

Teeman toteutus tapahtumissa

Janina Kahela

Opinnäytetyö
Matkailun koulutusohjelma
24.4.2015



<p>Tekijä tai tekijät Janina Kahela</p>	<p>Ryhmätunnus tai aloitusvuosi 2011</p>
<p>Raportin nimi Teeman toteutus tapahtumissa</p>	<p>Sivu- ja liitesivumäärä 59+4</p>
<p>Opettajat tai ohjaajat Monika Birkle, Anu Seppänen</p>	
<p>Teeman käyttö tapahtumissa voi olla hyvin pieni lisä tilaisuuteen, tai olennainen osa koko tapahtuman luonnetta. Tässä portfoliomuotoisessa opinnäytetyössä käsitellään kolme vuosien 2012–2014 välillä järjestettyä teemallista tapahtumaa ja käydään läpi onnistumisia ja ongelmia teeman toteuttamisessa eri osa-alueissa. Kaksi tapahtumista oli voittoa tavoittelemattomia ja kolmas tapahtumia tuottavan yrityksen tuotantoa, joissa kirjoittaja on ollut mukana järjestämässä.</p> <p>Aluksi käsitellään tapahtuman tuotantoa yleisesti ja miten teema tulee ottaa huomioon sen suunnittelussa; muun muassa ruoka, ohjelma, koristelu ja henkilökunta ovat kaikki erikseen tarkasteltavina. Teema ei ole kuitenkaan pelkästään fyysinen asia, vaan sitä luodaan myös tarinankerronnalla ja elämyksellisyydellä, joita sivutaan työssä myös.</p> <p>Kolme käsiteltävää tapahtumaa on jaettu omiksi kappaleikseen, ensimmäisenä Game of Thrones -tv-sarjaan pohjautuvat uudenvuoden teemajuhlat, joihin osallistui 100 henkeä. Tapahtumassa teema oli läsnä vahvasti niin postitetuissa kutsuissa, osallistujien puvuissa kuin ohjelmassa ja ruoassakin. Toinen tapahtuma oli HAAGA-HELIA:n viestinnän ohjaajille suunniteltu seminaarin illallinen, jossa teemana olivat mustavalkoelokuvat, joista johdettiin Film Noir sekä Art Deco -taidesuuntaus avainsanoiksi. Kolmantena oli Norjassa Oslossa järjestetty rugbyturnajaisten päätösjuhla ja 10-vuotisjuhlat. Tämä tilaisuus oli ainoa voittoa tavoitellut tapahtuma, joka järjestettiin muuten kuin vapaaehtoisin voimin.</p> <p>Lopussa vertaillaan miten teema toteutui kussakin tapahtumassa, sekä käydään läpi mitä niiden tuottamisesta on opittu. Viimeisenä on arvio opinnäytetyön objektiivisuudesta ja sisällöstä, sekä kirjoittaman omasta kehityksestä tapahtuman tuottajana.</p>	
<p>Asiasanat Event design, teema, tapahtuman suunnittelu, elämys, tarinankerronta, storytelling</p>	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Tapahtuman tuottaminen.....	3
2.1	Teema.....	3
2.2	Tapahtuman suunnittelu.....	4
2.3	Tapahtumapaikka	5
2.4	Vieraat ja kohderyhmä.....	7
2.5	Ruoka, catering ja alkoholitarjoilu.....	7
2.6	Ohjelma	9
2.7	Koristelu	10
2.8	Henkilökunta	11
2.9	Budjetti.....	12
2.10	Toteutus.....	14
2.11	Jälkityöt.....	14
3	Tarinankerronta ja elämyksellisyys.....	17
4	Case – Tapahtumat	20
4.1	Game of Thrones – Teema toteutuksessa alusta loppuun	20
4.1.1	Paikka ja koristelu.....	21
4.1.2	Henkilökunta.....	24
4.1.3	Ohjelma	24
4.1.4	Ruoka	25
4.1.5	Jälkityöt ja palaute.....	27
4.2	Film Noir – Teema ohjelmassa	29
4.2.1	Paikka ja koristelu.....	29
4.2.2	Henkilökunta.....	30
4.2.3	Ohjelma	33
4.2.4	Ruoka	37
4.2.5	Jälkityöt ja palaute.....	39
4.3	Tabu Soro.....	41
4.3.1	Paikka ja koristelu.....	41
4.3.2	Tuotannon ongelmat.....	43

4.3.3	Jälkiarvio ja palaute.....	45
5	Kolme tapahtumaa yhteenvetona	47
6	Pohdinta	55
	Lähteet.....	58
	Liitteet.....	60

1 Johdanto

Tapahtuman tuottaminen on laaja-alainen kokonaisuus, jossa yksityiskohdista muodostuu parhaimmillaan asiakkaalle elämys. Perusasioiden, kuten ruokahuollon, ohjelman, logistiikan ja henkilökunnan pätevyyden tulee olla kunnossa, jotta niiden päälle voidaan luoda mitään. Mutta nuo kaikki osa-alueet voidaan sijoittaa myös tietyn teeman ympärille luomaan lisäarvoa tapahtumalle: Yksinkertainen virkistyspäivä herättää mielenkiintoa ja innostusta aivan eri tavalla kun se on koristeltu lavasteiden ja koristeiden avulla esimerkiksi tv-sarjan tai elokuvan maailman mukaiseksi, ruuan ja musiikin vastatessa ja heijastellessa samaa. Leikkimielisyyttä ja mielikuvitusta mukaan saa lisää valjastamalla vieraat teemaan mukaan pukeutumisen kautta.

Tässä opinnäytetyössä tullaan käsittelemään nimenomaan teeman toteutusta kolmessa järjestetyssä tapahtumassa, ei toimeksiantona toiselta taholta, vaan portfoliona toteutusta työstä. Näistä tapahtumista yksi oli korkeakoulujen opettajien ja ohjaajien koulutuspäivien illallinen, toinen rugbyturnajaisten päätösjuhlat ja kolmas kaksipäiväiset uuden vuoden juhlat. Näiden tapahtumien kautta käydään läpi teeman ongelmia ja mahdollisuuksia tapahtuman tuotannossa, miten sitä on käytetty hyväksi ja milloin se ei ole toiminut. Tapahtumien tavoitteina oli järjestää viihtyisä ilta asiakkaille, jotka eivät olleet yritystaustaisia, vaan tapahtumasta riippuen puolivirallinen tai virallinen tyylikäs illallinen, tai täysin vapaalle vaihdetut päätösjuhlat urheilijoille.

Työn portfoliomuoto valittiin produktin ja uuden tapahtuman työstämisen sijasta, koska työstettyjä tapahtumia oli kertynyt minulle sen verran monta, että niistä sai toisistaan eroavia näkökulmia teeman toteutukseen tapahtumissa. Vaikka monipuolisuus antaa mahdollisuuden tarkastella teemaa useammasta näkökulmasta, kolmen tapahtuman suora vertailu keskenään täysin samoilla arviointiperusteilla on hyvin haastavaa ja käytännössä mahdotonta puuttuneiden osatekijöiden vuoksi. Painoarvot toteutuksissa olivat hyvin erilaiset, joten vertailu esimerkiksi ohjelmien välillä oli hankalaa.

Tapahtumat on eritelty omiin kappaleisiinsa selkeyden ylläpitämiseksi ja kokonaisuuden näkemiseksi. Osa-alueita olisi voinut vertailla rinnakkainkin, mutta ongelmaksi olisi tullut kolmen hyvin erilaisen tapahtuman kokonaisuuksien ymmärtäminen.

Työn tavoitteena on havainnollistaa tapahtumien tuottajille oman kokemuksen kautta miten teemaa voidaan rakentaa ja mitkä tekijät siihen vaikuttavat, täten pyrkien parantamaan teemallisia tapahtumia. Samalla se havainnollistaa portfoliona omaa osaamistani tapahtumien tuottamisessa. Työn pääasiallisina lähteinä on käytetty tapahtumatuotannon ja tarinankerronnan kirjallisuutta sekä X-Con-seminaarin luentoja tapahtumatuotannosta, ja näitä on täydennetty omakohtaisilla kokemuksilla seitsemän vuoden aikana järjestetyistä tapahtumista.

2 Tapahtuman tuottaminen

Tapahtuman suunnittelu, eli englanniksi event design, alkaa hyvin perusteista: tulee etsiä paikka, suunnitella ohjelma, hankkia ruokatarjoilu, koristella tapahtumapaikka mahdollisen teeman mukaan. Silti siihen lomittuu aina mukaan tavoitteet, joita tapahtumalle on asetettu, millaista yleisöä paikalle halutaan sekä mitkä toiminnan resurssit ovat. Tässä kappaleessa käydään läpi nämä tapahtumantuottamisen perusasiat niiltä osin kuin ne ovat tässä portfolioissa kuvailtujen tapahtumien kannalta olennaisia. Monet näistä kulkevat täysin lomittain suunnittelussa ja toteutuksessa, mutta tässä ne on eroteltu selkeyden vuoksi toisistaan.

2.1 Teema

MacMillanin English Dictionary for Advanced Learners kuvailee sanan teema tarkoittavan pääaihetta esimerkiksi kirjassa, keskustelussa tai tapahtumassa (2002, 1487). The New Oxford Dictionary of English lisää määrittelyyn myös ravintolat ja pubit, joissa on käytetty menun suunnittelussa ja koristelussa tiettyä teemaa, kuten tiettyä vierasta maata tai historiallista aikakautta (Pearsall 1998, 1921). Se voi myös olla ajatus tai tunnelma, konkreettinen esine tai ajanjakso. (Dictionary 2014.)

Teemaa on hyödynnetty lukuisissa ravintoloissa ja kahviloissa ympäri maailmaa erottamaan ne muista, ja luomaan mieleen jäävää lisäarvoa kävijälle. Tao, Taguchi ja Saito kirjassaan *American Theme Restaurants* (1999, 4–8) kirjoittivat lukuisista erilaisista ravintoloista, joissa teeman mukaan koristellun ympäristön lisäksi henkilökunta, ohjelma ja ruoka veivät kävijän mukanaan joko toiselle aikakaudelle tai aina avaruuteen asti. Nämä viihdykkeelliset ravintolat ovat erinomainen tapa irrottautua arjesta, ja myös Kaplan koki (*Theme Restaurants* 1997, 1) hyvin suunnitellun ohjelman ja kokonaisuuden vetävän puoleensa yleisöä maailmanlaajuisesti.

Lynn van der Wagen ja Lauren White (2010, 32) kehottavat kuitenkin pitämään mielessä, että teeman toteutuksessa kannattaa ottaa huomioon myös asiakkaiden mieltymykset. Esimerkiksi musiikkimaku vaihtelee suuresti, ja miellyttävä äänenvoimakkuus riippuu yleisön tottumuksista. Silti teeman tulee kattaa kaikki tapahtuman osa-alueet. Sen ei

aina tarvitse olla pelkästään fyysisiä elementtejä kuten koristelua ja musiikkia, vaan väreillä ja huumorilla saa vahvistettua teeman vaikutusta vieraisiin.

Kaikissa tapahtumissa teema ei ole välttämätön. Yritysmaailmassa asiakas voi olla se, joka päättää tapahtuman teeman, joko huvituksena tai tukeakseen esimerkiksi jonkin uuden tuotteen esittelyä. Kun teema on kuitenkin päätetty, tulee kaikkien tapahtuman osa-alueiden tukea sitä. Valaistus, koristelu, ruoka, kutsut ja ohjelma luovat yhdessä teeman toteutusta ja yhtenäisen kuvan asiakkaalle. Samalla täytyy ottaa huomioon valaistuksessa ja äänentoistossa miten hyvin ne sopivat valittuun teemaan. Jos kyseessä on keskiaikaiset juhlat, eivät isot modernit kaiuttimet luo teeman tunnelmaa ollenkaan, ja kirkkaat halogeenivalot vievät tunnelman rippeet mukanaan. (Allen, O’Toole, Harris, McDonnell 2008, 453.)

Hyvin toteutettu teema kantaa alusta loppuun ja vetää vieraat mukaansa, jättäen ikimuistaisen vaikutelman. Siksi teeman valintaa ei kannata aliarvioida tai tehdä hätiköiden. Omien resurssien arvioiminen on tärkeää, sillä yksinkertainenkin teema voi toimia paremmin kuin ”hieman sinnepäin” tehty erikoisempi teema.

2.2 Tapahtuman suunnittelu

Tapahtuman suunnittelu on laaja kokonaisuus, jossa pienet yksityiskohdat voivat merkitä paljon. Kaikki lähtee kuitenkin tapahtuman tavoitteen määrittelemisestä. Halutaanko tavoitella mahdollisimman suurta voittoa, vai osallistujamäärää? Halutaanko luoda mega-tapahtuma, joka tavoittaa mahdollisimman monta, vai pieni, erityiseen tarpeeseen luotu tapahtuma? (Allen ym. 2008, 15.)

Kirjassaan *Festival & Special Event Management* Johnny Allen ryhmineen (2008, 453) listasi tapahtuman tekemisen osa-alueiksi muun muassa tapahtumapaikan, tarjoilun, esiintyjät ja viihdytyksen, koristelun, valot ja äännet sekä audiovisuaalisuuden ja erikoisefektit. Kaikki nämä pohjaavat viime kädessä siihen, mitä tapahtumalla halutaan saavuttaa.

2.3 Tapahtumapaikka

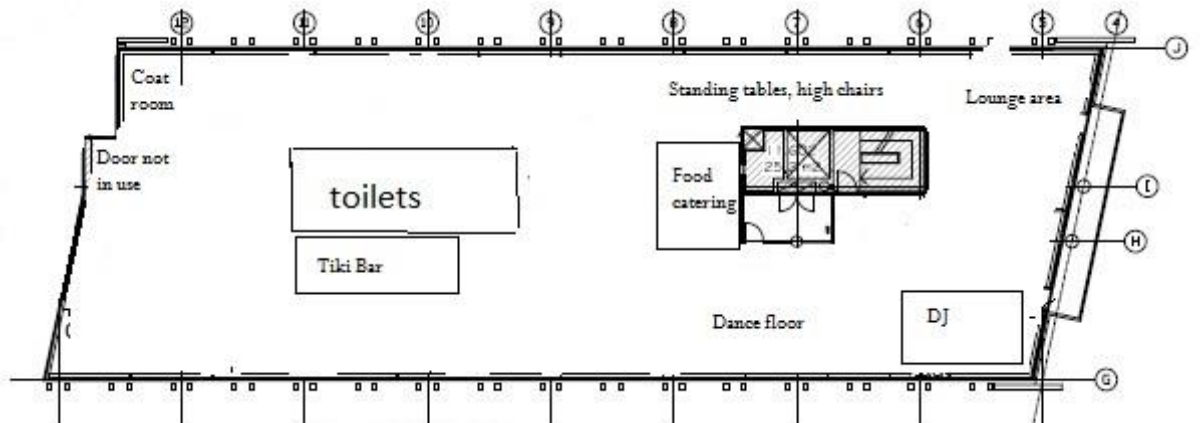
Tilan tulee vastata tapahtumalle asetettua teemaa, tai olla vähintäänkin muovattavissa siihen sopivaksi. Koko tulee vaikuttamaan siihen, kuinka paljon vieraita paikalle voi saapua, ja siksi vieraiden määrä tulisi arvioida ennen paikan valitsemista, ellei tiedossa ole jo vieraiden tarkka lukumäärä. (Allen ym. 2008, 455.) Kuten Allen, myös Shone ja Parry (2001, 142) korostivat paikan valinnassa sen sijaintia ja varustetasoa. Se ei saa olla liian syrjässä vieraiden saapumiselle tai tavaran toimittamiselle, sillä kaikki mitä paikalta ei valmiina löydy, täytyy logistiikan sinne toimittaa. Samalla tulee huomioida, jos paikka tulee täyteen ja sallittu henkilömäärä tilassa täyttyy, että ilmanvaihto ja vesihuolto tilaisuudessa toimivat kaikesta muusta huolimatta.

Sopivan paikan löytäminen tukee tapahtumaa ja sen teemaa, ja on perustava tekijä tapahtuman onnistumiselle (Shone & Parry 2001, 143). Esimerkiksi jos tapahtuman on tarkoitus tavoittaa laajalta alueelta tulijoita, on sijainnin hyvä olla keskeisellä paikalla tai hyvien kulkuyhteyksien varrella. Etenkin tapahtuman kestäessä yöhön ja alkoholin sisältyessä tarjoiluun, julkisten kulkuvälineiden ja taksien saatavuus käyvät hyvin olennaisiksi osiksi tapahtumaa.

Mitä enemmän vieraita on, sitä enemmän myös wc-tiloja tulee olla. Niiden tulee olla hyvin merkittyjä, ja ennen tapahtumaa kannattaa arvioida tarve esimerkiksi siirrettäville huuseille tapahtuman koon ja luonteen mukaan. (Allen ym. 2008, 455.) Wc-tilojen saatavuus on ruuan, juoman ja ohjelman lisäksi niitä asioita, jotka jäävät vieraan mieleen etenkin, jos ne ovat puutteellisia.

Sen lisäksi, että tapahtumapaikassa on tilaa vieraille ja sieltä löytyvät wc-tilat, on huomioitava myös keittiön varustetaso ja mahdollinen takahuone esiintyjille (Allen ym. 2008, 455). Tarvitaanko naulakkotilaa, millaiset mahdollisuudet vieraille on poistua tilasta ulos hengähtämään vai tarvitaanko erillinen alue esimerkiksi tupakoinnille, jos tilassa tarjoillaan alkoholia? Isommissa tapahtumissa etenkin tulisi varautua hätäpoistumissuunnitelmalla mahdollisen tulipalon tai vastaavan takia, joka vaatii ripeää tilan tyhjentämistä. Pienemmissä tilaisuuksissa tällainen ei ole välttämätön, kunhan hätäpoistumistiet ovat selkeästi merkitty ja havaittavissa, eikä niitä ole tukittu.

Ennen kuin tilaa otetaan käyttöön, sille kannattaa suunnitella pohjakaava siitä mitä miksäkin on tapahtumapäivänä, esimerkkinä tästä kuva 1. Pohjakaava helpottaa logistiikkaryhmää viemään ja kasaamaan tavarat oikeaan paikkaan ilman neuvon kysymistä järjestäjältä erikseen joka asian suhteen. Jos tapahtumaan tulee lava ja paljon elektroniikkaa, on kannattavaa merkitä sähköpistokkeiden paikat pohjakaavaan lavan ympärille rakentamisen nopeuttamiseksi.



Kuva 1. Tapahtumapaikan pohjakaava Norjassa järjestettyyn vuosijuhlaan rugbyturnajaisille (Excite Events AS. 2014)

Lavalle tekniikkaryhmä voi erikseen tehdä oman suunnitelman siitä mihin tulee valot ja äänentoistoa, mistä virta tulee ja mistä lavalle noustaan ja siltä poistutaan (Allen ym. 2008, 458). On tehtävä myös päätös millaisia mikkejä käytetään mahdollisuuksien mukaan (kädessä kannettava, sankamikki korvalle, piuhalla vai ilman), vai tarvitaanko niitä ollenkaan jos tila on tarpeeksi pieni. (Allen ym. 2008, 463.)

Valaistuksella saa myös luotua paljon tunnelmaa tapahtumaan, ja luonnollisesti varmistaa, että vieraat näkevät mitä heidän ympärillään tapahtuu. Halutaanko tapahtumaan liikkuvia spottivaloja lavalle ja sen ulkopuolelle, värejä, tai riittääkö lavan yksinkertainen valaiseminen muun salin pimentyessä. Tekniikan on hyvä kokeilla eri vaihtoehtoja jo reilusti ennen tapahtumaa, sillä lopputulosta voi olla vaikea hahmottaa kunnolla näkemättä sitä ensin. (Allen ym. 2008, 461.)

Tapahtumapaikan ei tarvitse olla täydellinen. Riittää, että sitä valitessaan huomioi myös sen huonot puolet ja valmistautuu kiertämään nämä jollakin tavalla. (Allen ym. 2008,

455.) Kaikki mikä ei kiinnitä asiakkaan huomiota ongelmana ei ole liian iso ongelma, vaikka tapahtumanjärjestäjästä se siltä tuntuisikin.

