

LIITE

**ANNISKELU-TOIMINNAN OPAS
VASTAAVALLE HOITAJALLE**



SISÄLLYS

1	ALUKSI	3
2	TOIMINNAN PERUSTA	4
2.1	Tuotos	4
2.2	Resurssit	4
2.3	Volyymit	5
2.4	Organisointi ja ohjaus	6
3	ANNISKELUKUNNAN SUUNNITTELU	6
3.1	Lupa-asiat	6
3.2	Anniskelualue	7
3.3	Myyntipiste	8
3.4	Tuotteet	8
3.5	Tilaukset	9
3.6	Hinnoittelu	10
4	VARASTOINTI	11
5	TAPAHTUMA VIIKOLLA	11
6	TYÖTEHTÄVÄT	13
6.1	Anniskelutyöntekijät	13
6.2	Salityöntekijät	14
6.3	Vastaavahoitaja	14
7	HENKILÖKUNTA JA PEREHDYTYS	15
8	TURVALLISUUS	16
8.1	Anniskelualueen turvallisuus	17
8.2	Pelastussuunnitelma	17
9	TAPAHTUMAN JÄLKEEN	18
10	YHTEYSTIETOJA	19
	LÄHTEITÄ	20

1 ALUKSI

Tämä perehdytys on kirjoitettu oppaaksi Iskelmä Niittyjen uusien anniskeluvastaavien työnopastukseen. Uudet vastaavat joutuvat aloittamaan toimintansa puhtaalta pöydältä. Tämän oppaan on tarkoitus antaa uudelle työntekijälle yleinen perehdytys toimenkuvaan Kiuruveden tapahtumassa.

Oppaasta ilmenee tapahtuman suunnittelua pohjustava tietoperusta toiminnasta, yhteiset pelisäännöt, tärkeimmät yhteystiedot, työtehtävät tapahtumassa sekä anniskeluvastaavan toimenkuvan tärkeimmät huomioitavat, kuten anniskelulain toteutuminen, henkilökunnan perehdytys sekä turvallisuuden suunnitteleminen ja takaaminen yhdessä järjestyksenvalvojien kanssa.

Tavoite IskelmäNiityillä on **tarjota asiakkaille toimiva anniskelupalveluiden kokonaisuus**. Oheispalvelut on osa yleistä toimintaa, joten tapahtuman leppoisan luonteen mukaisesti, anniskelualue on viihtyisä vapaa-ajan viettoon tarkoitettu seurustelupaikka, jossa asiakkaiden viihtyvyys pyritään toteuttamaan joka vuosi parhaan mukaan.

2 TOIMINNAN PERUSTA

2.1 Tuotos

Toiminnan tuotos on palvelu. Palvelun kautta toteutuu myynti, jonka suurimääräisen toteutumisen kautta seuraa onnistuminen. Tuotos jaetaan järjestäjän ja vastaanottajan mukaan pienempiin osiin. Yhtiön puolesta tuotos on tuloksellinen alkoholin myynti. Asiakkaan puolesta tuotos on onnistunut osa tapahtumaa eli vapaa-aikaa. Järjestäjien osalta tuotos on oman työn onnistuminen ja ammattiosaamisen kasvu.

Suunnittelun lähtökohta on valmiin ja toimivan tuotteen aikaansaaminen sekä välittäminen asiakkaille. Tuotteen täytyy olla tapahtuman luonteeseen sopiva ja helppo järjestää. Yksinkertaistettuna anniskelutoiminnassa tuotos on alkoholi-juoma tai muu virvoike, joka tarjoillaan asiakkaille. Asiakas valitsee tarjolla olevista tuotteista mieleisensä, jonka työhön perehdytetty henkilökunta hänelle valmistaa ja antaa määrättyä korvausta vastaan. Tuotosten myynti on liiketoiminnallista toimintaa, jossa tarkoituksena on saada kassavirta mahdollisimman suureksi asiakkaan ja palveluntarjoajan välillä.

2.2 Resurssit

Tapahtuman järjestäjä, Vihreät Niityt Oy ennalta määrittelee vuotuisesti käytettävissä olevat resurssit anniskelutoiminnan järjestämiseen. Anniskeluvastaava on vastuussa toiminnasta yhtiölle, joten yhteistyö vastaavan ja yhtiön välillä on luottamuksellista sekä avointa. Yhtiö tarjoaa anniskelutoiminnalle puitteet eli paikan jossa toiminta järjestetään, talkoolaiset l. henkilökunnan toimimaan tapahtumassa sekä budjetin, jonka mukaan anniskelutoiminta hoidetaan. Tapahtuma on mitta-kaavassaan suuri, mutta sen pääpaino ei suinkaan ole oheispalvelut. Anniskelutoiminta on laajalti vain sivutuote, jonka toivotaan tukevan asiakkaiden vapaa-ajan viettoä iskelmämusiikin parissa.

