



RESTO 2006

Restonomiopiskelijöiden tietotaitokilpailu-
tapahtuman toteuttaminen

Emmi Tikka

Opinnäytetyö

Toukokuu 2006



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

Tekijä(t) TIKKA, Emmi	Julkaisun laji Opinnäytetyö	
	Sivumäärä 90	Julkaisun kieli suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi RESTO 2006 Restonomiopiskelijoiden tietotaitokilpailutapahtuman toteuttaminen		
Koulutusohjelma Matkailun koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) RUTH-VIITANEN, Mira		
Toimeksiantaja(t) Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala		
Tiivistelmä Opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella ja toteuttaa viides, valtakunnallinen RESTO 2006 -kilpailutapahtuma. Kilpailutapahtuman kohderyhminä olivat restonomiopiskelijat sekä matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opetushenkilöstö. Tavoitteena oli järjestää onnistunut kilpailutapahtuma ja lisätä RESTO- kilpailun osallistujajoukkueiden määrää aiemmilta vuosilta. Opinnäytetyön toiminnallinen osuus toteutettiin Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan koulutusyksikössä 6. – 7.4.2006. Toiminnallisen osuuden suunnitteluun ja toteuttamiseen osallistui myös kyseisen koulutusyksikön henkilökuntaa ja opiskelijoita. Opinnäytetyön kirjallinen raporttiosa käsittelee tapahtumien sijoittumista matkailun toimialaan sekä tapahtuman järjestämisen vaiheita ja käytäntöä RESTO 2006 -tapahtumaprojektin kautta. Raportissa käsitellään vaiheittain, mitä onnistunut tapahtuman järjestäminen vaatii suunnittelu- ja toteuttamisvaiheissa. Raportissa selvitetään myös RESTO-kilpailun kehittämiskohteita tulevaisuudessa. Kilpailuun osallistui 19 joukkuetta 15:sta eri ammattikorkeakoulusta, mikä on neljä joukkuetta enemmän kuin kahtena aikaisempina vuotena. Kilpailutapahtuman käytännön järjestelyistä tehtyä raporttia voidaan hyödyntää tulevien vuosien kilpailujärjestelyissä. Työtä voidaan käyttää apuna myös muiden tapahtumien toteuttamisessa.		
Avainsanat (asiasanat) RESTO-kilpailu, tapahtuman järjestäminen, tapahtuman toteuttaminen, toiminnallinen opinnäytetyö		
Muut tiedot		

Author(s) TIKKA, Emmi	Type of Publication Bachelor's Thesis	
	Pages 90	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until _____	
Title RESTO 2006 Implementation a Know-How Competition Event for Students of Hospitality Management		
Degree Programme Degree Programme in Tourism		
Tutor(s) RUTH-VIITANEN, Mira		
Assigned by Jyväskylä University of Applied Sciences, School of Tourism and Services Management		
Abstract <p>The purpose of this bachelor's thesis was to coordinate and implement a fifth national RESTO 2006 competition event. The target group of the competition event were both students of hospitality management and teachers of tourism and hospitality from the Universities of Applied Sciences. The aim was to organize a successful competition event and to increase the number of participants from earlier.</p> <p>The functional part of the bachelor's thesis was organized at the Jyväskylä University of Applied Sciences, School of Tourism and Services Management on 6 and 7 April 2006. There were also students and personnel of the School of Tourism and Services Management who participated in planning and organizing the event.</p> <p>The report deals with the operational environment of tourism and its relation with events. The study deals also with the phases and practice of organizing an event through the example provided with the competition event. It explains issues that have to be taken into consideration in order to organize a successful event. The last part of the report focuses on the issues to be developed for the future RESTO competitions.</p> <p>In total 19 teams from 15 Universities of Applied Sciences participated in the competition. The number was higher than ever in the RESTO competition. The report is helpful for those who are organizing future RESTO competition events or some other events of similar kind.</p>		
Keywords RESTO competition, event management, event organizing, functional bachelor's thesis		
Miscellaneous		

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	4
2	TYÖN TAVOITTEET JA LÄHTÖKOHDAT	4
3	RESTO-KILPAILUN TAUSTA	6
4	TAPAHTUMAT MATKAILUN TOIMINTAYMPÄRISTÖSSÄ	7
4.1	Matkailun toimintaympäristö	8
4.2	Tapahtumien ominaisuudet	9
4.3	Tapahtumien jaottelu	10
4.4	Tapahtumien vaikutus niiden toimintaympäristöön.....	11
5	PROJEKTI: RESTO 2006	12
5.1	Projektin määrittely	13
5.2	Projektin vaiheistus	13
5.3	Prosessikaavio RESTO 2006 –tapahtuman järjestämisestä	14
5.4	Tapahtuman järjestämisen osatekijät.....	15
5.4.1	Organisaatio	16
5.4.2	Suunnittelu ja tavoitteet	18
5.4.3	Tapahtuman palvelun laatu.....	21
5.4.4	Peruspalvelupaketti	22
5.4.5	Talous ja budjetointi	25
5.4.6	Markkinointi.....	27
5.4.7	Tapahtuman taloudellinen tukeminen	30
6	LOPPUTULOKSENA RESTO 2006 -TAPAHTUMA	32
6.1	Tapahtuman valmistelu	33
6.2	RESTO-kilpailu	34
6.3	Kollegatreffit	36
6.4	Oheisohjelma	38

	2
7 RESTO-KILPAILUN KEHITTÄMISKOHTEITA	39
8 POHDINTA.....	43
LÄHTEET	47
LIITTEET.....	49
Liite 1. Prosessikaavio	49
Liite 2. Tapahtumaorganisaatio	59
Liite 3. Projektisuunnitelma	60
Liite 4. Kilpailijoiden palautelomake	63
Liite 5. Kollegoiden palaute lomake	66
Liite 6. Suunniteltu budjetti	69
Liite 7. Toteutunut budjetti	71
Liite 8. Markkinointisuunnitelma	73
Liite 9. Sähköpostimarkkinointiviestejä.....	75
Liite 10. RESTO 2006 -juliste.....	78
Liite 11. Yhteistyötarjouskirje	79
Liite 12. Näkyvyysvaihtoehdot	80
Liite 13. RESTO 2006:n yhteistyökumppanit	81
Liite 14. Kilpailun aikataulu.....	83
Liite 15. Joukkueen aikataulu.....	84
Liite 16. Tehtäväkohtaiset esitysaikataulut	85
Liite 17. Kollegatreffien aikataulu	89

KUVIOT

KUVIO 1. Supistettu prosessikaavio.	15
KUVIO 2. Tapahtuman moniulotteiset suhteet.	19
KUVIO 3. Peruspalvelupaketti.....	23
KUVIO 4. Tapahtumatuotteen kerroksisuus RESTO 2006 –tapahtumassa....	24

KUVIO 5. Tapahtuman kokonaisrahoitustilanne	26
KUVIO 6. Tapahtuman markkinoinnin suunnittelun prosessimalli.....	28

1 JOHDANTO

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön aiheena on tapahtuman toteuttaminen. Konkreettinen tuotos tästä toiminnallisesta opinnäytetyöstä on Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan koulutusyksikössä huhtikuussa 2006 järjestetty RESTO 2006 -kilpailutapahtuma. RESTO-kilpailu on restonomiopiskelijoiden valtakunnallinen tietotaitokilpailu. RESTO-kilpailun tausta sekä kilpailun tarkoitus ja tavoitteet esitellään luvussa 3.

Toiminnallisen opinnäytetyön kirjallinen osuus on RESTO 2006 -tapahtuman toteutuksen raportointi, jossa selvitetään kyseisen tuotoksen saavuttamiseen käytettyjä keinoja. Raportti muodostuu neljästä varsinaisesta pääkohdasta. Ensimmäisessä esitellään työn lähtökohdat, tavoitteet ja RESTO-kilpailun tausta, toisessa käsitellään laajemmin tapahtumien ja matkailun välisiä suhteita, kolmannessa osassa kerrotaan tapahtuman järjestämisestä projektina nimenomaisessa RESTO 2006 -tapahtumassa ja neljännessä osassa käsitellään RESTO-kilpailun kehittämiskohteita.

Tapahtuman järjestämistä käsittelevä osuus on toteutettu niin, että se luo selkeän konseptin kyseisen tapahtuman järjestämiselle, joten siitä on apua seuraavan RESTO-kilpailun tai jonkin muun vastaavanlaisen tapahtuman toteuttamisessa. Kyseisen luvun aiheet olen valinnut omien RESTO-kilpailutapahtumaprojektin mukanaolo- ja vastuualueiden mukaan.

Raportissa on käytetty synkronista raportointitapaa, koska näin on saatu projektin toteuttamisen kuvaus, työn tietoperusta, tulokset sekä pohdinta nivottua yhtenäiseksi kokonaisuudeksi. Tapahtuman suunnittelussa ja toteuttamisessa tietoperusta tukee järjestämisprosessia ja antaa vinkkejä varsinaiselle käytännön suunnittelu- ja järjestämisryhmälle. Teoriaosaa voidaan käyttää erilaisten tapahtumien suunnittelun ja toteuttamisen ohjeistuksena.

2 TYÖN TAVOITTEET JA LÄHTÖKOHDAT

Toiminnallisen opinnäytetyön koin olevan minulle sopiva vaihtoehto, koska toiminnallisessa opinnäytetyössä käytännön toteutus on merkittävässä osas-

sa. Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on ammatillisen kentän käytännön toiminnan ohjeistaminen, opastaminen, toiminnan järjestäminen tai järjestäminen. Yksi toiminnallisen opinnäytetyön muodoista on tapahtuman toteuttaminen. Tärkeää toiminnallisessa opinnäytetyössä on yhdistää käytännön toteutus sekä sen raportointi tutkimusviestinnän keinoin. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 9.)

Sain mahdollisuuden osallistua RESTO 2006 -tapahtuman toteuttamiseen, kun edustin Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yksikköä vuoden 2005 RESTO-kilpailussa Rovaniemellä. Marataverkosto päätti keväällä 2005, että vuoden 2006 kilpailutapahtuma järjestetään Jyväskylässä. Ilmoitin heti halukkuudestani olla mukana tapahtuman toteutuksessa. Minulle tarjoutui mahdollisuus tehdä sekä opinnäytetyö että opintoihin liittyvä 2. harjoittelu RESTO 2006 -tapahtumaprojektissa. Projektia varten kootussa työryhmässä toimin ainoana opiskelijajäsenenä. Vastuullani oli tapahtuman suunnittelun ja käytännön toteuttamisen kokonaisuuksien hallinta. Olin mukana suunnittelemassa ja toteuttamassa käytännössä tapahtuman eri osa-alueita ja toimin yhdyshenkilönä projektissa mukana olleille muille opiskelijoille sekä tapahtuman osallistujille.

Tapahtuman toteuttamisen lähtökohtana olivat omat kokemukset vuoden 2005 tapahtumasta, järjestelytyöryhmän kokemukset eri vuosien RESTO-tapahtumista sekä haastatteleamalla saadut kokemukset aiemmilta kilpailutapahtumajärjestäjiltä. Aiempien kokemusten pohjalta aloitettu ideointi- ja suunnittelutyö huipentui käytännön järjestelyihin.

Koko toiminnallisen opinnäytetyöprojektin tärkeimpänä tavoitteena oli toteuttaa onnistunut tapahtuma. Kirjallinen raportti käsittelee pääasiallisesti toteuttamisen välineitä. Tapahtuman onnistuneisuutta arvioidaan luvussa 6, jossa käsitellään osallistujien palautteita tapahtumasta sekä luvussa 8, jossa käsitellään laajemmin koko projektin onnistumista. Tapahtuman palautteen analysointi kuului järjestelyihin osallistuneiden Kongressi- ja messupalvelujen johtaminen –opintojakson opiskelijoiden vastualueisiin. Tämän vuoksi osallistujilta kerätty palaute on tässä raportissa vain yhtenä välineenä tapahtuman onnistuneisuuden arvioinnissa. Onnistuneen tapahtuman järjestäminen vaatii monien eri tahojen yhteistyötä. Vaikka opinnäytetyön tein itse, on tapahtuman

järjestelyihin osallistunut monta eri ihmistä. Opiskelijoita järjestelyissä ja toteutuksessa oli mukana yhteensä 50. Suunnitteluvaiheessa toimin kaikkien opiskelijoiden ja RESTO-työryhmän välisenä yhteyshenkilönä, informoin opiskelijoita aikatauluista, tapahtuman luonteesta, ilmoittautuneiden määrästä ja muista järjestelyihin liittyvistä asioista.

Onnistuneen tapahtuman ohella RESTO 2006 –tapahtuman tavoitteena oli nostaa osallistuvien joukkueiden määrä 18 kappaleeseen. Vuosina 2004 ja 2005 osallistujamäärä oli 15 joukkuetta. Tapahtuman budjetoinnin tavoitteeksi asetettiin vähintään nollatulos, jolloin tapahtuman järjestämisestä aiheutuneet kulut pystyttäisiin kattamaan siitä saaduilla tuloilla.

Henkilökohtainen tavoitteeni toiminnalliselle opinnäytetyölleni oli käytännön kokemuksen saaminen näin suuren tapahtuman järjestämisestä. Muita tavoitteita tapahtuman järjestämisen ohella olivat projektimuotoiseen työskentelyyn osallistuminen, projektin hallinnan hahmottaminen sekä muiden järjestelyihin osallistuneiden onnistunut ohjeistaminen ja opastaminen.

Tämän opinnäytetyön teoriaosaa sekä käytännön järjestelykokemuksia täydentää harjoitteluun kuulunut kehittämistehtävä, jonka tuotoksena oli Cd-rommuotoinen RESTO-tapahtumajärjestäjän opas. Oppaassa käsitellään tätä raporttia enemmän kyseisen tapahtuman toteutukseen ja järjestelyihin liittyviä käytännön asioita.

3 RESTO-KILPAILUN TAUSTA

RESTO-kilpailun idea syntyi vuonna 2001 Turun ammattikorkeakoulussa palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmassa opettajien suunnittelu-päivien ideariihen tuotoksena. Vuonna 2002 Turussa järjestettiin ensimmäinen RESTO-kilpailu, jonka kohderyhmänä olivat kaikki Suomen restonomiopiskelijat. Kilpailun tavoitteena oli ja on edelleen restonomikoulutuksen ja restonomi-nimikkeen tunnettuuden lisääminen. RESTO-kilpailulla haluttiin kehittää eri ammattikorkeakouluissa opiskelevien restonomiopiskelijoiden yhteistyötä sekä alalla toimivien opettajien verkostoitumismahdollisuuksia. RESTO-kilpailun liitännäispalveluna onkin alusta asti ollut alalla toimivien opettajien kollegatref-

fit. Kollegatreffit tarjoavat alan opettajille erilaisia asiantuntijaluentoja sekä mahdollisuuden seurata RESTO-kilpailun kilpailusuorituksia. Aiempina vuosina tapahtumaan on liittynyt myös erilaisia seminaareja ja messutapahtumia. (Koivisto 2005.)

RESTO-kilpailu on restonomiopiskelijoiden välinen tietotaitokilpailu, johon osallistutaan ammattikorkeakouluittain nelihenkinen joukkuein. RESTO-kilpailun tehtävissä mitataan restonomiopiskelijoiden liiketaloudellista ja ammatillista osaamista koulutuksen eri osa-alueilla. Tehtäviä on ratkottu suomen kielen lisäksi myös ruotsiksi ja englanniksi. Kilpailusta haluttiin alusta alkaen tehdä jokavuotinen ja tunnettu tapahtuma. Tunnettuutta pyrittiin saamaan niin restonomikoulutusta tarjoavien ammattikorkeakoulujen kuin ulkoistenkin sidosryhmien, mm. yhteistyökumppanit, parissa. Koko kilpailutapahtuman olemassaolon ajan on sille pyritty luomaan oma, vahva brändi. Kilpailua on pyritty tekemään tunnetuksi erityisesti matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla. Tavoitteena on tehdä kilpailusta yhtä tunnettu kuin muut alan kilpailut, esimerkiksi Vuoden kokki, ovat. (Koivisto 2005.)

Vuosina 2002–2004 kilpailu järjestettiin Turussa. Vuoden 2005 kilpailun järjestäjänä toimi Rovaniemen ammattikorkeakoulu. Vuonna 2006 RESTO-kilpailu järjestettiin Jyväskylässä. Järjestäjänä toimi Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan koulutusyksikkö. Tapahtumapaikkana oli Mankolan kampusalue ja ajankohtana 6. – 7.4.2006. RESTO 2006 -tapahtumakokonaisuuden muodostivat restonomiopiskelijoiden RESTO-kilpailu sekä liitännäispalveluna alan opetushenkilöstön kollegatreffit.

4 TAPAHTUMAT MATKAILUN TOIMINTAYMPÄRISTÖSSÄ

Tässä luvussa esitellään matkailun toimintaympäristön ja tapahtumien laajalaisia ilmenemismuotoja sekä niiden suhdetta toisiinsa. Tapahtuma-käsitteen määrittelyn yhteydessä kiinnitetään huomiota myös tapahtuman eri ominaisuuksiin sekä tapahtumien jaottelumalleihin. Luvussa 4.4 käsitellään tapahtumien aiheuttamia vaikutuksia niiden toimintaympäristöön.

4.1 Matkailun toimintaympäristö

Matkailun määrittelemisen yksiselitteisesti on hankalaa, koska ilmiönä matkailu on hyvin moniulotteinen ja monipuolinen. Matkailu voidaan määritellä väliaikaiseksi matkustamiseksi yksilön vakituisen elinympäristön ulkopuolelle. Matkailulla voidaan tarkoittaa sekä liike- että vapaa-ajan matkustamista. (Pesonen, Mönkkönen & Hokkanen 2000, 10.) Jotta matkailun ehdot täyttyvät, matka voi kestää enintään vuoden, mutta vähintään 24 tuntia. Matkan tarkoitus liittyy muuhun kuin työhön, eikä sen tarkoituksena saa olla maahanmuutto. (Albanese & Boedeker 2002, 16–17.)

Matkailun toimintaympäristö koostuu erilaisista matkailutuotteista, jotka syntyvät matkailualan ja muiden alojen yritysten ja muiden toimijoiden kokonaisuudesta (Pesonen ym. 2000, 12). Matkailualalle onkin tyypillistä elinkeinon moniulotteinen rakenne. Matkailusta riippuvaisia toimialoja kutsutaan tyypillisiksi matkailutoimialoiksi, joita ovat mm. liikenne-, majoitus-, ravitsemis- sekä kokous- ja kongressipalvelut. Muita toimialoja, joiden palveluita matkailija saattaa käyttää matkansa aikana, kutsutaan epätyypillisiksi matkailutoimialoiksi. Näitä palveluita ovat mm. vähittäiskaupan palvelut ja tuotteet. (Albanese & Boedeker 2002, 22–23.)

Matkailun toimintaympäristöön vaikuttavia tekijöitä ovat erilaiset sosiaaliset, poliittiset, taloudelliset ja teknologiset tekijät. Sosiaalisia tekijöitä ovat mm. väestön ikääntyminen sekä matkailijoiden kokemusten ja vaatimusten lisääntyminen. Ihmisillä on aiempaa enemmän vapaa-aikaa, ja eläkkeelle jäädään varhaisemmin. Näin ollen uudenlaiseen kysyntään vastaaminen oikeanlaisilla palveluilla tulee olemaan matkailualalle tulevaisuuden haaste. (Pesonen ym. 2000, 14–15.) Matkailukysyntään vaikuttavia poliittisia tekijöitä ovat mm. matkailun turvallisuus ja kansainvälistyminen. Matkustamisen tulee olla turvallista, ja matkailuelinkeinon on yhdessä valtioiden ja poliittisten organisaatioiden kanssa luotava matkailijoiden liikkumista helpottavat olosuhteet. Kansainvälistyminen avaa sekä matkailijoille että matkailuyrityksille uudenlaisia mahdollisuuksia, mutta se luo myös uudenlaisia tarpeita ja lisää kilpailua. (Albanese & Boedeker 2002, 40–44.) Matkustajien hintatietoisuuden ja käytettävissä olevan rahamäärän lisääntyminen vaikuttavat myös matkailulliseen kulutuskäyt-

täytymiseen. Teknologisista vaikuttavista tekijöistä tärkein on Internet, joka tarjoaa paljon mahdollisuuksia sekä matkailuyritykselle että yksittäisille matkailijoille. (Pesonen ym. 2000, 16–17.)

4.2 Tapahtumien ominaisuudet

Shonen ja Parryn (2004) määritelmän mukaan tapahtumat ovat ilmiöitä, joilla on joko vapaa-ajallisia, kulttuurisia, henkilökohtaisia tai organisaatiollisia funktioita, jotka eroavat ainutlaatuisuudellaan normaalista päivittäisestä arkielämästä. Tapahtumien tavoitteena on tarjota joukolle ihmisiä juhlaa, viihdettä tai haasteita. (Shone & Parry 2004, 3.) Tapahtumien koot vaihtelevat laidasta laitaan, paikallisista kylätapahtumista kansainvälisiin suurspektaakkeleihin. Yhteinen piirre kaikille tapahtumille on Wattin mukaan se, että ne on suunniteltu ainutkertaisesti juuri tiettyyn ajankohtaan ja tiettyä tarvetta täyttämään. (Watt 1998, 1.) Getz (1997) ottaa tapahtuman määrittelyssä huomioon sekä järjestäjän että asiakkaan näkökulman. Tapahtuman järjestäjälle tapahtuma on vain kertaluontoisesti tai harvoin järjestettävä normaalin rutiinotoiminnan ulkopuolinen asia. Asiakkaalle tai vieraille tapahtuma on mahdollisuus vapaa-ajan viettoon sekä sosiaalisiin että kulttuurisiin kokemuksiin jokapäiväisten kokemusten rinnalla. Mikäli tapahtuman järjestämisestä tulee toistuva ilmiö, muuttuu se järjestäjälle rutiiniksi. Mikäli tapahtuma ei pysty tarjoamaan asiakkaalle mitään normaalista poikkeavaa, muuttuu se asiakkaalle arkipäiväiseksi kokemukseksi. (Getz 1997, 4.)

Tapahtumien ominaisuuksissa on havaittavissa samoja piirteitä kuin yleensä erinäisissä vapaa-ajan ja asiakaspalvelupohjaisissa palveluissa. Näitä piirteitä ovat mm. palvelun ainutkertaisuus ja sen katoavaisuus sekä palvelun perustuminen jatkuvalla ihmisten vuorovaikutukselle. Näistä tapahtuman ainutkertaisuus on yhdistävä päätekijä kaikille tapahtumille. Onkin hyvä ymmärtää, että vaikka sama tapahtuma voidaan järjestää useaan kertaan, tekevät osallistajat, ympäristö, yleisö ja muut vaihtelevat tekijät joka kerrasta erilaisen. (Shone & Parry 2004, 13–14.)

4.3 Tapahtumien jaottelu

Tapahtumia voidaan jaotella monien eri perusteiden mukaan. Vallo ja Häyri-nen (2003, 69–73) jakavat tapahtumat niiden toteuttamistavan tai sisällön mu-kaan. Toteuttamistavan mukaan eri tapahtumalajeja ovat itse rakennettu ta-pahtuma, ostettu tapahtuma, ketjutettu tapahtuma sekä kattotapahtuma. Sisäl-lön mukaan jaoteltavat tapahtumat voidaan jakaa asiatapahtumiin, viihdeta-pahtumiin ja niiden yhdistelmään.

Yleisötapahtumien monipuolisuudesta kertoo se, että ne voivat vaihdella aina kulttuuritapahtumista urheilukilpailuihin tai muotinäytöksistä rekrytointitapahtumiin. Suomessa järjestettävät tapahtumat ovat pitkälti paikallisväritteisiä, ja ne painottuvat paikalliseen kulttuuriin, historiaan tai nykypäivän elinkeinoihin. Yhteinen piirre kaikille tapahtumille on niiden monitahoisuus järjestäjän kan-nalta. (Kauhanen, Juurakko & Kauhanen 2002, 12 & 23.)

Tapahtumia voidaan jaotella myös niiden koon mukaan. Varsinaisen tapahtu-mateollisuuden järjestämät tapahtumat jaotellaan koon perusteella mega-, hallmark- ja major-tapahtumiksi. Mega-tapahtumat ovat vaikutuksiltaan niin suuria, että ne heijastuvat tapahtuman järjestävän maan talouteen sekä maa-ilmanlaajuiseen mediaan. Mega-tapahtumien kriteereinä ovat usein myös mil-joona kävijää sekä 500 miljoonan dollarin pääomakustannukset. Tällaisia ta-pahtumia ovat olympialaiset ja maailmannäyttelyt. Hallmark-tapahtumat ilmen-tävät jo nimellään tapahtuman järjestämisaikakuntaa tai -aluetta. Hallmark-tapahtumat ovat yleensä hyvin omalaatuisia sekä houkuttelevia, esim. Mün-chenin Oktoberfest ja Ranskan ympäriajo ovat hallmark-tapahtumia. Major-tapahtumat herättävät laajaa mediakiinnostusta, keräävät paljon kävijöitä ja tuottavat taloudellisia hyötyjä. Tällaisia ovat mm. tunnetut urheilu- ja kulttuuri-tapahtumat sekä suuret kansainväliset kongressit. (McDonnell, Allen & O'Toole 1999, 10–13.)

