

Att ordna bröllop

Praktikfall: Janina Montells och Kim Rönning's bröllop

Kim Rönning

EXAMENSARBETE	
Arcada	
Utbildningsprogram:	Turism
Identifikationsnummer:	3060
Författare:	Kim Rönning
Arbetets namn:	Att ordna bröllop Praktikfall: Janina Montells och Kim Rönning's bröllop
Handledare (Arcada):	Hellevi Aittoniemi
Uppdragsgivare:	
<p>Sammandrag:</p> <p>Detta arbete handlar om att ordna bröllop utan cateringföretag. Syftet är att skapa och utforma ett bröllop. Meningen är att inte behöva ta hjälp av ett cateringföretag, samt jämföra om det blir billigare att skapa bröllopet själv. Kostnaderna begränsas till utförandet av bröllopet, borträknat bikostnader som ringar och kläder. Arbetet utförs som ett projekt och därför handlar teorin om projektledning, projektplanering, evenemangsplanering samt teori om bröllop och dess uppbyggnad, som avslutas i en projektplan. Projektplanen leder till utförande enligt planen, i form av beskrivning av praktiska utföringar, som leds av projektgruppen Kim Rönning och Janina Montell. Resultatet fås genom semi-strukturerade intervjuer av gäster och personal, samt projektgruppens observationer. Slutresultatet av projektet är mycket framgångsrikt. Syftet och problemställningen besvaras genom att festen var lyckad och att det även var billigare att ordna bröllopet utan ett cateringföretag.</p>	
Nyckelord:	Bröllop, Projektplanering, Projekt, Catering
Sidantal:	72
Språk:	Svenska
Datum för godkännande:	21.3.2011

DEGREE THESIS	
Arcada	
Degree Programme:	Tourism
Identification number:	3060
Author:	Kim Rönning
Title:	Att ordna bröllop Praktikfall: Janina Montells och Kim Rönning's bröllop
Supervisor (Arcada):	Hellevi Aittoniemi
Commissioned by:	
<p>Abstract:</p> <p>This project is about planning a wedding without using a catering company. The aim is to create and outline a wedding. The goal is to not seek help from a catering company and to compare if it will be cheaper to create the wedding by yourself. The costs are limited to the conduct of the wedding excluding costs like rings and clothing. The thesis is conducted as a project and the theory relates to project management, project planning, event management and theory about weddings and their structure. This outlines in a project plan. The project plan leads to an execution according to its plan, and is lead by the project group Kim Rönning and Janina Montell. The result is achieved through semi structured interviews of guests and personnel, as well as by observations made by the project group. The outcome of the project is very successful. The aim of the thesis and the problem presented is achieved, as the party was a success, and it was cheaper to organize the wedding without a catering company.</p>	
Keywords:	Wedding, project planning, project, catering
Number of pages:	72
Language:	Swedish
Date of acceptance:	21.03.2011

Innehåll

1 Inledning	6
1.1 Problemställning	6
1.2 Syfte	7
1.3 Metodval	7
2 Bröllop	8
2.1 Att ordna ett bröllop	9
2.1.1 Gäster på bröllopet	10
2.1.2 Inbjudan	11
2.1.3 Festplats	12
2.1.4 Serveringen	12
2.1.5 Dekorationer	14
3 Projekt	15
3.1 Definition av ett projekt	15
3.2 Projektplan	17
3.2.1 Översikt och intressenter	17
3.2.2 Målformulering	19
3.2.3 Fas- och tidsplan	20
3.2.4 Riskanalys	21
3.2.5 Kostnadsplan	22
4 Bröllopets verkställande	24
4.1 Festlokal	24
4.2 Personal	24
4.3 Planering av mat och dryck	25
4.3.1 Mat	25
4.3.2 Dryck	26

4.4 Inbjudningskort	27
4.5 Dekorationer	27
4.6 Förberedelser inför festen	28
4.7 Tidtabell för festdagen.....	28
5 Intervjuer.....	30
5.1 Intervjufrågor – Gäster	30
5.1.1 Sammanfattning av Intervjuer - Gäster.....	31
5.2 Intervjufrågor - Personal.....	34
5.2.1 Sammanfattning av Intervjuer - Personal	35
5.3 Sammanfattning och jämförelse av intervjusvar	38
6 Utvärdering av projektet	40
6.1 Festen som en helhet.....	40
6.2 Projektplanens riktighet	42
6.3 Analys, slutsatser och förbättringsförslag.....	44
6.4 Avslutning.....	46
Källor	48

Bilagor

Bilaga 1: Slutlig budget för Kim Rönnings och Janina Montells bröllop

Bilaga 2: Jämförelsebudget av ett cateringföretag

Bilaga 3: Slutlig räkning för servis, Cima Oy

Bilaga 4: Bilder från bröllopsförberedelser och själva bröllopet

Bilaga 5: Intervjuer med gäster

Bilaga 6: Intervjuer med personal

1 Inledning

Evenemang har länge spelat en viktig roll i samhället där ett vardagligt liv, med arbete och ansträngningar, bryts av ett gemensamt evenemang eller en festlighet. De flesta samhällen behöver bara en liten ursäkt för att starta en fest, även om traditionella festligheter har strikta ceremonier och ritualer. Ett lyckat evenemang ingriper flera personer som gör skilda uppgifter i samverkan med varandra. Det är också en tillställning där något speciellt händer, och ett bröllop är en sådan speciell händelse. Eftersom bröllop är en stor milstolpe i två personers liv, så måste evenemanget lyckas på alla sätt. Ett evenemang är en tillställning där människor möter varandra, blir bekanta, roar sig, där kommunikationen är på festlig nivå och där man även kan skapa nya vänskapsrelationer. Att genomföra ett evenemang betyder ett stort ansvar för en evenemangsplanerare, speciellt om det är frågan om stora evenemang som kräver mycket planering, men också en praktisk genomföring som är väl genomtänkt.

Till mitt uppdrag hör att planera, ordna och förverkliga mitt och min fästmöes bröllop som ordnas 24.7.2010. Jag tog mig an detta evenemang eftersom det berör mig personligen och för att jag är intresserad av att göra ett praktiskt examensarbete, men också för att jag på samma kunde jämföra olika sätt att ordna bröllop samt hur man kunde lägga upp dem budgetmässigt till att passa nästan vem som helst.

1.1 Problemställning

Att ordna ett bröllop kan kännas enkelt, men det är som vilken tillställning som helst, det kräver tid och planering. Budgetering, personalfrågor samt att man får alla klossar falla på plats för festdagen kommer att kräva mycket planering och noggrann genomföring. Att få hjälp av kunnig personal samt hur man kan hitta de billigaste och

bästa produkterna på lättaste sätt, utan att behöva kontakta ett cateringföretag, är en stor utmaning.

1.2 Syfte

Syftet med detta examensarbete är att planera och genomföra ett bröllop samt redogöra för hur allt gjordes i praktiken genom en projektplan. Avsikten är att genomföra bröllopet utan cateringföretag och sedan jämföra priserna för att ta reda på om ett bröllop blir billigare utan cateringföretagens hjälp och hur det lyckas i praktiken.

1.3 Metodval

Den teoretiska delen av detta examensarbete kommer att bestå av främst sekundär data, där olika faser inom evenemangsplanering tas upp. Hur man planerar, genomför och evaluerar ett evenemang är centrala frågor som tas upp. Jag kommer även att använda mig av mina egna erfarenheter från restaurangbranschen till att evenemanget genomförs korrekt.

Själva evalueringen kommer att bestå av semi-strukturerade intervjuer, både av personer som deltog i festen samt observationer gjorda av personalen och projektgruppen. Personalen ser saker och ting i ett annat ljus än personer som deltar i festen och det är därför viktigt att kunna jämföra dessa åsikter, vilket ger värdefull information om hur evenemanget egentligen fortskridit.

2 Specialtillställningar och bröllop

Per definition är en specialtillställning en sammankomst av människor och oftast varar dessa från några timmar till ett par dagar. De är skapade för att festa, hylla, sälja, bilda eller iaktta mänsklig strävan. Det finns många sätt att definiera specialtillställningar, och alla sätt är giltiga, eftersom dessa tillställningar är unika och oförglömliga tider för människor som deltar i dem. Specialtillställningar kan vara enkla födelsedagskalas för barn, vilket bara kräver några timmars arbete av en förälder. Eller så kan de också vara stora evenemang där inte bara en person räcker, utan ett helt team av specialister krävs för att organisera det. Festligheter och tillställningar är ingen nyhet. Det finns arkeologiska fynd, förhistoriska bevis, som noterar fynd som hittats runt om i världen gällande specialtillställningar, som t.ex. genomtänkta begravningsritualer, bygganden av monument och ceremonier av förstörelse. Dessa bevis sträcker sig upp till 60 000 år tillbaka i tiden. Enligt detta måste människor förstå vem de är och varifrån de kommer ifrån för att kunna undvika upprepning av misstag samt skapa mer professionella och inspirerande specialtillställningar och evenemang. Man måste först forska i det förflutna med ens gemensamma historiska karaktärer för att förstå orsakerna till olika evenemang i civilisationer genom hela världen. (Matthews 2008:2)

Goldblatt menar (se Matthews 2008:3) att det finns fyra syften för specialtillställningar: fest, skolning, marknadsföring och återförening. Dessa syften återspeglar sig i hurdana evenemang vi utför nuförtiden. De presenterar också en god startpunkt om man reflekterar tillbaka i historien om att det finns större mening med evenemang, där de till största delen inte naturligt firades. Från ett avlägset förflutet till en närförfluten tid, genom alla sociala och ekonomiska samhällsskikt, kan man begränsa specialtillställningar till fem olika kategorier: religiösa, politiska, sociala, bildande och kommersiella. Organisatörer av ett evenemang nuförtiden måste förstå till vilken kategori deras evenemang hör. Det behöver inte vara uppenbart, men förståelsen av det är kritiskt för att få fram det korrekta budskapet genom hela evenemanget. (Matthews 2008:3)

2.1 Att ordna ett bröllop

Organisering av vilket som helst evenemang måste betraktas som en kedjereaktion och ett bröllop är inte ett undantag. Varje beslut man fattar kommer på något sätt att påverka resultatet på ens nästa beslut, och det är därför viktigt att man förstår innebörden av varje beslut före dem fattas. Att bestämma formen för bröllopsdagen är det första man måste fundera på. Bröllop är dyra och därmed är det ingen idé att välja en sådan stils bröllop som ens finansiella resurser inte räcker till för. Det finns vissa begränsningar varje par som tänker gifta sig måste fundera på. Budgeten är ofta den mest uppenbara, men den geografiska miljön och årstiden kan även begränsa eller utvidga möjligheterna för bröllopet. Begränsningarna det som styr vad som kommer eller inte kommer att hända på ett bröllop, så dem måste man ta i betraktande. Dagdrömmande av bröllop måste oftast avgöras av en kompromiss genom logistiska och praktiska saker, eftersom valmöjligheterna ännu är öppna och det finns fortfarande tid för dem. (Llewelyn-Bowen 1997:19)

Varje bröllop borde vara personligt. Lyckade bröllop reflekterar personligheter, smaker samt till viss mån familjernas förståelse av humor. Bröllop är generellt större och dyrare fester än andra fester man har under sitt liv. De betyder också mycket mera eftersom man är fäst vid dem, men de borde hursomhelst ha en viss likhet med hur familjer normalt skulle underhålla sina gäster och vänner. Vissa traditioner associerade till bröllop kan kännas gammalmodiga och löjliga, medan andra traditioner är klara och betydelsefulla. Det gäller att välja vad man plockar ur de gamla och nya traditionerna för att få den perfekta blandningen. (Llewelyn-Bowen 1997:19)

Bröllop ger bruden och brudgummen, samt deras familjer, en möjlighet att visa sin kreativitet och individualitet, men det är ändå inte meningen att man ska chocka. Av sin natur inbegriper ett bröllop en bred skala av människor med olika ekonomiska och sociala bakgrunder samt människor i olika åldersgrupper, så det är det viktigt att inrätta en gemensam grund där alla som medverkar har en möjlighet att roa sig. Bröllop som är

för osedvanliga eller speciella kan skapa en viss oro mellan gästerna eftersom de inte vet hur de ska bete sig. (Llewelyn-Bowen 1997:20)

Det är möjligt att sköta cateringen och dekoreringsen själv om man är omgiven av hjälpsamma vänner och familj, vilket i sin tur medverkar i en del besparingar i utgifterna. Till hur stor del bruden och brudgummen själv är involverade i de fysiska förberedelserna är ens egna personliga val. Brudparet måste ändå vara medvetet om den mängd press som tillkommer innan bröllopet och förstå att de inte kan ta allt ansvar själva. Vem som helst som medverkar i att sköta en del av bröllopet, må det vara att skaffa blommor, baka bröllopstårten, sy brudklänningen eller sköta cateringen måste ha tidigare erfarenhet att ty sig till. Inga av dessa uppgifter är så lätta som experter får det att verka. Man måste fundera noga innan man överlåter någon del av bröllopet i någon annans händer, även om denne har goda avsikter. (Llewelyn-Bowen 1997:66)

2.1.1 Gäster på bröllopet

Carole Hamilton (2009:28) menar att när man till slut har fattat sitt beslut om hurudant bröllopet kommer att vara och hur mycket man har att spendera, måste man fundera på vem man ska bjuda in. Gästantalet beror långt på tre saker: festplatsens storlek, hurudan stämning man försöker skapa och hur mycket man har råd att spendera. Bröllopsfesten kräver största delen av budgeten för bröllopet, och ju mera människor man bjuder, desto dyrare blir det. Det är vanligt att man delar upp gästantalet jämnt mellan bruden och brudgummen, först kommer familjen, sedan nära vänner, arbetskompisar, skolkompisar osv. Om den ena partens familj är avsevärt större än den andra, så måste man räkna personantalet i ett rätt tidigt skede.

Jacqueline Llewelyn-Bowen (1997:20) anser att om man bjuder någon till bröllopet, så är det p.g.a. att denne är en mycket viktig person i ens liv samt att man verkligen vill att denne medverkar på bröllopet. Hon (Llewelyn-Bowen 1997:20) påpekar också att ifall

man planerar på att skapa en ovanligt lång mottagning eller en förväntad sekvens av festen, kräver det en förvarning. Därför borde man överväga att ge denna information i inbjudningskorten.

Ett bröllop är inte ett bröllop utan gäster, eftersom ordet bröllop i sig betyder ett offentligt firande av ett äktenskap både genom religiösa och civila ceremonier, där gästerna är vittnen. De är inte endast en passiv publik, utan ett stöd för en framtid tillsammans och hjälper brudparet en att fullfölja de högtidliga löften som man gett varandra. (Llewelyn-Bowen 1997:21)

2.1.2 Inbjudan

En inbjudan till ett bröllop ger gästerna en första indikation på vad som kommer att hända och ger dem vägledning om hurudant slags evenemang de kommer att delta i. Inbjudningskorten indikerar också den förväntade formaliteten på festen, vilket betyder att inbjudningskorten reflekterar hur dagen kommer att se ut. Inbjudningskorten kan avslöja mycket av brudens och brudgummens ambitioner för bröllopet. Det är inte bara orden som uttrycker meddelandet, men också utseendet på inbjudan. På samma gång man planerar sina inbjudningskort, borde man ta hänsyn till uppläggning av servicen, bordsplaneringen, menyerna, bordsnumreringen och tackkorten. Man måste fundera på hurudant meddelande man vill skicka till sina gäster om bröllopet. Ett traditionellt vitt kort eller ett enkelt vikt kort passar in i formella bröllop. I ett mera informellt bröllop kan man låta tankarna flyga och skapa en individuell inbjudan som passar bruden och brudgummen. Enhällighet är viktigt för att nå ett långvarigt intryck. (Hamilton 2009:64)

2.1.3 Festplats

När man väljer festplats, så måste man fundera på hurudan atmosfär man vill skapa och hurdana aktiviteter man tänker planera. Denna process är inte långvarig, men ändå måste den vara omfattande och mångsidig menar O'Toole & Mikolaitis (2002:62). Carole Hamilton (2009:32) säger att valet av den perfekta festplatsen för den stora dagen är det första och det viktigaste beslutet. Festplatsen ger en bild av hela evenemanget, förkapslar en viss sinnesstämning och berättar en historia åt gästerna om den dag man vill att de kommer ihåg (Hamilton 2009:32).

