttelee asiakkaita ja on viihtyisä. Tämä vaatii alueen ja myyntipisteiden hyvää suunnittelua ja asiakkaiden ohjaamista esimerkiksi opasteiden avulla. Palvelun on oltava suunniteltua, saavutettavaa ja laadukasta. Suunnittelussa pitää ottaa myös huomioon toimiva logistiikka ja turvallisuus. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 7-8.)

Anniskelu tapahtuu usein telttakatoksessa tai kojuissa. Teltat voivat olla myös vierekkäin, jolloin saadaan pidempi rivi myyntipisteitä. Myyntipaikkoja ei saa kuitenkaan liittää loputtomasti yhteen vaan niitä saa olla enintään viisi. Usein on järkevää sijoittaa anniskelupisteet alueen laiduille, mikä helpottaa logistiikkaa ja huoltoa. Pelastustiet täytyy myös huomioida ja jättää

vapaaksi. Huolto- ja jättepisteitä ei kannata sijoittaa liian kauas myyntipisteestä, mutta paloturvallisuuden vuoksi niiden pitää olla vähintään neljän metrin päässä rakennelmista. Hygienia ja paloturvallisuus on huomioitava sijoittelussa. Sähkölaitteissa on huomioitava se, että ne on tarkoitettu ulkokäyttöön ja niissä on vikavirtasuojia. Sää pitää huomioida ja sähkölaitteet tulee suojata sateelta. Tapaturma- ja kompastumisvaara on huomioitava jatkojohtoja sijoittaessa. Hätäpoistumistiet pitää olla merkitty ja niitä täytyy olla riittävästi. Mikäli myyntipisteessä käsitellään tulta, pisteestä täytyy löytyä sammutuspeite ja tarkastettu käsisammutin. (Vuoripuro 2023, 33-35.) Telttojen pitää olla paloturvallisia. Teltat on kiinnitettävä maahan tai niiden kanssa on käytettävä painoja, jotta ne eivät lähde tuulen mukana liikkeelle. Teltan edessä on oltava riittävästi tilaa, johon jono voi muodostua ja jossa se ei ole tiellä. Anniskelualueet ja -teltat täytyy merkitä aluekarttaan. Nestekaasun käyttöön on myös olemassa omat ohjeensa, mutta anniskelupisteissä ei usein käytetä nestekaasua, joten siitä ei ole tässä opinäytetyössä kerrottu. Anniskelun esihenkilöiden täytyy kiinnittää huomiota pisteiden turvallisuuteen, koska joskus rakentaessa voi tapahtua virheitä. Turvallisuus on kaikkien asia.

Baari voidaan joutua rakentamaan paikkaan, jossa ei ole valmiina vesipistettä, viemärointiä tai minkäänlaisia rakennelmia. Viemärointiin sekä sähkösuunnitteluun täytyy käyttää ammattilaisten apua. Vesipisteitä sijoitellessa pitää huomioida käsien- ja astioiden pesu ja ruuan valmistus. Sähköä tarvitaan useille laitteille, kuten kylmäkonteille ja jääkaapeille. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 9, 18.) Sähkösuunnittelussa pitää huomioida myös kassajärjestelmät ja maksupäätteiden ja radiopuhelimien latausmahdollisuudet.

Varastotiloja suunniteltaessa on huomioitava, että tilaa on tarpeeksi työskentelylle. Tapahtuman aikana voi saapua lisäkuormia, jolloin varastolle on päästävä myös ajoneuvolla. Tavaroiden kuljetukseen täytyy hankkia sellaisia kärryjä ja vaunuja, joita on helppo liikutella maastossa. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 9, 19.) Varastotilojen ympäristön ja kulkureitien täytyy toimia myös sateen sattuessa. Kärryjä ja vaunuja täytyy pystyä tarvittaessa huoltamaan.

Jotta anniskelupiste voi toimia, täytyy se kalustaa. Anniskelupisteessä tarvitaan työskentelytilaa ja kylmäsäilytystilaa. Tilat täytyy suunnitella niin, että työntekijät voivat työskennellä reippaasti ja huolellisesti. Baarissa otetaan vastaan tilauksia, valmistetaan juomat, käsitellään rahaa ja täydennetään tarvikkeita. Tilan täytyy toimia tehokkaasti sekä niin, että se pysyy siistinä, hygieenisenä ja houkuttelevana. Anniskelua toteuttavan kannattaa vierailta katsomassa, minkälaisia baareja on toteutettu muualla. Anniskelupisteiden kulkureitit täytyy pohdita, jotta ne ovat toimivat eikä esimerkiksi jääkaappien täyttöjä tarvitse tehdä kulkemalla yleisön läpi. Tärkeä on kiinnittää huomiota siihen, kuinka paljon myyntiä baarissa on tarkoitus saada aikaan. Liian pienet säilytystilat ja huonosti suunniteltu baari ovat turhauttavia paikkoja työskennellä. (Katsigris, Porter & Thomas 2003, 76-77, 80, 84.)

Anniskelupistettä kannattaa koristella niin, että se houkuttelee asiakkaita. Koristeiden täytyy sopia baarin teemaan ja niiden täytyy olla kutsuvia. Tunnelmaan vaikuttavat työntekijät ja asiakkaat, mutta ympäristö on myös tärkeä tunnelman luoja. Tunnelmaa voi luoda valaistuksella, kalusteilla ja viherkasveilla. Koristelussa kannattaa pohtia kohderyhmää ja sitä, minkälaista tunnelmaa halutaan luoda. Pehmeillä väreillä voidaan luoda rauhallista tunnelmaa ja kirkkaat värit voivat olla stimuloivampia. (Katsigris, Porter & Thomas 2003, 74-75.) Tapahtumissa voi olla monenlaisia anniskelupisteitä. Erityisesti promootiopisteiden suunnittelussa sisustus voi olla tärkeää. Pisteillä, joissa anniskellaan vauhdilla, siisteys ja houkuttelevuus on tärkeää, mutta niitä ei välttämättä tarvitse koristella runsaasti tai jonkin teeman mukaisesti. Koristelussa on muistettava hygieniä ja paloturvallisuus sekä sää. Myös vastuullisuus ja kierrätettävyyden kannattaa ottaa huomioon. Tunnelmanluontiin kannattaa panostaa ja pyrkiä huomiomaan kaikki aistit.

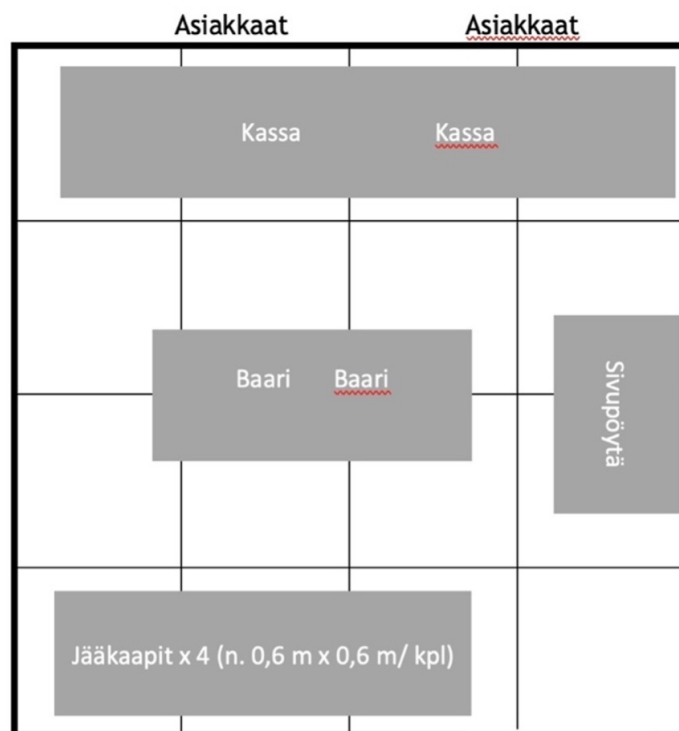
3.7.2 Anniskelupisteen rakenne, ergonomia ja tarvikkeet

Työ ei saa aiheuttaa vaaraa työntekijälle. Vaaroja on helppo ehkäistä hyvällä suunnittelulla. Jo suunnitteluvaiheessa on otettava huomioon ergonomia ja pyrittävä poistamaan riskejä tai lieventämään mahdollisia haittoja. Työnantajan velvollisuus on tarjota paitsi suojavälineet ja -vaatetus, myös huolehtia siitä, että työtä on mahdollista tehdä oikeissa työasunnoissa. On tärkeää, että työpiste on ergonominen, tarvikkeet ja tuotteet ovat sopivalla korkeudella niin, ettei kurottelua tai kumartelua joudu tekemään. Lisäksi on tärkeää, että laskutilaa on tarpeeksi ja työpiste on helppo pitää hygieenisenä. Työpisteen ympärillä on oltava riittävästi tilaa, jotta välttytään kolhuilta. Työntekijän on pystyttävä vaihtamaan työasentoja, ettei hän joudu tekemään pitkään samana toistuvaa työtä. (Ruokatieto 2022.)

Hyvin suunniteltu ergonomia tukee ihmisten hyvinvointia ja mahdollistaa paremman tuottavuuden. Hyvässä ergonomiasuunnittelussa otetaan huomioon toimintaympäristö, toimintatavat, olosuhteet ja ihmisten tarpeet. Fyysisen ergonomian huomioidussa työntekoa kehitetään fyysisen työnteon kannalta ja varmistetaan kehon toimintakyky. Kognitiivisessa ergonomiassa huomioidaan keskittyminen, ajattelu ja oppiminen. Organisatorisessa ergonomiassa kehitetään työtä, jotta työyhteisö ja työhön liittyvät prosessit ovat sujuvia, tauot on mahdollista pitää ja työaika ja työtaakka ovat kohtuullisia. Työstä pitää pystyä palautumaan ja haittavaikutuksia on pystyttävä vähentämään. (Työterveyslaitos 2022.) Festivaaleilla kiireisinä hetkinä on järkevämpää nostaa paljon meneviä tuotteita suoraan tiskille sen sijaan että jatkuvasti avaisi jääkaapin ovea. Juomat voi myös sijoittaa 24 tölkin lavan päihin pystyyn. Niitä voi avata valmiiksi eivätkä ne kaadu tai putoa lavasta. Jos olut on pakattu kutistemuoviin kuuden tai kahdeksan tölkin erissä, kannattaa nostaa koko paketti tiskille. Tämä vähentää toiston määrää.

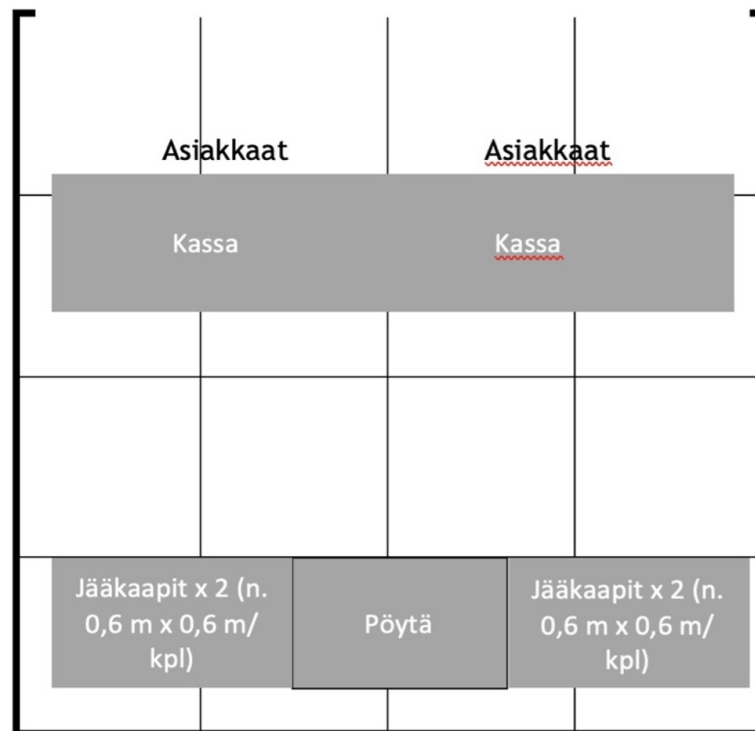
Vaikka festivaaleilla ja tapahtumissa voi olla haastavammat olosuhteet kuin sisätiloissa, ergonomisen, toimivan ja turvallisten olosuhteiden rakentaminen on mahdollista ja se on myös

työnantajan velvollisuus. Festivaalin baariin kannattaa rakentaa lattia, jonka päälle baaritiski voidaan rakentaa. Tasainen lattia on jaloille hyvä ja koska lattia on maata korkeammalla, an-niskelupiste pysyy helpommin kuivana sateen sattuessa. Kuvassa kolme on yksi esimerkki siitä, minkälaisen baarin voi rakentaa 4 m x 4 m teltaan. Tällaisia baareja on ollut käytössä festi-vaaleilla. Tässä mallissa kassapöydällä on runsaasti laskutilaa ja maksupäätteet. Lisäksi kas-salla voi olla alueohjelma ja -kartta sekä naposteltavia tuotteita myytävänä. Kassa ottaa ti-lauksen vastaan ja baaripöydän ääressä oleva työntekijä valmistaa asiakkaiden juomat. Tä-män mallin etuna on sen tehokkuus ja se, että se on asiakkaille selkeä. Kuvassa on kaksi kas-saa, baaripöytä, jonka päällä voi tehdä drinkkejä ja neljä jääkaappia. Jääkaapeissa on lasi-ovet, jotta asiakkaat näkevät, mitä juomia on saatavilla. Jääkaapit on sijoitettu niin, että esi-merkiksi jääkaappien takaseinät ovat teltan sisäpuolella eivätkä kastu sateen sattuessa. Tel-tassa on seinät ja se on avoin edestä ja takaa kulkureitin kohdalta. Sivupöydällä on laskutilaa. Tarvikelaatikoille ja työntekijöiden tavaroille on tilaa pöytien alla ja roskapussit ja niin sano-tut palpasäkit voi teipata pöytiin kiinni. Palpasäkki on tyhjille tölkeille tai muovipulloille va-rattu muovisäkki. Tuotteet on eroteltava säkkeihin. Selkeät, sadetta kestävä hinnastot kan-nattaa olla sekä teltan ulkopuolella hyvin näkyvillä että kassalla. Mikäli jokin tuote loppuu, on hyvä, että tuotteen voi yliviivata tai peittää. Liitteessä neljä on kuva baaritiskistä ja siitä, mi-ten se kannattaa järjestää.



Kuva 3: Baarin pohjapiirros 4x4 m teltassa (Anni Laurila 2023.)