Anniskelutoimintaa pyritään kehittämään vuosittain onnistumisten ja asiakkailta saatujen palautteiden mukaan. Koska resurssit toiminnan järjestämiseen ovat rajalliset, tulee toiminta suunnitella hyvin kattavaksi. Kaikille ei pysty tarjoamaan kaikkea, joten on osattava rajata tuotokset asiakassegmentin sekä heidän joukossaan vallitsevien mieltymysten mukaan. Esimerkkinä juomakulttuurista on juomatuote nimeltä valkovenäläinen. Se on suuri kansan suosikki sekä taloudellisesti kannattava myyntituote. Tarkoitus on saada pienillä panostuksilla suurempaa tuottoa.

Kylälaisten vapaaehtoistyön halukkuus on suurin resurssi tapahtumassa. Joka vuosi kymmenet vapaaehtoiset auttavat tapahtuma-alueen järjestelyissä, toimivat ensiaputehtävissä, järjestyksenvalvojina sekä tapahtuma-alueen siistijöinä. Yhtiölle tämä on suuri säästö vuosittain. Talkoolaisille tarjotaan vapaa pääsy tapahtumaan jokaisena tapahtumapäivänä sekä päätösjuhlat, jossa jokainen palkitaan tehdystä työstä yhteisessä illanvietossa tapahtuman viimeisen päivän iltana. Kiitos heille kuuluukin, vaikka ammattilaisia joukosta löytyy vain harvakseltaan. Ilman heidän aktiivista ja iloista asennetta oman kylän tapahtumaa kohtaan, tapahtumaa ei pystyttäisi vuosittain järjestämään niin onnistuvasti. Talkoolaiset ovat suuri voimavara Vihreiden Niittyjen järjestämässä tapahtumassa.

2.3 Volyymit

Iskelmänjuhlaa 10 vuotta oli määrällisesti suuri tapahtuma Suomen kesässä. Sen markkinointi kattaa koko Suomen keräten samalla yleisöä laajalti ympäri maamme. Vuonna 2008 tapahtumassa vieraili yli 35 000 musiikinystävää. Suhteutettuna Kiuruveden kaupungin kokoon, määrä on suuri. Tapahtumaa suunnitellessa tulee ottaa siis huomioon suuren kävijämäärän tarpeet.

Anniskelualue sisältää 2000 asiakaspaikkaa. Pääesiintyjien aikana kävijämäärä odotetaan luonnollisesti maksimiin, joten anniskelualueen toiminta tulee suunnitella myös sen mukaan. 2000 asiakasta samassa tilassa samaan aikaan on erittäin haastava määrä. Toiminta järjestyksenpidon ja anniskelun kanssa tulee suunnitella tarkoin, jotta järjestyshäiriöiltä sekä liika anniskelulta yksittäisiltä henkilöiltä väl-

tytään. Suuri volyymi asiakkaiden määrässä luo myös haasteen tuotteiden tilaus-
ten yhteydessä. kuinka onnistua hoitamaan tilaukset niin, että tuotteet riittävät
jokaiselle illalle ja kaikille halukkaille, ylittämättä annettua budjettia.

2.4 Organisointi ja ohjaus

Toiminnan ohjaamisesta vastaa Vihreät Niityt Oy. Osakeyhtiö toimii myös annis-
keluprojektin johtoryhmänä. Tapahtuma järjestetään heidän rahoituksillaan sekä
edellisten vuosien kokemusten perusteella, joten heidän sanansa ratkaisee. Jokai-
sessa vaiheessa tulee siis konsultoida heidän mielipiteitään, ennekuin asioista pää-
tetään. Erikseen nimettyä projektipäällikköä ei Iskelmä Niityillä tapahtumassa ole.
Konsultoidessa tulee siis kysyä jokaisen hallituksen jäsenen mielipidettä.

Anniskelutoiminta on luvanvaraista, joten toiminnasta on aina tehtävä kirjallinen
selvitys lääninhallitukselle ja viranomaisille. Rahoituksen puitteissa yhtiön osak-
kaat hyväksyvät ideat, jotka anniskeluvastaavat toteuttavat. Ongelmatilanteissa
tukeudutaan osakeyhtiön jäseniin. Heidän sanansa määräävät tapahtuman luon-
teen ja kulun. Maalaisjärjen käyttö on suotavaa omassa toiminnassa. Kaksi annis-
kelusta vastaavaa toimii tiiminä, joiden varassa juomapalveluiden toteutuminen
on. Toinen toisensa ohjaaminen on ensiluokkaisen tärkeää.

3 ANNISKELUTOIMINNAN SUUNNITTELU

3.1 Lupa-asiat

Anniskelutoiminta on alkoholijuomien luvanvaraista myyntiä, jota valvoo sosiaa-
li- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto. Jotta toiminta olisi lainvaraista, tulee
anniskeluvastaavan hakea anniskelupaikkaan tilapäinen lupa siltä lääninhallituk-
selta, jonka toimialueella anniskelupaikka sijaitsee.

Lupahakemus tulee jättää lääninhallitukseen viimeistään kuukausi ennen toiminnan alkua. Lupahakemukseen on esitettävä toimintapaikka, toiminnasta vastaavat henkilöt sekä heidän pätevyytensä toimia sekä haettavat anniskelu-oikeudet eli anniskellaanko paikassa pelkästään mietoja alkoholijuomia vai myös väkeviä alkoholijuomia. Lupahakemuksen kanssa on haettava myös mahdollista jatkoaikalupaa, eli lupaa jatkaa anniskelutoimintaa klo 01.30 klo 03.30:een. Niityillä jatkoaikaluvan tarpeesta keskustellaan yhtiön hallituksen kanssa joka vuosi erikseen. Jokainen haettava lupa maksaa yhtiölle, joten toimintaa suunnitellessa tulee tarkoin miettiä minkälaista toimintaa tapahtumassa on.