En bra utgångspunkt för granskning av en festplats är att sätta sig i skorna av en gäst och snabbt kontrollera festplatsen från golv till tak medan man gör iakttagelser. Tidtabellen tillåter oftast inte några storstädningar då förberedelserna redan är i gång. Följande saker måste man kontrollera som gäller stämningen i matsalen, innan gästerna anländer: matsalens vädring, belysning, gardinernas läggning, extra möbler, dekorationer, tavlor, mattor, returnering av tallrikar, utsikt från köket samt andra övriga utrymmen till matsalen, allmän prydighet och arbetsljuden från köket till matsalen. Den som sköter om upplevelsen vid ingången borde gå hela ruten och kontrollera klädstället, toaletterna och ingångsfasaden. (Manninen 1997:28)

2.1.4 Serveringen

Serveringens läggning bestäms enligt deltagare, festens karaktär, temats tidpunkt samt plats. Serveringen kan organiseras själv, köpas till en del eller helt av utomstående partners. Till cateringföretag borde man vända sig till i ett tidigt skede. Goda cateringföretag kan hjälpa en evenemangsplanerare med att erbjuda nya idéer och berätta om de senaste trenderna ifrån matvärlden, för att främja planeringen av evenemanget. När man planerar serveringen, så måste man fundera hur långt själva evenemanget är och vilka gästerna är. Det måste finnas tillräckligt med servering och

tillräckligt ofta. Man måste också fundera på om man tänker på att bjuda på alkoholdrycker, som t.ex. vin, öl, cider eller dylikt. (Vallo & Häyrinen 2003:169)

Varje liten artikel man hyr, allt ifrån teskedar till champagneglas kommer att kosta pengar. Alla hyrföretag hjälper en att skapa en budget för de hyrda artiklarna för bröllopet, men ända tills man slagit fast vad man kommer att bjuda på, kommer denna summa att ändras. Beroende på hurudan mottagning det är, kommer alla hyrda artiklar bli en stor del av helhetsbudgeten, vilket man måste tänka på. Hyrda artiklar kommer i breda sortiment av bestick, glas och porslin (Llewelyn-Bowen 1997:106).

Man måste starta en lång process med offertanbud från flera olika företag angående service som man möjligtvis kommer att behöva. Om man inte har råd att anställa professionell hjälp, så kommer detta skede ta en stor del av tiden eftersom man måste vara noggrann med detaljerna. Ju mer offerter man får, desto lättare är det att bestämma ett lämpligt pris som passar ens budget på de förväntade valmöjligheterna. När man jämför olika offerter är det viktigt att man känner till att sortimentet är brett, vilka av dessa passar till bröllop och vilken kvalitet de representerar (Llewelyn-Bowen 1997:28). När man handlar med olika företag för att få ihop bröllopet, så måste man lägga extra mycket uppmärksamhet på alla olika delområden. Om man vill vara säker på att man får t.ex. den rätta buketten blommor eller sina favoritblommor i dekorationerna, så måste man specificera vilka dessa är, eller annars ta emot vad som kommer. När man väl en gång har valt de företag man vill få hjälp av, så kan man alldeles bra gå och se på deras sortiment som t.ex. att gå till specialbutikerna för att se på blommorna, välja ut en specifik servis eller smaka på de olika vinerna (Llewelyn-Bowen 1997:30).

Ens gäster kommer säkerligen komma ihåg om maten som man bjuder på bröllopet var god eller inte. Det är viktigt att man planerar och tänker noga igenom varje maträtt ifråga för att servera en välbalanserad meny. Men om man vill tillfredställa största delen av gästerna så är den säkraste vägen att välja ut maträtter som tilltalar majoriteten av smakintressen, inget för rikt, överkryddat eller utarbetat. Ifrån sett maten så är dryckerna en betydande del av budgeten. Man kan köpa sina drickor på festplatsen eller

cateringföretaget, en vinimportör, lokala alkoholförsäljare eller införskaffa dem själv någon annan väg. (Hamilton 2009:126–128)

2.1.5 Dekorationer

Att skapa ett påkostat blomsterupplägg är lätt om man har mycket pengar. Om man däremot inte har så mycket pengar att spendera på dekorationer, så är det viktigt att man inte gör en kompromiss när det gäller stil. Man måste bara vara lite mer kreativ. Det är uppenbart att man sparar pengar om man köper en mindre mängd blommor. Om det ändå finns en speciell blomma som man är förtjust i, så ska man använda den sparsamt. Kanske används den bara i brudbuketten, vilket gör den ännu mer minnesvärd. Man ska inte heller hålla sig till en viss sorts blommor, utan hellre till en fungerande helhet som bjuder på en färgrik blandning, inte för att glömma att använda sig av s.k. simpla och vanliga blommor som man kan få se fantasiska ut. (Hamilton 2009:88)

3 Projekt

I följande kapitel redogörs begreppet ”projekt” med dess olika särdrag och faser. Efter det följer en modell för projektplanen där skribenten presenterar, parallellt med den teoretiska modellen, den egna projektplanen för Janina Montells och Kim Rönnings bröllop.

3.1 Definition av ett projekt

Ett projekt är först och främst ett temporärt utspel där man försöker skapa en unik produkt eller tjänst. Temporärt betyder att det har en definitiv början och ett slut, vilket är typiskt för de flesta evenemang. Det förutbestämda slutet på projektet driver planeringen och ifall det är ett evenemang, så är slutet höjdpunkten på planeringen som begriper hur evenemanget utförts. (Van der Wagen 2007:37–38)

En gemensam utgångspunkt vad som gäller projekt är att man ställer ett projektuppdrag och har projektlivscykeln i centrum. Det finns fyra viktiga särdrag som präglar ett projekt. Det första särdraget är att det finns ett uppdrag som anger vilka mål projektet har. Ett uppdrag innebär en uppgift som någon har att göra. Det beror på i vilken grad projektuppdraget är klart och uttryckt i målformuleringen och i olika kravspecifikationer, vilka kunskaper man har av det förväntade projektresultatet. Ett projekt kan ha olika delmål samt ett huvudmål, men därtill kan olika intressenter också ha olika mål. (Macheridis 2009:16–17)

Det andra särdraget i ett projekt är att det har en livscykel, dvs. att den i allmänhet har en förutbestämd varaktighet över tiden. Utgångspunkten kan vara ett förutbestämt slut- och leveransdatum. Vissa projekt kan även ha ett bestämt startdatum såväl som ett bestämt slutdatum och då gäller det att planera, leda och styra projektets livscykel med utgångspunkt i de bestämda tidpunkterna för att leverera ett slutresultat. Ett tredje

särdrag för ett projekt är att det ofta präglas av en förutbestämd ram för resursförbrukning, dvs. en projektbudget, som en projektledare måste följa och hålla sig inom denna ram. Det finns två andra faktorer som är grunden till uppskattning av resursförbrukning, tid och kvalitet. Om man stöter på svårigheter för att nå en viss kvalitet, kan det leda till förseningar. Förseningar och dålig kvalitet kan i sin tur, var för sig eller tillsammans, påverka lönekostnaderna. (Macheridis 2009:18)

Ett sista särdrag är att ett projekt präglas av en tillfällig men en fast organisation. Detta innebär att man bildar en temporär organisation som basorganisationen kan avgränsa. En temporär organisation är en tillfällig organisation dit projektmedlemmar rekryteras och där organisationen byggs upp för att genomföra projektet. Denna projektorganisation upplöses då projektet är klart och den är fast så länge projektet pågår. Till detta hör arbetsfördelning, beslutsfördelning, samordning, kommunikation, dokumentation och styrning med mera. Man kan konstatera att de olika särdragen anknyter projektet till projektprocessen, som berättar vad som ska göras, samt till projektresultatet som berättar hur allt ska göras. Utgångspunkten är att det finns projektaspekter, dvs. ett antal kunskapsområden, som man måste ta i betraktande och som är viktigt att arbeta med för att kunna leda och styra ett projekts livscykel på ett effektivt och ändamålsenligt sätt. (Macheridis 2009:19)

Det finns tydliga likheter mellan ledning av projekt och evenemang. De båda är unika och tidsbundna. Att tillämpa tekniker inom projektledning till evenemang borde därmed förse en garanterad modest succé av ett evenemang som motsatsen till misslyckande. Modest succé endast av den orsaken att evenemangsledning jämfört med projektledning är en otacksam uppgift. Publiken ser inte evenemangsplaneraren springa runt omkring i veckor, med långa nätter och besvärliga problem för att lyckas med evenemanget. Men direkt då ett fel uppstår, kommer evenemangsplaneraren få skulden över det hela. (Shone & Parry 2004:164-165)

3.2 Projektplan

I enlighet med den teoretiska kunskapen, presenteras i detta kapitel en plan för Janina Montells och Kim Rönning's bröllop.

3.2.1 Översikt och intressenter

Det är viktigt att inleda projektplanen med en översikt som beskriver bakgrunden, och syftet, till projektet med några meningar samt vilken funktion resultatet har i ett större sammanhang. Man får en överblick över vad uppgiften egentligen handlar om och man beskriver vilka personer som är engagerade i projektet. Huvuduppgifterna beskrivs och de olika ansvarsområdena avgränsas. (Eklund 2002:66)

Ett projekt har oftast ett antal olika intressenter, dvs. sådana parter som berörs eller påverkas av projektet, men som ändå inte är inblandade i projektgruppens arbete. Ett projekts framgång kan helt bero på intressenternas stöd och verksamhet. I denna fas bör man identifiera projektets intressenter och deras intressen. Man ska alltså ta reda på intressenterna, vilka deras intressen är och vilka farhågor dessa har. Man ska planera deras inverkan genom att förebygga konflikter, vilket innebär att de ska bli bjudna på vissa möten där de kan ge sina synpunkter. (Eklund 2002:68)

Temat för denna fest är bröllopet och vigseln av Janina Montell och Kim Rönning den 24.7.2010. Familj och vänner möts för att fira ingåendet av äktenskapet av dessa två personer. Huvudsyftet är att genom detta projekt skapa och planera ett bröllop utan hjälp från ett cateringföretag, samt att sedan jämföra priser och budget med olika cateringföretag, för att se om det blir billigare att själv arrangera ett bröllop. Personalen är i viktig roll, eftersom de till största delen är frivilliga arbetskompisar. Det är också viktigt att alla deltagare på festen roar sig och att allt fungerar som planerat.

Projektets huvudsakliga projektledare är Kim Rönning med hjälp av Janina Montell. Båda två leder projektets gång. Projektgruppen är därmed också fokuserat på de två projektledarna. Till huvuduppgifterna hör att hyra en festplats och kontakta vänner samt bekanta för att få hjälp med catering, dvs. mat och servering. Kocken Joseph Heffernan tar hand om att maten produceras och den övriga personalen, dvs. servitriserna med ledning av Jenny Lindholm, sköter om upplägg, vinservering samt i övrigt ser till att gästerna på bröllopet har det bra.

Projektgruppen tar hand om och producerar gästlista, inbjudningskort, menykort, tackkort, beställer servis och dekorerings samt hjälper till med inköp av mat tillsammans med Joseph Heffernan. Projektgruppen genomför de olika delområdena genom möten med varandra, samt planering av mat och service med Joseph Heffernan och Jenny Lindholm. Dessa möten äger rum från november 2009 till juli 2010. Exakta datum behövs inte nödvändigtvis, eftersom projektgruppen hela tiden är i närkontakt. Möten med servicepersonalen görs enligt en tidtabell som passar för alla. Då projektgruppen möts, är båda alltid på plats, men på möten med servicepersonalen behöver nödvändigtvis inte båda projektgruppens medlemmar vara på plats.

Det finns inte väldigt många intressenter i detta projekt, men de är betydelsefulla. Projektgruppen är de viktigaste intressenterna, eftersom deras arbete inverkar på projektets utformning samt avgör resultatet för festen. Närfamiljen är den näst viktigaste intressenten. De har vissa förhoppningar för bröllopet, men ingen direkt beslutsförmåga gällande genomföringen av bröllopet. De är fysiskt på plats och de är starkt emotionellt kopplade till firandet. Brudfrämman Mikaela Power, syster till bruden, samt bestmannen Kim Kronman har båda en vag roll i beslutsfattandet. De kommer med idéer och hjälp i själva genomförandet av praktiska arrangemang före och under bröllopet. Andra intressenter är servicepersonalen som utgör en mycket viktig del av bröllopet. Dessa är volontärer för bröllopet och de sköter och tar hand om gästerna genom servering av mat och dryck. Detta är en viktig del av bröllopet och kommer att kräva en noggrann planering för att kunna utföras som projektgruppen har planerat det.

3.2.2 Målformulering

Om målformuleringen är dåligt beskriven, fel formulerad eller annars bara förvirrande, så kommer det att vara svårt att skapa ett evenemang enligt den. De primära målen måste vara mätbara i form av att veta om de är uppfyllda eller om man ser att de framåtskrider. Det är viktigt att målen är realistiska, vilket betyder att det måste vara möjligt att skapa evenemanget, speciellt när det gäller budget, personal och frivilliga som evenemangspaneraren måste ta hänsyn till. Målen måste också vara realistiska när det gäller tider. Man kan skapa ett stort evenemang på en vecka, men då är man inte realistisk. Man måste därför planera vad man med säkerhet hinner göra i tid och sedan vilka naturliga saker som tidsmässigt kan orsaka tidsförluster. (Shone & Parry 2004:165)

Det händer ofta att man lägger ner alldeles för lite arbete på att precisera målen; varför man egentligen genomför projektet, vad det syftar till och på vilket sätt dessa krav uppfylls. Ett misslyckat projekt är ett projekt som inte levde upp till förväntningarna, dvs. de förväntningar som projektets intressenter hade på det. De olika intressenterna kommer att ha olika förväntningar av projektet om man inte i början formulerar gemensamma målsättningar. Om intressenterna har olika målsättningar kommer de att anse projektet som misslyckat, eftersom var och en förväntade sig något annat än den andra. Det viktigaste är att genom hela projektet ha genomarbetade och gemensamma målsättningar. (Eklund 2002:66)

Huvudmålet med projektet är att få skapat ett lyckat bröllop utan hjälp av cateringföretag. Dvs. att skapa en fungerande helhet, som inte behöver utomstående hjälp i genomföringen. Med utomstående hjälp menas i detta fall betald utomstående hjälp. Personalen som kommer att hjälpa till med bröllopet är volontär professionell servicepersonal. Det är viktigt att budgeten visar en signifikant skillnad med att skapa och planera bröllopet själv istället för att arrangera det med hjälp av ett cateringföretag. Skillnaden i budgeten ska bestyrka att det är billigare att arrangera bröllopet själv.

Det är viktigt att olika intressenter, som t.ex. närfamiljen, är nöjd med bröllopet. Eftersom dessa är starkt kopplade till firandet, så måste ett delmål bestyrka att de är nöjda med bröllopet. Att gästerna är nöjda på bröllopet är ett viktigt delmål och det är därför viktigt att projektgruppen (brudparet), intressenter samt gäster tycker att bröllopet är lyckat. Festen går på ungefär 85 personer, och projektgruppen hoppas på att över 75 av dessa kan infinna sig på plats.

3.2.3 Fas- och tidsplan

I fas- och tidsplanen beskriver man de faser som projektet delas upp i (definitionsfas, planeringsfas, genomförandefas och utvärderingsfas). Här presenteras personer, dokument och de aktiviteter som pågår under respektive fas. Man nämner även punkter för varje fas som är projektspecifika. I tidsplanen fastslår man hur de olika faserna planeras tidsmässigt, dvs. datum bestäms för när projektet ska gå av stapeln och när den avslutas. (Eklund 2002:67–68)

Med definitionsfas avser man den tid innan projektet startat och innan man undertecknar ett kontrakt mellan uppdragsgivare och uppdragstagare. Denna fas handlar om att fastställa vad som ska uppnås, medan man i planeringsfasen fastställer hur detta ska uppnås. En ytterligare skillnad mellan dessa faser är att man i definitionsfasen kartlägger och analyserar ramstyrningsaspekterna medan man fokuserar starkare på processtyrningsaspekter i planeringsfasen. Planeringsfasen, genomförandefasen och utvärderingsfasen varar så länge projektet är igång. (Macheridis 2009:58)

Planeringen av bröllopet påbörjades i oktober 2009. Då funderade projektgruppen var bröllopet skulle gå av stapeln och dess storlek deltagarmässigt, eftersom deltagarantalet begränsar valmöjligheterna av festlokal.

Detta är projektgruppens tids- och utföringsplan för projektet:

- I november 2009 ska festlokalen vara fastställd.
- Personalförfrågningar påbörjas i januari 2010, varefter möten om matutbud och service startar. Personalen, matutbudet och servicens karaktär ska fastställas senast i juni 2010.
- Inbjudningskortet ska vara färdigt skrivna och utskickade före maj 2010. Samtidigt planeras och utförs arbetet med meny-, bordsplacerings- och tackkort.
- Projektgruppen planerar tidtabellen och programmet för festen i april 2010 och den fastställs några veckor innan själva festen i juli 2010.
- Planeringen av blomdekorationer påbörjas i maj 2010, då utbudet av blommor börjar tillta och det fastställs i juni 2010.