2.4 Vieraat ja kohderyhmä

Tapahtuman onnistumisesta kertovat viime kädessä vieraat ja asiakkaat. Suunnitteluvaiheessa ennen kaikkea muuta tulee miettiä, millaiselle kohderyhmälle tapahtumaa ollaan tekemässä. Onko se ryhmä koulun opettajia ja henkilökuntaa tulossa illalliselle koulutuspäivän jälkeen, vai turnajaisten jälkeen juhlimaan saapuvat rugbyjoukkueet? Onko tapahtumaan avoin ilmoittautuminen, vai onko se rajattu tietyille yleisölle? Myydäänkö ovelta vielä lippuja, vai ovatko kaikki paikat tapahtumaan ennakoilmoittautumisella? Näihin esimerkkeihin pohjaa päätös siitä, millaista ruokaa ja teemaa tapahtumaan lähetetään valitsemaan, sekä mihin ylipäänsä kannattaa alkaa varautua.

Kun paikka on valittu, suunnitellaan tila vieraille ja logistiikalle sopivimmaksi. Jos rakennuksessa on useampi sisäänkäynti, mistä vieraat tulevat sisään ja poistuvatko he samasta ovesta? (Allen ym. 2008, 457.) Onko mahdollista, että asiakas eksyy toiselle ovelle, joka ei ole käytössä, ja miten tilanteen saa tällöin helpoiten joko vältettyä, tai vieraan ohjattua oikealle ovelle?

Vieraiden määrä ja tapahtuman tyyli määräävät paljon lähtien koristelusta ruoan esillepanoon, joita käsitellään lisää seuraavissa kappaleissa. Tapahtuman toteutus on asiakaslähtöistä toimintaa alusta pitäen, ja välillä omien mielestään mahtavien ideoiden tulee antaa tilaa sille, mitä asiakkaat lopulta tapahtumalta odottavat.

2.5 Ruoka, catering ja alkoholitarjoilu

Monissa tapahtumissa ruoka ei ole pääasemassa, mutta vaikuttaa silti siihen, miten vieraat tapahtuman kokevat. Monituntiset konferenssit käyvät uuvuttaviksi ilman taukoja ja ruokailua, ja iltabileet joissa tarjoillaan alkoholia voivat muuttua liian villeiksi, jos asiakkaille ei ole tarjolla ruokaa juoman vastapainoksi.

Olipa tapahtumassa sitten catering-yritys tai tapahtumapaikan oma ravintola tuottamassa ruuan, peruskysymykset silti säilyvät: Kuinka monta ihmistä, kuinka usein ruokaa

tarjoillaan sekä millainen budjetti heillä on? (Shone & Parry 2001, 150–151.) Samoin käytettävissä olevan tilan tai maan lakien rajoitukset alkoholin suhteen on otettava huomioon (Allen ym. 2008, 468). Jos tilalla on omat anniskelu-oikeudet, ei asiakas voi tuoda omia alkoholijuomiaan tilaan vaan tilan anniskelusta vastaavan osapuolen kautta on järjestettävä alkoholitarjoilu. Jos oikeuksia ei ole, voi asiakas järjestää oman tarjontansa tapahtumaan, mutta maksun ottaminen alkoholista on aina luvanvaraista toimintaa, ja ilman maksuakin siitä on tehtävä ilmoitus poliisille jos kyseessä on muu yleinen tila kuin anniskeluliike. (Aluehallintovirasto 2014.)

Seuraava merkittävä huomioon otettava asia on mihin aikaan vieraiden olisi hyvä saapua. Jos tilaisuudessa tarjotaan ruokaa, täytyy ottaa huomioon mihin aikaan nämä ovat luultavimmin syöneet edellisen kerran (aamiainen vai lounas?), millainen päivä heillä on takana (työ- vai vapaapäivä?), eikä heitä tuolloin kannata seisottaa ilman ohjelmaa tai ruokaa liian pitkään (Allen ym. 2008, 468). Vieraille tulisi olla selkeää jo ennen saapumista millainen tarjonta heitä odottaa väärinkäsitysten välttämiseksi ja jotta välttyttäisiin esimerkiksi pettymyksiltä ruuan täyttävyyden suhteen.

Itse menu tulisi valita asiakkaita ja toteutusta silmällä pitäen (Allen ym. 2008, 468). Jos kyseessä on istuva illallinen, voi ruoan toteutuksen kanssa taiteilla enemmän. Kun tarkoitus on syödä seisaaltaan, täytyy miettiä enemmän käytännöllisyyttä ja joko täyttävyyttä tai monipuolisuutta. Rugbyturnajaisista saapuville joukkueille cocktail-välipalat jättävät näläntunteen etenkin, jos he ovat varautuneet saamaan ruokaa juhlissa. Mutta jos juhlissa ei ole mahdollista levittää pöytiä ruokailua varten, toteutukseen toimii paremmin helposti käsin syötävä, täyttävä ruoka.

Perusasiat selvitettyään voi alkaa miettiä teeman hyödyntämistä ruoan esillepanossa ja tarjoilussa. Jos kyseessä on hienot illalliset, tulisiko tarjoilijoiden kantaa lautaset näyttävästi pöytään, vai onko siihen riittävästi osaavaa henkilökuntaa? Voiko noutopöytä olla parempi vaihtoehto keskiaikaisilla illallisilla kun ruokailijoita on paljon, mutta kaiken voisi laittaa esille vanhanaikaisissa, näyttävissä astioissa? Jossain vaiheessa on hyvä palauttaa mieleen käytännöllisyys teemankin toteutuksessa, sillä näyttävät ideat eivät aina ole kaikkein toimivimpia kun tarkoitus on saada ruoka lämpimänä vieraiden eteen.

Tuolloin voi näyttävyyttä hakea pienemmistä asioista, tai muuttaa osan ruokalajeista kylminä tarjottaviksi.

Kun ruoka toteutetaan itse, sen valmistamista on kannattavaa kokeilla etukäteen, jos sitä ei ole ennen valmistanut. Samoin aikaa, kuten budjettiakin, on varattava mahdollisiin valmistukseen tai hankintaan liittyviin ongelmiin, sillä etenkin vieraassa keittiössä usein saattaa puuttua joitakin tarvikkeita, tai esimerkiksi uuni ei paistakaan tasaisesti. Siinä missä catering-yrityksellä voi olla resursseja toteuttaa allergeeneista vapaita ruokia erikseen muutamalle hengelle, voi suuressa tapahtumassa päästä helpommalla jos ruuan valmistaa kaikille vapaaksi tietyistä allergeeneista. (Miettinen, 9.11.2015.) Kasvisruoka voi olla oikein täyttävä ruoka oikein valmistettuna, jolloin ei tarvitse valmistaa kasvisruokailijoille erillistä menua. Noutopöydässä jos lähtee siitä, että jättämällä lihan tai allergeeneja sisältävän ruuan pois ja ruokailija saa silti vatsansa täyteen hyvällä ruualla, on menu onnistunut.

Avain onnistuneeseen cateringiin on ottaa huomioon asiakkaan odotukset ja päättää toimiiko seisova vai istuva illallinen paremmin. Tuleeko tapahtumasta juhlavaa vai tuttavallista, virallista vai rentoa? Jos ruoka tilataan ulkopuolelta, millaisen katteen catering-yritys haluaa tapahtumalta? Jos kyseessä ei ole tapahtuma jossa kaikki maksavat saman summan koko tapahtumasta vaan ruuasta maksetaan erikseen, kannattaa miettiä onko ruokailijoiden määrä mahdollista varmistaa esimerkiksi etukäteen maksamalla.

2.6 Ohjelma

Ohjelma tapahtumissa on kuin minkä tahansa näytelmän käsikirjoitus, joka toimii ko-reografiana tapahtumalle ja sen osa-alueille, muillekin kuin esityksille. Ohjelmiakin on useampia yhdessä tapahtumassa: Yhden näkee koko henkilökunta, jokaiselle tiimille on oma aikataulunsa, yleisölle on karsitumpi versio, jossa näkyy vain heille olennaiset osat, kun taas tapahtuman tuottajalla on kaikki yksityiskohdat omalla listallaan ja aikataulullaan.

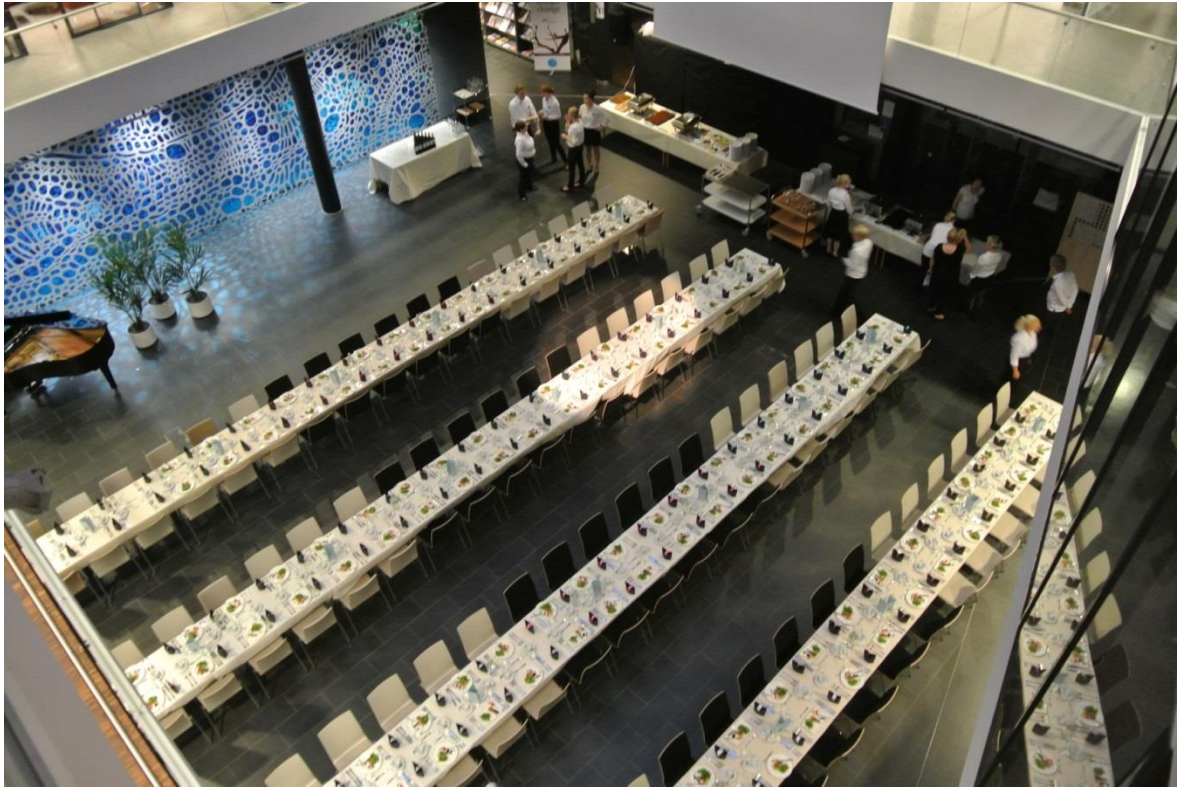
Siihen kuuluvat niin logistiikka kuin lavastus, milloin tilan saa käyttöön ja milloin ohjelma ja ruoka tulevat esille. Ohjelman toteutukseen vaikuttavat taas kerran asiakkaan odotukset ja tietysti tuottavan ryhmän luovuus. (Allen ym. 2008, 454.)

Hyvä ohjelmakaavio on sellainen josta löytyy mitä tapahtuu, missä tapahtuu, mihin aikaan, ja kuka siitä on vastuussa. Liitteestä 1. näkee yhden tavan toteuttaa ohjelmakaavio. Sen pitää olla selkeä, yksinkertainen ja nopea tarkistaa tarvittaessa pitää koko henkilökunnan ajan tasalla siitä missä heidän pitäisi olla ja mitä tekemässä.

2.7 Koristelu

Teeman toteutuksessa koristelu on vaikuttava osa tapahtuman tuottamista. Jos tarkoitus on toteuttaa keskiaikaista fantasiahenkeä leirikeskuksessa linnaympäristön puuttuessa, paljon pystyy tekemään kankailla, kukilla, valaistuksella, kynttilöillä ja ympäristön naamioimisella. (Allen ym. 2008, 467.) Nykyaikaisista tuoleista saa muunnettua vähemmän silmiinpistäviä tuolinpäälisillä ja kankailla, sähkövalojen naamioimisella värien taakse ja salin hämärtämisellä. Kynttilöillä ja tilan verhoilulla saa myös teemaa ja tunnelmaa luotua (Event Planning 2013), tosin ensin pitää varmistua siitä, saako tapahtumapaikassa polttaa kynttilöitä. Koristelun ja mahdolliseen teemaan virittämisen voi aloittaa jo kutsusta ja pukeutumisohjeista, jolloin vieraista tulee osa tunnelmaa ja koristelua.

Moderneissa tiloissa osan elementeistä voi kääntää tapahtuman eduksi kuten kuvassa 2 olevan sinisen seinän. Yhdistelemällä värejä ja tilassa olevia sisustuselementtejä sekä tilan muotoilua voi kaiken normaalisti kuvaan kuulumattoman saada näyttämään siltä, että se on tarkoitettu siihen, tai vähintäänkin niin ettei se pistä silmään.



Kuva 2. Modernit tilat osana art deco -teemaa (Senja Hakala 2012)

Teemaa valittaessa kannattaa ensi alkuun olla yhteydessä erilaisiin yrityksiin jotka vuokraavat koristeluun ja sisustamiseen sopivia kalusteita ja tavaroita, sillä vuokraamalla saa laskettua koristelun kuluja huomattavasti (van der Wagen & White 2010, 60). Aina ei tarvita erikseen kalusteita, sillä väreillä voi välittää teemaa eteenpäin, kuten urheiluteemassa joukkueen väreillä, logoilla, tai muilla teemaan liittyvillä värityksillä (Event Planning 2013).

2.8 Henkilökunta

Pätevä henkilökunta saa asiakkaat viihtymään helposti, olivatpa he missä tehtävässä tahansa. Shone ja Parry (2008, 239) kirjoittivat, että tapahtuman koon perusteella voi arvioida pärjääkö pelkästään perheen ja tuttavien avulla tapahtuman toteutuksesta, vai pitääkö palkata ulkopuolisia. Myös Allen puhui vapaaehtoisista työvoimana (2008, 470), mutta ensisijaisesti tulisi etsiä kykenevät ja osaavat henkilöt vastaamaan muun muassa tekniikasta ja ruuanvalmistuksesta ja tarjoilusta.

Se, että henkilökunta on pätevää, ei kuitenkaan takaa vielä että he kykenevät toimimaan yhdessä saumattomasti. Ennen tapahtumaa on hyvä esitellä henkilökunta toisilleen,

kertoa kuka vastaa mistäkin ja tarkistaa, että kaikki tietävät mitä ollaan tekemässä. Tuoloin ryhmissä näkee, onko siinä mahdollisesti puutteita ja tarvitaanko lisää henkilökuntaa jollekin tietylle osa-alueelle. (Allen ym. 2008, 470.)

Ennen kaikkea henkilökunta ei saa häiritä tapahtuman toteutusta. Etenkin, kun toteutetaan teemaa, ei henkilökunta saa pistää silmään. Vuonna 1997 järjestettiin Hotelli Haagassa tapahtuma MAY Wanderer 2, jossa koko hotelli muunnettiin avaruusaluukseksi. Vaikka hotellin henkilökunta ei kuulunut tapahtumaan ja heidän piti silti kyetä valvomaan tiloja tapahtuman aikana, heille järjestettiin asut, joiden kanssa he saattoivat liikkua tiloissa teemaa rikkomatta. Tämä on pitkälle viety esimerkki henkilökunnan sulauttamisesta teemaan, mutta täysin päinvastaisesti teeman kanssa pukeutuminen pistää asiakkaille silmään ja vie pois teeman luomasta elämyksestä paljon, mikä olisi helposti korjattavissa.

2.9 Budjetti

Budjettiin pohjaa koko tapahtuman toteutus. Sen määrittämiseksi täytyy laskea kiinteät kulut ruokailuun, logistiikkaan ja muihin alueisiin. Missään muodossa ei ole järkevää vain keksiä jotain kuluarviota päästään, vaan sen tulee pohjautua joko selvään tietoon, tai aiempaan kokemukseen kuluista tapahtuman järjestämiseen. (Shone & Parry 2001, 123). Näiden päälle hieman liikkumavaraa jätettäessä välttää pahimmat virhearviot. Kaikki säästetty raha on aina kotiin päin, mutta joissain tapahtumissa ylijäämän sijoittaminen esimerkiksi johonkin tapahtumanumeroon tai erikoisefektiin voi luoda sen lisäsväyksen vieraisiin. Etenkin jos tapahtuman ei ole tarkoitus suoranaisesti tuottaa voittoa. Muussa tapauksessa se on hyvin harkinnanvaraista, ja pohjautuu siihen mitä tapahtumalla oikeastaan halutaan saavuttaa. Tulevaisuutta varten voi budjettitaulukoon tehdä erikseen arvion kuluista, ja tapahtuman jälkeen täyttää toteutuneet kulut, jotta sitä voi käyttää pohjana seuraavan tapahtuman luomiselle.

Kun tapahtumassa on teema, se nostaa suoraan koristeluun ja tapahtumapaikkaan käytettävän summan suuruutta budjetissa. Yksityiskohdat saattavat maksaa enemmän kuin teemattomassa tapahtumassa (esimerkiksi pöytäkoristelut ja sisustuselementit) ja ruuan esillepanoon saatetaan joutua hankkimaan teemaan sopivaa astiastoa. Ville Miettinen (9.11.2014) luennollaan teemallisen ruokailun järjestämisestä vertaili teematonta tapah-

tumaa ja keskiaikatapahtumaa, joista jälkimmäisessä esillepanossa oli käytetty puisia ja metallisia astioita tavallisten posliinisten sijasta. Sama pätee palkintoihin, joita mahdollisissa kilpailuissa (kuten pukukilpailu) myönnetään.

Budjetin kanssa täytyy pysyä tiukkana, mutta pitää muistaa, että se on enemmänkin ”ohjenuora, ei pakkopaita” (Shone & Parry 2001, 123). Työntekijöille pitää selvittää ketkä ovat oikeutettuja tekemään hankintoja budjetin rahoja käyttäen, ja että oman osuutensa saa takaisin vain kuittia vastaan. On hyvin epävarmaa, käyttikö henkilö rahat nimenomaan tapahtuman hankintoihin, jos niistä ei ole kuittia todisteena.

Jos tapahtumaa ei ole järjestetty toistuvana, sillä ei ole pohjakassaa tai järjestöä rahoittamassa sitä, ensisijaista on selvittää kuinka paljon kuluja tapahtumasta täytyy maksaa etukäteen. Esimerkkinä koristelut, itse valmistettaessa ruuat, joidenkin esiintyjien palkat ja vastaavat voi joutua maksamaan etukäteen tai ainakin osan siitä. Vasta sen jälkeen voi määritellä esimerkiksi pääsymaksun suuruuden. (Shone & Parry 2001, 123).

Etukäteismaksun tai osamaksun mahdollisuutta kannattaa harkita, sillä kun vieras on maksanut ainakin osan osallistumisestaan etukäteen, hän harvemmin jättää vain tulematta. Tämä antaa myös tietoa etukäteen siitä montako on paikalle mahdollisesti saapumassa. Houkuttimeksi voi laittaa halvemman hinnan mitä aiemmin lipun ostaa, ja täten saada lisää osallistujia. (Shone & Parry 2001, 125.)

Lipun hinnan voi laittaa joko samaksi kaikille, tai hinnoitella sen mukaan mitä sillä saa. Ikinä ei kannata käyttää sanaa ”alennus”, sillä se voi antaa vääristyneen kuvan hinnasta, kun taas perhelippu ja opiskelijalippu luovat erilaisen mielikuvan. (Shone & Parry 2001, 124.) Ruokakin voi tapahtumassa olla valinnainen lisä, mutta järkevää pyytää maksu siitä etukäteen, jotta sen määrän voi arvioida helpommin ja vähentää hävikin määrää.

Jos tapahtuman tarkoitus on saada suurta voittoa, suuremmat lippuhinnat ovat väistämättömiä. Saavatko ne silti yleisön saapumaan? Ei kuitenkaan ole välttämätöntä tehdä edullista lippua vain koska pelkää että muuten kukaan ei saavu. (Shone & Parry 2001, 123.) Esimerkkinä uudenvuoden viettämiseen moni käyttää yli 50e ruuan, ilotulitteiden ja matkakulujen muodossa. Ei siis ole kohtuutonta pyytää valmiiksi kaiken tarjoavasta

tapahtumasta yli 50e vaikka se muuten saattaisi tuntua suurelta vapaaehtoisvoimin järjestettynä tapahtumana.