Lupahakemukset ovat ensimmäinen hoidettava asia. Kun lupa toimintaan on myönnetty, alkaa varsinainen suunnitteluvaihe. Anniskelupaikan ollessa tiedossa, tulee ottaa huomioon sen käytännöllisyys palveluntuottamista varten.

3.2 Anniskelualue

Anniskelualueen sijainti on ennalta tiedossa, mutta sisältö ei. Suunnitellessa aluetta tulee huomioida alueen monimuotoisuus, mitä siellä on mahdollista toteuttaa, mihin irtaimistoa on järkevin sijoittaa. Anniskelualue on yksinkertaisuudessaan vain tapahtuma-alueesta eritelty alue, jossa anniskelutoiminta on luvallista. Päähuomio onkin saada alueesta toimiva ja viihtyisä asiakkaiden näkökulmasta, sillä toiminnan toteutumiseksi asiakkaat on saatava houkuteltua tarkoin rajatulle anniskelualueelle.

Alkoholilaki velvoittaa anniskelualueesta suunnitelman, jossa alueen rajaaminen on selvästi havaittavissa sekä yleiset kulkuaukot merkitty. Suunnitelma tulee näyttää joka kerta tarkastajan käydessä tai väliaikaista lupaa haettaessa. Anniskelualue on rajattava niin, että jokainen asiakas sen selvästi havaitsee. Rajaamisessa on myös käytettävä erilaisia rakenteita ja välineitä, jotta ne olisi helposti havaittavissa. Kesäaikaan ulkoilmassa sijaitsevat anniskelualueet ovat erittäin tarkan silmän alla. Hyväksyttävä vaihtoehto rajaamiselle on esimerkiksi tarpeeksi korkea ja kestävä aita. Aita rajaa alueen selvästi ja estää asiakkaita liikkumasta alkoholiannosten

kanssa anniskelualueelta pois. Alueen rajaaminen on osa omavalvontaa, josta lisää kappaleessa 8.

3.3 Myyntipiste

Myyntipiste on anniskelualueen keskipiste. Sitä suunniteltaessa on mietittävä onko se yksi iso kokonaisuus vai pienempi, joka on hajautettu ympäri anniskelualueita. Yhden suuren myyntipisteen etu on varastoinnin helppous. On helpompaa pitää kirjaa varastoitavista, kun tuotteet ovat kaikki yhdessä paikassa. Myyntipisteen/pisteiden sijainti tulee olla asiakkaan helposti lähestyttävissä ja sijoitettu niin, että mahdolliset asiakasjonot mahtuvat muodostumaan häiritsemättä paikalla olevia asiakkaita.

Henkilökunnan työskentelyn helpottamiseksi kannattaa myyntipisteen/pisteiden rakentua niin, etteivät työntekijät ole toistensa työnteon esteenä. Jokaisella työntekijällä tulee olla vaivaton yhteys tuotteiden saavuttamiseksi sekä käytettävien tuotteiden ja välineistön takaisin paikoilleen laittoon varten. Työn mielekkyyteen vaikuttaa viihtyisä ja toimiva työympäristö.

Myyntipisteiden välineistö tulee huomioida suunnittelussa. Esimerkiksi myydäänkö olutta hanasta vai pulloista, sijoitetaanko tuotteet esille kylmäkaappeihin vai vuokrataanko myyntipisteille vetolaatikot ja minkälaista välineistöä tarvitaan alkoholiannosten tekemiseen. Laitteistojen tarpeen mukaan, tulee suunnitella kuinka monta laitetta tarvitaan ja mihin kohtaan ne sijoitetaan. On myös hyvä tietää jo tässä vaiheessa tarkasti määrät, jotta tarvittavan laitteiston muistaa myöhemmin tilata. Kassakoneet tulevat omasta takaa tapahtumaan, joten niihin ei tarvitse keskittyä, muuten kuin asettaessa koneeseen hinnaston hinnat ja pikanäppäimet.

3.4 Tuotteet

Ennen mahdollisten yhteistyökumppanien tutkimista pitää tietää mitä tapahtumassa tarjotaan. Tuotelistan suunnittelussa ensimmäisenä tulee huomioida asiakkaat

ja tapahtuman luonne. Asiakkaat koostuvat eri-ikäisistä iskelmämusiikin ystävistä, karavaanareista sekä paikallisista kiuruvetisistä kyläläisistä. Tuotevalikoiman tulisi miellyttää heitä mahdollisimman laaja-alaisesti. ”Kaikille kaikkea” on kuitenkin liiallinen, joten raja täytyy pystyä vetämään johonkin väliin. Perustuotteet, sekä alkoholilliset että alkoholittomat, on oltava tarjolla ja niiden lisäksi muutama lisätuote piristämään tavallista ravintolatarjontaa. Tuotelistaan vaikuttaa myös tapahtuman ajankohta. Kesäinen heinäkuu ja kylmät virvokkeet kuuluvat yhteen.