Edellä mainittuun McDonnellin ja muiden mega-, hallmark- ja major- tapahtu-mien jaotteluun Bowdin, McDonnell, Allen ja O'Toole (2001) lisäävät myös urheilu-, kulttuuri- ja bisnestapahtumat. Nämä tapahtumat taas voidaan luoki-tella kokonsa tai tyyppinsä perusteella mm. mega-, näytös-, taide- tai messu-tapahtumiksi. (Bowdin ym. 2001, 18–21.)

RESTO-tapahtuma sijoittuu edellä mainituista tapahtumien jaotteluista parhaiten Vallon ja Häyrisen (2003) toteuttamistapa- ja sisältöjaotteluun. Näiden jaottelujen mukaan RESTO-tapahtumassa on eniten piirteitä itse rakennetusta asiatapahtumasta, koska sisällöllisesti tapahtuma on enemmän viralliseen kuin viihteelliseen asiaan pohjautuva ja tapahtuma on järjestetty oman talon organisaation voimin. Tosin RESTO-tapahtumassa on myös liitännäisosina viihteellisempiä osioita, kuten opettajien ja opiskelijoiden iltaohjelmat sekä tapahtuman päättävä gaalailallinen. Vaikka RESTO-tapahtuma on valtakunnallisen tason tapahtuma, on sen kävijä- ja kohderyhmä hyvin tarkoin rajattu. Näin ollen RESTO-tapahtuma ei saavuta edellä mainittuja tapahtuman kokoon perustuvia mega-, hallmark- tai major-luokituksia.

4.4 Tapahtumien vaikutus niiden toimintaympäristöön

Ohjelmasisältöisen matkailun kysynnän lisääntymistä tulevaisuudessa tukevat monet eri trendit. Myös tapahtumamatkailun kysyntä lisääntyy, koska se tarjoaa ihmisille mahdollisuuden kohdata oman arvomaailmansa ihmisiä sosiaalisissa kulisseyksissä. (Matkailualan vuosikirja 2004, 22.) Tapahtumamatkailu voidaan Getzin (1997) mukaan määritellä kahdella tavalla. Toisen määritelmän mukaan tapahtumamatkailun on tapahtumien systemaattista suunnittelua, kehittämistä sekä markkinointia matkailullisena vetovoimatekijänä. Toisessa määritelmässä tapahtumamatkailu nähdään markkinasegmenttinä, joka koostuu ihmisistä, jotka matkustavat osallistuakseen tapahtumaan tai ihmisistä, joita voidaan matkoillaan motivoida tapahtumaan osallistumaan. (Getz 1997, 16.) Tapahtumamatkailun lisääntyessä on huomioitava, millaisia vaikutuksia tapahtumilla on.

Tapahtumilla on monenlaisia vaikutuksia alueille, joilla tapahtumat järjestetään. Vaikutukset vaihtelevat positiivisista negatiivisiin, tapahtumajärjestäjän vastuulla on positiivisten vaikutusten maksimointi sekä negatiivisten haittavaikutusten minimointi. Tapahtumien vaikutukset heijastuvat alueen sosiaalisiin ja kulttuurisiin, fyysisiin ja ympäristöllisiin, poliittisiin sekä taloudellisiin ja matkailullisiin tekijöihin. (McDonnell ym. 1999, 20–21.)

Sosiaalisia ja kulttuurisia vaikutuksia ovat mm. lisääntynyt yhteisöllinen osallistuminen, uusien, haastavien ideoiden syntyminen sekä kielteisen kuvan syn-

tyminen alueesta. Tapahtuman järjestäminen saattaa lisätä alueen ympäristöllistä tietoisuutta, mutta toisaalta kävijämäärät lisäävät jätteiden ja saasteen määrää sekä ruuhkauttavat liikenteen. Tapahtumien poliittisia vaikutuksia ovat mm. kansainvälisen arvostuksen nousu, investointien lisääntyminen sekä toisaalta riski tapahtuman epäonnistumisesta ja propagandan ja järjestyshäiriöiden mahdollisuus. Taloudellisia ja matkailullisia vaikutuksia ovat mm. lisääntyneet kävijämäärät, lisääntyneet vero- ja muut tulot, työpaikkojen lisääntyminen, hintojen nousu sekä yhteisön negatiivinen asenne matkailua kohtaan. (Emt. 20–31.)

Tapahtumat nähdään turisteja houkuttelevina tekijöinä ja niiden avulla pyritään lisäämään sekä turistien paikan päällä kuluttamaa rahamäärää että matkan kestoa. Tapahtumat ovat myös alueellisen imagon luojia, ne kehittävät kohteiden profiilia sekä luovat alueelle markkinallista kilpailuetua. Tapahtumat eivät tosin saa olla suunnattu vain turisteille, koska vierailijat haluavat tehdä ja kokea samoja asioita kuin paikalliset asukkaat. Onnistunut tapahtuma vaatii myös paikallisen väen kiinnostuksen ja mukanaolon. Tapahtumien järjestämisellä voidaan tasoittaa matkailun kausiluontoisuutta. Taloudellista hyötyä tapahtumasta saadaan erityisesti silloin, kun alueelle voidaan houkuttaa turisteja varsinaisen sesongin ulkopuolella. Näin tapahtumasta hyötyvät useat alueen matkailualan toimijat. (Emt. 28–29.)

5 PROJEKTI: RESTO 2006

Luvussa 5 käydään läpi tapahtuman järjestämistä projektina. Tekstiin on synkronisesti liitetty RESTO 2006 -tapahtuman järjestelyt. Luvussa esitellään RESTO 2006 -tapahtuman järjestämisen aikataulutettu prosessikaavio, josta saa kattavan käsityksen tapahtuman toteuttamisen vaatimista lukuisista eri prosessin vaiheista. Luvussa käsitellään projektiluontoisen tapahtumajärjestämisen teoreettista perustaa, joka tukee tapahtuman käytännön suunnittelua ja toteuttamista. Luku on kirjoitettu synkronisesti, koska näin on saatu projektin toteuttamisen kuvaus ja työn tietoperusta nivottua yhtenäiseksi kokonaisuudeksi.

5.1 Projektin määrittely

Projekti voidaan määrittellä kertaluontoiseksi tehtäväkokonaisuudeksi, jolle on selkeästi määriteltä tavoite sekä käytettävissä oleva aika. Yleensä projektin toteuttamiseksi on perustettu oma organisaatio, jonka resurssit ja panokset on tarkoin määriteltä. (Silfverberg 1996, 11.) Lyhyesti projekti voidaankin määrittellä ihmisjoukoksi ja muiksi resurssiksi, jotka on koottu tilapäisesti yhteen suorittamaan jotakin tiettyä tehtävää. Projektin tunnusmerkkeihin kuuluvat myös kiinteä budjetti ja aikataulu. (Ruuska 2005, 18.)

Projekteille tyypillisiä piirteitä ovat niiden innovatiiviset, tarkoin määritellyt tavoitteet sekä toteutukseen käytettävä eri alojen ja toimijoiden yhteistyö. Monesti projekti sijoittuu yrityksen rutiinotoimintojen ulkopuolelle ja vaatii näin ollen oman organisaationsa, ajalliset ja rahalliset resurssinsa sekä projektia valvovan tahon. (Litke & Kunow 2004, 8.) Projektia määriteltäessä on hyvä huomata seuraavia projekteissa ilmeneviä piirteitä. Kun projektin tavoitteet on saavutettu, projekti loppuu. Projektilla on etukäteen määriteltä elinkaari, kuten jo edellä mainitaan, projekti ei ole jatkuvaa toimintaa, vaan se on loogisesti rajattu, itsenäinen kokonaisuus. Jotta projekti saavuttaa sille asetetut tavoitteet, edellyttää se useasti monien eri ihmisten tai tahojen yhteistyötä. Myös moniin erilaisiin muutoksiin ja epävarmuustekijöihin on syytä varautua projektin edetessä. (Ruuska 2005, 18–20.)

5.2 Projektin vaiheistus

Projekti voidaan jakaa karkeasti neljään eri vaiheeseen: alustukseen, suunnitteluun, toteutukseen sekä valvontaan (Litke & Kunow 2004, 17). Projektin jaottelu useampaan vaiheeseen helpottaa sen suunnittelua sekä toteuttamista. Vaiheistus voidaan tehdä edellä mainittua neljää vaihetta yksityiskohtaisemmin. Kauhanen ja muut (2002) jakavat projektin kahdeksaan vaiheeseen: projektin alustava valinta, projektin perustaminen, tausta ja esiselvitykset, projektin suunnittelu, toteutettavuuden ja riskien arviointi, projektin toteutus, projektin päättäminen ja sen arviointi. (Kauhanen ym. 2002, 26.)

Tapahtuman järjestämisellä ja projektityöskentelyllä on monia yhteneviä ominaisuuksia, kuten selkeät tavoitteet, kertaluontoisuus, erillinen aikataulu sekä

oma organisaatio. Tapahtuman järjestäminen onkin tyypillinen projektityö ja järjestelyitä kannattaa viedä projektimaisesti eteenpäin. Tapahtumaprojektin vaiheet koostuvat idean synnystä, tavoitteiden määrittelystä, suunnittelusta, toteutuksesta sekä tapahtumaprojektin päättämisestä. Tavoitteiden määrittely on yksi tärkeimmistä vaiheista, jolloin hyvä idea jalostetaan konkreettisiksi tavoitteiksi. Myös tarpeeksi pitkällä ja huolellisella suunnitteluvaiheella taataan tapahtumalle edellytykset onnistua. (Iiskola-Kesonen 2004, 8-9.)

5.3 Prosessikaavio RESTO 2006 –tapahtuman järjestämisestä

Onnistuneen tapahtuman kaksi tärkeää tekijää ovat järjestelyiden hyvä organisoiminen sekä järjestelyissä ilmenevien yksityiskohtien huomioiminen. Olennaista järjestelyissä on tarkistaa jatkuvasti, että asiat etenevät suunnitellussa aikataulussa. Aikajanan luominen heti projektin alkuvaiheessa on hyvin tärkeää onnistuneen lopputuloksen kannalta. Aikajanan työstäminen on hyvä aloittaa tapahtumapäivämäärästä eli edetä käänntyessä aikajärjestyksessä projektin lopusta alkuun. Aikajanaan listataan kaikki määräajat prosessin kuvauksen ja vastuuhenkilön lisäksi. Projektin aikana aikajanaa päivitetään tarpeen mukaan, kun uusia prosesseja ja määräaikoja ilmaantuu. Aikajanaa tehtäessä on varmistettava, että kaikki osa-alueet ja projektiin liittyvät prosessit ovat siinä mukana. (Allen 2000, 17–18.)

Liitteenä 1 oleva aikataulutettu prosessikaavio on tehty RESTO-kilpailun järjestelyistä, koska olin mukana juuri kilpailun suunnittelussa ja toteutuksessa. Osittain kilpailun järjestämisen rinnalla kulkivat myös kollegatreffien järjestelyt, mm. yhteinen markkinointi, mutta kaikkia kollegatreffeihin liittyviä prosesseja ei tässä kaaviossa ole otettu huomioon. Kaaviossa on laajasti mukana koko tapahtuman järjestämiseen liittyviä työvaiheita, mutta kaikkien projektissa mukana olleiden vastuualueita ja työvaiheita ei kaavioon ole voitu huomioida. Kaavion työvaiheet painottuvatkin minun vastuualueisiin ja prosesseihin, joita itse olin mukana toteuttamassa.

Kuvio 1 on RESTO-kilpailun aikataulutetusta prosessikaaviosta (ks. liite 1) muokattu supistettu prosessikaavio. Kaavioon on listattu RESTO-kilpailun jär-

jestelyjen tärkeimmät vaiheet tavoitteineen Allenin (2000, 17–18) esittämän aikataulutetun prosessikerronnan mukaan. Prosessikaaviossa esitellään RESTO-kilpailutapahtuman järjestämisen eri osa-alueiden toiminnalliset tavoitteet sekä osa-alueiden aikataullinen sijoittuminen koko projektiin.

Aika	Prosessi	Tavoite
VIIKOT 21–14, 2006	JÄLKITYÖT <ul style="list-style-type: none"> • info ensi vuoden järjestäjille • kiitos-tilaisuus työntekijöille <ul style="list-style-type: none"> • raportointi • palaute ja kiitokset eri sidosryhmille 	<ul style="list-style-type: none"> • tapahtuman jatkuvuuden takaaminen ja helpottaminen <ul style="list-style-type: none"> • palkitseminen • jälkimarkkinointi
VIIKKO 14, 6.-7.4.2006	TAPAHTUMA <ul style="list-style-type: none"> • asiakaspalvelu <ul style="list-style-type: none"> • luotsit • reagointi muutoksiin 	<ul style="list-style-type: none"> • tapahtuman sujuvuus • tyytyväiset osallistujat <ul style="list-style-type: none"> • edustavuus
VIIKOT 14–13, 2006	VALMISTELU <ul style="list-style-type: none"> • tilojen suunnittelu, järjestely ja purku • infomateriaali osallistujille <ul style="list-style-type: none"> • painatukset 	<ul style="list-style-type: none"> • pohjatyö sujuvalle tapahtumalle • edustavuus ja kokonaisilme
VIIKOT 13–40, 2006–2005	SUUNNITTELU <ul style="list-style-type: none"> • yksityiskohtaiset suunnitelmat tapahtuman eri osa-alueille <ul style="list-style-type: none"> • vastuuhenkilöt • aikataulut 	<ul style="list-style-type: none"> • pohjatyö toteutukselle • ideoiden kehittäminen <ul style="list-style-type: none"> • yhtenäisyys
VIIKOT 40–35, 2005 toukokuu 2005	IDEINTI <ul style="list-style-type: none"> • aiempien kokemusten ja saatujen vinkkien pohjalta 	<ul style="list-style-type: none"> • pohjatyö tapahtumalle • mukana olevien tahojen kartoitus

KUVIO 1. Supistettu prosessikaavio.

5.4 Tapahtuman järjestämisen osatekijät

Luvussa käsitellään tapahtuman suunnittelussa ja toteutuksessa huomioonotettavia tärkeitä asioita. Aluksi esitellään asioita, jotka on huomioitava jo en-

nen varsinaisen järjestelyn aloittamista. Tapahtuman toteuttaminen lähtee aina liikkeelle tapahtumaorganisaation perustamisesta, ideoinnista, suunnittelusta sekä tavoitteiden luomisesta. Palvelualalla toimiessa ei sovi myöskään unohtaa palvelun näkökulmaa tapahtuman toteutuksessa.

Tapahtuman järjestäminen koostuu aina monista pienemmistä osa-alueista, jotka osaltaan vaikuttavat tapahtuman toteuttamiseen. Tähän lukuun valitut tekijät; tapahtuman palvelun laatu, peruspalvelupaketti, markkinointi, tapahtuman taloudellinen tukeminen sekä talous ja budjetointi, ovat valittu niiden tärkeän merkityksen vuoksi juuri RESTO 2006 -tapahtumalle sekä omien henkilökohtaisten kiinnostusten vuoksi. Omat vastuualueeni RESTO-kilpailu-tapahtuman toteuttamisprojektissa koostuivat mm. tämän luvun osa-alueista.

5.4.1 Organisaatio

Tapahtuman järjestämistä varten tarvitaan oma organisaatio. Organisaatio voidaan muodostaa tapauskohtaisesti monilla eri tavoilla. On kuitenkin hyvä, että tapahtuman järjestämisprojektilla on oma johtoryhmänsä, joka tukee ja valvoo tapahtumajärjestelyjä. Johtoryhmän jäsenten ei välttämättä tarvitse olla tapahtuman käytännön järjestelyissä mukana, mutta johtoryhmä voi koostua myös järjestelyjen eri osa-alueiden vastuuhenkilöistä. (Iiskola-Kesonen 2004, 30–31.)

Tapahtumajärjestämisen projektiluontoisuus edellyttää vastuuhenkilöiden laajaa yhteistyötä, koska järjestelyt koostuvat erilaisista tehtävistä ja ongelmista, jotka usein vaikuttavat moneen osa-alueeseen samanaikaisesti. On muistettava, että organisaation yksi yhteinen tavoite on onnistunut tapahtuma. Tavoite pysyy koko ajan samana, vaikka olosuhteet sen ympärillä muuttuisivat. (Emt. 33–34.)

RESTO 2006 -tapahtuman järjestelyorganisaatio muodostui työryhmästä sekä järjestelyiden eri osa-alueisiin osallistuneista henkilöistä (ks. liite 2). Työryhmä koostui neljästä opettajasta, koulutusyksikön johtajasta, koulutusyksikön markkinointivastaavasta sekä yhdestä opiskelijasta. Työryhmä kartoitti heti projektin alkuvaiheessa järjestelyihin mahdollisesti osallistuvia henkilöitä sekä pro-

jektiin liitettäviä opintojaksoja. Projektiin saatiin hyvin sitoutettua eri opintojaksoja, joilla jokaisella oli oma vastuualueensa.

Ilman motivoitunutta, osaavaa ja innostunutta työvoimaa tapahtuma ei saavuta sille asetettuja tavoitteita. Työntekijät ovat tapahtuman tärkeä voimavara. Työntekijät tulisi valita huolella tehtäviin, kouluttaa tehtäviinsä sekä kertoa heille heidän roolinsa ja tehtävänsä tapahtumassa sekä työpanoksen tärkeys tapahtuman onnistumisen kannalta. Osaavat työntekijät pystyvät monesti vastaamaan tapahtuman kävijöiden ja osallistujien odotuksiin laadukkaalla palvelulla. (McDonnell ym. 1999, 83.)

Tarvittavan työvoimamäärän arviointi on yksi tapahtuman järjestäjän haastavimmista tehtävistä etenkin, jos tapahtuma järjestetään ensi kertaa tai järjestäjillä ei ole aiempaa kokemusta tapahtuman vaatimasta työvoiman tarpeesta. Tarvittavaan työvoiman määrään vaikuttaa mm. tapahtuman strategia. Mikäli tavoitteena on tarjota laadukasta palvelua, on tämä otettava huomioon työvoiman määrässä ja koulutuksessa. (Emt. 84.)

Työntekijöiden perehdyttäminen ja motivointi ovat tärkeitä tekijöitä, jotka edesauttavat tapahtuman onnistumista. Onnistuneella motivoinnilla saadaan ihmiset toimimaan innokkaasti kohti heille asetettuja tavoitteita. Tapahtumassa työskentelevät on opastettava omiin tehtäviinsä. Jokaiselle on kerrottava oman työkuvauksensa lisäksi myös häneen kohdistuvat odotukset väärinkäsitysten välttämiseksi. Perehdytystilaisuudessa on hyvä esitellä mm. itse tapahtuma ja sen tavoitteet sekä kaikki mukana olevat henkilöt. Työntekijöille olisi hyvä varata myös kattava paketti tapahtumasta, joka sisältäisi mm. johtajan tervehdyksen, nimilapun, työntekijälistan, työskentelyasun sekä listan yhteistyökumppaneista. (McDonnell ym. 1999, 88–89; Iiskola-Kesonen 2004, 40–41.)

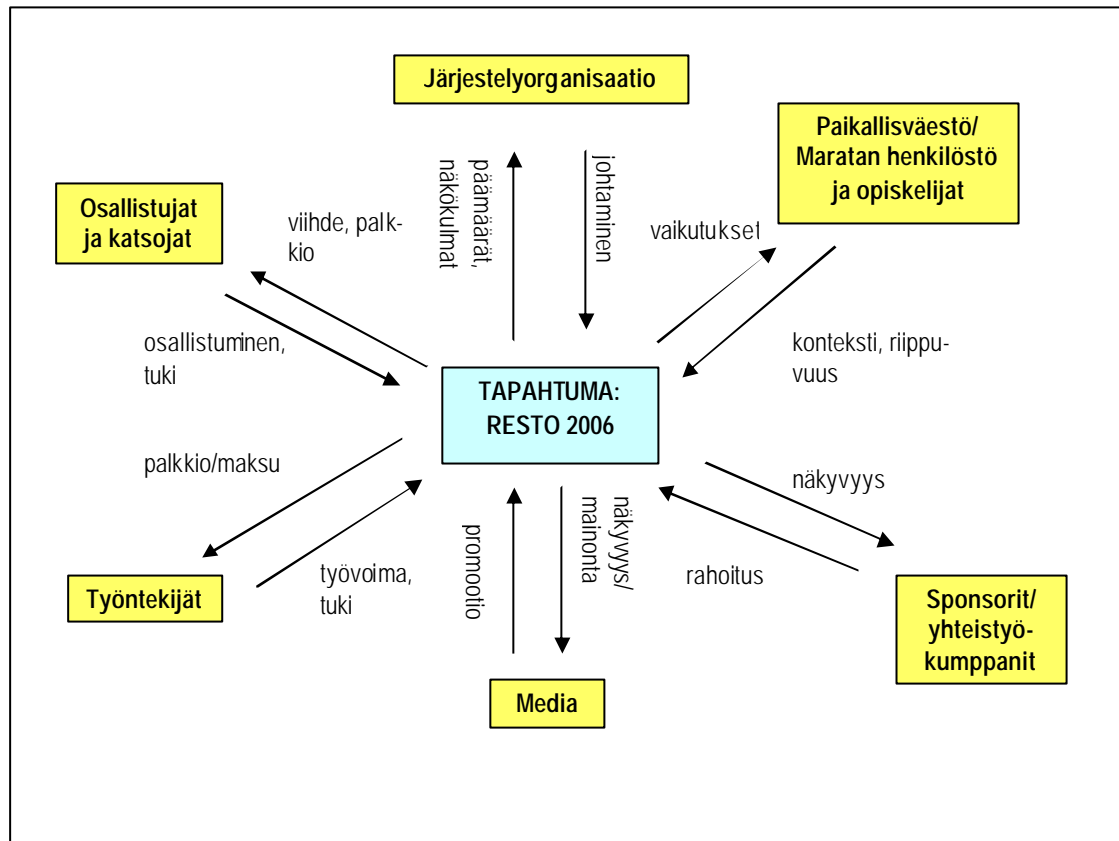
RESTO 2006 -tapahtuman työntekijät perehdytettiin tapahtumaan ja työtehtäviinsä infotilaisuuksilla, joita pidettiin sekä eri vastuualueryhmille että tapahtuman lähestyessä kaikille tapahtumaan osallistuville työntekijöille. Työntekijöille painotettiin erityisesti palvelun merkitystä. Työntekijät onnistuivat omalla aktiivisella ja oma-aloitteisella toiminnallaan toimimaan koko tapahtuman ajan erittäin hyvällä ja avuliaalla palveluasenteella. Tämän huomasivat myös tapahtu-

man osallistujat ja antoivat siitä kiitosta. Tapahtuman jälkeen kaikille mukana olleille työntekijöille tarjottiin mahdollisuus osallistua kiitos-tilaisuuteen. Kiitos-tilaisuus järjestettiin noin kuukausi tapahtuman ajankohdan jälkeen. Tilaisuudessa esiteltiin tapahtuman palautetta, kerrottiin, kuinka tapahtuma onnistui ja kiitettiin jokaista työpanoksesta.

5.4.2 Suunnittelu ja tavoitteet

Yleisötapahtumaa suunniteltaessa on otettava huomioon seuraavat peruskäsitteet: miksi tapahtuma järjestetään, mitä yleisölle tarjotaan, miten yleisö saadaan tulemaan paikalle ja viihtymään, mikä on tapahtuman kohderyhmä sekä miten tapahtuma saadaan onnistumaan. Tapahtuman järjestämisessä olisi huomioitava, ettei ohjelmatarjonta jää pelkästään järjestäjien mieltymysten mukaiseksi. (Kauhanen ym. 2002, 12.)

Tapahtumien muututtua ammattimaisemmin järjestetyiksi, järjestelyissä on jo suunnitteluvaiheessa otettava huomioon tapahtuman moniulotteisuus ja vaikutuspiiri. Tapahtuman täytyy kohdata osallistujien toiveet ja tarpeet. Näiden lisäksi on huomioitava yleiset säännökset ja normit, median vaatimukset, sponsoreiden tarpeet sekä paikallisväestön odotukset. Kuviossa 2 on havaittavissa tapahtuman suhteiden moniulotteisuus ja niiden väliset vuorovaikutussuhteet, jotka voidaan muokaten rinnastaa myös RESTO-kilpailutapahtumaan. (McDonnell ym. 1999, 39.) Järjestelyissä on hyvä ottaa huomioon, että kaikki sidosryhmäsuhteet ovat tapahtuman kanssa molemminpuolisessa vuorovaikutuksessa. Tapahtuma elääkin ns. symbioosissa kaikkien sidosryhmiensä kanssa.



KUVIO 2. Tapahtuman moniulotteiset suhteet. Mukailtu McDonnellin ja muiden (1999) mukaan.