2.10 Toteutus

Suuri osa tapahtuman työstä tapahtuu reilusti ennen tapahtumapäivää. Itse toteutus on kuitenkin se hektisin ja pisin päivä koko suunnittelussa, ja vaatii pääjärjestäjältään hyvää hallintaa kokonaiskuvasta. Työn määrää voi helpottaa selkeällä ohjelmakaaviolla ja toteutussuunnitelmalla, joka on kaikilla työntekijöillä tiedossa, jolloin pääjärjestäjä voi keskittyä selvittämään yksityiskohtia ja yllättäviä ongelmia. Jokainen tapahtuma on kuitenkin omansa, ja tilanteet vaihtuvat tapahtumasta toiseen. Koko tilaisuuden onnistuminen vaatii delegointia ja hyvää kommunikointia osa-alueiden ja järjestäjien välillä. (Shone & Parry 2001, 249.)

Kun tapahtumassa toteutetaan teemaa, menee yksityiskohtiin enemmän aikaa kuin tavallisesti. Koristelu, teemaan sopimattomien tilan alueiden ja elementtien piilottaminen, kattaus ja jo kaiken paikalle ulkopuolelta vuokratun paikalle tuominen vievät aikaa, joka täytyy ottaa aikatauluissa huomioon.

Liian usein tulee aliarvioitua niinkin yksinkertaisia ja olennaisia asioita kuin lepääminen, syöminen ja juominen. On helppoa ajatella, että järjestäjän tulee valvoa pikkutunneille asti setvimässä viime hetken ongelmia, kun kunnan yöunet voisivat selvittää ajatukset ja tehostaa toimintaa paljon paremmin. Kun muut ryhmät ja osa-alueet toimivat, ne tarvitsevat myös toimivan pääjärjestäjän, joka on varautunut pitkään päivään, on osannut pukeutua mukavasti ja muistaa ravita itseään niin itsensä kuin muidenkin takia. Teeman toteutuksen valvominen on yksi osa-alue, jonka voi halutessaan delegoida kokonaan toiselle henkilölle, joka on vastuussa yleisilmeestä ja jolta muut työntekijät voivat kysyä neuvoa teemaan liittyen. Tämä vapauttaa pääjärjestäjän valvomaan käytännön asioita ja reagoimaan yllättäviin ongelmiin.

2.11 Jälkityöt

Ensimmäinen työ ovien sulkemisen jälkeen on siivota ja järjestellä tapahtumapaikka. Etenkin siivoamisessa vapaaehtoistyöntekijät, jotka on hankittu nimenomaan tätä työtä

varten, osoittautuvat hyvin korvaamattomiksi kun muu henkilökunta on jo uupunut tapahtuman jäljiltä. Ennen siivoamisen aloittamista voi kuitenkin olla viisainta istua koko henkilökunnan kanssa alas hetkeksi, syödä ja juoda ja käydä läpi lyhyesti miten tapahtuma meni. Samalla käydään läpi miten seuraavat tunnit tulevat etenemään ja kuka tekee mitään. Väsyneenä on liian helppoa vain jättää työt muille ja joko odottaa, että ne valmistuvat, tai livahtaa pois paikalta. (Shone & Parry 2001, 257.)

Kun tapahtumassa on ollut teema ja sen mukainen koristelu, purkamiseen kannattaa varata enemmän aikaa. Pöytäliinoja, sisustuselementtejä ja vastaavia voi olla huomattavasti enemmän, ja purkaminen voi jopa viedä enemmän aikaa kuin itse rakentaminen. Tästä hyvänä esimerkkinä on vuoden 2014 keväällä järjestetty The Incredible Space Monkeys -kurssi, jonka aikana osallistujat harjoittivat yhteistoimintaa ja ongelmanratkaisua. Kurssin aikana Otavan Opiston (Mikkeli) tilojen kellariin rakennettiin pahvista ja ilmastointiteipistä ahdas ja haastavasti kuljettava, hämärästi valaistu ja savukoneella avustettu avaruusala mallintava tila, jossa osallistujat viettivät useamman tunnin tehden heille määrättyjä tehtäviä. Kurssin jälkeen purkuun meni useampi tunti, ja paikalle oli pitänyt tilata roskalava, jotta kaikki pahvi saatiin kerättyä pois tiloista, kun tavallisesti kurssin purkamiseen meni tunti tavaroiden järjestelyyn ja lattian imurointiin. (TISM 2014.)

Usein suuren työn tehtyään tapahtuman jälkipuinti jää hyvin toisarvoiseksi (Shone & Parry 2001, 272). Etenkin pienistä tapahtumista harvoin jää mitään tallennettua tietoa toteutuksesta, vaikka niin isoilla kuin pienilläkin tapahtumilla on oma painoarvonsa epäonnistumisten ja onnistumisten, sekä käytännön asioiden suhteen. Oman ja henkilökunnan arvion lisäksi voi asiakkaille lähettää kyselyn tapahtuman onnistumisesta ja siitä miten he kokivat sen. (Shone & Parry 2001, 257.) Etenkin kritiikki auttaa näkemään objektiivisemmin miten muut tapahtuman kokivat, vaikka se on aina subjektiivinen kertomus, eikä sitä kannata siksi ottaa yleistettynä totuutena. Monet havainnoivat teemaa erilailla, osa syvemmin ja osa vain sen verran mitä pinnalta näkee, ja siksi teeman toteutumista arvioidessa kannattaa ottaa huomioon osallistujien tausta ja miten nämä ottivat osaa, jos teeman tehtävänä oli saada vieraat osallistumaan jollain tavalla. Tum, Norton ja Wright (2006, 243) kirjoittivat, että saatua palautetta on verrattava tapahtumasta asetettuihin toteutuksen standardeihin, ja tämän kautta pystyy havainnoi-

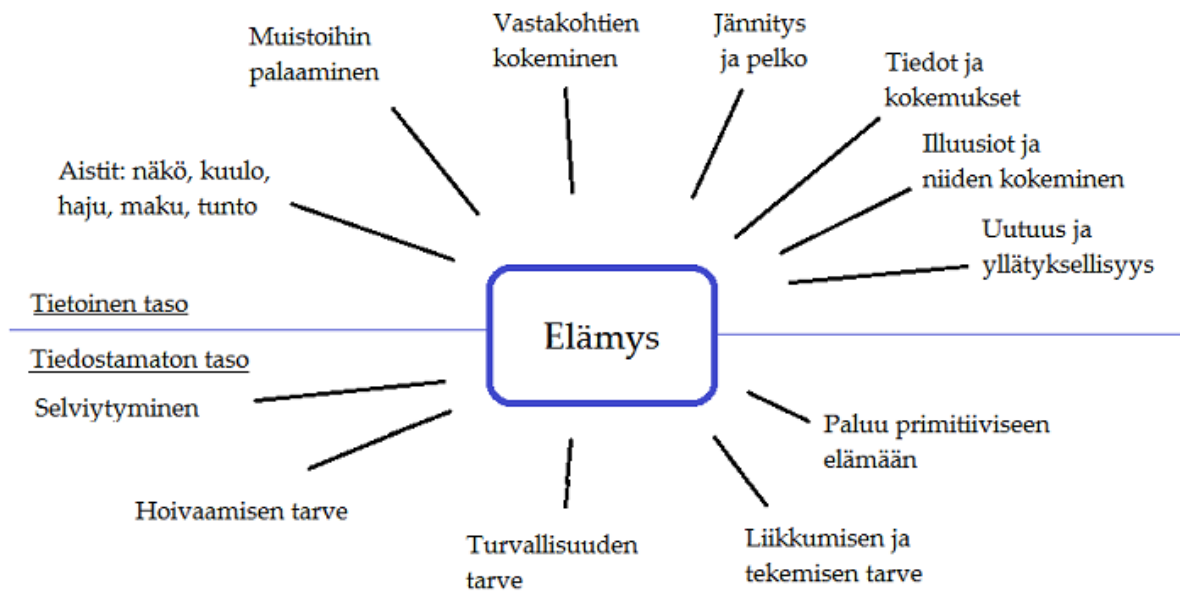
maan miten hyvin tapahtumassa onnistuttiin ja täten korjata seuraavalla kerralla saadut parannusehdotukset. Näillä metodeilla tapahtumasta saatua palautetta voi hyödyntää tulevissakin tapahtumissa, vaikka ne eivät olisikaan täsmälleen samanlaisia kuin jo järjestetty.

3 Tarinankerronta ja elämyksellisyys

Tarinoita on aina käytetty ihmisten parissa tiedon välittämiseen ja jakamiseen. Tarinankerronta on tapa saada kuulijat kuuntelemaan ja kiinnostumaan siitä mistä puhuja on kertomassa. (One+ 2014.) Kuten Jason Hensel tuossa artikkelissaan tarinankerronnasta kirjoitti, myös Fog, Budtz, Munch ja Blanchette tiivistivät tarinankerronnan neljään perusasiaan: Juoneen, hahmoihin, konfliktiin ja viestiin (Fog ym. 2010, 33; One+ 2014). Näillä tekijöillä muodostetaan tarinan pohja ja sen loppuratkaisu, joiden tuloksena on kertomus, joka opettaa kuulijalleen jotain, tietoisesti tai tiedostamattomasti.

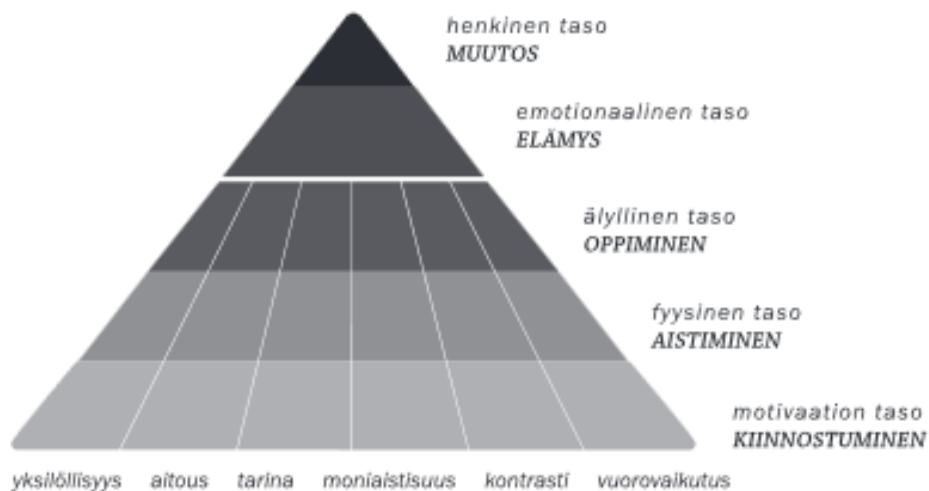
Maailmassa, jossa tuotteista ei ole pulaa ja tarjontaa on enemmän kuin kysyntää, unohdetaan että se mitä asiakas oikeastaan tarvitsee, ei ole enää tuote, vaan kokemus joka siitä tulee. Edullinen laadukas tuote jää jalkoihin kun tarjolla on jotain mikä koskettaa asiakkaan unelmia ja tunteita, ja luo ”jotain vaikuttavampaa”. (Fog ym. 2010, 21.) Mikä taas on jotain vaikuttavampaa? Elämys on jokaiselle henkilökohtainen kokemus, ja se mikä sitä on, vaihtelee suuresti. Lyhyesti se on kuitenkin jotain mikä tekee voimakkaan vaikutuksen ja jää mieleen. (Verhelä & Lackman 2003, 34–35.) Rauhala ja Vikström (2014, 73) toivat esiin myös tarinoiden kyvyn tuoda esiin empatiaa ja tunnereaktioita, niin hyvässä kuin pahassa. Tarkoitus ei silti ole lamaannuttaa järkyttävällä sisällöllä kuulijaa tai näkijää, vaan saada heissä aikaan reaktio, joka saa heidät toimimaan. Silti jännitys ja pelko, yllätyksellisyys ja turvallisuuden tarve voivat olla merkittävä osa ikimuistoisien elämyksen luomista.

Elämyksen tuottamiseen ei kuitenkaan suoraan voi vaikuttaa kuin varmistamalla, että palvelun laatu ja vuorovaikutus henkilöstön ja asiakkaan välillä toimii. Kaikki muu tapahtuu asiakkaan mielen sisällä. Verhelä ja Lackman (2003, 35) kokosivat kuvion 1, josta havainnollistuu elämyksen tietoinen ja tiedostamaton taso, osa-alueet joihin tapahtumaa luodessa voi koettaa vaikuttaa, mutta joihin reagoiminen on viime kädessä koki-
jasta kiinni.



Kuvio 1. Elämyksen muodostavat osa-alueet (Verhelä & Lackman 2003, 35)

Kuten kuviossa 1. myös Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskuksen elämyskolmiossa lähdetään siitä, että asiakkaan elämys on viime kädessä kiinni siitä, miten tämä tilanteen kokee. Kuviossa 2. on alarivillä asiakkaan kokemukseen vaikuttavat tekijät, ja kohti huippua ja elämystä vievät tapahtuman tuomat tekijät kolmion sivulla.



Kuvio 2. Elämyskolmio (LEO 2009)

Kirjailija Pat Lencioni onkin sanonut, että hänen mielestään ihmisten keskittyminen nykypäivänä on jakaantuneempaa kuin koskaan, että ihmiset etsivät jotain, mikä vangit-

see heidän huomionsa ja tarjoaa nautittavan kokemuksen. Hänen mukaansa ihmiset oppivat parhaiten ollessaan syventyneenä tarinaan ja ennen kuin huomaavatkaan, ovat oppineet jotain suurta. (One+ 2014.)

Yksityiskohdat ovat tarinankerronnassa avainsana. Kun kuulija käyttää kaikkia viittä aistiaan kokiessaan tarinaa, se jää syvemmälle mieleen, ja elämyksestä tulee täydempi. (One+ 2014.) Näitä aistikokemuksia myös teeman toteutuksessa pystyy hyväksikäyttämään, ja luomaan tapahtumalle lisäarvoa saamalla sen vaikuttamaan asiakkaan tunteisiin ja ajatuksiin. Kaikille kävijöille elämystä ei välttämättä voi taata, mutta tarjoamalla mahdollisuuksia ja elementtejä sen toteutumiseen, kokemuksen muuttuminen elämykseksi käy paljon todennäköisemmäksi (LEO 2009).

4 Case – Tapahtumat

Seuraavaksi kuvailtavat kolme tapahtumaa olivat taustoiltaan hyvin erilaisia. Kahdessa oli kyseessä voittoa tavoittelematon tilaisuus, yhdessä käytettiin pelkästään vapaaehtoisia työvoimaa ja osa oli paljon muita paremmin hallinnoituja. Myös teema näkyi hyvin eri tavalla ja eri tärkeysasteessa kunkin tapahtuman kohdalla. Ensimmäisenä esiteltävä Game of Thrones -sarjaan pohjautuva teemaillallinen uuden vuoden aikaan oli vapaaehtoisvoimin ystäville ja tuttaville järjestetty juhla, jossa oli teemaa hyödynnettyä jokaisessa yksityiskohdassa. Toinen tapahtuma oli HAAGA-HELIAn opiskelijoilta tilaama koulutuspäivien illallinen ohjelmalla ja seurustelulla, teemanaan elokuvat. Kolmantena käydään läpi Norjassa tapahtumayrityksen tuottama rugbyturnajaisten jälkijuhlallisuudet tanssimisen, ruuan ja juomisen muodossa. Tapahtuman teema viittasi mustavalkoiseen, vapaamuotoisen juhlalliseen pukeutumiseen, ja paikalla oli tikiteemainen baarinurkkaus.

4.1 Game of Thrones – Teema toteutuksessa alusta loppuun

Game of Thrones on televisiosarja, joka perustuu George R.R. Martinin kirjasarjaan Tulen ja Jään laulu. Amerikkalainen HBO-kanava alkoi tuottaa sarjaa vuonna 2011, ja siitä tuli saman tien suuri menestys. Itse kirjasarjan ensimmäinen osa julkaistiin vuonna 1991 ja sen fanikanta on kasvanut vuosien aikana jo ennen tv-sarjan ilmestymistä. Tälle suosiolle perustui teeman valinta vuosien 2013–2014 uudenvuoden juhlille.

Yhdessä pääjärjestäjä Ville Miettisen ja pienen työryhmän kanssa aloimme syksyllä 2013 muodostaa ajatusta juhlista, joihin ystävät voisivat saapua kaikki ilman huolta tilan riittämisestä. Ystäville suunnitelluista juhlista kasvoi 100 henkeä kattanut illallinen alku-, pää- ja jälkiruualla, ohjelmalla ja iletulituksella joka järjestettiin Turun Liverpoolipeliseuran kanssa yhdistyksen vuosijuhlana.

Kyseessä oli voittoa tavoittelematon, juhlava mutta rento tilaisuus, jossa teema ulottui aina vieraiden pukeutumiseen asti. Liverpoolipelaus on harrastus, jossa osallistuja pyrkii hänelle annetun hahmon kautta eläytymään tiettyyn aikakauteen tai maailmaan, reagoiden muihin pelaajiin hahmonsensa kautta. Kyseessä on siis improvisoitu näytelmä, jossa ei ole käsikirjoitusta. Koska suurin osa uudenvuoden osallistujista oli liveroolipelaajia, eli

larppaajia, pukeutumisen lisäksi keksittiin jokaiselle osallistujalle Tulen ja Jään laulun maailmaan sopiva nimi ja titteli, joilla nämä kuulutettiin airuen toimesta juhlasaliin.

Tässä kappaleessa käydään läpi miten yksityiskohtaisesti teemaa voi käyttää kun tiedetään, että vieraat ovat innostuneita pukeutumaan ja osallistumaan, mutta silti jättäen liikkumavaraa niille, jotka eivät halua osallistua ohjelmaan niin näkyvästi. Samalla havainnoidaan miten vapaaehtoisten voimin tämän mittaluokan tapahtuman järjestäminen onnistui.

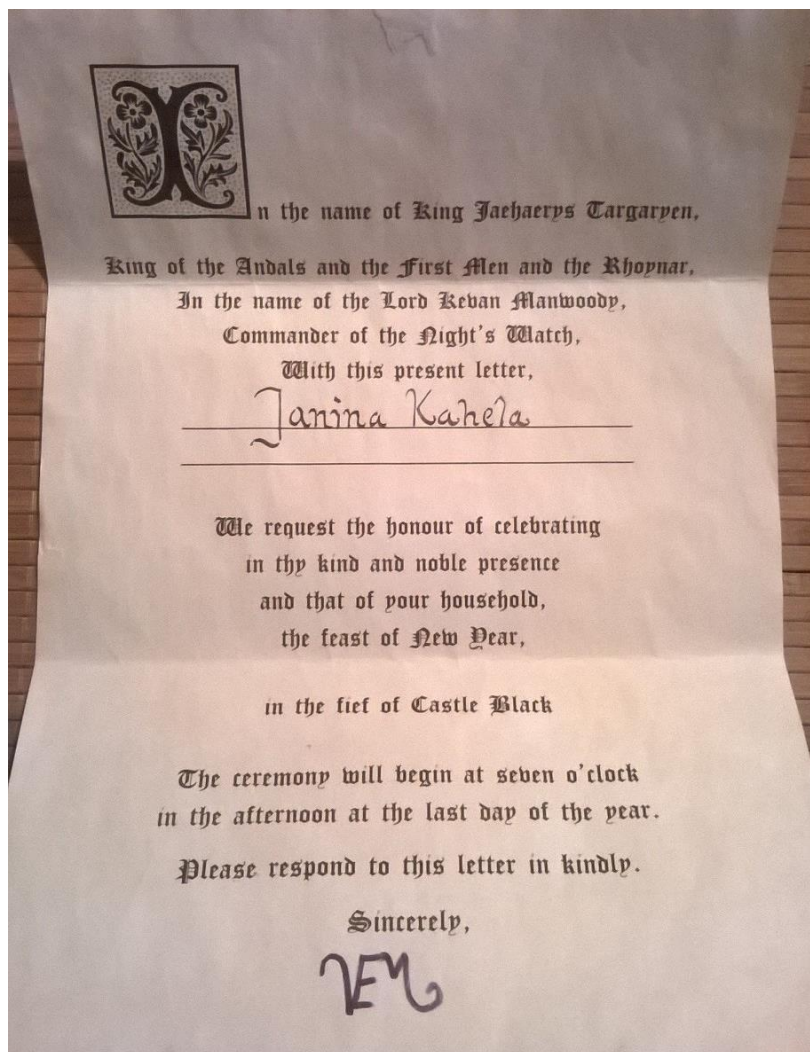
4.1.1 Paikka ja koristelu

Sauvossa sijaitseva Ahtelan leirikeskus on 40 hehtaarin alueelle levittyvä leirintä- ja mökkialue, johon kuuluu pieniä mökkejä, huoltorakennuksia ja majoitustiloja n. 92 hengelle. Sinne on matkaa 160km Helsingistä ja 50km Turusta eikä julkisia kulkuneuvoja mene lähelle. Paikka oli tuttu ennestään siellä järjestetyistä tapahtumista, joihin järjestäjät ovat osallistuneet.