Kun tiedetään mitä tarjotaan, tiedetään samalla mitä tilataan. Yhteistyökumppaneita ovat alkoholitukut, panimot, kiinteistöhuolto yritykset esimerkiksi jätteen kierrätyksessä sekä pantillisten pullojen ja tölkkien kierrätys Suomen palautuspakkaus Oy. Yhteistyökumppanit kannattaa kilpailuttaa, jotta tapahtuman järjestämisen kannalta parhaat vaihtoehdot saataisi selville. Tarjouspyyntöä tehdessä tulee ehdokkailta kysyä tuotteiden lisäksi myös niiden saatavuudesta, mahdollisuudesta lisätilauksiin tapahtuman aikana sekä mahdollisuudesta palauttaa tapahtumasta yli jääneet tuotteet. Tarjouspyynnössä otetaan myös selvää onko tarjottava sopimus vain tapahtuman ajan voimassa vai kenties muutaman vuoden. Sopivien yhteistyökumppanien löydyttyä tilataan halutut tuotteet.

3.5 Tilaukset

Ennalta on mahdotonta määritellä, kuinka paljon tuotteita tulee anniskelua varten tilata. Siksi yhteistyökumppani, joka pystyy toimittamaan tuotteita lisää tapahtuman aikana, on loistava vaihtoehto tuotteiden riittävyyden kannalta. Tilaukset ja niiden määrät suunnitellaan yhdessä hallituksen jäsenten kanssa. Heillä on aikaisempien tapahtumien kokemuksesta arvokasta tietoa siitä mitä tarjolla on oltava ja kuinka paljon niitä tulee tilata.

Tilausmääriä laskiessa huomioidaan henkilökunnan pätevyys. Koska myyntihenkilökunta koostuu paikallisista talkoolaisista, tulee toiminnan aikana varmasti tuotehukkaa. Hukat ovat väärin valmistettuja tai muuten viallisia tuotteita. Tilausmäärät suositellaan siksi laskemaan hieman yläkanttiin. Tilausmääriin vaikuttavat iltakohtaisesti myös tapahtuman esiintyjät. Perjantai ja lauantai ovat tapahtuman

pääpäiviä, joten asiakasmäärien tiedetään vähintään kaksinkertaistuvan niinä päivinä.

Siisteys on suuri osa tapahtumaa. Jätteiden keräyspisteet tulee olla asiakkaille helposti lähestyttävissä ja niitä on oltava alueen kokoon nähden lukuisia. Myyntitoiminnasta syntyvät jätteet, kuten lasinkeräys, pantillisten pullojen ja tölkkien keräys sekä kaatopaikkajäte kerätään niille varatuille astioille myyntipisteiden läheisyydessä. PALPA eli Suomen palautuspakkaus Oy:n kanssa tehty yhteistyösopimus mahdollistaa pantillisten juomapakkausten kierrätyksen luontoystävällisesti.

3.6 Hinnoittelu

Tuotteiden hinnat määräytyvät suurimmaksi osaksi voimassa olevan hintatason mukaisesti juomapalveluissa. Anniskelutoiminta ei ole vain tapahtuman ohessa oleva palvelu vaan taloudellista toimintaa, jolla tarkoitus on tehdä erillistä tuottoa tapahtuman järjestäjälle.

Hinnoittelua suunniteltaessa tulee ottaa huomioon tuotteiden keskihinnat markkinoilla. Esimerkiksi keskioluelle (0,4 litran tuoppi) keskimääräinen hinta on 4-5 €. Olut on varsinkin kesäisessä tapahtumassa kysytyin tuote, joten ns. sopiva hinta pitää asiakkaat tyytyväisinä ja saa heidät käyttämään palvelua useammin. Hyväksi todettu annoskoko oluelle ja siidereille on 0,4 litraa. Huomioitavaa on kuitenkin joka vuosi tehtävät uudet linjaukset toiminnan kohdalla. Edellisen tapahtuman hinnat ja annoskoot saattavat olla epätoiminnallisia tulevilla tapahtumissa.

Anniskeluvastaava ei tapahtumassa hinnoista päätä yksin. Niittyjen hallituksen jäsenet päättävät lopullisen hintatason tapahtumassa. Ehdotukset ja ajatukset hinnoista huomioidaan aina, sillä anniskeluvastaavalla on yleisellä tasolla parempi tietotaito ravintolapalveluista, kuin yhtiön osakkailta.

4 VARASTOINTI

Tuotteiden varastointi suunnitellaan toiminnan kannalta järkevästi. Tuotteet jaotellaan omiin ryhmiinsä, kuten alkoholit ja korilliset pullovarat ja varastoidaan niille sopiville paikoille. Pakkauskoot vaihtelevat toisiinsa verrattuna huomattavasti, mikä on otettava varastoinnissa huomioon.

Varastointi anniskelualueella tulee järjestää alueen rajojen sisäpuolelle. Varsinaisia varastotiloja anniskelualueella ei ole, joten tapahtumakohtaisesti varastointi tulee suunnitella ja organisoida tuotteiden ja tilan mukaisesti. Ennen tapahtumaa tulee nimetä henkilökunnasta jäsenet, jotka ovat sallittuja hakemaan tuotteita varastoista.

