

KUINKA JOHTAA ONNISTUNEESTI RAVINTOLAPALVELUITA MAASTO- OLOSUHTEISSA?

Case: Tasaisenkangas 4.9.–5.9.2010

Kirsi Helanen
Katri Tuominen

Opinnäytetyö
Toukokuu 2011

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala



JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU
JAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tekijä(t) HELANEN, Kirsi TUOMINEN, Katri	Julkaisun laji Opinnäytetyö	Päivämäärä 13.5.2011
	Sivumäärä 79	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus () saakka	Verkojulkaisulupa myönnetty (X)
Työn nimi KUINKA JOHTAA ONNISTUNEESTI RAVINTOLAPALVELUITA MAASTO-OLOSUHTEISSA? Case: Tasaisenkangas 4.9–5.9.2010		
Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) AHO, Kimmo		
Toimeksiantaja(t) Suunta Jyväskylä ja Petäjäveden Kataja		
Tiivistelmä Opinnäytetyön toimeksiantajina olivat Suunta Jyväskylä ja Petäjäveden Kataja, joiden pyynnöstä järjestettiin ravintolapalvelut Suunnistuksen yli 35-vuotiaiden pitkän matkan SM-kisoihin 3.9.–4.9.2010 Tasaisenkankaalla Petäjävedellä. Opinnäytetyön yhtenä tarkoituksena oli tuottaa suomalaisen tapahtumanjohtamisen kirjallisuuteen lisätietoa käytännön työn avulla Kyseessä oli toiminnallinen työ joka toteutettiin opiskelijavoimin, ja siihen kuului sekä ravintolapalveluiden organisointi että järjestäminen maasto-olosuhteissa. Toiminnallinen osuus työstä toteutettiin opinnäytetyön tekijöiden ja Jyväskylän ammattikorkeakoulun opiskelijoiden kanssa. Teoriaperustana työssä oli englannin- ja suomenkielinen tapahtuman järjestämisen ja projektijohtamisen kirjallisuus. Toiminnallisen työn tuloksena järjestettiin onnistunut ravintolapalvelujen kokonaisuus haasteellisissa olosuhteissa. Maastopohjalle rakennetun ravintolatoiminnan suunnittelusta ja toteutuksesta saimme kokonaisuuden, jossa asiakkainamme kävi noin 2000 henkilöä. Työn avulla muut yksikön opiskelijat pääsivät työskentelemään todellisessa tapahtumassa ja näkivät käytännössä mitä haasteita ravintolapalveluiden järjestämisessä oli ja kuinka niistä selvitettiin. Tämän työn tuloksia voidaan käyttää teoriapohjana järjestettäessä ravintolapalveluita vastaavanlaisiin tapahtumiin, opiskeltaessa aihetta tai kirjoittaessa aiheesta. Työtä voidaan käyttää lähteenä, kun vastaavanlaisista tapahtumista halutaan tehdä toiminnanohjauskäsikirja tuleville tapahtumille.		
Avainsanat (asiasanat) Tapahtuman tuottaminen, tapahtuman johtaminen, ravintolapalvelut, projektijohtaminen, palveluiden johtaminen, toimintatutkimus, asiakaslähtöisyys, ruokapalvelut, palvelutuote		
Muut tiedot Liitteenä tapahtuman omaevalvontasuunnitelma 13 sivua		



Author(s) HELANEN, Kirsi TUOMINEN, Katri	Type of publication Bachelor's Thesis	Date 12.5.2011
	Pages 81	Language Finland
	Confidential () Until	Permission for web publication (X)
Title HOW TO MANAGE CATERING SERVICES SUCCESSFULLY IN A FOREST ENVIRONMENT?		
Degree Programme Degree Programme in Service Management		
Tutor(s) AHO, Kimmo		
Assigned by Suunta Jyväskylä and Petäjäveden Kataja		
<p>Abstract</p> <p>The commissioners of the thesis were Suunta Jyväskylä and Petäjäveden Kataja, at whose request the authors organized catering services at Tasaisenkangas, Petäjävesi, during 3.9- 4.9. 2010, where long-distance orienteering (for those aged over 35 years) Finnish national championships were held.</p> <p>The approach of the study was functional and it consisted of both organizing and arranging the catering services in a forest environment. The functional aspect of the thesis was executed by the authors and students of JAMK University of Applied Sciences. The theory base of the thesis consisted of literature, in Finnish and in English, on organizing events and managing projects.</p> <p>As a result of the functional aspect of the thesis, the authors were able to carry out the entire catering services successfully in a challenging environment. The authors were able to create a successful event, as a result of planning and executing catering services in field conditions for about 2.000 customer visits.</p> <p>Participating in the execution of the catering services, other students of the unit were able to work in a real event and they saw the great challenges the authors overcame during the event. The results can be utilized in organizing similar events, studying the subject or writing about it. The thesis can also be used as a source when similar events will be arranged. It can also be utilized in writing a catering guide for future events.</p>		
Keywords Producing the event, Managing the event, Catering services, Project leading, Service Management, Action research, Customer based, Meal services, Service		
Miscellaneous Appendix: Self inspection plan for the events, 13 pages		

1	JOHDANTO	3
2	TAPAHTUMANSUUNNITTELU	4
2.1	Kuka, miksi, mitä, milloin?	5
2.2	Vastuunjako (toimeksiantajan ja opettajien kanssa)	6
2.3	Käytännön vaatimukset	6
3	TAPAHTUMAN SUUNNITELMA	8
3.1	Kokonaisuuden hallinta	10
3.2	Talous	11
3.3	Henkilöstön johtaminen	13
3.4	Logistiikka	14
3.5	Ekologisuus tapahtuman järjestämisessä	15
4	RAVINTOLAPALVELUIDEN SUUNNITTELU	17
4.1	Ruokapalveluiden toteutus	18
4.2	Asiakaspalvelun toteutus	19
4.3	Ekologisuus	21
4.4	Henkilöstösuunnittelu	21
4.5	Logistiikka käytännössä	23
4.6	Kisapaikalla	23
4.7	Kisojen jälkeen	25
4.8	Tavarantoimittajat	26
4.9	Lupaprosessit	27
5	POHDINTA	28
5.1	Toiminnallisen työn käytännön toteutus	29
5.2	Mietteitä opinnäytetyön kirjoittamisesta	32
	LÄHTEET	35
	LIITTEET	37
	LIITE 1. Prosessikaavio koko projektista	37
	LIITE 2. Sm-kisojen SWOT-analyysi	38
	LIITE 3. Vastaukset Goldblattin teorian mukaisiin kysymyksiin	39
	LIITE 4. Tehtävän jako Excel-taulukko	40
	LIITE 5. Muistiot kokouksista	41
	LIITE 6. Projektisuunnitelma ja tuntiseuranta	48
	LIITE 7. Budjetti	49
	LIITE 8. Kertakäyttöastiat vai biohajoavat astiat	50
	LIITE 9. Tarjoukset toimeksiantajalle	51
	LIITE 10. Elosen ja Äijäsen leipomon tarjoukset	54
	LIITE 11. Mitä pitää muistaa listat	56
	LIITE 12. Tuloslaskelma	59
	LIITE 13. Omavalvontasuunnitelma	60
	LIITE 14. Tuloslaskelma	73
	LIITE 15. Palaute asiakkailta	74
	LIITE 16. Hinnastot kahvilassa ja makkarateltassa	75
	LIITE 17. Raportti suunnistajille 5.10.2010	76

KUVIOT

KUVIO 1. Tapahtuman suunnittelun prosessi	4
KUVIO 2. Ruokapalvelun suunnitteluryhmän tehtävät vaiheittain	7
KUVIO 3. Strateginen ja operatiivinen suunnitelma.....	9
KUVIO 4. Kriittisen pisteen laskentakaava.....	12
KUVIO 5. Logistiikan suunnittelun elementit	14
KUVIO 6. Suurten tapahtumien ruokapalvelun järjestämisessä huomioitavia asioita	17

1 JOHDANTO

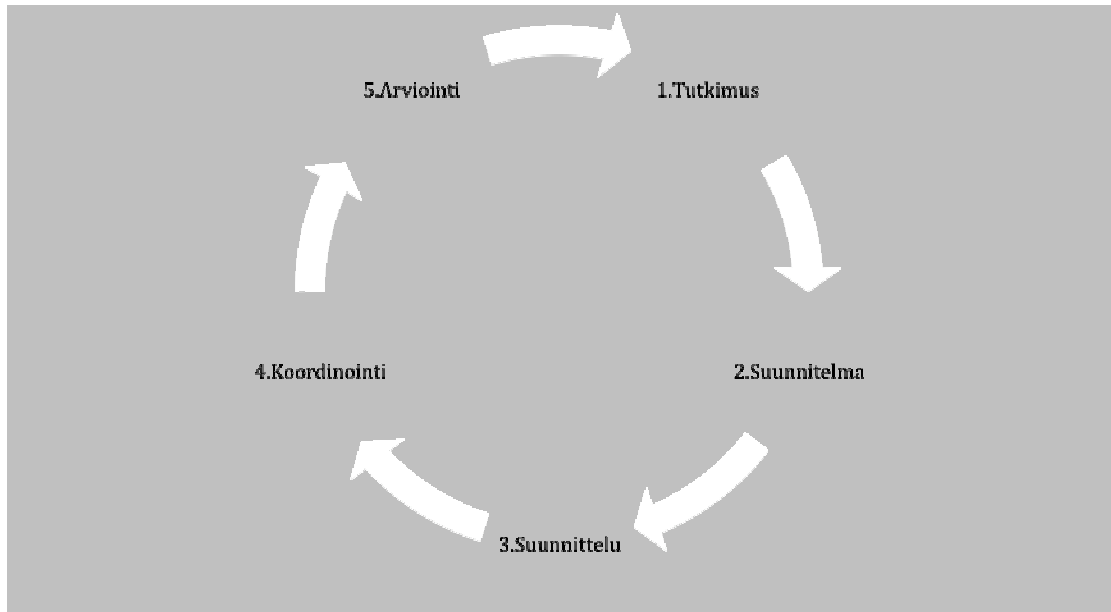
Työmme käsittelee yli 35-vuotiaiden suunnistuksen SM-kisojen ravintolapalveluiden järjestämistä opinnäytetyönä Suunta Jyväskylän toimeksiannosta. Tapahtuma järjestettiin 3.9.- 4.9.2010 Petäjävedellä maasto-olosuhteissa, ja sen suunnittelusta sekä toteutuksesta vastasivat Suunta Jyväskylä ja Petäjäveden Kataja. Ravintolapalvelut järjestivät ja suunnittelivat Jyväskylän ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijat yhteistyössä opettaja Kimmo Ahon kanssa. Aho toimi alkuvaiheen jälkeen lähinnä taustatukena, ja työ toteutettiin opiskelijavetoisesti, jolloin vastuu tapahtuman johtamisesta oli opiskelijoilla.

Tapahtuman suunnittelun aloittamista helpottivat edellisvuosien raportit tapahtuman kulusta. Niiden avulla saatiin alusta lähtien käsitys, minkälaista tapahtumaa oltiin järjestämässä. Lisäksi tapahtuman suunnittelussa hyödynnettiin opiskelijoiden omaa työkokemusta ravintolapalveluiden järjestämisestä erilaisiin tilaisuuksiin. Teoriaa työhön haettiin koko tapahtuman järjestämisen ajan sekä vieras- että suomenkielisestä tapahtuman suunnittelun ja projektinjohtamisen kirjallisuudesta. Parhaat käytäntöön sovellettavat kaaviot ja teoriat saatiin tapahtuman johtamisen kirjallisuudesta (Goldblatt 1997; Bodwin, Mc Donnell, Allen & O'Toole 1999; Shone & Parry 2004; Hiltunen 2004).

Työssä esitellään ensin tapahtuman suunnittelun teoriapohja ja miten tapahtuman vastuun jako tapahtui toimeksiantajan kanssa ja mitä käytännön vaatimuksia tapahtumapaikka asetti tapahtuman suunnittelulle. Seuraavaksi käsitellään tapahtuman suunnitteluprosessia ja miten ravintolapalveluiden kokonaisuutta hallittiin. Kolmanneksi käsitellään ravintolapalveluiden käytännön suunnittelua tapahtumassa. Tässä osassa pohditaan myös, miten tapahtuma onnistui kokonaisuutena ja mitä kehittämisideoita prosessin aikana syntyi. Neljäs osa on pohdintaa koko opinnäytetyöprojektista ja sen eri vaiheista.

2 TAPAHTUMANSUUNNITTELU

Goldblattin(1999, 31–32) mukaan tapahtuman suunnittelun prosessi koostuu viidestä osasta (tutkimus, suunnitelma, suunnittelu, koordinointi ja arviointi), jotka kiertävät kehää yhtä aikaa tapahtuman suunnittelun kanssa. Työssä on käytetty Goldblattin kuvioon pohjautuvaa teoriaa:



KUVIO 1. Tapahtuman suunnittelun prosessi (Ks. Alkuperäinen kuvio Goldblatt 1999, 32.)

Kuvio osoittaa, että tapahtuman suunnittelu on prosessi, joka elää joka hetki ja suunnittelussa tulee alusta alkaen huomioida lukuisia asioita.

Lisäksi selvitettiin sitä, minkä kokoluokan tai/ja kategorian tapahtumasta on kysymys. Tässä käytettiin avuksi Allen, O'Toolen, Harris, McDonnellin (1999, 12–17) määritelmää, jossa tapahtumat määritellään koon (mega-tapahtuma, Hallmark-tapahtuma) tai muodon ja sisällön mukaan, kuten festivaalit, urheilutapahtumat, ym. Suunnistuksen SM-kisat katsottiin paikalliseksi tapahtumaksi ja urheilutapahtumaksi, koska tapahtuman kohdeyleisö oli rajattu eikä kisoissa kilpailtu MM- tai EM-kisapaikoista aikuisten sarjassa.

2.1 Kuka, miksi, mitä, milloin?

Goldblattin (1999, 37) mukaan myös viisi tärkeää kysymystä, joista on hyvä aloittaa tapahtuman tutkiminen ja suunnittelu. Kysymykset kuuluvat Goldblattin mukaan seuraavasti: miksi, kuka, milloin, missä ja mitä. Kysymyksiin vastattiin ensimmäisen palaverin jälkeen, ja niihin palattiin useasti projektin aikana. (Ks. Liite 3.). Peruskysymyksiin palaamalla pystyttiin helpommin kiinnittämään huomiota tapahtuman järjestämisen kannalta tärkeisiin kysymyksiin, kuten mitä ja missä. Kysymykset myös estivät unohtamasta tapahtumaan oleellisesti liittyviä asioita.

Kun Goldblattin kysymyksiin oli vastattu, laadittiin tapahtumalle niiden perusteella SWOT-analyysi. Analyysissa pohdittiin, mitkä ovat tapahtuman vahvuudet, heikkoudet, uhat ja mahdollisuudet (Ks. Liite 2.). SWOT-analyysin perusteella voidaan saavuttaa synteesi eli johtopäätös. SWOT-analyysi on tunnetumpi käsite ja se tarkoittaa arviointi- tilanne- ja kehitysanalyysiä. Sen pohjalta voidaan laatia tavoitteet ja yksityiskohtaiset toimenpideohjelmat ja suunnitelmat, jotka auttavat kehitystyön tekemisessä. (Qualitas-forum, 2009)

Seuraavaksi suunnitelman luomisessa hyödynnettiin miellelyhtymäkarttaa. Sen avulla hahmotettiin, minkälaista tapahtumaa oltiin järjestämässä, mitkä olivat resurssit ja kuinka tapahtuma voitaisiin järjestää. Me opinnäytetyöntekijöinä laadimme kartan ensin keskenämme, ja sitä täydennettiin palavereissa toimeksiantajan ja opettajien kanssa vastaamaan kaikkien yhteisesti hyväksymää kuvaa tapahtumasta. Selvitettiin tapahtuman taloudelliset rajoitteet ja henkilöstön rakenne. Lisäksi pohdittiin tapahtuman taloudellisia merkityksiä Jyväskylän ammattikorkeakoululle ja toimeksiantajille. Näiden tapahtumien jälkeen laadittiin prosessikaavio koko projektista, ja sitä on käytetty tämän opinnäytetyön pohjana. (Ks. Liite 1.)

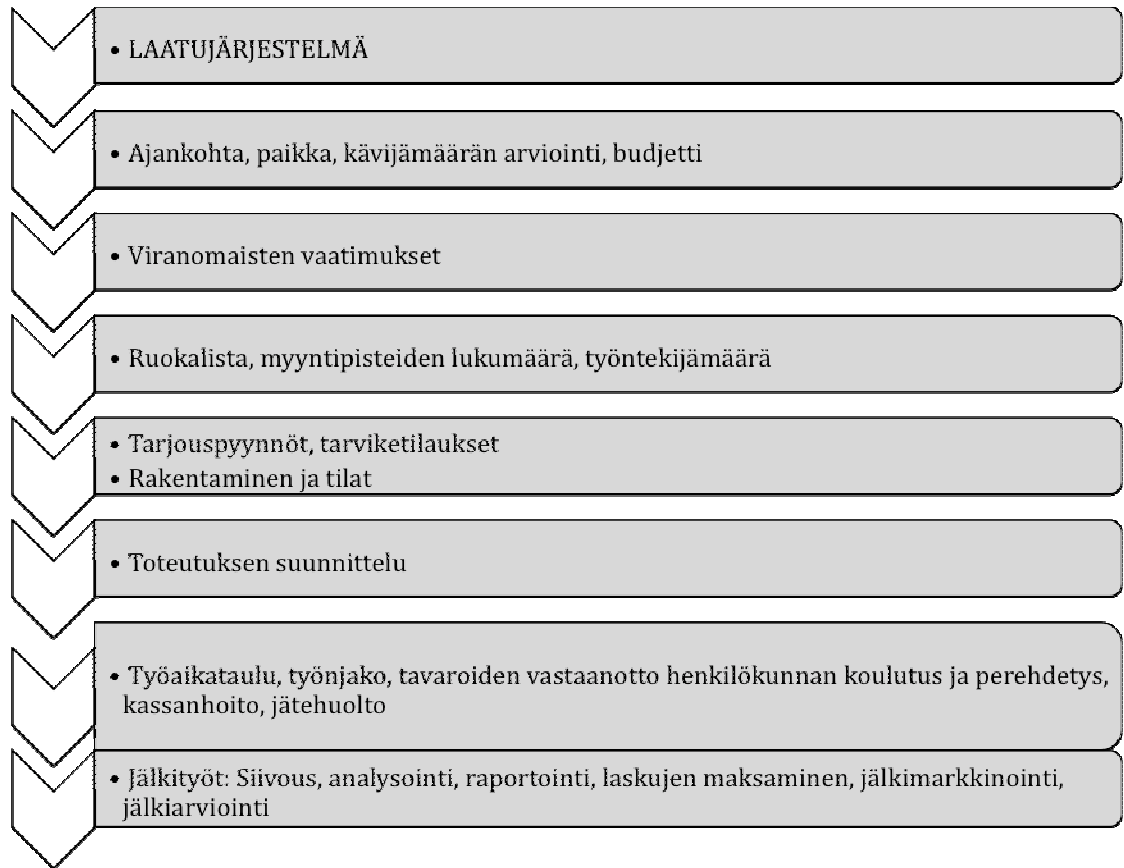
2.2 Vastuunjako (toimeksiantajan ja opettajien kanssa)

Merkittävä kysymys tapahtumaa järjestettäessä oli, miten vastuu jaetaan opinnäytetyön tekijöiden, toimeksiantajien ja opettajien kesken. Koska kyseessä oli opinnäytetyö, täytyi meidän vakuuttaa toimeksiantaja luotettavuudestamme ja saada toimeksiantajat luottamaan päätösvaltaa ravintolapalveluiden suhteen meille. Vastuusta ja velvollisuuksista keskusteltiin ohjaavan opettajan kanssa ennen projektin alkua. Keskusteluiden perusteella tultiin siihen tulokseen, että opinnäytetyöntekijät hoitavat tapahtuman alusta loppuun itsenäisesti. Jyväskylän ammattikorkeakoulun vastuulle jäi sopimusten allekirjoittaminen toimeksiantajien kanssa, tilojen tarjoaminen ruuan valmistukseen, mainosten tuottaminen kisalehteen, opiskelijoiden rekrytoinnissa auttaminen ja opinnäytetyön tekijöiden tukeminen tarpeen vaatiessa. Toimeksiantajien vastuulle jäivät tapahtuman puitteiden rakentaminen ja jäte- ja vesihuolto, koska hankinnat olivat keskitetty kisojen järjestäjille. (Ks. Liite 4.)