Tapahtumaa varten alueelta vuokrattiin yksi huoltorakennus suurtalouskeittiöineen, neljä hirsimökkiä joissa oli kussakin majoitus n. 10 hengelle, sekä kaksi saunallista suurempaa mökkiä joissa oli majoitus 16 hengestä 43 henkeen. Huoltorakennus oli ulkonnäöltään modernin leirikeskuksen näköinen, jonka salista oli keittiöön näkymä ruokalinjastolta. Keittiön sai kuitenkin piiloon alas laskeutuvalla metalliseinämällä. Istumapaikkoja rakennuksessa oli runsaalle 100 hengelle.

Tilassa oli neljä vessaa, naulakot ja kaksi sisäänkäyntiä, joista toista käytettiin paratiovana kun vieraat juhlan alkaessa saapuivat sisään. Tilassa oli myös tulisija, jota ei kuitenkaan käytetty ettei tila lämpenisi liikaa.

Aivan ensimmäisen kosketuksensa teemaan tapahtuman vieraat saivat postitse lähetetyn kutsun muodossa, joka oli vanhan, musteella kirjoitetun kirjeen näköinen ja mustassa kuoressa oli vahasinetti päällä (kuva 3). Kutsujen perille saapuminen ja niiden aikaan saama innostus näkyi heti sosiaalisessa mediassa; kuvia kutsuista ja omista puku-suunnitelmista jaettiin paljon.



Kuva 3. Kutsu tapahtumaan joka saapui mustassa kirjekuoressa (Janina Kahela 2014)

Teeman maailmassa pohjoisen suurta muuria vartioivat rajavartiomaisesti Yövartion miehet, jotka puolustavat maailmaa pohjoisen villeiltä ja myyttisiltä muukalaisilta. Tapahtumassa järjestävä taho oli tämän Yövartion väkeä, joka oli kutsunut etelän aateliset ja maineikkaat suvut juhlimaan vuoden vaihtumista. Aikakausi sijoittui 200 vuotta ennen kirjojen ja sarjan tapahtumia, jolloin lohikäärmeitä hallinnut Targaryen-suku oli vielä voimissaan. Tähän pohjautui teeman punainen ja musta värimaailma, sillä nämä olivat suvun värit, Yövartion värin ollessa musta.

Vieraita kehoitettiin pukeutumaan teeman mukaisesti ja heille kehitettiin maailmaan tarkasti tutustuneen henkilön kanssa nimet, joilla heidät julistettiin airuen toimesta saapuneiksi. Osallistujat muodostivat itsenäisesti kokonaisia sukuryhmiä, joissa he saapuivat saliin niin, että muut osallistujat saattoivat kuulla heidän nimensä ja nähdä heidän asunsa.

Sali pyrittiin muuttamaan modernista hieman tunnelmallisemmaksi himmentämällä valaistus värillisin kreppipaperein lamppujen päällä (punaista, keltaista ja oranssia), sillä kynttilöitä paikalla ei saanut polttaa. Lamppuihin ja osaan kankaista kiinnitettiin paperilumihiutaleiden malliin leikattuja sukujen vaakunakuvioita; jokaisella suvulla oli oma eläin tai muu tunnuskuva (Krystal Higgins 2013). Pöytäliinat, lautasliinat sekä tuolien päälliset (kuvassa 4) oli lainattu ilmaiseksi tuttavalta, lasit ja astiat SUB ry:ltä Helsingin yliopistolta. Kuva 4 otettiin ennen vieraiden saapumista, kun sali oli jo valmis.



Kuva 4. Leirikeskukseen muuttaminen vähän juhlavammaksi kankailla (Petri Blom 2013)

Pukeutumisen lisäksi vieraita kehoitettiin tuomaan omia ruokailuvälineitä mukaan, esimerkiksi juomasarvia, maljoja, tai hieman vanhanaikaisemmat ruokailuvälineet. Vieraat saivat käydä saavuttuaan asettamassa ruokailuvälineensä pöytään omalle paikalleen, ennen kuin heidän piti poistua odottamaan yhteistä sisäänkuulutusta.

4.1.2 Henkilökunta

Henkilökunta tapahtumassa oli täysin vapaaehtoisvoimin toimivaa. Siitä huolimatta paikalla oli ammattikokkeja ja useissa monen hengen tapahtumissa ruokaa valmistaneita lisäkäsiä, sekä tarjoilua ja kattamista aiemmin tehnyttä henkilökuntaa. Apukäsiksi saapuneet osallistujat saivat tuntuvasti alennetun sisäänpääsymaksun tapahtumaan, ja heidät jaettiin osaamisen mukaan eri tehtäviin. Töitä oli niin salin valmistelussa ja kattauksessa, tiskaamisessa, keittiön avustamisessa, tarjoilussa kuin myös loppusiivouksessa.

Teema oli koko henkilökunnalle tuttu, sillä kirjat ja tv-sarja ovat olleet liveroolipeliharastuksen parissa erittäin suosittuja. Heitä ei tarvinnut perehdyttää siihen ollenkaan ja kaikki olivat pukeutuneet teeman mukaisesti, jolloin henkilökunta sulautui tapahtumaan moitteettomasti. Sen sijaan että henkilökunnan määrä olisi ollut ongelma, tilan ahtaus oli ongelmallisempi. Pöydät oli katettu u-muotoon yhdellä ylimääräisellä pöytärivillä keskellä, jotta saataisiin pitomaisempi tunnelma. Valitettavasti ihmisten liikkuaessa tämä tuotti ongelmia tarjoilijoille, etenkin kun alkukeitto tarjottiin heti heidän istuttuaan pöytään. Vieraat saapuivat sitä mukaa kun he etenivät jonossa ja airut oli kuuluttanut heidät sisään, eikä heitä oltu järjestetty jonoon istumapaikkojen perusteella, sillä siitä olisi tullut liikaa työtä ja vaivaa ennen sisäänpääsyä, vieraiden saapuessa eri aikaan juhlapaikalle. Sisällä vieraiden istumajärjestys oli kuitenkin määritetty paikkakortein, joten tarjoilijoiden piti olla tarkkana kelle alkukeitto piti viedä milloinkin ja varoa tukkimasta kulkuväyliä. Tämä ongelma korjattiin seuraavan vuoden tapahtumaan sillä, että kaikki osallistujat istuivat pöydissä valmiina ja alkuruokaa ei erikseen ollut.

4.1.3 Ohjelma

Myös ohjelma toteutettiin täysin vapaaehtoisten voimin ja pyrimme yhdistelemään teemassa niin Westerosin maailmaa kuin uudenvuoden perinteitäkin. Paikalla oli bardit, joka esitti kirjoista tuttuja lauluja kitaralla säestämällä. Vanhoja ja uusia yliopistojen ja korkeakoulujen juomalauluja oli uudelleen sanoitettu maailmaan sopiviksi ja yhdessä laulettaviksi. Tästä yhtenä esimerkkinä lukuisista lauluista on kuva 5, joita laulettiin laulumestarin johdolla.

Westerosilainen

(“Suomessa juodaan”/ säv. alk: *Prelude (Marche en rondeau)*
Marc-Antoine Charpentier, muokannut Saarinen & Iiskola)

*Laukeudella juodaan viiniä,
Myrskymailla olutta ja
Dornessa virtsaa
Muurilla juodaan KAIKKEA,
siis malja sille nostakaa!*

*Länsimailla syödään hirveä,
Pohjolassa lunta ja
Kruununmailla paskaa
Muurilla syödään KAIKKEA
siis malja sille nostakaa!*

*Laaksossa naidaan neitoja,
Rautasaarilla sampii,
Jokimailla poikii
Muurilla naidaan KAIKKEA
siis malja sille nostakaa!*

Kuva 5. Uudelleen sanoitettu juomalaulu (kuva: Janina Kahela 2014, muokkaus: Arne Saarinen ja Samu Iiskola 2013)

Ohjelmassa oli myös pukukilpailu, jossa vieraat saivat äänestää mielestään parasta pukukokonaisuutta. Äänestys oli hyvin vilkasta illan aikana, ja voittajille annettiin palkinnoksi lahjoituksena saatu Game of Thrones -lautapeli lisäosineen.

Keskiyöllä järjestettiin ilotulitus, johon oli budjetoitu 200 euroa. Vieraat siirrettiin pää-rakennukselta rantaan, jossa henkilökunta tarjoili kuohuviiniä ja ilotulituksesta vastanneet ampuivat raketteja hiukan etäämmällä. Tällä haluttiin juhlistaa vuoden vaihtumista perinteisellä tavalla, huolimatta teemasta ja samalla teemaan sopien. Puolenyön jälkeen juhlat jatkuivat vapaammin seurustelun ja saunomisen parissa.

4.1.4 Ruoka

Ruoan kanssa haluttiin tuoda esiin samaa pitomaisuutta kuin kirjoissa kuvaillaan. Jokainen juhla-ateria oli aina kuvailtu hyvin yksityiskohtaisesti, joten ruoan suunnittelussa ja

esillepanossa tätä haluttiin korostaa ja toteuttaa. Lisäksi tämä antoi suunnittelulle hyvän lähtökohdan.

Illan aikana tarjoiltiin alku-, pää- ja jälkiruoka. Alkukeitto kannettiin vieraiden saapuessa sitä mukaa heidän eteensä, ja valmiina pöydissä oli jo tarjoilutorniin kasattu alkupalatarjotin pöytäkunnittain. Pääruoka taas oli sijoitettu tarjoilutiskille keittiön eteen, ja koska ruokaa haluttiin pitää lämpimänä, valitettavasti näkymää keittiöön ei saanut kokonaan peitettyä sillä se olisi vaatinut metalliverhon laskemista tarjoilutiskin peitteeksi.

Tarjoillussa ruoassa haettiin samoja raaka-aineita kuin teeman maailmassa oli esitelty. Tarjolla oli mm. villisikapaistia, koska sarjan vanha kuningas oli kova metsästäämään villisikoja ja sitä tarjoiltiin pidoissa usein. Samoin lisukkeet olivat linsejä, sahrami-riisi-ohrattoa, hunajajuureksia ja spelttiä, eivätkä vain tavallista perunaa. Tarkemman kuvauksen menyyistä löytyy liitteestä 4. Ulkoasua pyrittiin pitämään pitomaisena myös, ja esimerkiksi jälkiruoka tarjoiltiin tarjoilutelineiltä, joita oli hyödynnetty alkupalojenkin kanssa (kuva 6).



Kuva 6. Tarjoiluastioilla juustoja ja hedelmiä jälkiruouaksi (Satu Kylmämetsä 2013)

4.1.5 Jälkityöt ja palaute

Sen sijaan että hoidettavana olisi ollut vain astioiden tiskaaminen ja paikan siivoaminen, paikalta piti siivota pöytäliinat ja tuolinpäälliset omiin kasseihinsa, kerätä kaikki pieni koristetavara mitä pöydille oli levitetty, sekä irrottaa lamppuihin kiinnitetyt paperit. Siivoamiseen oli hankittu omat työntekijät, jotka joko vastasivat tiskaamisesta, salin siivoamisesta ja järjestelystä, tai rannalta rakettien roskien keräämisestä. Koska työntekijät olivat vapaaehtoisia, myös he olivat itse ottaneet osaa juhlintaan edellisenä yönä. Tämä näkyi aamulla kun paikkaa alettiin järjestellä, ja osaa henkilökunnasta piti erikseen käydä noutamassa paikalle. Seuraavalle vuodelle muutoksena tehtiin paikan varaaminen toisellekin päivälle vielä, ja henkilökunnan varmistaminen sellaiseksi, joka on ajallaan paikalla tarvittaessa.

Koska juhlat jatkuivat hyvin myöhään ja vieraat olivat teeman mukaan pukeutuneita, löytötavaraa löytyi monesta suunnasta kun propeista oli alettu riisuutua pois illan myötä.. Kun kyseessä eivät ole kaikkein edullisimmat löytötavarat, pitää jonkun ottaa vastuu tavaroista ja viedä ne mukanaan, ellei niitä viedä löytötavaratoimistolle. Yleensä parin päivän sisään vieraat alkavat kaivata puuttuvaa omaisuuttaan, ja harvemmin he muistavat edes omistavansa kadonnutta esinettä jos se ei ole päällimmäisenä mielessä.

Koska tilaisuus oli vapaaehtoisvoimin ja voittoa tavoittelemattomana järjestetty, ei varsinaista palautetta kerätty heti tapahtuman jälkeen. Sosiaalisessa mediassa jaettiin kokemuksia niin tapahtuman Facebook-sivuilla kuin omilla seinillä, ja kasvotusten tapahtumasta puhuttiin pitkään. Yleinen palaute oli todella positiivista, tunnelmaa ja etenkin kasvisruokaa keuhuttiin todella paljon. Palautteesta kävi kuitenkin hyvin ilmi, ketkä olivat päässeet noutopöytänsä hakemaan ruokaa ensimmäisenä ja ketkä viimeisenä. Osa oli sanonut ruoan olleen kylmää ja esillepanon hyvin vaatimaton, osa oli keuhunut sitä parhaaksi pitoruuaksi mitä ovat saaneet.

Lähes vuosi tapahtuman jälkeen, kun seuraavaa uudenvuoden tapahtumaa nyt Hobitti-teemalla lähetettiin tekemään, laitettiin edellisen vuoden osallistujille linkki palautelomakkeeseen. Tällä haluttiin selvittää mitä edellisestä vuodesta voitaisiin vielä parantaa, nyt kun aikaa tapahtumasta oli hieman mennyt ja palautetta sai antaa anonyymisti. Palautetta tuli niin ylistävää kuin hieman keskinkertaiseksi arvioituakin. Otanta tarkasteltaessa

on kuitenkin otettava huomioon, että vastaajia oli 20, vaikka osallistujia itse tapahtumaan oli lähes 100. Kulunut aika saattaa myös muokata muistoja tapahtumasta hyvässä tai pahassa, jolloin päällimmäisenä mieleen jääneet asiat ovat vahvempia.

Osallistujat olivat huomioineet paikan ulkoasussa sen minkä järjestäjätkin tiesivät jo paikkaa valittaessaan, ja olivat pääosin ymmärtäneet, että ensisijaista paikan valinnassa oli ollut tilan määrä, enemmän kuin paikan fantasiaan sopiva ulkonäkö. Silti moni oli kehunut koristelua onnistuneeksi, ja että moderni tila oli saatu muutettua mahdollisuuksien mukaan erinomaisesti tapahtumaan sopivaksi. Monissa harrastuksen tilaisuuksissa oli ongelmana yöpaikkojen puute, jolloin suuri osa joutui yötä vasten matkustamaan kotiin. Ahtelassa tätä ongelmaa ei ollut, mitä kiiteltiin kovasti.

Teema oli vahvasti läsnä tapahtumassa kuitenkin, huolimatta paikan moderniuudesta. Palautteesta kävi ilmi, että ihmisten pukeutuminen, näille keksityt nimet ja kutsut olivat vaikuttaneet paljon tunnelmaan. Henkilökunta oli sulautunut joukkoon hieman liiankin hyvin, sillä oli ollut vaikea sanoa ketkä kuuluivat henkilökuntaan ja ketkä olivat muuten vain järjestämässä ohjelmaa.

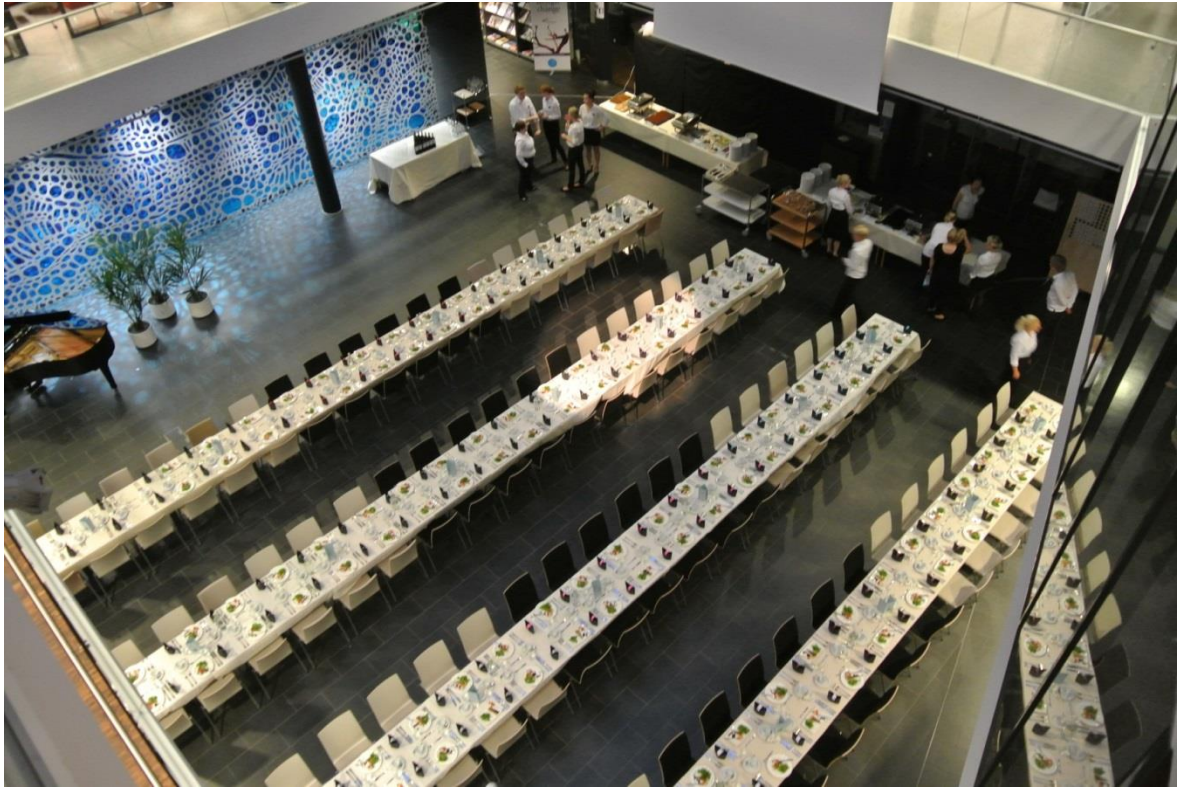
4.2 Film Noir – Teema ohjelmassa

Vuoden 2012 syksynä saimme HAAGA-HELIAN matkailun opiskelijaryhmän kanssa koululta toimeksiannon toteuttaa viestinnän ja kielten opettajien koulutuspäivien illallinen ohjelmiseen. Ryhmässä oli 12 henkilöä, ja vieraksi odotettiin noin 140 henkilöä. Teemaksi oli toivottu toimeksiantajalta elokuvia, joista päädyimme valitsemaan Film Noir -elokuvatyylin, eli mustavalkoelokuvien ja dekkareiden arkkityypin. Tyyli ajoittui 1930-luvulle, jolloin yleistä oli myös pelkistetty, mutta tyylikäs art deco -taidesuuntaus, jonka otimme vaikutteeksi pääteemalle.

Teema oli näkyvimmin läsnä henkilökunnassa, musiikissa ja ohjelmassa, mutta se oli pidetty mielessä myös ruokaa ja kattausta suunniteltaessa. Tapahtumaan piti ilmoittautua ennakoon, mutta kaikki osallistujat eivät silti saapuneet paikalle. Toteutunut henkilömäärä olikin lähempänä 110 osallistujaa, mutta tämä ei vaikuttanut budjettiimme, sillä maksu oli jo kerätty osallistujilta vaikka nämä eivät saapuneetkaan.