Varastopaikat tulee sijoittaa suojaan säältä sekä ulkopuolisilta ihmisiltä. Tapahtuman ollessa ulkoilmassa, kesäiset sateet ovat yhtä todennäköisiä kuin auringonpaistekin joihin tulee varautua tuotteita varastoidessa. Öiden ajaksi tuotteet anniskelutoiminnan aikana esillä olevat tuotteet varastoidaan paikkaan, josta ne ovat seuraavana päivänä helposti saatavilla.

Yöaikana tapahtuma-alueella päivystää vartija, joka huolehtii, ettei luvattomilla ole alueelle asiaa. Vartija luonnollisesti pitää myös anniskelualueetta silmällä varaiden varalta.

5 TAPAHTUMA VIIKOLLA

Ennen varsinaista tapahtumaa tulee anniskelualue rakentaa valmiiksi. Anniskelualue on osa suurta juhlateltoa, jossa konsertit pidetään. Alueen rakentamisella tarkoitetaan siis pöytien, tuolien ja myyntipisteen/pisteiden konkreettista pystyttämistä.

Valmiin alueen visualisoiminen hoidetaan mm. yhteistyökumppaneiden mainoksilla. Asiakkaiden on havaittava anniskelualueella esim. minkä panimon olutta on

tarjolla. Mainoksien kiinnittäminen alueelle kuuluu yleensä myös yhteistyösopimukseen. Julisteet ja seinälakanat tekevät alueesta myös viihtyisämmät.

Tavarantoimitus tilataan paikalle muutama päivä ennen tapahtumaa. Tuotteiden varmistamiseen ja paikoilleen laittoon tulee varata hyvin aikaa. Kuormien saapessa paikalle anniskeluvastaava allekirjoittaa lähetyslistan merkiksi, että on saanut kuorman perille. Jos kuormakirjat ja varsinaiset kuormat eivät täsmää keskenään, tulee tavarantoimittajaan ottaa yhteyttä, jotta laskussa ei syntyisi epäselvyyksiä.

Tapahtuman järjestäjä omistaa käytössä olevat kassakoneet, joita on yhteensä 9 kappaletta. Kassakoneisiin ajetaan tuotteet ja niiden hinnat sisään. Koneen näytöllä on 25 pikavalintanäppäintä. Näihin näppäimiin tulee kirjata minkä tuotteen ne sisältävät ja ohjelmoida ne koneeseen. Tämä helpottaa henkilökunnan työskentelyä. Painamalla esimerkiksi oluelle varattua nappia, kone antaa näytölle nimen OLUT ja sen hinnan. Kassakoneisiin on olemassa ohjeet, jotka jokaisen työntekijän on luettava. Virhekuittien sattuessa jokainen on tällöin tietoinen miten kuitissa olevat tuotteet korjataan kassan kontrollinauhasta ja miten uudet tuotteet lyödään tilalle.

Vaihtorahan tilaus hoidetaan viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa. Vaihtorahan tarve on täysin riippuvainen voimassa olevista hinnoista. Perusperiaate on, että pohjakassassa tulee olla mahdollisimman paljon ”pientä rahaa” vaihtorahaksi asiakkaille, sillä he maksavat yleensä varsinkin alkuillasta suuremmilla rahasummilla. Jos hinnastossa tuotteiden summat ovat senttipäätteisiä esim. 4,60, täytyy vaihtorahoiksi tilata ainakin enemmän 20 senttisiä, jotta vaihtorahat riittävät koko tapahtuman ajaksi. Vaihtorahoja suunniteltaessa on keskusteltava myös hallituksen osakkaiden kanssa. Yhdessä heidän kanssaan päätetään pohjakassan/kassojen summa ja vaihtorahan tarve.

6 TYÖTEHTÄVÄT

6.1 Anniskelutyöntekijät

Myyntipisteillä työskentelevät ovat **vastuussa tuotteiden myynnistä sekä kassoista**. Myös siisteys pisteillä ja tuotteiden riittävyys kuuluvat toimenkuvaan. Alkoholin anniskeluun jokainen perehdytetään lainmukaisesti, joten työskennellessään heillä on tieto siitä kuinka paljon alkoholia saa lain mukaisesti anniskella kerrallaan, milloin asiakas on liian päihtynyt, ettei hänelle saa anniskella enää ja miten toimitaan jos asiakasta epäillään alaikäiseksi. Omavalvontaan kuuluu olennaisena osana henkilökunnan perehdyttäminen järjestyshäiriöihin, erittäin humaltuneisiin asiakkaisiin sekä tarkkailuun anniskelutoiminnan kohdistuvan vain ja ainoastaan täysi-ikäisille.

Myyntipisteen järjestys pidetään samana, joten jokaisen on työtä tehdessään huolehdittava tavarat omille paikoilleen, jotta kanssa työskentelevät pystyvät ongelmitta tekemään oman työnsä.

Siisteys pisteillä ja ympäristössä on tärkeä, jotta jokaisen on helppo työskennellä samalla pisteellä. Lojuvat roskat kerätään roskakoreihin, tyhjät pulloet paikoilleen ja asiakkaiden jättämät kuitit kerätään pois pisteiltä, jotta muiden asiakkaiden olisi miellyttävää asioida samaisella pisteellä. Kierrätettävät pulloet ja tölkit ovat rahanarvoista tavaraa, joten ne lajitellaan huolellisesti omiin kierrätysastioihinsa.