Vastuunjakoa päivitettiin tarpeen mukaan palaverissa. Näistä oli tapana myös tehdä tapaamista muistiot, jotta kaikki järjestämiseen osallistuvat tahot pysyivät selvillä siitä, mitä tapahtuu ja missä vaiheessa projekti on. (Ks. Liite 5.)

2.3 Käytännön vaatimukset

Pohdittaessa ensimmäisiä kertoja käytännön vaatimuksia käytettiin mallina Hiltusen (2003, 8) kaaviota, jossa laatujärjestelmän avulla käydään läpi tapahtuman käytännön vaatimukset tapahtuman aloittamisesta tapahtuman päättämiseen. Laatujärjestelmän muita kuin käytännön vaatimuksia käsitellään tarkemmin luvuissa 3 ja 4.



KUVIO 2. Ruokapalvelun suunnitteluryhmän tehtävät vaiheittain. (Ks. Alkuperäinen kuvio Hiltunen 2004, 8)

Suurimpia käytännön vaatimuksia tapahtuman järjestämisessä oli sijainti keskellä metsää, missä ei ollut valmiiksi mitään rakennettua infrastruktuuria. Sen rakentaminen oli toimeksiantajan vastuulla, mutta opinnäytetyön tekijät osallistuivat ravintolan paikan valintaan ja esittivät myös vaatimuksia teltan koosta ja sisärakenteista järjestäjille. Toinen merkittävä vaatimus oli terveystarkastajan säädösten mukaisen kylmäketjun ja lämpöketjun rakentaminen kisaravintolaan, koska tapahtuma järjestettiin keskellä metsää eikä kaikkia tuotteita siten voitu valmistaa Ravintola Dynamon keittiössä.

Kylmäketjun säilyminen terveystarkastajan vaatimusten mukaisena ratkaistiin tuomalla paikalle kylmäauto. Auton konttia käytettiin kylmätilana, jossa valmistettiin tarjottavat tuotteet ja säilytettiin kylmäsäilytystä vaativia tavaroita. Lämpöketju onnistuttiin takaamaan lainaamalla Kuokkalan keskuskeittiöltä lämpölaatikoita ja lämpimän ruuan kuljetusvaunua, joiden avulla lämpimimpänä tarjottavien ruokien lämpöketju ei päässyt katkeamaan missään vaiheessa.

Kolmas merkittävä käytännön vaatimus oli toimeksiantajan esittämä toive tapahtuman ravintolapalveluiden ekologisuudesta. Toive huomioitiin pyrkimällä käyttämään ekologisia tarvikkeita mahdollisuuksien mukaan (esim. biohajovat astiat, ruokailuvälineet ym.). Lisäksi tuotteiden turhaa pakkaamista muovin vältettiin mahdollisuuksien mukaan.

3 TAPAHTUMAN SUUNNITELMA

Tässä kappaleessa käsitellään konkreettisemmin sitä, miten suunnittelun raakaversiot muuttuivat todellisen tapahtuman suunnitelmaksi annettujen resursien, henkilöstön ja budjetin puitteissa.

Ravintolapalveluiden järjestämisen yhtenä taustateorianä käytettiin edellä mainittua Goldblattin kuviota tapahtuman suunnitteluprosessista, joka kiertää kehää suunnittelun aikana (Goldblatt 1999, 32). Teoria toimi hyvin strategisen tason suunnittelun pohjana, koska se mahdollisti tapahtuman suunnittelun isona kokonaisuutena. Operatiivisen tason suunnittelussa hyödynnettiin Bodwin & kumppaneiden mallia tapahtuman suunnittelun prosessista, jossa tapahtuman suunnittelu on jaettu strategiselle ja operatiiviselle tasolle. Kuvion avulla ymmärrettiin, että tapahtumalle pitää luoda strategisen tason tavoitteet, jotka sitten toteutetaan operatiivisella tasolla.

löydä visio ja missio tapahtumalle	luo järkeviä ratkaisuja suunnittelemallesi tapahtumalle	Tee PEST ja SWOT analyysit	Kehitä tapahtumalle strategia
	määritä alkutoiminnot •säännöt •lait •standartien mukaiset menetelmät ja metodit	määritä kertaluontoiset suunnitelmat •ohjelmille •projekteille •budjetille	päätä organisaation rakenne •työn kuvat

KUVIO 3. Strateginen ja operatiivinen suunnitelma. (Ks. Alkuperäinen kuvio Bodwin & kumppanit 2001, 68)

Event managementin teorioiden lisäksi käytettiin tapahtumansuunnittelussa projektijohtamisen kirjallisuutta, koska tapahtuman luonne täytti projektin määritelmän. Allenin ja kumppaneiden esittämän projektin määritelmän mukaan ”*Projekti on monitahoinen, rutiiniton ja kertaluontoinen tapahtuma, jolle on määritelty aika, budjetti, resurssit ja esitystapa on suunniteltu kohtaaman asiakkaiden tarpeet.*” (Allen & kumpp. 2008, 4.painos, 159). Tapahtumalla oli määrätty kokonaiskesto, tapahtuman luonne oli kertaluonteinen järjestäjille ja tapahtumalla oli oma budjetti ja resurssit. Lisäksi tapahtuman toteutustapa oli suunniteltu vastamaan sekä toimeksiantajien että asiakkaiden tarpeita.

Shonen & Barryn mukaan tapahtuman johtamisen apuna voitiin käyttää paljon projektijohtamisen tekniikoita (Shone & Barry, 2004, 2.painos, 164-166). Projektijohtamisen kirjallisuutta oli helppo löytää myös suomeksi ja nämä projektijohtamisen mallit olivat helposti sovellettavissa Suunnistuksen sm-kisoihin.

3.1 Kokonaisuuden hallinta

Alussa pohdittiin, millä kokoonpanolla projektista vastataan ja miten projekti toteutetaan. Ensimmäinen idea oli, että Tuominen vastaisi projektista yksin tai projektiryhmän kanssa. Helasen liityttyä mukaan projektiin oli selvää, että projektiryhmää ei tarvita, koska Tuominen ja Helanen vastaavat ravintolapalveluiden kaikista toiminnoista yhdessä. Opinnäytetyön tekijöiden taustat erosivat toisistaan, siksi yhdessä tekemisellä saatiin tapahtuman suunnitteluun laajempi näkökulma. Päätettiin, että tapahtuman järjestäminen toteutetaan yhteinä kokonaisuutena, eikä ruoka- ja palvelutuotetta eroteta toisistaan.

Ennen suunnitelman siirtämistä käytännön toteutukseen laadittiin tapahtuman järjestämiselle aikataulu, joka alkoi ensimmäisestä tapaamisesta 12.2.2010 ja päättyi tapahtuman osalta projektin päätöspalaveriin toimeksiantajan kanssa 5.10.2010. Aikataulussa määriteltiin jokaisen tapaamiskerran jälkeen, mitä asioita tulisi hoitaa ennen seuraavaan palaveria ja mitä tehtäisiin kullakin tapaamiskerralla. Se toimi myös tuntisuunnitelmana ja siitä pystyttiin myös jälkeenpäin tarkastamaan mitä oli milloinkin tehty. (Ks.Liite 6).

Tapahtuman kokonaisvastuuta jaettiin niin, että Tuominen vastasi ruokatutannossa tarvittavien raaka-aineiden ja välineiden tilaamisesta, alustavien tarjousten tekemisestä toimeksiantajalle, raaka-aineiden tarjouspyynnöistä, palaverimuistioista, ja yhteydenpidosta koulun opettajiin. Helanen vastasi palvelupuolen tarvikkeiden tilaamisesta, kassakoneiden hankkimisesta, kylmäauton vuokraamisesta ja yhteyksistä tavarantoimittajiin raaka-aineiden tilausvaiheessa. Vastuunjako itse tapahtumassa oli sovittu niin, että Tuominen vastasi tapahtumassa ruokapalvelusta, Helanen asiakaspalvelusta. Muista huomiota vaativista asioista vastasi se, jonka aikataulu antoi siihen mahdollisuuden.

3.2 Talous

Ravintolapalveluiden budjetille toimeksiantajat olivat määritelleet taloudelliset rajat, joiden sisällä tapahtuma piti järjestää. Opinnäytetyön tekijöiden tehtävä oli laatia budjetti, jolla kulut saataisiin katettua ja tapahtuma tuottaisi mahdollisesti myös voittoa. Budjetin laadinnassa käytettiin apuna edellisvuosien raportteja annosmääristä, hinnoista ja tuotevalikoimista.

Tapahtuman talouden laadinta erosi huomattavasti normaalista tapahtumasuunnittelun budjetin laadinnasta, koska tapahtumasta ei haettu myyntivoittoa. Tapahtuman suunnittelu ja toteutus järjestettiin opiskelijavoimin. Tästä johtuen budjetissa ei tarvinnut huomioida normaaleja palkkakustannuksia. Toimeksiantajan vastatessa koko tapahtuman jätehuoltokuluista, rakentamiskuluista ja sähkö- ja vesikuluista, niitä ei tarvinnut huomioida ravintolapalvelun budjetissa. (Ks. Liite 7).

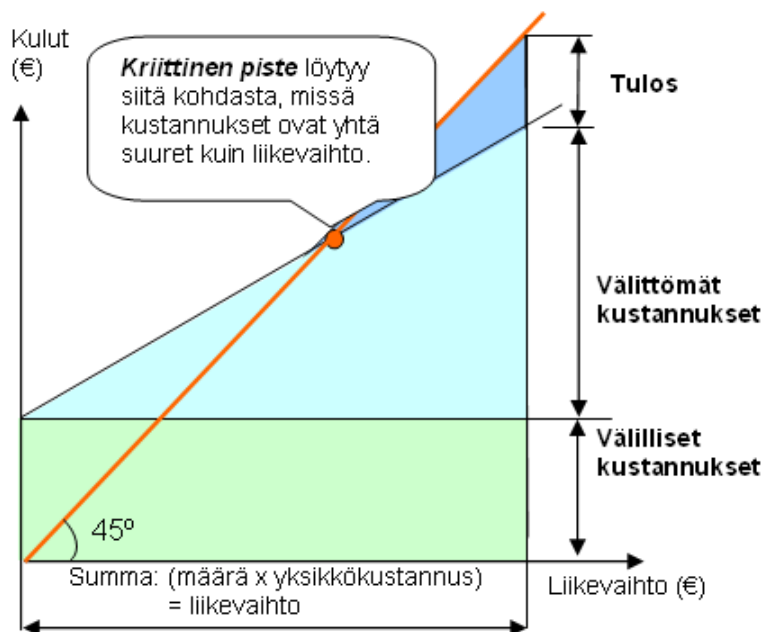
Budjetin laadintaa helpotti myös Hiltusen kirjassaan esittämä näkemys, että ruokapalvelun budjettia laadittaessa kannattaa kartoittaa, mitkä ovat tapahtuman tuottamattomat toiminnot ja mitkä taas tuottavat toiminnot ja miten tuotteet tulee hinnoitella, jotta tapahtuman budjetti vastaisi todellista kulurakennetta (Hiltunen 2004, 52–53). ”*Kulueriä, joista ei varsinaisesti ole vastaavaa rahallista tuottoa, ovat suunnittelu, koulutus, palkka- ja talkoolaiskulut, välineiden hankinta sekä jälkityöt ja –arviointi*” (Hiltunen, 2004, 52).

Tuottaviksi toiminnoiksi laskettiin tapahtuman alussa kisaviikonlopun aikana myytävät ruoka- ja kahvilamyyntiartikkelit. Toimeksiantajan kanssa oli sovittu, että he maksavat raaka-ainekustannukset talkoolaisille päivittäin tarjottavista ruuista, kahvista ja pullasta/sämpylästä. JAMK hoitaa oppilaiden ruokailukustannukset raaka-ainehinnoin. Budjettia laadittaessa oli myös varmistettu, että mahdollisesti ylijäävät raaka-aineet saataisiin myytyä takaisin tavarantoimittajille ja Ravintola Dynamolle. Näin pyrittiin minimoimaan hävikin määrän ja pysytettiin takaamaan toimeksiantajalle, että tapahtuma tuottaisi ainakin nollatuloksen.

Toimeksiantajien kanssa pohdittiin mitä ruoka- ja kahvilapalvelut olivat maksaneet edellisinä vuosina ja mitä myyntiartikkeleita oli ollut myynnissä edellisissä kisoissa. Seuraavaksi laadittiin tuotevalikoima ja kartoitettiin raaka-ainekustannuksia sekä muita kustannuksia, joita tuotteen hintaan piti sisällyttää. Vasta perusteellisen raaka-ainehintojen kartoittamisen jälkeen ja tuotevalikoiman löydettyä muotonsa laskettiin tuotteille myyntihintoja. (Ks. Liite7).

Myyntiartikkeleiden hinnat suunniteltiin katetuottolaskelman avulla. Tuotteiden hinnoittelussa otettiin huomioon, mitä ruoka- ja kahvilatuotteet olivat maksaneet edellisinä vuosina, mikä oli tuotekohtainen raaka-ainekustannus ja kuinka paljon haluttiin mahdollista tuottoa tuotehinnoittelulla.

Kokonaishaudjetin laadinnassa käytettiin hyväksi kriittisen pisteen- laskentakaavaa. Kriittisellä pisteellä tarkoitetaan liiketoiminnassa tilannetta, jossa kustannukset ovat yhtä suuret kuin liikevaihto. Jotta alla olevaa kriittisen pisteen kaaviota pystyttiin hyödyntämään, tutkittiin tarkasti, mitkä lasketaan ravintolapalveluiden välittämättömiksi kustannuksiksi ja mitkä lasketaan ravintolapalveluiden välilliseksi kustannuksiksi. Tapahtumalle määriteltiin myös muuttuvat ja kiinteät kulut. Lisäksi kartoitettiin myös tapahtuman kannalta välttämättömät kulut ja mahdolliset säästökohteet.



KUVIO 4. Kriittisen pisteen laskentakaava (Jalari, 2010)

Kun tuotteille oli laskettu myyntihinta, laadittiin toimeksiantajille tarjous, joka sisälsi kaikki ravintolapalveluiden järjestämisestä aiheutuvat kustannukset. Tarjouksessa määriteltiin ravintolapalveluiden toteutuksen kokonaishinta ja mitä kokonaishinta sisältää. JAMK:n yksikön johto ja ohjaava opettajamme määrittelivät tarjoukseen, miten voitto/tappio jaettiin ja sekä muut toimeksiantajan tarjoukseen vaatimat asiat. (Ks. Liite 9).

3.3 Henkilöstön johtaminen

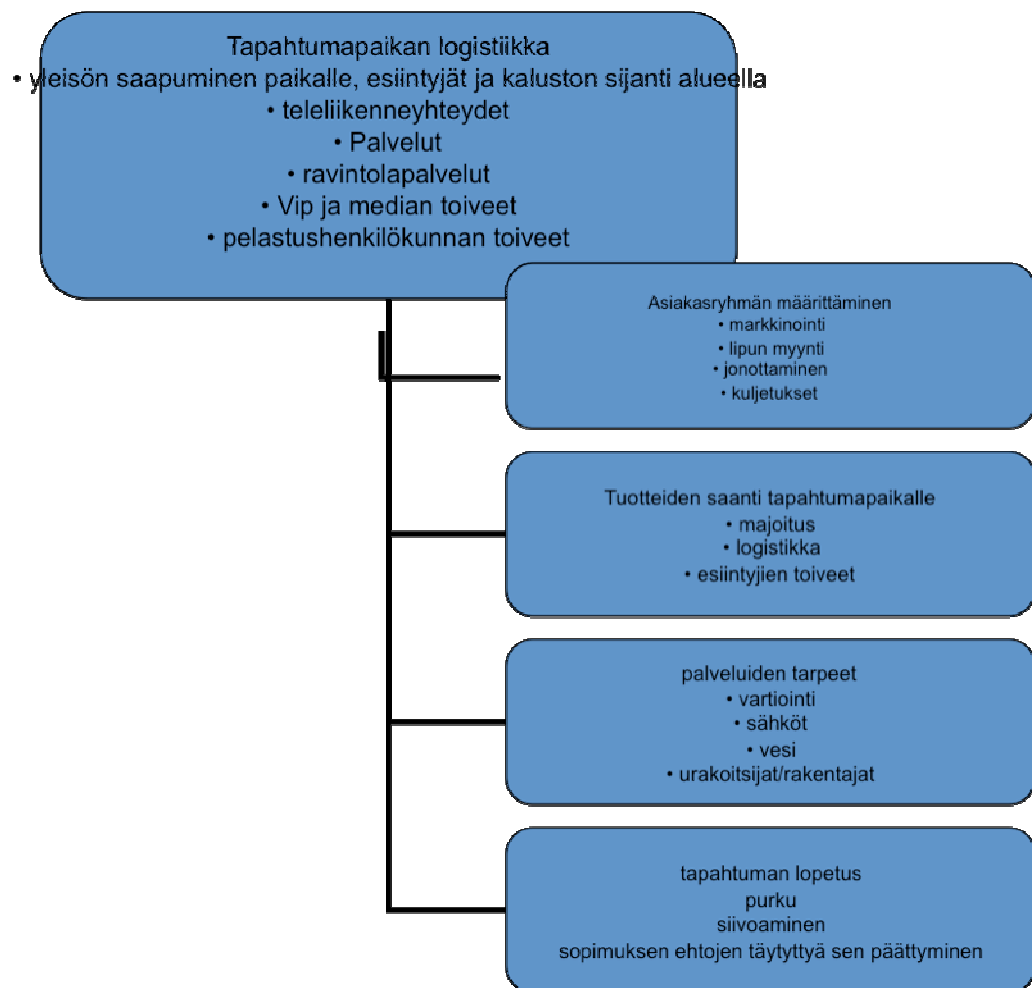
Goldblattin mukaan ero johdon ja johtajuuden välillä on parhaiten kuvailtu tällä yksinkertaisella, mutta tehokkaalla määritelmällä. *”Johto kontrolloi ongelmia itse, kun taas johtajat motivoivat muita löytämään toivottuun lopputulokseen johtavat ratkaisut”* (Goldblatt 1999, 129). Määritelmä pyrittiin pitämään mielessä suunniteltaessa tapahtuman henkilöstöä. Tällöin pystyttiin tarjoamaan muille yksikön oppilaille mahdollisuus osallistua todelliseen oppimistehtävään kuvitteellisen oppimistapahtuman sijaan. Tapahtuman aikana opiskelijat pääsivät näkemään, miten järjestelyt ja johtaminen käytännössä hoidettiin.

Tapahtuman päävastuun ollessa opinnäytetyön tekijöillä, tarvittiin muuta henkilöstöä ainoastaan kisaviikonloppuna. Haasteita henkilöstön rekrytoinnissa aiheutti se, että halukkaita opiskelijoita ei ehditty rekrytoida keväällä 2010. Siten rekrytointi jäi syksyyn. Tuolloin oli jo kiire saada tarpeeksi opiskelijoita, jotta tapahtuma saatiin järjestettyä opiskelijavoimin.

Toisen suuren haasteen henkilöstön suunnitteluun aiheutti se, että opiskelijat piti jakaa kahteen paikkaan koko viikonlopun ajan. Suurin osa henkilöstöstä oli kisakeskuksen ravintolassa ja loput Ravintola Dynamolla. Lisäksi Ravintola Dynamolla olevien piti olla mieluiten alan ammattilaisia, jotka selviytyisivät itsenäisesti noin 500 ruoka-annoksen päivittäisestä valmistamisesta. Henkilöstöön palataan luvussa 4, jossa syvennyttään tarkemmin siihen miten sen toiminta suunniteltiin vastaamaan ravintolapalveluiden odotuksia, miten henkilöstöä johdettiin tapahtuman aikana ja miten henkilöstön toiminta mahdollisti onnistuneen tapahtuman.

3.4 Logistiikka

Logistiikkaa suunnitellessa ensimmäiseksi piti ottaa huomioon, että kisakeskuksen ravintola ja ruokien valmistuskeittiö sijaitsivat noin 30 kilometrin päässä toisistaan. Logistiikan suunnittelun pohjana käytettiin Allenin ja muiden laatimaa kaaviota logistiikan elementeistä. Kaavion avulla määriteltiin, mitkä olivat asiakkaan, tuotteen ja palvelun elementit tapahtumassa ja kuinka tarjonta toteutettiin ennen tapahtumaa, tapahtuman aikana ja tapahtuman jälkeen.