Tapahtuman tavoitteiden miettimiseen on varattava riittävästi aikaa, jottei lopputuloksena ole epämääräinen tilaisuus, joka on järjestetty vain sen takia, että niin on ollut aiemmin tapana. Mikäli tapahtumasta on jo muodostunut perinne, kannattaa miettiä, onko sen alkuperäinen tavoite vielä ajankohtainen vai onko tavoitteita muutettava. (Vallo & Häyrynen 2003, 130.) RESTO-tapahtuman yhtenä alkuperäisenä tavoitteena oli restonomi-nimikkeen tunnettuuden lisääminen. Mielestäni tapahtuman alkuperäinen tavoite, restonomi-nimikkeen tunnettuuden lisääminen, oli vuoden 2006 tapahtuman järjestelyjen alkaessa edelleen ajankohtainen, koska restonomi-nimikkeen tunnettuus rajoittuu monesti matkailu-, ravitsemis- ja talousalan toimijoiden piiriin. Yhteistyökumppaneiden ja mediasuhteiden kautta tunnettuutta pyrittiin lisäämään myös kyseisen toimialan ulkopuolella. Alkuperäisistä tavoitteista myös eri ammattikorkeakoulujen restonomiopiskelijoiden yhteistyön ja alalla toimivien opettajien ja muun henkilökunnan verkostoitumismahdollisuuksien kehittäminen olivat sopivia tavoitteita vuoden 2006 tapahtumalle. Tavoitteena olikin lisätä tapahtuman

osallistujamäärää aiemmista vuosista ja näin ollen saada paikalle uusia ammattikorkeakouluja kehittämään yhteistyötä ja verkostoitumista.

Suunnitteluvaiheessa on muistettava, että tapahtuman järjestämisprojektia on johdettava, kehitettävä ja hallittava. Tapahtuma koostuu yleensä monista eri osa-alueista, jotka järjestäjän on kyettävä hahmottamaan. Onnistuneessa tapahtumassa osa-alueet nivoutuvat saumattomasti yhteen, joten järjestelyissä on otettava huomioon, kuinka osa-alueet saadaan liittymään toisiinsa. (Liskola-Kesonen 2004, 16.) RESTO 2006 -tapahtumassa osa-alueiden yhtenäisyys ja saumattomuus pyrittiin varmistamaan eri vastuuryhmien yhteisillä suunnittelu-palavereilla, joissa eri osa-alueista vastuussa olevat henkilöt jakoivat suunnitelmiaan keskenään. Näillä palavereilla taattiin yhtenäinen lopputulos ja myös se, että kaikki tapahtuman toteutuksessa mukana olleet olivat tietoisia muiden vastuualueista.

Asetettujen tavoitteiden realistisuus ja selkeys ilmenevät yleensä jo tapahtuman suunnitteluvaiheessa. Suunnittelu auttaa löytämään ne keinot, joilla tavoitteet voidaan saavuttaa ja näin tuloksena on onnistunut tapahtuma. Tapahtumaorganisaation työskentelystä saadaan tehokasta hyvällä toiminnan suunnittelulla. Suunnittelussa on muistettava myös tapahtuman mahdolliset riskit ja uhat. Suunnittelua helpottaa selkeä projektisuunnitelma (ks. liite 3), josta ilmenee tavoitteet, aikataulu, organisaatio, käytössä olevat resurssit sekä kuinka tapahtuma toteutetaan. (Emt. 9-10.)

Tavoitteiden täyttymistä ja tietoa osallistujien kokemuksista tapahtuman järjestelyistä kerättiin tapahtuman aikana osallistujapalautteella. Palautteen keräämiseen käytettiin määrällistä eli kvantitatiivista tutkimusotetta. Osallistujakyselyn tutkimusmenetelmänä käytettiin lomakehaastattelua, joka toteutettiin informoituna kyselynä tapahtumapaikalla. Kyselylomake menetelmänä on kvantitatiivinen. Kvantitatiivisessa tutkimuksessa on olennaista havaintoaineiston määrällinen mittaaminen ja sen saattaminen tilastollisesti käsiteltävään muotoon. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2004, 130–131, 185–186.)

Kyselylomakkeissa (ks. liitteet 4 ja 5) käytettiin asteikkoihin perustuvia kysymystyyppisiä, monivalintakysymyksiä sekä avoimia kysymyksiä (Emt. 187–189). Kysymystyyppivalinnoilla pyrittiin siihen, että vastaajilta saadaan palaute

tapahtuman järjestelyistä, kehittämisvinkkejä tulevia tapahtumia ajatellen sekä vastaajan taustatiedot.

Osallistujien palautteen ja kokemusten kerääminen RESTO 2006 - tapahtumassa oli tärkeää tapahtuman järjestelyprosessin onnistumisen arvioinnin ja tapahtuman jatkuvuuden kannalta. Koska tapahtumalla on vuosittain eri järjestäjät ja kohderyhmä pysyy lähes muuttumattomana, on tapahtuman kehittämisen kannalta tärkeää ottaa huomioon myös osallistujien ideat ja vinkit tapahtuman järjestelyistä ja niissä mahdollisesti esiintyvistä epäkohdista. Tieto palautteen keräämisestä tapahtumassa toimi myös eräänlaisena kannustime-
na ja motivoivana tekijänä tapahtuman työntekijöille. Tapahtumasta saatuja palautteita käsitellään luvussa 6.

5.4.3 Tapahtuman palvelun laatu

Tapahtuma tulisi aina toteuttaa noudattamalla palvelunäkökulmaa. Tällöin järjestäjät pitävät asiakassuhteisiin liittyviä palveluaineiksia strategisesti tärkeänä. Asiakkaille tarjottavat palvelut sekä niitä tukevat lisäpalvelut on suunniteltu asiakkaan näkökulmasta. Palveluun ja asiakkaan näkökulmaan panostaminen ei kuitenkaan tarkoita sitä, että tuotteiden tai palvelujen tuotantomenetelmiin ja tekniseen laatuun ei tarvitsisi kiinnittää huomiota. Jotta palvelunäkökulma kokonaisuudessaan toteutuisi, on myös tuotantomenetelmiin sekä tuotteen tai palvelun lopulliseen tekniseen laatuun kiinnitettävä huomiota. (Grönroos 2001, 30–31.)

Palvelu on yleensä monimutkainen ilmiö, johon sisältyy sekä henkilökohtainen palvelu että palvelu tuotteena. Palveluun liittyy lähes aina aineettomien toimintojen sarjasta koostuva prosessi. Muita palvelun tunnuspiirteitä ovat vuorovai-
kutukset, jolloin asiakas osallistuu jollakin tapaa palvelun tuotantoprosessiin sekä palvelun yhtäaikaista tuottamista ja kuluttamista. (Emt. 78–81.)

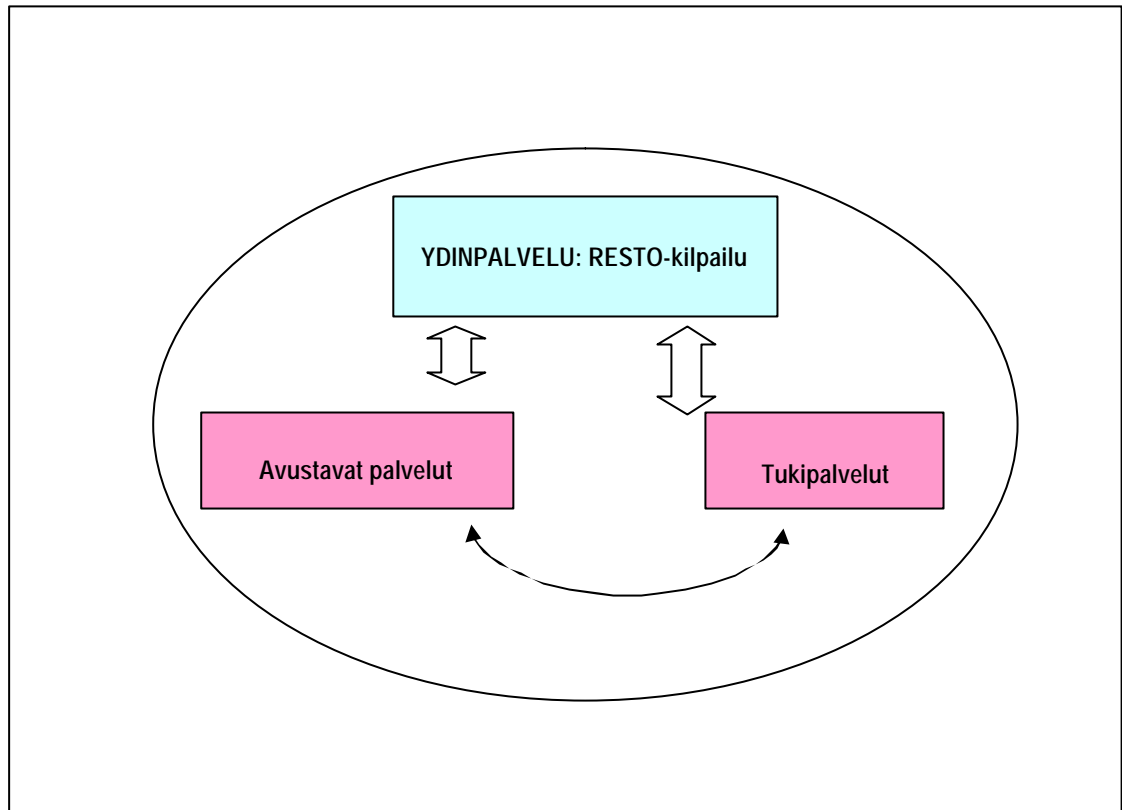
Asiakkaan kokemaan palvelun laatuun vaikuttaa kaksi eri ulottuvuutta, palvelun tekninen laatu sekä palvelun toiminnallinen laatu. Tekninen laatu on asiakkaan kokema lopputulosulottuvuus eli toiminnan tulos palveluprosessissa. Tapahtuman palvelun laadussa tekninen laatu on jotakin konkreettista, mitä osallistuja saa tapahtumasta, esimerkiksi kilpailun palkinto tai seminaarista uusi

tieto. Toiminnallinen laatu on taas asiakkaan kokema prosessiulottuvuus eli tapa, jolla tekninen laatu toimitetaan asiakkaalle. Tapahtuman palvelun laadussa toiminnallinen laatu välittyy osallistujalle tapahtumapaikalla koettuina elämyksinä sekä tapana, jolla osallistujaa palvellaan. Tapahtumajärjestäjän ja tapahtumassa työskentelevien toiminta vaikuttaakin osallistujan kokemaan palvelun laatuun valtavasti. (Grönroos 2001, 100–101; Iiskola-Kesonen 2004, 22–23.)

RESTO 2006 -tapahtuman järjestelyissä painotettiin asiakkaan kokemaa palvelun laatua ja tapahtuma toteutettiin palvelunäkökulmasta. Asiakkaille haluttiin tarjota varsinaisen tapahtuman ydinpalvelun ja siihen liittyvien lisäpalvelujen lisäksi onnistunutta ja yksilöllistä toiminnallista laatua. Kaikille tapahtumassa työskenteleville korostettiin palvelun merkitystä. Palvelun kokonaislaatu huomioitiin tapahtuman kokonaisuuden rinnalla myös pienemmissä osioissa, kuten aulatilojen sisustuksessa, opasteiden ja muiden materiaalien yhtenäisyydessä. Näiden kaikkien pienten asioiden uskottiin vaikuttavan positiivisesti asiakkaan kokemaan tapahtuman kokonaislaatuun. Suunnittelussa huomioitiin myös, että pienillä asioilla ei pysty korvaamaan perusasioiden ja – järjestelyjen toimimattomuutta. Tapahtuman palvelunäkökulmaa käsitellään myös seuraavassa luvussa, jossa hahmotellaan RESTO-kilpailutapahtuman peruspalvelupaketti ydin- ja lisäpalveluineen.

5.4.4 Peruspalvelupaketti

Tapahtuman peruspalvelupaketti muodostuu samoista osatekijöistä kuin muidenkin palveluiden peruspalvelupaketti. Peruspalvelupaketti on konkreettisista tai aineettomista palveluista koostuva kokonaisuus. Peruspalvelupaketissa (ks. kuvio 3) voidaan erottaa kolme palveluryhmää: ydinpalvelu, avustavat palvelut ja tukipalvelut. (Grönroos 2001, 227.)



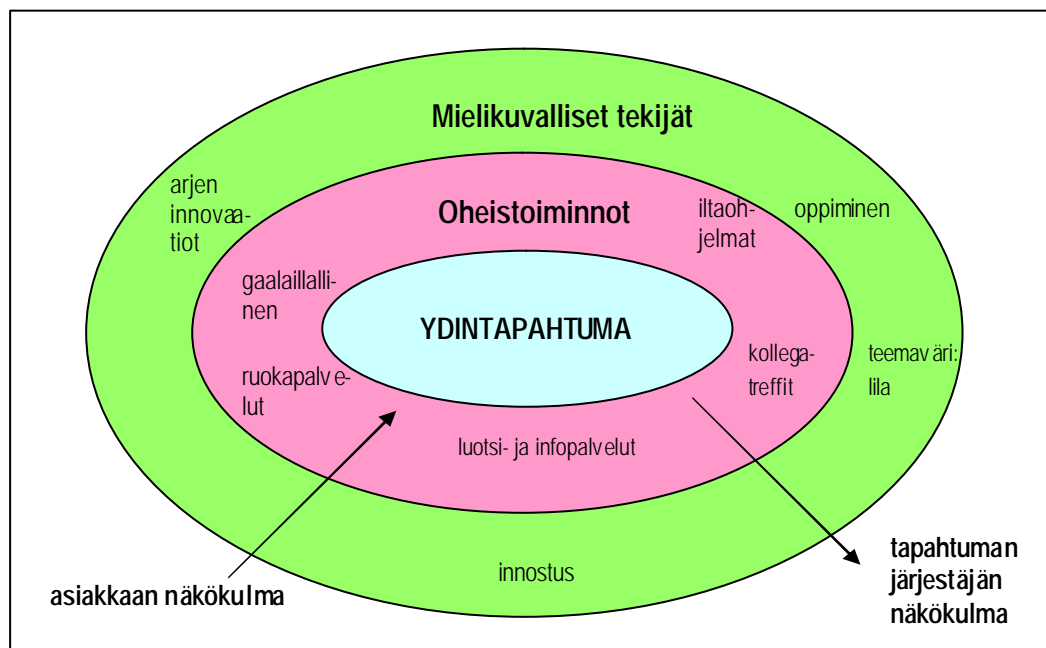
KUVIO 3. Peruspalvelupaketti Grönroosin (2001) mukaan.

Peruspalvelupaketin ydinpalvelu on markkinoilla olon syy. Tapahtuman suunnittelun alkuvaiheessa onkin hyvä selvittää tapahtuman ydin, josta muodostuu tapahtuman luonne. RESTO 2006 -tapahtuman ydinpalvelu on RESTO-kilpailu restonomiopiskelijoille. Lisäpalveluja tarvitaan ydinpalvelun rinnalle, jotta asiakas käyttäisi ydinpalvelua ja saisi lisäarvoa ydinpalvelulle. Jotkut lisäpalvelut helpottavat ydinpalvelun käyttöä, siksi niitä kutsutaan avustaviksi palveluiksi. Osa lisäpalveluista taas lisää ydinpalvelun arvoa ja niitä kutsutaankin tukipalveluiksi. Joissakin tilanteissa avustavien ja tukipalvelujen välinen ero ei ole aivan selvä. Esimerkiksi ydinpalvelua avustava palvelu (ruokailu pitkällä lennolla) saattaa muuttua toisessa tilanteessa tukipalveluksi (ruokailu lyhyellä lennolla). (Grönroos 2001, 227–228.)

Välttämättömät avustavat palvelut takaavat osaltaan tapahtuman onnistumisen. RESTO 2006 -tapahtumassa ydinpalvelua täydensivät avustavina palveluina mm. osallistujien ilmoittautumis- ja infopiste sekä kilpailujoukkueiden opaat eli luotsit. Avustavat palvelut ovatkin välttämättömiä ydinpalvelun onnistumisen ja kuluttamisen kannalta. Toimintoja ja palveluita, jotka lisäävät ydinpalvelun arvoa sekä erilaistavat sitä kilpailijoista, kutsutaan tukipalveluiksi.

Lounas- ja kahvitarjoilut sekä osallistujille järjestetyt iltaohjelmat ja gaalailallinen olivat RESTO 2006 -tapahtuman tukipalveluita. Myös kollegatreffit kokonaisuudessaan voidaan ajatella RESTO-kilpailun tukipalveluksi, joka houkutteli tapahtumapaikalle muitakin kuin kilpailuun osallistujia. (Grönroos 2001, 227–228; Iiskola-Kesonen 2004, 17.)

Tapahtumatuotteen palvelut voidaan jakaa myös kerroksittain ydintapahtuman ympärille (ks. kuvio 4). Ydintapahtuma on tässäkin mallissa ohjelma- tai kilpailukokonaisuus, eli RESTO-kilpailu, jonka ympärille tapahtuma on rakennettu. Oheistoiminnot ovat tapahtumaan liittyvät erilaiset oheispalvelut, esim. ruokailut, juhlat ja infopalvelut. Ulommaisena kerroksena ovat tapahtuman mielikuvaominaisuudet, jotka ovat ydintapahtumaa välittömästi koskettavat ratkaisut, kuten nimi, logot, esitysstyylit, värien käyttö ja muut mielikuvaratkaisut, jotka ovat yleensä markkinoinnillisia. (Antikainen & Sutinen 1996, luku 1.7, 9-12.)



KUVIO 4. Tapahtumatuotteen kerroksisuus RESTO 2006 –tapahtumassa. Mukailtu Antikaisen & Sutisen (1996) mallista.

Tapahtuman kerroksisuudesta on havaittavissa myös kaksi eri tarkastelunäkökulmaa tapahtumalle. Tapahtumajärjestäjä tarkastelee tapahtumaa

tuotteena ydintapahtumasta käsin, kun taas tapahtumaan osallistuja tutustuu ensimmäisenä tapahtuman luomaan mielikuvaan. Mikäli tapahtuman mielikuva ei miellytä potentiaalista kävijää, osallistuminen jää aikomisen asteelle, eikä näin itse ydintapahtuma tavoita kävijää ollenkaan. Tapahtuman markkinoinnillisilla viesteillä pyritään vaikuttamaan positiivisen mielikuvan syntyyn. Kävijän mielikuvan syntymiseen vaikuttavat ulkoisen informaation lisäksi myös hänen oma asenne ja aiemmat käsitykset. (Emt. luku 1.7, 9-12.)

5.4.5 Talous ja budjetointi

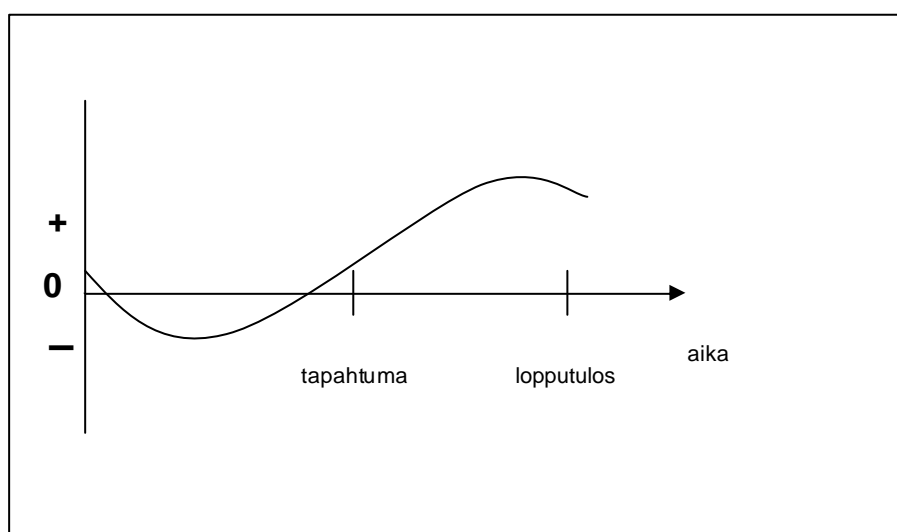
Aloitettaessa laatimaan tapahtumalle budjettia on hyödyllistä tarkastella aiempien vastaavien projektien budjettia, jotta saadaan realistisempi pohja omalle budjetille (Vallo & Häyrynen 2003, 166). RESTO 2006- tapahtuman budjetointi aloitettiin tarkastelemalla vuosien 2003 ja 2004 RESTO-tapahtumien budjetit ja kokonaisuuden hahmottamiseksi. Turun RESTO-tapahtumien budjetit toimivat pohjana vuoden 2006 tapahtuman ensimmäiselle kulubudjettihahmotelmalle.

Tapahtuman tulee olla taloudellisesti vähintään tasapainossa, jotta tapahtuman jatkuvuus voidaan taata. Talouden suunnitelmallisuudella ja tavoitteellisuudella nähdään saavutetaanko tapahtumalle asetettuja tavoitteita. Budjetoinnin on oltava realistista ja huolellista. Myös tapahtuman taloutta on seurattava tarkasti ja reaaliaikaisesti. Budjetoinnissa on aina parempi hieman aliarvioida tuloja ja yliarvioida menoja kuin toisinpäin. (Watt 1998, 45; Iiskola-Kesonen 2004, 76.)

RESTO 2006 -tapahtuman talousarvio (ks. liite 6) aloitettiin arvioimalla tapahtumasta aiheutuvat kulut mahdollisimman realistisesti, mutta hieman ylöspäin pyöristäen, jotta ikäviltä yllätyksiltä vältytään. Tapahtuman budjettia päivitettiin ennen tapahtumaa ilmoittautuneiden määrän mukaan. Näin budjetista nähtiin reaaliaikaisesti tapahtuman taloudellinen tilanne. Jatkuva päivitys ja uudelleen arviointi takasi sen, ettei tapahtuman taloudellinen tilanne tullut yllätyksenä tapahtuman jälkeen. Liitteenä 7 on tapahtuman toteutunut budjetti tapahtuman jälkeen toukokuussa 2006. Budjetti on suuntaa-antava täysin lopullisesta budjetista. Aivan kaikkia tapahtuman toteutukseen liittyviä laskuja ei vielä toukokuun alussa ollut saapunut, mutta liitetystä budjetista näkee suurin piirtein,

kuinka arvioitu budjetti toteutui. Budjeteissa on huomioitu tapahtuman järjestelyihin suoraan kohdistuneet kulut. Niissä ei ole huomioitu tila- ja työvoimakustannuksia. Tila- ja työvoimakustannukset on kuitenkin aina huomioitava, kun tapahtumaa aletaan suunnitella. Toteutuneesta budjetista voi havaita, että budjetti jäi plussan puolelle. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että tapahtuman järjestäminen olisi tuottanut voittoa, vaan kyseinen summa kohdistettiin tila- ja työvoimakustannuksiin.

Tapahtumalle on luotava mahdollisimman tarkka ja yksityiskohtainen talousarvio tapahtuman menoista ja tuloista sekä mahdollisista pitkäkestoisista investoinneista. Tapahtumajärjestämisessä on otettava huomioon, että menoja järjestelyissä aiheutuu yleensä ennen kuin tapahtuma tuottaa tuloja. Tapahtuman kokonaisrahoitustilanne noudattaakin usein kuviossa 5 esitettyä rahoitustilannetta. Tämän vuoksi tapahtumajärjestäjillä olisi hyvä olla jonkin verran rahavarantoja käytössään projektin alkaessa. Tapahtuman suunnittelukulut ovat suhteellisen pieniä verrattuna kokonaiskuluihin. Tapahtuman markkinointi, esiintyjät ja tapahtumaan tarvittavat materiaalit ovat yleensä merkittäviä menoeriä. Myös tapahtumasta aiheutuvat jälkikulut, mm. kiitoskirjeet, on huomioitava talousarviossa. Tapahtuman suurimmat tuloerät ovat yleensä pääsy- ja osallistumismaksut sekä sponsoritulot. (Kauhanen ym. 2002, 64–66.)



KUVIO 5. Tapahtuman kokonaisrahoitustilanne Kauhasen ja muiden (2002) mukaan.