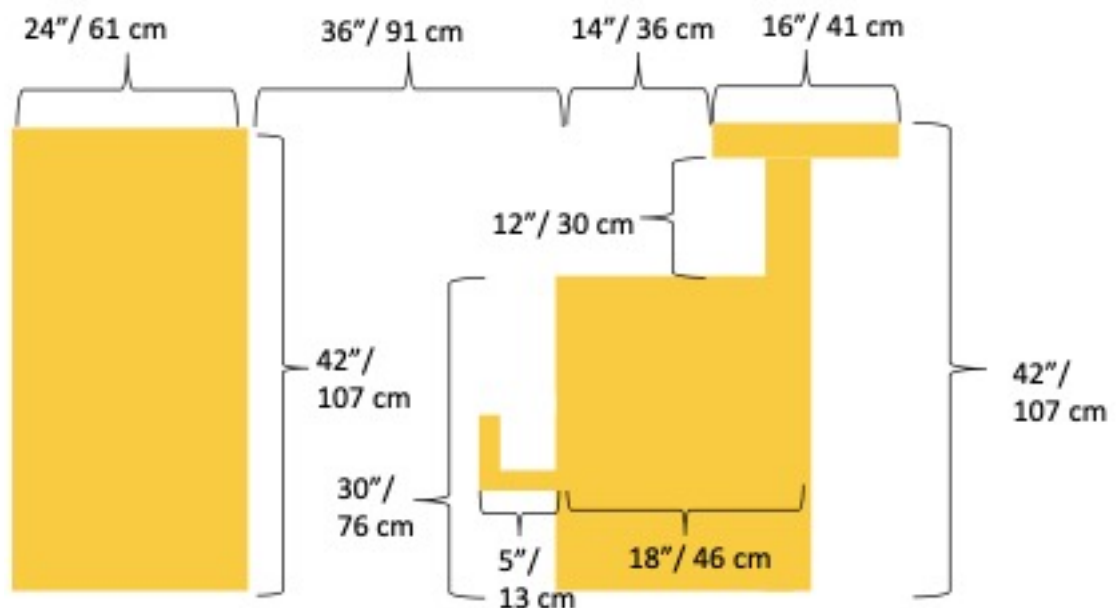
Kuvan neljä teltoa on järjestetty eri lailla. Teltassa on baaritiski, joiden takana on jääkaappeja ja laskutilaa. Tässä mallissa kuljetaan työpisteelle ja tehdään täytöt sivusta. Hinnaston voi tässä mallissa laittaa jääkaappien välissä olevan pöydän yläpuolelle takaseinään kiinni. Tässä mallissa juomat tehdään baaritiskillä ja työntekijöitä kannattaa olla kaksi kassaa kohden, toinen tekee juomat ja toinen hoitaa maksuliikenteen tai molemmat käyttävät kassaa vuorotellen. Tärkeä on kiinnittää huomiota, että asiakkaat eivät muodosta useampaa jonoa kassaa kohden, jos toinen hoitaa vain kassaa ja toinen vain juomia. Tuotteet täytyy sijoittaa niin, että juomia on helppo kaataa, mutta ne eivät saa olla vaarassa lähteä asiakkaiden matkaan tai pudota tiskiltä asiakkaan päälle. Työpiste ei saa olla liian ahdas. Tämä voi olla myös haastavampi malli etenkin ensikertalaisille työntekijöille, jos opeteltavia asioita on liikaa kerralla. Kuvan kolme mallissa on helpompi opetella rauhassa ensin käyttämään kassaa ja sen jälkeen voi keskittyä opettelemaan juomien valmistusta.



Kuva 4: Vaihtoehtoinen baarin pohjapiirros 4 x 4 m teltassa (Anni Laurila 2023.)

Mallissa neljä kannattaa suosia pöytää, jossa on korotus asiakkaan suuntaan. Tämä suojaa elintarvikkeita roiskeilta ja esimerkiksi jos asiakas horjahtaa tiskiä päin, hän ei kaada pöydällä olevia tarvikkeita tai pulloja. Tässä mallissa on erityisen tärkeää kiinnittää huomiota siihen, että baaritiskillä on riittävästi tilaa työskennellä ja että kassapöydän takana on riittävästi tilaa kulkea täyttämässä kaappeja. Jotta yhteentörmäyksiltä vältytään, kannattaa baaritiskillä olla tilaa kylmäastioille, johon voi nostaa juomia käden ulottuville.

Baarityö on seisomatyötä ja on tärkeää, että baaritiski on mitoitettu niin, että sen ääressä on helppo työskennellä ilman, että tarvitsee kumarrella. Katsigris, Porter ja Thomas (2003) ovat kuvanneet kirjassaan baaritiskin sivuprofiilin, josta on tehty versio kuvaan viisi. Kuvan mukaan baaritiskin eli etubaarin korkeuden tulisi olla 42 tuumaa eli noin 107 cm korkea. Baaritiskin alla olevan työskentelytason tulisi olla 30 tuumaa eli noin 76 cm korkea. Kuvassa etubaarin työskentelytasonsa on niin sanottu speed rail, jossa pidetään yleisesti käytettyjä pulloja. Takabaarin tulisi olla 24 tuumaa eli noin 61 cm korkea. Baaritiskin ja takabaarin väliin jää noin 36 tuumaa eli noin 91 cm. (Katsigris, Porter & Thomas 2003, 87.) Käytettyjen kalusteiden on oltava sellaisia, että ne eivät romahda helposti, ne kestävät riittävästi painoa ja ovat turvallisia. Festivaaleilla baaritiskin ja takabaarin välissä voi kulkea kaappien täyttäjät, jolloin on varmistettava, että tiskien välissä on riittävästi tilaa, jottei synny yhteentörmäyksiä. Tärkeää on toki myös se, että baaritiskin takana liikkuessa osataan kommunikoida ja kertoa, jos on toisen ihmisten takana. Festivaaleilla ei välttämättä ole kaksitasoista baaritiskiä ja sopivaa korkeutta kannattaa pohtia. Ideaalitalanteessa korkeutta voidaan säätää. Respectan (2023) mukaan sopiva työtason korkeus keittiössä on usein 85-90 cm.



Kuva 5: Baaritiskin mitat (Katsigris, Porter & Thomas 2003, 87.)

Baareja voi olla erityyppisiä, mutta onnistuneessa baarissa viihtyisä, helppoa ja ergonomisesti hyvä tehdä töitä. Hyvin suunnitellussa baarissa tarvikkeet, lasit ja vesipiste ovat käden ulottuvilla tai askeleen päässä. Kaatotuotteiden täytyy olla lähellä ja etikettien tulee olla asiakkaisiin päin. Lisäksi pieni varasto tuotteille kannattaa olla lähellä. Lisäksi roskis ja tyhjien

pullojen ja tölkkien palautus on lähellä niin, että voidaan välttää turhia liikkeitä. Juomat tehdään joko tiskillä tai baaritiskillä, jolloin asiakas voi katsella juomansa valmistumista. Jos baarissa on takabaari, kannattaa sinne sijoittaa laadukkaammat alkoholit. Asiakkaan näkökentässä olevat alkoholit voivat olla osa tunnelman luomista. Jos baareja on useita, kannattaa jokainen piste rakentaa samalla tavalla. (Aho, Autti & Siitonen 2009, 65-70.) Festivaalin aniskelupisteet poikkeavat kiinteästä baarista, mutta niissäkin on huomioitava se, että työskentely on sujuvaa.

3.7.3 Juomavalikoima ja juomien määrä

Menestyneessä baarissa tunnistetaan kohdeyleisönsä. Baarissa täytyy pohtia, minkälaista asiakaskuntaa se tavoittelee ja millä keinoilla näitä asiakkaita voidaan houkutella. Kaikkia ei voi miellyttää, mutta on ymmärrettävä, että asiakkaat tulevat baariin eri syistä: jotkut hyvän ruuan ja juoman perässä, toiset tulevat hetkeksi virkistymään matkallaan muualle, osa asiakkaista tulee tapaamaan ystäviään tai etsimään seuraa ja osa nauttimaan viihteestä. Toiset tulevat katsomaan urheilua tai tapaamaan muita samanhenkisiä ihmisiä. Osa asiakkaista tulee paikalliseen baariin, jossa he tuntevat olonsa mukavaksi. (Katsigris, Porter & Thomas 2003, 58-60.) Ihmiset tulevat festivaaleille eri syiden takia ja festivaalin sisällä voi pyrkiä luomaan erilaisia tiloja, jotka vastaavat erilaisten asiakkaiden tarpeisiin.

Baarin konsepti vaikuttaa siihen, minkälaisia tuotteita baarista löytyy. Tuotteiden on oltava esillä, jotta ne myyvät. Määrä täytyy pohtia ennen baarin perustamista, koska varasto on iso kustannus. Jos tuotteet eivät myy, ne voivat vanheta ja vievät turhaa tilaa. Kun tuotteita täydennetään jääkaappeihin, on etummaisiksi laitettava tuotteet, jotka vanhenevat ensin. Tuotevalikoiman rakentamisessa kannattaa kysyä apua maahantuojilta ja panimoilta. (Aho, Autti & Siitonen 2009, 61-63.) Festivaalit eivät yleensä kestä montaa päivää, jolloin monet tuotteet ovat voineet tulla samassa kuormassa ja niissä voi olla sama päiväys. Silti tuotteiden järjestykseen kannattaa kiinnittää huomiota, jotta festivaalin lopussa ei löydy monta avattua tuotetta.

Juomia on oltava tarjolla riittävä valikoima ja valikoimasta täytyy löytyä alkoholittomia ja mietoja alkoholijuomia. Tuotevalikoimassa voi olla volyymituotteita, joita myydään paljon ja joita saa tarvittaessa lisää. Volyymituotteita ovat esimerkiksi oluet, lonkerot, siiderit ja talon viini. Väkevistä alkoholeista vodkaa ja giniä myydään paljon. Drinkkibaareissa kuluu myös likööriä, siirappeja ja mehuja. Kalliit viskit, konjakit sekä väkevat viinit ja muut viinit kuin talon viini voivat olla pullonkaulatuotteita eli niitä voi olla haastava saada suuria määriä. Lisäksi voi olla erilaisia sesonkituotteita ja eri aikoina eri tuotteet ovat suosittuja. Juomat kannattaa tilata kannattaa ajoissa. (Lahdenkauppi, & Rinta-Huumo, 2004, 21-22.)

Ruokapalveluita käyttävien asiakkaiden määrän arviointi voi olla haastavaa. Aikaisempien tapahtumien kävijämäärät ja muu tieto auttaa arvioimaan menekkiä. Lisäksi kokemus

vastaavanlaisista tapahtumista auttaa arvioinnissa. Suunnittelussa kannatta pyrkiä välttämään hävikkiä ja minimoimaan turhat ostot, jotta budjetti pitää. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 10.) Lisäksi tapahtuma-alueen suunnittelu, henkilökapasiteetti ja tapahtumaan myytyjen lippujen määrä vaikuttaa siihen, minkälainen menekki tapahtumassa on.

Juhlien seurustelujuomissa yleinen sääntö on, että kannattaa varata juomia jokaista asiakasta kohden yksi annos tunnissa ja sekä lasillinen alkoholiton juotavaa per alkoholiannos. Ruuan kanssa juomaa kannattaa varata 2-3 lasillista per asiakas. (Hartwall 2023.) Red Carpet festarien konserttien kävijöitä oli yhteensä noin 10 000. Jos festivaalin konserttipäivä kestää esimerkiksi kahdeksan tuntia ja vieraita on 5 000 per päivä, juomia on varattava vähintään 40 000. Festivaaleilla kannattaa varata ylimääräistä juotavaa ja alkoholittomien juomien määrässä tulee huomioida juomasekoitukset. Kuten aiemmin jo todettiin, enintään kahdeksan prosenttia alkoholia sisältävän juoman perusannos on 0,33 litraa. Jos festivaaleilla myydään pääsääntöisesti 0,33 litran tölkkejä, on hyvä varata kahdeksan tunnin ja 5 000:n hengen tilaisuuteen vähintään 13 200 litraa alkoholijuomia. Näiden lisäksi on varattava alkoholittomia juomia ja kuumia juomia. Anniskelupisteessä kannattaa myydä vesipulloja ja alueella kannattaa olla vesipisteitä, joissa vesipullon voi täyttää. Tämä vähentää jonotusta anniskelupisteisiin. Alueella voi olla myös kiertävä juomakärry. Tuotteistuksessa kannattaa suosia moneen ruokaan ja tilanteeseen sopivia juomia. Halutessaan voi tehdä juomasuosituksia eri ruoille. Red Carpet festarin tyypillisessä tapahtumassa, jossa on elokuvatahtiä ja tunnelmallinen alue, juomasuosituksia voivat olla mukava keino lisätä elämyksellisyyttä.

Ruoka- ja juomatuotteilla on vaikutuksia tapahtuman hiilijalanjälkeen ja suurissa tapahtumissa määrien arvioiminen on haastavaa. Iso-Britannian suurissa tapahtumissa, FA Cup finaalissa vuonna 2004 oli 73 000 kävijää, Rugbyn 6 Nations tapahtumassa vuonna 2006 oli 85 499 kävijää ja Tour de Francessa vuonna 2007 oli 1,9 miljoonaa kävijää. FA Cupin finaalissa, joka kesti päivän, nautittiin yhteensä 319 313 kilogrammaa ruokaa ja juomaa, joista alkoholia oli 59,9 prosenttia ja alkoholittomia 26,3 prosenttia. Henkeä kohden se oli 4,4 kiloa. Rugby 6 Nations tapahtumassa, joka kesti kolme päivää, ruokaa ja juomaa nautittiin 760 807 kilogrammaa, joista alkoholijuomia oli 74,8 prosenttia ja alkoholittomia juomia oli 19,2 prosenttia. Henkeä kohden ruokaa ja juomaa kului 8,9 kiloa. Tour de France -tapahtuma kesti kolme päivää ja ruokaa ja juomaa kului 1 984 440 kilogrammaa. Alkoholin osuus kokonaismäärästä oli 27,4 prosenttia ja alkoholittomien 35,3 prosenttia. Henkeä kohden se oli noin kilon. (Event impacts 2023b.) Määrät vaihtelevat eri tapahtumatyyppien ja asiakkaiden mukaan. Festivaalin täytyy tuntea asiakkaansa, jotta tuotteet eivät lopu kesken ja toisaalta, ettei ruokaa ja juomaa jää suuria määriä yli.

3.7.4 Tarvittavat työvälineet ja niiden organisointi

Baarityö on vauhdikasta ja siksi on oleellista, että työvälineet ja raaka-aineet on järjestetty sopivasti. On tärkeää, että baari on toimiva sillä se säästää aikaa ja on tehokkaampaa. Myös siisteys ja hyvä hygienia ja sen ylläpitäminen on välttämätöntä, koska baarissa tarjoillaan elintarvikkeita. Hyvin työvälineisiin kannattaa investoida, jotta työskentely on sujuvaa. Työvälineiden välttämättömyyttä kannattaa harkita, jotta turhia työvälineitä ei ole työskentelyntiellä. (Aho, Autti & Siitonen 2009, 21, 71-72.) Työvälineitä täytyy löytyä muutama varakapale jokaiselta työpisteeltä.

Laadukkaassa baarissa täytyy olla kattava valikoima työvälineitä erilaisten drinkkien tekoon. Jos baarissa tehdään ravistettavia tuotteita, tarvitaan käsiravistin eli shaker. Shakereita on erilaisia ja eri työntekijät pitävät erilaisista malleista. Baarissa tarvitaan pitkävartisia baarilusikoita, joilla voidaan sekoittaa, mitata ja kerrostaa juomia. Siivilöitä tarvitaan, jos tehdään paljon juomasekoituksia, joista täytyy siivilöidä ainesosia pois. Virallisia mittoja täytyy olla riittävä määrä. Jos drinkeissä murskataan hedelmiä, täytyy niitä varten olla muddler eli murskain. Jos cocktaileja täytyy sekoittaa, voidaan käyttää erillistä sekoituslasia. Pulloista kaatamisen helpottamiseksi täytyy olla kaatonokkia, jotka säätelevät kaadon määrää. Hedelmien pilkkomiseen ja käsittelyyn on oltava hedelmäveitsi, leikkuulauta ja hedelmäpinsetit sekä nitriilikäsineet. Pullonavaajia on monenlaisia, joista moni tykkää käyttää bladetyyppistä avaa-jaa. Sitruspuristin täytyy olla, jos haluaa käyttää tuoretta hedelmämehua. (Aho, Autti & Siitonen 2009, 73-84.) Festivaalin anniskelussa kannattaa suosia yksinkertaisia cocktaileja, joita on nopea ja helppo tehdä myös silloin, kun työntekijällä on vähemmän kokemusta baarityöskentelystä. Vip-puolella tai promootiopisteillä saatetaan tarvita monipuolisempaa työvälinevalikoimaa, jos siellä tehdään monimutkaisempia drinkkejä. Monimutkaisten drinkkien teko ei ole välttämättä nopeaa ja tehokasta ja suuremmissa tapahtumissa, joten sitä kannattaa välttää.

Anniskelussa juomille täytyy olla eri kokoisia mukeja ja laseja, esimerkiksi tuoppeja, drinkkilaseja ja shottilaseja. Festivaalilla kannattaa suosia kovamuovisia viinilaseja, koska ne eivät mene rikki kovin helposti ja niitä voi käyttää pesemisen jälkeen uudelleen. Mitä enemmän pystyy vähentämään kertakäyttöisyyttä ja samalla huomioimaan hyvän hygienian, sitä parempi luonnolle. Jos laseja täytyy kiillottaa, niille tarvitaan kiillotusliina.