KUVIO 5. Logistiikan suunnittelun elementit. (Ks. Alkuperäinen kuvio Allen & kumppanit 2008, 488)

Asiakkaalle tarjottavista elementeistä vastasimme ainoastaan ravintolapalveluista. Logistiikkaa suunniteltaessa kiinnitettiin erityisesti huomiota ravintolan pohjapiirustukseen, jotta asiakkaan olisi helppo saapua ravintolaan, turhia jonoja ei syntyisi ja palvelu olisi sujuvaa. Valitsimme ravintolateltan paikan niin,

että logistinen liikenne oli mahdollisimman helppo hoitaa ja asiakkaiden oli helppo löytää ravintolaan. Raaka-aineiden kuljettaminen oli logistiikan suurin ongelma ja vaati eniten mietintää, jotta kaikki raaka-aineet ja valmiit myyntiartikkelit saatiin paikalle ja sieltä pois oikealla hetkellä. Opiskelijat tekivät tarjolla olevat tuotteet vip-telttaan, ja vip-henkilöt ruokailivat ravintolateltassa.

Toimeksiantajilta saatiin sähkö, vesi ja jätehuolto. Talkooryhmä pystyttivät telat ja rakensivat kalusteet ravintolatelttoihin. Lisäksi he vastasivat tapahtuma-alueen logistiikasta, kuten myös yleisön ohjaamisesta, ensiavun järjestämisestä ja vip-toiminnoista. Järjestäjien välinen kommunikaatio toteutettiin matkapuhelimien välityksellä.

Tapahtuman päätyttyä palautimme tarvikkeet ja siivosimme Ravintola Dynamolla. Vastasimme jäljelle jääneiden raaka-aineiden myymisestä eteenpäin ja tavaroiden palauttamisesta oikeilla omistajilleen sekä tulojen koordinoimisesta eteenpäin.

3.5 Ekologisuus tapahtuman järjestämisessä

Ekologinen ja ympäristöystävällinen ajattelu on tällä hetkellä tärkeä imagotekijä niin yrityksille kuin tapahtuman järjestäjillekin. Allenin ja ym. mukaan kiinnostus kiinnittää huomiota tapahtumien ympäristövaikutuksiin on alkanut alun perin 1980-luvulla ja on levinnyt yhä laajemmalle vuosien kuluessa. Monet festivaalit ovat ottaneet ympäristöystävällisyyden osaksi imagoaan ja saaneet siten lisää markkinointiarvoa.

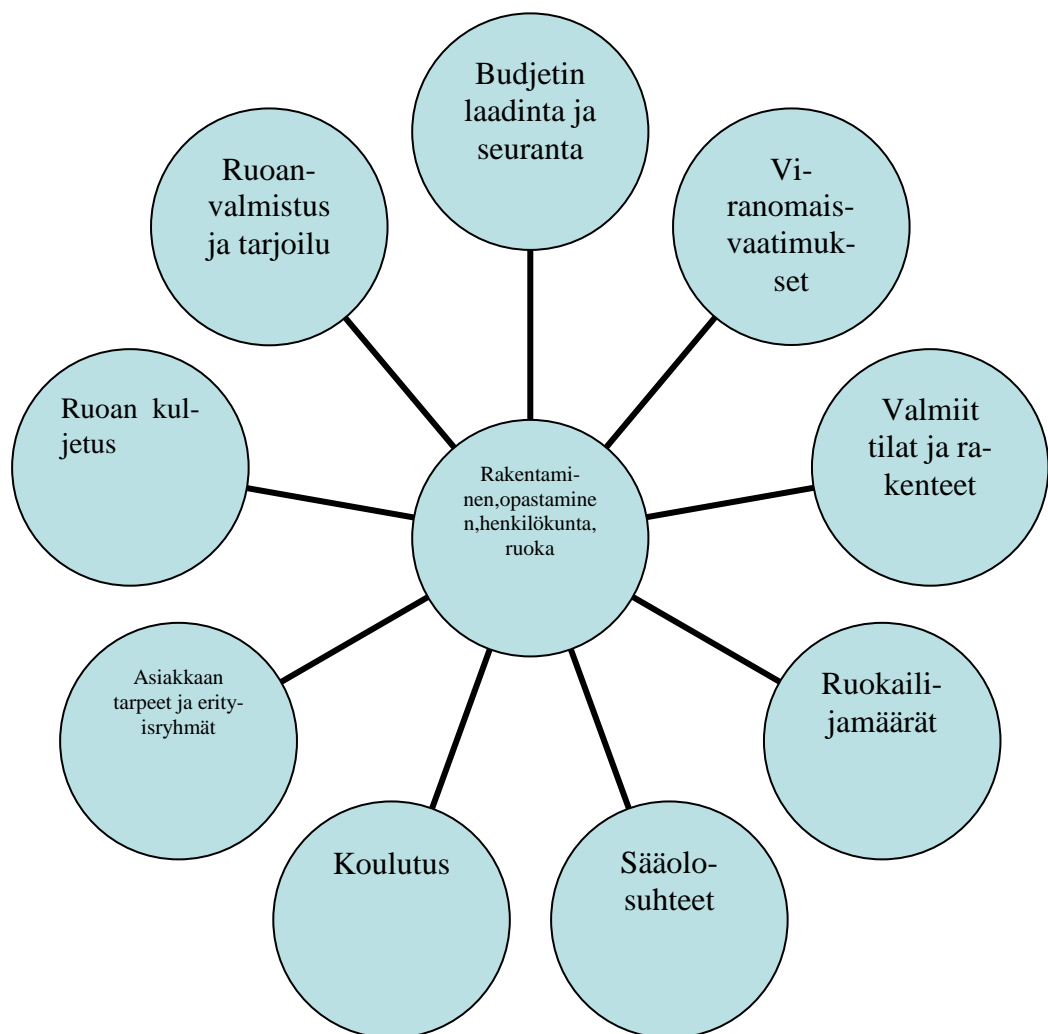
Suomessa suurista tapahtumista ensimmäisenä oma ympäristöohjelma oli Yleisurheilun MM-kisoilla 2005. Ympäristöohjelman pohjana toimi EU:n tukema Ecomass-hanke, jonka avulla yleisurheilun MM-kisoille oli ensimmäistä kertaa laadittu ympäristöohjelma. Hankeen avulla kisoihin määriteltiin miten säästetään ympäristöä liikkumisen, rakenteiden, energian, veden, ekotehokkuuden ja lajittelun, viestinnän ja koulutuksen avulla. Jokaiselle yksikölle oli luotu oma ympäristöohjelma, jonka vaikutuksia tutkittiin ennen kisoja, kisojen

aikana ja kisojen jälkeen. Tulokset julkaistiin vuonna 2006 opaskirjana, joka toimi myös oppaana tuleville järjestäjille.

Järjestettävä tapahtuma oli selvästi MM-kisoja pienempi. Toimeksiantajan ajateltiin voivan näyttää esimerkkiä tapahtuman osallistujille ja tuleville järjestäjille, että ekologinen ajattelu ei ole ongelma tilapäisissä ja pienissä tapahtumissa. Ekologisuudesta kiinnitetään entistä enemmän huomiota ja sen vuoksi on tärkeää huomioida ekologinen ajattelu pieniä ja tilapäisiä tapahtumia suunnitellessa.

4 Ravintolapalveluiden suunnittelu

Opinnäytetyön toiminnallisen osan suurin työ oli ravintolapalveluiden suunnittelussa. Tässä kappaleessa käydään läpi ravintolapalveluiden järjestäminen suunnistuksen yli 35-vuotiaiden SM-kisoissa 4.9.–5.9.2010 Tasaisenkaalla Petäjävedellä. Alla olevan kuvion avulla pystyimme konkreettisesti seuramaan tapahtuman suunnittelun aikana, että kaikki tapahtuman osat huomioitiin ravintolapalveluiden suunnittelussa.



KUVIO 6. Suurten tapahtumien ruokapalvelun järjestämisessä huomioitavia asioita (Ks. Alkuperäinen kuvio Hiltunen, 2003, 6)

4.1 Ruokapalveluiden toteutus

Ensimmäisessä palaverissa alettiin työstää tapahtuman menua yhteistyössä toimeksiantajien kanssa, käyttäen hyväksi aikaisempien tapahtumien raportteja. Tavoitteena oli löytää helposti valmistettavat, maistuvat ja säilytystä kestävät tuotteet, mahdollisia ruoka-aine yliherkkyyksiä unohtamatta. Ruokatuotteen valmistaminen täytyi saada kustannustehokkaaksi ja helpoksi, jotta valmisteluissa ei kuluisi tarpeettomasti aikaa. Varastointia silmällä pitäen pyrittiin suunnittelemaan tuotevalikoima siten, että se voitiin valmistaa raaka-aineista, jotka eivät tarvitse kylmäsäilytystä ennen esivalmistusta. Kylmäauto sovittiin saapuvaksi perjantaina Ravintola Dynamolle Kespron tukkukuorman saapumisen jälkeen. Näin menetellen mahdollistettiin tuotteiden esivalmistelu Ravintola Dynamon keittiöllä ja niiden siirto kisapaikalle kylmäketjun katkeamatta.

Ruokaa kilpailijoille varattiin koko viikonlopuksi 1 000 annosta, joista 400 lauantaille ja 600 annosta sunnuntaille. Määrä oli arvioitu hieman liian suureksi, koska lounaita lauantaina myytiin 303 lämmintä ruokaa, joista talkoolaisille 68 annosta. Keittoa myytiin lauantaina 8 annosta. Sunnuntaina lämmintä ruokaa myytiin 434 annosta, joista talkoolaisille 134 annosta. Keittoa sunnuntaina myytiin 18 annosta. Lämpimät ruokavaihtoehdot olivat lauantaina jauhelihamakaronilaatikko ja sunnuntaina kinkkukiusaus. Keittovaihtoehdot olivat lauantaina kasvis-hernekeitto ja sunnuntaina kasvissosekeitto. Lounaan hinta oli 7 euroa ja siihen kuului salaatti/raaste, leivät (3 viipaletta/hlö), levitteet, kotikalja (2dl/hlö)/vesi. Muut lounaan tuotteet riittivät hyvin mutta, yllättävän suuren menekin vuoksi kotikalja loppui kesken. Kotikaljaa tehtiin kummallekin päivälle 50 litraa edellisten kisojen raporttien pohjalta.

Molempina päivinä annoskortit oli laskettu 500 hengelle. Lauantaina ruokaa tehtiin vain 350 hengelle ja sunnuntaina 600 hengelle. Suunnittelussa huomiointiin, että annoskoot olivat poikkeuksellisen isoja urheilijan tarvitseman suuren energiamäärän vuoksi.

Tuotteet valmistettiin pääosin kisakeskuksessa, mutta lämmin ruoka tehtiin 30:n km päässä Jyväskylän ammattikorkeakoulun tiloissa. Ruoka kuljetettiin

kisapaikalle lämpölaatikoissa ja säilytettiin lämpimänä lämpövaunussa. Kisaravintolan vieressä oli kylmäauto, jossa täytettiin sämpylöitä ja säilytettiin kylmää vaativia tuotteita.

4.2 Asiakaspalvelun toteutus

Asiakaspalvelun valmistelu aloitettiin, kun ruokatuotteen valikoima oli sovittu. Terveystarkastajan kanssa sovittiin, että teltassa, jossa tapahtuisi ruokatuotteiden myyntiä, olisi lattiamateriaalina oltava jokin muu kuin maapohja. Toimeksiantajat toimittivat ennen tiskin rakentamista paikalle sopivan lattiamateriaalin, joka oli paksua paperia. Toimeksiantajat toivat paikalle myös tarvittavat tuolit, pöydät ja myyntitiskikalusteet.

Näkyvyyden turvaamiseksi ravintolateltilta sijoitettiin heti kisa-alueen sisääntulon läheisyyteen. Asiakkaat näkivät heti kisaportista sisään tullessaan hinnaston, ruokalistan ja palvelutiskin. Kisapaikalla tuotteita myytiin kahdessa pisteessä, varsinaisessa kisaravintolassa ja makkarateltassa. Kisaravintolana toimi kaksi telttaa, joista pienemmässä (5x7m) myytiin ravintolatuotteita kahdesta linjastosta: toisesta sai kahvia, pullaa, sämpylää yms. ja toisesta lounasta. Linjastot toimivat varsinkin sunnuntaina hyvin, kun yksi talkoolainen ohjeisti aamusta lähtien asiakkaita linjastojen toiminnasta. Toisessa teltassa (5x10m) oli ravintolan asiakkaille pöytiä ruokailua varten ja salaatti/leipälinjasto.

Palvelumuotona kisaravintolassa käytettiin mm. huoltoasemilta tuttua it-senoutotiskiä: asiakkaat valitsivat ensin haluamansa tuotteet linjastosta tarjottimelleen ja maksoivat ne sitten kassalle. Tiski oli suorakulman muotoinen pöytä, jonka sivujen yhtymiskohdassa oli kaksi kassakonetta. Kassakoneisiin oli hinnoiteltu valmiiksi kaikki myytävät tuotteet. Toinen kassakone palveli kahvilinjastoa ja toinen lounaslinjastoa. Kassakoneet helpottivat tilitysten tekemistä, ja samalla pystyttiin hyvin seuraamaan tuotteiden menekkiä.

Ensimmäisenä päivänä ruokalinjasto sijoitettiin teltaan tultaessa vasemmalle puolelle. Järjestely todettiin pian huonoksi, sillä ihmiset eivät huomanneet sen

olevan ainoastaan kahvila-asiakkaille tarkoitettu. Sunnuntaiksi ruokalinjasto vaihdettiin toiselle puolelle ja se osoittautui hyväksi ratkaisuksi. Samalla huomattiin opastuksen helpottavan asiakkaiden toimintaa, joten yksi opiskelija valittiin opastamaan asiakkaita oikeisiin jonoihin. Järjestely osoittautui hyvin toimivaksi ja palvelua nopeuttavaksi. Samainen opiskelija opasti asiakkaita jätteen lajittelussa, sillä suurin osa tapahtumassa käytettävistä ruokailuastioista oli biohajoavia. Jätteen omaehtoinen lajittelu tuotti ongelmia ravintolateltan asiakkaille, sillä biohajoavat ruokailuastiat olivat mahdollisesti osalle uusi ja vieras asia.

Toisessa myyntipisteessä olivat myyntituotteina makkara ja muurinpohjaletut. Lisäksi siellä oli myynnissä kahvia, pullaa ja virvokkeita. Kolme opiskelijaa hoiti paistotyöt, ja toimeksiantajilta oli kokenut talkoolainen kassalla rahastamassa ja auttamassa tuote- ja raaka-ainetäydennyksissä. Täydennykset haettiin ravintolateltasta, jossa valmisteltiin kahvi, sämpylät ja lettutaikina. Makkarateltan koko oli 3x4 metriä, ja siellä oli yksi paellapannu lettujen paistoa varten ja yksi makkaragrilli. Lisäksi teltassa oli kaksi myyntipöytää ja kassana toimi kassalipas.

Ensimmäisenä päivänä makkarateltta ei ollut helposti löydettävissä, se sijaitsi maalin vieressä noin 200m kisaportilta oikealle metsään päin, joten sitä oli hankala huomata metsän keskeltä. Kirkkaampi väri olisi jälkikäteen ajatellen toiminut paremmin. Asiakkaiden houkuttelu makkarateltalle oli haasteellista, ja asiakkailta saatiin viestiä, että teltta oli vaikea löytää. Lauantain aikana tehtiin päätös makkarateltan siirtämisestä ravintolateltan läheisyyteen, vastapäätä ravintolateltan sisäänkäyntiä. Uudelleen sijoittaminen osoittautui järkeväksi, sillä seuraavana päivänä makkarateltalla riitti asiakkaita. Ensimmäisen päivän huonon myyntipaikan vuoksi jäimme tappiolle makkaroiden myynnissä. Sunnuntaina kävijöitä makkaranmyynti paikalla oli huomattavasti enemmän kuin lauantaina.

VIP-teltta sijaitsi aivan maalialueen vieressä ja siellä oli tarjolla lauantaina ja sunnuntaina kahvia, sämpylää, munkkeja ja virvoitusjuomia. VIP-teltan tarjoulusta huolehtivat toimeksiantajan puolesta oma henkilökunta, mutta Jyväskylä-

län ammattikorkeakoulun opiskelijat valmistivat sinne tarjottavat tuotteet. VIP-teltan asiakkaina olivat toimeksiantajan kutsumat kutsuvieraat, joita olivat esimerkiksi tapahtuman suojelija Elinkeinoministeri Mauri Pekkarinen, lehdistön edustajat ja tulevien vuosien SM-kisojen järjestäjät.

4.3 Ekologisuus

Tapahtuman suunnittelun alkuvaiheessa pyrittiin arvioimaan ympäristöä säästävien valintojen mahdollisesti aiheuttamia lisäkustannuksia. Jos näitä kustannuksia kertyisi, kuinka paljon se vaikuttaisi tapahtuman budjettiin? Tarjousta ravintolapalveluista tehtäessä laskettiin hinnat sekä kertakäyttöastioille että biohajoaville astioille. Tällöin huomattiin, että ero ei ole kovinkaan suuri (ks. Liite 8). Käyttämällä biohajoavia astioita, servettejä ja pakkausmateriaaleja pystyttiin ohjaamaan jätteiden lajittelua paremmin kisaravintolassa ja kisakeittiössä. Biohajoavilla tuotteilla tarkoitetaan kompostoituvia astioita, lautasliinoja, puisia ruokailuvälineitä ja sekoitustikkuja.

Turhia pakkausmateriaaleja kahvilatuotteissa esim. sämpylät pyrittiin välttämään. Ympäristöä huomioitiin myös välttämällä ylimääräistä autolla ajoa kisan järjestämisen aikana. Tässä auttoi kisapaikalle vuokrattu kylmäauto, sillä kylmäkontissa pystyttiin kuljettamaan lähes kaikki kisapaikalla tarvittavat tavarat yhdellä kertaa. Lisäksi opiskelijoiden kyydit järjestettiin niin, että turhaa autolla ajoa tuli mahdollisimman vähän.

4.4 Henkilöstösuunnittelu

Suunnitteluvaiheessa mietittiin, kuinka monta opiskelijaa tarvittaisiin Tuomisen avuksi Ravintola Dynamolle ja montako lähtisi Helasen kanssa kisapaikalle metsään. Huomioimme myös mahdollisuuden kuinka nopeasti voisimme siirtää henkilöitä siirtää kisapaikalta Dynamolle ja päinvastoin. Kun tapahtumaan osallistuvat opiskelijat olivat tiedossa, selvitimme opiskelijoiden osaamisen tasoja. Näin heille pystyttiin antamaan taitoja vastaavia tehtäviä. Elintarvikelain-säädäntö sanoo tapahtuman henkilöstöstä: *”Niiltä työntekijöiltä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia elintarvikkeita tarvitsevat voimassa olevan hy-*

gienia todistuksen ja muille lyhytaikaisissa talkootehtävissä oleville on opastettava hyvin elintarvikehygienian varmistamiseksi” Hiltunen 2004, 42).

Henkilöstön hankkimisessa saatiin apua JAMK:n opettajilta, jotka tiedottivat opiskelijoille järjestettävästä tapahtumasta ja mahdollisuudesta osallistua järjestämiseen avustavana henkilökuntana. Runsasta osallistumismäärää toivottiin, mutta tapahtuman hankala ajankohta karsi innokkaita opiskelijoita. Onneksi opiskelijoiden rekrytointi onnistui kiireestä huolimatta ja tapahtuman järjestelyiden avuksi saatiin 10 innokasta opiskelijaa. Tämä oli vähemmän kuin alkuperäinen tavoite, koska liian myöhään aloitettu rekrytointi karsi halukkaiden määrää.

Kaksi opiskelijaa oli Jyväskylän ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoita aikuiskoulutuksen puolelta. Heillä oli tarvittavaa ammattitaitoa ja työkokemusta, joten heidän vastuulleen annettiin ruoan valmistaminen Ravintola Dynamon keittiöllä. Muut opiskelijat olivat toista tai kolmatta vuotta restonomiksi opiskelevia Jyväskylän ammattikorkeakoulun opiskelijoita.

Yksi kolmannen vuoden opiskelijoista suoritti tapahtumassa esimiesharjoittelunsa. Hänen tehtäviinsä kuului valvoa, että kahvinkeitto onnistui, kassat toimivat ja tarvittaessa siirtyä itse tiskin taakse kassakoneelle myymään. Hänellä oli laaja työkokemus, jota pystyttiin tapahtuman järjestämisessä hyödyntämään.

Opettajamme Aho toimi tapahtuman aikana autonkuljettajana. Hänen tehtäviinsä kuuluivat ruokien kuljettaminen ravintola Dynamolta kisapaikalle, kaupassa käynti, tavaroiden kantaminen, opiskelijoiden kyyditseminen Dynamolta kisapaikalle ja takaisin sekä sunnuntai-iltana rahojen vastaanottaminen.