3.2.4 Riskanalys

Att göra en riskanalys är ett nyttigt verktyg då man ska kartlägga hot mot projektets framgång, eftersom det är bra att vara förberedd på att saker kan gå fel under projektets gång. Intressenter kan svika, personer kan insjukna, utrustning går sönder eller planeringen inte håller måttet. Man kan exempelvis ordna ett möte med projektgruppen och göra en lista på olika risker som kan inträffa under eller före evenemanget. Varje risk eller hot måste ha en motsvarande handlingsplan som används om något fel inträffar. (Eklund 2002:69)

Den första fasen i en riskanalys är exempelvis att först identifiera riskerna, där man samlar all information av erfarenheter och olika källor varefter man överväger de potentiella riskerna tillsammans med projektgruppen. I den andra fasen evaluerar man riskerna med förhåll till sannolikheten att det händer något och hur stränga konsekvenserna är. I nästa fas hanterar man riskerna, dvs. man sätter igång kontrolltekniker som undviker, reducerar och minskar riskerna. Den sista fasen gäller tvärt emot de andra faserna observationer gjorda under evenemanget. (Matthews 2008:140)

Risker kan förekomma när- och varsomhelst i en evenemang planerares processer, och därför måste man hålla hela tiden ett öga på situationen. En typ av risk är att någon händelse skapar förändringar som kan äventyra framgången av evenemanget. En risk är en mätning av sannolikhet och verkan av att inte uppnå målen för ett evenemang som ett projekt. Man kan räkna ut riskerna matematisk, men om något är möjligt i praktiken, så är det en risk för sig. (O'Toole & Mikolaitis 2002:133–134)

Det finns helt tydligt risker när det gäller att planera och arrangera sitt bröllop själv. Om en av brudparet insjuknar, så kommer inte bröllopet att gå av stapeln. Risker som gäller service, mat, dryck och servis gäller om de redan förutbestämda tiderna inte håller i sig. T.ex. om firman som hyr ut servisen har missat datumet och servisen inte anländer på utsatt tid, personalen får oöverkomliga hinder och inte kan medverka på festen och om kocken samt medhjälper inte kan medverka som planerat i matlagningen och prepareringen. Dessa utgör de största riskerna av praktiska arrangemang. Sjukdomar måste räknas med, men eftersom det ändå är sommar så finns det inte lika stor risk till sjukdomar gentemot höst-, vinter- eller vårbröllop.

3.2.5 Kostnadsplan

Att göra en kostnadsplan när man ordnar en tillställning utgör en viktig del av förberedelserna. Eftersom en stor del av evenemangen som ordnas har både utgifter och inkomster, så är en god finansiell kontroll nyckeln till framgång, även om tillställningens syfte inte är att driva in pengar. Man måste noggrant se över de finansiella aspekterna för tillställningen och verkligen sätta ned tid på detta under planeringen, utförandet och i efterhand. Det behövs en budget i förväg och med hjälp av den kan en organisatör bedöma om en tillställning har en chans att lyckas. Budgeten gör det också enklare att evaluera de finansiella aspekterna för tillställningen. (Shone & Parry 2004:96–97)

Målen för tillställningen är de riktgivande linjerna då man planerar och gör upp en kostnadsplan. De olika målen ställer projektledaren inför en mängd finansiella val, där noggrannhet behövs i själva planeringen för att reda ut utgifter och inkomster. Mindre tillställningar vars mål är att roa deltagarna, koncentrerar sig mest på kostnader på allmän nivå. Det är viktigt att de finansiella målen är klara och mätbara, och därför är det viktigt att dessa finansiella mål ingår i kostnadsplanen, så att de motsvarar själva tillställningens mål. (Shone & Parry 2004:98–99)

Det största problemet projektledare har är att veta hur många som kommer att delta i tillställningen. Oftast är det bäst för budgeten om projektledaren är något optimistisk med deltagarmängden. För en nybörjare i budgeteringen av tillställningar kan det vara bra att skapa en lista över de aspekter som är till för tillställningen, eftersom dessa kommer att hjälpa en att identifiera de olika kostnaderna. Alla de aspekter som bygger upp tillställningen bör vara med i denna lista, vilka är bl.a. kostnader för anställda, hyran av lokalen, kostnader för catering, inbjudningar, mat och dryck, servis samt dekorationer. (Shone & Parry 2004:100–103)

Bröllopets kostnadsplan i detta examensarbete utgör kostnader för anställda, hyran av lokalen, servis, matråvaror och drycker, dekorationer samt inbjudnings-, tack- och menykort. Kostnader för kläduthyrtning, transport, vigselförrättningen och bröllopsresan är inte inkluderade i denna kostnadsplan. Eftersom bröllopsresan inte är inkluderad i denna kostnadsplan, så kommer inte inkomster från frivilliga donationer i form av bröllopsgåvor heller att inkluderas i kostnadsplanen eller budgeten.

Budgeten för bröllopet är planerat till 3000 euro

4 Bröllopets verkställande

Projektgruppen besökte en lokal i Dickursby i oktober 2009, som utöver lokalen också skulle ha bjudit på mat och servicepersonal till bröllopet. Priset var dock alldeles för högt och inte heller en sådan som projektgruppen hade tänkt sig, så projektgruppen bestämde sig för att utföra projektet enligt den ursprungliga projektplanen. I oktober 2009 inleddes utförandefasen för projektet i.o.m. att projektgruppen började leta efter festplatser. Festplatserna letades fram via internet och möjliga lokaler jämfördes enligt pris, storlek, tid för uthyrning, utseende, utrustning och läge.

4.1 Festlokal

Projektgruppen hittade en lämplig festlokal i Köklax, Esbo. Festlokalen ”Valhalla” valdes tack vare dess tillgänglighet under sommaren 2010. Projektgruppen hittade även andra festlokaler, men dessa var antingen inte lediga under juli månad, inte tillräckligt utrustade eller för dyra.

Valhalla hade ett bra pris med god utrustning och ett nyrenoverat kök. Festlokalen var dessutom tillräckligt stor och rymlig för ett ca 80 pers. bröllop. Även uthyrningsvillkoren var önskvärda. Uthyrningen för veckoslutet inkluderade fredag kväll kl. 16 till söndag förmiddag kl. 12.

Valhalla var, som sloganen för festlokalen heter, ”idyllen på kullen”. Det var en av orsakerna som fick projektgruppen att välja stället. Även läget var bra, nära till Köklax tågstation samt alldeles intill Ring 3:an.

4.2 Personal

Projektgruppen började planeringen av personalen till festen med att fundera på hur många kockar och servitriser som behövs till en fest med ca 80 personer, för att allt skall löpa smidigt. Projektgruppen kom fram till att en kock och hjälprea till köket

samt en hovmästare och fyra servitriser räcker bra för ett bröllop, då alla är professionella. Det som projektgruppen ville undvika vara att själv behöva ha ett öga på vad som händer i salen under festen.

I början av januari kontaktades Jenny Lindholm. Hon valdes till hovmästare, pga. att hon jobbat med liknande uppgifter och projektgruppen kunde lita på att hon kan hålla trådarna i händerna även i svåra situationer. Även kocken Joseph Heffernan kontaktades, och båda lovade ställa upp. Kocken Joseph Heffernan bad sedan i början av april en bekant till sig att hjälpa till i köket (även han är kock), så projektgruppen behövde inte själv leta efter en lämplig kandidat.

Servitriserna var det lite svårare att få tag på, då juli är semestertider och många bekanta servitriser antingen själva var på semester, eller hade jobb eller annat planerat under bröllopsveckoslutet. I juni bekräftade två av servitriserna att de hade möjlighet att komma, och de två andra gav grönt ljus i början av juli.

4.3 Planering av mat och dryck

I följande två stycken presenteras planeringen av maten och dryckerna.

4.3.1 Mat

Första mötet angående maten för tillställningen hölls tillsammans med kocken hos projektgruppen i början av mars. Projektgruppen hade före mötet diskuterat internt om olika alternativ, men den huvudsakliga planeringen gjordes tillsammans med kocken. Gruppen bestämde sig för en buffé middag med sallader och bröd till förrätt, fläskfilé och gräddpotatis till huvudrätt och kaffe + bröllopskaka till efterrätt. Innan någonting slogs slutligt fast, ville dock kocken se festlokalen, för att kunna planera vidare.

Projektgruppen tog kontakt med hyresvärden i början av april, för att ta sig en titt på festlokalen igen, och efter kocken sett köket och de andra utrymmena, frågade han projektgruppen ifall de hade någonting emot en middag med bordsservering. Detta pga.

att kocken tyckte att det skulle gå enklare att hålla all mat varm för alla 80 personer på detta sätt och att köket hade tillräckligt god potential att få en bordsserverad middag att gå ihop. Projektgruppen gick med på de ändrade planerna, och bad kocken fundera på den nya menyn och lite även på priset för denna nya meny, så att inte budgeten för festen skulle överskridas.

Förslaget om den nya menyn gavs av kocken åt projektgruppen i mitten av juni (då gästerna även hade meddelat ifall de kan delta i festen eller inte, och alla allergier var tagna i betraktande). Resultatet blev:

- Laxcarpaccio med rucola sallad och balsamico-vinegrette dressing
 - maltbröd och rågbrödsbitar vid sidan om
- Inre oxfilé med pariserpotatisar, rödvinssås och stekta kantareller med rödlök
- Kaffe/te och bröllopstårta

4.3.2 Dryck

Planeringen av dryckerna till bröllopet tog fart efter att projektgruppen hade träffats med kocken i början av mars. Då bestämdes det att det skulle serveras skumvin som välkomstdrink, vitt vin och snaps till förrätten, rött vin till huvudrätten och cognac / likör till kaffet. Till festen beslöts det att bjudas på öl, cider, long drink och bål.

Då utbudet var bestämt började projektgruppen jämföra priser för de olika dryckerna och kom till att det var billigast att anskaffa produkterna från Tallin-färjan. I början av juni delegerades brudgummens mamma med följeslagare till Tallin för att anskaffa följande drycker:

- Mousserande vin: Fresita *(18x0,75= 13,5 liter, 13,5liter/12cl ~ ca. 112 skumvinsglas)
- Vitt vin: J.P. Chenet Colombard Chardonnay *(10x3= 30 liter, 30liter/24cl ~ ca. 125 glas vitt vin)
- Rött vin: J.P. Chenet Cabernet Syrah *(10x3= 30 liter, 30liter/24cl ~ ca. 125 rödvinsglas)

- Hennessy V.S. *(3x1= 3 liter, 3liter/4cl ~ ca 75 glas cognac)
- Bailey's Irish Cream *(3x1= 3 liter, 3liter/4cl ~ ca 75 glas Bailey's)
- ViruValge Vodka 40%, till snapsen och bålen *(5x1= 5 liter, 5liter/4cl= 125 snapsar eller 3liter/4cl= 75 snapsar och 2liter bålalkohol)
- Koff IVA 5,2% (4x24= 96st)
- Fizz Dry 4,7% (4x24=96st)
- Sinebrychoff Long Drink 5,5% (4x24=96st)

*De olika dryckerna har uträkningar så att man skulle förstå varför något är köpt en viss mängd. Måtten är normala restaurangmått: Stort glas vin = 24cl, Skumvinsglas (med några cm under glaskanten) = 12cl, Stark samt medelstark alkohol = 4cl.

4.4 Inbjudningskort

Inbjudningskorten började planeras i början av februari och projektgruppen bestämde sig för att använda sig av självgjorda kort, för att få ett personligt utseende på korten. Projektgruppen tittade på en del alternativ, men slutligen var de eniga om att det skulle bli creme-färgade inbjudningskort, och att samma tema skulle användas i alla kort, dvs. inbjudningskort, menykort, bordsplaceringskort och tackkort. (se Bilaga 4)

Pysslandet av inbjudningskorten tog fart i mars och de skickades ut till gästerna i mitten av april. Under april - juni gjordes även meny- och bordsplaceringskorten i ordning. Tackkortet gjordes färdiga i mitten av augusti.

4.5 Dekorationer

Planeringen av blomsterdekorationer påbörjades aktivt först i slutet av maj, då utbudet av sommarblommor började öka. Eftersom färgskalan på korten och den övriga dekorationen (servetterna, ljusen, plakaten etc.) gick i ganska ljusa, creme-färgade toner, var det relativt lätt att välja blommor. För att få lite färg på borden, bestämde sig projektgruppen för rosbegonior i rosa (nästan cerise-färgat), vita orkidéer med en glimt

av cerise-färg på innerbladen på scenen bakom huvudbordet, samt små vita kruksblommor på kanterna av huvudbordet. Brudens bukett fanns sedan också i en vas på huvudbordet. Buketten bestod av vita rosor och röda mini-gerberor. Blomdekorationerna var ganska enkla, men ändå tillräckliga, för att få till stånd en somrig feststämning. Även ballonger hörde till dekorationerna. Dessa var i

4.6 Förberedelser inför festen

På torsdagen 22.7.2010 hämtade projektgruppen blommorna samt övrig dekoration från Plantagen i Botby respektive Tiimari i Columbus i Nordsjö.

På fredagen 23.7.2010, dagen före festen, måste allting föras till festlokalen. Nycklarna till festlokalen var till vårt förfogande kl. 16.00. Innan dess skulle alla varor vara köpta och hämtade till festplatsen. Janina Montell hämtade bröllopstårtan från Halmes Bageri kl. 15.00 i Köklax. Hon hade även blommorna, övrig dekoration samt material (bordsplaceringar, skyltar) med sig. Kim Rönning for kl. 13.00 med Janina Montells far, Göran Montell, och kocken Joseph Heffernan till Prisma för att köpa en del av råvarorna till maten (kantareller, blåbär och hallon). Största delen av råvarorna köptes från Heinon Tukku Oy i Vanda. Även kastrullerna och övrigt köksredskap lånades under samma resa ifrån LaFamiglia i Flamingo, Vanda. Servisen var beställd till Köklax till kl 16.00, och den hade anlänt 30min tidigare, redan kl 15.30.

Allt lades i ordning, borden placerades ut och dukades, maten förbereddes och dekoreringsarna gjordes. Ljudanläggningarna testades och optimerades. Programmet genomgicks en sista gång före festen tillsammans med Jenny Lindholm, brudfrämman Mikaela Power, bestman Kim Kronman samt projektgruppen Janina Montell och Kim Rönning. Dagen avslutades kl. 20.00.

4.7 Tidtabell för festdagen

Projektgruppen började planeringen av tidtabellen i början av april, då tidpunkten för vigsel blivit bekräftad. Stora riktlinjer gjordes fram till maj, så att själva programmet för

festen kunde börja planeras. Det var egentligen först i början av juli den slutliga tidtabellen kunde fastställas för hela festdagen, och den såg ut enligt följande (Tabell1):

Kl 8.00	Kockarna anländer
Kl 13.00	Servitrisema anländer
Kl 13.00	Brudgummen och bestman anländer
Kl 14.15	Bruden och brudfrämman anländer
Kl 14.30-15.00	Gästerna anländer
Kl 14.45	Vigselförrättaren Tarja Attenberg anländer
Kl 15.00	Vigselceremoni
Kl 15.20	Välkomstskål, vinservering påbörjas efter skålen
Kl 15.25	Fotografering
Kl 15.40	Förrätten serveras
Kl 16.00	Första snapsen med snapsvisa
Kl 16.15	Brudens pappa, Göran Montell, håller tal
Kl 16.30	Brudgummens mamma, Helena Rönning, håller tal
Kl 16.35	Andra snapsen med snapsvisa
Kl 17.00	Huvudrätten serveras
Kl 17.30	Brudfrämman, Mikaela Power, håller tal
Kl 17.45	Bestman, Kim Kronman, håller tal
Kl 18.00	Brudgummens pappa, Caj Rönning, håller tal
Kl 18.15-19.00	Folk får sträcka på benen, servitriserna plockar undan
Kl 19.00	Kim och Janina skär kakan
Kl 19.15	Kaffe och kaka, samt avec serveras för alla
Kl 19.30	Frågesport med pris
Kl 19.45	Ordet är fritt
Kl 20.00	Brudgummen, Kim Rönning tackar alla
Kl 20.10	Bukett- och strumpebandskastning
Kl 20.40	Bestman, Kim Kronman, spelar gitarr
Kl 20.45	Brudparet dansar bröllopsdansen
Kl 20.50	Dansen för alla börjar, festens officiella del över
Kl 22.30	Brudparet lämnar festen för Lotus Lounge
Kl 23.00	Musiken slutar och festen på festplatsen är över
Kl 23.00 - 01.00	Brudfrämman, brudens mamma och pappa ser till att alla lämnar festplatsen och ser till att allt låses

Tabell 1 ”Brölloptidtabell”

Brudparet överraskades av brudens vänner som hade planerat att uppträda med några sånger mellan programpunkterna. Fastän detta inte fanns utsatt i tidtabellen, eller var av brudparet planerade programpunkter, var det en fin överraskning som gav mervärde åt festen och höjde stämningen.