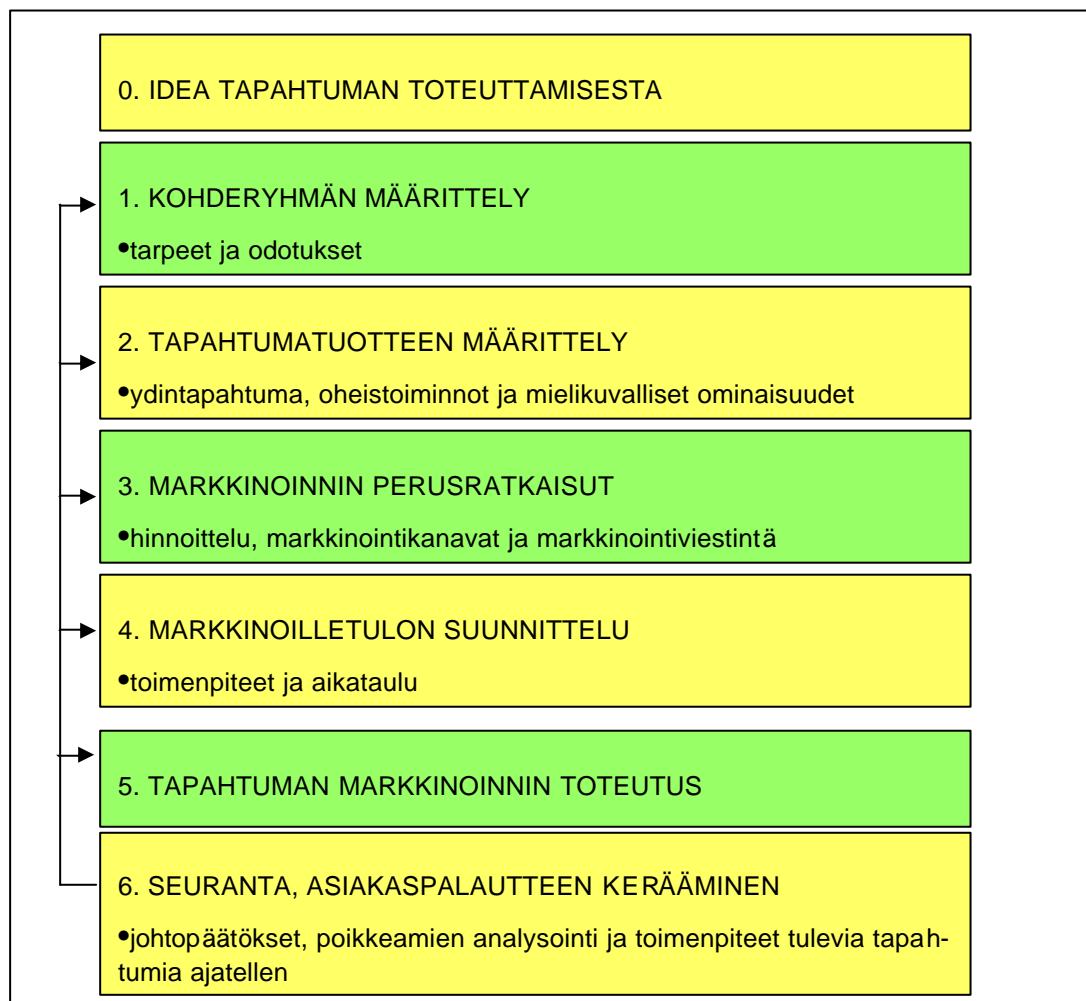
Tapahtuman rahoituksen lähteet voidaan jakaa kolmeen osa-alueeseen: organisaation oma rahoitus, tapahtuman tuotot, esim. pääsy- ja osallistumismaksut, sekä ulkopuoliset lähteet, esim. avustukset ja sponsoritulot. Taloudellisen tasapainon takaamiseksi tapahtuman tuotot ja ulkopuoliset rahoituslähteet nousevat tärkeään rooliin ellei organisaation omassa toimintabudjetissa ole varattu riittävästä rahaa tapahtuman järjestämiseen. (Emt. 59.) Nämä kolme rahoituslähdeä koskivat hyvin myös RESTO 2006 -tapahtuman rahoitusta. Organisaation oma rahoitus perustui siihen, että mukana oli laajasti opiskelijoita ja organisaation omaa henkilökuntaa työvoimaresursseina. Organisaation tapahtuman käyttöön tarjoamat tilaresurssit lasketaan myös oman rahoituksen piiriin. Tapahtuman tarvitsemat toimistotarvikkeet olivat myös suurelta osin koulutusorganisaation rahoittamia. Osallistumismaksuilla sekä yhteistyökumppaneiden rahallisella ja palvelullisilla tuilla katettiin tapahtuman järjestämisestä aiheutuneet kulut.

5.4.6 Markkinointi

Tapahtuman markkinointi on yksi keino, jolla voidaan saavuttaa tapahtumalle asetettuja tavoitteita. Markkinoinnin onnistumiseen tarvitaan asiakkaan tarpeisiin ja kiinnostuksen kohteisiin sopiva tapahtumatuote. Markkinoinnilliset näkökulmat tulee olla tapahtuman suunnittelussa alusta lähtien mukana. Aluksi on selvitettävä tapahtuman kohderyhmät ja se, mitä nämä kohderyhmät haluavat. Tämän jälkeen mietitään keinoja, joilla kyseisenlaista tapahtumaa voisi kohderyhmille markkinoida. Onnistuneen tapahtuman markkinoinnin kannalta, on huomioitava, että ulkoisen markkinoinnin lisäksi tapahtuman markkinointiin kuuluvat myös sisäinen markkinointi sekä tapahtuman aikainen vuorovaikutusmarkkinointi. (Iiskola-Kesonen 2004, 56.)

Näkyvintä markkinointia on ulkoinen, lähinnä osallistujille suunnattu, markkinointi. Sen toimenpiteet keskittyvät yleensä myynninedistämiseen ja mainontaan. Sisäisellä markkinoinnilla myydään tapahtuma itse sen työntekijöille. Sillä pyritään sitouttamaan henkilöstöä onnistuneen tapahtuman aikaansaamiseksi. Vuorovaikutusmarkkinointi tapahtuu ihmisten välisissä asiakaspalvelutilanteissa. Näin ollen asiakaspalvelutehtävässä oleva henkilö markkinoi tapahtumaa aina omalla käytöksellään. (Emt. 56–57.)

Tapahtuman markkinoinnin suunnittelun apuna voidaan käyttää Antikaisen ja Sutisen (1996) markkinoinnin suunnittelun prosessimallia (ks. kuvio 6), jossa suunnittelu etenee asiakaslähtöisesti vaiheittain aina markkinointia edeltävästä tapahtuman toteuttamisen ideavaiheesta markkinoinnin seurantaan, asiakaspalautteen analysointiin ja toimenpiteisiin seuraavaa tapahtumaa varten.



KUVIO 6. Tapahtuman markkinoinnin suunnittelun prosessimalli. Antikainen & Sutinen (1996).

Onnistuneen tapahtuman markkinoinnin suunnitteluprosessiin on McDonnellin ja muiden (1999) mukaan kiinnitettävä huomiota, jotta tapahtumaan valitaan oikeat osa-alueet ja tuotteet kohderyhmän mukaan. Osa markkinoinnin suunnittelua on arvioida mm. tapahtuman osallistujien määrä, heidän maksuvalmius sekä tapahtuman ajankohta. Markkinoinnin suunnittelussa on pääteittävä

käytettävät markkinointiviestinnälliset keinot, niiden määrä sekä varmistaa niiden onnistuminen. (McDonnell ym. 1999, 106.)

Tapahtuman markkinointi voidaan jakaa markkinointikohteiden mukaan neljään eri osa-alueeseen, joita ovat osallistujamarkkinointi, yleisömarkkinointi, sisäinen markkinointi sekä markkinointi tapahtuman yhteistyökumppaneille (Liskola-Kesonen 2004, 58). RESTO 2006 -kilpailutapahtumassa tämä jaottelu ilmeni selkeästi. Osallistujamarkkinointi suunnattiin jokaiseen matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opetusta tarjoavaan ammattikorkeakouluun sekä opiskelijoille että henkilöstölle. Yleisömarkkinointi RESTO-kilpailun osalta suunnattiin kollegatreffeille osallistuville henkilöille sekä talon omalle väelle. Sisäinen markkinointi kohdistui kaikille tapahtuman toteuttamiseen osallistuville opiskelijoille ja henkilökunnan jäsenille. Markkinoimalla tapahtumaa matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yrityksille ja järjestöille, pyrittiin saavuttamaan tapahtumalle oikeanlaiset ja molempia osapuolia hyödyttävät yhteistyökumppanit.

RESTO 2006 -tapahtuman markkinoinnin suunnittelu (ks. liite 8) pohjautui paljolti Antikaisen ja Sutisen esittämään markkinoinnin suunnittelun prosessimalliin (ks. kuvio 6). Alkuvaiheessa markkinointia toteutettiin enimmäkseen osallistuja- ja yhteistyökumppanisektorilla. Tapahtuman lähestyessä sisäisen markkinoinnin rooli tapahtumaa toteuttaville opiskelijoille nousi tärkeään osaan.

Apuna markkinoinnin suunnittelussa olivat aiempien vuosien RESTO-tapahtumista saadut tiedot, mm. osallistujista ja osallistujamääristä. Aiempien vuosien lukujen pohjalta asetettiin tavoitteet vuoden 2006 tapahtumalle. Koska RESTO-tapahtuman kohderyhmä on hyvin tarkasti rajattu, osallistujamarkkinoinnissa päädyttiin panostamaan henkilökohtaiseen sähköpostimarkkinointiin, www-sivumarkkinointiin ja julistemarkkinointiin. Liitteenä 9 on RESTO 2006 -tapahtuman sähköpostimarkkinointiviestejä sekä liitteenä 10 kopio tapahtuman julisteesta.

Tapahtuman jatkuvuuden vuoksi ja tulevien vuosien järjestelyjä helpottamaan tapahtuman osallistujilta kerättiin palautetta. Palautelomakkeissa (ks. liitteet 4 ja 5) kysyttiin osallistujilta palautteen lisäksi vinkkejä RESTO-tapahtuman tulevaisuutta varten.

Tapahtuman markkinointi on pitkäjänteistä työtä ja sen tulee noudattaa yhtenäistä linjaa. Erityisesti tapahtuman tunnettuus ja maineenhallinta vaativat pitkäjänteisyyttä. Myös asiakkaiden toiveiden selvittäminen ja tapahtuman muovaaminen niitä vastaaviksi on pitkä prosessi. (Iiskola-Kesonen 2004, 57.) RESTO-tapahtumalle olisi hyvä luoda yhtenäisempi toimintamalli tapahtuman markkinointiin. RESTO-tapahtuman markkinoinnillisiin mahdollisuuksiin vaikuttaa aina tapahtuman järjestävä ammattikorkeakouluorganisaatio, mutta laajemman tunnettuuden, tapahtuman jatkuvuuden, omanlaisen imagon ja brändin luomisen kannalta yhtenäinen toimintamalli olisi perusedellytys laadukkaammalle ja tunnetummalle tapahtumalle. Mahdollisuuksien mukaan RESTO-tapahtumaa voisi markkinoida suoraan eri ammattikorkeakouluissa järjestettävissä tiedotustilaisuuksissa tai muissa markkinoinnillisissa tempauksissa. Näin saataisiin tapahtuman tärkein kohderyhmä, restonomiopiskelijat, innostumaan ja kiinnostumaan kilpailusta enemmän tekemällä tapahtumaa tunnetuksi kohderyhmän parissa. RESTO 2006 –kilpailun osallistujat viestittivätkin, että etukäteen saatu informaatio kilpailusta oli hyvin vähäistä. Kilpailusta tiedottaminen on osin ollut myös ammattikorkeakoulujen matkailu-, ravitsemis- ja talousalan koulutusyksiköiden henkilökunnan vastuulla, erityisesti koulutusyksiköiden johtajilla ja koulutuspäälliköillä. Nyt olisi kuitenkin keskusteltava mm. Marata-verkostossa kilpailusta tiedottamisen lisäämisestä, koska viesti ei tavoita varsinaista kohderyhmää. Henkilökunnan on helppo tiedottaa RESTO-kilpailusta, koska monilla heistä on jo aiempaa kokemusta kilpailun kulusta ja tapahtumakokonaisuudesta.

5.4.7 Tapahtuman taloudellinen tukeminen

Puhuttaessa tapahtuman taloudellisesta tukemisesta eli tapahtumasponsoringista on hyvä huomata, että kyseessä ei ole tapahtumamarkkinointi. Näitä kahta uudehkoa käsitettä käytetään hyvin usein toistensa synonyymeinä. Tapahtumamarkkinointi on käsitteenä laajasti käytössä, siksi tapahtumasponsoringi usein siihen sekoitetaankin. Tapahtumamarkkinointi on kiinteä osa yrityksen tavoitteellista markkinointiviestintää. Nimensä mukaisesti tapahtumamarkkinoinnissa yhdistyy vuorovaikutuksellinen tapahtuma sekä markkinointi. (Vallo & Häyrinen 2003, 25.)

Suomen tapahtumamarkkinointiyhdistys ry:n virallisessa määritelmässä tapahtumamarkkinointia ovat kokemukselliset markkinointitoimenpiteet, joissa yritys kohtaa ennakkoon suunnitellussa tilanteessa asiakkaansa ja muut sidosryhmänsä. Tapahtumamarkkinointi on yksi markkinointiväline, jonka tulisi aina olla suunniteltua sekä luonteva osa yrityksen markkinointiviestinnän kokonaisuutta. (Muhonen & Heikkinen 2003, 41, 45.)

Tapahtumasponsoroinnista on kyse silloin, kun jokin organisaatio hyödyntää jonkin olemassa olevan tapahtuman imagoa omaan tarkoitukseensa. Organisaatio sopii tapahtumajärjestäjän kanssa korvauksen, jota vastaan se pääsee kommunikoimaan tapahtuman osallistujien kanssa. (Vallo & Häyrinen 2003, 25.)

Sponsorointi on tapahtumamarkkinoinnin ohella yksi markkinointiviestinnän työkalu. Molemmat ovat yrityksen keinoja, joilla kohderyhmiä voidaan lähestyä kertomalla tuotteista tai palveluista sekä luomalla myönteisiä mielikuvia yrityksestä. Tapahtumasponsorointi on yritykselle myyinnedistämistilaisuus, jonka tapahtumajärjestäjä myy yritykselle. Nykyisin tapahtumille etsitään sitoutuneita yhteistyökumppaneita, ei ainoastaan sponsoreita kuluja kattamaan. Yhteisten intressien löydyttyä, luodaan yhteistyökumppanin kanssa menestynyt tapahtuma, jolla yhteistyökumppaniyritys saa lisäarvoa omaan markkinointiin. Oikeanlaisen tapahtuman sponsorointi voikin olla tehokas tapa oikean kohderyhmän tavoittamiseen. (Muhonen & Heikkinen 2003, 60–61, 70.)

Tapahtumasponsorointia voidaan toteuttaa monipuolisesti eri tavoin tapahtuman luonteesta riippuen. Sponsoroiija voi käyttää tapahtuman mainosarvoa hyväkseen, esimerkiksi tapahtuman logon käyttäminen oman tuotteen markkinoinnissa. Sponsoroiija toteuttaa mainontaansa tapahtumapaikalla ja –materiaalissa, esimerkiksi ohjelmajulisteissa ja pääsylipuissa. Sponsoroiijan ja tapahtuman järjestäjän välillä voi olla myös kiinteämpää yhteistyötä, jolloin sponsoroiija sitoutuu esimerkiksi tapahtuman markkinointiin ja omaa oikeuden kutsua omia sidosryhmiä tapahtumaan. (Vallo & Häyrinen 2003, 94.)

Ennen kuin yritys tekee päätöksen osallistua olemassa olevaan tapahtumaan, tarvitsee se päätöksen tueksi tietoja tapahtuman taustoista. Näiden tietojen, mm. kävijämäärät ja niiden profiili sekä tapahtuman toiminnalliset tavoitteet,

perusteella yritys päättää, onko kyseinen tapahtuma sopiva yrityksen imagoille. Tapahtumasponsorointi on yritykselle aina investointipäätös, josta olisi hyödyttävä myös liiketaloudellisesti. (Muhonen & Heikkinen 2003, 90–93.)

Yritysten sponsorointikohteiksi on viime vuosien aikana noussut urheilutapahtumien rinnalle myös kulttuuritapahtumat sekä koulutuskohteet (Muhonen & Heikkinen 2003, 92). RESTO 2006 -tapahtumalle tavoiteltiin yhteistyökumppaneita laajasti matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yrityksistä. Yhteistyökumppanihakinta aloitettiin hyvissä ajoin, noin puoli vuotta, ennen tapahtumaa. Yhteistyökumppanihakinnassa olisi voinut alusta alkaen laajemmin hyödyntää koulutusyksikkömme henkilökunnan suhteita elinkeinon edustajiin. Yhteistyökumppanihakinnassa juuri tuottoisimmiksi kontakteiksi osoittautuivat henkilökunnan aiemmat suhteet johonkin yritykseen. Yhteistyökumppaneiksi tavoiteltiin myös puhelimitse ja sähköpostitse sellaisia yrityksiä, joihin ei aiempia kontakteja ollut.

RESTO 2006 -tapahtumalle suunniteltiin oma yhteistyötarjouskirje (ks. liite 11), jolla yrityksille kerrottiin tapahtuman luonne ja tavoitteet sekä millaisia yhteistyömahdollisuuksia tapahtuma tarjoaa yrityksille. Tapahtuman monipuolisuuden vuoksi yrityksille pystyttiin tarjoamaan monenlaisia näkyvyysvaihtoehtoja (ks. liite 12). Vaikka tapahtumalle määriteltiin eri näkyvyysvaihtoehdot, niitä sovellettiin erikseen jokaisen yhteistyökumppanin kohdalla niin, että jokaiselle yhteistyökumppanille löydettiin heidän tarkoitukselleen sopivin yhteistyömuoto. RESTO 2006 -tapahtuman yhteistyökumppanit on luettelona liitteessä 13.

6 LOPPUTULOKSENA RESTO 2006 - TAPAHTUMA

Luvussa 6 esitellään RESTO 2006 -tapahtuman eri osa-alueet valmiissa tapahtumassa sekä tapahtuman toteuttamiseen kiinteästi liittyvät valmisteluvaiheet. Tapahtuma järjestettiin Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yksikössä 6. – 7.4.2006. Alaluvuissa käsitellään myös osallistujien antamaa palautetta tapahtumasta ja sen järjestelyistä. Palautteet tukevat tapahtumalle asetetun tavoitteen saavuttamista, mutta niiden merki-

tystä kyseisen tapahtuman toteuttamisessa ei haluttu korostaa liikaa, siksi palautteet käsitellään vain yhtenä, pienenä osana tätä toiminnallista opinnäytetyötä.

6.1 Tapahtuman valmistelu

RESTO-tapahtuman valmisteluprosessi eteni osittain päällekkäin suunnittelu- prosessin kanssa. Ideat ja suunnitelmat tapahtuman toteuttamiselle luotiin hyvissä ajoin ennen tapahtumaa ja joitakin suunnitelmia toteutettiin jo ennen varsinaista tapahtumaa. Valmisteluvaiheelle luotiin vankka pohja hyvällä suunnittelutyöllä. Näin varmistettiin, että valmistelu- ja toteuttamisvaiheet olisivat onnistuneita kokonaisuuksia.

Tapahtumaprojektin toteutus on moniulotteista työtä. Toteutuksessa on pidettävä kiinni aiemmista suunnitelmista sekä projektille luodusta aikataulusta. Vaikka tapahtuman järjestelyt olisivat sujuneet mallikkaasti, on hyvä muistaa, että tapahtuman ollessa käynnissä eteen saattaa tulla monia ongelmallisiakin tilanteita, jotka on ratkaistava heti asioiden ilmetessä muuta tapahtumaa kuitenkaan häiritsemättä. (Iiskola-Kesonen 2004, 11.) RESTO 2006 -tapahtuman järjestelyt sujuivat mallikkaasti, mutta tapahtuman jo ollessa käynnissä, eteen tuli muutamia ongelmia, jotka ratkaistiin heti ripeällä toiminnalla. Yksi esimerkiksi oli tapahtumakansioiden liian vähäinen määrä. Tapahtumakansiot, jotka sisälsivät mm. aikataulut, lounas- ja kahvilipukkeet, jaettiin kaikille tapahtuman osallistujille ilmoittautumisen yhteydessä. Ilmoittautumispisteessä huomattiin, että kollegatreffien luennoitsijoille (5 henkilöä) oli unohdettu tehdä tapahtumakansiot. Asia kuitenkin hoidettiin pikaisesti takahuoneessa kuntoon.

Suunnitteluvaiheessa tapahtuman eri osa-alueet mietittiin hyvin tarkasti läpi. Tilasuunnittelu oli koulutusyksikkömme vähäisten tilojen takia pitkä ja haastava prosessi. Tilojen käytön suunnittelu on yksi tärkeimmistä asioista, jotta näin suuresta ja monipuolisesta tapahtumasta saadaan toimiva. Tilasuunnittelun on onnistuttava jo ennen tapahtumaa, koska tapahtuman aikana tilojen käyttötarkoitusta ja aikataulutusta on hankala muuttaa. Tilasuunnitteluun kuuluu myös tilojen ja koko tapahtumapaikan miljööön yhtenäisen ilmeen suunnittelu. Tarkoilla etukäteissuunnitelmilla varmistettiin osallistujien kokeman palvelun laa-

dun pienet yksityiskohdat. Asiakkaille tarjottiin hyvää palvelua miellyttävässä ympäristössä, jonka kokonaisilme oli tarkasti harkittu.

Miljö- ja kokonaisilmesuunnitteluun kuuluivat mm. näyttelytilan sommittelu, aulan ja infopisteen yhtenäisyys, värimaailma ja rekvisiitta sekä osallistujille jaettavien materiaalien yhtenäisyys ja huoliteltu ulkonäkö. Viimeiset kaksi viikkoa ennen tapahtumaa olivatkin valmisteluvaiheen kiireisimmät ajat, jolloin tarkat suunnitelmat toteutettiin. Kahden viikon aikana tehtiin, mm. osallistujille lounas- ja kahviliput sekä nimilaput tarkkojen värikoodien mukaan, liimattiin opasteita, askarreltiin kiitos-kortteja, koottiin osallistujien materiaaliansiot sekä kerättiin aineistoa, joka helpotti infopisteessä työskentelyä. Viimeiset kaksi päivää ennen tapahtumaa toteutettiin tilasuunnitelmien mukaiset toimitilat tapahtuman käyttöön. Aikaa vievintä olivat näyttelytilan ja infopisteen rakentaminen liinoituksineen sekä tilojen järjesteleminen kilpailukuntoon. Pienet yksityiskohdat tiloihin ja miljöeseen viimeisteltiin tapahtumapäivien aamuina, jolloin kokonaisuus täydennettiin mm. kukka-asetelmilla, hedelmätarjoilulla sekä tilojen tarkastuksella ja tietenkin iloisilla työntekijöillä.

6.2 RESTO-kilpailu

Vuoden 2006 RESTO-kilpailuun osallistui ennätysmäärä joukkueita, 19 kappaletta 15:sta eri ammattikorkeakoulusta. Koska kilpailu käytiin nelihenkinen joukkuein, kilpailijoita oli yhteensä 76 henkilöä. Joukkueet osallistuivat neljään kilpailutehtävään. Yksi tehtävä, liiketalous, oli kaikille joukkueille pakollinen. Kolme muuta tehtävää joukkueet saivat valita viidestä vaihtoehdosta: kuluttajapalvelut, majoituspalvelut, matkailupalvelut, ruoka- ja ravintolapalvelut sekä toimitilapalvelut. Näistä suosituin tehtävä oli matkailupalvelujen tehtävä, johon osallistui 17 joukkuetta. Muihin tehtäviin joukkueet osallistuivat seuraavasti: ruoka- ja ravintolapalvelut 14 joukkuetta, majoituspalvelut 12 joukkuetta niin kuluttaja- kuin toimitilapalvelut 7 joukkuetta.

Liitteenä 14 on kilpailujoukkueiden yhteinen aikataulu tapahtuman ensimmäiselle päivälle. Ensimmäisen päivän aikataulutukseen vaikutti kollgatreffien ohjelma, jonka mukaan mm. kilpailun avaus piti aikatauluttaa. Toisena kilpailupäivänä joukkueille tehtiin tehtävävälintojen mukaan omat aikataulut, joita ne noudattivat. Liitteenä 15 on esimerkkinä Jyväskylän ammattikorkeakoulun toi-

sen jukkueen aikataulu. Liitteenä 16 on kilpailutehtävien tehtäväkohtaiset esitysajat, jotka julkistettiin ja jaettiin tapahtumapaikalla kaikille osallistujille. Suuren osallistujamäärän takia päivän aikataulut oli erittäin tiukka. Ensimmäinen joukkue aloitti tehtävän teon kello 7.25. Viimeiset joukkueet esittivät viimeiset tehtävänsä kello 16.15 alkaen. Vaikka aikataulut olivat tiukat, oli ilahduttava huomata, että ne kuitenkin pitivät ja kaikki 76 kilpailijaa olivat oikeassa paikassa oikeaan aikaan.

Kilpailun ja sen oheistoimintojen toteuttamiseen osallistui varsinaisen tapahtumatyöryhmän (ks. liite 2) lisäksi matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yksikön henkilökuntaa ja opiskelijoita seuraavasti: kahdeksan henkilökunnan edustajaa kilpailutehtävien sihteereinä, 20 opiskelijaa kilpailujoukkueiden luotseina, kahdeksan opiskelijaa infopiste- ja narikkatyöskentelyyn. Tapahtuman ruokatuotannosta vastasi Restonomipalvelujen henkilökunta.

Kilpailun palaute

Kilpailijoista palautelomakkeen palautti 42 henkilöä. Yhteensä palautetta annettiin 13:sta eri ammattikorkeakoulusta. Osittain joukkueet ovat voineet täyttää yhteisen palautelomakkeen, mikä selittää osaltaan vastausprosenttia, 55 %. Arvosteluasteikkona palautelomakkeessa oli numeraalinen asteikko 4 (=erittäin hyvä) – 1 (=huono). Pääosin kilpailijat olivat tyytyväisiä tapahtumaan ja sen järjestelyihin. Kaikkien osa-alueiden vastausten perusteella tapahtuman kokonaisarvosanaksi tuli 3.4. Joten palautteen perusteella tapahtumaa voidaan pitää onnistuneena.

Parhaimman arvostelun sai joukkueiden luotsien toiminta. Tosin luotsien toiminnasta mainittiin myös se, että he eivät kyenneet tarpeeksi hyvin valvomaan, etteivät joukkueet keskustelleet ulkopuolisten kanssa. Kilpailijoiden valvontaa tulisikin kiinnittää tulevien vuosien kilpailujen suunnittelussa entistä enemmän huomiota, jotta kilpailu säilyy tasapuolisena kaikille joukkueille. Heikommaksi osa-alueeksi arvioitiin tapahtumasta etukäteen annettu informaatio. Etukäteisinformaation kehittämistä pohditaan enemmän luvussa 7.