Illan päätteeksi jokainen siivoaa huolellisesti toimipisteensä. Panimohanat pyyhkitään kunnollisesti räteillä ja hanojen alla olevat tuoppitelineet huuhdellaan juoksevan veden alla ja pestään pesuaineella. Kaikki pöytäpinnat pyyhkitään ja viinamitat pestään ja jätetään ilmastavasti kuivumaan. Alkoholit varastoidaan yön ajaksi niille merkityille paikoille ja työpisteet täytetään tuopeista, juomalaseista ja snapsilaseista seuraavaa päivää varten. Seuraavaan vuoroon tulevan työntekijän on mukavampi aloittaa päivänsä siistillä myyntipisteellä.

6.2 Salityöntekijät

Salissa eli anniskelualueella työskentelevät keräävät pöydistä ja maasta käytettyjä ja tyhjiä muovituoppeja ja – laseja, jotka heitetään jätteiden keräykseen. Alueella kiertää jatkuvasti anniskelutoiminnan aikana 2-3 työntekijää, joiden vastuulla alueen yleisilme on. Pöydät pyyhitään tasaisin väliajoin ja useimminkin, mikäli niille on kaatunut juomia. Tupakointialueella salityöntekijät huolehtivat myös tuhkakuppien tyhjennyksestä. Kokonaisuuden hahmottaminen on tärkeää alueella kiertäville työntekijöille, jotta yleisilme pysyy asiakkaan näkökulmasta siistinä.

Salityöntekijöiden on myös tärkeää aluetta kiertäessään tarkkailla asiakkaita. Liiallisesti päihtyneet asiakkaat poistetaan alueelta järjestyksenvalvojan toimesta. Myös yleistä järjestystä häiriköivät asiakkaat tulee poistaa alueelta välittömästi. Salityöntekijät hahmottavat parhaiten alueella vallitsevan ilmapiirin, joten he toimivat tiiviissä yhteistyössä järjestyksenvalvojen kanssa.

Loppusiivous salityöntekijöillä koostuu alueen pyyhkimisestä ja kaikkien roskien keräämisestä. Pöydät ja tuolit pyyhitään pesuaineen kanssa rätillä ja tuhkakupit tyhjennetään valmiiksi seuraavaa päivää varten. Jos aikaa jää, kylmäkaapit täytetään pullot tuotteista myös valmiiksi.

6.3 Vastaavahoitaja

Tärkeimmät vastaavanhoidajan työtehtävät tapahtuman aikana on yleisen toiminnan huolehtimisen ohella anniskelupaikan avaaminen päivisin tuomalla pohjakassat, kassojen vaihtorahojen riittävyyden varmistaminen läpi päivän, juomatuotteiden valmistamisessa työntekijöitä auttaminen sekä anniskelualueella kiertäminen yleisilmeen ylläpitämiseksi salityöntekijöiden kanssa. Illan päätteeksi vastaavahoitaja täsmää tuotteiden loppumäärän kassaraportista saaman määrän kanssa. Varaston alun ja lopun erotus tulee olla sama, kuin kassaan lyötyjen kappalemäärä kyseisestä tuotteesta.

Vastaavahoitajan on jatkuvasti tiedettävä mitä anniskelualueella tapahtuu milloinkin. Siksi vastaavahoitaja on vapaa liikkumaan tarvittaessa pisteeltä toiselle, eikä kiinnitä itseään esimerkiksi koko illaksi yhdelle myyntipisteelle.

Työntekijöillä täytyy jatkuvasti olla taustalla ihminen, joka opettavaisesti osaa neuvoa ja opettaa toimintoja, joita tarvitaan esimerkiksi juomatuotteiden valmistuksessa. Siksi vastaavahoitajan tulee omalla tarkkailullaan helpottaa työntekijöiden taakkaa ohjaamalla ja seuraamalla jatkuvasti toimintaa.

7 HENKILÖKUNTA JA PEREHDYTYKSEN

Henkilökunnan koostuessa urheilujoukkueen vanhemmista, sekä paikallisista asukkaista, esimiestä tarvitaan paikalla jatkuvasti. Henkilökunnan työskentely pohjautuu aiempien vuosien kokemuksiin ja perehdytyksessä saamaan informaation. Ongelmana aiemmasta kokemuksesta on, että toimintatavat ovat joka vuosi muuttuneet vaihtuneen anniskeluvastaavan myötä. Rikkaus heidän kokemuksestaan on tietoisuus siitä, miten aiemmin työ on onnistuneesti hoitunut. Ei saa siis epäröidä kysyä suoraan mallia heiltä töistä, joista heillä on kokemusta.

Henkilökunnan perehdyttäminen hoidetaan aiempien vuosien mallin mukaan tapaamisessa, joka järjestetään päivää ennen tapahtuman alkua. Perehdyttäminen kattaa anniskelutoiminnan, työtehtävät, työajat sekä lainsäädännön anniskelusta. Jokaiselle jaetaan oma perehdyttämisopas, jonka luettuaan jokainen merkitsee henkilökuntasuunnitelmaan nimikirjoituksensa merkinä siitä, että on saanut asiallisen perehdytyksen.