4.5 Logistiikka käytännössä

Logistiikka näytteli projektissa suurta osaa, koska ravintolapalveluiden valmistaminen oli jaettu kahteen paikkaan. Lämpimät ruuat valmistettiin Ravintola Dynamolla Piippukadulla Jyväskylässä ja kisaravintola sijaitsi täältä noin 30 kilometrin päässä Tasaisenkankaalla Petäjävedellä. Kahden paikan välillä kulkeminen vaati enemmän logistiikalta kuin se, että olisi toimittu yhdessä paikassa. Logistiikkaa ja valmistuskeittiön sijaintia pohdittiin tarkasti, koska järjestäjien toiveena oli mahdollisimman ekologinen tapahtuma kaikilta osin. Kylmäauton varaaminen koko viikonlopuksi oli osa ekologisia päätöksiä ja kylmäauton sijoittaminen kisaravintolan viereen helpotti myös logistiikkaa, sillä suurin osa tavaroista pystyttiin tuomaan kisapaikalle jo perjantaina. Logistiikkaa suunnitellessa otettiin huomioon ruuanvalmistus- ja tarjoiluketju, jotta logistinen ketju pystyttiin suunnittelemaan mahdollisimman tehokkaasti ja turhaa autolla ajoa välttämällä.

Autoina olivat kylmäauton lisäksi koulun paketti- ja henkilöauto ja Tuomisen auto. Autojen käyttö oli suunniteltu niin, että mahdollisimman moni pääsee kisapaikalle ja takaisin samalla autolla ja muuten tapahtuma-ajo tapahtuu koulun pakettiautolla. Pakettiautoa käytettiin lämpimien ruokien ja tavarankuljetukseen. Pakettiauton ajoreitti oli suunniteltu niin, että pakettiautossa oli aina kyydissä mahdollisimman paljon ruokaa tai tavaroita ja että osa henkilöstöstä pääsi kisapaikalle ja pois pakettiauton kyydissä.

4.6 Kisapaikalla

Kisapaikan toimivuuden suunnittelu aloitettiin 19.5.2010, kun opinnäytetyön tekijät, opettajat ja toimeksiantaja vierailivat kisapaikalla Tasaisenkankaalla. Vierailun aikana kisapaikalla päätettiin yhdessä järjestäjien kanssa mihin kisaravintola ja makkarateltta sijoitetaan. Samalla hahmotettiin kisojen rakennusaikataulua ja logistiikkaa. Palaverissa toimeksiantajat antoivat opinnäytetyön tekijöille kartan kisakeskuksesta ja suunnitelman siitä, mitä palveluja kisakeskukseen tulee toimeksiantajien ja yhteistyökumppaneiden toimesta.

Kisapaikan rakentaminen alkoi toimeksiantajien puolesta jo kisoja edeltävänä viikonloppuna ja ravintolapalvelut rakennettiin kisapaikalle perjantaina 3.9.2010. Ensimmäinen kisapäivä aloitettiin palaverilla, jossa jaettiin oppilaat työpareihin ja työpisteisiin. Samalla kerrottiin taukojen pitomahdollisuuksista ja ruokataukojen ajankohdista. Päivän mittaan huomattiin kuitenkin ongelmia taukojen pidossa ja työparien muodostuksessa. Ruokatauot oli tarkoitettu pidettäväksi kaksi oppilasta kerrallaan lounasajan alussa. Tämä ei onnistunut, sillä kaikki halusivat syömään yhtä aikaan. Loppupäivästä huomattiin kahden oppilaan kadonneen työpisteestään ja syynä tähän oli halu mennä makkarateltalle avuksi. Tämä opiskelijoiden toiminta saattoi johtua heidän kokemattomuudestaan vastuullisten tehtävien hoidossa, sillä työelämässä tällainen toisikäviä seuraamuksia työntekijälle.

Toisena kisapäivän aamuna pidettiin aamupalaveri, jossa selitettiin miksi kukaan ei voi poistua työpisteestään ilmoittamatta. Samalla kerrottiin myös miksi kaikki eivät voi ruokailla yhtä aikaa. Palaverin pitäminen auttoi, koska sen jälkeen kaikki ymmärsivät miksi kisapaikalla toimitaan annettujen sääntöjen mukaan.

Työparien tehtävät:

1. Sämpylöiden valmistus kylmäautossa: kaksi opiskelijaa ja toinen opinnäytetyöntekijöistä.
2. Makkarateltta :kaksi opiskelijaa ja kaksi Suunta Jyväskylän työntekijää
3. Ravintolateltta: Kassoilla kaksi opiskelijaa, ruoan jakelussa kaksi opiskelijaa, kahviotiskiä täydentämässä yksi opiskelija, jätteenlajittelun ja jonottamisen neuvonnassa yksi opiskelija ja toinen opinnäytetyöntekijöistä.
4. Kahvin- ja vedenkeitossa: esimiesharjoittelija ja yksi Suunta Jyväskylän työntekijä.

Kahvinkeitto osoittautui erittäin haasteelliseksi, sillä maasto-oloissa 40 kahvilitran suodattamiseen huomattiin tavallisen suodatinpaperin olevan huono ratkaisu. Suodattimessa olevat kahvinpurut pakkautuivat niin tiiviiksi, ettei valmis-

ta kahvia saatu tulemaan läpi. Ratkaisuksi keksittiin Carita-liina, joka on ammattikeittiöissä käytettävä hygieeninen puhdistusliina. Sen huokoiset ominaisuudet suodattivat kahvin nopeasti läpi. Toimeksiantajat olivat hankkineet käyttöömmme kaasulla toimivan vedenkeittimen, jolla keitettiin kerralla kymmenen litraa vettä. Vedenkeittäminen kaasukeittimellä oli erittäin toimiva ja helppo ratkaisu niinkin haasteellisissa oloissa.

4.7 Kisojen jälkeen

Sunnuntaina, kun viimeinenkin suunnistaja oli saatu maaliin ja ruokittua oli aika purkaa kisaravintola. Tuominen pakkasi jäljelle jääneet ruokatuotteet kylmäautoon ja Helasen tehtäväksi muodostui kassojen laskeminen sekä tarvittavien raporttien ottaminen kassakoneesta ulos. Ennen kisaravintolan purkamista sovimme toimeksiantajien kanssa, että he voivat kaupata jäljelle jääneet makkarat, sämpylät ja munkit edulliseen hintaan omalle talkooporukalleen. Tämä oli kannattava päätös, sillä näin saatiin kaikki valmiit tuotteet myytyä ja välttyttiin turhalta hävikiltä.

Kylmäautoon pakattiin kaikki ravintola Dynamolle menevät tavarat ja koulun pakettiautoon ne tavarat, jotka olivat muualta lainassa tapahtumaa varten. Ravintola Dynamolle saavuttua kylmäautosta tyhjennettiin kaikki likaiset astiat, rullakot ja muut tavarat tyhjennettiin. Kylmäauton omistaja/kuski auttoi auton tyhjentämisessä ja siivoamisessa, sillä hänellä oli kiire saada auto seuraavaan asiakaspaikkaan. Tiskaamisessa ja siivoamisessa Ravintola Dynamolla auttoi viiden oppilaan ryhmä. He pääsivät näkemään, että myös tapahtuman päättymisen jälkeen jää paljon jälkityötä..

Helanen vastasi tilittämisestä ja rahojen laskemista Lehtori Ahon ja yhden opiskelijan kanssa. Haasteelliseksi tämän teki erilaisten ruokalippujen laskeminen, sillä toimeksiantaja oli jakanut talkoolaisilleen ruoka-, kahvi ja makkara-lippuja. Lippuja oli molemmille päville jaettu 100 kpl. Rahojen laskemisen ja tilityksen teon jälkeen Lehtori Aho otti rahat vastuulleen. Ne vietiin koulun kassakaappiin, josta ne toimitettiin eteenpäin seuraavan arkipäivänä.

Loppupalaveri toimeksiantajien, opettajien ja opinnäytetyön tekijöiden kanssa käytiin 5.10.2010 Jyväskylän ammattikorkean tiloissa Piippukadulla. Palaverissa käytiin läpi kohta kohdalta mitä oli tapahtunut, mitä mikäkin oli maksanut ja paljonko oli tullut myyntiä. Opinnäytetyöntekijät luovuttivat toimeksiantajille alustavan raportin ravintolapalveluiden toteuttamisesta, sillä toimeksiantajat tarvitsivat tämän omaa kisaraporttiaan varten. (Ks. Liite 17) Virallisen asioiden jälkeen käsiteltiin asiakaspalautteet, jotka kerättiin sunnuntain kävijöiltä. Pääasiassa palaute oli positiivista ja kannustavaa. Palautteiden yhteenveto löytyy liitteestä 15. Palaverissa jaettiin myös Jyväskylän ammattikorkeakoulun tuorein asiakaslehti, jossa oli juttu tapahtumasta.

Toimeksiantajamme eli Jyväskylän Suunta ja Petäjäveden Kataja olivat erittäin tyytyväisiä järjestelyihin. He kiittelivät onnistuneesta tapahtumasta ja opinnäytetyön tekijöiden ammattimaisesta tavasta hoitaa asioita. Ravintolapalvelut saivat myös kiitosta muilta urheiluseuroilta. Kahdenvuoden päästä järjestettävien kisojen isäntäseura pyysi nähtäväksi opinnäytetyön, jotta he voisivat ottaa työstä mallia ja soveltaa opinnäytetyön tekijöiden keräämää ja laatimaa tietoa tulevaisuuden kisoissa.

4.8 Tavarantoimittajat

Suurimmaksi toimittajaksi valittiin Ravintola Dynamon pääraaka-aine toimittajan, joka oli Kespron noutotukku Jyväskylässä. Valintaan vaikuttivat tukun tarjoamat tekijöille ennalta tutut ja laadukkaat tuotteet, hyvä asiakaspalvelu ja läheinen sijainti, joka mahdollisti tukussa asioinnin tarpeen vaatiessa.

Viiteen luominen ostoksille tapahtui kätevästi Jyväskylän ammattikorkeakoulun asiakasnumeron kautta. Valittaessa tuotteita tukun laajasta tuotevalikoidista, huomioitiin pakkauskoot, hinnat ja tuotteiden säilyvyys. Kespron noutotukusta ostettiin kaikki muut tuotteet ravintolapalveluihin paitsi leivät ja makkarat. Näin saatiin keskittäjäalennus ostoista ja oikeus palauttaa tuotteita tarpeen mukaan kisojen jälkeen. Tukun tavarantoimittajan kanssa sovittiin tavarantoimitusosoite ja toimitusajankohta.

Leivistä pyydettiin tarjoukset viideltä leipomolta. Kolmesta leipomosta saatiin vastaukset. Vertailujen jälkeen päädyttiin Elosen leipomon tarjoukseen, sillä tarjous oli ehdoiltaan paras. He pystyivät tarjoamaan sopivat kuljetusajat, ja pakkauskoot olivat sopivimmat tarpeisiimme.

Makkarat tilattiin Tiitus-pohjan Palvarilta, sillä heidän tarjouksensa oli edullisin. Heiltä saatiin myös makkarataskut ja paellapannu. He hoitivat sopimuksen mukaan tuotteiden kuljetuksen Dynamolle ja pois.

4.9 Lupaprosessit

”Elintarvikkeiden myynti katsotaan tilapäiseksi, jos se kestää korkeintaan 2 vuorokautta ja tapahtuu harvemmin kuin kerran kuukaudessa. Mikäli toiminta on pidempiaikaista tai säännöllistä, tarvitaan siihen kirjallinen lupa ympäristö-terveystarkastajalta. Elintarvikkeen tilapäisestä myynnistä on tehtävä ilmoitus elintarvikevalvontaan” (Elintarvikelaki Luku 2§6).

Väliaikaisen ruokapalvelun omavalvontasuunnitelmassa tulee Hiltusen (2004, 13) mukaan ilmetä ainakin seuraavat asiat:

- toiminnan kuvaus
- tavarán vastaanottotarkistus
- elintarvikkeiden kuljetusolosuhteiden seuranta
- elintarvikkeiden varastointiajan seuranta
- kylmälaitteiden ja kylmänä myytävien tuotteiden lämpöseuranta
- kuumana tarjoiltavan ruoan lämpöseuranta
- ruoan tarjolla pitoajan seuranta
- siivoussuunnitelma
- selvitys jätesuunnitelmasta
- asiakaspalautteen kirjaaminen
- asiakirjojen säilytys
- omavalvontasuunnitelman ajan tasalla pitäminen ja arviointi

Helanen huomio yllä olevat asiat, kun omavalvontasuunnitelma hakemusta kirjoitettiin terveystarkastajalle heti ensimmäisen palaverin jälkeen. Elintarvikkeen tilapäisestä myynnistä tehtävä ilmoitus oli järjestäjien vastuulla, joten opinnäytetyön tekijät täyttivät ilmoituksen ravintolapalveluiden osalta ja toimeksiantajien kisatoimikunnan puheenjohtaja täytti heidän hoitamiaan toimintoja koskevat tiedot. Tämän jälkeen hakemus toimitettiin Jyväskylän kaupungin terveystarkastajalle. Terveystarkastaja pyysi järjestäjiä tarkentamaan suunnitelmaan muutamia kohtia, kuten miten kylmäketju taattiin ja mitä lattia-materiaalia käytettiin kisaravintolassa. Kun hakemus hyväksyttiin, päästiin tapahtuman lupaprosessien suunnittelussa eteenpäin. Omavalvontasuunnitelman laadinta oli meille helppoa, sillä olimme työelämässä päässeet tekemään niitä useampia.

5 POHDINTA

Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena oli järjestää ravintolapalvelut ammattitaitoisesti toimeksiantajille ja luoda uusia oppimismahdollisuuksia Jyväskylän ammattikorkeakoulun opiskelijoille. Opinnäytetyö jaettiin kahteen osaan. Ensimmäinen oli ravintolapalveluiden suunnittelu ja toteutus käytännössä ja toinen kirjallinen osuus, jossa esiteltiin työn teoriaperustaa ja sitä, miten tätä hyödynnettiin käytännön toteutuksessa.

Pohdinnassa käydään ensin läpi miten käytännön järjestelyt tekijöiden mielestä onnistuivat ja toiseksi miten opinnäytetyön kirjoittaminen ja tietoperustan kerääminen ja hyödyntäminen käytännössä sujuivat. Myös itse pohdinta jaettiin kahteen osaan, jotta lukija saisi käsityksen, miten työn eri osa-alueilla tekijöiden mielestä onnistuttiin.

5.1 Toiminnallisen työn käytännön toteutus

Kun kaksi täyttä työpäivää tekevää aikuisopiskelijaa ottaa tällaisen tapahtuman järjestelyn vastuulleen, tarvitaan ammattitaitoa ja hermoja. Helanen sai ensikosketuksen toimeksiantajaan Lehtori Ahon tunneilla joulukuussa 2009 ja Tuominen tammikuussa 2010, kun Lehtori Aho pyysi Tuomista ottamaan vastuulleen tapahtuman järjestelyt. Helanen liittyi tapahtuman järjestelyihin virallisesti helmikuun 2010 alussa ja siitä lähti suunnittelu kunnolla käyntiin. Itse tapahtuman järjestäminen vei meiltä huomattavasti kauemmin aikaa kuin opin- näytetyön kirjoittaminen, sillä tapahtuman järjestelyjen yhteensovittaminen normaalin elämän kanssa yllätti meidät.

Aluksi pohdimme yhdessä tapahtuman riskejä, vaatimuksia ja tuotevalikoimaa toimeksiantajan ja koulun edustajien kanssa useissa palaverissa. Tapahtuman suunnittelulle suurimmat haasteet tulivat näkökulma eroista tapahtuman suunnittelussa toimeksiantajien kanssa. Puhuimme ammattitaidon ja kokemuksen mukana saavutetulla varmuudella siitä, kuinka tapahtuma kannattaa järjestää ammattimaisesti, kun toimeksiantajat miettivät tapahtuman järjestämistä useimmiten rahan kautta. Toimeksiantajien näkökulma suunnitella tapahtumaa rahan kautta muokkasi ajatuksiamme ja suunnitelmiamme kustannustehokkaampaan suuntaan. Jouduimme tietoisesti laskemaan kustannuksia enemmän ja perustelemaan ratkaisujamme myös taloudellisesta näkökulmasta. Raha-asioiden miettiminen entistä tarkemmin oli hyvää oppia meille tulevaisuutta varten, koska työelämä vaatii tulevaisuudessa entistä kustannustehokkaampia ratkaisuja tapahtumien järjestämisessä. Sekä me että toimeksiantajat teimme kompromisseja, jotta saimme tapahtuman suunnittelun sujumaan aikataulussa.

Itse tapahtuman tuotevalikoiman ja käytännön järjestelyjen hoitaminen oli meille helppoa, koska meillä oli molemmilla kokemusta isojenkin tapahtumien järjestämisessä. Vastuunjaosta keskustelimme alkuvaiheessa paljon, mutta lopulta vastuunjako sujui hyvin. Onnistuimme pitämään projektin käynnissä koko ajan ja tapahtuman järjestäminen eteni suunnitelmien mukaan. Mielestämme myös tavoitteemme suunnitelmien ja valmistelujen loppuunsaattami-

sesta jo muutama viikkoa etukäteen onnistui Vältimme viimeisten päivien stressin, koska koko tapahtuma oli hyvin suunniteltu jo etukäteen.

Tuotevalikoiman luomista helpottivat suuresti edellisvuosien raportit tapahtumasta. Niistä saimme käsityksen edellisvuosien toteutustavoista ja tuotevalikoimien laajuudesta. Toimeksiantajien toiveet ekologisuudesta tapahtuman järjestämisestä ja tuotevalikoiman uudistamisesta otettiin huomioon. Myyntiartikkeleiden määrä pysyi suppeana, koska tapahtumapaikan poikkeavuus normeista ravintolaolosuhteista aiheutti erityisvaatimuksia tuotteille. Määrittelimme alusta lähtien tapahtuman ydintuotteet ja jätimme toimeksiantajien toiveesta kaikki turhat myyntiartikkelit pois. Tällä tavoin pystyimme uudistamaan tuotevalikoimaa laatua silmälläpitäen ja minimoimaan tapahtuman tuotteiden hävikin. Onnistuimme myös neuvottelemaan tavarantoimittajien kanssa, että voimme palauttaa osan tuotteista, jos niitä jää. Saimme myös myytyä ylijääneet myyntiartikkelit Ravintola Dynamolle ja Ravintola Killerille tapahtuman jälkeen.

Ekologisuuden tapahtuman järjestelyissä pyrimme huomioimaan mahdollisuuksien mukaan ravintolapalveluita järjestäessämme. Uutta kohdeyleisölle oli biohajoavat astiat ja puiset ruokailuvälineet. Erityisesti jouduimme kiinnittämään huomiota jätteiden lajitteluun, koska kohdeyleisölle ei ollut aluksi selvää miten biohajoavat jätteet lajitellaan. Toimeksiantajat ja kohdeyleisö olivat otettuja, kun otimme alusta lähtien huomioon tapahtuman ympäristövaikutukset.

Ympäristövaikutukset otimme huomioon myös tapahtumalogistiikka suunnittelussa. Onnistuimme suunnittelussa kohtalaisesti. Turhaa ajoa tuli ajoittain, kun ihmiset tai tavarat olivat väärässä paikassa. Logistiikan toteuttamista helpotti eniten kylmäauton vuokraaminen koko tapahtuman ajaksi, koska pystyimme kylmäkontin avulla rakentamaan kenttäkeittiön kisapaikalle. Ravintola Dynamon tilojen hyödyntäminen auttoi suuresti tapahtumalogistiikan suunnittelussa, koska keittiön tilat riittivät hyvin tapahtuman lämpimien ruokien valmistukseen. Ravintola Dynamo pystyttiin myös käyttämään tukikohtana, johon kaikkien opiskelijoiden oli helppo tulla.

Henkilöstösuunnittelussa oli ajoittain ongelmia, koska epäonnistuimme keväällä 2010 opiskelijoiden rekrytoinnissa ajanpuutteen takia. Rekrytoinnissa tuli kiire syksyllä 2010, kun yritimme saada halukkaita opiskelijoita osallistumaan tapahtuman toteutukseen. Meidät myös yllätti opiskelijoiden puutteellinen valmius toimia itsenäisesti tapahtuman eri työpisteissä. Olimme odottaneet, että saamme rekrytoitua mahdollisimman paljon 3. vuosikurssin opiskelijoita ruoka- ja palvelupuolen koulutusohjelmasta. Kävi kuitenkin niin, että suurin osa opiskelijoista oli 2. vuosikurssin matkailun, toimitilapalvelun ja kuluttajapalveluiden koulutusohjelmien opiskelijoita.