Ohessa esitellään kysymyskohtaiset keskiarvot vastauksiin. Arvosteluasteikko kysymyksissä oli numeraalinen asteikko 4 (=erittäin hyvä) – 1 (=huono).

1. Informaatio tapahtumasta etukäteen	2.8
2. Opastus ja tiedotus paikan päällä	3.7
3. Miten hyvin kilpailutehtävät vastasivat <i>käsitystäsi restonomin osaamisalueista?</i>	3.0
4. Joukkueen luotsin toiminta	3.8
5. Tapahtuman aikataulutus	3.2
6. Järjestelyjen toimivuus tapahtumapaikalla	3.7
7. Ravintolapalvelujen toimivuus <i>tapahtumapaikalla</i>	3.6
8. Torstain iltaohjelma Ravintolaldea	3.0
9. Gaalailallinen, Piato	3.7

6.3 Kollegatreffit

Kollegatreffeille ilmoittautui 51 osallistujaa eri ammattikorkeakouluista. Näiden lisäksi Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yksiköstä osallistui 19 henkilöä kollegatreffeille. Yhteensä ilmoittautuneita osallistujia oli siis 70 henkilöä. Myös yhteistyökumppaneiden edustajille, tuomaristolle sekä Marata-klubin jäsenille tarjottiin mahdollisuutta osallistua kollegatreffien ohjelmaan, joten tarkkaa lukumäärää lopullisista osallistujista ei ole tiedossa. Liitteenä 17 on kollegatreffien aikataulute ttu ohjelma. Kollegatrefeille osallistui kaikkiaan 14 puhujaa ja luennoitsijaa. Osa luennoitsijoista ja puhujista oli Jyväskylän ammattikorkeakoulun henkilökuntaa ja opiskelijoita.

Toisen tapahtumapäivän ohjelma koostui lähinnä RESTO-kilpailun seuraamisesta, mikä tarjosi kollegatrefeiläisille oivan mahdollisuuden tarkastella restonomikoulutuksen nykytasoa sekä verkostoitua muiden ammattikorkeakoulujen opetushenkilökunnan kanssa.

Kollegatreffien ja sen oheistoimintojen toteuttamiseen osallistui varsinaisen tapahtumatyöryhmän (ks. liite 2), luennoitsijoiden ja puhujien lisäksi matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yksikön opiskelijoita seuraavasti: kahdeksan opiskelijaa infopiste- ja narikkatyöskentelyyn, joista kaksi juonsivat tapahtuman ja

toimivat kokousavustajina. Tapahtuman ruokatuotannosta vastasi Restonomipalvelujen henkilökunta.

Kollegatreffien palaute

Kollegatreffien osallistujista ainoastaan seitsemän palautti palautelomakkeen. Näin ollen vastausprosentiksi muodostui vain 10 %. Palautteiden perusteella ei kovin suoria johtopäätöksiä voi tehdä, mutta tulokset kertovat kuitenkin jostakin tapahtumasta ja sen järjestelyistä osallistujien kannalta. Myös kollegatreffien osallistujat ovat voineet vastata yhteisesti palautelomakkeeseen, mikä osaltaan vähentää palautteiden määrää. Kollegatreffeille saapui osallistujia 17:sta eri ammattikorkeakoulusta. Palautetta saatiin vain viiden eri ammattikorkeakoulun edustajalta. Arvosteluasteikkona palautelomakkeessa oli numeraalinen asteikko 4 (=erittäin hyvä) – 1 (=huono). Pääosin osallistujat olivat tyytyväisiä tapahtumaan ja sen järjestelyihin. Kaikkien osa-alueiden vastausten perusteella tapahtuman kokonaisarvosanaksi saatiin 3.4. On vaikea arvioida, mikä olisi kokonaisarvosana, jos vastausprosentti olisi ollut korkeampi.

Parhaimmat arviot osallistujat antoivat tapahtuman etukäteisinformaatiosta, tapahtuman aikataulutuksesta sekä ensimmäisen tapahtumapäivän iltaohjelmasta. Tapahtuman etukäteisinformaatio sai kollegatreffien osallistujilta arvosanaksi 3.7, kun vastaava luku kilpailijoilla oli vain 2.8. Tapahtuma onkin varmasti monelle kollegatreffeille osallistuvalle aiemmilta vuosilta tuttu, joten heille riitti vähäisempikin etukäteisinformaatio, kun taas suurin osa kilpailijoista on ensikertalaisia, minkä vuoksi he tarvitsisivat enemmän tiedotusta etukäteen. Etukäteisinformaation kehittämistä pohditaan enemmän luvussa 7.

Palautteissa oli ristiriitaista myös se, että kilpailijat kokivat kilpailutehtävien vastaavan restonomin osaamisalueita hyvin (keskiarvo 3.0), kun taas kollegatreffien osallistujien mielestä ne vastasivat vain tyydyttävästi (keskiarvo 2.6) osaamisalueita. Kilpailukonseptin ja – tehtävien kehittämistä pohditaan enemmän luvussa 7.

Ohessa esitellään kysymyskohtaiset keskiarvot vastauksiin. Arvosteluasteikko kysymyksissä oli numeraalinen asteikko 4 (=erittäin hyvä) – 1 (=huono).

1. Informaatio tapahtumasta etukäteen 3.7

2. Opastus & tiedotus paikan päällä	3.6
3. Seminaariohjelman kiinnostavuus	3.1
4. Tapahtuman aikataulus	3.7
5. Järjestelyjen toimivuus	
<i>tapahtumapaikalla</i>	3.6
6. Miten hyvin kilpailutehtävät vastasivat	
<i>käsitystäsi restonomien osaamisalueista?</i>	2.6
7. Ravintolapalvelujen laatu	
<i>tapahtumapaikalla</i>	3.6
8. Torstain iltaohjelma, Hotelli Yöpuu	3.7
9. Gaalailallinen, Piato	3.3
10. Tapahtuman hinta-laatusuhde	3.0

6.4 Oheisohjelma

Palvelun laadultaan kokonaisvaltaisen ja eheän tapahtuman varmistamiseksi tapahtuman oheisohjelmasta suunniteltiin asiakaslähtöisesti mielenkiintoinen ja tapahtumaan liittyvä. RESTO-tapahtuman oheisohjelmaan kuuluivat tapahtuman päättänyt gaalailallinen ja ensimmäisen tapahtumapäivän ohjelmalliset illanvietot sekä opiskelijakilpailijoille että kollegatreffien osallistujille. Gaalailallinen järjestettiin yhteistyössä Sonaatti Oy:n kanssa Ravintola Piatossa. Gaalailallisen järjestelyihin ja toteutukseen osallistui Ravintolapalvelujen esteetiikka –opintojakson opiskelijat, jotka suunnittelivat ja toteuttivat mm. illallisen kattauksen, koristelun, plaseerauksen ja tarjoilemisen. Gaalailallisen kokonaisuus suunniteltiin tarkasti alusta loppuun ottamalla huomioon osallistujien kuljetukset ravintolaan ja sieltä pois sekä illallisen jälkeen kaikille osallistujille yhteinen jatkopaikka, Lounge Club Kharma.

Kilpailujoukkueiden ensimmäisen illan ohjelman järjesti kaksi Ohjelma- ja tapahtumapalvelut -opintojakson opiskelijaa. Ohjelma rakentui risteilyteeman ympärille ja se järjestettiin Ravintolaldeassa. Ohjelman järjestäneet opiskelijat tiedottivat kilpailijoille jo päivän aikana illan tulevasta ohjelmasta ja opastivat

nämä tapahtumapaikalle. Kollegatreffeille osallistuneiden illanvietto järjestettiin Boutique Hotel Yöpuussa, jossa osallistujille tarjottiin iltapalabuffet-ruokailu sekä mahdollisuus vapaamuotoiseen seurusteluun ja yhdessäoloon.

Oheisohjelman palaute

Palautetta oheisohjelmasta pyydettiin sekä kilpailijoilta että kollegatreffien osallistujilta. Palautelomakkeissa kysyttiin palautetta sekä torstain iltaohjelmista että gaalailallisesta. Arvosteluasteikkona palautelomakkeessa oli numeraalinen asteikko 4 (=erittäin hyvä) – 1 (=huono). Keskiarvoksi oheisohjelmille muodostui 3.4. Vastauksista päätellen oheisohjelma oli onnistunutta ja kohderyhmälle sopiva.

Kilpailijat pitivät Ravintolaldeassa järjestettyä iltaohjelmaa hyvänä (keskiarvo 3.0). Tosin ohjelma jakoi mielipiteitä kovastikin. Jonkun mielestä se ei kohdannut yleisöä, kun taas jonkun mielestä se oli upea. Kollegatreffien torstai-illan arvioi kuusi osallistujaa ja ilta sai arvosanaksi 3.7.

Gaalailallinen sai kilpailijoilta arvosanaksi 3.7. Kollegatreffien palautetta antaneista osallistujista ainoastaan kolme osallistui gaalailalliselle ja heidän keskiarvoksi muodostui 3.3. Gaalailallinen sai laajasti opiskelijoilta kehuja, mutta siellä pidettyä puhetta hieman kummasteltiin niin kollegatreffien osallistujien kuin kilpailijoidenkin toimesta.

7 RESTO-KILPAILUN KEHITTÄMISKOHTEITA

RESTO-kilpailun saavutettua viiden vuoden iän ja ennätysmäärän osallistujajoukkueita on hyvä miettiä, kuinka tapahtumaa kehitetään tulevaisuudessa. Vuoden 2007 tapahtuman järjestää Pirkanmaan ammattikorkeakoulu. Tapahtuma järjestetään Tampereella 29. – 30.3.2007.

RESTO-kilpailua kehittämällä ja sen kilpailukonseptin muokkaamisella saadaan kohderyhmien mielenkiinto kilpailua kohtaan pidettyä yllä. Kilpailukonseptin uudistamisen lisäksi tulevaisuuden haasteita RESTO-kilpailun kehittämiseksi on myös kilpailusta tiedottaminen sen varsinaiselle kohderyhmälle, restonomiopiskelijoille. Kokonaisvaltainen tiedottaminen ja tapahtuman tunne-

tuksi tekeminen tulevien kilpailijoiden parissa on sekä järjestävän organisaation että jokaisen restonomikoulutusta tarjoavan ammattikorkeakoulun yhteisesti toteutettava haaste. Vuoden 2006 tapahtumasta saatujen palautteiden perusteella etukäteisinformaatio tyydytti kollegatreffien osallistujia, mutta ei kilpailuun osallistuneita.

Järjestävä organisaatio pystyy Internet-markkinoinnilla helposti lisäämään tapahtumasta annettavan etukäteisinformaation määrää. Kattavilla ja monipuolisilla tapahtuman Internet-sivuilla tavoitetaan sekä kilpailun kohderyhmä että kollegatreffeille osallistujat. Kilpailusta tiedottaville sivuille voisi lisätä mm. tietoa kilpailun historiasta, taustasta ja tavoitteista, kuvia aiemmista tapahtumista sekä tietenkin edellisten vuosien kilpailujen tulokset ja kilpailutehtävät. Tällainen kattava perustietopaketti helpottaisi koulutusyksiköiden henkilökunnan kilpailusta tiedottamista. Silti jokaisen restonomikoulutusta tarjoavan ammattikorkeakoulun henkilökunnan vastuulle jäisi aktiivinen tiedottaminen tapahtuman ajankohdasta, kilpailun sisällöstä sekä käytänteistä. Henkilökunnalla on aiempaa omakohtaista kokemusta aiemmista RESTO-kilpailutapahtumista, kun taas kilpailuun osallistuvat opiskelijat ovat yleensä mukana ensimmäistä kertaa. Kilpailuun aiemmin osallistuneiden opiskelijoiden hyväksikäyttö tiedottamisprosessissa olisi myös varteenotettava vaihtoehto. Jo kilpailuun osallistuneilla on omakohtaisia ja käytännön läheisiä kokemuksia kilpailutilanteesta ja siihen liittyvistä käytänteistä.

Tapahtuman palautteen keräämisen toteuttamiseen tulisi myös kiinnittää tulevaisuudessa huomioita. Vuonna 2006 palautelomakkeet jaettiin osallistujille tapahtumamateriaalin mukana ja lomake pyydettiin palauttamaan hotellin vastaanottoon poislähteessä. Lomakkeen pystyi palauttamaan myös tapahtumapaikan infopisteeseen, mikäli ei majoittunut hotellissa. Vuoden 2006 vastausprosentteiksi muodostui kilpailijoiden osalta 55 % ja kollegatreffeille osallistuneiden osalta 10 %. Palautteella pystytään analysoimaan järjestelyprosessin onnistuneisuutta sekä keräämään vinkkejä tapahtuman tulevaisuutta varten. Tulevaisuudessa tulisikin miettiä, kuinka varmistetaan, että osallistujat antaisivat palautetta tapahtumasta hieman aktiivisemmin. Tulevaisuudessa voisi miettiä, millaista palautteen keruumenetelmää tapahtumassa käytetään ja mikä funktio palautteen keräämisellä on.

Näin suurella osallistujamäärällä ja tämän kaltaisella kilpailukonseptilla on kilpailun järjestäminen jo aikataulutuksellisesti hankalaa. Vuoden 2006 kilpailussa ensimmäiset joukkueet aloittivat kilpailutehtävien teon toisena kilpailupäivänä jo ennen kello kahdeksaa aamulla. Toista kilpailupäivää ei taas voi venyttää pitkälle iltaankaan, koska tapahtuman perinteisesti päättävä gaalailallinen on sijoitettu toisen kilpailupäivän iltaan. Mikäli pitäydytään neljän kilpailutehtävän suorittamisessa, on hyvä miettiä, voiko ensimmäiseen kilpailupäivään sijoittaa liiketaloustehtävän lisäksi jonkin toisen tehtävän.

Kilpailukonseptin mahdollisen uudistamisen yhteydessä on myös hyvä pohtia, onko tehtävien esittäminen tuomaristolle yleisön paikalla ollessa hyvä ratkaisu tällaisessa kilpailussa. Tämän hetkessä konseptissa ongelmana nousee esiin kilpailun tasapuolisuus joukkueita kohtaan. Onko mahdollista, että kilpailutehtävän myöhemmin suorittavat joukkueet ovat paremmassa asemassa kuin sen aiemmin suorittavat joukkueet. On otettava huomioon myös, kuinka kilpailua pystytään valvomaan täysin luotettavasti. Toisaalta vuorovaikutus kilpailun tuomariston kanssa on kilpailujoukkueillekin varmasti antoisaa, ja se tuo syvyyttä tehtävävastauksiin erilailla kuin pelkkä kirjallinen vastaus.

RESTO-kilpailun uudistamisen ja kehittämisen pohjalla voi käyttää Ammattikorkeakoulujen rehtorineuvosto ry:n matkailu-, ravitsemis- ja talousalan työryhmän koulutusohjelmakohtaista kompetenssianalyysia. Kompetenssianalyysin yhdistäminen RESTO-kilpailuun sitoisi kilpailun entistä paremmin restonomikoulutuksen tavoitteisiin. Kilpailuhan on alun perinkin syntynyt restonomiopiskelijoiden osaamisen näyttöpaikaksi. Kompetenssianalyysissä restonomikoulutukselle on määritelty kaikkien koulutusohjelmien yhteiset ammatilliset kompetenssit, joita ovat palvelukulttuuriosaaminen, palvelujärjestelmäosaaminen, palvelujohtamisaosaaminen ja liiketoimintaosaaminen sekä koulutusohjelmakohtaiset ammatilliset kompetenssit, joita ovat matkailun palveluympäristöosaaminen, palvelujen tuottamisen ja johtamisen palveluympäristöosaaminen sekä hotelli- ja ravintola-alan palveluympäristöosaaminen. Pohjaamalla kilpailu valtakunnallisiin, yhteisesti määriteltyihin osaamiskokonaisuuksiin kilpailu olisi luonnollinen osa restonomien koulutusta ja vastasi koulutuksen tavoitteita. Kompetenssit ovat laajoja osaamiskokonaisuuksia, yksilön tietojen, taitojen ja asenteiden yhdistelmiä. Määriteltyjen kompetenssien toteu-

tumista voitaisiin mitata ja seurata kilpailulla, joka pohjautuisi laajoihin osaamiskokonaisuuksiin. (Fränti 2006.)

RESTO-kilpailu voisi tulevaisuudessa koostua kahdesta suuremmasta tehtävästä, liiketaloustehtävästä sekä ns. ”restonomia”-tehtävästä. Kilpailu kilpailtaisiin edelleen joukkuekilpailuna, jolloin joukkue olisi suotavaa koota eri asiantuntijuusalueiden opiskelijoista. Kilpailun järjestäjä voisi laatia tehtävien antojen perusteella suosituksen kilpailuun osallistuvien opiskelijoiden opintojen vaiheesta, esim. toisen tai kolmannen vuoden opiskelijat. Tämä takaisi kilpailijoille tasavertaisen lähtökohdan kilpailuun. Supistamalla kilpailutehtävien määrää ja lisäämällä niiden laajuutta ja syvyyttä, kilpailu voitaisiin luoda täysin restonomikoulutuksen yhteisten sekä koulutusohjelmakohtaisten ammatillisten kompetenssien pohjalta. Tämän kaltaisen kilpailukonseptin luomista vaikeuttaa kuitenkin restonomitutkintojen sisältöjen valtakunnalliset eroavaisuudet. Tehtävien tulisi olla niin laajoja, että niihin pystyttäisiin sisällyttämään sekä kompetenssianalyyseissä esiintyvät osaamisalueet että tutkintojen mukaisia koulutussisältöjä. Tosin eihän tämän hetkinen kilpailukonsepti välttämättä kata joka tehtävän osalta täysin jokaisen ammattikorkeakoulun tutkintosisältöjä.

Uuden kilpailukonseptin luomisessa mietittäviä käytännön asioita ovat tuomariston muodostaminen, tehtävien laajuus ja vaikeusaste, niiden muoto ja esittäminen sekä kilpailutehtäviin käytettävä aika. Kahdella laajemmalla, noin kolmen - neljän tunnin, tehtävällä voisi olla esimerkiksi yksi yhteinen tuomaristo, joka koostuisi sekä alan yritysten edustajista että eri ammattikorkeakoulujen matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opetushenkilöstöstä. Tämä takaisi sen, että tehtävien annossa ja arvostelussa olisi mukana elinkeinon vaatimusten lisäksi myös koulutuksellinen näkökulma. Kilpailun uudistamisen yhteydessä olisi syytä pohtia, kuinka tehtävät esitetään kilpailun tuomaristolle ja mahdolliselle yleisölle. Yhtenä vaihtoehtona voisi olla malli, jossa liiketalouden tehtävä olisi edelleen kirjallinen tehtävä ja toinen ns. ”restonomia”- tehtävä koostuisi sekä kirjallisesta osuudesta että tuomariston ja joukkueen välisestä vuorovaikutuksellisesta esittämis- ja kyselytilaisuudesta.

8 POHDINTA

RESTO-kilpailussa korostuu joukkueiden välinen kilpailemisen viehätys, tavoitteellinen onnistumisien hakeminen, tiimityöskentely sekä mahdollisuus tavata saman alan opiskelijoita ympäri Suomea. Myös kilpailun järjestelyissä on havaittavissa samoja piirteitä kuin itse kilpailussa. Tiimityöskentely sekä tavoitteellisuus korostuivat myös kilpailun järjestelyprosessissa. Kiinnostusta RESTO-kilpailua kohtaan on varmasti myös tulevaisuudessa, koska siemen kiinnostukselle on kylvetty kilpailun viiden ensimmäisen vuoden aikana. Kilpailutapahtuman aikana osallistujista pystyi havaitsemaan sekä viehätysten kilpailemista kohtaan että hyvän verkostoitumishengen kanssakilpailijoita kohtaan.

RESTO 2006 -kilpailutapahtuman toteuttamisen päätavoitteena oli järjestää onnistunut tapahtuma. Tämä tavoite täyttyi, koska tapahtumaan osallistujat ja tapahtuman järjestäjät olivat vahvasti sitä mieltä, että tapahtuman järjestelyt olivat onnistuneet. Etenkin aikataulujen ja järjestelyjen toimivuus näyttäytyivät osallistujille tapahtumapäivinä onnistuneina kokonaisuuksina. Osallistujat kokivat tapahtuman onnistuneena, koska aikataulut pitivät paikkaansa ja käytännön järjestelyillä onnistuttiin luomaan tapahtumalle yhtenäinen, luonteva ja iloinen ilmapiiri. Hyvää ilmapiiriä korosti myös tapahtumassa työskennelleiden positiivinen ja reipas palveluasenne, jonka myös osallistujat huomasivat ja antoivat siitä suullista palautetta jo tapahtumapaikalla.

Tapahtumalle asetetut yksittäiset osatavoitteet toteutuivat myös. Kilpailulle asetettiin uusi osallistujaennätys, 18 joukkuetta aiemman 15 joukkueen sijaan. Tämä tavoite jopa ylittyi, kun kilpailuun osallistui 19 joukkuetta 15:sta eri ammattikorkeakoulusta. Näin suuren osallistujamäärän arveltiin johtuvan Jyväskylän hyvästä sijainnista keskellä Suomea sekä RESTO-kilpailun jo saavuttamasta maineesta restonomikoulutusta tarjoavien ammattikorkeakoulujen henkilöstön keskuudessa.

Vaikka RESTO-kilpailu tunnetaankin jo restonomikoulutuksen parissa työskentelevän henkilöstön keskuudessa suhteellisen hyvin, ei kilpailun tunnettuus ole alan opiskelijoiden ja muiden toimijoiden, mm. yritysten ja järjestöjen, keskuudessa hyvä. Kilpailun kehittämisen kannalta olisikin hyvä tutkia ja kartoit-

taa kilpailun tunnettuutta valtakunnallisesti eri sidosryhmien keskuudessa. Kilpailun vuosittainen järjestäjäorganisaatio joutuu tekemään suuren työn, jotta kilpailu ja sen merkitys huomataan ja ymmärretään alueellisesti tämän alan yritysten parissa. Yhtenäisellä, valtakunnallisella markkinoinnilla ja kilpailun tunnettuustutkimuksella voitaisiin kilpailulle taata monivuotisia kehittäjäkumppaneita eri yrityksistä ja muista organisaatioista. Näin ollen kilpailutapahtuman järjestäjät voisivat keskittyä entistä enemmän olennaisten asioiden suunnitteluun ja toteuttamiseen. RESTO-kilpailun toteuttamisen keskeisimmät asiat ovatkin kilpailutehtävien mielekkyyden säilyttäminen ja sitä kautta koko kilpailun jatkuvuuden takaaminen sekä tapahtuman suunnittelu- ja järjestelyprosessin käytännön kokemusten tarjoaminen oman koulutusorganisaation opiskelijoille.

Suunnitteluvaiheeltaan pitkäkestoinen projekti ja varsinainen tapahtuman toteuttaminen vaati projektiin osallistujilta sitoutumista projektiin jo hyvin varhaisessa vaiheessa. Itselle sitoutuminen ei ollut ongelma, koska halu tehdä onnistunut tapahtuma oli niin vahva ja projektissa monipuolisesti mukana olo lisäsi onnistumisen halua. Toteuttamisessa olikin ilahduttava huomata, että määrätietoinen ja pitkäjänteinen suunnittelu oli onnistunutta. Pitkä ajallinen panostus suunnittelutyöhön oli kannattavaa. Vaikka syksyllä projektin alkaessa koko tapahtuma tuntui hyvin kaukaiselta, niin tapahtuma-ajankohdan läheisyydessä tavoitteet kirkastuivat ja suunnittelutyö tuotti konkreettisia tuloksia.

Tämän kokoisen tapahtuman toteuttaminen vaatii laajuutta ja yhteistyökykyä myös projektiorganisaatiolta. RESTO 2006 –tapahtuman suunnittelussa ja järjestelyissä projektiorganisaation eri toimijat onnistuivat tekemään yhteistyötä sujuvasti. Yhteistyön sujuvuutta lisäsivät yhteyshenkilöt, jotka toimivat sekä johtoryhmässä että käytännön suunnittelu- ja järjestelytyössä. Näin organisaation sisällä viestintä sujui lähes ongelmitta. Itse toimiessa organisaatiossa yhtenä yhteyshenkilönä, huomasin tiedonkulun merkityksen molempiin suuntiin. Haastavinta yhteyshenkilönä olemisessa olikin muiden ohjeistaminen ja opastaminen suunnitelmien mukaan ja haluttujen tavoitteiden selkeyttäminen.

Kokonaisuudessaan opinnäytetyön toiminnallinen osuus sujui mallikkaasti. Käytännön työskentelyssä onnistuminen jätti opinnäytetyön toteutuksesta positiiviset tuntemukset. Projektina tapahtuman toteuttaminen oli pitkä projekti,

joka huipentui kahteen tapahtumapäivään. Kahden tapahtumapäivän aikana pystyi itse selvästi havaitsemaan huolellisen suunnittelun tuloksen. Onnistuneet tapahtumapäivät osoittivat, ettei pitkäjänteinen ja monitahoinen suunnittelu ollut mennyt hukkaan. Projekti antoi arvokasta kokemusta tapahtuman käytännön suunnittelusta ja toteuttamisesta. Luontevan pohjan onnistuneelle projektille loi tutustuminen tapahtuman järjestämis- ja projektihallinnan kirjallisuuteen. Henkilökohtaisesti käytännön työn toteuttamisessa auttoi suunnitteluvaiheessa kirjoitettu opinnäytetyön raporttiosan tietoperusta, joka tuki ainakin omaa suunnittelu- ja toteuttamisprosessia ja sen etenemistä RESTO 2006 –tapahtuman toteutuksessa.