Kuohuviinipulloille kannattaa varata pullonsulkijoita jokaiselle anniskelupisteelle. Kahville, teelle ja kaakaolle täytyy olla tarvittavat välineet. Baarissa, jossa myydään tuotteita tölissä, ehdoton työväline on tavallinen pikkulusikka, jolla tölkin saa helposti auki ja sormenpäät eivät rikkoutu useita tölkkejä avatessa. Jäille on oltava hygieeninen astia ja jääpalakauha. Drinkkien tekoa varten kannattaa olla baarimatto. Pahvilaatikoiden ja muovien avaamiseen kannattaa olla mattoveitsi. Kunnolliset muistiinpanovälineet ovat olennaiset ja pisteessä täytyy olla tietoa alueen ohjelmasta ja palveluista. Lisäksi on oltava tiskaukseen, puhtaanapitoon

ja pullojen ja tölkkien kierrätykseen tarkoitettavat välineet. Teippiä ja nippusiteitä kannattaa olla, jos jotakin täytyy kiinnittää tai korjata. Anniskelupisteelle tarvitaan käsihygieniaan, pieneen ensiapuun ja maksuliikenteen hoitamiseen tarvittavat välineet. Mukava lisä ovat henkilökunnalle tarkoitettavat sipsit ja karkit sekä kuumalla säällä nesteytykseen tarkoitettavat porejuomatabletit. Aurinkorasva ja sateen sattuessa sadeviitta voivat joskus unohtua työntekijöiltä ja niitä on hyvä olla anniskelupisteessä. Niille työntekijöille, jotka hoitavat kaappien täydennystä, rakentamista, tavaroiden siirtelyä ja litistävät pahvilaatikoita kierrätykseen, kannattaa varata hyvät suojakäsineet. Hämärällä ja pimeässä valaistuksesta on huolehdittava ja viimeisen päivän iltana aluetta purkaessa otsalamppu on kätevä. Tarvittavat suojarusteet, kuten kuulosuojaimet ja suojalasit on oltava, kun kaadetaan lasipulloja keräysastiaan.

3.7.5 Kassajärjestelmät

Festivaalin anniskelutoimintaa ei voi tehdä ilman toimivia kassajärjestelmiä. Kassajärjestelmiin ja maksuihin liittyy erilaisia säädöksiä, kuten PCI-standardi, joihin festivaalijärjestäjän on perehdyttävä. Kassajärjestelmistä on kerrottu tässä vain lyhyesti, koska joskus tapahtumissa niiden kanssa on ollut haasteita, jos ne ovat olleet monimutkaisia tai lakkaavat toimimasta kesken festivaalin.

Kassajärjestelmissä kannattaa valita sellaiset laitteet, jotka on helppo oppia ja jotka ovat toimintavarmoja ja selkeitä sekä työntekijän että asiakkaan näkökulmasta. Monia kassoja voi olla helppo oppia käyttämään, mutta on otettava huomioon se, että ensikertalaista työntekijää kassan käyttö voi jännittää ja se voi tuntua haastavalta. Kassaa valitessa kannattaa pohtia sitä, että inhimillisiä virheitä syntyy mahdollisimman vähän. Kiireisimpinä hetkinä helpottaa, että kassassa ei ole ylimääräisiä näppäilyjä ja se, että kassalla on helppo laskea vaihtoraha. Tämä vähentää laskuvirheiden riskiä. Tärkeä ominaisuus on myös se, että asiakkaan tehdessä suurempaa tilausta on helppo tarkistaa, mitä tuotteita kassaan on jo lyöty.

Kuitin pitää olla selkeä ja säädösten mukainen ja sitä on lain mukaan tarjottava jokaiselle asiakkaalle. Jos yritys ei tarjoa kuittia, voi yritys saada laiminlyöntimaksun. Kuittia on tarjottava sekä käteis- että korttimaksuista. Asiakkaan ei kuitenkaan tarvitse vastaanottaa kuittia. Kuitista pitää selvittää elinkeinonharjoittajan tiedot eli nimi, y-tunnus ja yhteystiedot, päiväys, tunnistenumero, mydyt tuotteet tai palvelut ja tieto arvonlisäverosta. (Kuluttajaliitto 2023a.) Joissain maksupäätteissä on ominaisuus, että kuitin voi lähettää sähköpostiin.

Kassajärjestelmien kanssa on varauduttava mahdollisiin ongelmiin. Häiriöitä maksupäätteiden tai pankkien kanssa voi tulla. Vaikka on helppoa toimia pelkkien maksupäätteiden kanssa, yllättävät häiriöt voivat tarkoittaa sitä, että myynti pysähtyy. On hyvä varautua siihen, että käteiselläänkin voi maksaa, vaikka sen käsitteleminen vaatii erityistä huolellisuutta, turvallisia toimintatapoja ja riskitilanteisiin varautumista. Kassaa ei saa jättää vartioimatta. Asiakkaita on hyvä informoida monessa kanavassa, jos festivaali päättää olla käyttämättä käteistä. Käteistä

ei saa säilyttää kassassa liikaa, mutta vaihtorahaa on oltava riittävästi. Kassa on laskettava sekä ennen että jälkeen myynnin. Joillekin työntekijöille päässä lasku voi olla haastavaa ja virheitä voi syntyä. Joskus voi olla liikkeellä väärennettyä rahaa ja siitä kannattaa muistuttaa.

On hyvä varautua siihen, että jokaisessa baarissa on kaksi tai enemmän vastaavaa, jolla on kokemusta ja joka osaa auttaa, jos tulee esimerkiksi virhekuitteja tai kassa ei toimi. Perehdytyksessä on oleellista, että kassan käyttöön perehdytetään huolellisesti ja ohjeistetaan, miten pitää toimia, jos tulee ongelmatilanteita. Myös drinkkilipuista ja rannekkeista, joissa on maksuminaisuus, on informoitava.

3.7.6 Työntekijät ja perehdytys

Asiakkaat tulevat baariin tai ravintolaan syömään, nauttimaan juomia, tapaamaan muita ja kokemaan elämyksiä. Henkilökunta auttaa asiakkaita tässä. Baarityössä tarvitaan hyviä asiakaspalvelutaitoja ja kykyä mukautua erilaisiin tilanteisiin. Se on fyysisesti raskasta ja vaatii henkistä vahvuutta, sillä jokaista asiakasta on palveltava hyvin, välillä hyvinkin vauhdikkaassa ja meluisessa ympäristössä. Anniskelutoiminnan onnistumisen kannalta on tärkeää, että henkilökunnalla on riittävä tietotaito ja tekninen osaaminen. Ala muuttuu jatkuvasti ja moni on alalla töissä opiskelun ohessa ja vaihtaa valmistuttuaan muihin töihin. Baarityöntekijöissä on paljon eroja. Koulutukseen, motivaation ylläpitoon ja sujuvaan yhteistyöhön kannattaa panostaa. (Aho, Autti & Siitonen 2009, 11-18.) Työpisteissä on hyvä, että uudet ja kokeneet työntekijät toimivat rinnakkain niin, että kokeneet työntekijät voivat tarvittaessa neuvoa.

Baarin työntekijät ovat asiakaspalvelijoita ja työssään he vaikuttavat mielipiteisiin. Työssä tarvitaan muun muassa ammattitaitoa, rehellisyyttä ja nopeutta. Baarissa työskentelevät ihmiset muodostavat tiimin, jonka on toimittava yhdessä. Työ on fyysistä ja henkisesti haastavaa. Baarimestarin ammatti sopii ihmisille, jotka pitävät työstä, jossa saa olla ihmisten parissa. Niin kutsuttu pelisilmä ja muuntautumiskyky ovat hyviä taitoja baarimestarin työssä. Työntekijän olemuksen on oltava siisti ja hyvän asiakaspalveluasenteen täytyy näkyä. Lisäksi hyvä hygienia on olennaista. Käsien pesu on tehtävä huolellisesti ja kynsien tulee olla siistit. (Aho, Autti & Siitonen 2009, 12-13, 16.) Se, että pitää työstä ihmisten parissa, ei tarkoita sitä, että työntekijän tarvitsisi olla persoonaltaan erityisen sosiaalinen. Asiakkaat ovat erilaisia kuten asiakaspalvelijatkin. Jotta asiakaspalvelutilanne on onnistunut, tarvitaan ammatillista herkkyyttä huomata, mitä asiakas tarvitsee.

Henkilöstö on iso kuluerä, mutta liian vähäinen henkilöstö voi johtaa haasteisiin. Ongelmia voi tulla, jos kaappeja ei ehditä täyttämään tai tauotus ei toimi. Liian vähän henkilöstöä voi tarkoittaa liian vähäisiä myyntipisteitä, joka voi aiheuttaa jonoja ja tyytymättömyyttä asiakkaiden keskuudessa. Myynti voi jäädä suunniteltua huonommaksi. Liian pitkät jonot voivat hankaloittaa asiakkaiden liikkumista alueella. Toki kaikille alueille ei voi rakentaa myyntipisteitä haluttua määrää ja jonoja syntyy. Ikävässä tapauksessa festivaali aiheuttaa itselleen

mainehaittaa ja pahimmassa tapauksessa asiakkaiden tyytymättömyys voi johtaa väkivalta- ja uhkatilanteisiin. Henkilöstön määrää suunniteltaessa on varauduttava siihen, että festivaaleilla voi tapahtua jotain yllättävää. Työntekijä voi sairastua tai jossain tarvitaan kiireapua. On siis hyvä rekrytoida hieman liikaa kuin liian vähän työntekijöitä. Joskus myynti voi olla hyvin intensiivistä ja vauhdikasta ja pienillä ylimääräisillä hengähdystauoilla voidaan tukea henkilöstön jaksamista. On myös hyvä pohtia, mihin eri työtehtäviin henkilöstöä tarvitaan.

Anniskelutoiminnan sujuvuuden ja turvallisuuden kannalta on tärkeää perehdyttää työntekijät huolellisesti. Perehdytys kannattaa jakaa osiin, jotta kaikki tieto ei tule kerralla vaan työntekijöillä on aikaa sisäistää perehdytyksessä saamansa tiedot. Tämän voi mahdollistaa esimerkiksi sillä, että työntekijöille lähetetään ennen tapahtumaa perehdytysmateriaali. Perehdytyksessä on käytettävä monipuolisia materiaaleja, koska ihmiset oppivat eritavoin. On huomioitava, että työntekijöillä on vaihteleva osaamistaso. Esihenkilötyötä tekevillä kannattaa olla myös alkusammutus- ja hätäensiaputaidot päivitettyinä.

Perehdytyksessä on oltava huolellinen. Siinä kerrotaan tapahtumasta ja siitä, minkälaisia tavoitteita sillä on. Perehdytyksessä on hyvä esitellä vastuuhenkilöt ja heidän tehtävänsä sekä kertoa, miten heidät tavoittaa. Myös muiden henkilöiden työtehtävistä on hyvä kertoa. Perehdytyksessä kerrotaan, mitä työntekijöiltä vaaditaan ja miten heidän täytyy valmistautua tapahtumaan. Olennaista on kertoa myytävistä tuotteista ja niiden oikeanlaisista, hygieenisistä ja turvallisista käsittelytavoista. Anniskelulainsäädännöstä kerrotaan toiminnan kannalta keskeisimmät asiat ja tapahtuman omavalvontaa käydään läpi. Perehdytyksessä kerrotaan, miten tautot järjestetään. Työturvallisuuteen ja ensiapuun liittyvät asiat on kerrottava. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 42,44, 47.) Työntekijöiden voi olla hyvä tietää, minkälaista tietoa asiakkaat ovat saaneet. Alueen kartta ja esiintyjien aikataulu on ainakin hyvä olla myös työntekijöillä, koska asiakkaat saattavat kysyä niistä työntekijöiltä.

Perehdyttäessä on huomioitava, että tapahtuman onnistumisen kannalta on tärkeää, että sisäinen tiedotus toimii myös kiireisempinä hetkinä. (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 8-9.) On oleellista, että yhteinen tieto löytyy sovitusta paikasta helposti ja selkeästi. Jos festivaaleilla loppuvat tuotteet, tarvitaan apua tai tulee mitä tahansa muuta, on viestintäkanavien oltava kunnossa. Mitä suurempi tapahtuma, sitä tärkeämpää on myös se, ettei esimerkiksi radiopuhelimiin huudella mitään ylimääräistä, joka saattaa estää tärkeän tiedon kulkua. Radiopuhelimiin käyttöä on hyvä harjoitella ennen yleisön saapumista paikalle ja sisäisen tiedotuksen pelisäännöistä kannattaa sopia. Tapahtuman aikana on varmistettava, että radiopuhelimille tai muille laitteille riittää energiaa ja ne saadaan suojaan esimerkiksi sateen yllättäessä. Lisäksi on järkevää olla vaihtoehtoinen viestintäkanava. Suurissa tapahtumissa on hyvä varautua myös siihen, että verkko ei toimi odotetulla tavalla.

4 Asiantuntijoiden haastattelu

Opinnäytetyössä käytetyistä lähteistä ei löytynyt riittävästi tietoa nimenomaan festivaalien anniskelutoimintaan. Tämän takia tutkimusmenetelmäksi valikoitui asiantuntijoiden teema-haastattelut. Tässä luvussa on kerrottu sekä tutkimusmenetelmistä että tutkimusten toteutuksesta.

4.1 Haastattelu tutkimusmenetelmänä

Kvalitatiivista tutkimuksessa hyödynnetään usein haastattelua tutkimusmenetelmänä. Menetelmän etuna on se, että se on joustava ja aineistoa voidaan kerätä tilanteeseen sopivalla tavalla ja tarvittaessa kysymysten järjestystä voi muuttaa. Tutkimusmenetelmää valitessa täytyy pohtia, toimiiko se tutkimuskysymysten ratkaisuun. Haastattelua käytetään tutkimusmenetelmänä usein, jos halutaan, että ihminen saa kertoa häntä koskevia asioita vapaasti tai jos aihealue tunnetaan huonosti tai sitä on tutkittu vähän. Haastattelussa voidaan saada tietoa laajemmin kuin odotettiin. Tutkimusmenetelmä on hyödyllinen myös, jos arvioidaan, että vastaukset tulevat olemaan monitahoisia. Haastattelun avulla voidaan syventää ja selvittää saatuja tietoja ja kysyä lisäkysymyksiä. Vaikeita tai arkoja aiheita voidaan tutkia haastattelulla, mutta niitä voi joskus olla sopivampi tutkia kyselylomakkeella anonymisti. Haastattelun huonona puolenä on se, että ne vievät aikaa ja joskus haastateltava voi jättää jotain kertomatta tai antaa vääristeltyjä vastauksia, jos hän kokee aiheen kiusalliseksi. Joskus haastateltava haluaa antaa itsestään vaikutelman, että hän on kunnollinen kansalainen, paljon tietävä tai että hän täyttää moraaliset ja sosiaaliset velvollisuudet. Haastattelevat eivät välttämättä mielellään puhu esimerkiksi heikkouksista, rikollisuudesta, verenkierrasta tai taloudesta. Näissä on kulttuurisia eroja ja haastattelijan on otettava nämä asiat huomioon. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 205-207.)

Haastattelut voivat olla joko strukturoituja, puolistrukturoitua tai strukturoimattomia. Teemahaastattelu on puolistrukturoitu haastattelu. Puolistrukturoidussa haastattelumenetelmässä haastattelulle on tehty runko, mutta haastattelijalla voi halutessaan muuttaa kysymysten järjestystä. Teemahaastattelussa käytetään etukäteen pohdittuja teemoja ja haastattelulle on kehitetty runko. Kysymykset eivät ole välttämättä yksityiskohtaisia vaan olennaisia ovat valitut teemat. Strukturoidussa lomakehaastattelussa kysymykset ja niiden järjestys on mietitty tarkkaan. Muissa puolistrukturoidussa haastatteluissa kysymykset ovat kaikille samat. (Hirsjärvi & Hurme 2015, 47-48.)