Opiskelijoiden ravintola-alan kokemuksen puuttumisen takia emme ensimmäisenä kisapäivänä ymmärtäneet, että meidän täytyi tarkasti valvoa mitä opiskelijat tekevät ja missä he ovat. Odotimme liikaa opiskelijoilta omaan ammattitaitomme nojaten, koska olemme tottuneet ravintoalalla, että tehtävät osataan suorittaa ammattitaitoisesti ilman jatkuvaa opastusta. Korjasimme tilanteen toisena kisapäivänä, jakamalla työparit erilailla ja pitämällä tarkemman ohje- palaverin heti toisen kisapäivän aamuna. Sunnuntaita helpotti myös se, että saimme paikanpäälle muutaman ahkeran ja ammattitaitoisen opiskelijan, joiden työkokemus vahvisti tiimiämme.

Opiskelijoiden käyttäytyminen kisapäivien aikana yllätti Helasen, koska ammattikorkeakouluopiskelijoiden tekemisen ja osaamisen taso oli yllättävän alhainen. Opiskelijat eivät myöskään osanneet ajatella, että me voimme olla heidän tulevia esimiehiään. Toivottavasti vaatimuksemme heitä kohtaan tapahtuman aikana ei pelottanut heitä pois alalta, kuten eräs opettajamme varoitteli. Olemme tottuneet ravintola-alalla, että esimiehien pitää pystyä luottamaan alaisiinsa joka tilanteessa ja samaa odotimme myös opiskelijoilta tapahtuman aikana.

Jyväskylän ammattikorkeakoululta saamamme tuki oli meille riittävä, mutta olisimme kaivanneet nopeutta päätöksiin, koska saimme ajoittain selitellä toimemeksiantajille miksi esimerkiksi mainoksia ei ollut toimitettu ajoissa ja miksi sähköposteihin vastaaminen kesti. Olisimme myös kaivanneet ajoittain

enemmän ohjausta opinnäytetyön kirjoittamisen kanssa, mutta saimme opinnäytetyön lopulta kuitenkin palautettua.

Ymmärsimme paremmin tapahtumaa järjestäessä miksi nykyään isojen tapahtumien järjestämisestä vastaavat erilaiset tapahtumatuotantoon erikoistuneet yritykset. Meillä tapahtuman järjestämiseen oli välillä vaikea löytää aikaa, koska teimme molemmat täyspäiväisesti töitä koko tapahtuman suunnittelun ja toteuttamisen ajan. Emme myöskään ole aivan varmoja olisiko koulullamme mahdollisuuksia järjestää tapahtumaa uudestaan opiskelijavoimin, koska tapahtuman järjestäminen vaati laajaa ammattitaitoa.

5.2 Mietteitä opinnäytetyön kirjoittamisesta

Opinnäytetyön tietoperustan kirjoittaminen oli meille välillä todella hankalaa, koska kirjallisia lähteitä oli vaikea löytää. Tiesimme jo lähtiessämme projektiin mukaan, että tietoperustaa ei juuri ole suomenkielellä. Englanninkielisestä materiaalista löytämämme tieto oli suunnattu isoille maailmanluokan tapahtumien järjestäjille. Asiasidonnaisen ja ajankohtaisen lähdekirjallisuuden löytäminen oli hankalaa, ja jouduimme tarkasti miettimään mitä kirjallisuutta käytämme työssämme.

Ammattisanaston suomentaminen tuotti paljon hankaluuksia, koska englanninkieleessä olevat ammattitermit eivät löytäneet luontevaa sanaa suomesta ja monia näitä termejä/sanoja käytetään myös suomenkielisessä ammattisanastossa. Toiminnallisen työn käytännön osan järjestelyt veivät meiltä todella paljon aikaa keväällä ja syksyllä 2010, joten kirjallisen osuuden kirjoittamisen aikataulu venyi huomattavasti alkuperäisistä suunnitelmista.

Jouduimme pitkään miettimään miten saamme teoriaperustan riittämään opinnäytetyölautakunnalle, koska toiminnallisen työn osuus työstä oli suuri. Pohdimme myös moneen kertaan ohjaavan opettajamme kanssa miten kirjoitamme, ettei teksti olisi vaikeasti ymmärrettävää myös ei-ammattilaiselle..

Opinnäytetyön rajaaminen järkeviin mittoihin oli haastavaa, koska toiminnallisen työn osuus työstämme oli huomattavan iso. Emme käsitelleet työssämme kaikkia asioita, joita olisimme halunneet, koska rajausta oli pakko tehdä alusta lähtien. Päätimme myös ihan työn loppuvaiheessa rajata pois toiminnanohjauskäsikirjan tuleville tapahtuman järjestäjille, koska työstä olisi muuten tullut liian laaja. Toiminnanohjauskäsikirja voisi olla yksi keino jatkaa opinnäytetyötämme, koska tapahtumasta on hyvät vuosittaiset raportit valmiiksi olemassa.

Päädyimme lopulta erottamaan tietoperustan ja meidän näkemyksemme ravintolapalveluiden järjestämisestä, koska näin saimme työhön selkeämmän rakenteen. Tietoperustan avulla perustelemme miksi järjestimme tapahtuman omalla tavallamme. Tietoperustassa halusimme myös kääntää suomeksi englanninkielistä tapahtumajärjestämisen kirjallisuuden taulukoita, joiden koimme helpottavan tapahtuman järjestämistä suomalaisissa pienemmän mittakaavan tapahtumissa ja tuovan selkeyttä tapahtuman järjestämisen eri vaiheisiin. Taulukoiden avulla tapahtuman järjestäminen pysyy selkeänä ja kaikki tapahtuman erikoispiirteet on helpompi huomioida suunnittelussa. Kolmannessa osassa kerromme selkeästi miten järjestimme tapahtuman ja mitä virheitä teimme matkan varrella. Toivomme, että työmme toisi konkreettista hyötyä tuleville tapahtumanjärjestäjille ja he voisivat hyödyntää meidän opinnäytetyössämme liitteenä olevia taulukoita, muistilistoja ja muita muistiota todellisen tapahtuman järjestelyistä.

Halusimme myös tuoda työmme avulla suomalaiseen tapahtuman järjestämisen kenttää uusia tapoja järjestää tapahtumien ravintolapalveluiden, ja mielestämme onnistuimme tässä. Onnistumisen mittareina käytimme positiivista palautetta toimeksiantajilta sekä rahallista voittoa. Lisäksi oppilaitoksemme opettajat ja opiskelijat saivat mahdollisuuden olla järjestämässä onnistunutta tapahtumaa.

Ongelmia opinnäytetyön kirjoittamisessa aiheutti myös se, että työllä oli kaksi tekijää. Jouduimme tekemään paljon työtä sen eteen, että saimme kirjoitus- ja kieliasun yhtenäiseksi. Kirjoittamisen eri vaiheissa huomasimme usein, että tapamme tuottaa tekstiä ovat täysin erilaiset. Toisaalta hyödyimme työn aika-

na paljon kahdesta maailmankuvasta, kokemuspohjasta ja tavasta kirjoittaa. Huomasimme, että tapahtuman järjestäminen sujui meiltä helposti oman ammattitaitomme nojaten, mutta kirjoittaminen oli meille vaikeaa. Työn vaikein osa oli kieliasun korjaaminen oikeaan muotoon ja työn luettavuuden muokkaaminen. Työstämme tuli varmasti parempi, kun teimme sen yhdessä.

LÄHTEET

Allen, J., O' Toole, W., Harris, R. & McDonnell, I. 2008. Festival and special event management. 4. edition. Australia: John Wiley & Sons Australia Ltd.

Bodwin, G., McDonnell, I., Allen, J. & O'Toole, W. 1999. Events Management. Australia: John Wiley & Sons Australia Ltd.

Finlex.fi. Suomen elintarvikelaki. Viitattu 24.2.2011. Finlex.fi, lainsäädäntö, Ajankohtainen lainsäädäntö, 13.1.2006/23, Elintarvikelaki

Goldblatt, J. 1997. Special events, best practices in modern event management. 2. edition USA: International Thompson Publishing Company.

Hiltunen, S. 2004. Suur tapahtumien ruokapalvelu. Maa- ja kotitalousnaisten keskus: Maa- ja kotitalousnaisten julkaisuja no 189.

Jalari, A. Kriittisen pisteen laskentakaava. Viitattu 29.12.2010.

Kapanen, A. 2010. Ohjeita omavalvontasuunnitelman tekemiseen. Sähköpostiä 5.5.2010. Vastaanottaja K. Helanen. Ohjeet tilapäisen tapahtuman omavalvontasuunnitelman tekemiseen.

Kyrös-Rasti. 2007. Loppuraportti SM R2 Pitkän matkan kisoista Mouhijärvellä 8.-9.9.2007

Jyväskylän Kaupunki. 2010. Ohje keskus-laitos- ja tarjoilukeittiolle sekä ravintoloille omavalvontasuunnitelman laatimiseksi.

Rasti-Kurikka. 2009. Loppuraportti SM R2 Pitkä matkan kisoista Santavuorella 5.-6.9.2009

Ravintola Dynamo. n.d. Omavalvontasuunnitelma

Shone, A., Parry, B. 2004. Successful event management a practical handbook 2.edition 2004. Lontoo: Thompson Learning.

Tikkakosken lentokenttä. n.d. Ravintolan omavalvontasuunnitelma

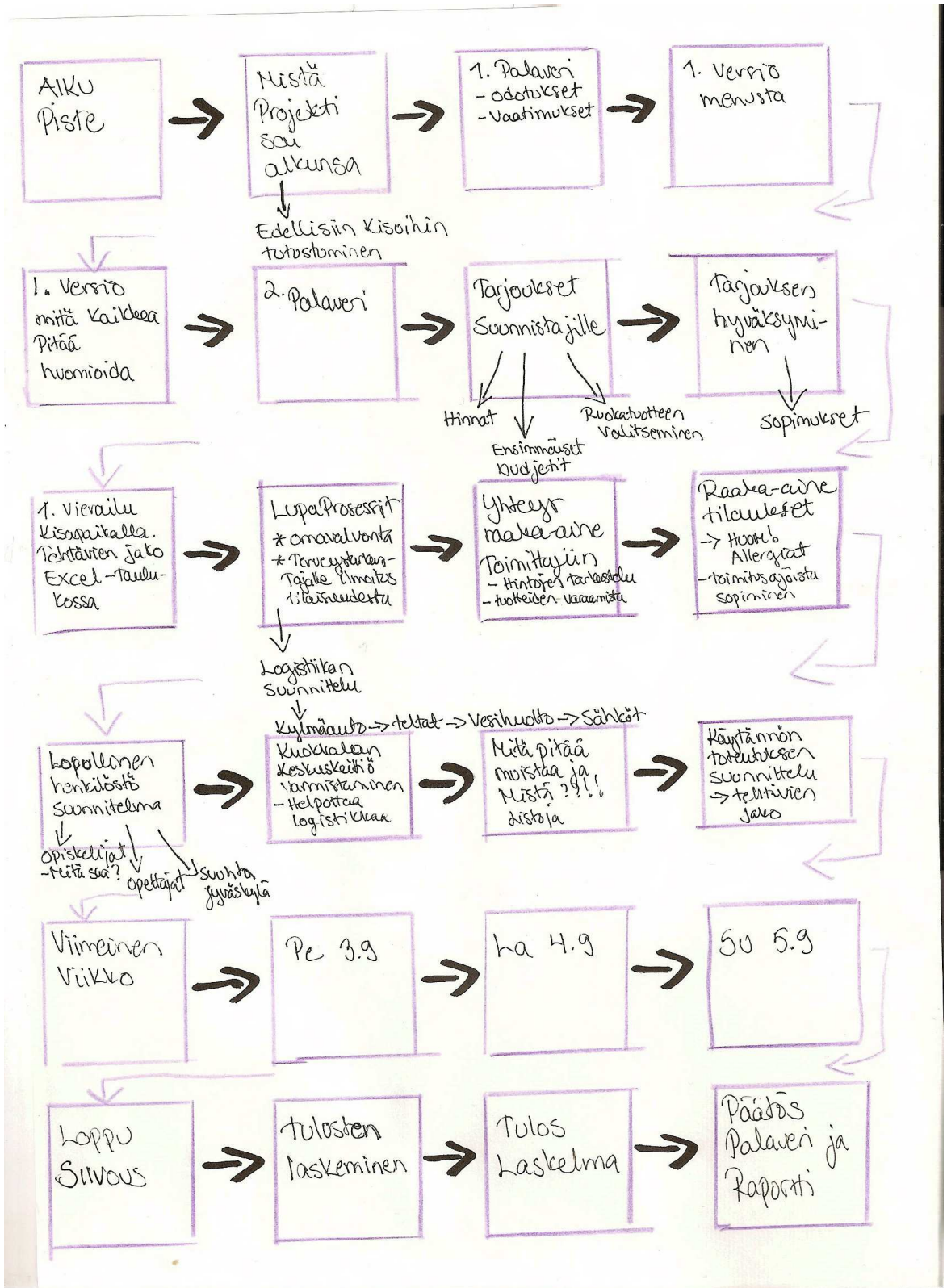
Qualitas-forum. 2009. Swot-analyysin teko-ohjeet. Viitattu 12.2.2011.
qualitas-forum.fi, Laadun työkalut, Swot-analyysi

TKK. Dipoli. 2005. Lehdistötiedote 13.7.2005. Yleisurheilun MM-kisoissa ensimmäistä kertaa oma ympäristöohjelma. Viitattu 30.12.2010.
http://www.dipoli.tkk.fi/ymparisto/ecomass/lehdistotiedote_20050713.html

Vilkka, H., & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Tammi

LIITTEET

LIITE 1. Prosessikaavio koko projektista



LIITE 2. Sm-kisojen SWOT-analyysi

<p>Vahvuudet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hyvät raportit edellisistä kisoista - Seuroilla vahva kokemus kisojen järjestämisestä(Jukola yms.) - Paljon talkoolaisia -> osataan toimia kisoissa -opiskelijoilla vahva ammatillinen kokemus -opiskelijoilla paljon kontakteja Jyväskylän alueen tavarantoimittajiin. - Jyväskylän ammattikorkeakoulun opettajien tuki 	<p>Heikkoudet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ei kokemusta yhteistyöstä Suunta Jyväskylän ja Jyväskylän ammattikorkeakoulun välillä - Kisapaikka kaukana -> logistiikka tärkeitä huomioida - Sään armoilla -> kisakeskus keskellä metsää - Opiskelijoita vaikea rekrytoida toteuttamaan tapahtumaa - Luotetaanko liikaa omaan ammatilliseen osaamiseen -> ei tutkita tarpeeksi ennen kuin tehdään.
<p>Mahdollisuudet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tuo lisää käytännön opetustilanteita oppilaille - Mahdollisuus yhteistyön syventämiseen - Mahdollisuus tuottaa voittoa - Lisää mahdollisuutta tuoda teorian käytäntöön - Antaa mahdollisuuden kokeilla ammatillista osaamista ja sen laajentamista 	<p>Uhat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Onnistuuko opiskelijat toteuttamaan haastavan tapahtuman? - Sään vaikutus koko tapahtumaan - Onnistuuko logistinen ajattelu opiskelijoilta? - Saadaanko tarpeeksi opiskelijoita toteuttamaan tapahtuma. - Back up plan ei ole tarpeeksi kattava - Ovatko asiakkaan näkemykset yhteneväiset opiskelijoiden kanssa

LIITE 3. Vastaukset Goldblattin teorian mukaisiin kysymyksiin.

Meidän vastaukset kysymyksiin olivat seuraavat:

Miksi tapahtuma järjestetään? Tapahtuma on vuosittain toistuva yli 35-vuotiaiden pitkän matkan Sm-kilpailu.

Kuka tapahtuman järjestää? Petäjäveden Kataja, Suunta Jyväskylä ja JAMK:n liiketoiminta- ja palvelut yksikön restonomiopiskelijat.

Milloin tapahtuma järjestetään? 3-4.9.2010.

Missä tapahtuma järjestetään? Petäjäveden maastoissa n.30 km Jyväskylän keskustasta Tasaisenkankaalla.

Mitä tapahtuma sisältää ja mitä meiltä odotetaan? Tapahtuman tarkoitus on ratkoa yli 35-vuotiaiden pitkän matkan Suomen Mestaruudet ja meiltä odotetaan kisoihin ravintolapalveluita.

LIITE 4. Tehtävän jako Excel-taulukko

TEHTÄVÄ:	KUKA VASTAA:	TILANNE:	LISÄTIETOA:
SUUNNISTAJIEN VASTUULLA:			
Teltat			Akuutti
Myyntitiskit			K&K mittaa tarpeen
Tuolit ja pöydät			Killeriltä mahdollisesti saadaan
Teltojen lattiamateriaalit			Täytyy tarkistaa vielä, mitä terveystarkastaja sanoo
Jätehuolto			
Makkaragrillit ja kaasupullot			
Vedet: Kylmä ja kuuma vesi			Armeijalta kuutioastioita.
Jätevesihuolto			
Vessat			
Sähköt ja valot?			Kylmäauto tarvii 360 voimavirtawattia
Kassat ja pohjakassat			3 kpl kassalippaita lentokentältä
Pankkikortti?			Ei tule käyttöön, vain käteistä. Tieto kisalehteen.
Omaavolnta	K&K ja suunnistajat		Täytetään 8.6. kokouksessa
Kaasupolttimet ja kattilat	Hannu		Armeijalta. Katri selvittää kattiloita myös
Maitokärryt	Matti ja Katri		Yhdet tiedossa, Katri selvittää toisia
Servetit			Hoidossa
JAMKIN VASTUULLA:			
Ruoka- ja kahvilapalvelut			
-Dynamo	Katri		Thermolaatit koululta/Kuokkalasta
-Kisapaikka	Kirsi		
-Yleismies	Kimmo		
Linjastojen rakentaminen	K&K + tosijaksolaiset		
-pöytäliinat			
-kylmäketju			
-lämpöhauteet ja polttimet			Saako koululta
Sämpyläpiste	Kirsi		-Kylmälevy ja kuvut? Kuvut saa koululta?
Myyntipisteiden sijoittelu	K&K		
Tuotevalikoima	K&K		
-hintalaput yms.			Karkit mitä otetaan, Limsan tarve? Energijuomat
Astiahuolto	K&K		
Roskisten paikat	K&K + suunnistajat		
Vastuualuiden viimeistely	K&K		
Henkilökunnan rekry	Katri, Kimmo ja Kirsi		Mari ja ehkä Mirva. Sanna koko viikonloppu
-henkilöstösuunnitelma			
Autokuski	Kimmo		
Videomies	Kimmo		Kimmo kysynyt mediapuolelta, homma hoidossa.
Tukkusopimukset	K&K		
Tiliointi	Hilkka	Hoidossa	
Lähikaupan kanssa sopimus	Suunnistajat/Hilkka tai Kimmo	Hoidossa	Me ei voida tehdä sopimusta
Paellapannut	Kirsi		Palvarilta varattu
Omaavontasuunnitelma	K&K + suunnistajat		Suunnistajien täytyy täyttää ilmoitus
Keittiön pohtiminen metsään	Kaikki		
Kahvinkeitin	K&K		Kaasulla kattiloilla
Työvaatteet	Kimmo		Selvitetään
Jamkin mainokset kisalehteen	Kimmo & Hilkka		
Excel-laskelmat	K&K	hoidossa	Tehty
Elonen	K&K	Hoidossa	Otetu yhteyttä. tilaus ok
Palvari	Kirsi	Hoidossa	Tarjous ok.
Kespro	K&K		Restonomipalveluiden kautta
Vihannespulkka	K&K		Restonomipalveluiden kautta
Lettutaikina	Dynamon porukka		Kanistereihin, veteen?
Omenat	Kaikki		
Autot	Kimmo		Henkilöauto ja paku varattu
Sadevaraus	Kaikki		Miten toimitaan ja varaudutaan
Allergiat	K&K + suunnistajat		Kisakirjeeseen info. Meillä meille tiedot
Kylmälaatikot makkarapisteelle	K&K		Selvitetään
Toppavaatteet	K&K		Selvitetään
Kahvinkeitin 10 l	Kirsi ja Kimmo	Hoidossa	7 kpl tiedossa
Killeriltä pöydät, tuolit ja keittimet	Kirsi		Kirsi hoitaa
Ralliautoteltta	Kirsi	Hoidossa	
Kirsin paku	Kirsi	Hoidossa	Mainos vaan johonkin.

LIITE 5. Muistiot kokouksista

Muistio sm-kisapalaverista 12.2.2010

Kisoissa tarjotaan seuraavaa ruokaa

Lauantaina 4.9.2010

Laatikkoruoka: Makaronilaatikko /Kasvislasagne

Keitto: Hernekeitto

Lisäksi:

- vihreäsalaatti(kurkku, tomaatti, jäävuorisalaatti)Kamat valmiina Pulkalta.
- ruisleipä, vaalea viipaleleipä, levitteet(laktoositon/maidoton),vesi ja kotikalja
- jälkiruuaksi omena/luumu

Sunnuntaina 5.9.2010

Laatikkoruoka: Kinkku-pekoni-kiusaus/kasviskiusaus tai punajuurikiusaus

Keitto: Jauheli-hakeitto

Lisäksi:

- vihreäsalaatti(kurkku, tomaatti, jäävuorisalaatti)Kamat valmiina Pulkalta.
- ruisleipä, vaalea viipaleleipä, levitteet, vesi ja kotikalja
- jälkiruuaksi omena/luumu

Hinta about 7 euroa?