5 Intervjuer

De semistrukturerade intervjuerna för detta arbete delas in i två olika delar, intervjuer med gäster och intervjuer med personal. Detta görs, så att man skall få en bättre insyn i festarrangemangen både från gästernas sida (utifrån), samt från personalens sida (inifrån). 5 st. gäster och 2 st. från personalen kommer att intervjuas.

5.1 Intervjufrågor – Gäster

För att få en bild över vad gästerna på bröllopet tyckte om evenemanget, gjordes en intervju med sju huvudfrågor, vilka alla hade följdfrågor. De finskspråkiga intervjuerna gjordes med raka översättningar från följande frågor.

- 1. Festlokalen: Vad tyckte du om stället vi valt som festlokal? Var storleken ok? Hur stort intryck fick du av festlokalen (utrustning, stämning)? Hittade man lätt till stället?**
- 2. Personalen: Skötte sig personalen bra? Tog de dina behov i betraktande (om du t.ex. bad om någonting extra)? Hade personalen ett professionellt sätt att arbeta, eller tror du ett cateringföretag skulle ha skött serveringen på ett bättre sätt?**
- 3. Mat och dryck: Vad tyckte du överlag om maten som serverades, var det ett lyckat val av rätter? Skulle du ha föredragit en buffémiddag istället för bordsservering? Var uppläggningsen av rätterna lyckade? Fanns det tillräckligt med dricka på festen? Var utbudet tillräckligt enligt dig för ett bröllop? Märktes det att det inte var ett cateringföretag som skött om maten?**
- 4. Korten: Vad tyckte du om inbjudningskorten? Var designen bra på korten? Märkte du att alla kort hade samma tema, var det bra att korten hade samma tema?**
- 5. Dekorering: Vad tyckte du om dekorationen av festlokalen? Var den tillräckligt dekorerad? Gav den rätt stämning? Vad tyckte du om valet av blommor?**

6. Tidtabell: Vad tyckte du överlag om festens program? Var tidtabellen bra eller för stram/lös? Var det en passlig mängd tal (var de av bra längd)? Var mängden av program bra?

7. Vad tyckte du om festen som helhet? Baserat på erfarenheterna av detta bröllop, tycker du att det går att ordna en fest utan ett cateringföretag? Vad skulle du ge för vitsord för festen på en skala från 4-10? Vad skulle ha kunnat göras bättre?

5.1.1 Sammanfattning av Intervjuer - Gäster

Festlokalen

Alla respondenter tyckte om festlokalen. Två av respondenterna tyckte att det var en vacker byggnad på en idyllisk plats, två tyckte att festlokalen var väldigt traditionell och den femte tyckte den var som helhet lämplig för ändamålet. Fyra av fem respondenter tyckte att storleken var bra och i proportion med antalet gäster, en av respondenterna var inte helt säker om storleken och proportionerna. Stämningen och utrustningen var bra, mysig och romantisk enligt tre av respondenterna. En respondent tyckte att stämningen var förenklad, inte för pompa och ståt eller överromantisk och den femte tyckte den var OK. Tre av fem respondenter tyckte det var enkelt att hitta lokalen med angivna instruktioner i inbjudningskortet och de utsatta skyltarna från landsvägarna. En av fem respondenter tyckte inte att det var lätt att hitta till festlokalen utan instruktionerna och den femte respondenter kunde inte svara på frågan.

Personal

Alla respondenter tyckte att serveringen var väl skött. Med ett special omnämmande gällande huvudservitrisen om specialservice. Personalen tog alla respondenters specialbehov i beaktande och alla respondenter tyckte att de var proffs i sitt arbete. Alla utom en respondent tyckte att serveringen skulle ha varit bättre via ett cateringföretag, men denne var inte helt säker på sitt svar.

Mat och Dryck

Alla respondenter tyckte att maten var lyckad, fint upplagt och en respondent tyckte att det var gourmet och det bästa denne fått på ett bröllop. Fyra av fem respondenter tyckte att bordsserveringen var fint och passade in i stämningen, men en av dessa respondenter tyckte lika som den femte att buffé bordet skulle ha tillfört en möjlighet att portionera sin mat själv, vilket de tyckte att kanske inte riktigt räckte till i bordsserverad mat. Alla respondenter tyckte att uppläggningsen av maten var mycket bra och tilltalande. Alla respondenter var av den åsikten att det fanns tillräckligt med dricka på festen och utbudet var tillräckligt brett. En av respondenterna tyckte dock att svaga alkoholdrycker borde ha varit lättare till hands. Fyra av fem respondenter märkte ingen skillnad till cateringföretag, medan en respondent märkte skillnaden och tyckte att det var mycket bättre än något cateringföretag skulle ha åstadkommit.

Korten: Inbjudningskorten, menykorten, tackkorten

Alla respondenter tyckte om korten samt tyckte om deras design. En respondent tyckte de var en vacker helhet, en märkte att man hade lagt ned tid på dem och att de inte var färdiga kort från t.ex. Tiimari. En respondent av fem märkte inte alls att korten hade samma tema/design. En respondent märkte inte att det var samma design, men denne menade att det var bara bra pga. skiljande tema skulle man ha lagt märke till jämfört med kort i samma tema.

Dekorering

Vid frågan om dekoreringsen märker man att det skiljer sig mellan män och kvinnor som svarat. Två av fem respondenter (kvinnor) tyckte att dekoreringsen var vacker och enkel och följde färgskalan och stämningen perfekt. De tyckte även att blomvalen var rätta till stämningen och passade in i helheten. Tre av fem respondenter (män) tyckte att det var passligt med dekoreringsen, men att de inte egentligen lade märke till det. En av dessa respondenter tyckte borden var vackra och förenklade. En av dessa tre respondenter tyckte att det var bra att man inte la märke till dekoreringsen och att den smalt in i stämningen. Ingen av de tre (manliga) respondenterna märkte blommorna. En påpekade

att om de skulle ha varit hemska så skulle man ha lagt märke till det, en känner inte igen några som helst blommor och därför lade inte märkte till det och den tredje märkte bara inga blommor men tyckte att de passade in i stämningen och att de inte stod ut på ett dåligt sätt.

Tidtabell

Alla fem respondenter tyckte att det var lämpligt med program på festen som helhet. En av respondenterna kritiserade dock på att det var till en del förvirrande och att man inte visste vad som händer till näst, dvs. en organiseringsbrist och att en konferencier fattades. Två av respondenterna påpekade att det inte var utsatt någon tid till att när alla skulle lämna festlokalen, som orsakade i sig förvirring. Fyra av fem respondenter tyckte att tidtabellen var lämpligt lös, så att man hade tid till att umgås och koppla av mellan programmen och maten. Alla fem respondenter tyckte att det var tillräckligt och lämpligt med tal, varav tre konstaterade att det inte skulle ha behövts mera tal. En av respondenterna påpekade att de som verkligen hade någonting att säga, hade tal. Två tyckte att talen var av bra längd och kvalitet. Alla fem respondenter tyckte att det var en lämplig mängd program under kvällen. Dock påpekade en respondent att sångprogrammen kunde ha varit lite oftare och tätare. En respondent menade att ett strikt minutprogram inte skulle ha varit bra för ett bröllop, och en annan respondent menade att det var bra att det inte fanns några långa shower. Denne menade också att utan överraskningsprogrammen så skulle programmet varit lite för löst och det skulle kanske ha varit för lite program som helhet.

Festen som helhet

Alla fem respondenter tyckte att festen var lyckad som helhet och en av dessa påpekade att den bästa feedback man kan få från en fest är att alla hade roligt, ingen var uttråkad eller klagade på något. Alla fem respondenter var av den åsikten att man kan på basis av detta bröllop ordna ett bröllop utan cateringföretag. Tre av fem påpekade dock att man måste ha proffs som hjälp, både kockar och servitriser, för att lyckas med bröllopet.

Som svar på den öppna frågan om vad som skulle kunna göras bättre svarade de fem respondenterna följande: Respondent 1, Information om när festen tar slut och när man ska ut från festplatsen och att vem som sköter om städningen. Respondent 2, Inget denne kommer på. Respondent 3, Brudparet kunde ha varit bättre placerade så att hela bröllopföljet kunde se dem. Respondent 4, Det borde ha funnits en klar talman och en som ser till att allting går enligt planerna så att man inte skulle ha behövt undra vad som händer till näst. Respondent 5, Lite större utrymme och längre tid för vistelse på festplatsen så att man skulle slippa stressa igenom programmet.

Skolvitsorden som gavs av respondenterna med skalan 4-10 om hur festen lyckades var:

Gäster: 9, 9, 9, 8½, 7½ / 5 = 8,6

En närmare översikt på alla intervjuer med gästerna hittas i Bilaga 5.

5.2 Intervjufrågor - Personal

För att kunna avgöra ifall planeringen av evenemanget hade fungerat väl från personalens synvinkel, tillfrågades två personer om deras åsikter om evenemanget. Den engelskspråkiga intervjun gjordes med fria översättningar ur följande frågor.

1. Festlokalen: Vad tyckte du om stället vi valt som festlokal? Var storleken ok, eller tyckte var det t.ex. för trångt mellan borden? Var utrustningen i festlokalen tillräcklig för att kunna sköta jobbet bra?

2. Personalen: Fungerade samarbetet mellan personalen bra? Servitriser/hovmästare? Servitriser/kock? Hovmästare/kock? Skulle du hellre varit på jobbet via ett cateringföretag?

3. Mat och dryck: Gick serveringen av mat och dryck bra? Fick du några klagomål angående maten av gästerna? Kände du att det mängden dricka var tillräcklig överlag? Tyckte du att det var ett bra val att ha bordsservering istället för buffémiddag?

4. Dekorering: Vad tyckte du om dekorationen av festlokalen? Var det någonting av dekorationen som hindrade dig att sköta serveringen på det sätt du skulle ha viljat (t.ex. för mycket dekorationer på borden)?

5. Tidtabell: Hur tyckte du tidtabellen var upplagd? Blev den för stram från personalens synvinkel? Kände du att du hela tiden hade koll på vad som händer? Var instruktionerna du fick före festen tillräckliga?

6. Risker/övertäckningar/lyckanden/övrigt: Tycker du att projektgruppen skötte riskhanteringen väl (t.ex. sjukledighet, olycksfall, väder)? Var den tillräcklig? Händes det några oväntade överraskningar? Hur väl sköttes de? Lyckades något under festen över förväntningarna (servering/show/uppläggning av festen)?

7. Vad tyckte du om festen som helhet? Gick allt som du hade tänkt dig? Från din synvinkel, tror du gästerna trivdes? Vad skulle du ge för betyg för festen/arrangemangen på en skala från 4-10? Vad skulle ha kunnat göras bättre?

5.2.1 Sammanfattning av Intervjuer - Personal

Festlokalen

En av respondenterna för personalen tyckte att festlokalen var tillräckligt stor, även om det skulle ha varit bra med några extra meter i köket, och att det fanns tillräckligt med utrustning. Den andra respondenten tyckte att festlokalen var vacker och idyllisk, med lämpligt av utrymme. Utrustning fanns inte färdigt på festlokalen och därför tyckte respondenten att det inte fanns tillräckligt med utrustning för att skapa en fest utan hyresartiklar.

Personal

En av personalen tyckte att allting fungerade bra servitriser och kockar emellan. Den andra respondenten tyckte att eftersom de alla var från olika ställen och hade olika stilar

att jobba sinsemellan, så blev det små kommunikationsproblem, men annars fungerade allting korrekt. Servitriser och kockar emellan så tyckte inte den andra respondenten att det var några som helst problem. Den ena respondenten svarade öppet på frågan om det skulle ha varit annorlunda via ett cateringföretag. Medan den andra respondenten menade att det inte alls skulle ha varit samma sak att jobba där via ett cateringföretag. Denne menar att utan ett cateringföretag, som skulle ha lett hela serveringen, så blev serveringen mera lugn och avspänd.

Mat och Dryck

En av respondenterna tyckte att serveringen lyckades, men att denne inte såg mera än köket och hur maten fördes till borden. Den andra respondenten tyckte att serveringen lyckades perfekt, bortsett ifrån att det borde ha funnits ett dubbelt set av vinkaraffer vid borden pga. rött och vittvin. Båda respondenterna fick bara positiv feedback av maten. De båda respondenterna tyckte även att det fanns tillräckligt med dricka på festen. Ingenting tog slut och att det blev även en massa vin över. Båda respondenterna var också av samma åsikt om att bordsserveringen var rätta valet istället för buffé bord. De båda tyckte att det ser bättre ut, det är mera festligt och så slipper man de långa pauserna då gäster hämtar maten.

Dekorering

Båda respondenterna från personalen tyckte att dekoreringen såg bra ut. En av respondenterna tyckte den var stilren och följde färgmässigt den bestämda skalan. Den andra respondenten tyckte att dekoreringen gav rätt uttryck och att den fyllde festsalen. Båda respondenterna var av samma åsikt om att dekoreringen inte på något sätt störde deras arbete under kvällens lopp.

Tidtabell

Båda respondenterna från personalen tyckte att tidtabellen var lyckad. En av respondenterna berättade att denne drog ut på tiden för huvudrätterna för att snappa upp

tidtabellen utan att någon märkte. Detta pga. förrätterna hade enligt denne kommit ut för tidigt i tidtabellen. Båda respondenterna tyckte tidtabellen var tillräckligt lös för att kunna spela med tiden och tajma så att det satt in i programmet. En av respondenterna påpekade att den var tillräckligt lös för att ha lite fritid emellanåt. De båda respondenterna ansåg sig ha kontroll över situationen hela tiden, även om en av respondenterna påpekade att det kom ett överraskningsprogram, som denne hade diskuterat om i förväg med bestman och brudfrämman. Båda respondenterna tyckte att de hade fått tillräckligt med information inför bröllopet och att de talat med projektgruppen tillräckligt ofta så att det inte blev några överraskningar.

Risker och överraskningar

En av respondenterna tyckte att allt var riskfritt och att allt skulle gå smort, samt att det inte fanns några överraskningar som skulle ha orsakat strul. Den andra respondenten påpekade att denne hade med projektgruppen talat färdigt om plan A och plan B i fråga om vigseln ska utföras inne eller ute. Denne tyckte också att sjukledigheter kan man inte förutspå och att man inte kunde ha förberett sig bättre. Enligt respondenten fanns det tillräckligt med personal för att utföra jobbet lika bra. Det kunde kanske ha tagit lite längre vid serveringen av maten, men att allting var bra planerat i förväg så att det inte fanns några frågetecken. Enligt respondenten hände det bara en överraskning, men att den inte påverkade schemat på något vis. Denne påpekade också att alla var där och jobbade på fritiden, så man kunde inte förutspå hur kommunikationen fungerade, men att allting gick som det skulle.

Festen som helhet

Båda respondenterna från personalen tyckte festen lyckades bra som helhet. Maten lyckades och serverades på tid. De båda respondenterna fick positiv feedback om maten, varav den andra ännu påpekade att musiken var bra, stämningen var bra och att denne såg på gästerna att de verkligen hade roligt på festen. Båda respondenterna svarade på den öppna frågan om vad som skulle ha kunna göras bättre att kakan kunde ha portionerats färdigt vid bageriet. Det blev lite strul med kakan och den kunde inte riktigt

portioneras rätt för alla. Annars så tyckte båda att det gick felfritt igenom från personalens sida.

Skolvitsorden som gavs av respondenterna med skalan 4-10 om hur festen lyckades var:

Personal: $(8 + 8) / 2 = 8$

En närmare översikt på intervjuerna med personalen hittas i Bilaga 6.

5.3 Sammanfattning och jämförelse av intervjusvar

Respondenterna från både gäster och personal ansåg att festlokalen var ett lyckat val. En idyllisk festplats med klassiska karaktärer, enkelt men mysigt och romantiskt. Alla, utom möjligtvis en respondent, var av den åsikten att serveringen lyckades perfekt. Det var inga problem servitriser och sinsemellan, och gästerna ansåg att all servering lyckades samt att deras specialbehov togs under uppsyn. Respondenterna tyckte att serveringen var proffsig och mycket avspänd jämfört med ett cateringföretag.

Matsserveringen var mycket lyckat överlag. Alla respondenterna tyckte antingen om maten eller så fick de feedback om att maten var vackert och fint uppställt gourmet. Några respondenter tyckte dock att buffé middagen skulle ha tillfört möjligheten till att själv portionera sin mat, men dessa var ändå av den åsikten att bordsserveringen passade bättre till detta bröllop. Alla respondenter tyckte att det fanns tillräckligt med drycker på festen och att utbudet var tillräckligt brett. Som enda minus ansågs det att det var lite för svårt att få tag på svaga alkoholdrycker samt att det vore bättre att ha dubbelt set av vinkaraffer när man har två olika sorters vin.