Teemahaastattelussa on pohdittava, miten haastateltavat vaikuttavat teemoihin tai painottuuko joku teema haastattelussa. Teemahaastattelussa teemat on laitettu johonkin järjestykseen ja niihin on voitu tehdä alakysymyksiä. Haastattelijan kannattaa reagoida joustavasti haastateltavan puheeseen ja tarvittaessa suunnata keskustelua. (Hyvärinen, Nikander, Ruusuvoori, Aho & Granfelt 2017, 18.) Haastattelijalla voi myös tehdä tarvittaessa lisäkysymyksiä.

Teemahaastattelussa hyvä vuorovaikutus on olennaista. Haastateltavan näkemykset ja ajatukset ovat tärkeitä. (Tuomi & Sarajärvi 2018, 87-88.)

Asiantuntijahaastattelu ei ole haastattelumenetelmä vaan asiantuntijat ovat haastattelun kohde. Asiantuntijaksi voidaan määritellä henkilö, joka tietää jostain tietystä aiheesta paljon tai hänellä on taitoja, jota maallikolla ei ole. Asiantuntija on voinut hankkia asiantuntemusta ammatti-, tiede- tai instituutioperusteisesti. Asiantuntijahaastatteluissa tutkijan on pohdittava, mistä hän löytää tutkimuksensa kannalta oleelliset asiantuntija tahot. Asiantuntijoita haastatellaan silloin, kun oletetaan, että he tietävät tutkittavasta aiheesta. (Hyvärinen, Nikander, Ruusuvoori, Aho & Granfelt 2017, 181-183.)

Teemahaastattelut kannattaa äänittää ja haastatteluiden jälkeen aineisto on litteroitava ja siitä on tehtävä analyysi. Litteroinnissa teksti voidaan tehdä puhe- tai kirjakielellä riippuen siitä, miten aineistoa käytetään. Jos sanavalinnat ovat tärkeitä, litteroinnissa on käytettävä sanatarkkaa kieltä. Jos aineiston sisältämät asiat ovat tärkeitä, voidaan käyttää kirjakieltä. Aineiston analysoinnissa on otettava huomioon tehtävän tavoite. (Ojasalo, Moilanen & Rita-lahti 2015, 110-111.)

4.2 Haastattelun toteutus

Opinnäytetyötäni varten haastattelin viittä kokenutta festivaaleilla työskennellyttä ammattilaista. Haastateltavat löysin verkostojeni kautta ja suurin osa oli minulle tuttuja festivaaleilla työskentelyn myötä. Yhdellä haastatelluista ei ollut kokemusta esihenkilö tehtävistä, mutta hän on työskennellyt festivaaleilla monena vuonna ja sain häneltä hyviä vastauksia työntekijän näkökulmasta. Neljällä muulla oli runsaasti kokemusta esihenkilötehtävistä ja kahdella oli kokemusta festivaalin anniskelutoiminnan suunnittelusta. Yksi haastateltavista pyysi kysymyksiä etukäteen, jotta hän pystyi valmistautumaan haastatteluun. Haastattelut toteutettiin touko- ja kesäkuussa 15.5., 17.5. ja 19.5., 8.6. ja 12.6.2023. Kaksi haastattelua toteutettiin kasvotusten rauhallisessa paikassa kahvilassa ja ravintolassa ja kolme tehtiin videopuhelun välityksellä. Haastattelut nauhoitettiin ja niistä tehtiin muistiinpanot.

Haastattelujen tärkein tavoite oli saada tietoa, mitä ei löytynyt kirjoista, tutkimusartikkeleista tai nettisivuilta. Monessa kirjassa ja lähteessä kerrottiin istuvasta illallisesta tai häistä ja valmistujaisten tyyppisistä tapahtumista, jotka ovat kokoluokaltaan reilusti pienempiä. Suurimmat haasteet olivat löytää tietoa tuotteistuksesta ja siitä, miten festivaalin anniskelussa voidaan varautua niin, että juomat eivät lopu yllättäen kesken ja minkälaisia määriä juomia ja henkilökuntaa tarvitsee.

Teemoihin oli tehty erilaisia apukysymyksiä, joista suurin osa oli avoimia. Tarkemmat kysymykset löytyvät liitteestä yksi. Festivaalilla valikoima on usein melko suppea ja siksi kysymyksessä käsiteltiin valikoimaa. Kuten kappaleessa 3.1. todettiin, elämyksellisyys on tärkeää ja

teemassa kaksi käsiteltiin tätä. Lähteistä löytyi hyvin tietoa baarin rakentamisesta ja baareissa käytetystä työvälineistä, mutta koska festivaaleilla työskentelyolosuhteet ovat erilaiset kuin sisätiloissa, tähän pyydettiin kokeneiden asiantuntijoiden näkökulmia. Jotta myynti sujua ja kiirettä ei ole liikaa, juomia on oltava tarpeeksi, henkilökuntaa on oltava riittävästi ja heillä täytyy olla hyvä perehdytys. Näistä teemoista tehtiin kysymyksiä. Festivaali tarvitsee osaavaa henkilökuntaa, joten työntekijäkokemuksen on oltava hyvä. Siksi tästä aihepiiristä oli kysymyksiä. Anniskelutoimintaan liittyy monenlaisia yksityiskohtia ja siksi tyypillisimmistä haasteista kysyttiin. Festivaali toivoi vastuullisuusnäkökulmaa ja tämä otettiin myös huomioon kysymyksissä. Lopuksi haastateltavilta kysyttiin heidän parasta elämystään festareilla ja jos heillä oli jotain muuta, mitä he haluavat vielä lisätä.

4.3 Haastattelun tulokset ja luotettavuus

Työssä haastateltiin kokeneita ja festivaalien anniskelutoiminnan hyvin tuntevia ja osaavia henkilöitä. Jokainen haastateltava toi uuden näkökulman anniskelutoimintaan. Haastateltavat olivat erinomaisia ja haastattelutilanteet oli pyritty tekemään mukaviksi. He kertoivat mielellään vastauksia eikä haastattelujen aikana tullut sellaista oloa, että haastateltavat salaavat tai jättävät tarkoituksella jotain kertomatta. Positiivista oli, että haastateltavat tarjoutuivat kertomaan lisää, mikäli opinnäytetyö prosessin aikana herää lisää kysymyksiä. He toivoivat saavansa työn myös itselleen, kun se on valmis. Otanta oli riittävä, mutta haastateltavia olisi voinut olla enemmänkin. Haastattelijan omasta kokemuksesta saattoi olla haastattelussa sekä haittaa että hyötyä. Vahva kokemus voi estää tutkimusaiheen tarkastelua objektiivisesti. Toisaalta kokemus auttaa hahmottamaan haastattelujen aikana nousseita esimerkkejä.

Haasteita asetti se, että ei ole yhtä ainoaa oikeaa tapaa tehdä ja esimerkiksi juomien menekkiä voi olla erittäin vaikea arvioida, koska siihen vaikuttaa niin moni asia. Haastattelussa korostui erityisesti se, että yhteistyö on olennaista, hyvien yhteistyökumppaneiden kanssa kannattaa tehdä töitä. Festivaaleilla täytyy olla hauskaa ja turvallista tehdä töitä. Välineiden ja rakenteiden täytyy olla kunnossa. Työturvallisuus ja ergonomia ja sääolosuhteet mainittiin useamman kerran.

” On hyvin eri juttu tehdä ravintola liiketiloissa kuin rakentaa se keskelle peltoa. Ravintolan koko elinkaari on festareilla kolme päivää ja sen pitää onnistua siinä kolmessa päivässä.”
(Asiantuntija 3)

4.3.1 Juomavalikoima ja juomien määrä

Valikoimaan liittyvissä kysymyksissä oli yhteneväiset vastaukset perusvalikoiman suhteen. Asiantuntijat totesivat, että valikoiman tulee olla pohdittu asiakasryhmän mukaan ja myyntiin vaikuttavat vuodenaajat ja sää, esimerkiksi kylmällä säällä kuluu enemmän kuumia juomia ja punaviiniä. Liian kuumalla tai jos sataa, ihmiset eivät juo. He totesivat myös, ettei kukaan voi

tietää koskaan, miten paljon juomaa kuluu ja jostain tuotteesta, kuten ämpäribaarista voi tulla suuri hitti. Kokemus auttaa arvioimaan sitä, mitä erilaiset asiakasryhmät juovat ja minkälaista heidän rahankäyttönsä on. Anniskelusta vastaavan on pyrittävä arvioimaan, kuinka paljon alkoholia ihminen käyttää päivän aikana ja laskea siitä juoman menekki. Ideaalitilanteessa viimeisenä päivänä kaikki tuotteet loppuvat ja jokainen asiakas on saanut juoda sitä, mitä hän on halunnut.

Aloittelevan työntekijän kannattaa rakentaa juomatilausta budjetin kautta. Tapahtumalle on asetettu budjetti, esimerkiksi festivaalin tuottaminen maksaa 10 000 euroa ja esiintyjät 10 000 euroa eli 20 000 euroa on jo käytetty. Tapahtumantuottajan on pohdittava, mistä summa saadaan. Kuinka paljon voidaan ottaa asiakkaita sisälle ja mikä on lipun hinta. Miten kaikki muu maksetaan? Ruoalla ja juomalla pitää tehdä esimerkiksi 10 000 euroa. Kulut pitää kattaa ja jäädä liikevoittoon. Henkilökunnan kustannukset ja varaston arvo täytyy laskea. Sisäänostohinta voi olla esimerkiksi 30 prosenttia ja katetta pyritään saamaan juomatuotteista 70-80 prosenttia. Panimoiden puoleen kannattaa myös kääntyä, koska heillä on paljon tietoa erilaisista tapahtumista ja he osaavat auttaa juomavalikoiman laatimisessa, oikeiden annoskojojen valinnassa ja määrien arvioinnissa. Promoottoreita saa tietoa siitä, minkälaista yleisöä esiintyjillä on. Jos menekki on suurta, panimot voivat laittaa ylimääräisiä tuotteita mukaan. Asiantuntijat totesivat myös, että kannattaa mieluummin tilata hieman liikaa kuin liian vähän. Menekkiä on helpompi arvioida kokemuksen karttuessa, mutta mitä vähemmän on kokemusta, sitä paremmin on tehtävä pohjatyt ja suunnittelu. Tapahtuman ollessa käynnissä ei voi enää tehdä isoja muutoksia eikä suuressa tapahtumassa tieto muutoksista välttämättä saavuta kaikkia. Sisäisen viestinnän on toimittava kaikissa tapauksissa.

Sopimusten suhteen on oltava tarkka ja festivaali voi sopia, että myyntikelpoiset tuotteet palautetaan tai jos jonkun tuotteen menekki on suurempaa, voidaan sitä tuoda seuraavaksi päiväksi lisää. Jos anniskelusta vastaava järjestää useampia tapahtumia, voi ylijääneet tuotteet hyödyntää seuraavassa tapahtumassa, jolloin panimo uskaltaa tuottaa suuremman määrän. Paikallista tukkua kannattaa informoida siitä, että festivaali on tulossa, jotta he pystyvät varautumaan. Promoottiotuotteet eivät saa loppua.

Asiantuntijat huomauttivat myös, että myyntipisteitä on erilaisia ja niissä voi olla myynnissä hieman eri tuotteita, vip-asiakkaille tai festivaaliravintolassa voi olla laajempi valikoima. Valikoimaan tulee olla kattava, muttei liian runsas. Valikoimassa tulee olla olutta, lonkeroa ja siideriä. Lisäksi voi olla muutama erikoisolut, jotka ovat olleet suuri trendi viime vuosina, sekä gluteeniton että alkoholiton olut. Talon viinejä eli punaviini, valkoviini ja kuohuviini sekä kesäisin roseeviini. Samppanjaa voi myös olla. Väkevissä juomissa on oltava joku snapsi, esimerkiksi salmiakkikoskenkorva, yksi kirkas viina kuten vodka ja yksi gini. Konjakki voidaan korvata Jaloviinalla, joka on leikattua konjakkia. Lisäksi on oltava viski. Väkevien täytyy olla sellaisia, joita voi pidentää tonicilla, limulla tai mehulla, juomasekoitusten tulee olla

muutenkin helppoja, jotta niitä voidaan tehdä ja myydä nopeasti. Mehuista karpalomehu kannattaa olla. Yksi kokenut asiantuntija huomautti, että matala-alkoholisia tuotteita kannattaa suosia ja spritzerit ja seltzerit olisivat hyvä lisä valikoimassa, koska ne ovat tällä hetkellä suosittuja. Yksi asiantuntija huomautti, että energijuoma kannattaa jättää pois, ellei festivaalin järjestäjä sitä toivo. Liian suuri määrä kofeiinia aiheuttaa ihmisille sydämentykytyksiä ja alkoholi ja energijuoma eivät ole välttämättä hyvä yhdistelmä, koska päivät ovat pitkiä. Tämä voi aiheuttaa turhan riskin tapahtumalle. Muut asiantuntijat eivät maininneet energijuomia lainkaan, joten ne eivät ole valikoimassa oleellisia. Festivaali voi sopia juomakumppanuudet, ja pyytää anniskelutoiminnan operoimiseen yhteistyökumppanin.

Alkoholittomissa juomissa tulee olla vettä, kuplavettä ja kolme erilaista virvoitusjuomaa, joista yksi on sokeriton. Virvoitusjuomat voivat olla esimerkiksi sokerillinen ja sokeriton kola-juoma ja appelsiinilimu. Lisäksi on oltava tonic-vettä juomasekoituksia varten. Lisäksi on oltava kahvia ja teetä. Yhden asiantuntijan mukaan panimoilla voi olla tavoitteena markkinoida jotain uutta tuotetta, esimerkiksi lonkeroa, tai nostaa jonkun viinibrändin myyntiä eli festivaali tuottaa arvoa myös panimolle. Viinitoimijalta kannattaa kysyä tuotteista ja tehdä yhteistyötä perehdytyksessä. Hinta-laatusuhteen on oltava kohdallaan ja viineihin kannattaa panostaa. Muiden festivaalien benchmarkkaus voi olla järkevää, koska asiakkaat saattavat kysellä tuotteita, jotka ovat olleet hittejä muilla festivaaleilla. Lisäksi asiakkaat voivat pettyä, jos tuotteet maksavatkin jollain festivaalilla enemmän. Valikoimassa täytyy huomioida myös tapahtuman arvot, esimerkiksi kestävä kehitys on tärkeää. Ja suomalaisia käsityötuotteita kannattaa suosia mahdollisuuksien mukaan.

4.3.2 Elämyksellisyys

”Paras palveluelämys ei ole mitään, se ei ole sädetikkuja, se ei ole raketteja vaan se on sitä, että kohdataan se ihminen, kuunnellaan sen ihmisen arkiongelma ja ratkaistaan se. Se on ihan sama, onko se sitten festivaali tai ravintola niin me ollaan siellä sitä varten. Meille maksetaan siitä, että me tuotetaan asiakkaille palvelua ja ratkaistaan heidän arkiongelmat.” (Asiantuntija 2.)

”Palvelu, palvelu ja palvelu. Sitä mä peräänkuuluttaisin. Nykyään ollaan paljon ei kontaktissa, hoidetaan teamsissa, puhelimella, tietokoneella paljon. Sitten, kun kohdataan se ihminen niin tehdään siitä kohtaamisesta se juttu.” (Asiantuntija 2.)

Festivaaleilla elämyksellisyyttä voidaan tuoda monilla asioilla. Siellä tarvitaan sekä volyy-mianniskelua, joissa juoman saa nopeasti, että elämyksellisiä anniskelupisteitä, joissa voi ottaa kivan kuvan sosiaaliseen mediaan ja joka on koristeltu. Elämyksellisyydessä korostui hyvän asiakaspalvelun ja kohtaamisen merkitys ja se mainittiin lähes jokaisen asiantuntijan toimesta. Asiakaspalvelun on oltava sujuvaa ja nopeaa ja työntekijöillä on oltava hauskaa.

”Jos halutaan luoda elämyksiä, se ei voi olla se, että täältä saa vain lihaa ja täältä ei saa lihaa. Joku päättää silloin kuluttajan puolesta. Aika isojakin asioita on ne, että joku päättää, että meidän valikoimissa on joku tietty olutmerkki, se ei ole vielä tätä. Mutta jos joku päättää mun puolesta, että täällä ei ole. Elämyksellisyyshän on sitä, että meille jokaiselle löytyy jonkinlaisia vaihtoehtoja sieltä.” (Asiantuntija 5.)