Perehdytyksen suuri osa-alue on anniskelulainsäädännön esille tuominen. Lain tarkoitus on ohjata alkoholin kulutusta ja ehkäistä niistä aiheutuvia yhteiskunnallisia, sosiaalisia ja terveydellisiä haittoja. Lain mukaisesti alkoholiannoksia saa anniskella vain yksi annos per asiakas, eikä annos saa sisältää enempää kuin 4 senttilitraa väkevää alkoholia. Anniskelutoiminnan ohessa selvästi päihtyneille asiakkaille ei saa anniskella enää ja heidät tulee poistaa kokonaan anniskelualueelta. Myös järjestyshäiriöitä aiheuttavat asiakkaat tulee poistaa yleisen turvallisuuden vuoksi.

suuden säilyttämiseksi. Alaikäisille anniskelu on vakava rikos, joten siihen tulee jokaisen työntekijän kiinnittää huomiota. Henkilöllisyyspaperit tulee aina tarkastaa asiakkaalta, jota epäilee alaikäiseksi. Myös mahdolliset alaikäiset asiakkaat on poistettava anniskelualueelta.

Perehdyttäessä henkilökuntaa heidät kierrätetään tapahtuma-alueella sekä näytetään anniskelualue kokonaisuudessaan. Tärkeä osa on myyntipisteiden näyttäminen ja toiminnasta kertominen paikan päällä esimerkiksi näyttäen. Henkilökunta jakautuu myyntityötä tekeviin, sekä salinpuolella työskenteleviin, joten heille oman toimenkuvan ohjeistaminen perehdyttämisessä on tärkeää.

Perehdytys koskee myös järjestyksenvalvoja anniskeluhenkilökunnan kanssa. Lain toteutumiseksi anniskeluvastaavan on perehdytettävä jokainen järjestyksenvalvoja toimimaan yhteisen hengen mukaisesti. Myös järjestyksenvalvojat perehdytetään poistamaan selvästi humaltuneet ja häiriötä aiheuttavat asiakkaat anniskelualueelta sekä tarkastamaan jokaisen nuoren henkilöllisyyspaperit anniskelualueen sisääntulossa. Järjestyksenvalvojen on myös informoitava, että alkoholi-juomia saa nauttia vain ja ainoastaan anniskelualueella. Kaikkien on toimittava saman säännön mukaisesti, jotta rauha alueella säilytetään koko tapahtuman ajan.

8 TURVALLISUUS

Tapaturmatilanteiden ennaltaehkäisy on yksi pelastustoimen perustehtävistä. Siihen tulee kiinnittää myös erityistä huomiota anniskelualueella. Alkoholi sumentaa ihmisen harkintakykyä, joten mitä tahansa saattaa tapahtua. Anniskeluvastaavan on opastettava henkilökunta ja järjestyksenvalvojat toimimaan pelastussuunnitelman mukaisten ohjeiden mukaan, jotta suurilta vahingoilta onnettomuustilanteissa vältyttäisiin.

8.1 Anniskelualan turvallisuus

Anniskelualan turvallisuuteen liittyvät palo-, rakennus- ja sähköturvallisuus, sekä onnettomuustilanteiden ennaltaehkäisy. Myös asiakkaiden sekä henkilökunnan turvallisuuteen tulee kiinnittää huomiota.

Paloturvallisuuden ennaltaehkäisemisessä tärkeintä on oikeanlaisen sammutuskaluston hankkiminen, poistumisteiden merkitseminen alueelle sekä muut turvamerkinnät. Henkilökunnan on osattava ulkomuistista anniskelualan hätäuloskäynnit, jotta tarpeen vaatiessa he osaavat opastaa asiakkaat niitä myöten ennalta sovitun kokoontumispaikkaan.

Anniskelualueelle ja sieltä pois liikkumisen tulee olla sujuvaa. Alue on mitoitettava niin, että odotettu asiakasmäärä mahtuu olemaan alueella riittävän väljästi. Järjestyksenvalvojen tulee liikkua alueella aktiivisesti, jotta mahdolliset tapaturmat havaitaan ajoissa tai häiriötekijät poistetaan alueelta.

8.2 Pelastussuunnitelma

Tapahtumaan laaditaan pelastussuunnitelma, josta ilmenee tapahtuman perustietojen lisäksi tapahtuman järjestämisen sisältävät riskit ja niiden ehkäisemiseksi käytettävät keinot. Pelastussuunnitelma laaditaan yhdessä tapahtuman järjestäjän kanssa. Jokaisen tapahtumassa työskentelevän on käytävä pelastussuunnitelma läpi viranomaisen velvoitteesta. Näin taataan jokaiselle tietotaito hätätilanteessa toimimiseen.

Pelastussuunnitelma sisältää riskien ja niiden ennaltaehkäisyn lisäksi informaation pelastus- ja ensiapuvalmiudesta. Tapahtumassa työskentelee vapaaehtoisia myös ensiaputehtävissä. Jokaisen työntekijän on osattava ohjata loukkaantunut tai sairas asiakas heidän toimipisteeseensä tai haettava heidät paikalle esimerkiksi sairauskohtauksen sattuessa.