Inbjudningskorten var helt klart lyckade, och alla hade lagt märke till att de var självgjorda. Dekoreringen var bra och vacker, men enkel. Ingen av de manliga respondenterna lade märke till färger, blommor eller övrig dekorerings, medan alla kvinnliga respondenter tyckte att färgerna smalt in i den totala färgskalan och att det var bra genomtänkt samt att inbjudningskorten följde samma färgskala och design. De manliga respondenterna ansåg att skulle de ha varit hemska dekorationer så skulle de

komma ihåg dem eller också som en respondent påpekade att dekorationerna fyllde utrymmet bra, men att denne inte hade märkte till någon färgskala. Samma gällde inbjudningskortet för de manliga respondenterna. De hade inte märkte till enhällighet i korten eller färgskalor av samma orsaker som dekorationer. Skulle korten ha varit totalt olika skulle de ha märkt en skillnad.

Tidtabellen var lyckad enligt alla respondenterna. Den var tillräckligt lös för att njuta av en paus mellan maten och tillräckligt lös för att kunna tajma maten rätt. Alla respondenter tyckte att det var en lämplig mängd shower och tal av lämpliga längder. Överraskningsprogrammen kunde ha varit oftare och lite tätare enligt en respondent och gällande överraskningsprogrammet så blev det inga problem för personalen att hålla sin tidtabell. Det borde dock ha funnits en helt klar talman under bröllopet så skulle gästerna ha undvikit en del förvirring när det gällde program, annonsering av program eller avslutningen av festen. Personalen tyckte att alla risker och överraskningar ändå var bra planerade i förväg och att de var färdiga att ta ställning till dem vid behov.

Festen var mycket lyckat som en helhet. Gästerna trivdes, ingen klagade åt personalen, brudparet eller nära eller kära. Maten var lyckad på alla sätt och vis. Respondenterna tyckte att man kan utgående från detta bröllop skapa en dylik fest utan cateringföretag, men de påpekade att man måste ha professionell hjälp.

Öppna frågan om vad som kunde ha gjorts bättre gav en klar bild vad som fattades ur gästernas synvinkel, en talman som skulle ha styrt festen genom information och fört talan. Det vore också bra om festlokalen inte skulle ha någon utsatt tid för avgång så att man inte skulle behöva stressa igenom hela festprogrammet. Personalen tyckte dock att de inte behövde stressa så värst mycket och att alla tidtabeller och tajmanden lyckades som smort. Enda personalen skulle ha velat ändra på var att kakan skulle ha varit färdigt skuren vid bageriet.

Skolvitsorden som gavs av alla respondenter med skalan 4-10 om hur festen lyckades var:

Gäster + Personal (9+9+9+8½+7½+8+8) / 7 = 8½

6 Utvärdering av projektet samt diskussion

I följande stycken utvärderas de olika delarna i detta projekt. Först utvärderas festen som en helhet genom egna observationer samt intervjuvar, varefter projektplanen och projektuppgifterna utvärderas och evalueras i separata stycken enligt samma princip. Till slut reflekterar jag över hela projektet som en helhet där intervjuvar samt intervjuvärderingar väger även i utvärderingen.

6.1 Festen som en helhet

Projektgruppen är överens om att bröllopet var mycket lyckad och de fyllde precis de mål samt önskemål som projektgruppen hade önskat sig nå. Deltagarantalet var snäppet mindre än förväntat, dvs. 70 pers. Detta orsakade dock inga större problem för projektgruppen eller personalen eftersom det var beräknat till 80 personer. Detta antal var beräknat enligt svar på inbjudningarna plus några extra maträtter om det skulle hända några överraskningar.

Festlokalen fick positiv feedback av att vara ”klassisk”, ”härlig” och ”jordnära”. Detta passar fortfarande med sloganen, ”idyllen på kullen” som Esbo Västra Ungdomsförening har gett festlokalen. Projektgruppen tillsammans med intressenterna hade lyckats bra med dekoreringsen och uppläggning av servis. Den fick dock mera positiv feedback av kvinnor än män överlag, tack vare ett kvinnligt estetiskt öga.

Maten var en mycket positiv överraskning för de flesta av gästerna. Största delen av gästerna jag talade med tyckte att maten var ”utsökt”, ”härlig” eller ”riktigt gourmet”. Några av gästerna klagade, dock några dagar efter festen, på att deras innerfilé biffar av nötkött hade varit dåliga och smakade gammalt kött. Detta kan man nog förstå när man köper 80 st. färdigt fileade 180 kilograds biffar av nötkött, transporterar dem i kylväskor till festplatsen en solig sommardag och förvarar dem i ett litet kylskåp över natten. Kocken hade en del extra biffar, så det borde inte ha skett några som helst misstag, men det lyckas man inte alltid med. Laxcarpaccion och bröllopstårtan var två mycket lyckade rätter, även om kocken hade problem att skära kakan jämlikt för 70

personer. Det var dock inget som gästerna eller projektgruppen lade märke till under festens gång.

Val av drycker hade också lyckats utmärkt. J.P. Chenet Cabernet Syrah och J.P. Chenet Colombard Chardonnay är båda mycket omtyckta viner och de är lätta att dricka. Fresitan, som är jordgubbskumpa, var så omtyckt att det t.o.m. fördes några flaskor med i väskorna när gästerna sakta avlägsnade sig från festlokalen. Det blev fem lådor (15liter) vitt vin kvar efter festen vilket tyder på att det svala vädret under denna dag möjligtvis hade en inverkan. Vädret innan den 24.7.2010 hade varit +30 grader och soligt varje dag, men på bröllopsdagen så var det bara +17 grader och mulet, och man är ju ofta efter ett fräscht och kallt glas vitt vin på en varm dag istället för ett varmt glas kindrodnande rött vin. Öl fanns det den exakta mängden eftersom det hittades bara en enda burk nästa dag i kylskåpet. Av Gin Long Drink och Fizz Dry Cider fanns det några lådor vardera kvar i kylskåpet, vilket tyder på att det fanns tillräckligt med lågalkoholhaltiga drycker på festen som helhet, men att öl kunde man ha reserverat lite extra av. Rödvinet tog slut, vilket tyder på att det borde ha funnits några lådor extra av rödvinet J.P. Chenet Cabernet Syrah och några lådor mindre av det vita vinet J.P. Chenet Colombard Chardonnay. Men vädret går inte att förutspå och därför bestämde projektgruppen sig för lika en stor mängd av båda vinsorterna. Rött vin kunde dock ha reserverat mera pga. att det bjöds på ox innerfiléer. Bålen var mycket lyckad, och den tog slut under kvällens lopp. Bålen innehöll Viru Valge Vodka, tranbärssaft, Sprite och resten av alla bären som hade blivit över från efterrätten. Som läskedrycker bjöds det på Sprite, Jaffa och Vichy.

Personalen överlag fungerade felfritt, men detta kan nog förväntas av proffs som jobbat i branschen allt ifrån 4år till 20år, vissa av dem i Finlands finaste restauranger både på kök- samt sal sidan. Alla utom en av personalen var mina dåvarande eller tidigare arbetskompisar och kolleger.

Stämningen var i början rätt ovetande och förväntansfull, men efter de första talen och de första snapsvisorna märkte man hur det började liva upp stämningen. Musiken kan även ha haft en inverkan på stämningen, vilket var på som bakgrundsmusik under matserveringen. Stämningen var på topp efter att den officiella delen av festen var över, dvs. efter bröllopsdansen, och när musiken samt dansandet började på allvar. Något som också lyfte på stämningen en aning var ett överraskningsprogram som brudens vänner

hade satt ihop, som innehöll olika somriga sångvisor på olika språk. Detta hade inte projektgruppen beställt eller förutspått. Men eftersom de närmaste intressenterna, dvs. brudfrämman, bestman, hovmästare och huvudkock visste om programmen, så kunde allt annat program justeras enligt det.

Inbjudningskortet, samt korthelheterna var mycket lyckade enligt projektgruppen. De var alla handgjorda och reflekterade projektgruppens möda om att hålla enhällighet i alla korten, vilket observerades utifrån teorin tidigare i arbetet. Gästerna var också mycket glada över kortet samt deras design och största delen av gästerna tyckte att bröllopsfotot på tackkortet var mycket vackert enligt senare förfrågningar. Gästlistan hade ingen inverkan på inbjudningskortet, eftersom projektgruppen hade redan i början av projektet bestämt sig för en viss mängd gäster och därför var dessa gästers adresser enkla att anskaffa.

Överlag tyckte både gäster, personal och projektgruppen tillsammans med intressenter att bröllopet var en succé. Vänner och bekanta ansåg att detta bröllop satte ribban högt och den står som en god mätare samt informationskälla inför deras kommande bröllop.

6.2 Projektplanens riktighet

Det var viktigt att skapa en rätt så exakt projektplan innan de konkreta förberedelserna inleddes för att kunna följa den samt använda den som en ”to-do-list”. Projektplanen fungerade som ett planläggningsverktyg och redskap som tog upp de viktigaste delområden vilka krävde speciell eftertanke före festen, samt skapade en planeringsgrund som var lätt för projektgruppen att ta stöd av. I följande stycken kommer projektplanens olika delområden jämföras och utvärderas med verkligheten.

Organisationen är välbeskriven i projektplanen även om själva organisationen i sig inte är så stor. Inga förändringar skedde i organisationen under projektets lopp.

Projektgruppen hade aldrig några fasta mötestider eftersom de oberoende umgick dagligen. Inga mötestider eller mötesprotokoll hade fastslagits i projektplanen med huvudintressenterna; kocken Joseph Heffernan, hovmästaren Jenny Lindholm, brudfrämman Mikaela Power och bestmannen Kim Kronman pga. oregelbundna arbetstider. Kim Rönning och Janina Montell hade huvudansvaret för projektet och

ansvaret fördelades enligt kännedom av ansvarsområde. Joseph Heffernan tog hand om att producera maten samt planera tillsammans med projektgruppen utbudet.

Projektgruppen hade planerat en tidtabell färdigt som sedan genomgicks tillsammans med hovmästaren Jenny Lindholm för att passa in i serveringen. Projektgruppen producerade gästlista, inbjudnings-, meny- och tackkort (handgjorda med material från Sinelli), beställde servis av Cima Oy och anskaffade dekorerings (Sokos, IKEA, Sinelli och Plantagen) samt hjälpte till med inköp av mat tillsammans med Joseph Heffernan från Prisma samt Heinon Tukku Oy.

Projektplanen innehåller även en målformulering med ett huvudmål och och några viktiga delmål. På basis av projektgruppens observationer, intressenters och gästers feedback så uppnåddes huvudmålet. Huvudmålet, att skapa ett lyckat bröllop utan betald utomstående hjälp uppnåddes, även om personalen fick en gåva som tack för sin insats som räknades med i slutliga budgeten. Delmålen uppnåddes så gott som planerat.

Delmålet med att budgeten ska visa en signifikant skillnad mellan att arrangera själv eller använda sig av cateringföretag uppnåddes till en del, eftersom budgeten visar en marginal skillnad till fördel av att arrangera själv bröllopet (jfr Bilaga1 och Bilaga2). Projektgruppen anser att delmålet som bestyrker nöjdhet inom närfamiljen, intressenter och gäster uppnåddes. Gästantalet var 70 personer, vilket är lite under projektplanens delmål, men som nöjer projektgruppen.

I projektplanen beskrivs en fas- och tidsplan för projektet. Det var viktigt att dela in projektet i olika faser, och den följdes nästan helt. Enda förkastningen i tidtabellen blev meny-, bordsplacerings- och tackkorten. De planerades och utfördes vid ett senare tillfälle. Skulle projektgruppen utfört arbetet med alla korten samtidigt, som teorin indikerar, så skulle det ha varit mycket mindre stressigt. Det blev extra jobbigt att några dagar innan bröllopet utföra arbetet med bordsplaceringskort samt att först efter bröllopet börja skriva, utforma och planera tackkorten. Detta borde projektgruppen ha förstått vid tillfället då man gjorde inbjudan. Tidsplanen var något ungefärligt gjord i projektplanen, men det var ett användbart verktyg som styrde arbetet då man inte var säker vad som händer till näst. Hade projektgruppen följt tidsplanen helt, så skulle man inte ha behövt jobba med några kort direkt före eller efter bröllopet.

Projektplanen innehåller en riskanalys som berättar vilka som är de största riskerna inför, eller under ett bröllop. Det var viktigt att se till att man hade tillräckligt mycket

personal, så att man kunde t.o.m. ha klarat sig med två servitriser mindre. Detta skulle dock ha haft en inverkan på servicen, dess snabbhet och precision. Riskerna spreds ut så att projektgruppen inte själv var ansvarig för anskaffning eller transport av alla praktiska arrangemang. Dryckena utförde en risk, eftersom dessa anskaffades från Tallinn med hjälp av närfamilj. Maten utgörde en stor risk, eftersom man anskaffade alla ingredienser dagen innan bröllopet. Projektgruppen minimerade dock risken för de viktigaste ingredienserna, dvs. ox innerfilé köttet och laxen samt bröllopstårtan som beställdes i förväg, en vecka innan avhämtning. Resten av ingredienserna kunde man byta ut om de vore slut. T.ex. var de färska bondbönorna slut i Heinon Tukku Oy, och man måste nöja sig med frysta bondbönor istället. Servisen var beställd från Cima Oy och där låg risken bara på företaget och dess pålitlighet förutsatt att man betalade räkningen. Vädret utgjorde inte någon större risk, eftersom projektgruppen redan innan bröllopet hade bestämt sig för en plan A och plan B, dvs. om man skulle ha vigseln utomhus eller inomhus.

Projektplanen hade i sig inte någon exakt budget, utan en mera förenklad och grovt uppskattad helhetsbudget. Den var räknad med mycket ungefärliga mått och därför bestämde projektgruppen att inte utveckla helhetsbudgeten mera än den är. Om man jämför med den slutliga budgeten (se Bilaga 1) för bröllopet så finns det förkastningar, och de verkliga kostnaderna för bröllopet gick över budgeten. Orsaken är att budgeten är så oprecis och att i den utsatta helhetsbudgeten fattas det s.k. dolda eller oplanerade kostnader samt impulsköp, som vinkaraffer, gåvor till personal och matråvaror som kostade dubbelt upp vad som först hade uppskattats. Orsaken varför matråvarorna hade uppskattats så grovt fel i helhetsbudgeten var pga. att projektgruppen först hade räknat med en buffetmiddag med ett billigare köttalternativ, griskött.

6.3 Analys, slutsatser och förbättringsförslag

När man jämför svar mellan gäster, personal, närfamilj, vänner och lägger till en evaluering gjord av projektgruppen så kan man dra några konkreta slutsatser. Bröllopet var framgångsrikt och uppfyllde alla parternas intressen och förväntningar. Det fanns inga som helst problem i samarbetet inom projektgruppen, eller samarbetet mellan projektgrupp och intressenter. Projektet uppnådde sitt huvudmål som resulterade i ett

lyckat bröllop. Delmålen blev så gott som uppfyllda, förutom att delmålet som jämför om det blir billigare att skapa själv bröllopet gentemot att använda sig av cateringföretag var inte tillräckligt signifikant. Detta delmål uppfylldes bara till en viss del. Projektet var välplanerat och inga värre informationsmissar eller misstag gjordes, och på basen av bröllopets framgång kan man bedöma att den var lyckad.

Om man tänker skapa ett bröllop på detta sätt, så borde man utöver allt som står i detta arbete tänka mera på själva festen och dess uppbyggnad. Om de närmaste vännerna eller också intressenterna tänker överraska med program, så borde dessa ändå informera om saken till arrangörerna. Speciellt när ett projekt som detta behöver otroligt exakt planering och noggrann genomföring, så kan ett överraskningsprogram t.o.m. förstöra en del för projektgruppen. Denna gång lyckades överraskningen helt bra, eftersom utan den skulle programmet under festen kanske blivit aningen minimal och möjligtvis tråkig. Men när något överraskningsprogram bestäms, även om det inte informeras till projektgruppen före festen, så borde de som har programmet informera projektgruppen att hur många gånger de kommer att sjunga eller uppträda. Med denna lilla information skulle man kunna undvika att festens huvudpar ser ut som frågetecken varje gång programmet börjar.

För att ytterligare förbättra en fest som denna, så borde festen ha en talman eller en dylik informationskälla som informerar gästerna. Det blev en del informationsmissar mellan arrangörerna och gästerna vad som gällde avlägsning ifrån lokalen samt en del förvirring i början av festen och en del under festen. Denna gång hade projektgruppen all information och delade kanske med sig mindre än man borde ha gjort. Detta orsakade en del ovetande hos de närmaste intressenterna, bestmannen och brudfrämman, vilket i sin tur reflekterade sig ut till gästerna som förvirring. För att hålla budgeten lite stramare så kunde man ha funderat på att istället för ox innerfilé ha bjudit på fläskfilé. Detta skulle ha haft en mycket stor inverkan på budgeten och helhetsbudgeten skulle ha visat en signifikant skillnad till att ordna bröllopet via ett cateringföretag. Buffetmiddagen skulle i sin tur ha tillsammans med utbyte av kött haft en inverkan på helhetsbudgeten, men det är inte lika fint som bordsservering.