4.2.1 Paikka ja koristelu

Tapahtumapaikkana toimi Porvoon HAAGA-HELIAN kampuksen aula, sillä se oli tarpeeksi suuri mahduttamaan 140 henkilöä samaan tilaan. Ongelmana tilassa oli sen etäisyys keittiöstä, joka sijaitsi kolme kerrosta ylempänä ja käytössä oli yksi hissi kerrosten välillä. Se saattoi toisinaan olla myös hieman vetoinen, mutta tiesimme sen täyttyvän ihmisistä, jolloin lämpötila tulisi nousemaan joka tapauksessa. Eristimme tilan avoimuutta puisilla sermeillä, jolloin tila tuntui rajatummalta kokonaisuudelta ja takin riisuttuaan aulan naulakoihin, saattoi kävellä erillisestä ”portista” sisään, jotka sermeihin oli jätetty.



Kuva 7. Aula valmiiksi katettuna (Senja Hakala 2012)

Hyvät puolet tilassa sen koon lisäksi olivat läheisyys wc-tiloihin, jotka olivat tilavammat kuin ylemmissä kerroksissa, joissa olisi ollut pienempiä luokka- ja kokoustiloja käytettävissä. Yllä olevasta kuvasta 7 näkee miten tila lopulta muodostui pöytineen ja tuoleineen. Kalusteiden kaksivärisyys oli otettu huomioon asettelussa ja käytetty hyödyksi ettei se pistäisi silmään huonolla tavalla.

4.2.2 Henkilökunta

Vaikka työryhmässä oli 12 henkilöä, emme palkanneet ulkopuolelta cateringia tai henkilökuntaa, mutta omasta kontaktiverkostostamme saimme vapaaehtoiset auttamaan tarjoilussa ja ruuan valmistuksessa. Koska teema oli tyylikkyyttä ja huoliteltua ulkomuotoa kuvastava, saimme ajatuksen soittaa paikalliselle ammattikoululle, jos nämä haluaisivat tehdä kampaukset tapahtumapäivänä ryhmälle. Tämä järjestyi, ja tyylieltyjen hiusten lisäksi ryhmän naiset saivat meikinkin, mikä oli positiivinen yllätys. Koko sessiosta koulu ei velottanut meiltä mitään, sillä tämä oli ollut heidän opiskelijoilleen mahdollisuus kokeilla aikakauden hiustyyliä hiusmalleilla. Kuvasta 8 näkee miltä ryhmä näytti poistuessaan ammattikoululta.



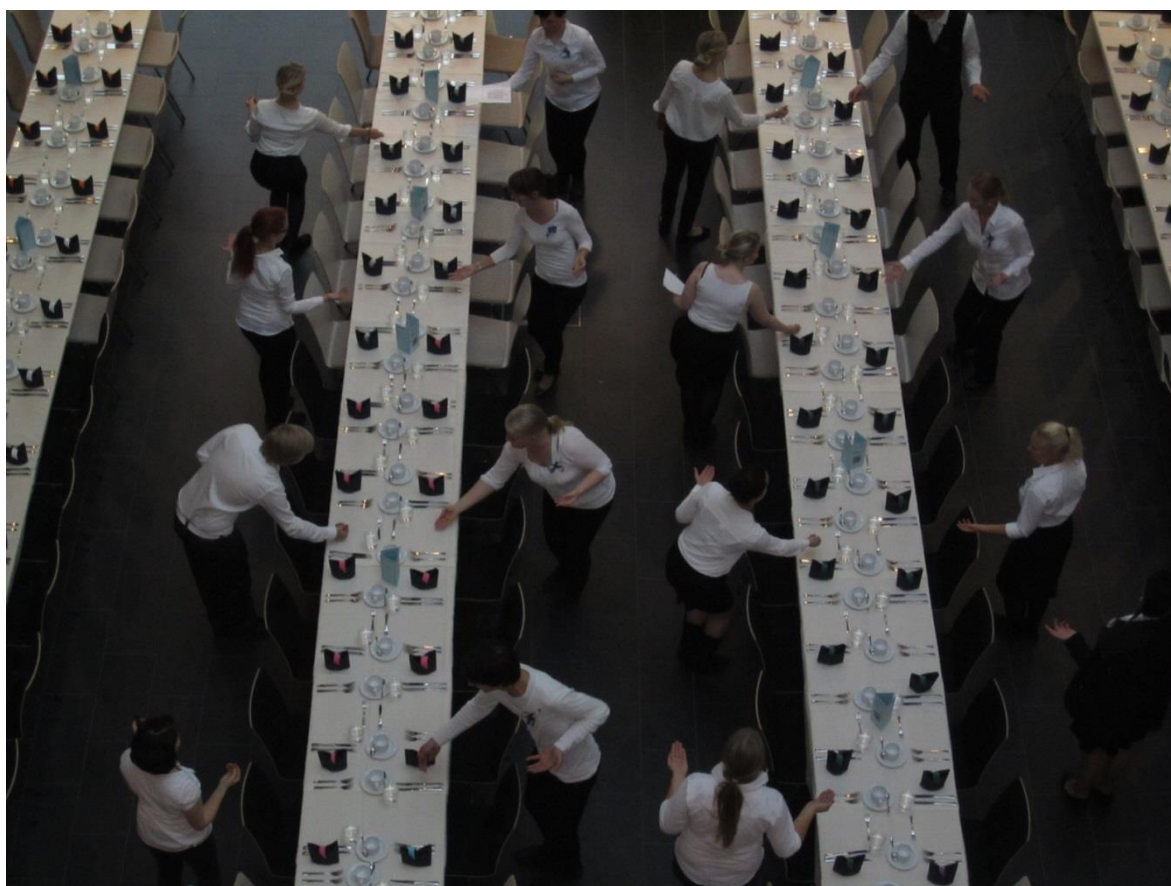
Kuva 8. Työryhmä huoliteltuina (Janina Kahela 2012)

Hiukset toimivat yhtenäistävänä tekijänä ryhmälle valkoinen yläosa, musta alaosa - työpukeutumisen lisäksi, ja koimme, että meidät erottaisi vieraista tuolloin helpommin. Vapaaehtoisilla tarjoilijoilla oli samanlainen vaatus, mutta varmuuden vuoksi askartelimme vielä siniset ruusukkeet (samanväriset kuin tilassa ollut koko seinän mittainen koriste-elementti) rintaan jokaiselle.

Ennen tapahtumapäivää tarjoilijahenkilökunta harjoitteli tarjoilua, ja keittiöhenkilöstö ruuanvalmistusta. Koska opintolinjamme ei ollut erikoistunut niin ruuanlaittoon kuin tarjoiluunkaan, harjoituspäiviä ja ruuan testausta oli viikoittain ennen tapahtumaa. Vielä tapahtumapäivänä harjoittelimme hieman näyttävämpää elokuvatyylistä saapumista jälkiruokalautasten kanssa alas suuria avoimia portaita, jotka aulassa olivat ja synkronoitua tarjoilua, mutta vaikka ajatus oli hyvä, se ei toteutuksessa onnistunut niin täydellisesti kuin oli toivottu.

Haasteensa siihen toivat osan vieraista puuttuminen pöydistä, joissa nämä saivat vapaasti istua mihin halusivat. Emme olleet tulleet ajatelleeksi aukkoja riveissä, jolloin yhtä aikaa annoksen alas laskeminen voisi kestää oletettua pidempään kun jokaisen piti löytää joku jolle lautanen laskea. Kuvassa 9 tarjoilua vielä harjoitellaan, ja etsitään kat-

sekontaktilla merkkiä jolloin lautanen laskettaisiin. Tämän ensimmäisen kierroksen jälkeen piti hakea toisesta kerroksesta vielä toinen, ja alas saapumisen näyttävyys oli menettänyt jo alkuhuhtonsa.



Kuva 9. Tarjoilun harjoittelua ennen tapahtumaa (Senja Hakala 2012)

Koko tarjoiluajatus tuli melko viime tingassa, eikä sitä ehditty suunnitella kunnolla loppuun. Ylipäänsä viime hetken ideat ovat hyvin 50–50 onnistuvatko ne vai ei, olivatpa ne ajatuksen tasolla miten hyviä tahansa. Siksi itse olen tämän jälkeen pyrkinyt noudattamaan itsehillintää viime hetken ajatusten kanssa ja koettanut muistaa, että vaikka sillä hetkellä tuntuu olevan aikaa ja mahdollisuudet toteuttaa, muuttuvia tekijöitä on paljon, eikä kannata ottaa liian paljon uusia muuttujia kuvioihin ihan lopussa suunnitteluvaihetta.

Vielä ennen tapahtumaa pidettiin myös yhteinen briiffi, eli tiedonantotilaisuus, jossa käytiin läpi mitä illan aikana tulisi tapahtumaan, muistutettiin ketkä tarvittiin missäkin ja kuka oli vastuussa mistäkin. Käytiin myös aikataulu läpi ja illan isompien ohjelmanumeroiden ajoitus. Näin illan alkaessa kaikilla oli seinille kiinnitettyjen aikataulujen lisäksi

tuoreessa muistissa mitä olisi edessä, ja heillä oli ollut mahdollisuus esittää kysymyksiä jos jokin oli epäselvää. Viime hetken kannustukset ja innon lietsomisesta briiffissä saavat henkilökunnalle hyvin hoidettuna hyvän fiiliksen tapahtumasta ja tekemästään työstä.

4.2.3 Ohjelma

Musiikiksi soimaan hiljaisella taustalla etsimme jazz-musiikkia, jota saisi esittää ilman tekijänoikeusongelmia yksityisessä tapahtumassa. Ongelmia musiikin kanssa oli sen sopiva äänenvoimakkuus, sillä kaiuttimet olivat tilan reunoilla, toisesta kerroksesta alaspäin suunnattuja. Toiset vieraista istuivat lähempänä kuin toiset, ja kun tilan keskellä seisoi, hävisi musiikki keskustelun alle. Osa kappaleista oli myös hiljaisempia kuin toiset, joten äänenvoimakkuutta piti tarkkailla ja säätää illan aikana, ettei se noussut häiritseväksi elementiksi.

Koulun puolelta meille tarjottiin myös Cawiar-kuoroa, joka oli ainakin osittain koulun ohjaajista muodostunut ryhmä. He esittivät rock-musiikkia omalla twistillään ja tekivät sen tapahtumassa todella hyvin. Valitettavasti kuoro ei sopinut teemaan mitenkään, mutta teeman suhteen ei oltu liian takakireitä, sillä kuoro oli kuitenkin koulun meille esiintymään värväämä emmekä asiaan voineet vaikuttaa.

Ainoa kenet varsinaisesti ulkopuolelta palkkasimme, oli akustisesti esiintynyt nuori laulaja Ronda, joka esitti kolme kappaletta illan aikana kitaraa soittaen ja syvällä äänellä laulaen. Hänelle oli tapahtuman työryhmässä olleen ystävän kautta etsitty teemaan sopiva esiintymisasu, tyylikäs ja elegantti mekko, ja hänen hiuksensa tehtiin teemaan sopivalle kampaukselle tapahtumapaikalla.

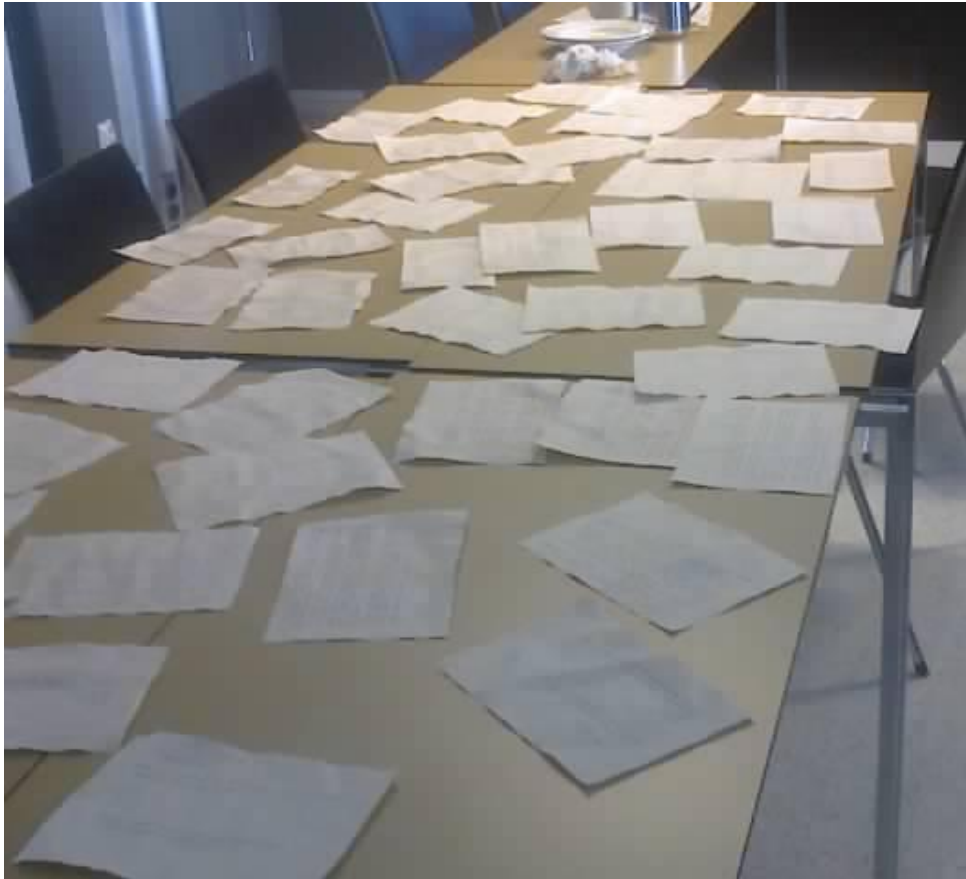
Ronda oli suuri menestys ja yleisö ihastui tämän esitykseen, kuten kävi ilmi tapahtuman jälkeen kerätystä palautteestakin. Meillä ei ollut resursseja maksaa varsinaista palkkaa hänelle, mutta kiitimme häntä lahjakortilla tapahtuman jälkeen. Kun esiintyjä saapuu vapaaehtoisesti tekemään rahapalkatta työtä, on tärkeää kiittää häntä tavalla tai toisella, jotta tapahtumasta jäisi mahdollisimman miellyttävä tunne ja tätä voi mahdollisesti pyytää uudestaan esiintymään.

Suurena osana tapahtumaa oli illallisen aikana pelattu mysteeripeli. Pelin kehittelyni alkoi tavoitteesta saada aikaa 100 hengelle sovellettava Cluedo-lautapelin tapainen murhamysteeri, jota vieraat voisivat selvittää illan aikana. Ajan myötä vierasmäärä nousi 140 henkeen ja käytettävä alue rajoittui koko koulun sijasta vain aulaan. Aikaa koko illalle oli 3 tuntia ja siihen piti sisällyttää kolmen ruokalajin illallinen sekä kaksi esiintyjää. Itse pelille jäisi siis hyvin rajallisesti aikaa ja tärkeää sille olisi tuoda asiakkaille keskustelunaihetta ja yhteneväisyyttä ryhmän sisällä. Istumapaikat oli jaettu kolmeentoista ryhmään servietteihin asetettujen eriväristen nauhojen kanssa, kuva 10 havainnollistaa tätä paremmin. Kukaan ryhmistä oli epäiltynä pelin rikoksesta.



Kuva 10. Servietteihin oli laitettu värinauhat symboloimaan mihin ryhmään kukakin kuului pelissä (Senja Hakala 2012)

Testipelautin pelin kahteen kertaan: kerran tämänkaltaisia pelejä ennenkin harrastaneilla ihmisillä ja toisen kerran pelistä täysin tietämättömillä. Kummallakin kerralla suurin saldo oli kirjoitusvirheiden tai loogisuusongelmien korjaaminen. Pelille valmistettiin Excel-taulukko, jonka avulla pystyi pitämään kirjaa vihjeistä ja pelin ratkaisukaavasta.



Kuva 11. Vihjeet kostutettiin jäähtyneessä kahvissa lautasella ja asetettiin sanomalehdelle kuivumaan (Janina Kahela 2012)

Neljä eri vihjettä tulostettiin kolmelletoista ryhmälle ja ne kostutettiin kahvissa, jotta vanha kellertävä väri saatiin aikaan (kuva 11) ja lopulta sinetöitiin sinettivahan ja eriväristen nauhojen kanssa merkitsemään mille ryhmälle mikäkin vihje kuului (kuva 12). Yksi ihminen olisi vastuussa vihjeiden jakamisesta oikeassa järjestyksessä, ettei sekaannuksia tulisi. Ryhmä kuvasi myös lyhytelokuvan/trailerin herättämään asiakkaiden kiinnostuksen jo aamupäivällä monta tuntia ennen iltaohjelmaa, selostuksessa pelin toteutuksesta löytyy linkki tähän.



Kuva 12. Vihjeet värikoodattuina ryhmille, sinettivahalla sinetöityinä (Janina Kahela 2012)

Pelin juoni oli seuraavanlainen: Campuksella on aikaisemmin aamulla tapahtunut varkaus, jossa on varastettu tulevan viikon tentin kysymykset. Kaksi etsivää saapuu paikalle, tutkii todistusaineistoa ja toteaa, että syyllinen löytyy varmasti illan tapahtumasta. Tehtävä on kuitenkin liian suuri heille kahdelle ja he pyytävät siviilietsiviä apuun. Illan aikana vieraat saavat kolme eri vihjettä kirjeenä, joiden perusteella he pystyvät rajaamaan epäiltyjä pois laskuista.

Neljännän ja viimeisen vihjeen tulevat antamaan itse etsivät, jotka ovat illan aikana olleet naamioituneina juontajaksi ja hovimestariksi. He esittelevät viimeisen johtolangan (vaaleanpunaisen huivin ja kultaisen kellon), jonka perusteella vieraat pystyvät rajaamaan jäljelle jääneen syyllisen.

Hetken syyttelyn jälkeen hovimestarina toimineen etsivän taskusta otetaan esiin muistiinpanoiksi luultavat paperit, mutta ne paljastuvatkin tulevan viikon tentin kysymyksiksi. Seuraa lyhyt sanailu, jossa toista ensin hieman hiillostetaan kunnes tämä toteaa:

”Tämä tapahtuma on vienyt niin paljon aikaa ja vaivaa, missä välissä mä olisin ehtinyt tenttiin lukea?” Näin hovimestari paljastui syylliseksi ja talutetaan pois lavalta pidätettyinä.

Pelin toteutus tapahtumapäivänä alkoi lyhytelokuvan esittämisellä BioRex-elokuvateatterissa, jossa vieraat olivat ensimmäisellä luennolla. Tällä tavalla yksinkertainen video sai hieman näyttävämmän esittelyn ja toteutti elokuvateemaa vielä paremmin. Videon voi katsoa osoitteessa: <https://vimeo.com/49904050>. Se esitettiin toiseen kertaan juuri ennen iltatilaisuuden alkamista, asiakkaiden ollessa jo paikoillaan aloitusmaljojen kanssa odottamassa. Näin varmistettiin, että kaikki osallistujat tietäisivät hieman taustaa siitä mihin voisivat osallistua.

Vihjeet jaettiin kolmessa erässä: Alkuruoan aikana Cawiar-kuoron esiinnyttyä, heti viimeisen pöydän noudettua buffetista ruokaa, sekä sen jälkeen kun jälkiruoka oli kannettu pöytiin. Viimeisen ja ratkaisevan vihjeen tulivat esittämään etsivät melko pian jälkiruoka-vihjeen saavuttua. Vihjeet voi lukea liitteestä 2.

Vieraat lähtivät mielenkiinnolla mukaan ja lukivat vihjeitä innolla pöydissä. Eräs vieraisista innostui jopa niin paljon, että lähti lopussa esitettyyn näytelmään mukaan esittämällä omaa syyllisyyttään rikokseen. Tätä ei osattu odottaa, mutta etsivinä esiintyneet osasivat ohjata tilanteen onnistuneesti loppuun vaikka jännitys tuntui kokemattomissa esiintyjissä. Samaa teemaa jatkoi palautelomake, joka oli tehty todistajalausuntokaavakkeen näköiseksi ja joka herätti huvittuneisuutta ja kiitosta osallistujissa. Palautelomakkeen löytää liitteestä 3.

4.2.4 Ruoka

Alkuruuan, pääruuan ja jälkiruuan suunnittelivat keittiöryhmä teemaa silmällä pitäen. Ruuan haluttiin olevan ensisijaisesti hyvää, helposti syötävää ja hienolle illalliselle soveltuvaa. Silti sen piti olla yksinkertaista tarjota, ettei se ehtisi jäähtyä matkalla kolmannen kerroksen keittiöstä ensimmäisen kerroksen aulaan ruokailijoiden luo. Keittiön valmiskapasiteetti oli mitoitettu noin 60 hengelle ja siellä mahtui työskentelemään noin 5 henkilöä samaan aikaan. Vieraita odotettiin paikalle noin 140. Viereisiä suljettuja kokoustiloja hyödynnettiin annosten esillepanossa sen jälkeen, kun ne oli valmistettu keit-

tiössä, esimerkiksi jälkiruokien neljä pientä suupalaa oli helpompi koota lautaselle muualla kuin ahtaassa keittiössä, sillä ne eivät tarvinneet lämpölevyjä tai kylmätiloja.