9 TAPAHTUMAN JÄLKEEN

Tapahtuman päätyttyä anniskelualue puretaan. Anniskeluvastaava hoitaa tuotteiden palautukset sekä muun irtaimiston palautuksen ja varastoinnin seuraavan vuoden tapahtumaa varten. Myynnit ja tuotot lasketaan Vihreät Niityt Oy:n kesken, joten varsinaista numeroiden pyörittämistä ei toiminnan jälkeen enää tarvitse tehdä. Yhtiö ilmoittaa tuloksen ja siitä keskustellaan yhdessä jakaen samalla onnistumiset ja epäonnistumiset.

Samalla kun tavarat varastoidaan, kirjataan niiden lukumäärät ylös, esimerkiksi muovituoppien laatikko määrät. Näin seuraavan vuoden tilausta miettiessä ei tarvitse kuin lukea muistiinpanoista varastoista löytyvien tuotteiden ja tavaroiden määrät.

Anniskelutoiminnasta tulee kirjoittaa neljännesvuosi ilmoitus viranomaiselle. Ilmoitus perustuu kirjanpidon ja kassatoimintojen tietoihin toiminnasta. Ilmoitus sisältää toiminnasta seuraavat tiedot:

- perustiedot: luvanhaltijan nimi, Y-tunnus, alkoholilupnumero ja asiakaspaikat
- alkoholimyynnin myyntituotot (väkevät alkoholit, siiderit, viinit, long drinkit sekä näistä valmistetut juomasekoitukset)
- olutmyynnin myyntituotot
- ravintolamyynnin myyntituotot
- muun myynnin myyntituotot (virvoitusjuomat, alkoholittomat juomat, jäävesi, tupakkatuotteet, tulitikut ja muut alkoholitoiminnan yhteydessä myydyt tavarat
- henkilökuntamäärät (kokoaikaiset työntekijät, osa-aikaiset työntekijät, vuokratyövoima, omistajat ja perheenjäsenet)

- mahdollinen omatuonti (Jos ravintolalla on ollut lupa maahantuoda tuotteita itse)
- lisätiedot (Muut ilmoitusta koskevat tiedot)

Yhteistyökumppaneita kiittämällä taataan kummallekin osapuolelle hyvä mieli yhdessä toteutetusta työstä. Sitä kun ei koskaan tiedä, vaikka kyseisten yhteistyökumppaneiden kanssa tekee tulevaisuudessakin yhteistyötä.

10 YHTEYSTIETOJA

Vihreät Niityt:

Käyntiosoite:

Iskelmätoimisto

Valtakatu 2

74700 Kiuruvesi

puh. (017) 820 7130

gsm 0400 517 429

toimisto@iskelmaniityt.fi

Postiosoite:

Vihreät Niityt Oy

PL 27

74701 Kiuruvesi

Projektikoordinaattori:

Hannu Nevala

Osakeyhtiön hallituksenjäsenet:

Hannu Niskanen (puheenjohtaja)

Yrjö Waarna

Matti Nuutinen

Ilpo Brandt

Kalervo Kärki

Itä-Suomen lääninhallitus

Jarmo Ruusu (alkoholitarkastaja)

Osoite: PL 1741

70100 Kuopio

Puhelin: 071 875 2243

040 727 5714

Faksi: 071 875 2443

Paikkakunta: Kuopion alueellinen palveluyksikkö

Osasto: Sosiaali- ja terveystoiminta

Soininen Matti (pelastustarkastaja)

Osoite: Hallituskatu 12-14 PL1741

70100 Kuopio

Puhelin: 071 875 2264

040 563 9004

Faksi: 071 875 2445

Paikkakunta: Kuopion alueellinen palveluyksikkö

Osasto: Pelastusosasto

Ylä-Savon kihlakunnan poliisilaitos

Virrankatu 2

PL 104, 74101 Iisalmi

Puh. +358 71 875 5030

Faxi +358 71875 5102

LÄHTEITÄ

Alkoholiasiat ravintolassa opas. 2006. Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus.

Alkoholilaki 1994/1143. Annettu Helsingissä 8.12.1994. Saatavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19941143>.

Huhtala, J.1997. Turvallisuus hotelli- ja ravintola-alalla. Helsinki: Restamark.

Kangas, P. 2003. Perehdyttäminen palvelualoilla. Helsinki: Edita.

Kokoontumislaki 1999/530. Annettu Helsingissä 22.4.1999. Saatavissa

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1999/19990530>.

Laki järjestyksenvalvojista 1999/533. Annettu Helsingissä 22.4.2009. Saatavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1999/19990533>.

Onnettomuuksien ennaltaehkäisy. 2009. Saatavissa:

<http://www.pelastusopisto.fi/pelastus/home.nsf/pages/09805B37FE759E08C22573F700493723>

Sosiaali- ja terveystieteen lupa- ja valvontavirasto 2009. Saatavissa:

http://www.valvira.fi/ohjaus_ja_valvonta/alkoholi

Vuoripuro, J. 2007. Suurten yleisötilaisuuksien turvallisuusopas. Helsinki: Suomen pelastusalan keskusjärjestö