Skillnaden mellan cateringföretag och detta projekt är att det blev lite lyxigare med de egna planeringarna. Maten var av bättre kvalitet och det var en bordsservering istället för buffetmiddag. Festplatsen var nog vald själv och dessutom blev helhetspriset

billigare än vad det skulle ha blivit vid slutliga räkningen på cateringföretaget, inkluderat samma mängd drickor, blommor, självgjorda kort och dylikt utöver maten och serveringen. Den meningsfullaste skillnaden emellan dessa två möjligheter var att bröllopet såg ut som vårt eget.

Om man tänker skapa ett bröllop själv så kan man genom detta arbete säga att det lyckas, men att man måste ha kontakter för att kunna få det att fungera bra. Om man inte har några kontakter inom restaurangbranschen så är det smart att anlita ett cateringföretag till mat och service. Ändå påpekar jag att det är smartare att hitta festlokalen själv och anlita cateringföretaget till den plats där man tänker arrangera själva festen. Färdiga paket med lokal, personal, mat och service kan kosta en del extra (se Bilaga 2) och oftast så är inte lokalen riktigt sådan som man hade önskat. Mitt tips är att be om hjälp till att ordna ett bröllop av någon vän eller bekant inom restaurangbranschen. De är branschmänniskor och ofta har de idéer som man själv inte skulle ha tänkt på eller haft vetskap om. Ju mera information och hjälp man får, desto bättre kommer bröllopet eller festen att bli.

6.4 Avslutning

Syftet med detta arbetet var att planera och genomföra ett bröllop utan cateringföretag och se hur allt gjorts i praktiken genom en projektplan, samt att jämföra om det blir billigare att själv skapa bröllopet än att anlita ett cateringföretag. Jag anser att syftet med arbetet är uppnådd på alla punkter. I arbetet presenteras planeringen och genomförandet av alla delområden. Problemställningen besvaras av arbetet genom att läsaren får en uppfattning om processer som måste uppfyllas före bröllopet och varför projektgruppen valt en vissa typer av artiklar, t.ex. servis, mat och dryck. Produkterna som valdes passade in i temat och kvalitetsmässigt var de av bra klass. De anskaffades billigast genom prisjämförelser och olika säsongserbjudanden. Resultatet av bröllopet besvarar syftet och problemställningen. Bröllopet utan cateringföretag blev 376,93€ billigare än med cateringföretag (jfr Bilaga 1 och Bilaga 2).

Med hjälp av projektplanen kunde arbetet följa med under planeringen av bröllopet. Utan projektplanen skulle det ha varit tidvis frustrerande att försöka komma ihåg alla

delområden som skulle inkluderas i arbetet samt i praktiska arrangemang till bröllopet. Projektplanen fungerade som en bas för själva utförandet av olika uppgifter. Det skulle inte ha funnits ett annat sätt att göra ett arbete som detta, och därför var det viktigt att följa med projektet enligt dess gång. Först en teori, sedan en projektplan som baserade sig på teorin och sedan ett resultat som utvärderade hela projektet genom intervjuer av både gäster och personal samt mina egna och Janina Rönning (f. Montell) observationer. Med hjälp av våra observationer så fick resultatet en till källa, eftersom vi i projektgruppen hörde och såg allt som hände före, under och efter bröllopet. Utan våra evalueringar och mina egna slutsatser så skulle resultatet kunna ha gett fel bild av projektet och dess utgång. Som helhet var projektet mycket lyckat och det uppfyllde alla våra förväntningar för ett bröllop och vi båda är speciellt nöjda av den positiva feedbacken som vi fått.

Projektet och speciellt detta arbete har varit mycket givande för mig. Jag har lärt mig mycket nytt av projektledning, evenemangsplanering och planering överlag. Samarbetet med Janina Rönning (f. Montell) har varit mycket bra och hon har stöttat mig genom hela projektet. Planeringen var tillräckligt grundlig så att alla processer lyckades som planerat. Jag har redan fått feedback om att det är många av mina bekanta som tänker skapa sitt egna bröllop utan hjälp av cateringföretag med detta projekt som bas, vilket glädjer mig mycket. Ett stort tack går såklart till alla de som jobbade som volontärer i bröllopet, och utan dem skulle det här inte ha kunnat lyckas.

Källor

Eklund, Sven. 2002, *Att arbeta i projekt: en introduktion*, Lund: Studentlitteratur, 111 s.

Hamilton, Carole. 2009, *Wedding style: hundreds of tips and secrets from the professionals for styling your own big day*, London: Ryland Peters and Small, 160 s.

Macheridis, Nikos. 2009, *Projektspekter: kunskapsområden för ledning och styrning av projekt*, 3 uppl., Lund: Studentlitteratur, 313 s.

Manninen, Jaana. 1997, *Juhla- ja edustustarjoilu: käsikirja edustustilaisuuksien, tilaustarjoilun ja juhlien järjestäjälle*, Helsinki: Otava, 133 s.

Matthews, Doug. 2008, *Special event production: the process*, Oxford: Butterworth-Heinemann, 250 s.

Llewelyn-Bowen, Jacqueline. 1997, *Debrett's wedding guide: the planning and etiquette of a modern wedding*, London: Headline, 278 s.

O'Toole, William, Mikolaitis, Phyllis. 2002, *Corporate event project management*, New York: Wiley & Sons, 285 s.

Shone, Anton, Parry, Bryn. 2004, *Successful event management: a practical handbook*, 2 uppl., London: Thomson, 246 s.

Vallo, Helena, Häyrinen, Eija. 2003, *Tapahtuma on tilaisuus: opas onnistuneen tapahtuman järjestämiseen*, Helsinki: Tietosanoma, 298 s.

Van der Wagen, Lynn. 2007, *Event management: for tourism, cultural, business and sporting events*, 3 uppl., [French Forest]: Pearson Hospitality Press, 424 s.

BILAGA 1

Slutlig Budget: Janina Montells och Kim Rönnings bröllop	24.7.2010
Mat:	
Råvaror (Heinon Tukku, Prisma)	854,7 €
Gräddkaka (Halmes Bageri)	149,7 €
Brödråvaror, kaffe och te	26,03 €
	1030,43 €
Servis:	
Servis (Cima Oy)	718,5 €
Plastglas (Prisma)	27,12 €
Vinkaraff *13 (Kodin Ykkönen)	65 €
	810,62 €
Dekorationer:	
Bordsdekorationer och servetter (Sokos, IKEA)	65,56 €
Blommor och krukor (Plantagen Oy)	93,55 €
Övrigt (Ballonger, båldekorationer)	38,9 €
	198,01 €
Drycker:	
Vin (Viking Line)	416,6 €
Sprit (Viking Line)	200 €
Öl, Cider, Long Drink (Viking Line)	197,2 €
Läskedrycker, saft, bålningredienser (Prisma)	33,02 €
	846,82 €
Hyra:	
Hyra för Valhalla (EVUF) 23.7-25.7	550 €
Kort:	
Kort (meny, inbjudan, bordsplacering och tackkort)	212,79 €
Vägs skyltning	14,24 €
	227,03 €
Övrigt:	
Gåvor till personalen	189 €
TOTALA SUMMAN FÖR BRÖLLOPSFESTEN	3851,91 €

BILAGA 2

Huvitupa Oy

Jämförelse budget: Janina Montells och Kim Rönnings bröllop 17.7.2010
80pers.

Mat:

Huvitupa Oy, 17.7.2010: 15.00-24.00 i priset ingår: 2990 €
Buffetmat, servis, bordsdukning, bordsljus
personal, hyran för lokal och slutlig städning

Servis:

Ingår i helhetspriset 0 €

Dekorationer:

Bordsdekorationer (ingår i priset)
Blommor och krukor (Plantagen Oy) 93,55 €
Övrigt (Ballonger, båldekorationer) 38,9 €
198,01 €

Drycker:

Vin (Viking Line) 416,6 €
Sprit (Viking Line) 200 €
Öl, Cider, Long Drink (Viking Line) 197,2 €
Läskedrycker, saft, bål ingredienser (Ingår i priset)
813,8 €

Hyra:

Huvitupa Oy, 17.7.2010: 15.00-24.00 (ingår i priset) 0 €

Kort:

Kort (meny, inbjudan, borsplacering och tackkort) 212,79 €
Vägskyltning 14,24 €
227,03 €

Övrigt:

0 €

TOTALA SUMMAN FÖR BRÖLLOPSFESTEN 4228,84 €

BILAGA 3

Slutlig räkning för servis, Cima Oy: Janina Montells och Kim Rönning's bröllop, 24.07.2010



Cima.pdf

BILAGA 4

Bilder från bröllopsförberedelser och själva bröllopet

Korten: Inbjudnings-, meny-, plats-, och tackkortet



Matsserveringen:



Inuti festsalen:



BILAGA 5

Intervjuer med gäster:

Intervju med Mikaela Power (Brudfrämman) 07.11.2010

1. Festlokalen: Vad tyckte du om stället vi valt som festlokal? Enligt mig var valet av festlokalen mycket lyckat. Själva byggnaden var fin och den var belägen på ett bra och lugnt ställe uppe på en backe med vacker natur omkring sig. Det fanns tillräckligt med parkeringsplatser i närheten och det var även lätt att hitta till stället då det funnits en karta med i inbjudningskortet + några skyltar på vägen. **Var storleken ok?** Storleken var ok med tanke på antalet gäster och det var tur att det inte var en jättevarm dag så att det inte blev för varmt inne. **Hurudant intryck fick du av festlokalen (utrustning, stämning)?** Utrustningen var bra och stämningen mysig&romantisk

2. Personalen: Skötte sig personalen bra? Personalen skötte sig bra. **Tog de dina behov i betraktande (om du t.ex. bad om någonting extra)?** Speciellt huvudservitrisen som t.ex.kom och frågade hur jag ville att min biff skulle tillredas då jag vid tidpunkten av festen var gravid. Jag fick även en annan förrätt då jag är allergisk för fisk. **Hade personalen ett professionellt sätt att arbeta, eller tror du ett cateringföretag skulle ha skött serveringen på ett bättre sätt?** Personalen hade ett professionellt sätt att arbeta och det märktes att det jobbar inom branschen och kan sin sak. Ett cateringföretag skulle högst antagligen inte ha skött serveringen varken bättre eller sämre.

3. Mat och dryck: Vad tyckte du överlag om maten som serverades, var det ett lyckat val av rätter? Maten var väldigt god och valet av rätter var lyckat och passade bra på ett bröllop med bordsservering. Portionerna kunde dock ha varit lite större. **Skulle du ha föredragit en buffémiddag istället för bordsservering?** Jag tycker bordsservering passade bra på detta bröllop med tanke på utrymmet, det gjorde det också lite extra fint och lyxigt. Det enda som kunde ha varit bättre med buffémiddag är att man då fått välja storleken på sin portion själv. **Var uppläggningsen av rätterna lyckade?** Uppläggningsen av rätterna var jättefin. **Fanns det tillräckligt med dricka på festen? Var utbudet tillräckligt enligt dig för ett bröllop?** Det fanns tillräckligt med dryck på festen, och utbudet var mer än tillräckligt för ett bröllop. **Märktes det att det inte var ett cateringföretag som skött om maten?** Det märktes inte att det inte var ett

cateringföretag som skött om maten, dock visste jag att kockarna jobbar på fina restauranger och har goda referenser

4. Korten: Vad tyckte du om inbjudningskortet? Var designen bra på kortet?

Inbjudningskortet var väldigt vackra och noggrant gjorda med fin design. **Märkte du att alla kort hade samma tema, var det bra att korten hade samma tema?** Jag lade märke nog till att alla kort hade samma tema, vilket enligt mig fungerade bra väldigt.

5. Dekorering: Vad tyckte du om dekoreringsen av festlokalen? Var den tillräckligt

dekorerad? Festlokalen var inte överdekorerad, vilket enligt mig var bra, då en överdekorerad festlokal lätt ger ett intryck att man "försöker för mycket". **Gav den rätt stämning? Vad tyckte du om valet av blommor?** Dekoreringen gav rätt stämning och valet av blommorna passade även in i dekoreringsen. Ballongerna var jättegulliga och passade jättebra att ha bakom det söta brudparet.

6. Tidtabell: Vad tyckte du överlag om festens program? Enligt mig ska det inte vara för mycket program och lekar på ett bröllop, så därför var det lämpligt med program.

Var

tidtabellen bra eller för stram/lös? Tidtabellen var emellanåt lite lös, men bättre så än för stram. **Var det en passlig mängd tal (var de av bra längd?)** Talen var av bra längd och det var bra att de inte blev för många och långa tal. **Var mängden av program bra?** Man ska inte känna som att det är minutprogram då man är på ett bröllop heller, så det var bra.

7. Vad tyckte du om festen som helhet? Festen var jättelyckad:!) Baserat på

erfarenheterna av detta bröllop, tycker du att det går att ordna en fest utan ett cateringföretag? Det går absolut att ordna en fest utan ett cateringföretag. Speciellt om man, som på denna fest, har professionell och kunnig personal som klarar av att sköta en stor fest, eftersom det kräver god planering. **Vad skulle du ge för vitsord för festen på en skala från 4-10?** Jag skulle ge festen skolvitsordet 9. **Vad skulle ha kunnat göras bättre?** Inget som jag kommer på i alla fall

Intervju med Kim Kronman (Bestman) 10.11.2010

1. Festlokalen: Vad tyckte du om stället vi valt som festlokal? Det var faktiskt väldigt passlig, ööm, själva rummet fungerade ju jätte bra. Speciellt när ni själv fixa upp hela stället. Man fick bilarna bra och man hade tillräckligt rum på gården. Allt fungerade ju bra, köket hade bra med köksutrustning **Var storleken ok?** Joo den var bra **Hurudant intryck fick du av festlokalen (utrustning, stämning)?** Som jag sa, så fanns det tillräckligt med utrustning där, och stämning vad bra. "Fiilisen" var bra, det var utmärkt. **Hittade man lätt till stället?** Man hittade nog den jätte lätt

2. Personalen: Skötte sig personalen bra? Jo, personalen skötte sig nog jätte bra, det var nog inga problem. **Tog de dina behov i betraktande (om du t.ex. bad om någonting extra)?** Jo, jag fick nog allting vad jag ville ha. Mera dricka o sånt. **Hade personalen ett professionellt sätt att arbeta, eller tror du ett cateringföretag skulle ha skött serveringen på ett bättre sätt?** Nä, jag tyckte dom nog var helt proffs som jobbade där.

3. Mat och dryck: Vad tyckte du överlag om maten som serverades? Det var väldigt lyckat, det var som om det sku ha vari i nån fin restaurang. Det var nog över sånadär buffetställen. Det var nog bästa hittills som jag har haft på bröllop, gällande maten. **Skulle du ha föredragit en buffémiddag istället för bordsservering?** Nää, det var nog mera festligt att ha det sådär. Maten är ju bättre istället för att ha den och stå på något bord. Och inte skulle ju såndän mat ha kunna blivit serverad ens på buffeten. Det var nog gourmet. **Var uppläggningsen av rätterna lyckade?** Det såg väldigt bra ut, det var inte nån såndän basic mat. Det var också restaurangfeeling över det. Inga köttbullar o franskisar ändå. **Fanns det tillräckligt med dricka på festen?** Det fanns nog tillräckligt, och tillräckligt menar det att om det sku ha vari mera dricka så sku det ha säkert vari mera människor som sku ha vari aspackade. Så de var bra att ha ett visst tak gällande mängden. När festen tog slut så var inte ens spriten slut. Ingen klagade på drickorna. **Var utbudet tillräckligt enligt dig för ett bröllop?** Det var nog tillräckligt, det var jätte bra urval. **Märktes det att det inte var ett cateringföretag som skött om maten?** Int märkte man nån skillnad. Om jag sku t.ex. ha kommit dit som 90% av människorna som

inte hade nån aning om hur dendär maten var ordnat, då definitivt om jag sku ha kommit dit som dom så sku jag ha tänkt att det är ett cateringföretag.

4. Korten: Vad tyckte du om inbjudningskorten/menykorten/tackorten? Det var nog också jätte bra. Jag ännu kvar detdär välkomstkortet. **Vad tyckte du om designen på korten?** Dom såg jätte bra ut, man såg att man hade lagt tid på dom. Att man märkte att det inte var någo basic Tiimari kort. **Märkte du att alla kort hade samma tema, var det bra att korten hade samma tema?** Jo, nu när du sa och jag tänker på det. Men annors så skulle jag inte ha tänkt på det. På sätt och vis så är det bra att jag inte märkte, eftersom då vet man att det är samma tema. Annars så sku man ha kunna fundera på att vad är dethär för kort, om dom sku ha vari olika eller sådär annorlunda än välkomstkorten.