Muuta myytävää:

Sämpylät->isot kuvut->kylmäsäilytys

munkit->valmiiksi sokeroidut

pullat->pikkupulla myyntiin ja viipalepullaa hölölle

limsat->muutama maku ja light

mehut->mietitäänkö vielä tarvitaanko

karkit->suklaapatukoita ja irtokarkkeja

kahvi->mistä termarit? Millä keitetään? Suurin menekki

tee->sama kysymys

kaakao->tuleeko, jos tulee niin riittääkö vaan kertisjauhepusseja?

makkara->tuleeko meille? Tasku, paperi, ketsuppi ja sinappi

Ruokapaketti talkooväelle

-Ruoka, sämpylä, pulla, kahvi, tee, kaakao, mehu yhteensä 10 €

->paperipussiin servetit yms.

2dl hylämaito*70

Lipukkeet, joissa lukee selkeästi mitä kuuluu.

Mitä pitää huomioida ruokahuollossa?

Kylmäauto, uunit, kaasut, ammattisähkö, vedet, reseptit aromista, vesitankki.

KAIKKI RUUAT OVAT LAKTOOSITTOMIA

Muut erikoisruokavaliot, kun ilmoittautuminen vahvistuu.

Kassapääte: 100 euroa kpl

Tarjous saatu ainoastaan eloselta. Äijälän leipomo toimittaa vain ma-pe jyväs-
kylään. Muut eivät ole vastanneet.

Kesproilta otetaan:

Liha, Juusto, Kuivat, Maito, Limsat/Mehut, Kertakäyttöastiat/Maatuivat asti-
at, Mausteet ja muut tilpehöörit

Pulkka:

Vihannekset, Juurekset ja muut tuoreet. Varmaan mahdollisimman paljon val-
misleikattuja.

Muuta muistettavaa:

Roskahuolto,roskikset,jätehuolto,jätesopimus,kuka hakee kamat,tiskit,joilta myydään,kalusteet teltoihin,omavalvonta,terveystarkastaja,paloturvallisuus,käsidesi,kumihanskat,

Opiskelijoiden rekrytointi,ei läväreitä,tukka kiinni,yhtenäiset asut,vaatetus,kuljetukset,autot koululta.

Tässä liitteenä tarjous eloselta, mun etsimät hinnat mahdollisista kertakäyttö-astioista

Muistio 11.5.2010

Laskelmat on tehty->lähetetty kimmolle tarkistukseen

Tyyppejä kovasti yritetään rekrytoida

Leipätarjouksista yhteys Eloseen

Hilkka katsoo tiliöinnin Jamkin kanssa

Video miten homma hoitui

Henkilökuntatarve tarkentuu sen mukaan minkätasoista henkilökunta tulee olemaan->tarkkaa suunnitelmaa lähempänä->tarkat toimintaohjeet ja puhelin-numerot kaikkien tietoon!!!->kysy,jos on kysyttävää,älä toimi omin päin.

Kahvilinjasto 2 henkilöä

Ruoka/kahvilinjasto 2-3 henkilöä

Sämpylöiden tekijät/taustatekijät 4 henkilöä(selkeät ohjeet,jos et tiedä kysy?)

Makkaran/lettupiste X2 yhteensä 4-6 henkilöä

Dynamo Katri+4 henkilöä

Autokuski 2 henkilöä(Kimmo)

Videomies 1 henkilö(mistä kamera?)Kimmolle viesti voiko selvittää onko mahdollisuutta tehdä mediapuolen kanssa yhteistyötä?

Kylmäauto varmistuu 360 voimavirtawattia tarvitaan kylmäautolle->kylmäauto varmistuu lähempänä tilaisuutta->hintaa voi muuttua suhdanteiden myötä

Terveystarkastaja ja omavalvontasuunnitelma->KIRSI

-on soitettu ja jätetty vastaajaan viesti

Kun mennään katsomaan kisapaikkaa tarkista seuraavat asiat

-myyntitiskien paikka->miten sijoittuu järkevästi->joku kiva pohjapiirustus

-montako telttaa->onko seiniä->pakko olla

-kulkeminen->miten tie menee->parkkipaikat->mahdollisimman lähellä myyntipisteitä

-mille me kuljetetaan tuotteita maastossa->maitokärryt->mistä

-jätehuolto

-lattiamateriaalit->maaston pohja

-jälkisiivous

-omenat tyypeiltä

-vaatetus

-Jamkin logot paikanpäälle ja mainos kisalehteen

Kimmo mitä sovittu suunnistajien kanssa sopimusneuvotteluissa?

Muuta:

Tilauspohjat ja määrät keskelle, pulkalle, eloselle->tehdäänkö se sopimus lähikaupan kanssa,jos tulee tarvetta täydentää?

Mitä tehdään,jos sataa kaatamalla?

Autojen varaus Jamkilta->Kimmo

Dynamon varmistus->Katri

Kassakoneet!!!!Pohjakassat->mistä?eli järjestäjiltä 3

kpl.Korttimaksumahdollisuus?

Sähköntarve

Vedentarve

Kahvinkeitin? mistä? keitetään vesi maastossa -> kaasuhella/2 poltinta -> kattilat? Muihin tapahtumiin on rakennettu selkeä keittiö erikseen, jossa on tarvittavat laitteet ja lattia? kannattaisiko tännekin rakentaa?
Allergiat pitää muistaa huomioida, jo retkikirjeessä

Opinnäytetyö:

- laput täyttää optimassa
- keskiviikon tunnit
- jotain kivoja suunnitelmia pitäis tehdä
- kirjaa kaikesta mitä ollaan tehty

Muistio 19.5.2010 Kisapaikkaan tutustuminen

Läsnä: Katri Tuominen, Kirsi Helanen, Kimmo Aho, Matti Krats ja Hannu Korhonen

Käsiteltävät asiat:

Tutustuimme kisapaikkaan ja katsoimme paikat kahvio/ruokatelttoille ja makkara- ja lettupisteelle. Ruokateltan paikka on hyvä kisa-alueen kulmassa, koska siihen pääsee kätevästi autolla ja kylmäauto mahtuu hyvin lähelle ruokatelttaa. Suunnistajat tasoittavat maan ennen kuin teltat rakennetaan. Suunnistajat ottavat myös selvää telttojen koosta ja määrästä ennen seuraavaa tapaamista 8.6.2010. Vip- ja toimitsijateltoa tulee olemaan erillinen.

Makkara- ja lettumyyntipiste sijaitsee lähellä maalia, jotta saamme lisämyyntiä. Pisteessä myydään makkaroitten ja lettujen lisäksi kahvia, limsaa, mehua ja karkkia. Kirsi selvittää mahdollisuutta saada lainaan teltta myyntipistettä varten. Huolto pisteelle tapahtuu joko maitokärryillä, autolla tai tavarat voidaan kantaa metsän läpi myyntipisteellä. Asia tarkentuu tarkemmin ennen kisoja. Kylmälaukut pitää muistaa hankkia, jotta tavarat pysyy kylmänä.

Hannu selvittää mahdollisuutta lainata armeijalta kuutioastioita vettä varten, kaasuliekkejä ja kattiloita veden lämmittämistä varten. Katri selvittää mahdollisuutta lainata isoja kattiloita lippukunnaltaan. Kattiloiden pitäisi olla alumiinikattiloita.

Kirsi selvittää mahdollisuutta lainata Killeriltä pöytiä ja tuoleja kisapaikalle. Kirsi saa myös lainaksi pakettiauton, jolla voi kuljettaa kalusteet paikan päälle.

Killeriltä ja Kimmolta saadaan lainaksi yhteensä 7 kpl 10 litran kahvinkeitinmiä. Lisäksi pitää varata sähköä neljään 10 litran kahvinkeittimeen. Kuuma vesi keitetään kaasukeittimillä ja suodatetaan kahvipannuihin, jotta säästetään sähkönkulutuksessa.

Matti selvittää mahdollisuutta avata tili kisojen ajaksi lähikauppaan. Käyttöoikeus varmaan Katrilla, Kirsillä, Kimmolla ja suunnistajien edustajilla.

Kylmäauto tarvitsee 16 A sulakkeen ja 360 Wattia voimavirtaa. Tämä pitää huomioida sähkönkulutuksessa. Miten tehdään kassakoneiden kanssa? Kassalippaita saadaan suunnistajilta 2 kpl ja Kirsi lainaa lentokentältä 3 kpl.

Matin luota löytyy yhdet maitokärryt ja Katri tarkistaa onko meidän mökillä vielä yhdet maitokärryt.

Kimmo, Katri ja Kirsi selvittää työvaatteita ja essujen saatavuutta. Pitää muistaa huomioida toppavaatteet, jolla työskennellään kylmäautossa.

Servetit ovat hoidossa suunnistajilla.

Omavalvontasuunnitelma täytetään yhdessä seuraavassa palaverissa. Katri ja Kirsi ottavat selvää mitä kaikkea siihen pitää täyttää.

Eloselta saamme leivät ja Katri tai Kirsi tekee tilauksen. Katri selvittää Dynamon esimiesten kanssa Kespron ja Vihannespulkan tilausrytmin ja tekee tilaukset yhdessä Kirsin kanssa.

Sovimme, että kaikki tarvittavat kylmäsäilytystä tarvittavat kuljetaan kisapaikalle jo perjantaina kylmäautolla.

LIITE 6. Projektisuunnitelma ja tuntiseuranta

Päivä	Aika	Yhteensä	Mitä tein?
20.1.2010	10-11.15	1h 15 min	Keskustelin Hilka Partasen kanssa projektista ja kuinka teen opinnäytetyön
23.1.2010	12-13.30	1h 30 min	Tutustuin edellisvuosien kisojen materiaaliin ja hahmotelin tapahtuman kulua.
27.1.2010	8.00-9.30	1h 30 min	Aloituskokous suunnistuksen sm-kisojen järjestäjien kanssa
27.1.2010	14.00-14.30	30m	Keskustelin Päivi Paukun kanssa opinnäytetyön suunnitelmasta
5.2.2010	11.00-11.45	45m	Keskustelin Tarja Viitasen kanssa miten ja mistä opinnäytetyö tehdään.
6.2.2010	14.00-15.15	1h 15 min	Tein Kirsille koonnin tähän astisista keskusteluista ja miten jatketaan.Mitä vaatimuksia on?
12.2.2010	11.00-13.30	2h 30 min	Kirsin kanssa palaveri projektista ja opinnäytetyöstä.Tehtävien ja vastuun jakamista-
14.2.2010	13.00-14.30	1h 30 min	Muiston kirjoittamista edellisestä palaverista ja tarjouspyyntöjen tekemistä
17.2.2010	15.00-16.00	1h 0 min	Hintojen etsimistä tarjoukseen
19.2.2010	15-16.00	1h 0 min	Tuotteiden etsimistä
9.3.2010	14.00-15.15	1h 15 min	Tarjousten tutkimista ja lisätarjousten pyyntöä
11.3.2010	14.00-14.30	30m	Kirsin kanssa projektipalaveri
14.3.2010	14.00-16.00	2 h 0 min	Tein hintalaskelmaa tarjoukseen
15.3.2010	14.00-15.00	1h 0 min	Palaveri Kimmon kanssa projektin etenemisestä
17.3.2010	8.00-11.30	3h 30 min	Palaverin Suunta Jyväskylän kanssa, tarjouksen kirjoittamista, puhelinpalaveri Kirsin kanssa
20.4.2010	14.00-15.00	1h 0 min	Valmistelua kirsin kanssa Suunnistajien palaveriin
22.4.2010	15.00-17.00	2 h 0 min	Palaveri Suunta Jyväskylän kanssa
10.5.2010	16.00-17.00	1h 0 min	Exceltaulukon tekoa ja palis Kimmon kanssa
11.5.2010	9.00-11.30	2h 30 min	Exceltaulukon tekoa ja suunnittelupalaveria
18.5.2010	9.00-11.30	2h 30 min	Tehtävätaulukon tekemistä ja palaveria Kirsin kanssa
19.5.2010	17.00-19.00	2 h 0 min	Kisapaikkaan tutustumista
1.6.2010	17.00-18.00	1h 0 min	Sähköpostien vastaamista yms.
4.6.2010	14.00-15.15	1h 15 min	Palaveri Kirsin kanssa, suunnittelua
7.6.2010	17.00-19.00	2 h 0 min	Palaveri Suunta Jyväskylän kanssa,Kimmon kanssa palaveri
9.6.2010	9.30-11.30	2 h 0 min	Omavalvontasuunnitelman täyttämistä,käytännön asioiden sopimista Kirsin kanssa
16.6.2010	10-12.00	2 h 0 min	suunnitelmien tekoa
13.7.2010	14.00-16.00	2h 0 min	tilausten miettimistä
13.7.2010	14.00-14.30	30m	Puhelu kuokkalan keskuskeittiöön
15.7.2010	10.00-14.00	4 h 0min	Tilauksia, lähdemateriaalin etsintään
21.8.2010	11.00-13.30	2h 30 min	Kirjojen lukemista,omavalvontasuunnitelmaa, terveystarkastajalle papereiden lähettämistä
3.8.2010	11.00-13.30	2h 30 min	Valmistelua kirsin kanssa Suunnistajien palaveriin, raaka-ainetilauksia,sähköpostien vastaamista
4.8.2010	17.00-19.00	2 h 0 min	Palaveri Suunta Jyväskylän kanssa
6.8.2010	10.00-12.15	2h 15min	Sähköpostien vastaamista yms, omavalvontaa, hinnastoja
8.8.2010	10.00-11.30	1h 30 min	Projektin päivytystä
10.8.2010	11.00-14.30	3h 30 min	tilaustilastoja, hinnastoja, tukkutilastoja
10.8.2010	17.00-18.15	1h 15 min	Palaveri suunta Jyväskylän kanssa
11.8.2010	8.00-14.00	6 h 0 min	Suunnittelua kirsin kanssa, kauppalistaa, tukkutilastaa
13.8.2010	9.00-11.30	2h 30 min	puheluita kirsin kanssa ja valmistelua
17.8.2010	8.00-14.00	6 h 0 min	Kauppalistoja,kespron tilaus yms.
20.8.2010	11.00-13.30	2h 30 min	Tilauksia, omavalvontasuunnitelmaa
23.8.2010	17.00-19.00	2h 0 min	Palaveri Suunta Jyväskylän kanssa
24.8.2010	8.00-11.30	2h 30 min	Kirsin kanssa viimeisiä tilauksia
26.8.2010	10-12.00	2 h 0 min	Puheluita kirsin kanssa ja valmistelua
29.8.2010	12-13.30	1h 30 min	Kirsin kanssa puheluita,käytännön asioita,
30.8.2010	12-13.30	1h 30 min	Sähköpostien vastaamista yms.
31.8.2010	11.00-11.45	45m	Sähköpostien vastaamista yms.
1.9.2010	10.00-21.30	11 h 30 min	Dynamon tuotteiden purkamista, ravintolapalveluiden rakentamista
2.9.2010	5.00-19.00	14 h	Kisat metsässä vol 1
3.9.2010	5.00-20.00	15 h	Kisat metsässä vol 2
4.9.2010	13.00-15.00	2h 0 min	Käytännön asioiden hoitamista koululla kisojen jälkeen
5.9.2010	11.00-11.45	45m	Puheluita kirsin kanssa ja asioiden selvittämistä
6.9.2010	8.00-11.30	2h 30 min	Puheluita kirsin kanssa ja asioiden selvittämistä, sähköpostiin vastaamista, soittoa kesproille
7.9.2010	9.00-11.30	2h 30 min	Laskujen tekemistä tuloslaskelmaa
14.9.2010	9.00-11.30	2h 30 min	Opparia
28.9.2010	8.00-11.30	3h 30 min	Tuloslaskelmaa
5.10.2010	16.30-18.30	2h 0 min	Päättöspalaveri Suunta Jyväskylän, Hilkan ja Kimmon kanssa.

LIITE 7. Budjetti

	ainehinta	myyntihinta	voitto	Myyntitavoite/kpl	Mitä jää käteen
Makaronilaatikko	1,44	7	5,56	500	2780
Kinkkukiusaus	1,93	7	5,07	500	2535
Punajuurikiusaus	1,28	7	5,72	170	972,4
Kasvislasagne	1,28	7	5,72	170	972,4
Jauhenlihakeitto	1,05	5	3,95	50	197,5
Hernekeitto	1,1	5	3,9	80	312
Kahvituotteet			0		0
Kahvi	0,3	1	0,7	2000	1400
Tee	0,3	1	0,7	300	210
Kaakao	0,5	1,5	1	200	200
Iso sämpylä	0,8	2,5	1,7	700	1190
Ruispala	0,6	2	1,4	405	567
Munkki	0,22	1	0,78	800	624
Pulla	0,23	1	0,77	400	308
Virvoitusjuomat	1,83	3	1,17	200	234
Trip-mehu	0,4	1	0,6	200	120
Makkara	0,4	1,5	1,1	700	770
Muurinpohjalettu	0,75	3	2,25	400	900
Karkkirasia	0,61	1,5	0,89	100	89
Suklaapatukka	0,38	1,5	1,12	150	168
					14549,3
kiinteät kust+muut kulut yhteensä(Rivit32+33+34+35+36)					4455,49
-talkoolaisten kulut	824,38				
-Koneet ja laitteet	1900				
-aterimet yms.	630				
-Jamkin ruuat	101,11				
-muut kulut	1000				
				Mitä jäämme voitolle	10093,81

LIITE 8. Kertakäyttöastiat vai biohajoavat astiat

Ruokailuvälineet:

Kahvilusikka 2000 kpl:22.00

Lautanen 800 kpl:137.00

Lautanen syvä 10 pkt: 54.00

Kahvikuppi 1520 kpl: 95.00

Muoviaterimet 50kpl/pkt

Haarukka,muovi: 11.12

Veitsi,muovi:11.12

Lusikka,muovi:4.77

Biohajoavat

Haarukka,eko:49,47

Veitsi,eko:49,00

Lusikka,eko:13.8

LIITE 9. Tarjoukset toimeksiantajalle

Yli 35-vuotiaiden suunnistuksen Sm-kisat 4.9-5.9 Petäjävedellä

Tässä meidän ehdotuksemme tuotevalikoimaksi.

Lauantaina 4.9.2010

Laatikkoruoka: Makaroonilaatikko/Kasvislasagne (VL, onnistuu laktoositon, maidoton ja gluteeniton)

Keitto: Hernekeitto (Maidoton ja gluteeniton)

Lisäksi:

-vihreäsalaatti (kurkku, tomaatti, jäävuorisalaatti)

-ruisleipä, vaalea viipaleleipä, levitteet (lakt/maidoton), vesi ja kotikalja

-jälkiruuaksi omena/luumu

Sunnuntaina 5.9.2010

Laatikkoruoka: Kinkku-pekoni kiusaus/kasviskiusaus tai punajuuri- aurakiusaus (VL ja G, onnistuu maidoton ja laktoositon)

Keitto: Jauhenlihakeitto (Maidoton ja gluteeniton)

Lisäksi:

-vihreäsalaatti (kurkku, tomaatti, jäävuorisalaatti) Kamat valmiina Pulkalta.

-ruisleipä, vaalea viipaleleipä, levitteet, vesi ja kotikalja

-jälkiruuaksi omena/luumu

Hinta 6-7 euroa.

Muuta huomioitavaa: Allergiat tarkentuu lähempänä.

Muuta myytävää:

Iso sämpylä 3€

Pieni sämpylä/ ruispala 2-2.5 €

Leivissä täytteenä kinkku ja/tai juusto, tomaatti, kurkku, salaatti

Kahvi ja iso sämpylä 3.5-4.0€

Kahvi ja pieni sämpylä 3 €

Munkki 1€

Pulla 1-1.5€ riippuen koosta

Kahvi ja Pulla 2.5€

Kahvi ja Munkki 2€

Virvoitusjuoma(muutama maku ja vichy) 2.5 €

Trip-mehut->onko tarvetta?

Karkkipusseja ja suklaapatukoita

Kahvi 1 €

Tee 1 €

Kaakao 1.5€

Makkara 1.5 €

Muurinpohjaletut 3,5 €

Muurinpohjalettu + kahvi 3€

Muuta huomioitavaa:

Tuotevalikoima tarkentuu lähempänä kisaa ja kun tarjoukset eri leipomoilta on käyty läpi.