Tiivis projektissa mukanaolo antoi käsitystä projektin hallinnasta sekä työskentelystä laaja-alaisessa projektissa. Koko projekti antoi kattavan käsityksen projektityöskentelyn todellisuudesta. Kuten projektikirjallisuudestakin ilmeni, huomasin projektityötä tehdessä, kuinka projektin hallitseminen koostuu monen yhtäaikaisen toiminnon suunnittelusta ja kontrolloimisesta. Projektityöskentelyn moniulotteisuus tarjosi haasteiden ja yllättävien käänteiden lisäksi onnistumisen elämyksiä, kun projekti eteni suunnitelmien mukaan. Mieleenkiintoisen projektin parhaita kokemuksia tarjosi työskentely projektiin osallistuneiden eri sidosryhmien kanssa. Erityisesti työskentely järjestelyihin osallistuneiden opiskelijoiden kanssa oli antoisaa ja opettavaista, koska toimin useille heistä lähimpänä yhteyshenkilönä RESTO 2006 –työryhmään. Näin ollen toimin molempuoluisena viestinviejänä ja työskentelin sen eteen, että projektille asetut tavoitteet toteutuvat.

Koska toiminnallinen osuus tästä opinnäytetyöstä onnistui hyvin, jäi itselle koko opinnäytetyöprojektistä erittäin positiiviset tunteet. Oli ilahduttavaa huomata oman suunnittelutyön tulos tapahtumapäivinä sekä projektiin osallistuneiden opiskelijoiden innokas asenne tapahtuman toteuttamista kohtaan. Omien hyvien kokemusten perusteella voin suositella muille opiskelijoille kokonaisvaltaista osallistumista jonkin tapahtuman toteuttamisprojektiin esimerkiksi toiminnallisena opinnäytetyönä. Kokonaisvaltaisesti tämän tyyppisessä projektissa työskentely antaa tarpeeksi haasteita vastata eri toiminnoista, vastuuta suunnittelusta ja toteutuksesta sekä mahdollisuuden itsenäiseen työskentelyyn muut projektissa mukana olevat huomioiden.

Onnistuneen RESTO-kilpailutapahtuman jälkeen itselle heräsi kiinnostus varsinaisen kilpailun kehittämistä. Tapahtuma kokonaisuudessaan on varsin toimiva tämänlaisella konseptilla, mutta itse kilpailua on uudistettava sen kiinnostavuuden ja restonomikoulutuksen kehittymisen vuoksi. Tällaisella kilpailukonseptilla toimiminen jättää kilpailun hyvin pintapuoliseksi, eikä se vastaa restonomiopiskelijoiden laaja-alaista osaamista kuin osittain. Olisikin hienoa, mikäli kilpailukonseptia joskus tulevaisuudessa kehitettäisiin seitsemännen luvun kehittämissivujen mukaisesti uudelleen RESTO-kilpailuksi.

LÄHTEET

Albanese, P. & Boedeker, M. 2002. Matkailumarkkinointi. Helsinki: Edita.

Allen, J. 2000. Event planning: the ultimate guide to successful meetings, corporate events, fundraising galas, conferences, conventions, incentives and other special events. Toronto: Wiley Chichester, cop.

Antikainen, J. & Sutinen, M. 1996. Tapahtumajärjestäjän työkirja. Kuopio: In-
stead.

Bowdin, G., McDonnell, I., Allen, J. & O'Toole, W. 2001. Events Management. Oxford : Butterworth-Heinemann.

Fränti, M. 2005. Koulutuslajohtaja, Laurea- ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala. Luento. 6.4.2006.

Getz, D. 1997. Event Management & Event Tourism. New York : Cognizant Communication Corporation.

Grönroos, C. 2001. Palveluiden johtaminen ja markkinointi. Helsinki: WSOY.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2004. Tutki ja kirjoita. 11. uud. laitos. Helsinki: Tammi.

Iiskola-Kesonen, H. 2004. Mitä, miksi, kuinka Käsikirja tapahtumajärjestäjille. Helsinki: Suomen Liikunta ja Urheilu.

Kauhanen, J., Juurakko, A. & Kauhanen, V. 2002. Yleisötapahtuman suunnittelu ja toteutus. Helsinki: WSOY.

Koivisto, E. 2005. Yliopettaja, Turun ammattikorkeakoulu, palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Haastattelu 24.5.2005.

Litke, H.-D. & Kunow, I. 2004. Projektihallinta. Helsinki: Rastor.

Matkailualan vuosikirja 2004. 2003. Toim. M. Lindgren. Helsinki: Edita.

McDonnell, I., Allen, J. & O'Toole, W. 1999. Festival and special event management. Brisbane: Wiley.

Muhonen, R. M. & Heikkinen, L. 2003. Kohtaamisia kasvokkain: tapahtumamarkkinoinnin voima. Helsinki: Talentum.

Pesonen, I., Mönkkönen, T. & Hokkanen, T. 2000. Menestyvä matkailuyritys. Helsinki: Edita.

Ruuska, K. 2005. Pidä projekti hallinnassa: suunnittelu, menetelmät, vuorovaikutus. Helsinki: Talentum.

Shone, A. & Parry, B. 2004. Successful event management : a practical handbook. London: Thomas Learning.

Silverberg, P. 1996. Ideasta projektiksi. Helsinki: Edita.

Vallo, H. & Häyrinen, E. 2003. Tapahtuma on tilaisuus: opas onnistuneen tapahtuman järjestämiseen. Helsinki: Tietosanoma.

Vilka, H. & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi.

Watt, D. 1998. Event Management in Leisure and Tourism. Harlow : Addison Wesley.

LIITTEET

Liite 1. Prosessikaavio

RESTO 2006 6.-7.4.2006			
Aika	Prosessi	Tavoite	Vastuuhenkilöt
2006 VIIKKO 21	Infotilaisuus vuoden 2007 tapahtuman järjestäjille	Kokemusten ja käytänteiden siirtäminen Pirkanmaan ammattikorkeakoululle	Emmi, Mira
VIIKKO 20	Saunailta tapahtuman työntekijöille	Mukana olleiden opiskelijoiden palkitseminen	Emmi, Mira ja Mikael
VIIKKO 16	Tapahtumasta raportointi ja lehtiartikkeleiden kirjoittaminen	Tapahtuman jatkon helpottaminen ja tunnettuuden lisääminen	Emmi, Mira, Maija-Liisa
	Tapahtuman "jäänteiden" selvittäminen	Ylimääräisten materiaalien uusiokäyttö, hävittäminen ja tavaroiden palauttaminen	Emmi
	Kirjallisen palautteen ja joukkueiden kilpailuvastausten lähettäminen	Palautteiden toimittaminen kilpailijoille, kilpailun oppimisprosessin jatkaminen	Emmi
	Kilpailutehtävien kirjallisen palautteen kokoaminen	Kilpailun tuomariston palautteen kokoaminen, kilpailun oppimisprosessin jatkaminen	Mira ja kilpailutehtävien koordinaattorit
VIIKKO 15	Kiitos-viestit eri sidosryhmille	Jälkimarkkinointi: sähköpostiviestit kilpailijoille, kollegoille, yhteistyökumppaneille	Mira, Annikki
	Palautepalaveri	Tapahtuman purku ja palautteiden läpikäynti	RESTO - työryhmä
	Palautteiden kokoaminen	Tieto tapahtuman onnistumisesta osallistujien kannalta	Kokous- ja kongressiopiskelijat
VIIKKO 14	Tapahtuman rakenteiden purkaminen ja tilojen järjestely	Tilat normaaliin käyttökuntoon	Luotsit, Kokous- ja kongressiopiskelijat, atk-tuki

Liite 1 jatkuu

6.-7.4. 2006	RESTO 2006- tapahtuma	Tapahtuman aikaiset toiminnot, mm. asiakaspalvelu, ruokapalvelut, kilpailutehtäväjaoat, tulostukset, luotsit, sihteeri, gaalajärjestelyt, reagointi yllättäviin muutoksiin...	50 opiskelijaa, Maratan henkilöstöä, Restonomipalvelut, Sonaatti...
VIIKKO 14	Aula- ja kilpailutilojen järjestely	Tilojen valmistelu tapahtumaa varten	Kokous- ja kongressiopiskelijat, luotsit, Jussi, Anti, Emmi, Mikael, atk-tuki
	Osallistujakansioiden kokoaminen Luotsikansioiden kokoaminen Kilpailutehtäväkansioiden kokoaminen	Informaation jakaminen eri osapuolille, kilpailutehtävät joukkueille	Kokous- ja kongressiopiskelijat, Jesse, Emmi
	Kilpailutehtävien painatus	Kilpailutehtävien yhtenäinen ja siisti ulkonäkö	Marja ja Emmi
	Infopisteen ja näyttelyn rakenteiden nouto Rajakadulta ja IT-Dynamolta	Aulatilojen yhtenäinen ulkonäkö suunnitelmien mukaisesti	Jussi, Antti ja vahtimestari
	Infotilaisuus kilpailun sihteereille	Sihteerien toiminnan tavoitteet ja yhteiset toimintaohjeet	Mikael, Emmi ja Mira
	Gaalailallisen painatukset	Menukortit, paikkakortit ja plaseerauskartta suunnitellun mukaiseksi	Emmi, Mira, Ravintolapalvelujen estetiikka-opiskelijat
	RESTO- työryhmän kokous	Tapahtuman osa-alueiden läpikäynti, järjestelyjen varmistaminen	RESTO- työryhmä
	Lehdistötiedotteen lähettäminen	RESTO- kilpailun tunnettuuden lisääminen	Marja ja Maija-Liisa
VIIKKO 13	Työntekijöiden yhteinen kokoontuminen	Tapahtuman osa-alueiden yhdistäminen ja tieto muiden vastuualueista	Emmi ja Mira
	Luotsikoulutus	Luotsien perehdyttäminen luotsitehtäviin, yhteiset toimintaohjeet	Jesse ja Emmi
	Gaalailallisen kenraaliharjoitus	Gaalailallisella työskentely ja käytännön järjestelyt	Sonaatti ja Ravintolapalvelujen estetiikka-opiskelijat

Liite 1 jatkuu

2006 VIIKKO 13	Materiaalien painatus	Aikataulut, diplomit, palautelomakkeet ja opasteet, yhtenäinen ulkoasu	Kokous- ja kongressiopiskelijat, Emmi
	Kokous kilpailutehtävien koordinaattoreiden kanssa	Kilpailutehtävien valmistumisen aikataulu ja yhtenäinen ulkomuoto	Marja ja Emmi
	Kokous esimieskenttäiläisten kanssa	Mintun ja Rosmariinin toiminta ja ulkoasu tapahtuman aikana	Emmi, Mira ja Kokous- ja kongressiopiskelijat
	Kokous kilpailijoiden torstai-illan ohjelman suunnittelijoiden kanssa	Ohjelman ja käytännön järjestelyiden varmistaminen	Emmi
	RESTO- työryhmän kokous	Suunnitelmien ja aikataulutuksen varmistaminen ja läpikäynti	RESTO - työryhmä
	Kokous Restonomipalvelut-henkilökunnan kanssa	Ruokailuista ja kahvituksista sopiminen	Emmi
2006 VIIKKO 12	RESTO- esittely toimitilatehtävien tuomareille	RESTO - kilpailun periaatteiden selvittäminen	Emmi
	Kokous tapahtuman tilavastaavan kanssa	Tilojen ja tietokoneiden lopullinen suunnittelu ja varmistaminen	Emmi ja Jussi
	Kokous JAMK:n kilpailujoukkueiden kanssa	Kilpailijoiden ohjeistaminen kilpailuun	Mira ja Emmi
	Materiaalien valmistaminen	Lounaslippujen ja nimikylttien yhtenäinen ilme suunnitelmien mukaan	Emmi ja Kokous- ja kongressiopiskelijat
	Kilpailun aikataulutus	1. ja 2. kilpailupäivän aikataulutus, tehtävä- ja joukkuekohtaiset aikataulut	Emmi
	Kokous Kokous- ja kongressiopiskelijoiden kanssa	Suunnitelmien läpikäynti	Emmi ja Mira
	Infoviesti kilpailijoille	Kilpailun aikataulusta ja käytännöistä tiedottaminen sähköpostilla	Emmi

Liite 1 jatkuu

2006 VIIKKO 11	Materiaalitulaukset koululta	Kynien, kanisoiden, nimilappuaihioiden ja diplomien muovitaskujen tilaus	Emmi
	Kokous Sonaatin kanssa	Gaalaillallisen suunnitelmien läpikäynti	Mira, Emmi ja Ravintolapalvelujen estetiikka-opiskelijat
	Infotilaisuus henkilökunnalle	Tapahtuman suunnitelmien ja aikataulujen esittely, henkilökunnan sitouttaminen tapahtumaan	Mira ja Emmi
	Kukkatilaukset	Tapahtumapaikan yhtenäisen koristelu	Mira ja Emmi
	Kokous Kokous- ja kongressiopiskelijoiden kanssa	Vastuualueiden ja tehtävien tarkentaminen	Mira ja Emmi
	Markkinointiviesti jatketusta ilmoittautumisajasta	Tiedottaminen sähköpostilla ilmoittautumisajan jatkamisesta ei-ilmoittautuneille amk:eilie	Emmi
2006 VIIKKO 10	Tuomareiden kiitos-lahjat	Tuomareiden lahjojen tilaus ja paketointi	Emmi ja Kokous- ja kongressiopiskelijat
	Markkinointiviesti ilmoittautumisajan päättymisestä	Tiedottaminen sähköpostilla ilmoittautumisajan päättymisestä ei-ilmoittautuneille amk:eilie	Emmi
	RESTO- esittely luotseille	Tapahtuman tunnetuksi tekeminen ja luotsitoiminnan esittely ja suunnittelu	Mira, Jesse ja Emmi
	Palautelomakkeen tekeminen	Palautelomake kilpailijoille ja kollegoille, tapahtuman onnistumisen mittausväline	Emmi
	RESTO- esittely yhteistyökumppani Kylän Kattaukselle	Tapahtuman tunnetuksi tekeminen ja sopimusneuvottelu	Mira ja Emmi
	Tapahtuman valokuvaajan hankkiminen	Valokuvauksesta ja esityksen tekemisestä sopiminen	Emmi ja Mikael
	RESTO- työryhmän kokous	Mm. ilmoittautuneiden läpikäynti, tehtävien ja tuomariston tilanne	RESTO- työryhmä

Liite 1 jatkuu

2006 VIIKKO 10	Kilpailutehtäväpalaveri	Kilpailutehtäväkoordinaattoreiden toiminnan selkeyttäminen	Marja
	Tapaaminen Ravintolapalvelujen estetiikka-opiskelijoiden kanssa	Gaalailallisen suunnitelmien läpikäynti	Mira ja Emmi
VIIKKO 8	Kilpailutehtäväpalaveri	Kilpailutehtäväkoordinaattoreiden ohjeistaminen	Mira ja Emmi
	Kokous kilpailijoiden torstai-illan ohjelman suunnittelijoiden kanssa	Illan ohjelman ideointi ja aikataulun läpikäynti	Emmi
	Tapaaminen Ravintolapalvelujen estetiikka-opiskelijoiden kanssa	Gaalailallisen suunnitelmien selkeyttäminen: koristelu, kattaus, menu, aikataulutus	Mira ja Emmi
	Lehdistötiedotteen tekeminen	Tapahtumasta tiedottaminen medialle	Marja ja Maija-Liisa
VIIKKO 7	Vastausviestit ilmoittautuneille	Tiedottaminen ilmoittautuneille onnistuneesta ilmoittautumisesta	Emmi
	Kokous kilpailijoiden torstai-illan ohjelman suunnittelijoiden kanssa	Käynti Ravintolaldeassa, illan teema ja sisustus	Emmi
	Gaalailallisen painatukset	Painatusten toteuttamisen suunnittelu Kopijyvässä	Emmi ja Ravintolapalvelujen estetiikka-opiskelijat
	Näyttelyrakenteet	Rakenteiden tarkastus, varaus ja toimituksesta sopiminen Rajakadulla	Emmi
	Vastausviestit ilmoittautuneille	Tiedottaminen ilmoittautuneille onnistuneesta ilmoittautumisesta	Emmi
	Kilpaillun alustava aikataulutus	Aikataulutuksen suunnittelu kollegatreffien aikataulun pohjalta	Emmi
	Kilpailun alustava tilasuunnitelma	Tilojen käytön suunnittelu ja tilojen riittävyyden varmistaminen	Emmi ja Jussi

Liite 1 jatkuu

2006 VIKKO 6	Joukkueen rekrytointi	JAMKin joukkueiden jäsenten rekrytointi, eri asiantuntija-alueiden opiskelijat	Mira ja Emmi
	Kokous kilpailijoiden torstai-illan ohjelman suunnittelijoiden kanssa	Iltaohjelman teeman ideointi	Emmi
	Kilpailutehävien suunnittelupalaveri	Kilpailutehtävistä vastaavan ohjeistaminen, aiemmat tehtävät	Emmi
	Kokous Kokous- ja kongressiopiskelijoiden kanssa	Info RESTOsta, opiskelijoiden vastualueet	Mira ja Emmi
	RESTO - työryhmän kokous	Mm. tuomaristosuunnitelma, gaalailallisen suunnitelma, ilmoittautuminen	RESTO - työryhmä
	Vastausviestit ilmoittautuneille	Tiedottaminen ilmoittautuneille onnistuneesta ilmoittautumisesta	Emmi
VIKKO 5	Internet-sivujen päivitys	Nettimateriaalin tuottaminen, tiedottaminen tapahtumasta	Emmi ja Mikael
	Ilmoittautuminen alkaa	Tapahtuman osallistujien hankkiminen	Emmi ja Mikael
	Markkinointiviesti ilmoittautumisen alkamisesta	Tiedottaminen ilmoittautumisen alkamisesta ja ilmoittautumisosoitteesta	Emmi
	Ilmoittautumislomakkeen tekeminen	Ilmoittautumisen mahdollistaminen kilpailujoukkueille ja kollegoille	Emmi ja Mikael
	Julistepostitus	Tapahtuman markkinointi kaikille marata-alan amk:eillem	Emmi
VIKKO 4	Julistepainatus	Laadukkaan ja suunnitelman mukainen juliste	Mikael
	Yhteistyösopimusten lähetyk	Viralliset sopimukset yhteistyöstä yhteistyökumppaneiden kanssa	Emmi

Liite 1 jatkuu

2006 VIIKKO 4	RESTO - esittely Ohjelmapalvelu- opiskelijoille	Opiskelijoiden torstai-iltaohjelman suunnittelijoiden löytäminen	Emmi
	Käynti Kopijyvässä	Julistepainatuksesta sopiminen, 1. koeversio	Emmi ja Mikael
VIIKKO 3	RESTO - työryhmän kokous	Mm. budjetin tarkastelu, kollegatreffien ohjelma	RESTO - työryhmä
	RESTO - esittely Ravintolapalvelujen estetiikka-kurssille	Info RESTOsta ja gaalailallisesta	Mira ja Emmi
	Palaveri Piatossa	Gaalailallisen menu ja käytännöt	Hiiikka, Mira ja Emmi
	Kilpailun sääntöjen tekeminen	Aiempien sääntöjen tarkennus ja uusien luonti	Emmi
	Yhteistyösopimusten tekeminen	Virallisen sopimusmallin tekeminen	Emmi
	Julistemalli	Painatuskelpoinen julistemalli	Promootioviestintä 2- opiskelijat
	Markkinointiviesti ilmoittautumisen alkamisesta	Tiedottaminen ilmoittautumisen alkamisesta ja ilmoittautumisosoitteesta	Emmi
VIIKKO 2	Palaveri RESTOn käytännön asioista	Mukanaolevien opiskelijoiden vastuualueiden miettiminen, budjetti, nettisivut..	Emmi, Mira ja Mikael
	Internet-sivujen suunnittelu	Selkeät ja tiedottavat Internet-sivut tapahtumalle	Emmi ja Mikael
	Infopisterakenteet	Rakenteiden tarkastus, varaus ja toimituksesta sopiminen Rajakadulla	Emmi
	Valokuvaajan hakeminen	Tapahtuman valokuvaus	Emmi
	Jatkopaikka gaalailalliselle	Kharman kanssa yhteistyöstä sopiminen	Emmi

Liite 1 jatkuu

2005 VIIKKO 51	RESTO - työryhmän kokous	Mm. kollegatreffien ohjelman suunnittelu, gaalailallisen tarjouksen hyväksyminen	RESTO - työryhmä
	Osallistumishintojen päättäminen	Budjetin mukaiset osallistumishinnat	Emmi ja RESTO- työryhmä
	Yhteydenotot mahdollisiin yhteistyökumppaneihin	Yhteistyökumppaneiden hankkiminen tapahtumalle	RESTO - työryhmä ja maratan muu henkilöstö
	Julistesuunnittelu ja muokatun mallin esittely	Tiedottava ja houkutteleva juliste tapahtumalle	Promootioviestintä 2- opiskelijat
VIIKKO 50	Julistemallin valinta	Valinta kahdesta mallista	RESTO - työryhmä ja Promootioviestintä 2- opiskelijat
	Majoituskiintöt ja -hinnat hotelleista	Sokos Hotellien, Cumuluksen ja Yöpuun edullisemmat hinnat osallistujille	Emmi ja Mira
	Postitusosoitteiden kokoaminen	Marata-alan amk:ien postitusosoitteet julistepostitusta varten	Emmi
	Yhteydenotot mahdollisiin yhteistyökumppaneihin	Yhteistyökumppaneiden hankkiminen tapahtumalle	RESTO - työryhmä
VIIKKO 49	RESTO - työryhmän kokous	Mm. kollegatreffien ohjelman luonnos, yhteistyökumppanitilanne, tilat	RESTO - työryhmä
	Gaalailallisen bändin varmistus	Gaalailallisen luonteeseen sopiva musiikki	Mikael
VIIKKO 48	Tilakartoitus	Tilojen käyttötarkoituksen suunnittelu ja tietokoneiden riittävyys	Emmi ja Jussi
	Palaveri Promootioviestintä 2- opiskelijoiden kanssa	Tapahtuman julisteen suunnittelu	Emmi
	Yhteydenotot mahdollisiin yhteistyökumppaneihin	Yhteistyökumppaneiden hankkiminen tapahtumalle	RESTO - työryhmä
VIIKKO 47	Kollegatreffien ohjelman suunnittelu	Teemaan sopiva ohjelma	Hilkka ja Maija-Liisa