Festivaalielämys voi kärsiä, jos asiakas ei löydä itselleen sopivia tuotteita. Monilla festivaaleilla on siirretty kasvispainotteiseen ruokaan, joka voi aiheuttaa negatiivisia tunteita eivätkä kaikki välttämättä löydä itselleen sopivaa tuotetta. Kuluttajia ei kannata kategorisoida myöskään liikaa. Hauskat ja yllättävät jutut voivat tuoda suuresti elämyksellisyyttä, esimerkiksi hevifestareilla, joissa juodaan paljon olutta, voisi ämpäribaari toimia loistavasti.

4.3.3 Baarin rakennus, tarvikkeet ja toiminta

Alueen suunnittelussa pitää pohtia, mihin anniskelupiste sijoittuu, miten sinne löydetään ja miten jonot muodostuvat. Asiantuntijat huomauttivat, että baarin rakennuksessa kylmäsäilytystilat täytyy suunnitella hyvin. Kylmäsäilytystilat ovat kalliita. Juomat pitää pystyä säilyttämään kylmässä, myyntikelpoisina, tarvittaessa lukkojen takana ja vesisateelta suojassa.

”Joutuu ajattelemaan näitä asioita, kun mennään ison tapahtuman taakse, että miten paljon siellä tapahtuu, ennen kuin se olut on asiakkaan kädessä?” (Asiantuntija 3)

Ennen kuin tuote saadaan asiakkaalle, festivaaleilla tapahtuu monta asiaa. Asiantuntijoiden vastauksissa korostettiin sitä, että ketjun, jossa tuote siirtyy asiakkaalle nautittavaksi ja siitä kierrätykseen, on oltava sujuva. Tehokkainta on, jos yksi ihminen tekee yhtä asiaa, roolit ovat selkeitä ja ketju asiakkaasta taaksepäin on toimiva. Oleellista on myös, että oikeat tuotteet ja tarvikkeet löytyvät oikeista paikoista ja alueen kulkureitit ovat toimivat eivätkä kulje esimerkiksi asiakkaiden läpi.

”Jos et huolehdi työturvallisuudesta, se välittyy suoraan työntekijälle. Jos haluat, että työntekijä tulee uudestaan töihin ja jos on paljon turvallisuuspoikkeamia, teltta ei toimi tai on esimerkiksi epäselvät roolit niin silloin se ihminen ei todennäköisesti tule enää töihin.” (Asiantuntija 4)

Työturvallisuuden, työvälineiden ja ergonomian merkitys on suuri ja korostui vastauksissa. Eriyisesti korostui se, että teltassa täytyy olla lattia ja tasojen täytyy olla riittävän korkeat, jotta niiden ääressä pystyy tekemään töitä turvallisesti. Tuotteet ja tarvikkeet eivät saa olla liian kaukana ja niiden sijoittelusta olisi hyvä olla jonkinlainen kuva. Ideaalitalanteessa jokainen takapöytä on järjestetty samalla tavalla niin, että toisen henkilön tauottaminen on helppoa. Jos jokaisessa on eri järjestys, aikaa menee etsimiseen.

Raskaita asioita täytyy siirrellä varovasti ja oikealla tekniikalla eikä painavia asioita ole järkevää kantaa käsin, vaan tätä varten on oltava nokkakärkyt. Somisteita saa olla, mutta niissä on huomioitava niiden sijainti niin, etteivät ne ole toiminnan tiellä. Laskutilaa on oltava riittävästi sekä valmistamiselle että säilyttämiseksi. Anniskelupiste pitää myös pystyä pitämään siistinä. Anniskelupisteessä sähkön ja veden pitää toimia. Vedenpainetta on oltava riittävästi. Usein pienissä anniskelupisteissä ei ole vesipistettä, mutta se olisi hyödyllinen hygienian kannalta, koska festivaaliolosuhteissa likaa tulee useasta paikasta. Puuttuva viemäröinti voi aiheuttaa riskin ympäristölle ja liukastumisvaaran. Asiantuntijat huomioivat myös työntekijöiden hyvinvoinnin ja aivoergonomian. Teltan takana on oltava mahdollisuus pitää taukoa varjossa ja sateen sattuessa katoksen alla. Asiakaspalvelutilanteet ovat nopeita, niitä tulee paljon lyhyessä ajassa, joten tauotus on olennaista jaksamisen kannalta.

Tarvikkeista tuli ilmi samoja tavaroita, joita oli kerrottu työssä jo aiemmin, joten tähän niitä ei listata. Anniskelussa täytyy myös varautua siihen, että tarvikkeita katoaa ja esimerkiksi jäät sulavat, jos niillä ei ole kunnollista säilytystä. Jos jotain loppuu, pitää osata ennakoida mieluummin liian aikaisin kuin liian myöhään. Joskus tuotteissa voi olla saatavuusongelmia.

”Pullonavaajia miljoonia, koska aina häviää kahdeksan miljoonaa ja sit niitä etitään. Pikkuliskoita toiset kahdeksan miljoonaa, koska niitä katoaa ihan yhtä paljon. Sit sellaset katoavat tarvikkeet. Jäät. Se on ihan sama, miten paljon niihin on varauduttu, ne loppuu, ne sulaa, ne katoaa ja lopulta jäljellä on vain lammikko.” (Asiantuntija 1)

4.3.4 Vastuullisuus

Sosiaalinen vastuullisuus huomioidaan hyvin esimerkiksi silleen, että taukoja on enemmän ja henkilökunnasta pidetään huolta. Taloudellinen vastuullisuus on myös yleensä hyvin huomioitu. Ympäristöön liittyvä vastuullisuus on kaikkein haastavinta. Kaikki asiantuntijat totesivat, että etenkin ekologisuuteen liittyvät vastuullisuusasiat ovat haastavia. Osa asiakkaista on kiinnostunut vastuullisuusasioista ja osaa se ei kiinnosta ollenkaan. Alueen suunnittelussa täytyy pohtia, miten kierrätys toteutetaan ja tehdä sen näkyväksi. Asiantuntija totesi, että kukaan ei ole vielä keksinyt mitään, miten asiakkaita voisi tehokkaasti motivoida ja saada heitä kierrättämään. Yksi keino on käyttää panttisysteemiä, jolloin asiakkaat pakotetaan kierrättämään. Panttisysteemissä on oltava selkeä ja palautuspisteitä on oltava riittävästi. Myynnissä on käytettävä kierrätettäviä, biohajoavia tai pestäviä astioita. Kertakäyttöisyyden vähentäminen on tulevaisuutta. Huomiota kannattaa kiinnittää siihen, mistä tuotteet tulevat. Kotimaista kannattaa suosia mahdollisuuksien mukaan. Yksi asiantuntija totesi, että on huomattava, että Suomi sijaitsee sen verran pohjoisessa, että esimerkiksi viinit tulevat usein ulkomailta.

Asiantuntijat huomauttivat, että usein suurilla toimijoilla on vastuullisuussuunnitelmia ja -ohjelmia ja osa saa rahoitusta, jolla on suuri vaikutus. Ruokatarjonnassa voidaan painottaa

kasvisvaihtoehtoja. Haasteena vastuullisuusasioissa on myös se, että tuotevalintoja tehdessä voi olla haastava tietää, mikä on aidosti vastuullisesti tuotettua ja miten siitä kannattaa kertoa asiakkaille. Se myös työllistää ja pohdituttaa paljon. Ruokatuotteissa hävikin minimointi on oleellista. Asiantuntijalta tuli kuitenkin huomio, että vegaaniruokaa menee hävikkiin eniten. Elintarvikkeiden käsittelyssä on noudatettava hyvää hygieniää ja oikeita säilytyslämpötiloja, jotta ruokaa menee mahdollisimman vähän roskiin, vaikka sitä jäisi festivaaleilta yli.

”Noi vastuullisuus- ja ekologisuusasiat mietityttää, että tehdäänkö me tää nyt oikein, että meillä on halu tehdä oikein ja me ei varmasti tahalleen tehdä tätä väärin, mutta että moka taanko me tai että miten asioista pitää puhua. Se on tosi vaikeaa välillä mieltä, että miten määän sanon tän. Puhunko mä oikeeta kieltä?” (Asiantuntija 3)

Vaikka tapahtuma-alalla voi olla suuret vaikutukset ympäristöön, on sillä myös merkittävät kulttuuriset, taloudelliset ja mielenterveydelliset vaikutukset. Tapahtuma-ala vaikuttaa valtavasti matkailuun, hotelleihin ja kaupunkien talouteen. Ilman tapahtumia kaupungit häviäisivät paljon rahaa.

4.3.5 Henkilöstö

”Nopeuden keskellä ei saa unohtaa sitä ihmistä. Kun hampaat näkyvät niin ihmiset tykkää. Silloin, kun on itsellä töissä mukavaa niin asiakkaat nauttii. Esihenkilöiltä vaaditan sitä, että he ovat se tsemppaava voima siellä ja he ajaa hyvää duunifiilistä sinne. Henkilökunnan pitää pitää pirun hauskaa siellä.” (Asiantuntija 2.)

Henkilöstön määrä riippuu festivaalin laajuudesta ja tyypistä ja siitä, miten anniskelu toteutetaan. Asiantuntijan mukaan anniskelupisteessä täytyy olla myyjä, baarihenkilö ja joku, joka täyttää kaappeja. Henkilökunta on kallista. Henkilöstön määrää voi laskea sillä, kuinka kauan menee siinä, että tuhat asiakasta saa juoman käteensä. Yksi myyntitapahtuma saa kestää noin 30-45 sekuntia. Kohtuullinen jonotusaika on maksimissaan noin viisitoista minuuttia. Asiantuntijoilla tästä tuli jonkin verran hajontaa. Yksi kaava oli, että yksi henkilö viittäsatia asiakasta kohden ja toinen oli kaksi kassaa ja baarihenkilö sataa asiakasta kohden. Tähän vaikuttaa henkilökunnan osaamistaso paljon, jota voi tosin paikata hyvällä perehdytyksellä. Henkilöstön työvuoroja suunnitellessa on huomioitava maksimimyyntiaika, joka kestää noin 4-5 tuntia ja myynti kiihtyy iltaa kohden. Työvuorosuunnittelussa kannattaa huomioida, milloin asiakkaat ovat anniskelupisteen luona eli milloin portit aukeavat ja asiakkaat ovat kävelleet anniskelupisteelle. Näin voidaan säästää palkkakustannuksissa, kun henkilökunta tulee pisteelle vasta, kun heille on siellä tekemistä. Jonotusaikaa kannattaa välillä mitata. Henkilökunta voi siirtyä paikasta toiseen, jos jossain on kiirettä ja jonotusaika venyy.

Hyvä työntekijäkokemus korostui vastauksissa, sillä hyvällä porukalla on helpompi tehdä töitä. Työntekijöillä ei tarvitse olla välttämättä kokemusta alasta, ja festivaaleilla kaikki asiat on

mahdollista oppia. Kokeneet työntekijät ovat tärkeitä sujumuuden kannalta, jolloin toinen voi kokeneen työntekijän rinnalla opetella ja voi kysyä tarvittaessa apua. Hyvä yhteistyö ja kommunikointi mainittiin usein. Yhteistyötä tarvitsee tehdä niin festivaalin järjestäjän kuin muidenkin festivaaleilla työskentelevien kanssa. Esimerkiksi turvallisuuspalveluiden kanssa kannattaa käydä läpi, miten riskitilanteissa toimitaan ja mitä järjestyksenvalvojilta odotetaan.

Hyvä perehdytys myös mainittiin useasti ja siitä kerrottiin paljon. Perehdytyksen kannattaa olla mieluummin liian syventävä kaikille ja tarvittaessa esihenkilöltä on voitava kysyä lisää. Siinä täytyy kertoa tuotteista hyvin, koska ensikertalaisille pullojen tulkinta voi olla haastavaa. Perehdytys kannattaa jakaa moneen osaan, informaatiota täytyy lähettää ennakoon ja paikan päällä kerrotaan lisää. Ennakkoinformaatiossa kerrotaan erityisesti, mitä työntekijä tarvitsee mukaan ja minkälaiseen ympäristöön he ovat tulossa ja miten sinne pääsee. Työntekijän täytyy osata varustautua oikein ja hänellä täytyy olla esimerkiksi turvalliset työkengät. Baarityöntekijällä ei saa olla tekopynsiä tai hiukset auki. Siinä on huomioitava, että osa asioista saattaa muuttua ja se voi hämmentää. Paikan päällä kerrotaan työpisteestä, rooleista, tuotteista, annetaan kassakoulutus ja kiinnitetään huomiota työturvallisuuteen. Lisäksi kerrotaan tauotuksesta, ruokailusta ja mistä mitään löytyy sekä työpisteeltä että alueelta. Turvallisuudessa otetaan huomioon myös henkinen turvallisuus ja työpaikan arvot.

Anniskelussa pitää olla vastuussa joku, jolla on vahva kokemus nimenomaan festivaalityöstä, koska festivaaleilla työskentely eroaa niin paljon liiketiloissa toimivasta baarista. Usein tai oikeastaan lähes aina festivaaleilla tulee yllättäviä tilanteita, jolloin kassat ei toimi tai joku haajoa, joku sairastuu tai työvoimaa ei saa. Sää voi olla mitä tahansa ja festivaalilla voi olla tulvia tai trombeja. Myös asiakkaat voivat olla arvaamattomia, aiheuttaa haasteita, jos he ovat liian päihtyneitä tai heillä on paha mieli. Riskitilanteisiin on varauduttava. Työntekijöillä on oltava paineensietokykyä, resilienssiä ja joustoa. Näitä tilanteita on pyrittävä ennakoimaan ja niihin tulee varautua. Moni asia voi mennä pieleen, jos festivaali on suuri ja sitä toteuttavat sellaiset henkilöt, joilla ei ole kokemusta. Esihenkilötyöstä mainittiin se, että heillä täytyy olla ihmistuntemusta ja heidän täytyy tuoda hyvää tunnelmaa työntekijöille, jolloin se välittyy asiakkaalle. Hyväntuulista asiakkaat käyttävät enemmän rahaa. Haastateltavilta kysyttiin, mikä saa heidät palaamaan festareille töihin ja he totesivat, että parhaimmillaan festivaali on elämys myös työntekijöille ja sieltä saa ystäviä vuosiksi eteenpäin.

”Tää on se maailman paras kesätyö kaksi viikkoa vuodesta.” (Asiantuntija 5)

5 Toiminnallinen tuotos eli festivaalin anniskelutoiminnan prosessikuvaus

Opinnäytetyön tuotos on festivaalin anniskelutoiminnan suunnittelusta ja toteutuksesta koottu prosessikaavio, joka kokoaa sekä teorian tiedon että haastatteluilla kootun tiedon. Prosessikaaviossa on eri vaiheita, joita on tarkennettu sekä apukysymyksiä, joita eri prosessin vaiheissa on hyvä pohtia. Prosessikaavio on liitteessä kaksi. Asiantuntijoiden haastatteluissa korostui myös se, että festivaalit ovat hyvin erilaisia eikä ole ainoaa yhtä tapaa tehdä asioita, joten opinnäytetyössä ei haluttu tehdä yhtä ainoaa mallia festivaalin anniskelutoiminnan toteutukseen. Opinnäytetyön teoriaosuudesta on paljon tietoa siitä, mitä suunnittelussa pitää ottaa huomioon, jos joku kokee anniskelua suunnitellessaan jonkun kohdan haastavana. Anniskelun suunnittelija voi myös hyödyntää opinnäytetyössä käytettyjä lähteitä. Prosessikaavion tehtävä on auttaa anniskelutoiminnan suunnittelussa apukysymysten avulla.

Lisäksi liitteeseen kolme on kerätty lista tarvittavista työvälineistä ja lisätty muutama rivi, jotta listaa saa halutessaan täydentää. Listan tarkoitus on auttaa pakkaamisessa ja hankintojen tekemisessä. Lista ei ole varmastikaan täydellinen jokaiselle festivaalille, mutta se auttaa toivottavasti pääsemään alkuun.

Asiantuntijat totesivat, että on haastavaa, jos ensikertalaisena menet rakentamaan anniskelupistettä etkä tiedä, miten tarvikkeet kannattaa asetella. Liitteessä neljä on yksi esimerkki anniskelupisteestä. Molemmissa anniskelupisteissä on kaksi takahenkilöä ja kaksi kassaa. Tarvittaessa kassoja voi olla kolmas ja neljäskin. Lisäksi anniskelupisteessä on roudari, jonka tehtävä on täydentää kaappeja. Kuvassa viisi oli kerrottu baaritiskin mitoituksesta. Koska myynti on nopeaa ja tavaraa pitää täydentää, voi baaritiskin takana olevalla kulkureiteillä olla hieman enemmän tilaa. Ideaalitalanteessa teltassa on myös vesipiste ja viemärointi ja tiskaamisesta vastaa tiskiryhmä. Kuvan pöytien alle voi laittaa vesipulloja sekä koreja, joissa on kova- muovisia viinilaseja. Kuvassa ei näy tölkki- ja muovipulloille tarkoitettuja säkkejä eikä roskikasia, mutta ne voi teipata kiinni sopiviin kohtiin pöytää.

6 Johtopäätökset

Opinnäytetyöstä tuli pitkä ja perusteellinen. Siinä haluttiin kuitenkin perustella, miksi erilaisia asioita on otettava huomioon. Asiantuntijoiden haastatteluissa korostui, että festivaaleilla voi tapahtua monenlaisia asioita ja ne voivat helposti vaikuttaa merkittäväällä tavalla asiakkaiden tunnelmaan ja myyntiin. Jos jokin hajoaa, maksupäätteet lakkaavat toimimasta, asiakkaat pahoittavat mielensä tai sää rikkoo vaikkapa teltan, tarvitaan nopeaa reagointikykyä, jotta tilanteet eivät pääse eskaloitumaan. Erilaisiin riskeihin ja tilanteisiin on varauduttava jo suunnittelussa. Lisäksi kokemukseni mukaan työntekijöiden osaamistaso vaihtelee paljon eikä kaikissa paikoissa tehdä festivaalia ammattimaisesti, vaikka tekijöissä olisi pitkään ravintolalalla työskennelleitä. Festivaali on erilainen ympäristönä ja yleisöä voi olla reilusti enemmän kuin tavallisessa ravintolassa. Joskus anniskelusta on saattanut puuttua olennaisia välineitä tai festivaalin anniskelupiste on rakennettu huonosti, teltta on sortunut, lattia on puuttunut tai työtasot ovat olleet liian matalat, jolloin työnteko aiheuttaa selkävaivoja. Tavaroiden siirtämisessä apuna olleet nokkakärkyt voivat hajota, jolloin jääkaappeihin ei saada tavaraa ja se voi haitata myyntiä.

Red Carpet festari on mukavan kokoinen festivaali, jossa on mukava tunnelma ja Wanhan viljatehtaan alueen vanhat tiilirakennukset ovat kauniita. Uskon, että festivaalilla on mahdollisuus tehdä hyvin monipuolisia anniskelupisteitä ja luoda niillä tunnelmaa. Koska kyseessä on elokuvafestivaali, jossa on tähtiloistoa, sinne sopii hyvin shampanjabaari ja juomavalikoimassa kannattaa pohtia, mikä voi tuoda elämyksellisyyttä festivaalikokemukseen. Tässä on kuitenkin huomioitava se, että juomat pystytään tarjoamaan kohtuullisessa ajassa. Koska festivaalin asiakkaat ovat suunnilleen keski-ikäisiä, festivaalin kannattaa panostaa laadukkaisiin viineihin ja laatu on huomioitava myös alkoholittomissa vaihtoehdoissa. Festivaali on elokuun lopussa, jolloin illat voivat olla viileitä. Valikoimassa kannattaa olla myös lämpimiä juomia. Koska festivaali on järjestetty jo muutaman kerran, siellä osataan jo suunnitella anniskelua ja pystytään helpommin arvioimaan menekkiä ja asiakasmääriä. Toivottavasti tämä opinnäytetyö hyödyntää ja antaa ideoita myös Red Carpet festarille.

Haastatteluissa tuli ilmi monia asioita, mitä teoriaosuudessakin tuli. Enemmän tietoa festivaalista osana paikallista yhteisöä olisi voinut saada eri festivaalien järjestäjältä. Tämä ei kuitenkaan ollut kaikkein keskeisin osa opinnäytetyötä, vaikka yhteisö vaikuttaakin festivaaliin ja festivaali yhteisöön, kuten on kerrottu kappaleessa 3.1. Haastatteluissa kuitenkin mainittiin se, että festivaalilla on merkittävä taloudellinen vaikutus alueelle ja tämä tuli ilmi myös teoriaosuudessa. Anniskelulainsäädäntö, josta on kerrottu kappaleessa 3.3 ja sen ymmärtäminen ja noudattaminen ovat keskeisiä asioita anniskelutoiminnassa, vaikka asiantuntijat eivät juuri-kaan viitanneet siihen.

Teoriassa kerrottiin vastuullisuudesta lyhyesti kappaleessa 3.4 ja asiantuntijahaastattelujen perusteella se on aihe, jota voisi tutkia ja johon voisi perehtyä vielä lisää. Tämä kiinnosti asiantuntijoita ja on ehdottomasti tulevaisuudessa yhä tärkeämpää. Kappaleessa 3.5 kerrotuista lupakäytänteistä ei keskusteltu haastatteluissa, mutta niissä viitattiin useasti elintarvikehygieniaan, jotka ovat osa omavalvontaa. Toisaalta lupakäytänteet ja ilmoitusasiat täytyy olla hoidettuna, jotta toimintaa saa ylipäätään tehdä. Erityisesti kappaleen 3.7 asiasisältö oli asiantuntijahaastatteluissa keskeinen. Asiantuntijahaastatteluja tehdessä oli hauska huomata, miten keskusteluissa toistui niitä asioita, jotka teoriassa jo oli huomioitu. Positiivista oli myös se, että asiantuntijoita kiinnostaa tämä opinnäytetyö.

6.1 Jatkotutkimusaiheet

Festivaaleista ja niiden anniskelutoiminnasta ei ole olemassa juurikaan ammattikirjallisuutta. Ammattikirjallisuus, mitä löytyy, on lähinnä englanniksi. Lisäksi useissa teoksissa, joissa kerrotaan juomavalikoimasta ja juomien määrästä, käsitellään lähinnä istuvia illallisia. Tästä olisi mielenkiintoista koota tietoa, joka helpottaisi jokaista festivaalia juomavalikoiman laatimissa ja juomien määrän arvioinnissa. Juomia on tilattava riittävästi, mutta niiden tuotanto ja logistiikka kuluttavat ympäristöä. Toki moni festivaali ei halua kertoa näitä tietoja, koska ne voivat olla liikesalaisuuksia.

Haastattelussa kävi ilmi, että aluehallintovirastoilla on erilaisia käytäntöjä. Laki on kaikille sama, mutta sitä saatetaan joskus tulkita erilaisilla tavoilla selittävistä teoksista huolimatta. Eri aluehallintovirastojen alueella kannattaa siis tehdä yhteistyötä vastaavan viranomaisen kanssa. Tästä aluehallintovirastojen eroista voisi tehdä helposti tutkimuksen. Tässä opinnäytetyössä ei käsitelty budjettia tai kannattavuutta juurikaan. Näistä voisi tehdä festivaaleille opinnäytetöitä. Vaikka asiakkaita ei kannata luokitella liikaa, olisi mielenkiintoista lukea opinnäytetyötä tai tutkimusta siitä, miten erilaiset asiakasryhmät käyttäytyvät ja minkälaisia juomia he kuluttavat. Lisäksi festivaalien talkoolaisia ja vapaaehtoistyöntekijöitä voisi tutkia.

6.2 Ammatillinen kehittyminen

Opinnäytetyö kokosi ja yhdisteli hyvin sitä tietoa, jota olen oppinut restonomiopinnoissa. Tämä opinnäytetyö selkeytti ja jäsensi opittua tietoa. Lisäksi haastattelut olivat mielenkiintoisia ja oli mahtavaa saada keskustella ja verkostoitua huippuammattilaisten kanssa. Opinnäytetyöstä on hyötyä myös minulle, koska minua kiinnostaa tehdä töitä festivaaleilla ja mikäli joskus pääsen suunnittelemaan festivaalien anniskelutoimintaa, tästä työstä on minulle hyötyä.

Uskon, että tästä opinnäytetyöstä on hyötyä mille tahansa festivaalin anniskelusta vastaavalle taholle tai jopa ulkoilmatapahtumia tekeväälle. Osa asioista voi olla jo tuttua, mutta esimerkiksi vastuullisuusasiat voivat olla monelle kokeneellekin työntekijälle hyödyllisiä.

Vastuullisuusasiat ovat yhä tärkeämpiä, mutta kuten haastatteluissakin ilmeni, voi olla haastavaa tietää, miten vastuullisuusasioita voi edistää. Erityisesti toivon, että tästä on hyötyä niille ihmisille, joita festivaalien järjestäminen kiinnostaa ja joilla ei ole niistä paljon kokemusta. Uutta festivaalia järjestäessä haasteita voi olla enemmän.

Lähteet

Painetut

Aho, K., Autti, N. & Siitonen, T. 2009. Mikosta mestariksi: Baarityön käsikirja. Helsinki: Restamark.

Bowen, H. E. & Daniels, M. J. 2005. Does the music matter? Motivations for attending a music festival. *Event management*, 9(3), 155-164.

Getz, D. 2012. *Event studies - Theory, Research and Policy for Planned Events*. 2nd ed. Abingdon: Routledge

Grunwell, S. & Ha, I. 2008. Film festivals: an empirical study of factors for success. *Event Management*, Vol. 11, pp. 00-00

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2015. *Tutkimushaastattelu: Teemahaastattelun teoria ja käytäntö*. Helsinki: Gaudeamus.

Hirsjärvi S., Remes P. ja Sajavaara P. 2009. *Tutki ja kirjoita*. Helsinki: Tammi

Hyvärinen, M., Nikander, P., Ruusuvoori, J., Aho, A. L. & Granfelt, R. 2017. *Tutkimushaastattelun käsikirja*. Tampere: Vastapaino.

Lahdenkauppi, M. & Rinta-Huumo, A. 2004. *Juoma-valintoja ravintolassa: S'il vous plait*. Helsinki: WSOY

Katsigris, C., Porter, M. & Thomas, C. 2003. *The Bar & Beverage Book*. 3. painos. New York: Wiley

Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005. *Suur tapahtumien ruokapalvelu*. Vantaa: Maa- ja kotitalousnaisten Keskus

Morgan, M. 2008. What makes a good festival? Understanding the event experience. *Event management*, Vol. 12, pp. 81-93

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2015. *Kehittämistyön menetelmät - Uudenlaista osaamista liiketoimintaan*. Helsinki: Sanoma Pro Oy

Silvers, J. R. 2012. *Professional event coordination*. 2nd ed. Hoboken, N.J.: John Wiley & Sons.

Tuomi J. ja Sarajärvi A. 2018. *Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi*. Helsinki. Tammi

Sähköiset

Alcohol Problems and Solutions 2020. *Alcohol Proof and Alcohol by Volume: Definitions and Explanations*. Viitattu 22.7.2020. <https://www.alcoholproblemsandsolutions.org/alcohol-proof-and-alcohol-by-volume-definitions-and-explanations/>

Alko 2018. *Lisä- ja vierasesineet alkoholijuomissa sekä yliherkkyys*. Viitattu 13.6.2023 https://www.alko.fi/INTERSHOP/static/WFS/Alko-OnlineShop-Site/-/Alko-OnlineShop/fi_FI/pdf_t/Muut%20pdf_t/Lisä-ja%20vierasaineet%20alkoholijuomissa.pdf

Alko 2023a. Juoman pakkausmateriaalilla on merkittävä ilmastovaikutus. Viitattu 29.4.2023. <https://www.alko.fi/vastuullisesti/tuotteiden-vastuullisuus/ymparistovastuullinen-pakkaus-on-usein-kevyt-kantaa>

Alko 2023b. Pakkaus ei ole makuasia. Vaan ilmastoasia. Viitattu 29.4.2023. <https://www.alko.fi/vastuullisesti/tuotteiden-vastuullisuus/juoman-pakkausmateriaalilla-on-merkittava-ilmastovaikutus>

Alkoholilaki 1102/2017. Viitattu 13.5.2023. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2017/20171102#L7>

Aluehallintovirasto 2023a. Alkoholien vähittäismyynnin ja anniskelun valvonta. Viitattu 8.6.2023. <https://avi.fi/asioi/henkiloasiakas/valvonta-ja-kantelut/alkoholin-myynti-ja-anniskelu>

Aluehallintovirasto 2023b. Anniskelulupa. Viitattu 8.5.2023. <https://avi.fi/asioi/yritys-tai-yhteiso/luvat-ilmoitukset-ja-hakemukset/alkoholin-myynti-ja-anniskelu/anniskelulupa>

Elhaimer, A. 2023. Provinssin hiilijalanjälki vastaa yli kolmeatuhatta edestakaista New Yorkin lentoa. Viitattu 8.6.2023. <https://yle.fi/a/74-20035357>

Elinkeinoelämän keskusliitto 2019. Vastuullisuuden suunnannäyttäjät - Käytännön työkaluja ja esimerkkejä yritysvastuun johtamiseen. Viitattu 27.7.2020. https://ek.fi/wp-content/uploads/EK_Vastuullisuusjulkaisu_final_net_11.9.2019.pdf

Euroopan komissio 2021. Verkkosivustojen tehotarkastus viherpesun havaitsemiseksi: puolet ympäristövaihtelusta on perusteettomia. Viitattu 19.4.2023. https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fi/ip_21_269

Event impacts 2023a. Food and drink impacts. Viitattu 1.5.2023. <https://www.eventimpacts.com/impact-types/environmental/content/food-and-drink-measures>

Event impacts 2023b. Food and drink intermediate measures. Viitattu 13.6.2023. <https://www.eventimpacts.com/impact-types/environmental/content/food-and-drink-measures/food-and-drink-intermediate-measures>

Finder 2021. Rcff Elokuva festivaali Oy. Viitattu 2.9.2021. <https://www.finder.fi/Elokuvateatteri/RCFF+Elokuva festivaali+Oy/Helsinki/yhteystiedot/3158982>

Finnwatch 2023. Ihmisoikeudet Etelä-Afrikan viinitiloilla - Alkon hankintaketjujen vastuullisuus. Viitattu 2.5.2023. https://finnwatch.org/images/reports_pdf/Ihmisoikeudet_Etela-Afrikan_viinitiloilla_.pdf

Hartwall 2023. Valmistajaisten tarjoilut - muista nämää vinkit, kun hankit juhla juomia. Viitattu 13.6.2023. <https://www.hartwall.fi/inspiroidu/juoma-ja-ruoka/valmistujaiset-tarjoilu/>

Hiltunen, K. ja Koivisto, J. 2014. Tapahtumaturvallisuus: tiedottaminen, kapasiteetti ja kulukäylät. Taideyliopiston Sibelius akatemia. https://taju.uniarts.fi/bitstream/handle/10024/7421/Tapahtumaturvallisuus_tiedottaminen,kapasiteetti%20ja%20kulukäylät.pdf?sequence=1

IBD ja muut suolistosairaudet 2023. Vessapassi. Viitattu 13.6.2023. <https://ibd.fi/viestinta/vessapassi/>

Invalidiliitto 2023. Saavutettavuus. Viitattu 5.5.2023 <https://www.invalidiliitto.fi/esteettomyys/saavutettavuus>

Joutsenmerkki 2021. Viherpesua vai ympäristövastuuta? Viitattu 19.4.2023. <https://joutsenmerkki.fi/viherpesua-vai-ymparistovastuuta/>

Jäntti, M. 2022. Blockfestien jonokaos sai ihmiset raivon partaalle Tampereella - festarikävijä: Viisi tuntia jonotusta, kipeät jalat ja yksi nähty keikka. Viitattu 29.9.2022. <https://yle.fi/uutiset/3-12585681>

Koste, H. 2022. Weekendin vetonaula peruuntui ja järjestäjät sulki kommenttikentät - näin järjestäjä vastaa someraivoon. Viitattu 29.9.2022. <https://www.iltalehti.fi/musiikki/a/408342b4-860e-4cac-ad45-3bcdd5de3c6b>

Kuluttajaliitto 2023a. Kuitin tarjoaminen. Viitattu 13.6.2023. <https://www.kuluttajaliitto.fi/materiaalit/kuitin-tarjoaminen/v>

Kuluttajaliitto 2023b. Yhteiskuntavastuu - Vastuullinen kuluttaminen. Viitattu 18.4.2023. <https://www.kuluttajaliitto.fi/materiaalit/yhteiskuntavastuu/>

Luonnonvarakeskus 2023. Elintarvikkeiden elinkaariarviointimetodologian kehittäminen ja harmonisointi. Viitattu 30.4.2023. <https://www.luke.fi/fi/projektit/lcafoodprint>

O'Brien, C. 2021. Cannes Film Festival 2021 New Challenge: How To Attract Attendees? Forbes. Viitattu 29.9.2023. <https://www.forbes.com/sites/chrisobrien/2021/07/17/cannes-film-festival-2021-new-challenge-how-to-attract-attendees/>

Midnight Sun Film Festival 2023. Historia. Viitattu 29.9.2023. <https://msfilmfestival.fi/historia/>

Pekonen, A. 2022. Espoon Viinijuhlilta loppui viini vain pari tuntia tapahtuman jälkeen - näin promoottori kommentoi. Viitattu 29.9.2022. <https://www.is.fi/viihde/art-2000008975333.html>

Poliisi 2022. Yleisötillaisuudet. Viitattu 12.5.2023. <https://poliisi.fi/yleisotillaisuudet>

Provinssi 2022. Provinssi on kesän tähän mennessä suurin kotimainen festivaali. Viitattu 8.6.2023. <https://www.provinssi.fi/provinssi-on-kesan-tahan-menessa-suurin-kotimainen-festivaali/>

Rakkautta & Anarkiaa 2023. Yksitoista päivää juhlaa - Rakkautta & anarkiaa repäisi elokuvasyksyn käyntiin ryminällä. Viitattu 29.9.2023. <https://hiff.fi/tiedotteet/2022/09/25/yksitoista-paivaa-juhlaa-rakkautta-anarkiaa-repaisi-elokuvasyksyn-kayntiin-ryminalla/>

Red carpet 2020a. Red carpet film festival 2017. Viitattu 31.3.2020. <https://redcarpetfestari.fi/rcff/red-carpet-2017/>

Red carpet 2020b. Red carpet film festival 2018. Viitattu 31.3.2020. <https://redcarpetfestari.fi/rcff/red-carpet-2018/>

Red carpet 2020c. Red carpet film festival 2019. Viitattu 31.3.2020. <https://redcarpetfestari.fi/rcff/red-carpet-2019/>

Red carpet 2020d. Red carpet 2020. Viitattu 1.9.2021. <https://redcarpetfestari.fi/rcff/red-carpet-2020/>

Red carpet 2020e. Yhteystiedot. Viitattu 24.7.2020. <https://redcarpetfestari.fi/rcff/#yhteystiedot>

Red carpet 2021. Red Carpet -konsertit perutaan vuodelta 2021. Viitattu 1.9.2021. <https://redcarpetfestari.fi/info/>

- Reilu Kauppa 2023. Reilun kaupan merkki. Viitattu 18.4.2023. [https://reilukauppa.fi/merkit/\(lupa merkin käyttöön pyydetty ja saatu\)](https://reilukauppa.fi/merkit/(lupa%20merkin%20kayttoon%20pyydetty%20ja%20saatu))
- Respecta 2023. Työskentelyasento. Viitattu 14.6.2023. <https://www.respecta.fi/fi/ratkaisut/hyvaaelamaakotona/keittiossa/tyoskentely/>
- Ruokatieto 2022. Työturvallisuus. Viitattu 2.11.2022. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/tyohyvinvointi-ruoka-alalla/mita-tyohyvinvointi-tyoturvallisuus>
- Ruokavirasto 2020. Ravintolatoiminnan aloittaminen. Viitattu 3.5.2023. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/ravintolan-perustaminen/opus_ravintolatoiminnan_aloittaminen_fi.pdf
- Ruokavirasto 2022a. HACCP-järjestelmä on osa elintarvikehuoneiston omavalvontaa. Viitattu 4.5.2023. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/omavalvonta/haccp/>
- Ruokavirasto 2022b. Omavalvonnan rakenne. Viitattu 4.5.2023. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/omavalvonta/omavalvonnan-rakenne/>
- Ruokavirasto 2022c. Puhtaus ja kunnossapito. Viitattu 9.5.2023. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tilat-ja-valineet/puhtaus-ja-kunnossapito/>
- Ruokavirasto 2023a. Keneltä hygieniapassi vaaditaan? Viitattu 9.5.2023. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/kenelta-hygieniapassi-vaaditaan/>
- Ruokavirasto 2023b. Liikkuvasta elintarvikehuoneistosta tiedotetaan uudelle paikkakunnalle. Viitattu 9.5.2023. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tuote--ja-toimialakohtaiset-vaatimukset/myynti/liikkuvat-elintarvikehuoneistot/>
- Suomen elokuvasäätö 2020. Elokuva festivaaleja. Viitattu 27.5.2020. <https://ses.fi/elokuva-ala/elokuva-festivaalit/>
- Suomen YK-liitto 2023. Kestävän kehityksen tavoitteet. Viitattu 18.4.2023. <https://www.yk-liitto.fi/kestava-kehitys>
- Suomi.fi 2022. Yleisötapahtuman jätehuoltosuunnitelma. Viitattu 11.5.2023 <https://www.suomi.fi/palvelut/00ef4e23-890b-4177-bf13-8ae5ee1b9645><https://www.suomi.fi/palvelut/00ef4e23-890b-4177-bf13-8ae5ee1b9645>
- Suomi.fi 2023. Tilapäiset liikennejärjestelyt - tapahtuman järjestäminen. Viitattu 12.5.2023. <https://www.suomi.fi/palvelut/tilapaiset-liikennejarjestelyt-tapahtuman-jarjestaminen-elinkeino-liikenne-ja-ymparistokeskus/a4191860-eb81-4fbe-84d1-c1d28800b8c4>
- Terveiden ja hyvinvoinnin laitos 2022a. Salmonella. Viitattu 10.5.2023. <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/salmonella>
- Terveiden ja hyvinvoinnin laitos 2022b. Toimenpideohje salmonellatapauksiin. Viitattu 10.5.2023. <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/salmonella/toimenpideohje-salmonellatapauksiin>
- Terveyskirjasto 2020. Ärtävän suolen oireyhtymän ravitsemushoito. Viitattu 13.6.2023. <https://www.terveyskirjasto.fi/dlk01265/artyv-an-suolen-oireyhtym-an-ravitsemushoito>

Tukes 2023a. Anniskelumittaus. Viitattu 8.6.2023. <https://tukes.fi/tuotteet-ja-palvelut/mitauslaitteet/anniskelumittaus>

Tukes 2023b. Tapahtumaturvallisuus. Viitattu 11.5.2023. <https://tukes.fi/documents/5470659/11781251/Tapahtumaturvallisuusopas/c6c8241a-abb6-123f-1752-bf0c1cd85451/Tapahtumaturvallisuusopas.pdf?t=1610003747436>

Työsuojelu.fi 2022a. Lepoaika ja tauot. Viitattu 20.6.2023 <https://www.tyosuojelu.fi/tyosuuhde/tyoaika/lepoaika-ja-tauot>

Työsuojelu.fi 2022. Vammaisuus ja työn mahdollistavat mukautukset. Viitattu 2.11.2022. <https://www.tyosuojelu.fi/tyosuuhde/yhdenvertaisuus/vammaisuus-ja-tyon-mahdollistavat-mukautukset>

Työterveyslaitos 2022. Kokonaisvaltainen ergonomia. Viitattu 2.11.2022 <https://www.ttl.fi/teemat/tyohyvinvointi-ja-tyokyky/kokonaisvaltainen-ergonomia>

Valvira 2017. Myyntilupahakemus. Viitattu 11.5.2023. <https://www.valvira.fi/tupakka/myynti/vahittaismyynti/myyntilupahakemus>

Valvira 2020. Alkoholi - Alkoholijuomien valvonta. Viitattu 9.5.2023. https://www.valvira.fi/alkoholi/alkoholijuomien_valvonta

Valvira 2021. Alkoholijuomien hinnoittelu ja hintailmoittelu. Viitattu 9.6.2023. https://www.valvira.fi/alkoholi/mainonta/alkoholijuomien_hinnoittelu_ja_hintailmoittelu

Valvira 2022a. Anniskelun omavalvonta. Viitattu 8.5.2023. https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelun_omavalvonta

Valvira 2022b. Anniskelun viranomaisvalvonta. Viitattu 8.5.2023. https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelun_viranomaisvalvonta

Valvira 2022c. Anniskelupaikan henkilökunta. Viitattu 8.5.2023 https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelupaikan_henkilokunta

Valvira 2022d. Anniskelupaikka. Viitattu 8.5.2023. <https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelupaikka>

Valvira 2022e. Anniskelupassi. Viitattu 8.5.2023. <https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelupassi>

Valvira 2022f. Luvanhakija. Viitattu 8.5.2023. <https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/luvanhakija>

Valvira 2022g. Ohje alkoholin markkinoinnista. Viitattu 9.6.2023. https://www.valvira.fi/documents/14444/221693/Alkoholin_markkinoinnista.pdf/ac0ffcc8-1719-50d1-f7e5-f078c15a40a2

Valvira 2023a. Alkoholijuomien hankinta anniskeluun. Viitattu 8.5.2023. https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/alkoholijuomien_hankinta_anniskeluun

Valvira 2023b. Alkoholin anniskelu. Viitattu 8.5.2023. <https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu>

Valvira 2023c. Anniskeluaika ja sen jatkaminen. Viitattu 8.5.2023. <https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskeluaika>

Valvira 2023d. Anniskelun puolivuosi-ilmoitus. Viitattu 8.5.2023. https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelun_raportointi

Valvira 2023e. Anniskelu tilaisuuksissa ja tapahtumissa. Viitattu 8.5.2023. https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelu_tilaisuuksissa

Valvira 2023f. Vähittäismyynti anniskelupaikassa. Viitattu 8.5.2023. https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/vahittaismyynti_anniskelupaikassa

Vuoripuro, J. 2023. Suurten yleisötilaisuuksien turvallisuusopas. Keski-Uudenmaan pelastuslaitos. Viitattu 9.6.2023. https://www.meetturku.fi/sites/default/files/atoms/files//suurten_yleisotilaisuuksien_turvallisuusopas.pdf

Weidema, B. P., de Saxcé M. & Muñoz, I. 2016. Environmental impacts of alcoholic beverages as distributed by the Nordic Alcohol Monopolies 2014. 2.-0 LCA consultants, Aalborg. Viitattu 1.5.2023. https://www.alko.fi/INTERSHOP/static/WFS/Alko-OnlineShop-Site/-/Alko-OnlineShop/en_US/for%20suppliers/Muut/Environmental%20impacts%20of%20alcoholic%20beverages%20as%20distributed%20by%20the%20Nordic%20Alcohol%20Monopolies%202014%20study%20report.pdf

Yhdenvertaisuuslaki 2014. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20141325#Pidm45949346110432>

Kuviot

Kuvio 1: Kävijämäärät Red Carpet -festarilla (Laurila 2023.)	11
Kuvio 2: Juomapakkausten hiilijalanjäljet (Alko 2023b.)	25

Kuvat

Kuva 1: Kestävän kehityksen tavoitteet (Suomen YK-liitto 2023.)	24
Kuva 2: Reilun kaupan merkki (Reilu kauppa 2023.).....	26
Kuva 3: Baarin pohjapiirros 4x4 m teltassa (Anni Laurila 2023.)	36
Kuva 4: Vaihtoehtoinen baarin pohjapiirros 4 x 4 m teltassa (Anni Laurila 2023.)	37
Kuva 5: Baaritiskin mitat (Katsigris, Porter & Thomas 2003, 87.)	38

Liitteet

Liite 1: Haastattelukysymykset	66
Liite 2: Festivaalien anniskelutoiminnan prosessi.....	68
Liite 3: Tarvikelista	72
Liite 4: Esimerkki anniskeluteltasta	75

Liite 1: Haastattelukysymykset

1. valikoima - Festareilla valikoima ei ole useinkaan yhtä laaja kuin baareissa. Mitkä ovat mielestäsi must have tuotteita festivaalin juomavalikoimassa? Vinkit juomalistan suunnitteluun? Juomatrendit?
2. elämyksellisyys - Miten baarista voi tehdä palvelun sijaan elämyksen? Miten festivaalin anniskelutoiminnat voivat erottua edukseen? Minkälaista markkinointia kannattaa mielestäsi tehdä festivaalibaariin liittyen?
3. baarin rakennus ja tarvikkeet - Miten rakentaisit anniskelupisteen niin, että se toimii tehokkaasti ja hygieenisesti? (Esim. 4x4m teltta, kylmävarastot erikseen) Mitä tarvikkeita käytät baarissa? Mitä tarvikkeita tai laitteita kaipaisit lisää? esim. vesipiste
4. juomien määrä ja riittävyys - Miten varmistat, että juomat eivät lopu kesken? Kuinka monta annosta varaat per henkilö? Kuka juomat tilaa/ on niistä vastuussa?
5. Kiire ja mitoitus - Miten varmistat, että jonot eivät ole liian pitkiä? Kuinka paljon henkilöstöä yhdessä anniskelupisteessä? Kuinka monta myyntipistettä? Miten hallinnoisit kiireisiä hetkiä? Minkälaisia asioita voit työntekijänä tehdä ehkäistäkseen kiirettä?
6. perehdytys ja henkilökunta - Minkälaista kokemusta henkilöstöllä pitäisi olla? Minkälaisia rooleja henkilöstöllä on? Minkälaiset asiat ovat tärkeitä perehdytyksessä?
7. työntekijäkokemus - Mitkä asiat saavat sinut palaamaan festareille töihin? Mitä odostat työntekijänä/ esihenkilönä festivaalin järjestäjältä? Mitä tekisit toisin tai missä parantaisit?
8. haasteet - Tyypillisimmät ongelmakohdat baarityössä ja festivaaleilla? Minkälaisia riskejä työhön liittyy? Mitä odostat työntekijänä/ esihenkilönä festivaalin järjestäjältä?
9. vastuullisuus - Miten vastuullisuus näkyy festivaalien baaritoiminnassa? Miten festivaalibaari voi inspiroida kuluttajia toimimaan vastuullisemmin?
10. Paras elämyksesi baarissa/festareilla?
11. Muuta, mitä haluat sanoa?

Etukäteen sähköpostilla lähetetyt kysymykset:

1. Miten festivaalibaarista voi tehdä palvelun sijaan elämyksen?
2. Vinkit juomalistan suunnitteluun?
3. Miten rakennat baaripisteen niin, että se toimii tehokkaasti? Kuinka paljon henkilöstöä per piste?
4. Miten varmistat, että juomat eivät lopu kesken?
5. Minkälaiset asiat ovat tärkeitä perehdytyksessä?
6. Tyypillisimmät haasteet tai ongelmakohdat festivaalien baarityössä?
7. Miten vastuullisuus/kestävä kehitys näkyy festivaalien baaritoiminnassa?
8. Minkälaista tietoa kaipaisit työsi tueksi suunnitellessasi festivaalien anniskelutoimintaa?
9. Muut vinkit tai ajatukset, joita haluat sanoa liittyen festivaalin anniskelun suunnitteluun liittyen

Liite 2: Festivaalien anniskelutoiminnan prosessi

Suunnitteluvaihe	Festivaalin ajankohta ja paikka	Missä ja milloin festivaali järjestetään? Miksi festivaali järjestetään? Mikä on festivaalin tavoite? Minkälainen määrä voidaan hankkia asiakkaita?
	Kävijämäärä + sisäiset ja ulkoiset sidosryhmät	Minkälaiselle kohderyhmälle festivaali on tarkoitettu? Mitä asiakkaista tiedetään? Miten kohderyhmä tavoitetaan? Minkälaisia odotuksia tai arvoja kohderyhmällä on?
	Budjetti	Minkälainen budjetti tapahtumalla on? Kuinka paljon myyntiä festivaalin on tehtävä kattaakseen kulunsa?
	Tarvittavat luvat, esim. hygieniapassi ja anniskelu ja yhteistyö viranomaisten esim. aluehallintovirasto kanssa	Mitä sidosryhmiä festivaalilla on? Mitä osaamista festivaalin järjestäjillä on ja missä tarvitaan apua tai yhteistyökumppaneita? Millä kriteereillä yhteistyökumppanit valitaan?
	Vastuullisuusvalinnat	Kuka vastaa tilauksista? Kuka vastaa omavalvonnasta? Kuka vastaa anniskelutoiminnasta? Kuka hoitaa muut lupa-asiat kuntoon? Kuka vastaa aluesuunnittelusta?
	Turvallisuus	Miten kestävä kehitys otetaan huomioon?
	Työnjako	Mitä riskejä festivaalilla on?

<p>Rakennusvaihe</p>	<p>Yhteistyökumppaneiden hankinta ja tarjouspyynnöt</p> <p>Juomalistojen suunnittelu</p> <p>Tarvike- ja juomatilaukset</p> <p>Aluesuunnittelu</p> <p>Anniskelupisteiden määrä</p> <p>Työntekijöiden määrä ja hankkiminen</p> <p>Rakentaminen</p> <p>Sähkö ja vesi</p>	<p>Mitä hankintoja täytyy tehdä? Minkälaisia yhteistyökumppaneita tarvitaan vielä?</p> <p>Mitä kohderyhmän juomatavoista tiedetään? Mitä kohderyhmä juo? Minkälaiset tuotteet ovat suosittuja? Millaisia juomavaihtoehtoja tarjotaan? Mitä juomia myydään missäkin pisteessä? Miten erityisruokavaliot on otettu huomioon?</p> <p>Mistä juomat hankitaan? Tehdäänkö palautusehdot ja pystyykö yhteistyötaho toimittamaan juomia tarvittaessa lisää? Miten juomavarastoja voidaan tarvittaessa täydentää?</p> <p>Missä juomavarastot sijaitsevat? Mitä tarvikkeita juomalogistiikka tarvitsee? Missä anniskelupisteet sijaitsevat? Missä työntekijöiden taukotilat sijaitsevat? Minkälaiset kulkureitit ovat? Miten varmistetaan, etteivät kulkureitit puuroudu? Miten jonot muodostuvat anniskelupisteiden eteen? Mitä riskejä anniskelupisteissä on? Mistä anniskelupisteiden tarvikkeet saadaan? Onko varusteilla ja tarvikkeilla helppo ja ergonomista tehdä töitä? Onko turvallisuus otettu aluesuunnittelussa huomioon? Miten opasteet on suunniteltu? Onko festivaali saavutettava? Mitkä ovat sellaisia kohtia, joihin tulee ruuhkaa?</p> <p>Minkälainen kapasiteetti anniskelupisteillä on? Pystyvätkö anniskelupisteet palvelemaan asiakkaita kohtuullisessa ajassa? Kuinka monta työntekijää tarvitaan per anniskelupiste (myynti, baarityöntekijä ja logistiikka)? Mitä muita työntekijöitä tarvitaan (esim. tiskiryhmä)? Tarvitaanko rekrytoinnissa yhteistyökumppania? Miten kokeneet työntekijät sijoitetaan? Ketkä ovat alue- ja telttavastaavia? Miten työntekijöiden turvallisuudesta ja hyvinvoinnista huolehditaan? Onko työntekijöillä alkusammutus- ja ensiaputaidot ajan tasalla?</p>
----------------------	---	---

Kuka vastaa teltan rakentamisesta? Kuka vastaa rakennusvälineistä? Mitä tarvikkeita rakentamiseen tarvitaan? Kuka vastaa sähkötoista? Kuka vastaa vedestä ja viemäroinnistä? Missä vesipisteet sijaitsevat? Mitä riskejä alueella on? Kuinka kauan alueen rakentaminen kestää? Miten ympäristövastuullisuus on huomioitu alueella?

Ovatko luvat ja dokumentit kunnossa? Kuka vastaa mistäkin? Mitä vielä tarvitsee? Mitä riskejä festivaalilla on ja miten niihin on varauduttu? Miten markkinointi on mukana ennen festivaalia, festivaalin aikana ja sen jälkeen? Miten sisäinen tiedotus toteutetaan?

Toteutusvaihe

Aikataulutus

Milloin rakennustyöt aloitetaan? Milloin alueen pitää olla valmis? Minkälainen aikataulu on esiintyjillä? Ajolista.

Työnjako

Kuka vastaa anniskelupisteiden rakentamisesta? Kuka valvoo työtä? Mistä yhteystiedot löytyvät? Miten työntekijöiden hyvinvoinnista huolehditaan festivaalin aikana?

Logistiikka

Milloin alueella voi olla huoltoliikennettä? Milloin tavarat ja kalusteet voidaan tuoda alueelle? Onko liikennejärjestelyt kunnossa?

Perehdytys

Kassat

Kuka vastaa perehdytyksestä? Onko perehdytys suunniteltu? Miten perehdytyksessä hyödynnetään eri aisteja? Mitä tietoa työntekijät tarvitsevat etukäteen?

Jätehuolto

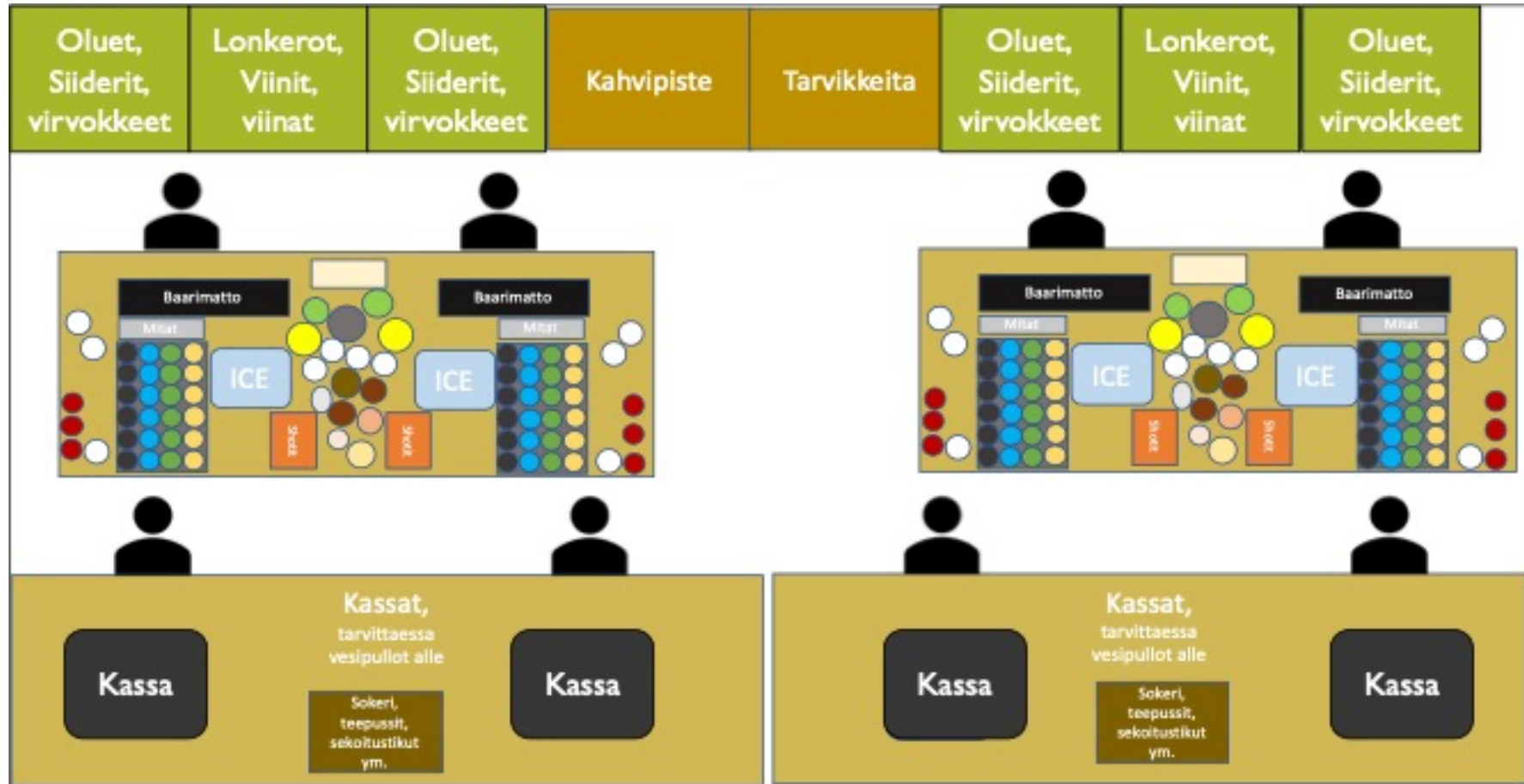
Miten kassoilta siirretään rahat turvasäilöön? Miten rahasta puhutaan radiossa? Onko vaihtorahaa riittävästi??

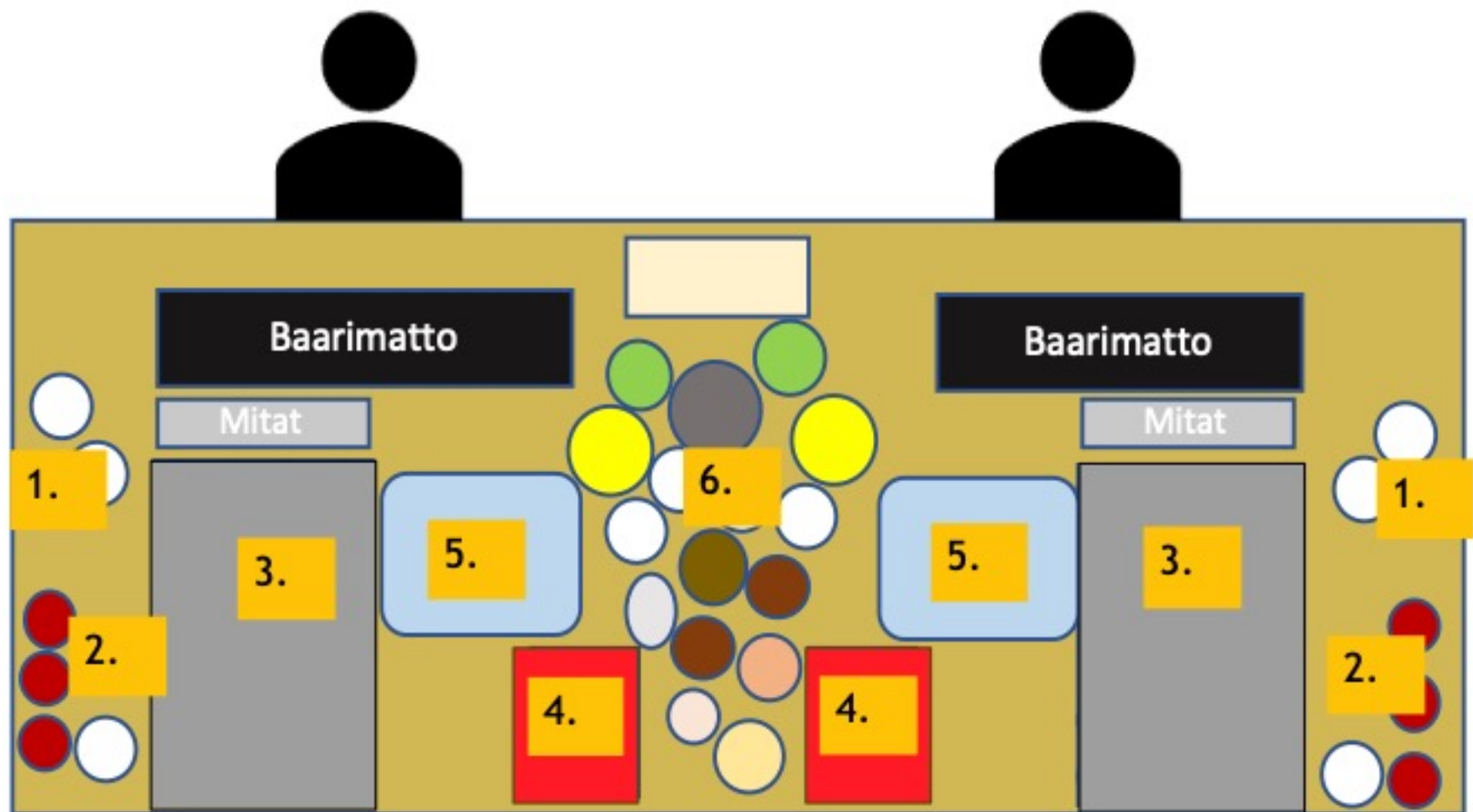
		<p>Miten monta jätepestettä tarvitaan, kuinka usein niitä tyhjennetään? Kenen vastuulla on jätepesteidien tyhjentyminen? Kenen vastuulla on harmaavesisäiliöiden tyhjentyminen, jos sellaisia on?</p> <p>Millainen sääennuste on? Mitä riskejä festivaalilla on ja miten niihin on varauduttu?</p>
Jälkityöt	<p>Purkaminen ja siivous</p> <p>Palaute</p> <p>Raportointi</p> <p>Laskutus</p> <p>Jälkimarkkinointi</p> <p>Arviointi</p>	<p>Milloin alueen siivoaminen ja rakenteiden purkaminen voidaan aloittaa? Milloin työn pitää olla valmis?</p> <p>Keneltä palautetta kysytään? Miten palaute kysytään? Kuinka palaute käsitellään? Kenelle valitukset ohjataan?</p> <p>Minne/kenelle toimitetaan laskutukseen liittyvät aineistot?</p> <p>Kuka laatii raportin festivaalista? Miten palaute jaetaan vastuuhenkilöille? Järjestetäänkö palauttekeskustelu?</p> <p>Ollaanko yhteistyökumppaneihin yhteydessä? Mitä opittiin? Tehdäänkö tapahtuma uudelleen? Missä parannetaan seuraavaa kertaa varten? Miten seuraavaa festivaalia markkinoidaan? Miten työntekijöitä ja yhteistyökumppaneita kiitetään?</p>

Liite 3: Tarvikelista

Baarin rakennus	
	Telttakatos ja seinät
	lattiapalat
	kylmäkontti ja tarvittaessa portaat kylmäkonttiin
	Sähköt
	vesipiste ja viemärointi
	Baaritiski
	takapöytä ja muu laskutila
	jääkaapit, pakastin, jääpalakone
	Kangas tai joku näköeste, jonka voi laittaa baaritiskin etureunaan
	Hinnastot
	nokkakärryt
	valaistus
	tiskikone (festariversio)
Taukotila	
	katos,
	penkki, pöytä
	vessat
Baaritarvikkeet	
	Laatikot tarvikkeille, jääpaloille,
	Kori tai hyllykkö myytävälle napostelutuotteille
	Sokerit, maidot, teepussit, sekoitustikut,
	Lokerikko, johon saa shottilasit pystyyn niin, ettei ne kaadu
	baarimattoja
	Kertakäyttöastiat (tuopit, shotit, viinilasit, drinkkilasit, kahvi- ja teekupit)
	pikkulusikoita
	mattoveitsi
	Jääpalakauha
	viralliset mitat
	kaatonokat
	pinsetit hedelmille, leikkuulauta, hedelmäveitsi

Liite 4: Esimerkki anniskeluteltasta





1. Kertakäyttöastiat, 2. Punaviinit, 3. Tölkit, 4. Snapsit, 5. Jäät
 6. Keskellä viinat, kertakäyttömukeja, pullojen korkit, hedelmät, yhteiset tarvikkeet