Olimme harkinneet myös ulkopuolelta cateringin hankkimista, mutta halusimme pitää mahdollisimman paljon suunnittelusta ja toteutuksesta omissa käsissämme yllättävien muuttujien välttämiseksi. Emme halunneet tapahtumapäivänä huomata, että esimerkiksi ammattikoulu, josta olisimme ruuan ja kokit saaneet, eivät olisikaan joko saapuneet paikalle ajoissa, tai allergioiden kanssa olisi tullut ongelmia.

Vuokrasimme paikalliselta ravintolalta näiden lämpölevyjä noutopöytää varten, ja suhteiden kautta saimme ne hyvin edulliseen hintaan. Samoin astiat vuokrasimme kampuksen ravintolasta, koska oman keittiömme astiat eivät olisi riittäneet alkuunkaan. Helppuutuksena meille oli se, ettei astioita tarvinnut palauttaa puhtaina, säästäen meiltä tuntitolkulla yömyöhäistä tiskaamista riittämättömillä välineillä.

Alkuruokana tarjottiin suppilovahveroquiche, eli piiras johon sienet ryhmä oli käynyt poimimassa itse paria päivää aiemmin. Tällä tavalla kalliiden sienien hinnassa saatiin säästettyä paljon, ja budjetista jäi enemmän muuhun käyttöön. Quiche tarjoiltiin suoraan pöytään, toisin kuin pääruoka jota varten salissa oli noutopöytä, josta pöytäkunnitain käytiin hakemassa ruokaa. Allergiat jotka ruuissa oli otettu huomioon, oli pöytiin tarjoilua varten merkitty sinisillä ruusukkeilla lasin luona, jolloin tarjoilijoiden oli helpompi paikantaa esimerkiksi gluteenittomat ruokailijat.

Jälkiruuksi tarjottiin petit four -ajatuksella neljä pientä jälkiruokaa samalla lautasella. Tämä oli quichen lisäksi ainoa, jonka tarjoilijat viinejä lukuun ottamatta tarjoilivat pöytään. Näin saatiin vältettyä kokemattomien tarjoilijoiden paineita lautasten kantamisesta, vaikka ne pois näiden toimesta kerättiin. Ruoka ei myöskään ehtinyt jäähtyä niin pahasti, vaikka kolmannen kerroksen keittiöstä aulaan tuntui olevan hyvin pitkä matka etenkin, kun koetti saada ruuan lämpimänä noutopöytään.

4.2.5 Jälkityöt ja palaute

Kun vieraat olivat poistuneet paikalta, alkoi loppusiivous. Lava kasattiin ja elektroniikka kerättiin pois, pöydät tyhjennettiin ja roskat kerättiin jätesäkkeihin. Ennen tätä kaikkea koko henkilökunta kuitenkin pyydettiin kolmanteen kerrokseen keittiölle, jossa heitä sivutilassa odotti ruokailu ja mahdollisuus syödä kaikkea mitä vieraatkin olivat syöneet. Kävimme täytettyjä palautelomakkeita alustavasti läpi saadaksemme tietää mitä vieraat olivat pitäneet, ja luimme ääneen erikoisimpia (ja huvittavimpia) palautekommentteja ilmapiiriä keventääksemme. Kaikki työntekijät olivat väsyneitä, mutta tyytyväisiä lopputulokseen.

Tuon hetken tauon jälkeen aloitimme loppusiivouksen kunnolla kaikkien tietäessä mikä heidän osa-alueensa oli, ja muutamassa tunnissa koko aula oli siistitty, tavarat laitettu paikoilleen ja astiat palautettu kärryissä ravintolalle. Seuraavana päivänä käytiin palauttamassa vielä paikalliselta ravintolalta vuokratut lämpölevyt, jonka jälkeen henkilökunnalla oli päivä vapaata ja aikaa levätä lähes 19-tuntisen päivän jälkeen.

Tapahtuma sai hyvää palautetta niin suullisesti kuin kirjallisestikin. Liitteestä 3. näkee käyttämämme lomakkeen, jonka olin suunnitellut tukemaan lyhytelokuvasta alkanutta etsivätarinaa. Kun tilaisuus oli päättymäisillään, ”rikollinen” oli pidätetty ja ohjelma oli ohi, kehotimme yleisöä täyttämään nämä silminnäkijälausunnot vielä ennen poistumistaan. Emme halunneet odottaa siihen, että lähettäisimme ne sähköpostitse osallistujille, sillä moni ehtisi unohtaa yksityiskohtia ja ennen kaikkea sitä tunnelmaa, joka heillä oli illan päätteeksi. 90 osallistunutta täytti paikan päällä lomakkeen, mikä on noin 110 osallistuneesta todella hyvin.

Itse lomake sai paljon kehuja, ja osallistujat olivat kiinnittäneet huomiota teeman jatkuvuuteen siinä. Ruuasta pidettiin hyvin paljon ja sitä pidettiin kokonaisuutena onnistuneena. Valitettavasti viimeisenä ruokaa hakemaan päässeet vieraat olivat saaneet jäähtynyttä ruokaa, ongelma, jota olimme alun alkaen pelänneet ja odottaneet tapahtuvaksi. Vaikka tiedostimme asian, emme saaneet ongelmaa etukäteen ratkaistua, sillä ilmeisesti aulassa veti sen verran, että levyjen alla olleet liekit sammuiivat uudelleen sytyttämisestä huolimatta.

Rondaa kehuettiin paljon, ja Cawiarin kanssa oli ollut ongelmana äänentoisto, sillä he olivat vaihtaneet paikkaa kappaleiden välissä. Tämä oli antanut yleisölle tietysti mahdollisuuden nähdä ja kuulla vuorotellen hieman paremmin, mutta kokonaisuutena se jäi hiljaiseksi ja hajanaiseksi valitettavasti. Vapaamuotoista keskusteluaikaa oli myös toivottu enemmän, vaikka ruokailujen aikana oli mahdollisuus keskustella, mutta monella huomio meni syömiseen ja vihjeiden selvittämiseen.

Palvelua ja asennetta kehuettiin paljon, ja kaiken kaikkiaan palaute tiivistyi hämmästykseen siitä, että opiskelijat olivat tehneet koko kokonaisuuden. Nämä uutiset jaettiin myös henkilökunnalle ja vapaaehtoisille positiivisena palautteena heidän toiminnastaan.

4.3 Tabu Soro

Keväällä 2014 järjestettiin Oslossa rugbyturnajaiset, joita isännöi Tabu Soro -joukkue. Turnajaisten lisäksi Tabu Soro täytti 10 vuotta, joka haluttiin ottaa huomioon kun joukkueen vetäjä tilasi after party -tilaisuuden, eli turnajaisten jälkeiset bileet. Tapahtuma tilattiin Excite Events AS -nimiseltä tapahtumayritykseltä, jossa tuohon aikaan olin työharjoittelussa. Excite Events oli jo edellisenä vuonna järjestänyt vastaavat juhlat, tuolloin tikiteemalla, sillä moni joukkueista kuten Tabu Soron vetäjäkin, oli Fijiltä. Muuten joukkueita oli hyvin monesta maasta, pääosin Pohjoismaista.

Excite Events AS oli tuolloin pieni, 3–4 hengellä toimiva yritys, joka oli kuitenkin toteuttanut suuriakin tapahtumia hyvin lyhyessä ajassa erittäin onnistuneesti. Työskentelin yrityksessä kaksi kuukautta, kirjaimellisesti saapuen lentokentältä suoraan ensimmäiseen kokoukseen, jossa Tabu Soron juhlista alettiin neuvotella asiakkaan kanssa.

Päädyin tapahtuman päävastuulliseksi (event manager) suoraan tuossa kokouksessa, sillä yritys koki tutun tapahtuman ja tilaajan kanssa toimimisen yksinkertaiseksi tehtäväksi. Tällä aliarviolla oli omat seurauksensa, joita tullaan käsittelemään tässä kappaleessa, jonka keskipisteenä ovat ongelmat teeman ja tapahtumien toteutuksessa.

Toisin kuin kahdessa muussa tapahtumassa, valitsin tämän esimerkiksi niin työskentelestä tapahtumayrityksessä kuin toteutuksen ongelmien takia. Haluan tuoda nämä ongelmat esiin, jotta muut tämän työn lukevat voisivat niitä pyrkiä välttämään. Suuri osa ongelmista ei ollut teemaan liittyviä, mutta silti olennaisia tapahtuman onnistumisen kannalta, ja sitä kautta teeman toteuttamisen.

4.3.1 Paikka ja koristelu

Aiempana vuotena 2013 Tabu Soron turnajaisten jälkeiset juhlat olivat olleet suuri menestys. Excite Events oli aikoinaan aloittanut nimenomaan tikiteemaan erikoistumisella, ja heillä oli valmiina lukuisat määrät proppeja, eli koristeluun ja lavastamiseen sopivia tavaroita. Rennon ja mukaansa tempaavan, helpon teeman lisäksi paikan päällä myytiin lei-kukkakaulanauhoja, havaijipaitoja sekä olkihattuja, joista saatiin hyvät lisätuotot.

Koska 2014 oli kymmenenvuotisjuhlavuosi, haluttiin mukaan hieman eleganssia. Teemaan haluttiin mustavalkoista tyyliä, ripauksella sitä eksotiikkaa, jota edellisenä vuonna oli ollut. Tätä lähdettiin jo kutsun ulkoasussa hakemaan, ja siihen oli kirjattu myös pukukoodi, joka oli mustaa ja valkoista.

Oli alusta asti kuitenkin jo päätetty, että edellisen vuoden onnistunutta tikiteemaa toteutettaisiin yhdessä kulmassa. Sinne pystytettäisiin yrityksen omistama tikibaari, josta on alempana kuva 13. Muuten tila oli koristeltu yksinkertaista tyylikkyyttä hakien, pöydissä tuikut ja lounge-kulmaus mustilla kalusteilla valmiiksi asetettuina.



Kuva 13. Tikibaari kasattuna toista tapahtumaa varten, kuvassa myös havaijipaidat (Janina Kahela 2014)

Kompastuskiveksi teeman toteutuksen kanssa koituivat edellisen vuoden juhlat. Vaikka toimin pääjärjestäjänä, tapahtumayrityksellä oli silti viimeinen veto- ja päätösoikeus asioista, ja mitä lähemmäs tapahtumaa tultiin, sitä enemmän teema alkoi muuttua muotoaan. Yrityksessä muistettiin edelleen edellisen vuoden voitot tiki-aiheisten tuotteiden myynnistä ja tapahtumailtana yrityksen pääsuunnittelija (yksi kolmesta yrityksen henki-

lökunnasta) muutti henkilökunnan osalta pukeutumisen mustavalkoisesta havaijipaitoihin. Koska ovien avaamiseen oli enää puoli tuntia aikaa, ei asiasta voinut niin keskustella kuin juuri väitelläkään tuossa vaiheessa enää. Henkilökunnalle tämä äkillinen muutos aiheutti hieman hämmennystä ja epäselvyyttä siitä kenen ohjeet olivat ensisijaisia, mikä oli hyvin harmillista mutta ei ylitsepääsemätön ongelma.

Tilaisuus saatiin alkamaan ja vieraat saapuivat mustavalkoista teemaa noudattaen. Nämä olivat kuitenkin pitkien turnajaisten viimeisen illan päätösjuhlat, joten pukeutuminen oli juhlavaa, kuten oli toivottukin. Heidän oli mahdollista ostaa halutessaan lei, mutta mitään kirjallista selostusta en missään vaiheessa nähnyt siitä kuinka paljon niitä meni, jos ollenkaan. Henkilökunnan havaijipaidat kummastuttivat osaa aluksi.

4.3.2 Tuotannon ongelmat

Vaikka alusta asti teeman toteutuksen piti olla hyvin selkeää, johtovastuun liikkuminen henkilöltä toiselle kesken kaiken ilman yhteistä sopimusta vaati veronsa. Jälkiarviona osaan sanoa, että ongelmana oli suureksi osaksi oma epävarmuus asemasta ryhmän johdossa, sekä siitä mikä lopulta oli oman päätäntävällän alaisuudessa. Koska kyseessä oli ensimmäinen päävastuullisena hoidettu voittoa tavoitteleva tapahtuma vieraassa maassa, epävarmuus oli ymmärrettävää.

Epävarmuus ei kuitenkaan tuotannossa ollut ainoa koettu ongelma. Koska yrityksen pääsuunnittelija oli tapahtuman tilaajan ystävä, tilaaja ei ottanut tilaustaan kovinkaan vakavasti. Oli jo alusta alkaen tiedossa myös, että tilaaja on luonteeltaan hyvin huoleton aikataulujen suhteen, joten muun muassa kutsuja lähetettäessä tämä pitäisi ottaa huomioon.

Teeman kanssa koetut ongelmat eivät tapahtumassa olleet oikeastaan muualta lähtöisin kuin viestinnän ongelmista. Kutsua valmisteltaessa se oli tarkoitus tilata yrityksen tuttavalta, joka olisi sen tehnyt ilmaiseksi. Tämä nuori opiskelija ei kuitenkaan vastannut sähköposteihin ensimmäistä sopimusta enempää, jolloin suunnittelin kutsun itse ja esittelin sen yritykselle. Aikataulumme oli kohtalaisen tiukka, useita tapahtumia suunniteltiin päivittäin ja aikaa velloa yhdessä asiassa oli hyvin rajatusti. Suunnittelemani kutsu

otettiin hyvin vastaan ja pienillä muutoksilla tiedon selkeyttämiseksi se lähetettiin eteenpäin.

Kutsussa olennaista oli teeman esille tuominen pienin koristeluin, aikataulun ja muiden ohjeiden jakaminen selkeästi ja yksinkertaisesti. Siihen oli kirjattu myös viimeinen ilmoittautumispäivä, maksuohjeet ja paikka jossa ilmoittautua. Kiinnostusta herättävän tekstin jälkeen oli eritelty kaikki olennainen hyvin selkeästi. Ohessa kutsusta leikattu kuva 14.

Welcome to celebrate with friends and rivals after a weekend of competing! Enjoy the delicious food and join in the celebration of Tabu Soro's 10th anniversary and after party for the tournament. The party is hosted at a central location in Oslo with a beautiful ocean view and the whole venue is entirely reserved just for this. With a DJ playing the music dance through the evening or enjoy a drink at the lounge in good company!

Date: 22 March
Time: 20.00 dinner / party from 21.30
Location: Dronning Mauds Gate 11, Oslo
(Enter through door at the backside of the building facing Munkedamsveien, next to EuropCar)
Dresscode: Black and White casual

Sign up latest 9 March at: <http://bit.do/tabusoro>

Kuva 14. Kutsun erittely selkeyden vuoksi (Janina Kahela 2014)

Kutsu jaettiin tilaajan toimesta turnajaisten Facebook-sivuilla, joita osallistujat pääsivät seuraamaan. Sen mukana toimitettiin tilaajalle Excite Eventsin ohje ilmoittaa joukkueiden vastaaville, että pelaajien pitäisi maksaa osallistumismaksunsa vastaavalleen, joka siirtää koko joukkueen summan kerralla Excite Eventsille. Jo tuolloin järjestely vaikutti minusta huteralta, ja koska yrityksellä ei ollut pääsyä jakamaan kutsua itse, tilaaja oli informoinut itsenäisesti tapahtumasta osallistujia ja valitettavasti osittain hyvin väärin, vaikka pyysimme ohjaamaan kysymykset meille.

Osallistujat eivät täten tienneet keltä oikein kysyisivät mitä he halusivat tietää, eikä heitä voinut erikseen muistutella ilmoittautumaan ajoissa. Tämä on jotain mitä muissa tapah-

tumissa en ole ongelmana aiemmin kohdannut, koska kutsua ei yleensä ole jakanut kolmas osapuoli. Osa ilmoittautui vielä viimeisellä viikolla, vaikka viimeinen eräpäivä oli ollut kahta viikkoa aiemmin, ja sitäkin oli jo lykätty entisestään, mutta kaikki mahdolliset tulot tapahtumasta luonnollisesti haluttiin.

Kaikki tämä saatiin kuitenkin sovittua ja järjestettyä, ehkä viime tippaan mutta silti. Itse olisin pitänyt hieman tiukemmin kiinni aikataulusta, ja pitänyt ohjat käsissäni kutsun jakamisen suhteen sekä huolehtinut, että osallistujat lähettävät kysymyksensä oikeaan osoitteeseen (se olisi pitänyt mainita kutsussa selkeästi erikseen).

Ainoa ongelma, jota ei kyetty korjaamaan oli ikärajojen tuomat ongelmat. Puutteellinen viestintä oli jättänyt yritykselle epäselväksi, että osasta joukkueissa oli alaikäisiä osallistujia. Norjan laki määrää, ettei ravintolassa saa tarjota vahvaa alkoholia, mikäli paikalla on alle 20-vuotiaita (Universitetsbiblioteket 2015), ja baarin myynti oli suurin tuotto mitä illalta oli odotettavissa. Tämä huomattiin vasta alaovella kun listalta merkittiin saapuneiden nimet ylitse näiden henkilöpaperit tarkastamalla ja tarkistettiin, että he olivat maksaneet osallistumismaksun. Suurin osa osallistujista oli reilusti yli 20, mutta yksi kokonainen joukkue piti käännyttää ovelta vaikka he olivat hoitaneet maksun ajallaan, mutta lähes kaikki olivat 17–18-vuotiaita. Tapahtuman jälkeen heille maksettiin osallistumismaksu takaisin, mutta se oli varmasti laiha lohtu, sillä heille ei ollut käynyt missään vaiheessa ilmi, että ikä saattaisi olla ongelma juhlissa.

4.3.3 Jälkiarvio ja palaute

Loppujen lopuksi teema toimi hyvin ontuvasti tapahtumassa. Se ei näkynyt ongelmana asiakkaille mikä oli tärkeintä, mutta jälkiviisautena näkee hyvin, että turha juhlavuus olisi hyvin voitu jättää pois ja vain jatkaa tutulla ja toimineella tikiteemalla. Suurimmat ongelmat olivat kommunikaatiossa niin asiakkaan kanssa kuin yrityksenkin sisällä, eikä vähiten kulttuurierojen takia.

Tapahtumassa tarjoihtiin ruokaa, mutta sen oli tarkoitus olla täyttävää ja helposti syötävää enemmän kuin teemaan sopivaa. Kanawrapit olivat tosin toisen fijiäläisen tuttavan yrityksen valmistamat, joten ruoka tilattiin häneltä niin hinnan takia, ja koska hänen ajateltiin ymmärtävän mitä ruokaa rugbyyn pelaajat turnajaisten jälkeen haluavat syödä.

Tilaisuudessa oli paljon asioita joita tekisin nyt toiste. Ensimmäinen olisi vastuun ottaminen kutsusta täysin itselle, eikä tilaajaan luottaminen että tämä jakaa sitä eteenpäin. Toinen on maksuohjeiden jakaminen vain joukkueiden vastaaville, ei kaikille pelaajille, jolloin sovittu maksumenetelmä ”kaikki kerralla” olisi toteutunut paremmin. Nyt kaikki maksoivat erikseen, jolloin jokaisesta maksusta vähennettiin pankin siirtomaksu. Ongelma tämä oli siksi, että tuo veloitettu siirtomaksu oli suuri osa pääsymaksusta, jonka oli tarkoitus päätyä yrityksen voittoihin tapahtumasta.

Teemaa toteutettiin koristelemalla tapahtumapaikkana käytettyä hallimaista tilaa korkein pöydin ja tuolein sinne tänne, palmuin ja erillisellä lounge-alueella, sekä tikibaarilla. Jos olisin saanut toimeksiannon myöhemmin kuin heti maahan saavuttuani, olisin voinut nähdä miten onnistunut edellisen vuoden tapahtuma oli, ja miksi pyörää oli turha keksiä uudestaan kun edellinen tapahtuma vaikutti edelleen suuresti muiden järjestäjien mielessä.