5. Dekorering: Vad tyckte du om dekoreringen av festlokalen? Mm, jo, alltså dekoreringen var nog väldigt lyckad också. Lite tråkigt när jag inte har någo att klaga på, ingen kritik, men jag har inget negativt att säga om det heller. **Var den tillräckligt dekorerad?** Jo den var nog det, int kunde man ha kunna tänka sig heller att man sku ha borda haft mera eller sånt. **Gav den rätt stämning? Vad tyckte du om valet av blommor?** Om jag sku komma ihåg domdär blommorna. Jag titta int på dom så mycket. Det var väl bra pga dom inte hoppa ur stämningen, eller skiljdes annors från den andra dekoreringen, det passa in i temat. Därför kommer jag inte ihåg det heller, för att om det sku ha vari nån annan färg eller någo annat så sku det ha kännts konstigt.

6. Tidtabell: Vad tyckte du överlag om festens program? Festens program var dedär, noh annat än dedär när jag spela som sku ha kunna vara lite bättre, men annors så fungerade det riktigt bra. Enda vad jag sku ha ändra lite på va det att man sku ha haft i programmet att när gänget ska ut därifrån, så att när man ska stänga. Så att sista programpunkten fattades, det var det enda. Inte något annat negativt. **Var tidtabellen bra eller för stram/lös?** Nää jag tyckte det var jätte passlig. Det var inte sådär att man hela tiden måste göra saker, så att gänget fick relax istället emellanåt. Jag tycker det är bättre i bröllop att det är lösare än stramare program. **Var det en passlig mängd tal (var de av bra längd?)** Jag tycker det var bra med många tal. Inte sku jag ha haft mera tal.

Dom som sa någonting hade något o säga och menade det. Det var bra. **Var mängden av program bra?** Definitivt, inte så mycket mera program i alla fall. Det finns en viss antal information som gänget vill få. Att om det blir sådär att om man hela tiden säger något, så kan det lite påverka feststämningen. Det var lite musikshower emellanåt, och inga timmes shower, så det var jätte bra. Om inte dendär överraskningen med sångerna sku ha kommit, så kunde det hända att det sku ha vari lite för lite show sen igen. Så det var egentligen en bra sak.

7. Vad tyckte du om festen som helhet? Jo, det var nog väldigt lyckat. Det bästa feedback som man får, är ju att gänget har jätte roligt. Det var ingen som var uttråkad, ingen som klagade på något annat heller, mat eller dricka. Annat än Masa var full. Det är som sagt varenda krigarens personliga val. **Baserat på erfarenheterna av detta bröllop, tycker du att det går att ordna en fest utan ett cateringföretag?** Definitivt, bättre så egentligen. Man får själv så mycket mera ut av det. Som du (brudgummen) kände kocken och servitriserna väldigt bra. Istället för att man sku bara få en färdig lista framför näsan och att de inte kan göra vissa rätter. Jag skulle själv också pga den här erfarenheten själv ordna bröllopfesten, förutsatt att man får dom där kompisarna/proffsen till att jobba. **Vad skulle du ge för vitsord för festen på en skala från 4-10?** **9 Vad skulle ha kunnat göras bättre?** Det var egentligen bara det där när gänget ska ut därifrån. Inte fanns det något som personligen sku ha stört mig, men just det där att man sku ha fått information om slutet. T.ex. att om städningen, vem som sköter den och sånt. Nu börja kocken härja till mig om städningen även om jag inte visste nånting saken. Kanske en liten informationsmiss. Men som sagt man fick ju alla ut i tid och hoppeligen kom dom alla hem.

Intervju med Keijo Ristolainen (gäst) 9.11.2010

1. Juhlapaikka: Mitä pidit valitsemastamme juhlapaikasta? Se oli aika hieno, se oli aika perinteinen. Tai siis, niin kuin, ei ehkä perinteinen hääpaikkana, mutta perinteikäs. Pidin, tykkäsin. **Oliko tilaa tarpeeksi?** Oli oli, se oli juhlava ja sopiva, porukkaa sopivasti. **Minkälaisen vaikutelman sait juhlasalista (varustelu, tunnelma)?** Hmm, no varsinaisesti se oli liikuntasalin tyyppinen. Eli semmoinen kaikuva paikka, mutta tota, koska se oli aika sopivan kokonen niin kun porukka istu alas niin se oli aika tunnelmallinen. Tunnelma oli aika pelkistetty, eli ei liian rönsyilevä tai yliromanttinen. **Oliko paikalle helppo löytää?** Myö tultiin julkisilla. Joten sen kautta se ei ollut helppo löytää, tosin tiesin paikan aika hyvin. Uskon että jos en olisi yhtään tiennyt. **Kutsukortissa oli se informaatio kuitenkin.** Aivan jos se olisi ollut mukana niin varmasti olisin löytänyt paremmin paikalle. Eli olisin varmaan löytänyt paikalle jos olisin perehtynyt pohjamateriaaliin paremmin, mutta jos olisin pölähtänyt paikalle ilman pohjamateriaalia eikä yhtään tietämystä sijainnista niin se olisi ollut vaikea löytää. En tiedä miten oli ohjeistettu yleisiltä teiltä sinne. **Siellä oli kyltit tienvarressa.** Jo, aivan.

2. Henkilökunta: Toimiko henkilökunta moitteetta? Uhm, joo toimi, ei ollut oikeestaan mitään, mutta jotain muistan että kun oli joku erikoisruokavalio niin se tuli jotenki hassusti.. eli ajoitus ruoassa. **Ottiko henkilökunta tarpeesi/erityistarpeesi huomioon (jos pyysit esim. jotain ylimääräistä)?** Joo, otti, eli mie olin outo tapaus, koska juon aika valikoidusti noita juomia. **Oliko henkilökunnalla ammattitaitoa?** Oli, ei oo mitään valittamista. **Olisiko cateringyritys voinut hoitaa tarjoilun paremmin?** No en usko.. minun mielestä kaikki toimi ilman mitään ongelmia.

3. Ruoka & Juoma: Mitä pidit yleisesti ottaen ruoista/tarjoilusta? Tykkäsin tosi paljon, ei mitään sanomista, pihvi oli hyvää **Oliko ruokavalikoima onnistunut?** Joo oli, ei sinällään.. olen niin kaikkiruokainen eli olen huono tähän vastaamaan. oiekin hyvää ruokaa **Olisitko suosinut bufféillallista pöytiintarjoilun sijaan?** En olisi, minun mielestä se on juhlallisempaa tarjoilla pöytään, ja ruokaa oli niin paljon että buffet ei olisi auttanut silleen määrällisesti, en olisi voinut syödä yhtään enempiä. **Oliko ruokien**

esillepano onnistunut? Oli sen verran hienosti aseteltu ettei tiennyt että mistä kohdasta piti alkaa syömään *Oliko juhlissa riittävästi juomaa?* Oli, ja.. taisi olla silleen että sinne jäi vielä jonkun verran kun lähdettiin sieltä. Oli tarpeeksi, ihmisten kunnosta päätellen. *Oliko valikoima tarpeeksi laaja häitä varten?* Oli reilustikin, tosin hääkokemuspohja on varsin kapea. Melkein sanoisin että aika laaja. *Huomasitko ruoista, että kyseessä ei ollut cateringyritys?* En.

4. Kortit: Mitä mieltä olit kutsukorteista/menykorteista/kiitoskorteista? Kiitoskortti oli erittäin hieno *Mitä mieltä olit korttien designista?* Oli, tosin kutsukortin ja kiitoskortin välillä oli kuitenkin aika iso ero ettei ne ollut samanlaiset tai samantyyppiset. *Huomasitko, että kaikissa korteissa oli sama teema - ja jos kyllä - niin oliko se mielestäsi hyvä idea?* Haha, öö, aijaa. Oli joo :D

5. Somistus/koristelu: Mitä mieltä olit juhlasalin koristelusta/somistelusta? Juu, siis, tykkäsin. Mie tykkään, sanotaanko kromeluuri, onkohan sellasta sanaa.. ei ollut iso tai mahtaileva josta mie tykkään, pöydät oli tosi kauniita, tosi pelkistetty ja yksinkertainen mutta toimiva. *Oliko se tarpeeksi/liian vähän somisteltu?* Vähemmän puolelle, mutta toimiva. *Antoiko somistus oikean tunnelman?* Oltiin keskitytty olennaiseen, oli hyvä tunnelma. *Mitä mieltä olit kukkavalinnoista?* Rehellisesti en huomannut, mutta en huomannut mitään negatiivista. Joten tähän varma vastaus toimiva kokonaisuus, hyvin miehinen vastaus. Jos ne olisi ollu rumia, niin olisin muistanut ne.

6. Aikataulu: Mitä mieltä olit juhlien ohjelmasta noin ylipäättänsä? Hmm, ohjelma oli ehkä vähän sekava. Olisin ehkä kaivannut vähän tämmöistä selkeätä puhemiestä tai johtajaa joka olisi ohjeistanut hieman yleisöä. Eli ohjelma saatto tulla hieman yllättäen, tai sillä tavalla ettei tienny mitä tapahtuu seuraavaksi ja miten niihin pitää reagoida, Ohjelmsta muuten, niin tykkäsin lauluista. Organisoinnin kannalta se oli sekava, mutta tunnelma oli hyvä. *Oliko aikataulu hyvä vai liian tiukka/väljä?* Ei millään tavalla, se oli tiivis. Ei ollu liian pitkä eikä liian lyhyt. Sopiva sekavuus. *Oliko puheita mielestäsi sopiva väärä (oliko puheiden pituudet sopivat mielestäsi)?* Puheita oli loppujen lopuksi aika vähän, ja ne oli laadukkaita. Ja pituudet oli sopivan mittasia, vähän ja laadukkaita.

Oliko ohjelmaa tarpeeksi/sopivasti/liian vähän? Ohjelmaa oli just sopivasti, ei liian vähän.. ei päässyt nukahtamaan.

7. Mitä pidit juhlista kokonaisuutena? Yksinkertaiset, simppelit, yksinkertaisesti kauniit, helpot. Kaikki perinteiset ohjelmat tuli, ja tärkeät ohjelmat. Niitä ei ylilioteltu ja kaikki oli mukana. Tunnelmakin oli rento. Ei mitään äärimmäisen negatiivista sanottavaa, mutta paljon positiivista. ***Nämä häät perustana, voiko mielestäsi häitä järjestää ilman cateringyritystä?*** Ehdottomasti joo, ja koska väkimääräkin oli aika iso, joten se vaatiikin ne ammattilaiset. Tässä muodossa se tarttee ne ammattilaiset. ***Minkä arvosanan antaisit juhlista, jos käytämme skaalaa 4-10?*** 8½ ***Mitä mielestäsi olisi voitu tehdä paremmin?*** Ehkä olisin kaivannut puhemiestä, eli tämmöisen tirehtöörin joka kertoo mitä tapahtuu. Eli esimerkkinä se alkuseremonia, että alkoko se jo nytten. Kun porukkaa on niin paljon ja porukka edes puhuu hiljaa niin siitä lähtee aikamoinen meteli. Eli siinä olisi tarvinnut jonkun joka viheltää että nyt alkaa tapahtumaan ja kerää sen huomoin. Ettei olisi jäänyt arvailuun - puhemies. Ruoka oli hyvää, juoma oli hyvää ohjelma oli hyvää, rakenne oli hyvä - sopivasti, ei liian paljon, tunnelma oli hyvä, kalustus oli hyvä. Viinaa oli sopivasti. ☺

Intervju med Riikka Kuusimäki (gäst) 13.11.2010

1. Juhlapaikka: Mitä pidit valitsemastamme juhlapaikasta? Juhlapaikka oli kauniin idyllisessä paikassa. **Oliko tilaa tarpeeksi?** Tilaa oli riittävästi suhteutettuna kutsuttuihin vieraisiin. **Minkälaisen vaikutelman sait juhlasalista (varustelu, tunnelma)?** Juhlasaliin luotu tunnelma oli viihtyisä ja loi juhlanan vaikutelman. **Oliko paikalle helppo löytää?** Opasteita oli hyvin ja alkoivat riittävän aikaisin. Niiden perusteella oli helppo löytää perille.

2. Henkilökunta: Toimiko henkilökunta moitteetta? Henkilökunnan toiminta oli erittäin ammattitaitosta. Henkilökunnan toiminta oli hyvin organisoitu, ja sen toiminta oli moitteetonta. **Ottiko henkilökunta tarpeesi/erityistarpeesi huomioon (jos pyysit esim. jotain ylimääräistä)?** Henkilökunta huomioi hyvin erityistarpeet. **Oliko henkilökunnalla ammattitaitoa? Olisiko cateringyritys voinut hoitaa tarjoilun paremmin?** Catering yritys ei olisi pystynyt toimimaan yhtään paremmin.

3. Ruoka & Juoma: Mitä pidit yleisesti ottaen ruoista/tarjoilusta? Ruoka/tarjoilu oli erinomaista. **Oliko ruokavalikoima onnistunut?** Tarjoillut ruuat olivat täydellisesti tilanteeseen sopivia. **Olisitko suosinut bufféillallista pöytäntarjoilun sijaan?** Pöytiin tarjoilu loi arvokkuutta tilaisuuteen. En missään nimessä olisi suosinut buffettia tässä tilanteessa. **Oliko ruokien esillepano onnistunut?** Ruuat olivat kauniisti esillä, ja pääsääntöisesti samansisältöisiä ja näköisiä. **Oliko juhlissa riittävästi juomaa?** Juotavaa oli riittävästi ja valikoima oli sopiva. Mietoja alkoholijuomia olisi voinut olla helpommin saatavana. **Oliko valikoima tarpeeksi laaja häätä varten? Huomasitko ruoista, että kyseessä ei ollut cateringyritys?**

4. Kortit: Mitä mieltä olit kutsukorteista/menykorteista/kiitoskorteista? Mitä mieltä olit korttien designista? Kortit olivat kauniit ja kauniin pelkistetyt. **Huomasitko, että kaikissa korteissa oli sama teema - ja jos kyllä - niin oliko se mielestäsi hyvä idea?**

Korteista huomasi, että ne oli tehty samalla tyyllillä ja idea oli hyvä..Kaunis kokonaisuus.

5. Somistus/koristelu: Mitä mieltä olit juhlasalin koristelusta/somistelusta? Juhlasali oli koristeltu kauniisti, juhlaan sopivalla tyyllillä. **Oliko se tarpeeksi/liian vähän somisteltu?** Koristelu oli juuri sopivasti. **Antoiko somistus oikean tunnelman? Mitä mieltä olit kukkavalinnoista?** Kukkavalinnat olivat hyvät ja yhdenmukaisesti.

6. Aikataulu: Mitä mieltä olit juhlien ohjelmasta noin ylipäättänsä? Juhlien aikataulu oli hyvin luotu. **Oliko aikataulu hyvä vai liian tiukka/väljä?** Ohjelmaa oli sopivasti ja niiden väliin oli jätetty hyvin myös vapaata seurustelu aikaa. **Oliko puheita mielestäsi sopiva väärä (oliko puheiden pituudet sopivat mielestäsi)?** Puheita oli sopivasti ja ne oli hyvin sovitettu muun ohjelman väliin. Lauluesitykset olisivat voineet olleet ehkä hieman tiiviimmin. Snapsilaulut olivat hyvä idea tuoda perinteitä esiin.

7. Mitä pidit juhlista kokonaisuutena? Juhlat olivat hyvin onnistuneet kokonaisuutena. **Nämä häät perustana, voiko mielestäsi häitä järjestää ilman cateringyritystä?** Kyllä häitä pystyy järjestämään ilman catering yritystä. **Minkä arvosanan antaisit juhlista, jos käytämme skaalaa 4-10?** 9. **Mitä mielestäsi olisi voitu tehdä paremmin?** Hääpari olisi voinut olla sijoitettuna, niin että koko hääseurue olisi nähnyt heidät. Nyt he jäivät kovasti piiloon pöytien taakse.

Intervju med Aleksii Häkämies (gäst) 8.11.2010

1. Juhlapaikka: Mitä pidit valitsemastamme juhlapaikasta? No, ihan siisti vanhan liiton mesta. **Oliko tilaa tarpeeksi?** Joo, ja ei, olihan se ihan täyteen ahdettu niillä penkeillä siinä alkuvaiheessa, safkatilanteessa. **Minkälaisen vaikutelman sait juhlasalista (varustelu, tunnelma)?** Ihan jees. **Oliko paikalle helppo löytää?** En tiedä vielä missä se on. ☺ Jossain Espoossa.

2. Henkilökunta: Toimiko henkilökunta moitteetta? Joo, jees on aika hyvä termi. **Ottiko henkilökunta tarpeesi/erityistarpeesi huomioon (jos pyysit esim. jotain ylimääräistä)?** Kyllä ne otti, enhän minä tietenkään, vaan koko muu pöytäseurue tilaili kaljaa viinin sijaan. **Oliko henkilökunnalla ammattitaitoa?** Joo. **Olisiko cateringyritys voinut hoitaa tarjoilun paremmin?** Periaatteessa olen sitä mieltä.

3. Ruoka & Juoma: Mitä pidit yleisesti ottaen ruoista/tarjoilusta? Sinänsä oli jees, kun se tulee lautaisella tolleen, siistin näkösinä annoksina, mutta ne on vaan 4 kertaa pienempiä. **Eli annoskoko ei miellyttänyt niin hirveästi?** Niin, plus että minulla oli epäonnistunut pihvi. **Oliko ruokavalikoima onnistunut?** Oli se hyvä. **Olisitko suosinnut bufféillalista pöytiintarjoilun sijaan?** Kun oli nuorisopainotteiset bileet ja minun kokoisia henkilöitä (100kg) niin se olisi ollut parempi. **Oliko ruokien esillepano onnistunut?** Joo, nimenomaan se oli se hyvä puoli kun se on annoksina lautasella. **Oliko juhlassa riittävästi juomaa?** Jep, se ei loppunu multa ainakaan kesken mikä on hyvä. **Oliko valikoima tarpeeksi laaja häitä varten?** Joo, ihan riittävästi. **Huomasitko ruoista, että kyseessä ei ollut cateringyritys?** Siis joo, koska tommosta ruokaa ei tule yhtestäkään cateringyrityksestä, eli et sä sieltä saa tommosta fine dining platettua annosta ruoaksi.

4. Kortit: Mitä mieltä olit kutsukorteista/menykorteista/kiitoskorteista? Ihan oli siistit. **Mitä mieltä olit korttien designista?** Riittävän juhlava ja tarpeeksi simppele. **Huomasitko, että kaikissa korteissa oli sama teema - ja jos kyllä - niin oliko se**

mielestäsi hyvä idea? Joo kyllä huomasin, ja hyvä että oli sama teema, mitäs nyt lähtee sotkemaan. Ei sekoiteta pastaa riisiin.

5. Somistus/koristelu: Mitä mieltä olit juhlasalin koristelusta/somistelusta, oliko se tarpeeksi/liian vähän somisteltu? Todennäköisesti sopivasti koska mä en siihen kiinnittänyt niin paljon huomiota. **Antoiko somistus oikean tunnelman?** No kyllä varmaan, mutta oikeestaan tommosessa paikassa ei kiinnitä muuhun paljon huomiota kuin siihen missä hääpari istuu. Ei siinä paljoa kattella ympärilleen ja mieti että onpa siististi aseteltu ilmapallo. **Mitä mieltä olit kukkavalinnoista?** Tunnistan ehkä kaksi kukkaa, eli ei mitään havaintoa.

6. Aikataulu: Mitä mieltä olit juhlien ohjelmasta noin ylipäättänsä? Vähän ehkä sellainen armeija-tyyppinen, joka mua miellyttää sinänsä. **Oliko aikataulu hyvä vai liian tiukka/väljä?** Menihän se aika sekuntipelillä läpi. Eli se esimerkiksi että sieltä joutu poistumaan aika pika-aikataululla niin se tuntu vähän tiukalta. **Oliko puheita mielestäsi sopiva väärä (oliko puheiden pituudet sopivat mielestäsi)?** Kaikki ei tullu samas putkes et sinänsä iha jees. Ei ne pituudet haitannu, sopivasti, ja muutenki jos on hyvä puhuja niin ei se haittaa miten pitkä se puhe on. **Oliko ohjelmaa tarpeeksi/sopivasti/liian vähän?** Joo oli iha riittävästi.

7. Mitä pidit juhlista kokonaisuutena? Ihan jees, aika perushäät. **Nämä häät perustana, voiko mielestäsi häitä järjestää ilman cateringyritystä?** Joo kyllä voisi. **Minkä arvosanan antaisit juhlista, jos käytämme skaalaa 4-10?** 7½, perushäät. **Mitä mielestäsi olisi voitu tehdä paremmin?** Isompaa tilaa ja pidempää aikaa olla siellä ettei tartte stressata ohjelmaa läpi ja että pitää lähtee sieltä niin nopeasti.

BILAGA 6

Intervju med personal:

Intervju med Jenny Lindholm (hovmästare) 4.11.2010

1. Vad tycket du om stället vi valt som festlokal? Jag tycket stället var jättefint, det var nära naturen, själva byggnaden utifrån var jättemysig. Det var ju en lokal, lokaler är som lokaler är, den var i jätte gott skick, inte nedsliten eller på något vis och just när man får den som tom så är det svårt att se hur den ser ut, men sen då vi dukat alla bord och lagt ut glaset så blev det ju helt jättefint. **Och storleken var helt ok?** Storleken var ok, det rymdes jättebra. Men inte skulle det ha kunnat vara mycket större bröllop. Riktigt passligt. **Skulle det ha blivit för trångt med buffen?** Det kanske nog skulle ha funkade med buffen, om man har en bra toastmaster som ordnar det på det sättet att man går i tur och ordning, så på det viset skulle det gå.. Det skulle nog ha gått om man riktigt skulle ha velat. Där som ni hade drinkbuffen på kvällen, så där skulle man ha kunnat ha buffen. **Vad tykte du om utrustningen och festlokalen, var den tillräckligt bra för att kunna sköta jobbet?** Nå där var ju inte farligt mycket utrustning, ni hade ju beställt allting skilt från en firma, så nä, det fanns inte tillräckligt med utrustning för att kunna sköta en fest eller ett bröllop.

2. Fungerade samarbetet mellan personalen bra? Servitriser/hovmästare? Mellan servitriser och hovmästare så funkade det riktigt bra. Då vi alla var från olika ställen och restauranger och alla har olika syn på saker och olika sätt att jobba, så visst fanns det några kommunikationsproblem där, det kan jag säga. Jag ville föra serveringen mer som en bankettstil, men i vissa situationer fungerade det inte. Men inga sådana kommunikationssvårigheter som skulle ha vållat något problem, nä. **Hur var det med servitriser och kock?** Nå där var det inga problem, gick som smort. Vi visste var vi hade varandra och checkade hela tiden upp hur många minuter tar det tills maten stiger och hade hela tiden kommunikation om var ligger vi i tidtabellen. **Skulle du heller ha varit på jobb där via ett cateringföretag?** Nej, inte nödvändigtvis. Inte skulle det ha varit samma sak att vara där via ett cateringföretag. Om jag skulle ha kommit via en cateringfirma så skulle jag inte ha skött nånting, utan jag skulle ha varit en underordnad

till cateringfirman och cateringfirman skulle ha skött allt, all mat och servering och allt sådant. Nu var det lite mer ”rento”, liksom ”rento feelis” med allting pga. att alla var kompisar med varandra och det var vänner till brudparet. Så det var en annan stämning på hela arbetet.

3. Mat och dryck. Gick serveringen bra? Jo, visst. Vi hällde först i dricka, vilket gick jättebra. Där kanske vi skulle ha kunnat ha lite fler kannor att hälla ifrån. Visseligen med tanke på att vi hade både vitt och rött vin så var det lite för få kannor att hälla ifrån, men annars gick det jättebra. Och maten kom in riktigt bra, den gick ut bra och vi hade ett system i hur vi serverar, ett bord i gången. Jag tyckte det gick riktigt bra. **Fick du något klagomål angående maten?** Inte en enda, jag fick bara positiv feedback utav maten, att den var god och fint uppställd. **Kände du att mängden dricka var tillräckligt? Räckte det eller var det någon som klagade att någonting var slut?** Nä, all dricka räckte så länge festen höll på. När festen slutade så tog vittvinet slut: Nej, rödvinet var det ☺ Vitt vin blev det massor över. En öl fanns i kylskåpet efter festen. Jo, nä, ingen dricka tog slut så länge festen varade. **Skulle det ha funka bättre med buffet, eller var det bra att välja bordsservering?** Det är två helt olika saker att ha buffet eller bordsservering. Jag tycker kanske personligen att det är mycket finare att ha bordsservering. Kakan skulle möjligtvis ha kunnat vara buffet, det är en ide, men en smaksak. Jag har varit både på bröllop där det har varit buffetmat genom hela, funkar hur bra som helst, och jag har varit på bröllop där det har varit bordsservering och det funkar hur bra som helst. Det är liksom helt hur man vill ha det. Men det var inga problem med att ha bordsservering, det var det inte. Det gick riktigt smort, inga problem.

4. Dekorerings. Vad tyckte du om dekoreringsen av festlokalen? Jag tyckte den var enkel och stilig. Den var stilren och följde ert konsept, också färgmässigt. **Var det något av dekoreringsen som hindrade dig att servera eller jobba där?** Nä. Där var absolut ingenting som sku ha hindrat mig att sköta mitt arbete. Allt rymdes på borden och det tittade vi ju då vi dukade borden att allting rymdes. Då när vi dukade så lämnade vi ju bort ett glas eftersom det inte rymdes, men det var inga problem.

5. Tidtabellen då. Hur tyckte du tidtabellen var upplagd ? Eftersom jag kom lite senare pga begravning, så enligt tidtabellen så startade festen lite i förväg ☺ Då jag anlände till festplatsen så var redan förrätten vid bordet, en halv timme i förtid, men jag snappade hastigt upp schemat och vi fick det att gå enligt tidtabellen. Vi drog ut på tiden vid varmrätten så att vi kom tillbaka i tidtabellen, så att det inte skulle bli någonstans en för lång paus. Så vi sakta lite på farten utan att gästerna märkte. **Så den blev då inte för stram för personalen, ni hade ganska mycket att spela med?** Nä, den blev inte för stram, med tanke på att vi hittade ställen att dra ut på tiden, så att inte något program gick på varandra. **Kände du hela tiden att du hade koll på vad som hände?** Jo, vi hade bra koll på vad som hände. Ett överraskningsprogram kom men det störde inte vårt schema på något vis. Vi hade diskuterat i förväg med bestmannen och brudfrämman om överraskningsprogram, så vi visste var det skulle komma in. Så vi hade koll på saker och ting. Inga problem. **Tyckte du att instruktionerna före festen var tillräckliga?** Jo, jag diskuterade mycket med brudgummen före festen och vi fick ju ett schema utav brudparet som de hade byggt upp och det följde vi ganska mycket och det gick riktigt bra.

6. Så var det dethär med risker och överraskningar. Tyckte du att projektgruppen skötte riskhanteringen väl? T.ex. vid ett olycksfall eller väder? Nå, vi diskuterade vädret, just med tanke på om brudparet har vigseln ute eller inne, så där fanns både en plan A och plan B. Det tyckte jag var bra skött. Och sjukledighet kan man inte förutspå, och skulle det ha skett en sjukledighet, så skulle vi ju knappast ha haft nån att hoppa in, men jag tror det ändå skulle ha funkat, Det är svårt att säga. Inte räknar man i vanliga restaurangjobbet heller med att imorgon har vi en sjukledig, att har vi en på reserv, utan det är sådant man får hanskas med då det sker. **Tror du det skulle ha funkat lika bra om en skulle ha blivit på sjukledighet, eller om det skulle ha hänt en olycka åt någon i personalen?** Jag tror det skulle ha gått lika bra jo, det enda som skulle ha gått lite långsammare skulle ha varit att få ut maten till bordet. Annars skulle det inte ha påverkat pga vi ändå var såpass många. Det gick så smort, eftersom allting var bra planerat, i vilken ordning saker görs och hur vi gör dem så att det skall gå så enkelt som möjligt. **Hände det några oväntade överraskningar?** Det hände bara en överraskning, men det påverkade inte programmet eller schemat på något vis. Inte något större. **Lyckades något under festen över förväntningarna, servering , mat, uppläggning av**

festen? Jag måste säga att med tanke på att det var främmade människor man arbetade med, så det var ett frågetecken om kommunikationen fungerar, och ingen har en egen firma inom catering, utan alla var här på fritiden och man undra om det kommer att gå bra, med det gick bra. Inga problem, inga tallrikar som föll på golvet ☺ eller något sånt.

7. Vad tyckte du om festen som helhet? Jag tyckte den var riktigt lyckad. Middagen gick som smort, det var trevliga program, det var roliga program. Man såg att folk hade roligt. Musiken var jättebra, gänget kom bra upp på dansgolvet och dansa. Efterfesten var jag inte med på, men den var säkert lika bra ☺ Men jo, jag tyckte att det var ett fint bröllop. **Gick allt som du hade tänkt dig från första början?** Nä, allt gick ju inte som jag hade tänkt mig. Jag kom ju senare och festen började en halv timme tidigare än vad det var planerat. **Tror du att det att du kom för sent hade en inverkan på att festen började för tidigt? Att det var fel i tidtabellen?** Jag kom ju dit och frågade att har vi starta tidigare då förrätterna är på bordet, så sa de att jo, att pga. att gästerna satt sig tidigare ner i bordet så startades det tidigare för att det inte skulle bli en lång tråkig väntestund. Det var ett bra val av den som gav ordern, för att det finns inget tråkigare att sitta och vänta och inte ha någonting framför sig. **Tror du gästerna var nöjda?** Jag tror nog de var nöjda. Man såg på dem att det de hade roligt. Det var mycket skratt och festen gick jättefint. **Vad skulle du ge för vitsord för festen på en skala från 4-10?** Med tanke på att vi inte är professionella inom catering/evenamangsplanering, men att det var bra stämning och fint dekorerat, maten var god etc, så 8. **Vad skulle ha kunnat göras bättre?** Att skära upp kakan fint på tallriken var ganska svårt, så jag kanske inte skulle ha skurit upp den färdigt, utan haft kakbuffet. Det är det enda jag skulle ha gjort annorlunda. Men ingenting annat. Pga av att allting räckte, så var det bra. Det viktigaste är att det finns tillräckligt med mat, så ingen går hungrig och att det finns tillräckligt med dricka, och att musiken inte tar slut. Det är det viktigaste.

Intervju med Joseph Heffernan (kock) 5.11.2010

1. What did you like generally about the place where we had the party? Clean, nice wooden floor, quite a lot of space. Yeah, that's about it really. **Was there enough space or was it too tight?** Could have done maybe with a couple of more meters in the kitchen but generally it was ok. **You think that the equipment was enough?** Yeah, there was enough

2. Regarding the personnel, how did you work together? You mean with the waitresses? Yeah yeah, everything went ok, good waitresses and I knew Jenny anyway so, it was easy to work with someone you know. **Was it easy to work with the ones you didn't know?** Yeah, they were fine too. **Would you rather have liked to work through a catering company than amongst friends?** Doesn't matter to me, you were paying ☺

3. About food and beverages... There were plenty of beverages, thanks ☺. **What do you think of the serving of the food and beverages, did it go well?** As far as I could see yes, because I was in the kitchen I couldn't really see what was going on out front, but kitchen concerning yes. **Did you get any complaints about anything, if the guest had some special dishes and stuff?** No, just Aleksí being an ass, but that we already knew. No, not that I know of. **Do you think there were enough beverages and drinks around?** Yeah, I think so. **Do you think it was a good thing that we had table serving instead of buffet?** It is much nicer and it looked much nicer than a buffet would have looked. And at least we had more control on timing, we had a sort of set time and we had to keep to the schedule whereas in a buffet it's just to get up and take whatever they want and wonder around for 20 mins. I think it was a better idea how we did it.

4. So about the decoration, did you like the decoration of the place? Mostly that I didn't have to do anything of it ☺, but no, it looked nice to me and it made the space look full, didn't look empty because it was quite a big room to fill with so many tables. **Do you think there was any decoration that was in the way for you when doing your**

job, or? Not for me personally, no. Possibly for the waitresses when there was stuff on the table, but no-one said anything to me.

5. Regarding the time table, what did you think about it? Yeah, it was good. I don't think we stopped the ridges to it, but I think we were close. **Do you think it was too tight in any way?** Not really, because it was quite flexible, we had some time to spare as well. **So you had control all the time, you knew how to make things work?** Yeah. **Do you think the instructions before the wedding were ok?** It was enough, because we sat down a good few times and talked it over. I knew what I was doing and everyone else knew what they were doing, so it was good.

6. Some risks, some surprises, and so on... Do you think Janina and me handled the risks well, if there would have been someone ill, or someone not showing up? I don't think you had much risk, everyone was gonna turn up. **Was there any surprises?** Not that I'm gonna tell you ☺ No, not that I know of.

7. One last question. What did you think of the party as a whole, from the beginning to the end? Was it satisfying? Yeah, yeah, it was a good party. Lots of good looking girls, not gonna mention any names ☺. No, I thought it was a good party. Everything went smoothly. It went as we were hoping as far as I know. No-one said anything different. Yeah, timings were good, food was good. **In your opinion, how did the guests like it?** I talked to a few people and they seemed to enjoy themselves, they liked it. Said the food was good and presentation was nice. **What mark would you give on a scale from 4 to 10?** I'd go with maybe 7½ – 8. **Was there anything that could have been done better?** Yeah, I think we could have portioned the cake better, or got the cake free portioned, so that it would have looked better, because when we cut it there wasn't enough and we had to sort of doctor it a little, but other than that, it was good.