Ruokapaketti talkooväelle

Lämmin ruoka 1krt/pvä, sämpylä 1 kpl/pvä, pulla, mehu ja kahvi/tee(saa omaan termariin.

->mahdollisuus saada eväspaketti maastoon mukaan.

Koko paketin hinta 10€/hlö/pvä

Toiveena 2*ruokalinjasto, 2*kahvilinjasto ja omat makkara ja lettupisteet. Tarkentuu, kun pääsemme tutustumaan kisapaikkaan.

Kirsi tarkistaa Valion kylmäauton sähköliitännän ja mitä sitä varten tarvitaan.

Meiltä tulee kaikki palvelut ruokahuoltoon liittyen. Hoidamme oman omavaltavontasuunnitelman.

Teidän vastuulla on Teltat, Kalusteet, Sähköt, Jätehuolto.

Paloturvallisuudesta täytyy vielä keskustella.

Kassakoneista pitää puhua tarkemmin lähempänä.

Hilkka Partanen ja Kimmo Aho lähettävät teille vielä tarkemman tarjouksen.

katri.hakkarainen.mpa@jamk.fi

Kustannukset talkoolaisten ruokailupaketista suunnistajille.

Ruuan raaka-aineet(sis.2*lämmin ruoka,leivät,salaatit ja levitteet) 437 €

Sämpylä*2 140 €

Pullat 104€

Haarukka 16,49€

Veitsi 16,32€

Kahvikuppi 640 kpl 39,28€

Lautanen 200 kpl 34,24€

Kahvimaito 6,05€

Kahvi 31€

Yhteensä 824,38

Ystävällisin terveisin

Katri Tuominen

Katri.hakkarainen.mpa@jamk.fi

LIITE 11. Mitä pitää muistaa listat

Kesko/Metro

- teepussit
- kertsit
- kaakao
- mehutiiviste
- maidot,kermakot,hunajat,sokerit,hermesetas
- hammastikut,servetit,sinapit ja ketsupit pumpuilla
- pikkulusikat ja isot lusikat

Kylmäauto

- työtaso x2
- leikkuulaudat,veitset
- kelmu,folio,GN-pakkeja
- dynoja
- roskikset
- käsidesi
- bioska,rättejä,lumppuja,käsipaperit
- maalanteippi+kynä
- omavalvontalaput
- pakkasvaatteet
- muuttolaatikoita
- kaupan koreja

Makkarapiste

- grillit ja kaasupullot,sytkärit
- kylmälaukkuja
- myyntialustat
- termarit,maidot,sokerit,kupit,lusikat
- roskikset
- paperia,servettejä,rättejä
- pöytä

- ketsupit,sinapit,pumput,
- säilytyslaukut
- makkarapaperit
- makkarat
- lettutaikina,voi/öljy,lastat,hillo,makkarapusseista tarjotaan
- hieno sokeri
- kassalippaat
- telttä

Muuta:

- kyniä,paperia,taskulaskimet
- hinnastot asiakkaille ja tiskin taakse
- kylttimateriaali

Elonen

- leipomokuvut

Koff

- limsa
- mehu
- vesi
- kivennäisvesi
- palpasäkkejä

Koululta kamat

- ottimet,kauhat,pihdit,veitset
- termarit
- 10 l juomakanisterit x3
- kylmäalustat
- pullakuvut

- korit yms.leiville
- tarjottimet
- servettitelineet
- kaluille korit
- voi astiat
- keittopata
- leikkuulaudat ja veitset
- käsiliinat,rätit, käsipaperia
- roskikset pahvilaatikosta
- kylmälaukut juomille
- kahvi ja vesitermarit
- kermakot ja aluset
- kannut
- sokerikot
- myyntialuset

Kuokkalan keskuskeittiö

- 1/1 GN-kuljetuslaatikot
- 1/1 GN-pakkeja
- 1/1 GN-hauteet+kuvut ja lämmityspastat
- kattilat 20l alumiini
- kylmäalustat
- pullakuvut
- keittopata

Killeri

- kahvitörpöt+kimmo
- tuolit ja pöydät
- suzukin teltta+lentokentältä kassalipasx2
- keittopata

LIITE 12. Tuloslaskelma

	Kpl la	Kisaravintolan myynti 4.9.20	Kpl su	Kisaravintolan myynti 5.9.2010	Kpl yht:	Kisaravintolan kokonaismyyn	Kokonais kpl hōlöt + asiakkaat
Lounas	235	1645	300	2100	535	3745	757
Keittolounas	8	56	10	70	18	126	
Kahvi	580	580	830	830	1410	1410	1630
Kaakao/tee	32	32	26	26	58	58	58
Täytetty sämpylä	52	156	172	561	224	717	441
Täytetty ruisleipä	56	140	102	255	158	395	158
Pulla	11	5,5	11	5,5	22	11	22
Munkki	288	288	409	409	697	697	697
Virvoitusjuoma	14	35	35	87	49	122	49
Trip-mehu	6	6	55	55	61	61	61
Suklaapatukka	29	29	30	30	59	59	59
Muut		257		1567,9		1824,9	
(makkarat)	50		339		389		522
Yhteensä		3229,5		5996,4		9225,9	
Lapuilla suunnistajat							
Ruokalippu	56		120		176		
Makkaralippu	56		77		133		
Kahvilippu	92		100		192		
Sämpylä			31		31		
Jamk							
Ruokalippu	12		16		28		
Kahvi	12		16		28		
Sämpylä	12		16		28		
Tulot:							
Kahvilamyyni		2972,5		4428,5		7401	
Kioskimyynti		257		1567,9		1824,9	
Yhteensä:		3229,5		5996,4		9225,9	
Menot:	Alvillinen	Alv	Alviton				
Autonvuokra	184,5		34,5	150			
Kespro	4080,53		570,75	3509,78			
Elonen	570,15		65,59	504,56			
Palvari	273		12,23	260,77			
Kassanvuokra	221,4		41,4	180			
Muut	31,88		4,83	27,05			
Yhteensä	5361,46		4632,16				
Tuloja kisan jälkeen							
Myynti Killerille	382,42		48,976	333,444			
Myynti Dynamolle	381,89		45,861	336,029			
Suunnistajat	950		0	950			
Kespron palautukset	223,6		27,32	196,28			
Yhteensä	1937,91		122,157	1815,75			
Loppupäätelmä on							
Kokonaismyynti kahvila+kioski+myynnit kisojen jälkeen	11163,81						
ALVILLINEN							
-	5361,46						
Menot(Autonvuokra, Kespro, Elonen, Palvari, kassa ja Muut)ALVILLINEN							
Käteensä:ALVILLINEN	5802,35						

LIITE 13. Omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelma yli 35- vuotiaiden suunnistuksen SM-kisoihin Petäjävedelle 4.-5.9.2010

Tapahtuman kuvaus

Opiskelijat jotka hoitavat ruokapalvelujen tuottamisen kyseisessä tapahtumassa, JAMK:n keittiössä Jyväskylässä ja Petäjävedellä kisojen maalialueella ravintolateltassa, ovat ammattikorkeakoulussa ravitsemispalveluja opiskelevia ja hallitsevat yleiset elintarvikkeita koskevat säännökset.

Tilaisuudessa on teemana luonto ystävällisyys joten käytämme tarjoilu astioina biohajoavia materiaaleja. Tällöin voimme vähentää jätteen määrää ja tutkia kuinka suur tapahtuman järjestäminen onnistuu rasittamatta luontoa liikaa.

Toimiessamme Koulumme keittiöllä noudatamme Ravintola Idean omavalvontasuunnitelmaa. Täällä valmistettavat ruoat ovat:

makaronilaatikko

kinkkukiusaus

hernekeitto

kasvissosekeitto

Salaatin esivalmistelut: salaattien pesu ja pilkkominen, tomaattien pesi ja pilkkominen, kurkkujen pesu ja pilkkominen, porkkanan pesu ja raastaminen.

Ruoat pakataan elintarvikkeiden pakkaamiseen tarkoitettuihin kuljetuslaatikoihin, jotka lainataan Kuokkalan keskuskeittiöltä.

Lämpimät ruoat valmistetaan Koulumme keittiössä josta ne kuljetetaan lämpiminä tapahtumapaikalle sovittuna ajankohtana ja annostellaan asiakkaalle lautasella. Lämpösäilytysketju on katkeamaton sillä ne ovat pakattuina lämpösäilytyslaatikoihin ja kuljetetaan pakettiautolla paikanpäälle.

Kriittiset pisteet: Lämmön säilyvyys kuljetuksessa ja tarkka aikamääritys matkalle.

Salaatit esivalmistellaan koulumme keittiöllä ja pakataan elintarvikkeiden pakkaamiseen tarkoitettuihin astioihin ja siirretään kylmäsäilytysrekkaan.

Kriittiset pisteet: Kylmäsäilytyksen optimaalinen lämpötila kaikille tuotteille.

Kylmäsäilytysrekka siivotaan asianmukaisesti että se on soveltuva tarkoitukseemme ja siellä valmistetaan tapahtuman aikana kaikki myytävät sämpylät, ruisleivät ja tarvittaessa salaattitarvikkeiden pilkkominen.

Talousvesi tuodaan paikanpäälle 1000l säiliöllä ja käsienpesuvesi keitetään paikanpäällä - laitetaan sopivanlämpöisenä erillisiin kanistereihin ja varataan käsidesi viereen. Kaikki ruoka-aineet käsitellään kertakäyttöhanskat kädessä.

Teltan lattiamateriaalina käytetään vihreää pressua. Roskiksia sijoitetaan ravintolan puolella 4 kpl ja keittiön puolelle 2, biojäteastioita saman verran.

Ravintolateltassa tarjottavien tuotteiden esillepano:

Lämpölevyn päältä tarjotaan laatikkoruokat

Kylmälevyn päälle asetellaan sämpylät ja pullat. Tuotteita ei laiteta tarjolle paljon kerrallaan, vaan ne säilytetään rekassa kylmässä ja lisätään tarvittaessa pieniä määriä. Sämpylät ja pullat ovat myyntitiskillä kupujen alla ja sämpylät pakataan Wrap-paperiin.

RAAKA-AINEIDEN VASTAANOTTO JA TARKISTUS

Välittömästi saapumisen jälkeen elintarvikkeet siirretään asianmukaiseen säilytystilaan. Kaikki tuotteet jotka vaativat kylmäsäilytystilan Petäjävedellä siirretään kylmäsäilytys rekkaan joka on varattu käyttöömme tapahtuman ajaksi.

Rekka ajaa Petäjävedelle kisapaikalle ja on siellä ruokateltan vieressä toimien samalla säilytys ja sämpylöiden, salaattien esivalmistuspaikkana.

Kuormien purku aloitetaan pakastetuotteista siirtyen kylmäsäilytystä vaativiin tuotteisiin. Huoneenlämmössä säilyvät tuotteet puretaan viimeisenä. Pakasteet pitää toimittaa tavaratoimituksesta viimeistä 15min kuluttua eri tuoteryhmille tarkoitettuihin pakastamiin.

Jokaisesta vastaanotetusta raaka-aine erästä tarkistetaan:

- Määrä ja laatu
- Viimeinen käyttöpäivä

- Tuoreus aistinvaraisesti
- Pakkausten eheys ja puhtaus
- Lähetys, lähetyslista ja tilaus vastaavat toisiaan

Merkitse kuljetuslaatikossa olevan viimeinen käyttöpäivämäärä tai saapumispäivämäärä jokaiseen yksittäispakattuun raaka-aineeseen, mikäli se ei ole valmiiksi merkittynä ja on mahdollista merkitä.

Kun lähetys saapuu, tarkista että lähetys vastaa lähetyslistaa.

Merkitse huomautukset vastaanotetuista raaka-aineista lähetteeseen sekä vastaanottotarkastuslomakkeeseen (lomake 1b).

- päiväys
- tuotteen nimi ja toimittaja
- tuotteen puutteet / virheet
- reklamoinnin hoitanut sekä toimenpiteet

Vastuuhenkilöt: Tapahtuman vastuuhenkilöt

Kylmäsäilytyksen LÄMPÖTILAT

Ohjearvot kylmiöiden ja pakastamien lämpötiloille raaka-aineiden mukaan:

Suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet, 0 - +6°C

Helposti pilantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen enintään +8 °C, valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely

Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito ja kerma, enintään +6 °C, idut, paloittelut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet.

Pakastetut tuotteet vähintään -18 °C

Merkitse lämpötilat kylmäsäilytyksen lämpötilaseuranta – lomakkeelle (lomake 2a).

Jos lämpötila on liian korkea, tutki raaka-aineet aistinvaraisesti. Jos huomaat lämpötilan huomattavasti muuttuneen raaka-aineryhmän raja-arvoista, niin

varmistaa kyseinen poikkeama mittaamalla digitaalisella lämpötilamittarilla raaka-aineiden lämpötilat. Hävitä vioittuneet raaka-aineet niille tarkoitettuihin jäteastioihin.

Vastuuhenkilö: Tapahtuman ruokavastaavat

HERKÄT RAAKA-AINEET

Jauheliha

- kypsennä ei-vakumoitu jauheliha samana päivänä tai viimeistään seuraavana päivänä saapumisesta.

- vakuumiin pakattu jauheliha säilyy tekopäivän + 2 päivää, pakkaukseen

on merkitty viimeinen käyttöpäivä jota tulee noudattaa

- vakuumiin pakattu jauheliha säilytetään + 4 asteessa kylmiössä tai kylmemmässä.

Vihannespakasteet

- vihannespakasteet pitää joko keittää tai höyryttää ennen käyttöä.

Luomutuotteet

- Älä sekoita luomutuotteita tavallisten raaka-aineiden kanssa.

Luomutuotteiden lähetysasiakirjat arkistoidaan erilleen.

Vihannesten ja juuresten käsittely

- Käsittele vihannekset aina kertakäyttökäsineet kädessä. Varmista vihannesten puhtaus aistinvaraisesti.

Salaattien ja vihannesten pesu

Pese raaka-aineet seuraavasti:

- Lehtisalaatit: pese jokainen salaatin lehti erikseen lämpimällä vedellä ja sen jälkeen jäähdytä kylmällä vedellä
- Muut salaatit tai vihanneksien pesu: Huolehdi kunkin raaka-aineen huolellinen pesu.

Vastuuhenkilöt: Kaikki ravintolan työntekijät

RUOAN KÄSITTELYN JA VALMISTUKSEN VALVONTA

Ruoan ESikäsittely

Raaka-aineiden esikäsittelyssä noudatetaan hygieenisiä ruoanvalmistusmenetelmiä. Liha, siipikarja ja muut liha sekä kala ja äyriäistuotteet käsitellään omilla leikkuu- ja työskentelyvälineillä. Kyseisten raaka-aineiden valmistuksen jälkeen leikkuu- sekä muut työskentelyvälineet toimitetaan viipymättä astiankoneeseen pestäväksi. Valmiit esikäsittelyt tuotteet pakataan niille tarkoitettuihin säilytysastioihin. Ja astioihin merkataan tuotteen valmistuspäivä ja tuotteen nimi.

Salaatit pestään niille osoitetussa käsittelyaltaassa. Joka pestään aina desinfiointiaineella ja huudellaan runsaalla kylmällä vedellä ennen kyseisen työvaiheen alkamista ja kyseisen työvaiheen päätyttyä.

Vastuuhenkilöt: Kaikki ruoanvalmistukseen osallistuvat työntekijät

Ruoka-aine allergiat ruuanvalmistusprosessissa:

Erityisruokavaliotuotteille on erilliset työvälineet, sekä niitä valmistettaessa noudatetaan erityistä huolellisuutta. Keliakoille tarjottavat vitriinituotteet valmistetaan erikseen pakastevalmisteista.

Vastuuhenkilöt: Kaikki ruoanvalmistukseen osallistuvat työntekijät.

Ruoan tarjoilu

Kahvilatuotteet:

Linjastotuotteet (tarjoilulämpötila yli +12 °C)

Huolehdi tarjoiltavien tuotteiden ulkopuolisesta saastumisesta suojaamalla tuotteet tarvittaessa kuvuilla tai muilla suojavälineillä

Varmista että kutakin myytävää ei pakattua kahvilatuotetta varten on asianmukaiset ottimet.

Kylmä vitriinituotteet:

Tarjoilulämpötila on enintään +12 °C:sta.

Huolehdi tarjoiltavien tuotteiden ulkopuolisesta saastumisesta suojaamalla tuotteet tarvittaessa kuvuilla tai muilla suojavälineillä

Varmista että kutakin myytävää ei pakattua kahvilatuotetta varten on asianmukaiset ottimet.

Huom! Jaksottainen ruoanvalmistus. Linjastossa seisonutta kahvilatuotetta ei saa käyttää uudelleen.

Vastuuhenkilöt: Kaikki ruoanvalmistukseen osallistuvat työntekijät.

Ruoan uudelleen kuumennus

Kahvituotteiden ja lämpimien ruokien valmistus paikan vuoksi takia emme kuumenna myytäviä elintarviketuotteita uudestaan.

Pakkaaminen ja pakkausmateriaalit

Esivalmistelussa syntyvät tuotteet pakataan jäähdytyksen jälkeen puhtaisiin astioihin. Astioihin merkataan valmistuspäivämäärä sekä tuotteen nimi.

Pakkausmateriaalit säilytetään niille osoitetussa varastotilassa.

Ostettaessa pakkausmateriaalia varmistetaan, että sen käyttötarkoitus vastaa tarvittavaa käyttöä

HENKIKÖKOHTAINEN HYGIENIA

Henkilökohtaiseen hygieniaan kuuluvat pukeutuminen sekä omasta terveydestä ja puhtaudesta huolehtiminen. Huolehdi päivittäisestä henkilökohtaisesta hygieniasta, peseydy ja käytä kevyitä tuoksujia (deodorantti). Vältä vahvoja tuoksujia. Huolehdi että alusvaatteesi ovat puhtaat.

Älä yski tai aivasta ruokaan, älä maistele ruokaa sormin. Tupakointi ja nuuskan käyttö on ehdottomasti kielletty keittiötiloissa. Tupakointi tapahtuu vain erikseen sovitussa paikassa.

Hiukset

Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevän henkilön on lain mukaan aina suojattava hiukset suojapäähineellä. Huolehdi siitä, että hiukset ovat aina puhtaat ja siististi kammatut. Jos hiukset ovat pitkät tai puolipitkät, sido ne kiinni. Estä hiusten putoaminen ruokaan päähineellä ja hiuslakalla. Vältä erikoisia kampausrakenteita ja hiusvärejä.

Työjalkineet

Elintarvikkeiden tuotantolaitoksissa suositellaan käytettäväksi erillisiä, vain työpaikalla pidettäviä jalkineita. Jalkineiden tulee olla puhtaat ja ehjät. Työjalkineita on tarkoituksenmukaista käyttää vain ja ainoastaan niissä tiloissa, joissa työskentely tapahtuu. Jalkineet eivät saa olla avoimia varvasalueelta kuten sandaalit.

Kynnet ja meikit

Pidä kynnet lyhyinä ja siisteinä. Kynsilakka on ehdottomasti kielletty, samoin tekokynnet. Ehosta itseäsi hillitysti. Voimakas meikki tai voimakas hajuvesi/partavesi eivät kuulu keittiötyöhön tai asiakaspalveluun.

Korut

Poista hygieenisistä syistä sormukset pukeutuessasi työasuun. Korvissa voit käyttää pieniä, työasuun sopivia korvakoruja. Kaikki muut korut ovat kiellettyjä, myös isot värikkäät hiussoljet, korut ja kasvolävistykset. Näkyvät tatuoinnit eivät myöskään ole toivottavia.

Työasu

Pukeudu tehtäväsi mukaiseen työnasuun. Huolehdi että sinulla on päivittäin sopivan kokoinen, ehjä ja puhdas työasu. Sukkia on aina käytettävä työssä.

Älä salaa sairautta

Elintarvikkeiden käsittelyyn ei saa osallistua henkilö, jolla on märkivä ihottuma tai haava tai joka sairastaa tarttuvaa tai on todettu tarttuvan taudin kantajaksi. Jokaisella ravintolassa työskentelevällä on oltava työsuhteen alkaessa tulos salmonellaviljelystä.

KÄSIHYGIENIA

Mikrobeja on käsissä luontaisesti. Osa niistä on harmittomia, mutta osa on ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja. *Staphylococcus aureus* on yleinen bakteeri ihmisen iholla, haavoissa, nielussa, nenässä ja käsissä. Noin puolet ihmisistä kantaa bakteeria. Osalla ihmisistä esiintyy *S. aureus* -tyyppejä, jotka tuottavat ruokamyrkytyksiä aiheuttavia enterotoksiineja. Bakteeri tarttuu ruokaan elintarviketyöntekijän käsien välityksellä. Myös ulosteperäiset bakteerit, esimerkiksi kolibakteerit, voivat joutua elintarvikkeisiin huonon henkilökohtaisen hygienian seurauksena. Mikrobit voivat siirtyä käsien välityksellä myös likaisilta pinnoilta. Huolellinen käsihygienia on elintarviketyössä erittäin tärkeää.