Viimeinen asia johon haluan puuttua tässä tapahtumassa, on neuvo siitä, että järjestäjä luottaa siihen mitä on itse tekemässä. Muiden mielipiteiden kuunteleminen on tärkeää, mutta etenkin teeman kanssa on tärkeää pitää kiinni siitä mitä on tekemässä eikä antautua täysin toisten vietäväksi. Tässä tapahtumassa oli kaikille osapuolille hieman epäselvää kuka lopulta on vastuussa siitä, miltä tapahtuma näyttää, ja tämä oli suurin asia joka vaikutti aivan kaikkeen tapahtuman suunnittelun ohessa.

5 Kolme tapahtumaa yhteenvetona

Yllä käsitellyt kolme tapahtumaa olivat toteutukseltaan ja taustoiltaan hyvin erilaisia. Game of Thrones oli ystäville ja näiden ystäville järjestetty uudenvuoden tapahtuma, jossa pääsi viettämään aikaa ystävien kanssa, syömään ja pukeutumaan hienosti suosittuun teeman mukaisesti. Film Noir oli tilauksena HAAGA-HELIAlta tullut viestinnän ja kielten ohjaajille suunniteltu vapaamuotoisempi ilta seminaarin yhteydessä, jossa pääsi vaihtamaan kuulumisia tuttujen ja vieraiden kanssa, sekä syömään hyvin. Tabu Soro tehtiin tilauksesta rugby pelaajille, joiden haluttiin pääsevän rentoutumaan ja juhlimaan yhdessä ystävien ja kilpailijoiden kanssa turnauksen jälkeen. Osassa teema oli vahvemmin osana kuin toisissa ja suora vertailu tapahtumien välillä on vaikeaa.

Kaikissa tapahtumissa teeman onnistumiseen vaikutti ensikädessä tuottajien yhteisymmärrys teemasta sekä siitä miten pitkälle se vietäisiin. Jos teema ei ole tuttu järjestäjille, ei siitä voi saada selkeää kokonaisuutta osallistujillekaan. Toisaalta hyvin monimutkainen teema voi jäädä avautumatta vieraille, jos nämä eivät ole yhtäläillä tuttuja teeman taustojen kanssa. Siksi elokuvateema ei kaikille välttämättä auennut Film Noirissa, kun taas osa ylisti sitä.

Paikan ei tarvitse olla täysin autenttinen ja kaikkia aisteja hivelevä, kunhan sen perustoiminnot ovat kunnossa. Asiakkaat arvostavat kuitenkin enemmän helppoa pääsyä vessaan ja lämmintä ruokaa, kuin hyvin pitkälle vietyä teemaseikkailua elleivät he ole nimenomaan sellaiseen varautuneet ja tottuneet. Koristelulla saadaan mitä tahansa paikkaa elävöitettyä ja lähennettyä teeman kanssa: jo väreillä saa paljon aikaan.

Myös henkilökunnalla on iso osuus teeman toteutumisen kanssa. Kun tarjoilijat hieman leikkivät mukana ja heittäytyvät teemaan, myös asiakkaan on helpompi antautua teeman vietäväksi ja antaa elämyksen syntymiselle enemmän jalansijaa. Jos henkilökuntaa ei innosta esiintyminen, jo pukeutumisella saa luotua teeman illuusiota asiakkaiden pariin.

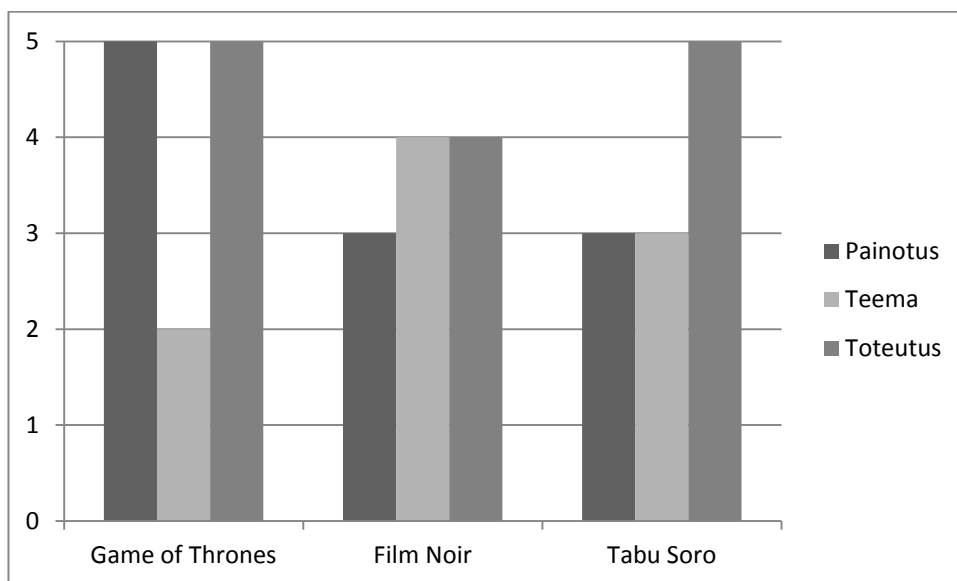
Ohjelma teemallisissa tapahtumissa ei saa olla liian pakottava. Sen täytyy jättää mahdollisuus jättäytyä pois, mutta ehdottomasti sen pitää olla osallistavaa. Laulut, ohjelma-

merot ja kilpailut ovat koristelun ja lavastamisen jälkeen ehkä helpoimpia tapoja tuoda teemaa esille missä tahansa tapahtumassa. Viime kädessä teema perustuu kuitenkin tarinaan: Sillä on juoni, historia ja hahmot, jotain mitä osallistujalle pyritään välittämään (One+ 2014). Tarinaa ei välttämättä voi luoda pelkillä puitteilla ja koristeilla, vaan sen toteutuminen riippuu paljon jokaisesta osallistujasta ja heidän henkilökohtaisista kokemuksistaan. Jos osallistuja kokee olevansa osa teemaa ja tapahtuman tarinaa, esimerkiksi pukeutumalla tai ottamalla osaa ohjelmaan, elämyksen luominen ja tarinan toteuttaminen helpottuvat suuresti.

Kuten aiemmin jo todettiin, asiakas arvostaa aina enemmän lämmintä ruokaa kuin jäähtynyttä mutta hienosti koristeltua annosta. Jos maku ja esillepano ovat kohdallaan, yksinkertainenkin ruoka tuo lisää teemaan. Pienillä ruokalajierikoisuuksilla tai hauskoilla nimillä ruuille voi jo syventää teemaa, eli liian vaikeaksi toteutusta ei tarvitse lähteä työstämään.

Vaikka tapahtumat olivat pääosin kertaluontoisia eikä niille suunniteltu suoraa jatkoa (paitsi uudenvuoden tapahtumaan), lopputulosta on silti hyvä verrata alkuoletukseen tapahtumasta (Tum ym. 2006, 243), jotta voidaan hahmottaa mitä voisi tehdä paremmin. Tästä syystä olen jakanut tapahtumien käsitellyt osa-alueet eri taulukoihin paikan, koristelun, henkilökunnan, ohjelman, ruoan ja kokonaisuuden mukaan. Näitä arvioidaan kolmesta näkökulmasta: Miten paljon arvioitavaan osa-alueeseen laitettiin painoarvoa suunnitteluvaiheessa, miten osa-alue todellisuudessa näkyi teemassa, sekä miten osa-alue onnistui kokonaisuutena tapahtumassa. Nämä kolme on käsiteltävä rinnakkain mutta erikseen, sillä kaikissa tapahtumissa painoarvo oli eri osa-alueilla ja tämä auttaa havainnollistamaan objektiivisemmin teeman todellista onnistumista tapahtumassa.

Taulukko 1. Tapahtumapaikka



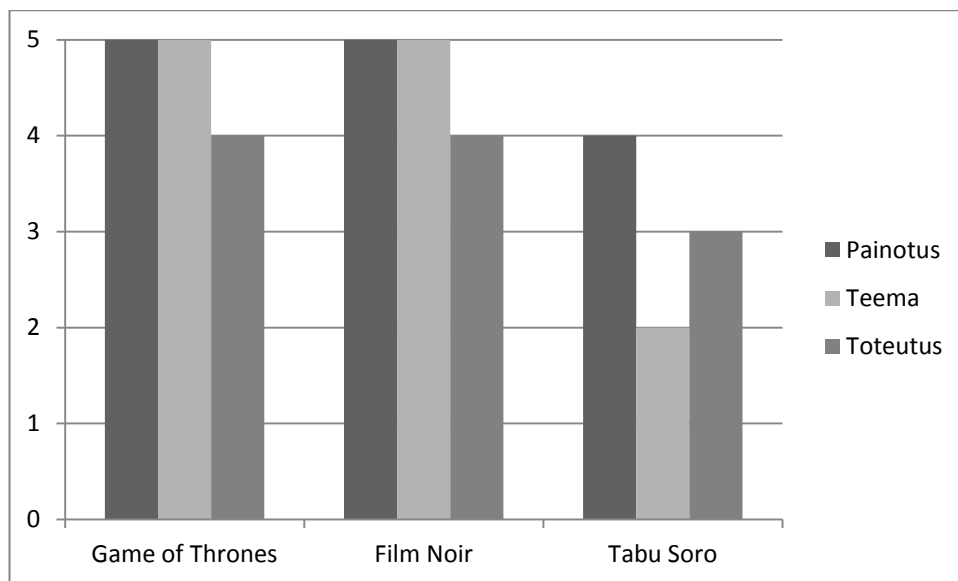
Taulukosta 1. näkee, että paikan ongelma teeman suhteen ensimmäisessä tapahtumassa oli, että se oli valittu täysin käytännöllisyyden ja tilan suuruuden vuoksi. Se oli myös keskeisellä paikalla, johon oli helppo saapua niin Turusta kuin Helsingistä, ja juuri näitä valintaperusteita myös Shone ja Parry (2001, 143) korostivat. Teemaan se ei sopinut mitenkään ja leirikeskuksesta sai muutettua keskiaikaistyyllisen pitosalin lähinnä kankaila ja mielikuvituksella. Game of Thronesin kannalta teema oli siis hyvin toisarvoinen asia paikkaa valittaessa. Tilaa oli kuitenkin tarpeeksi, huoltotilat ja keittiö toimivat, ja majoituspaikkoja oli kaikille riittävästi. Paikka lunasti sille asetetut vaatimukset ja odotukset.

Film Noir toisaalta soveltui moderniin tilaan sen pelkistetyin, mutta tyylikkään ulkoasun takia. Modernius käännettiin eduksi klassisella koristelulla ja pahimpien viihtyvyyttä haitanneiden tilojen piilottamisella. Paikka valittiin koska sen piti sijaita kyseisessä rakennuksessa ja oli ainoa, joka mahdutti yli 100 henkeä samaan tilaan. Etäisyys keittiöstä oli kuitenkin ongelma tapahtuman aikana ja haittasi ruoan toimittamista lämpimänä. Vaikka paikkaa ei erikseen valittu, teema onnistui paikassa silti erinomaisesti.

Tabu Soron tapahtumaa varten käytiin katsomassa muutamaan muutakin tapahtumapaikkaa kuin yrityksen omia tiloja, mutta hinta oli liian suuri pyydettyyn pääsymaksuun nähden, joten käytettyyn tilaan päädyttiin kustannus- ja katesyistä. Tila oli hallimainen ja kolho kun se oli tyhjillään, mutta vieraiden alettua saapua se muuttui eläväisemmäksi,

ja tanssilattia loi eloa tilaan. Tanssilattia ja mahdollisuus myydä alkoholia olivat paikkaa valittaessa ensimmäiset kriteerit, joten teema oli hyvin toisarvoinen.

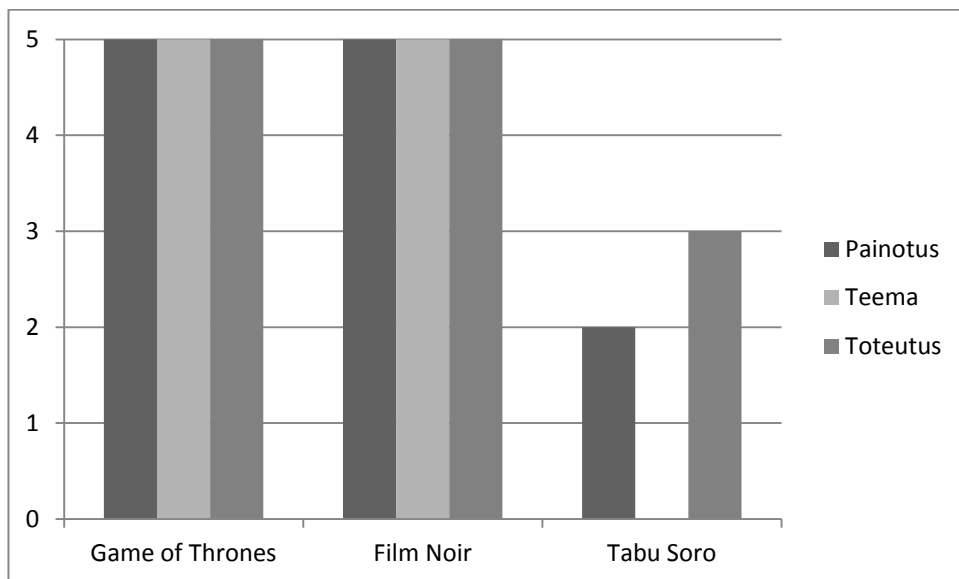
Taulukko 2. Ruoka



Ruoka oli osassa tapahtumista isommassa osassa kuin toisissa. Tätä pystyy tarkastelemaan taulukosta 2. Game of Thrones piti tarkoituksenaan ruokkia 100 henkilöä vapaaehtoisten voimin useilla eri ruokalajeilla ja vaihtoehdoilla, ja jälkikäteen ajateltuna yksinkertaisempi menu olisi saattanut helpottaa ruuan lämpimänä pitämistä. Teeman kannalta haluttiin kuitenkin pitää suuret pidot, joissa olisi kirjojen henkeä lukuisine erikoisine ruokalajeineen, ja siihen tavoitteeseen kyllä päästiin.

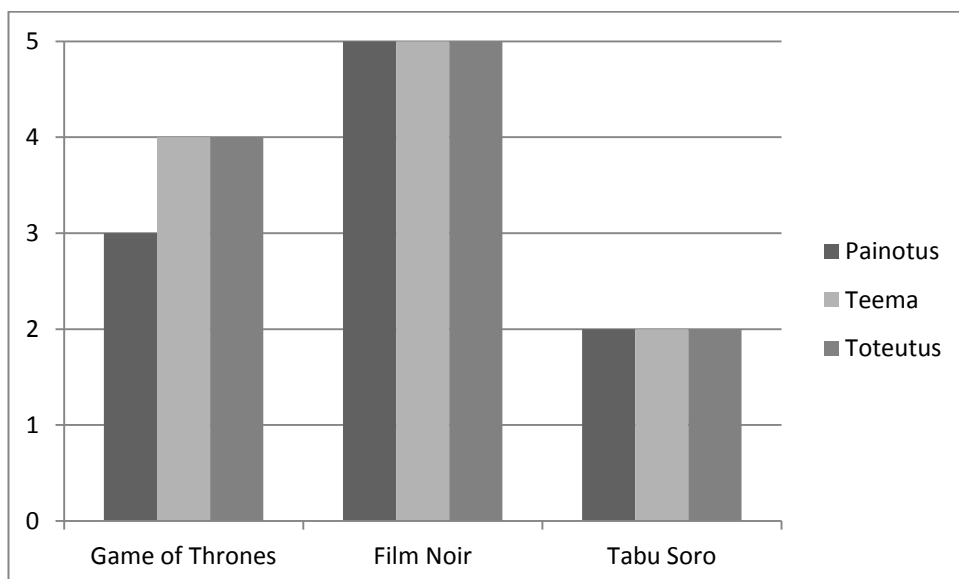
Film Noir keskittyi enemmän kokonaisuuteen, aloittaen pöytään tarjoiltavalla huoneenlämpöisellä sienipiirakalla, jatkaen noutopöydän tarkkaan valituilla ruoilla vaikka lämpöliekkien kanssa olikin ongelmia ja osa ruuasta ehti jäähtyä. Jälkiruoka oli petit four -ajatuksella pieniä makupaloja jälkiruokina, ja ruoka tuki haettua fine dining, eli ”hieno illallinen” -ajatusta alusta loppuun. Tabu Soron kanawrapit eivät edes yrittäneet sopeutua teemaan, mutta ne olivat täyttäviä mitä turnauksen jälkeiseksi ruokailuksi toivottiin. Hinta-laatusuhde ei kuitenkaan ollut kohdallaan, ja tarjoilu ei tukenut haluttua mustaa ja valkoista, vapaamuotoista mutta tyylikästä teemaa, mikä pisti osalla asiakkaista silmään.

Taulukko 3. Ohjelma



Taulukko 3. käsittelee tapahtumien ohjelmaa. Se oli hyvin onnistunutta teeman kannalta niin Game of Thronesissa kuin Film Noirissakin. Game of Thrones onnistui yhdistelemään uudenvuoden ja teeman maailman teemoja ja perinteitä, ja Film Noir oli mustavalkoelokuvaa aina alkutruailerista loppunäytelmään saakka. Vaikka näyttelemistä oli parissa palautteessa kuvailtu tönköksi, se ajoi silti asiansa huolimatta mukaan improvisoimaan heittäytyneestä vieraasta. Molemmissa ohjelma oli suurena osana niin itse tapahtumaa kuin teeman toteuttamista. Vain Tabu Soron tapahtumassa ei ohjelmaa ollut suunniteltu tanssimisen ja juhlimisen lisäksi, mutta näitä senkin edestä ja onnistuneesti.

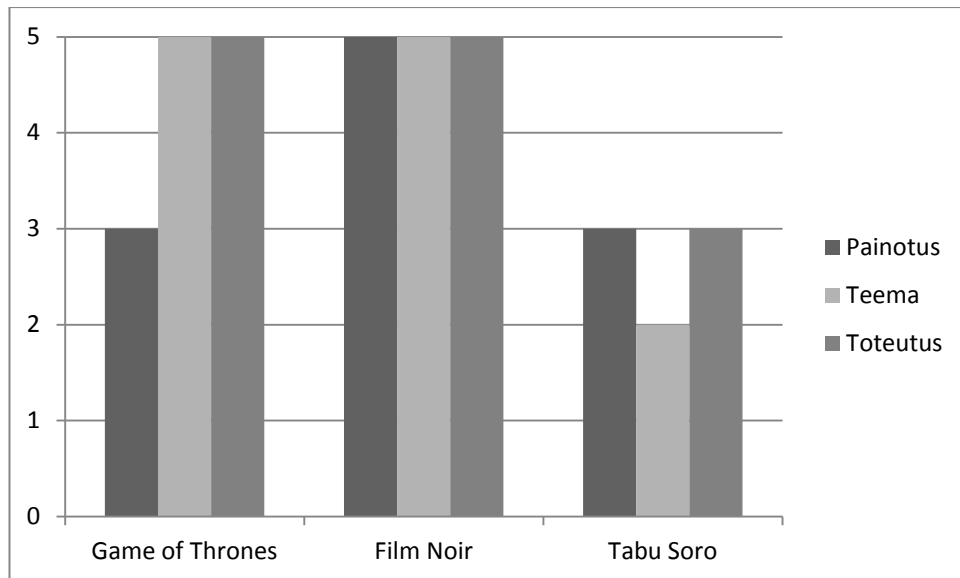
Taulukko 4. Koristelu



Taulukko 4. havainnollistaa koristelua, kuten Game of Thronesia jonka koristelussa pyrittiin viimeiseen asti naamioimaan ja häivyttämään modernia leirikeskusta niin valoin kuin kankainkin. Vaikka tehtävä oli erittäin haastava toteuttaa suunnitellun budjetin mukaisesti, tunnelma sai vieraat heittäytymään mukaan ja nauttimaan niin omista kuin muidenkin asuista. Film Noir vastavuoroisesti oli yksinkertaista ja pelkistettyä, tyylikästä ja klassista. Tilan modernit yksityiskohdat käytettiin teeman hyväksi, esimerkiksi suuri sininen seinä käytettiin taustaksi ja suuret avoimet portaat olivat alustana juonnolle ja jälkiruuan tarjoilulle tyyllillä. Pöytien kattauksessa ja tuolien asettelussa nähtiin erityistä vaivaa, jotta yksinkertaisuus näyttäisi tyylikkäältä ja elegantilta.