Liite 1 jatkuu

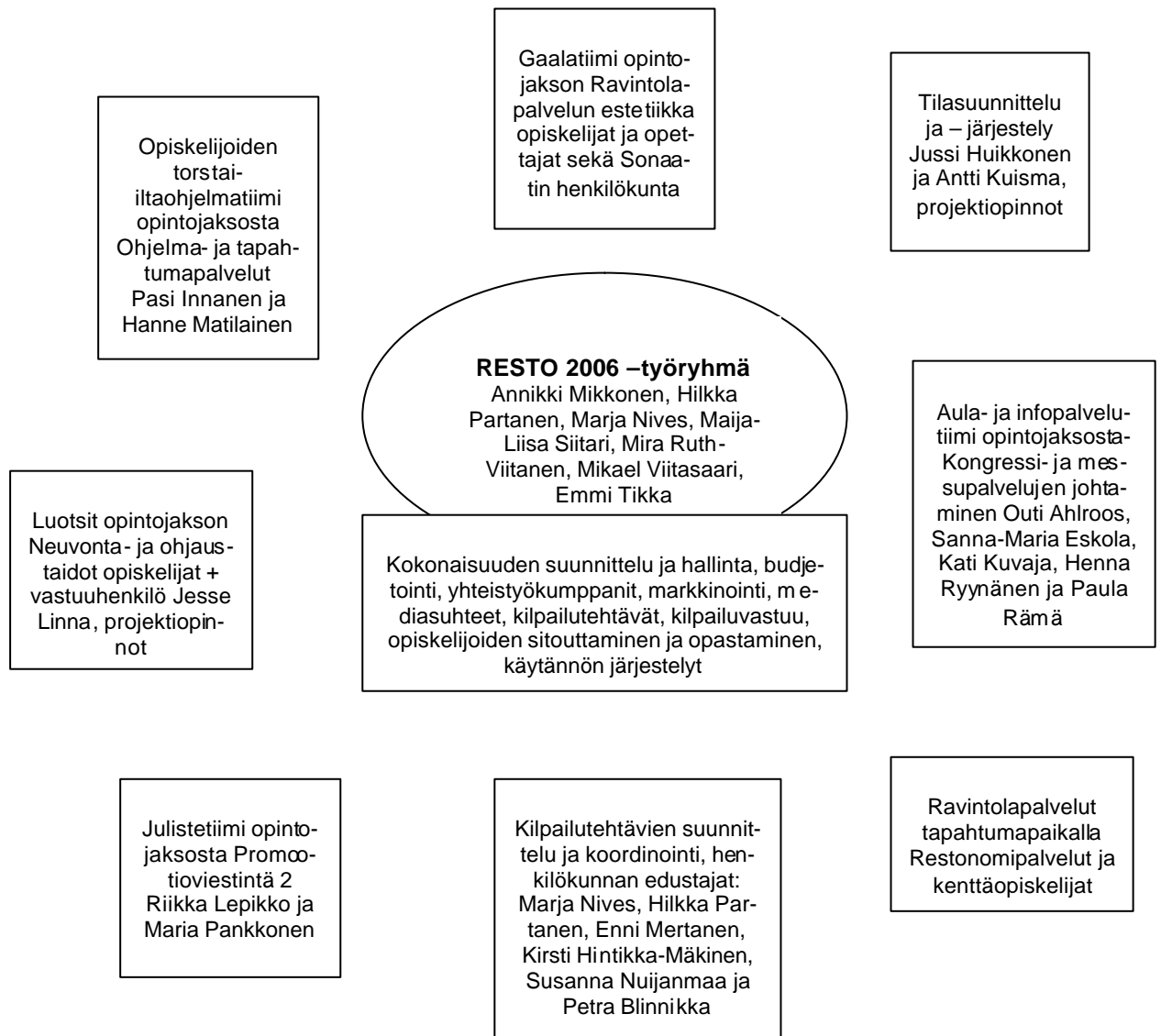
2005	Gaalaillallisen tarjouspyynnöt, Antell ja Sonaatti	Amican tarjoukselle kilpailevat tarjoukset	Mira
VIIKKO 47	Gaalaillallisen tarjous Amicalta	Alkuperäisen suunnitelman mukainen gaalaillallisen järjestäjä	Mira
	Yhteydenotot mahdollisiin yhteistyökumppaneihin	Yhteistyökumppaneiden hankkiminen tapahtumalle	RESTO - työryhmä
VIIKKO 46	RESTO - työryhmän kokous	Mm. ilmoittautumisajankohta, gaalaillallisen alustavat suunnitelmat, kollegatreffien suunnitteluryhmä	RESTO - työryhmä
	Yhteydenotot mahdollisiin yhteistyökumppaneihin	Yhteistyökumppaneiden hankkiminen tapahtumalle	RESTO - työryhmä
VIIKKO 45	Tilasuunnitelma	Mankolan tilojen varaus ja muiden toimintojen huomioiminen	Emmi ja Jussi
	RESTO - esittely Promootioviestintä 2-kurssille	Info RESTOsta ja julistesuunnittelusta	Emmi
	Yhteydenotot mahdollisiin yhteistyökumppaneihin	Yhteistyökumppaneiden hankkiminen tapahtumalle	RESTO - työryhmä
VIIKKO 44	Internet-sivujen etusivun avaus	Tiedottaminen tapahtuman ajankohdasta ja teemasta	Mikael
	Markkinointiviesti tapahtuman ajankohdasta, teemasta, paikasta	Tiedottaminen sähköpostilla aiemmille ja uusille RESTO - kävijöille	Emmi
	Palaveri Ohjelmapalvelukurssin vetäjän kanssa	Toimeksianto kilpailijoiden torstai-illan suunnittelusta	Emmi
	Torstai-illan tapahtumapaikan alustava varaus	Ravintolalidean varaus tapahtumapaikaksi	Emmi
	Palaveri toimitilapuolen yhteistyökumppaneiden hankinnasta	Henkilökunnan suhteiden käyttö yhteistyökumppanihakinnassa	Emmi
VIIKKO 43	Internet-sivujen sisällön ja rakenteen suunnittelu	Tiedottavien ja viestintäohjeiden mukaiset sivut	Emmi ja Mikael

Liite 1 jatkuu

2005	Sähköpostiosoitteiden kokoaminen	Aiemmat RESTO - osallistajat ja uudet tavoiteltavat osallistajat	Emmi ja Mikael
VIIKKO 43	Palaveri Amican kanssa gaalaillalisesta ja muusta yhteistyöstä	Alkuperäisen suunnitelman mukainen gaalaillallisen järjestäjä	Mira, Emmi ja Annikki
VIIKKO 42	RESTO - työryhmän kokous	Mm. vastuualueiden jako, teeman päättäminen, budjetin tarkastelu,	RESTO - työryhmä
VIIKKO 41	Budjetointi	Kulubudjetointi aiempien RESTO-tapahtumien budjettien pohjalta	Emmi
	Yhteistyökumppanimateriaalin suunnittelu	Yhteistyötarjouskirje, näkyvyyssvaihtoehdot, markkinointiesittely	Emmi
VIIKOT 40-35	Palaveri RESTOn mediasuhteista ja luotseista	Info RESTOsta, mediasuhteiden suunnittelua ja luotsitoiminnan opintojakson sopiminen	Emmi
	Palaveri julistesuunnittelusta ja Marayritysklinikan yritysrekisterin käytöstä	Julistesuunnittelun opintojakson sopiminen, yritysrekisteri avuksi yhteistyökumppanihakintaan	Emmi
	Palaveri projektiopintoja suorittavien opiskelijoiden kanssa	Vastuualueista sopiminen sekä sitouttaminen tapahtumaan	Emmi
	RESTO - työryhmän kokoukset	Mm. teeman suunnittelu, päivämäärät, mukana olevat opintojaksot, budjettihahmotelma, yhteistyökumppanihakintasuunnitelma, alustavat suunnitelmat tapahtuman toteutukseen	RESTO - työryhmä
TOUKOKUU 2005	Vierailu Turussa	Vuosien 2002-2004 RESTO - järjestäjien opastus- ja haastattelutilaisuus	Emmi, Mira ja Mikael

Liite 2. Tapahtumaorganisaatio

RESTO 2006 -tapahtumaorganisaatio



Liite 3. Projektisuunnitelma

RESTO 2006 –PROJEKTISUUNNITELMA

6.9.2005

1. Hankkeen tausta ja tarve

RESTO 2006 -tapahtuma järjestetään 6.-7.4.2006 Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousyksikössä. Valtakunnallinen RESTO 2006 -tapahtuma koostuu restonomiopiskelijoiden tietotaitokilpailusta, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opetushenkilöstön kollegatreffeistä sekä gaalailallisesta.

RESTO 2006 -tapahtuma on järjestyksessään viides RESTO-tapahtuma. RESTO-kilpailu mittaa valtakunnallisesti restonomiopiskelijoiden osaamista matkailu-, ravitsemis- ja talousalan tehtävissä. Restonomikilpailun tavoitteena on lisätä restonomikoulutuksen tunnettavuutta.

2. Kohderyhmä ja hyödynsaajat

Tapahtuman kohderyhmänä ovat Suomen ammattikorkeakoulujen matkailu-, ravitsemis- ja talousalan henkilöstö sekä opiskelijat.

Itse projektin toteuttamisen kohderyhmänä ja hyödynsaajana voidaan pitää Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan väkeä, sekä henkilöstöä että opiskelijoita. Projektin laaja-alaisuuden vuoksi monilla tulee olemaan mahdollisuus osallistua valtakunnallisen tapahtuman järjestelyihin.

3. Tavoitteet ja mittarit

Projektin päällimmäisenä tavoitteena on järjestää onnistunut kaksipäiväinen tapahtuma. Tavoitteena on lisätä RESTO-kilpailun joukkueiden osanottajamäärää viime vuodesta, jolloin kisaan osallistui 15 joukkuetta.

4. Tuotokset

Projektin tuotokset ovat tapahtuman kolme osaa: RESTO-kilpailu, kollegatreffit sekä gaalailallinen. Projektista tuotetaan myös yksi opinnäytetyö.

5. Työsuunnitelma

Projektilla on johtoryhmä, joka tekee sitä koskevat päätökset. Johtoryhmän kokouksissa myös päätetään, mistä kukin on vastuussa ja kuinka asioita vietään eteenpäin. Alkuvaiheessa tapahtumaa markkinoidaan muille ammattikorkeakouluille, opiskelijoille ja henkilöstölle sekä mahdollisille yhteistyökumppaneille. Syksyn aikana tapahtumalle pyritään luomaan toimivat puitteet, joita voidaan keväällä hyödyntää varsinaisen tapahtuman toteutukseen. Tapahtu-

Liite 3 jatkuu

man lähestyessä suoritan sen parissa toisen harjoittelun, jolloin paneudun käytännön toteutukseen sekä vastaan mm. tapahtuman aikataulutuksesta.

6. Resurssit

Projektilla on käytössään joidenkin opintojaksojen opiskelijoita, joista sovitaan myöhemmin. Opiskelijoita tarvitaan mm. luotsitoimintaan ja infopisteeseen.

7. Budjetti

Tapahtuman budjetti koostuu pääpiirteissään järjestelyistä aiheutuvista kuluista sekä osallistumismaksuista ja yhteistyökumppaneilta saatavista tuloista. Tapahtuman järjestämisellä ei ensisijaisesti tavoitella voittoa, vaan tavoitteena on pystyä kattamaan tuloilla menot. Budjetti hahmotellaan kulubudjetin perusteella. Aiheutuvien kulujen mukaan lasketaan tapahtumalle osallistumismaksu.

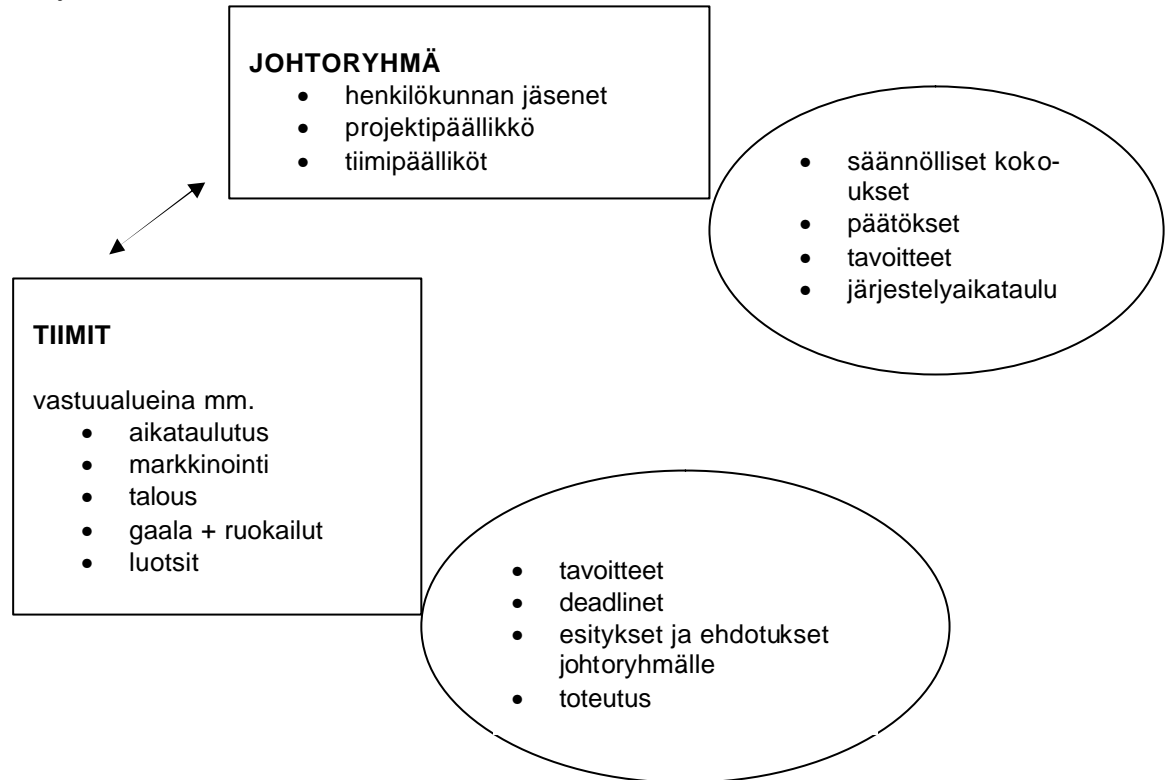
8. Riskit ja oletukset

Tapahtuman toteuttamisen suurin riski on liian vähäinen henkilöiden määrä suhteessa työn määrään. Oletetaan kuitenkin, että henkilöstöä tapahtuman järjestämiseen saadaan tarpeeksi, kun mukaan saadaan opintojaksojen opiskelijoita. Myös rahoituksen osalta riskinä on liian vähäinen yhteistyökumppaneiden määrä.

9. Organisaatio ja johtaminen

RESTO 2006 -tapahtuman järjestelyistä ja toteuttamisesta vastaa johtoryhmä, joka muodostetaan henkilökunnan edustajista ja opiskelijaprojektipäälliköistä. Henkilökunnan edustajina ovat Annikki Mikkonen, Hilikka Partanen, Mikael Viitasaari, Maija-Liisa Siitari sekä Mira Ruth-Viitanen. Opiskelijaprojektipäällikkönä toimii opiskelija Emmi Tikka, joka tekee projektin yhteydessä opinnäytetyönsä ja toisen harjoittelun.

Liite 3 jatkuu



10. Raportointi ja seuranta

Projektin edistymistä seurataan johtoryhmän yhteisissä kokouksissa, joita pyritään alkuvaiheessa pitämään muutaman viikon välein. Johtoryhmälle esitellään projektin edistymistä. Johtoryhmä tekee projektia koskevat lopulliset päätökset. Johtoryhmän kokouksista kirjataan muistiot, joista ilmenevät tehdyt päätökset.

Liite 4. Kilpailijoiden palautelomake

RESTO 2006 6.-7.4.2006

PALAUTELOMAKE, kilpailijat

Ympyröi sopivin vaihtoehto, 4 = erittäin hyvä, 1 = huono

Informaatio tapahtumasta etukäteen

4 3 2 1

Opastus ja tiedotus paikan päällä

4 3 2 1

Miten hyvin kilpailutehtävät vastasivat käsitystäsi restonomin osaamisalueista?

4 3 2 1

Joukkueen luotsin toiminta

4 3 2 1

Tapahtuman aikataulutus

4 3 2 1

Järjestelyjen toimivuus tapahtumapaikalla

4 3 2 1

Ravintolapalvelujen laatu tapahtumapaikalla

4 3 2 1

Liite 4 jatkuu

Torstain iltaohjelma, Ravintolaldea

4 3 2 1

Gaalailallinen, Piato

4 3 2 1

Terveisesi RESTO 2006 -tapahtuman järjestäjille.

Mitä kehitettävää RESTO- tapahtumassa on tulevaisuudessa?

Vinkkejä vuoden 2007 RESTO- tapahtuman järjestäjälle, Pirkanmaan ammattikorkeakoululle.

Taustatiedot

Ammattikorkeakoulu _____

Mistä sait tiedon RESTO 2006 -tapahtumasta?

- ? Oman oppilaitoksen henkilökunnalta
- ? Oman oppilaitoksen opiskelijalta
- ? RESTO 2006-julisteesta
- ? RESTO 2006-Internet-sivuilta
- ? Jyväskylän ammattikorkeakoulun opiskelijalta/opettajalta
- ? Jostain muualta, mistä _____

Liite 4 jatkuu

Onko tämä ensimmäinen osallistumisesi RESTO- kilpailuun?

? Kyllä

? Ei, kuinka mones _____

Kiitos palautteestasi. Palautathan lomakkeen hotellin vastaanottoon lähtiessäsi.

Aurinkoista kevään jatkoa!



Liite 5. Kollegoiden palautelomake

RESTO 2006 6.-7.4.2006

PALAUTELMAKE, kollegatreffit

Tapahtuman arviointi, ympyröi sopivin vaihtoehto, 4 = erittäin hyvä, 1 = huono

Informaatio tapahtumasta etukäteen

4 3 2 1

Opastus ja tiedotus paikan päällä

4 3 2 1

Seminaariohjelman kiinnostavuus

4 3 2 1

Tapahtuman aikataulutus

4 3 2 1

Järjestelyjen toimivuus tapahtumapaikalla

4 3 2 1

Miten hyvin kilpailutehtävät vastasivat käsitystäsi restonomien osaamisalueista?

4 3 2 1

Ravintolapalvelujen laatu tapahtumapaikalla

4 3 2 1

Liite 5 jatkuu

Torstain iltaohjelma, Hotelli Yöpuu

4 3 2 1

Gaalailallinen, Piato

4 3 2 1

Tapahtuman hinta-laatusuhde

4 3 2 1

Terveisesi RESTO 2006 -tapahtuman järjestäjille.

Mitä kehitettävää RESTO- tapahtumassa on tulevaisuudessa?

Vinkkejä vuoden 2007 RESTO- tapahtuman järjestäjälle, Pirkanmaan ammattikorkeakoululle.

Taustatiedot

Ammattikorkeakoulu _____

Mistä sait tiedon RESTO 2006-tapahtumasta?

? Oman oppilaitoksen henkilöstöltä

Liite 5 jatkuu

- ? Sähköpostilla
- ? RESTO 2006 -julisteesta
- ? RESTO 2006 -Internet-sivuilta
- ? Jyväskylän ammattikorkeakoulun henkilöstöltä
- ? Jostain muualta, mistä _____

Montako kertaa olet osallistunut RESTO- tapahtumaan?

- ? 1. ? 2. ? 3. ? 4. ? 5.

Kiitos palautteestanne. Palautattehan lomakkeen hotellin vastaanottoon läh-
tiessänne.

Aurinkoista kevään jatkoa! 

Liite 6. Suunniteltu budjetti

RESTO 2006-kulubudjetti

RESTO-kilpailu		huom!
Markkinointi		
julisteet 100kpl	109 €	
postikulut (julisteet,putket,postimaksut)	125 €	25*1,50€, 25*3,50€
painatukset	250 €	logojuliste, opasteet, aikataulut
lisäpainatukset	150 €	kilpailutehtävät, luentomateriaalit
Ruokailut+kahvit		
kilpailijat 76 hlöä, to ja pe	1 368 €	á 9,00€
tuomarit 18 hlöä	198 €	vain pe, á 11€
rekrytoitujen "palkitseminen"	0 €	500€, sponssi Keskimaa
Tuomareiden muistamiset	0 €	suun. 200€
Kilpailumateriaali		
Kisakansiot (kilpailijat, tuomarit)	95 €	95 kpl, á 1€
Nimilaput (kilpailijat, tuomarit, luotsit)	80 €	115 kpl, á 0,65€
Kynät (kilpailijat, tuomarit, luotsit)	132 €	115kpl, á 1,14€
TO-iltaohjelma	310 €	
Valokuvaus	100 €	
Muut ennustamattomat kulut	300 €	
Palkinnot		
1. palkinto	2 000 €	4 x 500€
2.palkinto	800 €	4 x 200€
3.palkinto	0 €	4 x 100€, sponssi Keskimaa
diplomit, 80kpl	90 €	
muovitaskut, 80kpl	15 €	Lindell 14,50€/100kpl
kukat 13 kpl	52 €	á 4€
GAALAILLAINEN		
Menukortit 160 kpl	231 €	
Placeerauskortit 160 kpl	20 €	
Ruuat	6 200 €	40€/hlö *155
Juomat	1 550 €	10€/hlö *155
Koristelu, kynttilät yms.	100 €	
Koristelu, kukat koko tapahtuma	500 €	10€/hlö
Työntekijöiden ruokailu	93 €	4,20€/hlö*22
Kuljetus	400 €	Töysän linja 200€/bussi
Ohjelma+äänentoisto	400 €	Dixie Harlem, 4 hlöä
Juontajien pukuvuokra	100 €	
Vahtimestarit/järjestysmiehet	200 €	
YHTEENSÄ	15 968 €	

Liite 6 jatkuu

KOLLEGATREFFIT		
Ruokailut+kahvit, 51 hlöä, to ja pe	1 122 €	á 11€
10 hlöä luennoitsijat	110 €	
yhteistyökumppanit	264 €	12*11€*2
oma henkilökunta to	187 €	17*11€
Luennoitsijat	500 €	
Iltaohjelma, Yöpuu	1 800 €	30€/hlö (50+10)
Kokousmateriaali, 70 hlöä		52+18jamk
kansiot	70 €	á 1€
nimilaput	46 €	á 0,65€
kynät	80 €	á 1,14€
YHTEENSÄ	4 179 €	
TAPAHTUMA YHTEENSÄ	20 147 €	

RESTO 2006- tulobudjetti

Osallistumismaksut		
joukkueet	8 250 €	15*550€, 3 ei-maksavaa
ei-täydet osallistumismaksut	400 €	1*400€
kollegat	8 580 €	39*220€
ei-täydet osallistumismaksut	1 520 €	9*160€, 1*120€
Sponsorit/yhteistyökumppanit		
PAM	600 €	
SHR	600 €	
Restel	900 €	
Amica	900 €	
Sonaatti	900 €	
Elonen	500 €	
Osuuspankki	500 €	
SURE	500 €	
Hotelli Yöpuu	600 €	
Total	600 €	
Kylän kattaus	600 €	
Keskimaa		
YHTEENSÄ	25 950 €	

Liite 7. Toteutunut budjetti

RESTO 2006-BUDJETTI

MENOT

RESTO-kilpailu		huom!
Markkinointi		
julisteet 100kpl	133 €	
postituskulut	78 €	
painatuspalvelut	1 166 €	
toimisto- ja opetustarvikkeet	191 €	
Ruokailut+kahvit	3 677,70 €	
koko tapahtuman ruokailut ja kahvit		
kilpailijat, kollegat, tuomarit,		
luennoitsijat, oma hlökunta		
opiskelijoiden torstai-ilta		
TO-iltaohjelman rekvisiitta	20 €	
Valokuvaus	100 €	
Palkinnot		
1. palkinto	2 000 €	4 x 500€
2.palkinto	800 €	4 x 200€
3.palkinto	0 €	4 x 100€, Keskimaa
kukat 13 kpl	52 €	á 4€
GAALAILLALINEN		
Ruuat	6 200 €	40€/hlö *155
Juomat	1 523 €	n.10€/hlö *155
Koristelu, kynttilät yms.	100 €	
Koristelu, kukat koko tapahtuma	500 €	10€/hlö
Työntekijöiden ruokailu	93 €	4,20€/hlö*22
Kuljetus	400 €	Töysän linja 200€/bussi
Ohjelma	400 €	Dixie Harlem, 4 hlöä
Juontajien pukuvuokra ja kampaus	144 €	
Vahtimestarit/järjestysmiehet	200 €	
YHTEENSÄ	17 778 €	

Liite 7 jatkuu

KOLLEGATREFFIT		
Luennoitsijat	200 €	
Iltaohjelma, Yöpuu	1 746 €	30€/hlö (50+10)
YHTEENSÄ	1 946 €	
TAPAHTUMA YHTEENSÄ	19 724 €	

TULOT

Osallistumismaksut		
joukkueet	8 250 €	15*550€, 3 ei-maksavaa
ei-täydet osallistumismaksut	400 €	1*400€
kollegat	8 580 €	39*220€
ei-täydet osallistumismaksut	1 520 €	9*160€, 1*120€
Sponsorit/yhteistyökumppanit		
PAM	600 €	
SHR	600 €	
Restel	900 €	
Amica	900 €	
Sonaatti	900 €	
Elonen	500 €	
Osuuspankki	500 €	
SURE	500 €	
Hotelli Yöpuu	600 €	
Total	600 €	
Kylän kattaus	600 €	
Keskimaa	2 000 €	(hotelliyöpymiset Maratalle, 3.palkinnot, saunailta)
YHTEENSÄ	27 950 €	

Liite 8. Markkinointisuunnitelma

RESTO 2006 -tapahtuma

Toimenpidesuunnitelma

Toimenpide	Kustannus	Ajoitus	Kohderyhmä	Viestin painotus	Vastuuhenkilöt
Sähköpostiviesti marata-väelle		lokakuu, toteutunut 27.10. ja 1.11.	marata-alan opettajat ja muu henkilöstö, aiemmat resto-osallistujat	kiinnostuksen herättäminen, info tapahtuman ajankohdasta, paikasta ja teemasta	Emmi tekee kirjeen ja lähettää, Mikael luo yhteystiedot
WWW-sivut: sisällön tuottaminen, sivujen avaminen ja päivittäminen		sivut auki lokakuussa, päivitys marras-huhtikuu, sisällön tuottaminen lokamaaliskuu, toteutunut 1.11. ja 1.2.	marata-alan amk-henkilöstö, opiskelijat	tapahtumasta tiedottaminen ja sen markkinointi tapahtuman sisältö ilmoittautuminen aktivoiminen ilmoittautumaan	Mikael vastuussa teknisestä puolesta, ulkoasu yhdessä viestinnän puolen kanssa, sisältö RESTO-työryhmän /Emmin ja Mikaelin vastuulla
Juliste: suunnittelu ja painatus	Painatus 109 € 100 kpl	marraskuu, painatus joulukuussa, toteutunut 27.1.	kaikki potentiaaliset kilpailijat ja kollegatreffien osallistujat	huomion ja kiinnostuksen herättäminen info tapahtuman ajankohdasta, paikasta ja teemasta	suunnittelu promootioviestintä2-kurssin Riikka Lepikko ja Maria Pankkonen, Sanna Nummela ohjaajana, tekninen apu Mikael, painatus Kopijyvä
Julisteen postitus marata-kouluille	putket á 1,50€ postikulut á 3,50€ yhteensä 125€ (25 toimipistettä)	tammikuu, toteutunut 30.1.	kaikki potentiaaliset kilpailijat ja kollegatreffien osallistujat	huomion ja kiinnostuksen herättäminen info tapahtuman ajankohdasta, paikasta ja teemasta	Emmi

Liite 8 jatkuu

Sähköpostiviesti marata-väelle		tammikuu, toteutunut 30.1.	marata-alan opettajat ja muu henkilöstö, aiemmat restos osallistujat	informaatio ilmoittautumisajan alkamisesta	Emmi
Tiedottaminen medialle, yhteys paikallis- ja marata-alan medioihin (Ksml, City, K-S Radio, Vitriini, TV JKL, Suurjkl:n lehti, Jarkko...)		maalis-huhtikuu	Alan toimijat sekä paikallinen väestö	tapahtuman tunnettuuden lisääminen	Marja Nives, M-L Siitari, Emmi
Sähköpostiviesti marata-väelle		maaliskuu	marata-alan opettajat ja muu henkilöstö, koulut jotka eivät ole vielä ilmoittautuneet	muistus tapahtumasta ja ilmoittautumisajan loppumisajankohdasta	Emmi
Asiakaspalautekysely palautelomake osallistujille, kilpailijat & kollegat		huhtikuu, lomake maaliskuussa	tapahtumaan osallistujat	kiinnostus tapahtuman onnistumisesta	Emmi, kokous- ja kongressiopiskelijat
Jälkimarkkinointi, kiitoskirje kuvineen	postikulut 20 €	huhtikuu	tapahtumaan osallistuneet amk:t	osallistujien kiittäminen tapahtumaan osallistumisesta	Emmi ja Mira
Tuomariston muistaminen, kiitoskirje	postikulut 20 €	huhtikuu	kilpailun tuomaristo	tuomariston kiittäminen tapahtumaan osallistumisesta	Emmi

Liite 9. Sähköpostimarkkinointiviestejä

27.10.2005, viesti eri ammattikorkeakoulujen edustajille

Aihe: RESTO tulee taas!

Hyvä xxx ammattikorkeakoulun edustaja,

RESTO 2006- tapahtuma järjestetään tänä lukuvuonna **Jyväskylässä**. Tapahtuma pidetään Mankolan kampusalueella **6.-7. huhtikuuta 2006**. Tuttuun tapaan RESTO 2006- tapahtuma koostuu mielenkiintoisista kollegatreffeistä, jännittävästä RESTO-kisasta sekä tapahtuman huipentavasta gaalailallisesta.

RESTO 2006- tapahtuma kokoontuu ”**oppiminen – innostus - arjen innovaatiot**” teeman ympärille.

Seuraa RESTO 2006- ilmoittelua 1.11.2005 alkaen osoitteessa www.jypoly.fi/resto2006!

Informoithan omaa organisaatiotasi tulevasta!

Yhteistyöterveisin

RESTO 2006- järjestelytoimikunta

30.1.2006, viesti eri ammattikorkeakoulujen edustajille

Aihe: RESTO ilmoittautuminen alkaa 1.2.

Hyvä xxx ammattikorkeakoulun edustaja,

Kevät lähestyy ja sen mukana RESTO 2006-tapahtuma. RESTO 2006 järjestetään Jyväskylässä 6.-7.4.2006. Tuttuun tapaan tapahtumassa on mukana RESTO- tietotaitokilpailu restonomiopiskelijoille, kollegatreffit alan henkilöstölle sekä tapahtuman huipentava gaalailallinen.

Ilmoittautuminen tapahtumaan alkaa 1.2. osoitteessa www.jypoly.fi/resto2006, samassa osoitteessa myös paljon muuta tietoa tapahtumasta. Tapahtumaan voi ilmoittautua aina 10.3. saakka.

Tervetuloa Jyväskylään

toivottaa RESTO 2006-järjestelytyöryhmä

Liite 9 jatkuu

6.3.2006, viesti ei-ilmoittautuneiden ammattikorkeakoulujen edustajille

Aihe: RESTO ilmoittautuminen päättyy 10.3.

Hyvä xxx ammattikorkeakoulun edustaja

Oppilaitoksenne on ilmoittanut joukkueen RESTO 2006 – kilpailuun. Kilpailu järjestetään Jyväskylässä 6.-7.4.

Muistathan, että oppilaitoksenne henkilökunnalla on mahdollisuus osallistua samaan aikaan järjestettäville kollegatreffeille. Kollegatreffien ohjelma ja ilmoittautuminen ovat osoitteessa www.jypoly.fi/resto2006. Huomioithan, että ilmoittautuminen päättyy perjantaina 10.3.

Tervetuloa Jyväskylään!

Ystävällisin terveisin

RESTO 2006- työryhmä

13.3.2006, viesti ei-ilmoittautuneiden ammattikorkeakoulujen edustajille

Aihe: RESTO ilmoittautuminen jatkuu 16.3. saakka.

Hyvä xxx ammattikorkeakoulun edustaja,

RESTO 2006- tapahtuman ilmoittautumisaikaa on jatkettu torstaihin 16.3. asti. Tapahtuma järjestetään Jyväskylässä 6.-7.4.2006.

RESTO- kilpailuun on ilmoittautunut 15 joukkuetta. Kollegatreffeille on tulossa 50 osallistujaa eri puolilta Suomea.

Huomioithan, että Jyväskylässä järjestetään 7.4. RESTO- tapahtuman ohella neuvottelutilaisuus, aiheena matkailu-, ravitsemis- ja talousalan tutkimus- ja kehitystoiminnan suunta. Tilaisuus on tarkoitettu yliopettajille sekä kaikille alan tutkimus- ja kehitystoiminnassa mukana oleville henkilöille.

Osoitteessa www.jypoly.fi/resto2006 voi ilmoittautua sekä RESTO- kilpailuun että kollegatreffeille.

Tervetuloa Jyväskylään!

Terveisin

RESTO 2006- työryhmä

Liite 9 jatkuu

20.3.2006, viesti kilpailujoukkueiden yhteyshenkilöille

Aihe: RESTO 2006- kilpailu

Hyvä RESTO- kilpailujoukkueen yhteyshenkilö,

Lämpimästi tervetuloa kilpailemaan ja osallistumaan RESTO 2006- tapahtumaan Jyväskylään! Seuraavassa on muutamia käytännön asioita, joista haluamme informoida joukkuettanne ennen tapahtumaa.

Torstaina 6.4. kaikilla joukkueilla on yhteinen aikataulu. Päivä alkaa kello 9.30 ilmoittautumisella matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yksikön aulassa sekä aamukahvilla Ravintola Rosmariinissa. Liitteenä on aikataulu, josta selviää torstain aikataulu kokonaisuudessaan. RESTO- kilpailu avataan auditoriossa kello 13.45, minkä jälkeen kilpailujoukkueet esittäytyvät yleisölle. Kello 15.00 aloitetaan liiketaloustehtävän teko, johon on varattu aikaa kaksi tuntia.

Torstai-iltana on mielenkiintoista ohjelmaa tutustumisen ja yhdessäolon merkeissä. Iltaohjelmaa alkaa kello 19.00 Jyväskylän keskustasta. Tarkemmat ohjeet ja aikataulu kerrotaan torstaipäivän kuluessa. Iltaohjelma järjestetään sisätiloissa, keskustan läheisyydessä, joten mitään erityisvaatetusta eikä – varustusta illaksi tarvita.

Perjantaina 7.4. joukkueet suorittavat kolme kilpailutehtävää oman aikataulunsa mukaan. Joukkuekohtaiset aikataulut jaetaan torstaina. Kaikki kilpailutehtävissä tarvittavat materiaalit ja tarvikkeet (tietokone, kynät, paperit yms.) jaetaan kilpailupaikalla. Kilpailutehtävät päättyvät viimeistään kello 16.30.

Tapahtuman päättävä **gaalailallinen** alkaa perjantai-iltana kello 19. Gaalailallinen on Ravintola Piatossa Jyväskylän yliopiston Agora-rakennuksessa. Keskustasta, RESTO- sopimushotellien välittömästä läheisyydestä, on kuljetus Agoraan. Kuljetusaikataulu jaetaan torstaina muun infomateriaalin kanssa. Otattehan huomioon, että gaalailallisen pukeutumiskoodina on iltatilaisuuteen sopiva juhlapuku. Illallisen päätyttyä Agorasta on kuljetus takaisin keskustaan. Kaikille RESTO- osallistujille on sovittu yhteinen jatkopaikka, Lounge Club Kharma (www.kharma.fi).

Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yksikön kampusalue, Mankola, sijaitsee noin kolme kilometriä Jyväskylän keskustasta pohjoiseen, osoitteessa Saarijärventie 21. Ajo-ohjeet Mankolan kampusalueelle löytyvät tapahtuman Internet-sivuilta osoitteesta www.jypoly.fi/resto2006, liitteenä on linja-autoaikataulut keskusta-Mankola-keskusta välille. Jyväskylän opaskartta löytyy osoitteesta <http://kartta.jkl.fi/>.

Kilpailuun on ilmoittautunut 19 joukkuetta eri ammattikorkeakouluista, liitteenä lista kilpailujoukkueista.

Annamme mielellämme lisätietoja: puh. 044 0242081 (Emmi Tikka) tai sähköpostitse resto2006@jypoly.fi.

Ystävällisin terveisin

RESTO 2006- työryhmän puolesta Emmi Tikka

Liite 10. RESTO 2006 -juliste



RESTO 2006

Restonomiopiskelijöiden tietotaito -kilpailu

Oppiminen - Innostus - Arjen innovatio

*Jyväskylän ammattikorkeakoulu
Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yksikkö
6. - 7.4.2006*



*Saarijärventie 21, 40200 Jyväskylä
www.jypoly.fi/resto2006*

Liite 11. Yhteistyötarjouskirje



YHTEISTYÖTARJOUS

Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan koulutusyksikkö järjestää valtakunnallisen RESTO 2006- tapahtuman. RESTO 2006- tapahtuma koostuu matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opetushenkilöstön kollegatreffeistä, restonomiopiskelijoiden tietotaitokilpailusta sekä tapahtuman päättävästä gaalailallisesta.

RESTO 2006- tapahtuman ajankohta on 6.-7.4.2006 ja tapahtuma paikkana Mankolan kampusalue.

RESTO 2006- tapahtuma kokoontuu ”oppiminen – innostus – arjen innovaatiot” teeman ympärille. Tapahtumaan odotetaan noin 150 matkailu- alan ammattilaista sekä opiskelijaa ympäri Suomea. Lisätietoja tapahtumasta osoitteesta www.jypoly.fi/resto2006.

Tarjoamme yrityksellenne ainutlaatuisen mahdollisuuden osallistua RESTO 2006- tapahtumaan sekä näkyvyyttä matkailu-, ravitsemis- ja talousalan toimijoille ja tulevaisuuden ammattilaisille. Yrityksellenne on mahdollisuus hyödyntää seuraavanlaisia vaihtoehtoja:

1. Tapahtuman markkinointimateriaali

Yrityksenne nimen ja/tai logon näkyvyys www-sivuilla, julisteessa ja muussa kirjallisessa materiaalissa sopimuksen mukaan.

2. RESTO 2006- kilpailu ja kollegaterffit

Yrityksenne nimen ja/tai logon näkyvyys tapahtumapaikalla. Yrityksenne edustajan osallistuminen tuomaristotyöskentelyyn ja kilpailutehtävien suunnitteluun, osallistuminen gaalailtaan ja palkintojen jakoon sekä kilpailun palkintojen lahjoittaminen sopimuksen mukaan.

3. Tapahtuman ulkopuolinen yhteistyökumppani

Yrityksellenne on mahdollisuus tarjota palveluitanne RESTO 2006- tapahtumaan osallistujille. Etsimme yhteistyökumppaneita mm. osallistujien majoitus- ja ruokailupalveluihin sekä torstai- ja perjantai-illalle erilaisia ravintolapalveluita.

Tulemme mielellämme kertomaan lisää RESTO 2006- tapahtumasta ja esittelemään yrityksellenne sopivimmat yhteistyövaihtoehdot.

Yhteistyöterveisin

RESTO 2006- järjestelytyöryhmä

Liite 12. Näkyvyysvaihtoehdot



RESTO 2006- NÄKYVYYSVAIHTOEHDOT

1. Pääsponsor: Yrityksen nimen ja/tai logon näkyminen kaikessa RESTO 2006- materiaalissa (www-sivut, juliste, kirjelmät, kokous- ja kilpailumateriaalit...), näkyvyys tapahtumapaikalla, osallistuminen tuomaristoon, puheenvuoro kollegatreffeillä, osallistuminen gaalailalliselle

Hinta: sopimuksen mukaan

2. Yrityksen nimi ja/tai logo RESTO 2006- julisteessa ja www-sivuilla, yrityksen ”ständi” tapahtumapaikalla sekä nimen ja/tai logon näkyvyys tapahtumapaikalla

Hinta: 900–1000 €

3. Yrityksen nimi ja/tai logo www-sivuilla sekä nimen ja/tai logon näkyvyys tapahtumapaikalla

Hinta: 600–800 €

Yrityksenne edustajalla on mahdollisuus osallistua RESTO- kilpailun tuomaristotyöskentelyyn. Tuomariston jäsen osallistuu kilpailutehtävien suunnitteluun, toimii kilpailun tuomarina 7.4.2006, sekä arvioi joukkueiden suoritukset. Tuomariston jäsenillä on mahdollisuus osallistua gaalailalliselle, jossa palkitaan kilpailun kolme parasta joukkuetta.

Yhteistyöterveisin

RESTO 2006- järjestelytyöryhmä

Lisätietoja

Mira Ruth-Viitanen

Emmi Tikka

mira.ruth-viitanen@jypoly.fi

emmi.tikka.mta@jypoly.fi

Liite 13. RESTO 2006:n yhteistyökumppanit

YRITYS	YHTEYSHENKIÖ
Restel	Sakari Ijas
PAM	Sointu Toivonen
SHR	Hannu Hakala
Sonaatti Oy	Arto Maijala
Fazer Amica	Sirpa Lamminen
SURE	Jarkko Soini
Elonen	Risto Karjalainen
Boutique Hotel Yöpuu	Iris Mäkinen
Osuuspankki	Alpo Tanskanen
Keskimaa Osk	Keijo Valve
Total Kiinteistöpalvelu	Reijo Kujala
Kylän Kattaus	Sirkka-Liisa Ahonen
Lounge Club Kharma	Klaus Matilainen
Kopijyvä	Heimo Viinanen
TUOMARISTO	
YRITYS	TUOMARIN NIMI
Sun Sauna	Mikko Hiekkataipale
Jyväskylän kaupungin kuluttajaneuvonta	Iina Pakarinen
Marimekko Oyj	Merja Salmio
Jyväskylän Sokos Hotellit	Pasi Kunelius
Hotelli Alba	Paula Kuula
Boutique Hotel Yöpuu	Iris Mäkinen

Liite 13 jatkuu

LomaLeivo	Viola Fredin
Hiihtokeskus Riihivuori	Pekka Kemppainen
	Timo Rusanen
Keskimaa Osk	Jari Leppänen
Sonaatti Oy	Arto Maijala
Vesilinna Restaurant Oy	Pirjo Oksanen-Timms
Lassila & Tikanoja Oyj	Hilkka Aalto-Kolehmainen
ISS Palvelut	Jaakko Rusanen
SOL Palvelut Oy	Hannele Törrönen
Juhla- ja kokouspalvelu Lindeman Oy	Jukka Lindeman
	Leena Pölkki
Jyväskylän ammattikorkeakoulu	Matti Härkönen
Jyväskylän ammattikorkeakoulu	Heli Repo

Liite 14. Kilpailun aikataulu

RESTO 2006 –tietotaitokilpailu 6.-7.4.2006

”Oppiminen – Innostus – Arjen innovaatiot”

OHJELMA **Torstai 6.4.2006**

- 9.30 Ilmoittautuminen
Aamukahvi, Ravintola Rosmariini
- 10.15 Tervetuloa RESTO 2006 -kilpailuun, *tila 284*
- 10.45 ”Restonomit tulevaisuuden työvoimana”, Liikelaitosjohtaja Sirkka-Liisa Ahonen, Kylän Kattaus, Jyväskylän kaupungin ruokapalvelu, *tila 284*
- 11.15 Lounas, *Ravintola Rosmariini*
- 12.00 Restonomin asiantuntijuus ja osaaminen, Koulutusalojohtaja Maarit Fränti, Laurea-amk

Kommenttipuheenvuorot: Asiamies Hannu Hakala, Suomen Hotelli- ja Ravintolaliitto SHR ry, Koulutuspoliittinen sihteeri Sointu Toivonen, Palvelualojen ammattiliitto PAM ry, Lehtori Marja Nives, Jyväskylän amk, *Auditorio*
- 13.00 Luotsien esittely ja info illan ohjelmasta, *Auditorio*
- 13.45 RESTO 2006 -tietotaitokilpailun avaus, Olympiamitalisti, restonomiopiskelija Antti Kuisma, Jyväskylän amk,
Auditorio
- 14.00 Kilpailutiimit esittäytyvät, *Auditorio*
- 14.30 Iltapäiväkahvi, *Ravintola Rosmariini*
- 15.00 1. kilpailutehtävä alkaa: liiketaloustehtävä, *joukkuekohtaiset tilat*
- 17.00 1. kilpailutehtävä päättyy
- 19.00- Iltaohjelma

OHJELMA **Perjantai 7.4.2006**

- 7.25 Kilpailutehtävät alkavat joukkuekohtaisten aikataulujen mukaan
- 16.30 Kilpailutehtävät päättyvät
- 19.00 Gaalaillallinen, *Ravintola Piato, Agora*
- 24.00 Ilta jatkuu Lounge Club Kharmassa

Liite 15. Joukkueen aikataulu

RESTO 2006

Perjantai 7.4.2006

JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU/Team Inno

7.25-8.25	Matkailupalvelut, tehtävä, tila 222
8.30-8.45	Matkailupalvelut, esitys, tila Auditorio
9.20-10.20	Majoituspalvelut, tehtävä, tila 5
10.25-10.40	Majoituspalvelut, esitys, tila 189
12.00-13.00	Toimitilapalvelut, tehtävä, tila 5
13.05-13.20	Toimitilapalvelut, esitys, tila 287
9.00-10.00	Aamukahvi, Ravintola Rosmariini
10.45-13.30	Lounas, Ravintola Rosmariini
13.30-14.00	Iltapäiväkahvi, Ravintola Rosmariini

Luotsi Laura Lantta, puh. 040 7065785

Liite 16. Tehtäväkohtaiset esitysaikataulut

RESTO 2006, 7.4.2006 Tehtäväkohtaiset esitysaikataulut

Matkailupalvelut, Auditorio

8.30	Jyväskylän amk/Team Inno
8.55	Kajaanin amk/Elmajuve
9.20	Keski-Pohjanmaan amk/coppilaiset
9.45	Savonia-amk/Savonia
10.10–10.25	Kahvitauko, Kahvila Minttu
10.25	Mikkelin amk/Savon Talli
10.50	Pirkanmaan amk/Tressi
11.15	Pohjois-Karjalan amk/NurRes
11.40	Rovaniemen amk/Santa´s Little Helpers
12.05	Laurea Järvenpää
12.30–13.05	Lounastauko, Ravintola Rosmariini
13.05	Seinäjoen amk/Sakara
13.30	Turun amk/TurRe
13.55	Turun amk/Åborginals
14.20	Etelä-Karjalan amk/Inkerit
14.45–15.00	Kahvitauko, Kahvila Minttu
15.00	HAAGA amk/Haaga Instituutti
15.25	HELIA/Helia Porvoo-Borgå 1
15.50	HELIA/Helia Porvoo-Borgå 2
16.15	Helsingin amk/StadiAllStars

Liite 16 jatkuu

Ruoka- ja ravintolapalvelut, tila 284

8.30	
8.55	Laurea-amk/RestoLaurea
9.20	Rovaniemen amk/Santa´s Little Helpers
9.45	
10.10–10.25	Kahvitauko, Kahvila Minttu
10.25	Kajaanin amk/Elmajuve
10.50	Seinäjoen amk/Sakara
11.15	Savonia-amk/Savonia
11.40	
12.05	HELIA/Helia Porvoo-Borgå 2
12.30–13.05	Lounastauko, Ravintola Rosmariini
13.05	HAAGA amk/Haaga Instituutti
13.30	Jyväskylän amk/RESTONAUTTI
13.55	HELIA/Helia Porvoo-Borgå1
14.20	Helsingin amk/StadiAllStars
14.45–15.00	Kahvitauko, Kahvila Minttu
15.00	Turun amk/TurRe
15.25	Pirkanmaan amk/Tressi
15.50	Mikkelin amk/Savon Talli
16.15	Etelä-Karjalan amk/Inkerit

Liite 16 jatkuu

Majoituspalvelut, tila 189

8.30	
8.55	Pohjois-Karjalan amk/NurRes
9.20	
9.45	HELIA/Helia Porvoo-Borgå 2
10.10–10.25	Kahvitauko, Kahvila Minttu
10.25	Jyväskylän amk/Team Inno
10.50	Keski-Pohjanmaan amk/coppilaiset
11.15	HAAGA amk/Haaga Instituutti
11.40	HELIA/Helia Porvoo-Borgå1
12.05	Etelä-Karjalan amk/Inkerit
12.30–13.05	Lounastauko, Ravintola Rosmariini
13.05	Kajaanin amk/Elmajuve
13.30	Savonia-amk/Savonia
13.55	
14.20	Mikkelin amk/Savon Talli
14.45–15.00	Kahvitauko, Kahvila Minttu
15.00	
15.25	Turun amk/Åborginals
15.50	Laurea Järvenpää
16.15	

Liite 16 jatkuu

Kuluttajapalvelut, tila 187

10.10–10.25	Kahvitauko, Kahvila Minttu
10.25	Laurea-amk/RestoLaurea
10.50	Jyväskylän amk/RESTONAUTTI
12.05	Helsingin amk/StadiAllStars
12.30–13.05	Lounastauko, Ravintola Rosmariini
13.05	Keski-Pohjanmaan amk/coppilaiset
13.30	Pohjois-Karjalan amk/NurRes
13.55	Laurea Järvenpää
14.20	
14.45–15.00	Kahvitauko, Kahvila Minttu
15.00	
15.25	Seinäjoen amk/Sakara

Toimitilapalvelut, tila 287

9.20	Jyväskylän amk/RESTONAUTTI
9.45	
10.10–10.25	Kahvitauko, Kahvila Minttu
11.15	Turun amk/Åborginats
11.40	Turun amk/TurRe
12.05	Laurea-amk/RestoLaurea
12.30–13.05	Lounastauko, Ravintola Rosmariini
13.05	Jyväskylän amk/Team Inno
13.30	Pirkanmaan amk/Tressi
13.55	Rovaniemen amk/Santa´s Little Helpers
14.20	
14.45–15.00	Kahvitauko, Kahvila Minttu

Liite 17. Kollegatreffien aikataulu

KOLLEGATREFFIT 6. – 7.4.2006

”Oppiminen – Innostus – Arjen innovaatiot”

OHJELMA **Torstai 6.4.2006**

- 9.30 *Ilmoittautuminen ja aamukahvi*
- 10.00 **Tervetuloa Jyväskylään**
Jyväskylän kaupunginvaltuuston puheenjohtaja Henna Virkkunen
- 10.15 **Oppimisen yhteisölliset ja alueelliset ulottuvuudet**
Pääsihteeri Heikki K. Lyytinen, Koulutuksen arviointisihteeristö
- 11.15 **Amk-pedagogiikka luo nahkaansa**
Opettajankouluttaja Kaija Hannula, Jyväskylän amk, Ammatillinen opettajakorkeakoulu
- 11.45 *Tauko*
- 12.00 **Restonomian asiantuntijuus ja osaaminen**
Koulutusalaohjelmajohtaja Maarit Fränti, Laurea-amk

Kommenttipuheenvuorot:
Asiamies Hannu Hakala, Suomen Hotelli- ja Ravintolaliitto SHR ry
Koulutuspoliittinen sihteeri Sointu Toivonen, Palvelualojen ammattiliitto PAM ry
Lehtori Marja Nives, Jyväskylän amk
- 13.00 *Lounas*
- 13.45 **RESTO 2006 –tietotaitokilpailun avaus**
Olympiamitalisti, restonomiopiskelija Antti Kuisma, Jyväskylän amk
- 14.00 **Kilpailutiimit esittäytyvät**
- 14.30 **Kansainvälistyvä restonomiopiskelija**
Kv-koordinaattori Minna Junttila ja restonomiopiskelija Juha Lindroos, Jyväskylän amk
- 15.00 **Oppimisen intoa projekteissa - case Mara Yritysklinikka**
KTM Sanna Nummela ja restonomiopiskelija Tatu Saharinen, Jyväskylän amk,
Yrittäjä Juhani Kauppinen, Laukaan Tupaswillia Oy
- 15.30 **Päivän yhteenveto**

Liite 17 jatkuu

15.45 Yksikön johtaja Annikki Mikkonen, Jyväskylän amk
Päättöskahvi

19.00 – 21.00 Iltaohjelma hotelli Yöpuussa, os. Yliopistonkatu 23, Jyväskylä

OHJELMA Perjantai 7.4.2006

8.00 – 16.30 RESTO 2006 –tietotaitokilpailun seuraaminen

10.00–13.00 Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan tutkimus- ja kehitystoiminnan suunta
Neuvottelutilaisuus yliopettajille ja muille tutkimus- ja kehittämistoiminnassa
mukana oleville

19.00–24.00 Gaalailallinen Ravintola Piatossa, Agorassa, os. Mattilanniemi 2, Jyväskylä

24.00 Ilta jatkuu Lounge Club Kharmassa