Hyvään käsihygieniaan kuuluvat seuraavat asiat:

Kädet pestään juoksevalla lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Kuivatetaan kertakäyttöpyyhkeeseen. Hana suljetaan pyyhkeellä. Ja kädet käsitellään desinfiontihuuhteella.

Keittiössä ja henkilökunnan sosiaalillassa on käsien pesupaikat, jossa on pesuainetta annostelulaitteessa, käsien desinfiointiainetta ja kertakäyttöpyyhkeitä.

Kädet on pestävä

- Ennen työhön ryhtymistä
- Siirtyessä työvaiheesta tai työpisteestä toiseen
- WC:ssä käynnin jälkeen
- Likaisten esineiden käsittelyn jälkeen
- Nenäliinan käsittelyn jälkeen
- Jäteastian käsittelyn jälkeen
- Ennen ja jälkeen aterioinnin
- Puhdistus- ja pesutoiminnon jälkeen
- Aina työpaikan ulkopuolella käynnin jälkeen
- Aina kun kädet ovat joistain muusta syystä likaantuneet
- Tupakoinnin jälkeen

Pese kädet huolelliset seuraavan ohjeen mukaisesti:

- Ota käsistä pois sormukset, korut ja kellot.
- Kastele kädet lämpimällä mutta ei liian kuumalla vedellä.
- Ota käsiisi pesunestettä.
- Pese molemmat kädet huolellisesti kynärpäitä myöten. Pese myös peukalit, kämmenselkä, sormien välit, sormenpäät ja kynsienalustat.
- Huuhtele kädet hyvin lämpimän veden alla.
- Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöiseen pyyhkeeseen.
- Ellei hana sulkeudu automaattisesti, sulje hanat pyyhkeellä. Vältä koskettamasta hanaan puhtailla käsillä.

Säännöllisen ja usein toistuvat käsien pesun jälkeen on käsien ihosta pidettävä huolta. Iho voi kuivua ja halkeilla, jolloin rikkinäiseen ihoon jää helposti haitallisia mikrobeja myös käsien pesun jälkeen. Käsiin voidaan laittaa kosteusvoidetta pidempien taukojen ajaksi tai työpäivän päätteeksi.

Kertakäyttökäsineet

Kaikkia bakteereja ei voida täydellisesti poistaa käsistä pesemällä tai desinfioimalla. Tämän vuoksi kuumennettuja ruokia tulisi kosketella mahdollisimman vähän paljain käsin ilman kertakäyttöisiä suojakäsineitä ja käyttää vain puhtaita välineitä.

Kun käytät kertakäyttösuojakäsineitä, vaihda ne usein ja vaihdon välillä pese kädet. Suojakäsineet on tarkoitettu käsiteltävän elintarvikkeen suojaksi, ei vain käsien. Käsineiden puhtaudesta tulee pitää samalla tavalla huolta kuin käsistä. Jos kosketat käsineillä likaista kohtaa, vaihda käsineet uusiin.

Käsien ihosta huolehtiminen on tärkeää. Käytä kosteuttavaa käsivoidetta aina työvuoron päättymisen jälkeen.

TALOUSVEDEN HANKINTA

Kunnan verkostovettä valvotaan säännöllisin tutkimuksin ja sen tulee täyttää STM:n asetuksen (461/2000) talousvedelle asetettavat vaatimukset. Talousveden laatua valvoo kunnan terveydensuojeluviranomainen säännöllisin tutkimuksin yhteistyössä vesilaitoksen kanssa.

Tapahtuman talousvesi tulee kunnallisesta verkostosta, jos huomaat vedessä väri-, maku-, tai hajuvirheitä ota yhteyttä kunnan vesilaitokseen selvittääksesi talousveden turvallisen käytön.

JÄTEHUOLTO

Jätehuolto tapahtuu järjestävän urheiluseuran toimesta, he hoitavat tarvittavat roskikset tapahtumapaikalle ja vastaavat jätteiden jälleen käsittelystä

Tapahtumassa lajitellaan jätteet kierrätykseen seuraavalla tavalla:

Aalto- ja kartonkipahvit (pakkausmateriaali)

Lasi

Metalli

Sekajäte

Biojäte kierretään erikseen.

Vastuuhenkilöt: koko henkilökunta

TUHOELÄINTORJUNTAOHJELMA

Elintarviketuholaisia

ovat kuoriaiset ja lentävät hyönteiset, jotka elävät jonkin elinvaiheensa elintarvikkeessa. Tuholaiset ovat etenkin kuivien tuotteiden ongelma, kuten viljan, viljatuotteiden, kuivattujen hedelmien, pähkinöiden ja papujen. Eri elintarvikkeilla on omat tyypilliset tuholaisensa. Tuholaiset viihtyvät ja lisääntyvät huoneen lämpötilassa.

Elintarviketuholaisia, kuten kuoriaisia ja lentäviä hyönteisiä, voidaan ehkäistä huolehtimalla siitä, että

- kuivien tavaroiden varastoissa on hyvä ilmanvaihto
- varastotiloissa on hyvä järjestys ja siisteys
- pakkauksia pidetään hyllyillä
- varaston lämpötila on alle +18°C
- varastossa tavara kiertää "First in First out" -periaatteella
- saapuvat tavarat tarkistetaan ja avattaessa uusia säkkejä tarkista sisältö.

Jos elintarviketuholaisia havaitaan, pyritään selvittämään ongelman laatu ja laajuus eli se, mitä tuholaisia on ja miten paljon ne ovat levinneet. Saastuneet tavarat tulee hävittää välittömästi. On tärkeää toimia nopeasti etteivät tuholaiset ehdi levitä.

Vastuuhenkilöt: ruokapalveluista vastaavat henkilöt

ASIAKASVALITUKSET

Aiheellisesta asiakasvalituksesta pidetään kirjaa jossa näky syy ja tehdyt toimenpiteet (lomake 19). Asiakasvalitus voi olla elintarvikkeen laatuun liittyvä, lisäksi valitus voi kohdistua huoneistoon tai henkilökunnan hygieniaan tai asiakaspalvelukäytökseen.

TOIMENPITEET

Kysele asiakkaalta tarkemmat tiedot valituksen kohteesta.

Tarjoa hänelle kohtuullista korvausta aiheellisesta valituksesta ja ryhdy toimenpiteisiin korjataksesi kyseisen kohdan. Ilmoita asiasta viipymättä lähim-

mälle työvuorossa olevalle esimiehelle ja täytä viipymättä Asiakasvalitus seurantalomake (Lomake 19). Sekä mihin korjaaviin toimenpiteisiin on ryhdytty.

RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT

Elintarvikelaki edellyttää, että ruokamyrkytystä epäiltäessä on tehtävä välittömästi ilmoitus terveydensuojeluviranomaiselle. Otetaan näytteet epäillystä ruokalajeista / raaka-aineista, Selvitetään yhdessä terveystarkastajan kanssa valituksen aiheellisuus ja syy sekä ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin.

TOIMENPITEET

Ota tarkat tiedot asiakkaalta ja täytä (mielellään hänen kanssaan) Valitusilmoitus epäillystä ruokamyrkytystapauksesta. (lomake 20)

- Milloin ja mitä hän söi
- Mitkä ovat oireet ja koska ne alkoivat
- Onko muilla seuralaisilla oireita

Rauhoita asiakasta kertomalla, että asia tutkitaan yhdessä paikallisen viranomaisen kanssa. Ja kyseisestä ruokalajista/raaka-aineista lähetään välittömästi ruokanäytteet tutkittavaksi sopimuslaboratorioon.

Tee välittömästi seuraavat toimenpiteet:

- Ilmoita tapauksesta paikalliselle terveystarkastajalle
- ilmoita tapauksesta tapahtuman ruokapalvelupäällikölle.
- Ota näytteet epäillystä ruokalajista/raaka-aineesta (väh. 300g) puhtaaseen annosrasiaan. Säilytä kylmässä. Näytteet tulevat jäädyttää, mikäli niitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon.

Selvitetään yhdessä paikallisen terveystarkastajan kanssa valituksen aiheellisuus ja syy sekä ryhdytään tarpeelliseen toimenpiteisiin esim. keittiön hygieniatason tai omavalvonnan korjaamiseen.

ETENEMINEN RUOKAMYRKYTYSEPÄILYKSEN SATTUESSA

Noin kolmen päivän kuluttua näytteen lähettämisestä ravintola- tai keittiöpäällikkö soittaa sopimuslaboratorioon tai kunnanviranomaisilta ja kysyy näytteen tuloksia. Jos tulokset ovat negatiivisia, Ravintolapäällikkö kertoo ne välittömästi asiakkaalle.

Kirjalliset tulokset tulevat myöhemmin.

ETENEMINEN RUOKAMYRKYTYSTAPAUKSEN SATTUESSA

Kun tutkiva laboratorio on löytänyt ruoasta ruokamyrkytyksen aiheuttavia bakteereja, ravintolapäällikkö on yhteydessä paikalliseen terveystarkastajaan jatkotoimenpiteitä varten.

Vastuuhenkilö: Tapahtuman ruokavastuu henkilöt.

OMAVALVONNAN DOKUMENTOINTI JA PÄIVITTÄMINEN

Petäjäveden tapahtuman kohteissa on lomakkeet, joihin merkitään päivittäin tehdyt havainnot. Lomakkeisiin merkitään myös silloin, kun kaikki on OK. Dokumentointi lomakkeet säilytetään 24kk omavalvontakansiossa tai niille tarkoitettussa omassa kansiossa.

LIITE 14. Tuloslaskelma

	Kpl la	Kisaravintolan myynti 4.9.2010	Kpl su	Kisaravintolan myynti 5.9.2010	Kpl yht:	Kisaravintolan kokonaismyynti	Kokonais kpl hölöt + asiakkaat
Lounas	235	1645	300	2100	535	3745	757
Keittolounas	8	56	10	70	18	126	
Kahvi	580	580	830	830	1410	1410	1630
Kaakao/tee	32	32	26	26	58	58	58
Täytetty sämpylä	52	156	172	561	224	717	441
Täytetty ruisleipä	56	140	102	255	158	395	158
Pulla	11	5,5	11	5,5	22	11	22
Munkki	288	288	409	409	697	697	697
Virvoitusjuoma	14	35	35	87	49	122	49
Trip-mehu	6	6	55	55	61	61	61
Suklaapatukka	29	29	30	30	59	59	59
Muut		257		1567,9		1824,9	
(makkarat)	50		339		389		522
Yhteensä		3229,5		5996,4		9225,9	
Lapuilla suunnistajat							
Ruokalippu	56		120		176		
Makkaralippu	56		77		133		
Kahvilippu	92		100		192		
Sämpylä			31		31		
Jamk							
Ruokalippu	12		16		28		
Kahvi	12		16		28		
Sämpylä	12		16		28		
Tulot:							
Kahvilamyynti		2972,5		4428,5		7401	
Kioskimyynti		257		1567,9		1824,9	
Yhteensä:		3229,5		5996,4		9225,9	
Menot:	Alvillinen	Alv:	Alviton				
Autonvuokra	184,5	34,5	150				
Kespro	4080,53	570,75	3509,78				
Elonen	570,15	65,59	504,56				
Palvari	273	12,23	260,77				
Kassanvuokra	221,4	41,4	180				
Muut	31,88	4,83	27,05				
Yhteensä	5361,46		4632,16				
Tuloja kisan jälkeen							
Myynti Killerille	382,42	48,976	333,444				
Myynti Dynamolle	381,89	45,861	336,029				
Suunnistajat	950	0	950				
Kespron palautukset	223,6	27,32	196,28				
Yhteensä	1937,91	122,157	1815,753				

LIITE 15. Palaute asiakkailta

Palaute ravintolapalveluista Sm-kisoissa

Palautetta saatiin 32 kpl. Palautetta kerättiin vain sunnuntaina.

Positiivista:

- ruoka oli hyvää
- jätteidenlajittelu hyvin hoidettu
- opastus kahvi/ruokapalveluihin hyvä
- katettu ruokailutila pöydillä ja tuoleilla varustettuna hyvä
- hyvä, että oli kasvisruokaa
- kiitos ystävällisestä palvelusta
- ruokaa oli tarjolla riittävästi, toimivat linjastot
- biohajoavat astiat hyvä oivallus
- sämpylät isoja
- hyvä, että salaattia sai ottaa itse

Negatiivista:

- Munkkipossu ei ollut tuore
- Makkarapiste lauantaina oli syrjässä ja hukassa
- Lastenannoksia ja hintoja ei ollut huomioitu
- Miksi Amican lautasliinat?
- Muutama tarjoilija sunnuntaina olisi ollut hyvä juttu.
- Vaalea leipä saisi olla vaihtoehto
- Lämmin vesi pesupaikalle
- Levitteenä olisi saanut olla Oivariinia.

LIITE 16. Hinnastot kahvilassa ja makkarateltassa

Hinnasto makkarapaikalla

Kahvi	1€
Tee	1€
Makkara	1.5€
Virvoitusjuoma	2.5€
Trip-mehu	1€

Hinnasto kahvilassa

Kahvi	1	€
Tee	1	€
Kaakao	1	€
Täytetty sämpylä	3	€
Täytetty ruisleipä	2.5	€
Munkki	1	€
Pulla	1	€
Virvoitusjuoma	2.5€	
Trip-mehu	1	€
Suklaapatukka	1	€

LIITE 17. Raportti suunnistajille 5.10.2010

Suunnistuksen pitkän matkan sm-kisat 4.9–5.9.2010

Kisaravintola toiminta suunniteltiin edellisten kisojen muistioden pohjalta. Kisaravintola sijaitsi keskeisellä paikalla kisakeskuksessa ja makkarateltta ensimmäisenä päivänä reitin varrella ja toisena päivänä kisaravintolan kanssa kulkureitin varrella.

Ruokaa kisailijoille varattiin koko viikonlopuksi 1000 annosta, joista 400 lauantaille ja 600 annosta sunnuntaille. Määrä oli aavistuksen yläkanttiin, koska lounaita lauantaina meni 303 lämmintä ruokaa, josta talkoolaisille 68 annosta. Keittoa meni lauantaina 8 annosta. Sunnuntaina lämmintä ruokaa meni 434 annosta, josta talkoolaisille 134 annosta. Keittoa sunnuntaina meni 18 annosta. Lämpimät ruokavaihtoehdot olivat lauantaina jauhelihamakaronilaatikko ja sunnuntaina kinkkukiusaus. Keittovaihtoehdot olivat lauantaina kasvishernekeitto ja sunnuntaina kasvissosekeitto. Lounaan hinta oli 7 euroa ja siihen kuului salaatti/raaste, leivät(3viip/hlö), levitteet, kotikalja(2dl/hlö)/vesi. Muut riittivät hyvin, mutta kotikalja loppui kesken. Kaljaa tehtiin kummallekin päivälle 50 litraa.

Molempina päivinä annoskortit oli laskettu 500 hengelle ja lauantaina ruokaa tehtiin vaan 350 hengelle ja sunnuntaina ruokaa tehtiin 600 hengelle. Kannattaa huomioda, että annoskoot ovat poikkeuksellisen isoja.

Kisakeskuksessa valmistettiin kaikki muut tuotteet paitsi lämmin ruoka, joka tehtiin 30 km päässä Jyväskylän ammattikorkeakoulun tiloissa. Ruoka kuljettiin kisapaikalle lämpölaatikoissa ja säilytettiin lämpimänä

lämpövaunussa. Muuten kisaravintolan vieressä oli Valion kylmäauto, jossa täytettiin sämpylöitä ja säilytettiin kylmää vaativia tuotteita.

Kisaravintolana toimi kaksi telttaa, joista pienemmässä 5x7 m oli ravintolatuotteiden myynti kahdessa linjastossa, joista toisesta sai kahvia, pullaa, sämpylää yms. ja toisesta sai lounasta. Linjastot toimivat varsinkin sunnuntaina hyvin, kun yksi talkoolainen ohjasi aamusta lähtien miten linjastot toimivat. Toisessa teltassa 5x10m oli ravintolan väelle pöytiä ja salaatti/leipälinjasto. Makkarateltan koko oli 3x4 metriä ja siellä oli yksi paellapannu lettujenpaistoa varten ja yksi makkaragrilli. Lisäksi teltassa oli kaksi myyntipöytää. VIP-teltoa sijaitsi ihan maalialueen vieressä ja siellä oli tarjolla lauantaina ja sunnuntaina kahvia, sämpylää, munkkeja ja virvoitusjuomia. Sunnuntaina kävijöitä oli enemmän kuin lauantaina.

Ravintolateltassa oli kaksi kassakonetta, johon oli hinnoiteltu valmiiksi kaikki myytävät tuotteet. Kassakoneet helpottivat tilitysten tekemistä ja samalla pystyttiin hyvin seuraamaan tuotteiden menekkiä. Makkarapisteellä oli käytössä kassalipas. Talkoolaisilla oli käytössä lipukkeet makkaralle, kahville, pullalle ja ruualle, jotta pystyttiin seuraamaan määriä tarkemmin kuin ennen.

Seuraavassa on lukuja kulutuksesta.

Kahvia myyntiin 1410 kuppia, kahvia tilattiin 40 kiloa, josta meni 20 kiloa.

Makkaraa tilattiin 75 kiloa, josta jäi 22.8 kiloa. Johtui osittain lauantain huonosta myyntipaikasta.

Muurinpohjalettutaikinaa tehtiin 26 litraa ja melkein kaikki meni.

Munkkeja tilattiin 840 kpl ja myytiin 697 kpl.

Sämpylöitä tilattiin 350 kpl ja myytiin 224 kpl.

Ruisleipiä tilattiin 207 kpl ja myytiin 158 kpl.

Ruokaleipänä oli tumma viipaleleipä, jota tilattiin 55 pkt(a 1200g) ja jäi 15 pkt.

Talkooväelle tilattiin pullapitkoa 10 kpl(a 1000g). Jäi kaksi pitkoa.

Jääneet sämpylät, ruisleivät ja munkit myytiin 5 kpl pusseissa ennen kuin tapahtuma loppui.

Kertakäyttöastioina käytettiin biohajoavia Dunin astioita, joita tilattiin Kahvikuppeja 5000 kpl(1000 kpl vesipisteelle), jäi 800 kpl.

Ruokalautasia 1000 kpl jäi 200 kpl

Keittolautasia tilattiin 200 kpl jäi 150 kpl

Haarukoita ja veitsiä tilattiin 1000 kpl jäi 200 kpl

Kahvitikkuja tilattiin 2000 kpl jäi 400 kpl

Makkarataskuja tilattiin 2 ltk(a 1000 kpl) jäi 1 ltk.

Sämpylät käärittiin wrap-paperiin, jota tilattiin 1 ltk. Suurin osa meni.

Limsoja tilattiin 6 koria ja kivennäisvesiä 6 koria. Suurin osa limsoista meni, mutta kivennäisvesiä jäi 4 koria. Suklaapatukoita tilattiin 3 ltk (a 20 kpl) ja kaikki menivät. Tripmehuja tilattiin 4 ltk (a 20 kpl) ja lähes kaikki menivät.

Henkilökuntaa oli lauantaina kisapaikalla 10 henkilöä ja 2 henkilöä Dynamolla. Sunnuntaina kisapaikalla oli 12 henkilöä ja 2 henkilöä Dynamolla. Muutama lisäkäsi olisi voinut tulla tarpeeseen, mutta varsinkin sunnuntaina tehtävät olivat jo kaikille selvillä ja kaikki sujui todella hyvin.

Ennen kisaa varmistimme toimittajat ja tilasimme suurimman osan tuotteista Kespron noutotukusta. Leivät tulivat Elosen leipomolta ja makkarat ja paellapannut Tiituspohjan Palvarilta. Kassakoneet olivat vuokralla Kassaykkösiltä ja keittiönä toimi Jyväskylän ammattikorkeakoulun ravintolan keittiö Dynamo. Autot oli lainassa Jamkilta ja kylmäauto oli vuokralla Valiolta.

Muuta huomioitavaa:

- Omavalvontasuunnitelma kannattaa toimittaa ajoissa terveystarkastajalle, kisapaikalla pitää olla hygieniapassin suorittaneita henkilöitä.
- Alkusammutuskalusto pitää olla joka teltassa
- Ruuhka-aika oli kello 11.30-13.30. Molempina päivinä ravintolapalvelut saatiin suljettua jo kello 16.00
- Muutamaaan gluteenittomaan kannattaa varautua