Viimeisessä tapahtumassa hyödynnettiin tilan hallimaisuutta täyttämällä sitä vanerista ja metallista tehdyillä pöydillä sekä korkeilla tuoleilla. Tikipuoli teemasta näkyi vain baaris- sa kuten oli tarkoituskin, ja viime kädessä myös henkilökunnassa viime hetken muutosten takia. Teema oli tapahtumassa sen verran suuntaa antava ja määrittelemätön, ettei tilaa voisi kuvailla teemaan sopivaksi, mutta tila ei kuitenkaan haitannut teeman toteutumista.

Taulukko 5. Henkilökunta



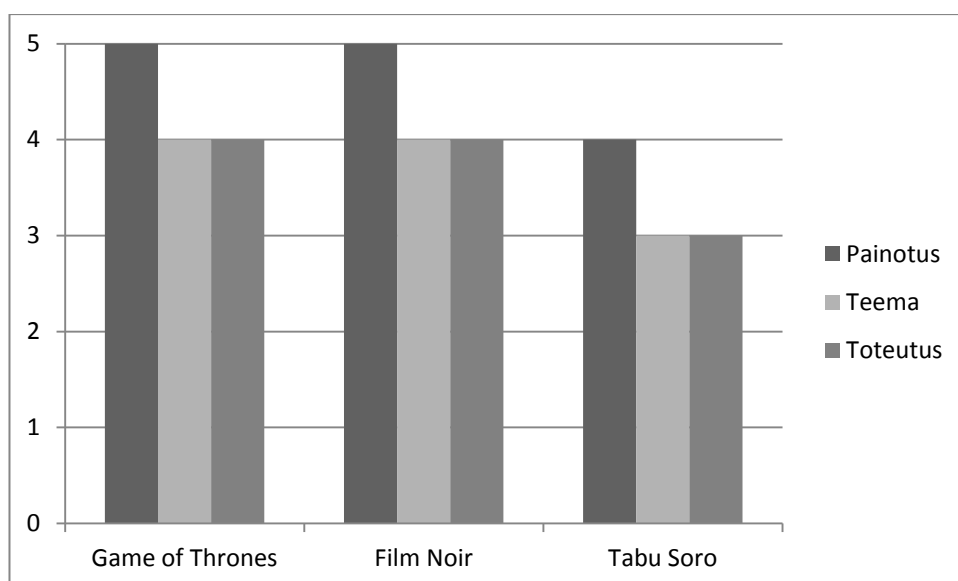
Henkilökunta naamioitui liiankin hyvin vieraiden joukkoon Game of Thronesissa, vaikka sitä ei taulukosta 5 heti huomaakaan. Teema oli heille tuttu ja he sulautuivat joukkoon niin hyvin, ettei vieraille ollut enää selvää ketkä työntekijöitä olivat. Tämä ei

kuitenkaan ollut toivottavaa, ja sitä pyrittiin välttämään muuttamalla tarjoilun muotoa seuraavana vuonna. Henkilökuntaan ei panostettu ohjeistusta kummemmin, sillä työntekijät olivat vapaaehtoisia ja puvut heillä oli omasta takaa. Henkilökuntana toimineet ihmiset myös siirtyivät illallistarjoilun jälkeen vieraisiksi.

Film Noirissa henkilökunnan erotti vieraista yhtenäinen mustavalkoinen pukeutuminen sekä sininen ruusuke rinnuksessa. Pääjärjestäjätiimi oli myös käynyt kampaajalla ja meikillä paikallisessa ammattikoulussa, mikä erotti heidät vielä paremmin. Yhtenäinen asustus piti kuitenkin henkilökunnan yhdessä ja vieraille samantyyllisinä. Työntekijät oli erikseen perehdytetty tehtäviinsä ja ennen tapahtumaa pidettiin vielä alkupalaveri, jossa kerrattiin tarpeellinen.

Tabu Soron ongelma henkilökunnan suhteen oli viime hetken muutos kun yhteistä alkupalaveria pidettiin vain puolta tuntia ennen ovien avaamista; pääsuunnittelija yrityksessä halusi kuitenkin pukea kaikki hawajipaitoihin tikiteeman tekemiseksi näkyvämmäksi. Tämä tosin hämmensi henkilökuntaa, joka oli saapunut paikalle sovituissa mustavalkoisissa asuissa. Muuten heidän perehdytyksensä rajoittui tehtävänjakoon, sillä kaikki olivat olleet samassa yrityksessä ja samanlaisissa juhlissa töissä ennenkin, eikä teema vaatinut erillistä perehdytystä.

Taulukko 6. Kokonaisuus



Kokonaisuutena Game of Thrones -tapahtuma oli erittäin onnistunut. Vieraat viihtyivät ja saivat mitä odottivat saavansa, vaikka teeman kannalta paikka ei ollutkaan näyttävintä. Se kuitenkin ajoi sen, mitä juhlista tavoiteltiin: Juhla- ja majapaikkaa 100 hengelle, paljon ruokaa ja kunnon keittiö jossa valmistaa se, sekä mahdollisuus pukeutua näyttävästi ja viettää uudenvuoden yö ystävien kanssa samassa paikassa. Suosio näkyi seuraavana vuonna (2014) samassa paikassa järjestetyissä samanlaisissa teemajuhlissa, tällä kertaa Hobitti-teemalla: Väkimäärä kasvoi edellisvuoteen nähden ja venyi aina jonotuslistaksi asti.

Samoin Film Noirin ensisijaisena tarkoituksena oli ruokkia vieraat ja saada nämä viihtymään. Ajoittain ehkä ontunut näytteleminen ei haitannut, musiikkiesitykset toimivat ainakin Rondan kohdalla, mysteeripeli sai ihmiset keskustelemaan keskenään ja ruoka oli erinomaista, vaikka viimeiset hakijat saivatkin joitain ruokalajeja hieman jäähtyneenä. Teema näkyi alusta loppuun yksityiskohdissa, mutta oli sen verran laaja ja vieras, ettei osa vieraista ymmärtänyt sitä. Kuitenkin ne jotka ymmärsivät, kiittelivät sitä paljon.

Myös rugbyturnajaisten päätösjuhlat ajoivat asiansa: Tavoitteena oli saada vieraat sosiaalisuuteen ja juhlimaan niin joukkueovereiden kuin kilpailijoidenkin kanssa, sekä tarjota halukkaille edullinen ateriat paikan päällä joka olisi myös vaivaton ja täyttävä syödä. Teema tapahtumassa ontui, mutta koska se ei ollut tapahtumassa kovinkaan keskeinen, ei tästä koitunut haittaa. Tikibaari oli mielenkiintoinen ja erikoinen, ja siitä pidettiin vaikka se olikin muuten tilasta hyvin irrallinen. Yksi selkeä teema olisi yhdenmukaistanut tapahtumaa ja tehnyt siitä helpomman osallistua vieraille.

6 Pohdinta

Tämä työ on tarkoitettu havainnollistavaksi esimerkiksi siitä, miten teemaa oli tapahtumissa toteutettu hyvin tai huonosti. Se on pyritty kirjoittamaan mahdollisimman objektiiviseksi, mutta kun kyseessä on itse toteutettu tapahtuma ja siitä kirjoitettu arvio, ei täysin objektiiviseen näkökantaan voida päästä. Virheitä ei silti ole piiloteltu, ja onnistumisia ja epäonnistumisia on arvioitu kriittisesti, niin oman tiedon kuin asiakaspalautteen pohjalta. Jatkotapahtumissa virheiden pohjalta reflektointi on näkynyt positiivisena kehityksenä ja tulokset ovat olleet näkyviä.

Vaikka tapahtumat on toteutettu vuosien 2012–2014 välillä, teema tapahtumissa on aihe, joka ei varsinaisesti vanhene missään vaiheessa. Teemaa on hyödynnetty kautta aikojen, lähtien naamiaisista vuosisatoja sitten ja jatkuen edelleen pienistä suuriin tapahtumiin. Työssä kuvailut tapahtumat ovat pääasiallisesti olleet voittoa tavoittelemattomia, lukuun ottamatta Tabu Soron juhlia, jotka nekin tosin tavoittelivat melko pientä voittoa koska ne toteutettiin tutulle asiakkaalle. Työn esimerkkejä ei voi sellaisenaan välttämättä soveltaa kaupalliseen tapahtumaan, mutta ne tarjoavat työkaluja onnistuneen teematapahtuman toteutukselle. Työn taustakirjallisuus on koottu tapahtuman tuottamisesta nimenomaan teeman toteuttamisen näkökulmasta, ja sitä voi mielestäni käyttää teeman suunnittelun apuna jo sellaisenaan.

Kun teemaa istutetaan tapahtumaan, tai tapahtumaa teemaan, mielestäni ensisijaisesti huomioitavat asiat ovat:

1. Kuinka suuri painotus teemalla on tapahtumassa?
2. Kuinka paljon teeman toteuttamiseen on aikaa?
3. Mitkä ovat resurssit ja varallisuus teeman toteuttamiseen?
4. Onko teillä tarpeeksi työvoimaa teeman toteuttamiseen?
5. Miten paljon tiedätte teemasta/tunnette teeman maailmaa? Entä vieraanne?

Teeman painoarvo tapahtuman kokonaisuonnistumisen kannalta on ensiarvoisen tärkeää, sillä teemajuhlien- ja tapahtumien suunnittelu on huomattavasti työläämpää kuin pelkkä tapahtuma ilman teemaa. Tällöin kannattaa kartoittaa, miten paljon teemalla voidaan saada aikaan ja kannattaako ylimääräinen vaivannäkö. Esimerkiksi Tabu Soro -

tapahtumassa teema ei ollut kovinkaan olennaisessa asemassa, joten tapahtuman toteutuksessa painotettiin muita seikkoja. Tikiteemaan käytetty aika silti kannatti, sillä palaute oli hyvää.

Viime hetken hyviä ideoita ei aina kannata lähteä toteuttamaan, jos aikaa ei ole tarpeeksi mahdollisesti tarvittavaan harjoitteluun tai tiettyjen lavasteiden hankkimiseen. Teeman suunnittelu kannattaa aloittaa heti alussa ja päättää onko se edes tarpeellinen, saati onko sille toteuttajia. Lavasteiden rakentaminen ja hankkiminen vaatii työvoimaa ja kontakteja, joten teemaa valitessa kannattaa kartoittaa hieman keitä tuntee ja mistä teemaan tarvittavia elementtejä voidaan saada. Teeman luomiseen ja lavastukseen saa helposti käytettyä paljon rahaa ja siksi se on listallani huomiona siitä, että aina teema ei tuo lisäarvoa tapahtumalle, mutta hyvin toteutettu teema saattaa tehdä tapahtumasta ikimuistoisemman elämyksen kuin se ilman sitä olisi ollut.

Kävijöille vierasta teemaa ei myöskään kannata valita. Vaikka yleiskäsite olisi tuttu, teema ei välttämättä aukea henkilökunnalle tai vieraille kunnolla ja kokemus jää puoli-villaiseksi toteutukseksi. Parhaimman tuloksen saa kun valitsee ajankohtaisen aiheen tai vanhan klassikon jollain yllättävällä käänteellä ja tekee siitä helposti osaa otettavan ja mukaansa tempaavan vieraille.

Tavoitteenani oli ennen kaikkea tuottaa portfolio toteutetuista tapahtumista, tutkiakseni teeman onnistumista tapahtumatyössä sekä kehittääkseni teemajuhlien tuotantoa. Lisäksi toteuttamani tapahtumat ja niiden pohjalta tehty tutkimus toimivat näyttönä omasta työskentelystäni ja tapahtumien arvioinnista.

Vaikka tapahtumia olisi voinut analysoida paljon laajemminkin, aihealue oli kuitenkin rajattu teemaan, joten siksi työni keskittyikin juuri teeman toteuttamiseen. Työn koko olisi myös kasvanut liian suureksi, jos kaikki kolme tapahtumaa olisi käyty yksityiskohdaisesti läpi.

Koska yhtäkään näistä tapahtumista ei tehty nimenomaan tätä opinnäytetyötä silmällä pitäen, on muutaman vuoden takaisin tapahtumiin palaaminen ja niiden reflektointi vaatinut paljon työtä ja toisaalta palauttanut mieleen monia tilanteita ja kehittymähdoll-

suuksia, joita voi hyödyntää tulevissakin tapahtumissa. Jokaisessa näistä tapahtumista oli omat ongelmansa ja onnistumisensa, ja ne mieleen palautuneena koen oman objektiivisen näkemykseni osaamisestani kasvaneen. Jokainen osa-alue kustakin tapahtumasta on paloiteltu ja prosessoitu ulkopuoliselle kuvailtavaan muotoon, joka on mahdollistanut oman tuotantotapani arvioinnin myös ulkopuolisen silmin.

Tämän myötä olen oppinut paljon uutta jo menneestä, mutta samalla palauttanut mieleeni sen, mikä teeman toteuttamisessa on todella olennaista: Teeman ymmärtäminen, sen ymmärryksen välittäminen osallistujille, sekä kokemuksen muuttaminen elämykseksi, joka jää mieleen.

Lähteet

Allen, J. O'Toole, W. Harris, R. & McDonnell, I. 2008. Festival & Special Event Management. 4. painos. Wiley. Australia.

Aluehallintovirasto 2014. Alkoholitarjoilu yksityistilaisuudessa. Luettavissa: <http://www.avi.fi/web/avi/yksityistilaisuudet#.VEUrfBY0-nI>. Luettu: 20.10.2014.

Dictionary 2014. Theme. Luettavissa: <http://dictionary.reference.com/browse/theme>. Luettu: 20.10.2014.

LEO 2009. Elämystuottajan käsikirja. Luettavissa: <http://www.leofinland.fi/wp-content/uploads/2014/06/EI%C3%A4mystuottajan-k%C3%A4sikirja.pdf>. Luettu: 5.3.2015.

Event Planning 2013. 12 Key Ingredients for Bringing Event Themes to Life. Luettavissa: <http://blog.cvent.com/blog/executiveoasis/event-theme-ingredients>. Luettu: 11.1.2015.

Fog, K. Budtz, C. Munch, P. & Blanchette, S. 2010. Storytelling, branding in practice. 2. painos. Springer. Heidelberg, Germany.

Kaplan, M. 1997. Theme Restaurants. PBC International. New York.

Krystal Higgins 2013. Free snowflake patterns inspired by Game of Thrones. Luettavissa: <http://www.kryshiggins.com/free-game-of-thrones-inspired-snowflake-patterns/>. Luettu: 20.12.2013.

Larp.fi 2014. Mitä larppaaminen on? Luettavissa: <http://larp.fi/index.php/main/larppaaminen>. Luettu: 4.12.2014.

MacMillan Education. 2002. English Dictionary for Advanced Learners. Bloomsbury. Oxford.

Miettinen, V-E. 9.11.2014. Ruoka tapahtumissa -luento. X-Con. Mikkeli.

One+ 2014. Storytelling and your quest for business success. Luettavissa: www.hoddman.com/v3/pdf/one.pdf. Luettu: 9.11.2014.

Pearsall, J. 1998. The New Oxford Dictionary of English. Oxford University Press. New York.

Rauhala, M. & Vikström T. 2014. Storytelling työkaluna. Talentum. Helsinki.

Shone, A. & Parry, B. 2001. Successful Event Management. Continuum. Great Britain.

Tao, I.M. Taguchi, Y. & Saito, T. 1999. American Theme Restaurants. Tokio.

TISM 2014. The Incredible Space Monkeys. Luettavissa: <http://tismlarp.webs.com>. Luettu: 23.11.2014.

Tum, J. Norton, P. & Wright J. 2006. Management of Event Operations. Elsevier. Great Britain.

Universitetsbiblioteket 2015. Act on the Sale of Alcoholic Beverages. Luettavissa: <http://www.ub.uio.no/ujur/ulovdata/lov-19890602-027-eng.pdf>. Luettu: 19.1.2015.

Van der Wagen, L. & White, L. 2010. Events Management for tourism, cultural, business and sporting events. Pearson. Australia.

Verhelä, P. & Lackman, P. 2003. Matkailun ohjelmapalvelut. WSOY. Porvoo.

Liitteet

Liite 1. Showplan tapahtumaan Tabu Soro

SHOWPLAN FOR Tabu Soro Saturday 22.3.2014

ID	TIME START	DURATION	TIME END	HVOR	HVA	HVEM
	16:30			6th	Carrying out the tiki bar and starting to rig it, lanterns if possible	Johan, Matias
	16:30			from 8th to 6th	Regular bars set up, tablecloth on them	Kim, Matias P
	16:30			6th	Standing tables covered with black fabric, cut and stapled on	Christian S, Janina
				6th	Music set up	Christian S
				6th	Toilets filled with paper and handtowels and soap	Janina
				6th	Trashbin for dinner disposables	Janina
				6th	Disposable fork, teaspoon, plate, napkin for dinner guests	Janina
				6th	Fridge next to the bar, back tables for bars	Johan, Matias
				6th	Putting up signs towards toilet and wardrobe	Johan
				1st	Papers at the front door guiding to Munkedamsveien	Janina
				6th	Lighting set up	Christian S, Matias
				6th	Tikitorches away from the balcony (not allowed to have there)	Matias P
	19:00				Malin and Christian R arrive	Malin and Christian R
	19:00	00:15	19:15	6th	Snacks for the bars, glasses for the bar	Malin
	19:00	00:30	19:30	6th	Wardrobe at the back of the floor set ready	Christian R
	19:15	00:15	19:30	6th to S1	Table down to S1, chair, tablecloth, moneybox, fires down	Matias P
	19:45	00:30	20:15	S1	Guests start arriving, Matias P down at the door to greet, Janina check guests from the	Matias P, Janina
	20:00	01:30	21:30	6th	Official dinner starting time	
	20:30	01:00	21:30		Clearing the trash from the dinner	Saute, Janina, Guard duty
	21:40			6th	Saute leaves	
	21:30			S1	Party guests arrive, Matias P down at the door, Janina checking names	Matias P, Janina
					Guards rotate every 1,5h, Guard -> Balcony -> Door	
	03:00				Party ends	
	03:00	01:00	04:00		Clearing the tables, gathering trash	All staff
	03:00				Counting the money from bars, gathering leftover beer to storage	Christian S
	04:00				Going home	
				Rotating	Door, balcony, guar	Matias P, Johan, Matias
				Wardrobe		Christian R
				PM		Janina
				Bartenders		Malin, Kim, Christian S
				Barback		Janina&Guard

Liite 2. Mysteeripelin vihjeet

On tapahtunut rikos. Luokkahuoneesta on varastettu ensi viikon tentin kysymykset. Tarvitsemme siviilietsiviemme apua selvittääksemme tämän.

Tilassa on 13 epäiltyryhmää. Myös te kuulutte periaatteesta epäiltyihin, mutta se on vain protokollan vuoksi.

Ryhmät ovat Musta, Lila, Kulta, Hopea, Oranssi, Punainen, Vihreä, Harmaa, Valkoinen, Ruskea, Turkoosi, Pinkki ja Keltainen. Tunnistatte ne pöydissä olevien värillisten koristeiden avulla.

Tuomme johtolankoja tietoonne sitä mukaan kun löydämme niitä, mutta tiedämme jo nyt että neljästä johtolangasta kolmen tulee osua oikein syyllisen kohdalla.

Pidämme teidät ajan tasalla. Onnea matkaan.

1. Johtolanka

Valvontakamerassa luokan lähettyvillä on nähty nämä 7 ryhmää:

Keltainen
Punainen
Harmaa
Hopea
Musta
Valkoinen
Pinkki

Sisään pääsee kyllä kulkematta kameran editsekin, mutta kenties tämä auttaa teitä hieman eteenpäin.

2. Johtolanka

Paikalta on löytynyt seuraavien viiden ryhmän sormenjäljet:

Vihreä
Lila
Kulta
Turkoosi
Ruskea

Luokassa oli myös aikaisemmin pieni luento, jonka seurauksena osa sormenjäljistä on voinut jäädä paikalle.

3. Johtolanka

Rikosta seuranneelta luennolta olivat mystisesti myöhässä seuraavat ryhmät:

Kulta
Oranssi
Punainen
Turkoosi

Ilmainen kahvitarjoilu aulassa saattoi myös hidastaa saapumista paikalle.

Liite 3. Palautelomake

Kaavake 208-B-236

Silminnäkijälausunto

Pyydämme vastaamaan totuudenmukaisesti
ja vapaasti havainnoistanne.

Rikospaikka: La Brème Fumée

Ruoka:

Ohjelma:

Teema:

Tunnelma:

Somistus:

Muuta tietoa mistä koette etsivien hyötyvän: