

HÄÄTAPAHTUMAN SUUNNITTELU JA TOTEUTUS

Case: Sadonkorjuuhäät

TEKIJÄT: Johanna Rönkä
Viivi Sipinen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala		
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma, Matkailun koulutusohjelma		
Työn tekijä(t) Johanna Rönkä ja Viivi Sipinen		
Työn nimi Häätapahtuman suunnittelu ja toteutus, Case: Sadonkorjuuhäät		
Päiväys	Sivumäärä/Liitteet	59/10
Ohjaaja(t) Seija Mäki, KM		
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Kirsi & Marko Mustonen		
Tiivistelmä		
<p>Tämä opinnäytetyö käsitteli toimeksiantajiemme häätapahtuman suunnittelua ja toteutusta. Häätapahtuman ajankohta oli 12.9.2015. Työ oli toiminnallinen. Lähtökohtana työssämme oli asiakaslähtöisyys. Tavoitteena oli luoda häät, jotka vastasivat asiakkaan toiveita ja takasivat stressittömän juhlapäivän sekä morsiamelle että sulhaselle.</p> <p>Opinnäytetyössä käsiteltiin toiminnallisen opinnäytetyön teoriaa ja tutkimusmenetelmien teoriaa myöhemmin opinnäytetyössä läpikäytyä hääparin haastattelua ja palautekyselyä varten. Ennen tapahtumaprojektin raportointia läpi käytiin tapahtumasuunnittelun teoriaa sekä hääperinteitä Suomessa. Opinnäytetyössä käsiteltiin teoriaa häihin liittyvästä ruoka- ja juomatarjoilusta. Teoria osuuden jälkeen käsiteltiin häätapahtuman suunnitteluprosessin vaiheita mukaan lukien hääparin haastattelu, jonka pohjalta tapahtuman suunnittelu aloitettiin. Lisäksi raportoitiin tapahtumaprojektin eri osa-alueet: SWOT-analyysi tapahtumasta, ruoka- ja juomatarjoilun suunnittelu, tila- ja laitevuokrat sekä tilasuunnitelma, vieraiden majoittuminen ja tapahtuman budjetointi.</p> <p>Tapahtuman toteutukseen raportoitiin tapahtuman esivalmistelut, tapahtumapaikan rakentaminen ja somistus, ohjelma sekä tapahtuman purkaminen. Tapahtuman jälkeen saatu palaute käytiin läpi ja lopuksi arvioitiin asetettujen tavoitteiden täyttymistä ja tapahtuman onnistumista. Pohdintaosiossa päädyttiin lopputulokseen tapahtuman järjestämisen vaativuudesta. Pohdinnassa eriteltiin tapahtuman eri osa-alueiden järjestelyn onnistumista. Ruokatarjoilun järjestäminen suurelle vierasmäärälle huomattiin hyvin vaativaksi ja hankalaksi prosessiksi, etenkin kokemattomalle järjestäjälle. Lopulta tapahtuma nähtiin onnistuneena, sillä vieraille ja hääparille jäi tapahtumasta hyvä mieli - sehän oli kaikkein tärkeintä.</p>		
Avainsanat Tapahtumatuotanto, häät, asiakaslähtöisyys, noutopöytä, juhlasuunnittelu		

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hospitality Management, Degree Programme in Tourism			
Author(s) Johanna Rönkä, Viivi Sipinen			
Title of Thesis Planning and production of a wedding event, Case: Harvest wedding			
Date		Pages/Appendices	59/10
Supervisor(s) Seija Mäki			
Client Organisation /Partners Kirsi & Marko Mustonen			
<p>Abstract</p> <p>This thesis focuses on planning the wedding event of Mr. & Mrs. Mustonen. The event took place this autumn, on 12.9.2015. The thesis is a functional study with a purpose of producing a wedding day with the minimum amount of stress for the bride and husband. The thesis takes a customer oriented approach to the event planning and production. The thesis includes theory about functional thesis and theory of research methods which were seen as important topics to cover as the thesis includes an interview for the partners and a survey for the partners and the wedding guests.</p> <p>The thesis bases its functional part to theory of event planning and wedding traditions in Finland. The theory involves the basics of serving food and drinks in an event of this magnitude. After the theory part the thesis focuses on reporting the designing and production of the wedding event. The project starts with an interview with the partners to figure out the theme and generic atmosphere involved in the event. The sections of the event planning are covered afterwards and include the following; SWOT-analysis, the serving plan of food and drinks, equipment rental and space planning, the lodging of guests and the budget.</p> <p>Reporting the execution includes the preparations of the event, building and decorating the event site, program in the event and taking down the event site. Lastly the feedback is analyzed and the success of the event is discussed. In the end it is concluded that planning an event which is mainly produced independently is a tough job.</p>			
<p>Keywords</p> <p>Event production, wedding, customer orientation, buffet, party planning</p>			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	6
2	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ	7
2.1	Opinnäytetyön tutkimusmenetelmät	7
2.1.1	Haastattelut.....	8
2.1.2	Kysely.....	8
3	TAPAHTUMAT	10
3.1	Tapahtumien luokittelu	10
3.2	Tapahtuman tuottaminen	13
3.2.1	Projektipäällikkö ja työntekijät	14
3.2.2	Kohderyhmä ja vieraat	15
3.2.3	Tapahtumapaikka	16
	HÄIDEN SUUNNITTELU	17
4.1	Hääperinteet Suomessa.....	18
4.1.1	Kuulutukset	18
4.1.2	Vihkiminen	19
4.1.3	Ohjelma	19
4.1.4	Tarjoilu.....	20
4.2	Ruoka ja juoma	22
	HÄÄTAPAHTUMAN SUUNNITTELUPROSESSI.....	24
5.1	Hääparin toiveet	24
5.2	SWOT – analyysi.....	26
5.3	Ruoka- ja juomatarjoilun suunnittelu	27
5.4	Tila- ja laitevuokrat sekä tilasuunnittelu	30
5.5	Vieraiden majoittuminen.....	32
5.6	Budjetointi	32
	TOTEUTUS	34
6.1	Esivalmistelut	36
6.2	Häapaikan rakentaminen	38
6.2.1	Somistus	38
6.3	Juhlapäivän ohjelma	42
6.4	Häapaikan purkaminen	46

6.5 Hääparin palautekyselyn tulokset.....	48
6.6 Vieraiden palautekyselyn tulokset	49
POHDINTA.....	52

LIITE 1: HAASTATTELULOMAKE

LIITE2: TEEMASUUNNITELMAT

LIITE 3: MENU

LIITE 4: DRINKKIKORTIT

LIITE 5:ANNOSKORTIT

LIITE 6:JUOMAMENEKKI

LIITE 7: HÄÄPÄIVÄN OHJELMA

LIITE 8: HANKINTALISTA

LIITE 9: HÄÄPÄRIN KYSELY

LIITE 10: VIERAIDEN KYSELY

1 JOHDANTO

Tämä opinnäytetyö käsittelee toimeksiantajiemme häätapahtuman suunnittelua sekä toteuttamista. Toimeksiantajina ovat Kirsi ja Marko Mustonen. Häätapahtuman ajankohta on 12.9.2015. Työ on toiminnallinen. Lähtökohtana työssämme on asiakaslähtöisyys. Tavoitteena on luoda toimiva häätapahtuma, joka vastaa asiakkaan toiveita ja takaa stressittömän juhlapäivän sekä morsiamelle että sulhaselle. Opinnäytetyön tekijät ovat valinneet eri suuntautumismuutokset matkailu- ja ravitsemisalalta, Viivi opiskelee matkailun koulutusohjelmassa ja Johanna hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmassa. Opinnäytetyön aihe, häätapahtuman suunnittelu ja toteutus, koskettaa kumpaakin koulutusohjelmaa.

Opinnäytetyömme on toiminnallinen, tämän johdosta emme tule syventymään tutkimuksellisuuteen vaan painotamme tapahtuman toteutuksen raportointia. Teoria toimii johdatuksena sekä tukena häätapahtuman raportoinnille. Häätapahtumista löytyy rajallisesti teoriaa, tämän vuoksi pohjaamme teorian yleisiin tapahtumatuotannon periaatteisiin.

Opinnäytetyössä suunnittelimme häätapahtumaa kokonaisuutena. Käsittelemme aluksi tapahtumatuotannon periaatteita sekä suomalaista hääsuunnittelua ja perinteitä. Myöhemmin keskitymme toimeksiantannon suunnittelun etenemiseen sekä raportoimme tapahtuman käytännön toteutuksen ja käymme läpi saamamme palautteen.

Häätapahtumaa varten loimme tilasuunnitelman ja suunnittelimme ohjelman ja aikataulut häätapahtuvaa edeltäville päiville sekä hääpäivälle. Lisäksi suunnittelimme somistuksen jokaiseen juhlatilaan. Suunnittelimme ruoka- ja juomatarjoilun sekä vastasimme niiden toteutuksesta hääpäivänä. Suunnitelmat tehtiin yhteistyössä hääparin kanssa.

Suoritimme haastatteluja tavoitteenamme selvittää hääparin mieltymykset ja toiveet häätapahtumaa koskien. Haastatteluja tehdään useissa vaiheissa ja suunnitelma eli prosessin ajan uusien ideoiden ohjaamana. Haastattelut eivät tuota tutkimustietoa jota voitaisiin soveltaa yleisesti, kyseessä on ainoastaan kyseisen kohteen tutkiminen ja saamiemme tietojen soveltaminen häiden suunnittelussa ja toteuttamisessa.

Lopuksi pohdimme meille asetettujen tavoitteiden täyttymistä. Arvioimme pohdinta osuudessa suoritustamme ja käymme läpi onnistumisia sekä kehittämisen kohteita.

2 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Toiminnallinen opinnäytetyö on omaan ammattialaan liittyvä käytännön työ. Toiminnallinen opinnäytetyö koostuu kahdesta osasta: produktista ja raportoinnista. Opinnäytetyön tavoitteena voi olla toiminnan ohjeistaminen, opastaminen, järjestäminen tai järjeistämisen. Toiminnallisessa opinnäytetyössä tulee peilata produktia eli työn käytännöllistä osuutta teoriapohjaan. Toiminnallisena opinnäytetyönä voidaan pitää erilaisia projekteja, kuten kirjan tai verkkosivuston toteuttamista tai tapahtuman järjestämistä. (Vilka ja Airaksinen 2003.)

Opinnäytetyöprosessi tulee raportoida prosessiluontoisesti eli koko projektin ajan tuotetaan materiaalia opinnäytetyöhön. Raportin tulee sisältää työlle asetetut tavoitteet, lähtökohdat ja rajaukset, teoriapohja sekä dokumentaatio produktista ja sen arviointi. Opinnäytetyön teoriapohja on tukena produktille. Opinnäytetyöntekijä hyödyntää aikaisemmin oppimaansa ja työn ohessa kerättyä tietoa käytännön toteutuksessa ja näin tukee ammatillista kehittymistään ja oppimistaan. Teoriapohjan avulla opinnäytetyöntekijä selvittää lähestymistapaansa produktiin ja perustaa tekemiään valintoja produktin edetessä. (Vilka ja Airaksinen 2003.)

2.1 Opinnäytetyön tutkimusmenetelmät

Laadullinen eli kvalitatiivinen tutkimus kehittyi koska inhimillistä toimintaa ei pystytty tutkimaan syvällisesti vain kvantitatiivisin eli määrällisin keinoin. Nykyään laadullinen tutkimus pitää sisällään useita eri tutkimuskäytäntöjä, yhteisenä tekijänä kaikille on aineistonäkökulma. Aineiston totuudellisuudella ei ole väliä vaan aineisto käsitellään sellaisenaan, mahdollisine virheineen ja epätotuuksineen. Aineistosta vastaa tutkinnan kohde kohteen tulkinnan jäädessä tutkijan vastuulle. Prosessissa ei ole määrälliselle tutkimukselle ominaisia kriittisiä pisteitä, joiden jälkeen ei voi palata aikaisempiin tutkimuksen vaiheisiin. (Kurkela.)

Määrällisen tutkimuksen kohteena on numeraaliseen havaintomatriisiin tiivistetty aineisto. Määrälliseltä tutkimukselta vaaditaan totuudellisuutta ja tutkimuksen objektiivisuus taataan siten, että tutkija eristää itsensä täysin tutkittavasta kohteesta. Tutkijan tulee pysyä ulkopuolisen havainnoitsijan roolissa pidättäytyen kysymyksen ulkopuolisesta vuorovaikutuksesta. Laadullisessa tutkimuksessa objektiivisuus syntyy siitä, että tutkija eristää omat uskomuksensa, asenteensa ja arvostuksensa ja pyrkii ymmärtämään tutkimuksen kohteen näkemyksiä. Tutkijan tulee pyrkiä vuorovaikutukseen haastateltavan kanssa. Määrällisessä tutkimuksessa teoria tukee aineiston luomista, laadullisessa tutkimuksessa teoria tukee aineiston tulkintaa. (Kurkela.)

2.1.1 Haastattelut

Haastattelut voidaan jakaa karkeasti neljään eri tyyppiin. Strukturoidussa haastattelussa kysymysten asettelu ja järjestys pysyvät samana kaikille osallistujille ja vastausvaihtoehdot annetaan valmiiksi. Puoliksi strukturoitu haastattelu eroaa strukturoidusta ainoastaan siten, että haastateltava vastaa kysymyksiin omin sanoin. Teemahaastattelussa aihepiirit on etukäteen valittu, mutta teemojen välillä ei ole tarkkaa järjestystä ja haastattelijan tehtävänä on varmistaa kaikkien teemojen läpikäynti. Haastattelijalla on valmiiksi tieto läpikäytävistä asioista, mutta hänellä ei ole valmiita kysymyksiä. Avoin haastattelu muistuttaa eniten keskustelutilannetta. Avoimessa haastattelussa aihe on määrätty, mutta teemat saattavat vaihdella haastateltavasta riippuen. (Eskola ja Suoranta 1998, 87.)

Teemahaastattelun luomiseksi tulee tutkittavasta kohteesta olla jonkinlaista tietoa. Näin edeltä käsin saatu tieto ohjaa käsiteltäviksi valittavia teemoja. Varsinkin haastattelun alkuvaiheessa teemahaastattelurunko voi pitää sisällään irrelevanteiksi koettuja teemoja, jotka saattavat saada merkitystä teoreettisesta näkökulmasta myöhemmässä vaiheessa – tai eivät. (Eskola ja Suoranta 1998, 79–80.)

Haastattelua voidaan katsoa joustavana tilanteena jossa ihmistä tulkitaan subjektina eli yksilöllisenä tutkimuskohteena. Haastattelu on monipuolisempi tutkimusmuoto kuin kysely, vastauksia voidaan tulkita laajemmin ja useammalta kantilta. Täytyy huomioida, että haastateltava toimii tutkimuksen aktiivisena osana. Haastattelutilanteessa tutkija voi tulkita kohteen sanomatonta viestintää, kuten ilmeitä. (Hirsjärvi, Remes ja Sajavaara 2014, 205.)

Haastattelu on aikaa vievä prosessi. Saadakseen hyviä tuloksia haastattelun suunnitteluun ja sen toteuttamiseen tulee varata tarpeeksi aikaa. Haastattelu voi sisältää virheellistä tietoa. Tähän voi johtaa esimerkiksi haastateltavan ahdistuneisuus tilanteesta, sosiaalisen minäkuvan ylläpito tai muut haastateltavan tunteet. Haastattelija tulee kyetä lukemaan haastateltavan vastauksia ja tulkita vastaukset huomioiden haastateltavan tausta, haastattelutilanne sekä haastateltavan merkitysmaailma. (Hirsjärvi ym. 2014, 206–207.)

2.1.2 Kysely

Kysely on tutkimusmenetelmä, jossa kerätään tietoa tutkimuksen kohteesta täsmälleen samoilla kysymyksillä, jotka annetaan kohdehenkilöille. Haastetta kyselyn tulkitsemisvaiheeseen tuo vastausten todenmukaisuuden arviointi, mihin vaikuttavat vastausten todenmukaisuus, vastausvaihtoehtojen valinnan onnistuminen, väärinymmärrykset sekä vastaajien taustatiedot kyselyn aiheesta. Kyselyn toteutus vie aikaa ja vaatii hyvää tietopohjaa. (Hirsjärvi ym. 2014, 195.)

Kyselyllä voi koota laajan tutkimusaineiston nopeasti edellyttäen hyvin suunniteltua kyselylomaketta, jonka käsittelyyn ei tarvitse käyttää runsaasti aikaa tai voimavaroja. Kyselylomakkeen analysointi voidaan tehdä tietokoneella käyttäen toimivaksi todettuja analysointitapoja. Näin aikataulun ja kustannusten arviointi on helppoa. (Hirsjärvi ym. 2014, 195.)

3 TAPAHTUMAT

Tapahtumat voidaan mieltää teoiksi tai näiden sarjoiksi, tapahtuma on ainutlaatuinen tilanne, jota ei voi varastoida tai myydä eteenpäin. Tapahtumat ovat enimmäkseen aineettomia ja monin tavoin samanlaisia kuin palvelut. Tapahtumasta jää siihen osallistujalle omakohtainen kokemus, jonka onnistumisessa hän on aktiivisena tekijänä. Jokaiselle osallistujalle syntyy tapahtumasta subjektiivinen kokemus ja sen perusteella osallistuja luo mielipiteen tapahtuman onnistumisesta. (Iiskola-Kesonen 2004, 16.)

Onnistunut tapahtuma muodostuu yhteensopivista osa-alueista. Tapahtuman tuotannossa on tärkeää hahmottaa eri osa-alueiden liittyminen toisiinsa. Tapahtuman suunnitteluprosessi on johdettavissa, kehitettävissä sekä hallittavissa. Tärkeintä on, ettei tapahtumaa jätetä kehittymään omalla painollaan, prosessissa tulee olla aktiivisesti mukana. Tapahtumaa järjestettäessä sen onnistumisesta ei ole varmuutta, sillä jokainen osallistuja kokee tapahtuman yksilöllisesti. (Iiskola-Kesonen 2004, 16.)

3.1 Tapahtumien luokittelu

Tapahtumia voidaan jakaa moneen eri luokkaan tapahtuman koon, luonteen ja sisällön mukaan. Tällä hetkellä erikoistapahtumia on niin paljon että kaikkea kattavaa, tarkkaa, määritelmää ei ole mahdollista luoda (Bowdin, Allen, O`Toole, Harris, McDonnell 2011, 17–19). Goldblatt määrittelee erikoistapahtuman ainutlaatuiseksi hetkeksi ajassa, jota juhlistetaan erityisellä rituaalilla tai seremonialla ja joka täyttää asetetun tarpeen (Goldblatt 2008, 5). Tapahtumat voidaan luokitella niiden toteutustavan mukaan: itse toteutettu, ulkoistettu, ketjutettu ja kattotapahtuma (Vallo ja Häyrynen 2012, 61–70). Vallon ja Häyrysen esittämää tapahtumien luokittelua sekä tapahtumien hyötyjä ja ongelmakohtia käydään läpi seuraavaksi (TAULUKKO 1).

Toteuttamistapa	Hyödyt	Ongelmat
Itse toteutettu	Suunnitteluvapaus Edullisuus	Vastuu Tiedonpuute Kokemattomuus Tehottomuus
Ulkoistettu	Erytisosaaminen Valmiit verkostot Ajansäästö	Budjetti Persoonattomuus Kommunikaatiovaikeudet
Ketjutettu	Valmispaketit Budjetti etukäteen tiedossa	Ehjän kokonaisuuden luominen Teeman säilyminen Sujuvuus
Kattotapahtuma	Vaivattomuus Valmis teema	Riippuvuus pääorganisaatiosta Mahdolliset häiriötekijät Varasuunnitelma oltava Tapahtumien yhteensovittaminen

TAULUKKO 1. Tapahtumat toteuttamistavan mukaan (Vallo ja Häyrinen 2012, 61–70).

Itse toteutettu tapahtuma vaatii tekijältään suurta työpanosta ja vastuunottamista. Tiedon ja taidon puute voi olla onnistumisen esteenä ja näin ollen suunnitteluun ja oikeiden tekijöiden löytämiseen voi kulua huomattavasti enemmän aikaa kuin ammattilaisen hoitaessa asiaa. Itse toteutetut tapahtumat säästävät rahaa tekijälleen ja tapahtumaa tehdessä tekijällä on täysi suunnitteluvapaus. (Vallo ja Häyrinen 2012, 61–62.)

Esimerkki 1.

”Isoveljelleni pidettiin ylioppilasjuhlat 2006. Juhlat olivat kaksipäiväiset, ensimmäisenä päivänä kävi suurin osa vieraista, noin 50 henkeä. Juhliin oli kutsuttu avoimella kutsulla paikallislehdessä sekä Savon-Sanomissa ja Iisalmen Sanomissa. Kaikki tarjottavat tehtiin itse kotona ja juhlat pidettiin perheemme kotitilalla. Juhlat järjestettiin perheen naisväen voimin ja tehtävää riitti monta viikkoa etukäteen sekä keittiössä että ympäri taloa valmistellessa kotia juhlatilaksi. Onneksi kotitalostamme löytyy tupa johon sai kerralla istutettua n. 30 henkeä. Vieraiden määrä oli silti yllätys ja äitini uhosi ettei enää koskaan pitäisi juhliä kotona. Seuraavat yo-juhlat pidettiinkin vasta 2008.” (Rönkä 2015.)

Tapahtuman suunnittelussa ja toteutuksessa voi käyttää ulkopuolista tapahtumatoimistoa tai järjestäjää. Ulkoistettaessa tapahtuma valitulle tapahtumatoimistolle tulee kertoa suunniteltu budjetti, kohderyhmä ja tavoitteet. Tapahtumatoimiston käytön etuja ovat yrityksen valmiit alihankkijaverkostot, henkilökunnan kokemus tapahtumien järjestämisestä ja mahdolliset valmiit teemaideat. Yhteistyö tapahtuman ostajan ja tapahtumatoimiston asettaman projektipäällikön välillä on tärkeää ostajan omien tavoitteiden varmistamiseksi. Suurin osa tapahtumatoimistoista järjestää tapahtumia laidasta laitaan, mutta joukosta löytyy myös eri tapahtumiin erikoistuneista yrityksistä. (Vallo ja Häyrinen 2012, 61–63,97.)

Esimerkki 2.

Yrityksellä on kymmenvuotisjuhlat joita he haluavat juhlistaa henkilökunnan, asiakkaiden ja yhteistyökumppaneiden kesken. Yritys päätyy palkkaamaan tapahtumatoimiston, koska henkilökunnan halutaan osallistuvan vieraina ja yritys ei ole aikaisemmin järjestänyt suuria tapahtumia.

Ketjutettu tapahtuma koostuu ulkopuoliselta ostetuista, valmiista osatapahtumista, joista kootaan teemaan sopiva tapahtumakokonaisuus. Tapahtuman kokoamisen voi tehdä itse tai sen voi ulkoistaa tapahtumatoimistolle. Ketjutapahtumalle on hyvä valita vastuhenkilö joka huolehtii tapahtuman toimivuudesta ja yhtenäisyydestä. Tapahtuman luonne ja kohderyhmä asettavat raamit valittaville osatapahtumille. (Vallo ja Häyrinen 2012, 61–70.)

Esimerkki 3.

Polttarit voidaan järjestää ketjutettuna tapahtumana. Morsiamelle voidaan järjestää esimerkiksi hemmottelupäivä, joka koostuu eri yritysten tarjoamista palveluista. Päivä voi alkaa kylpyläpaketilla ja jatkua ravintolaan kolmen ruokalajin illalliselle. Esimerkiksi Kylpylä Hotelli Rauhalahti tarjoaa erilaisia paketteja polttariryhmille, tarjolla on muun muassa Lemmenkylpy, joka tarjoaa morsiamelle ruusu-pelargonia porekylvyn kuohuviinilasillisen kera (Kylpylä Hotelli Rauhalahti 2015). Polttareissa tulee olla vastuhenkilö, joka huolehtii tapahtumaketjun onnistumisesta ja toimivuudesta (Vallo ja Häyrinen 2012, 65).

Kattotapahtumassa teema ja puitteet ovat valmiina ja oma tapahtuma sovitetaan niiden sisään. Oman tapahtuman sijoittaminen kattotapahtumaan tulee suunnitella huolella ja paikalla tulee olla isännöijä joka varmistaa tapahtuman toimivuuden. Kattotapahtuman valinnassa tulee huomioida budjetti, tapahtuman luonne sekä kohderyhmä. Vaikka kattotapahtuma antaakin osittain valmiin ohjelman, tulee tästä huolimatta huomioida, että tapahtumalla on toimiva runko ja käydä läpi kaikki tapahtumansuunnittelun vaiheet. Kattotapahtuman järjestelyihin ei juuri itse pysty vaikuttamaan joten mahdollisesti ilmeneviin ongelmiin tulee olla vaihtoehtoisia ratkaisuja. (Vallo ja Häyrinen 2012, 61–70.)

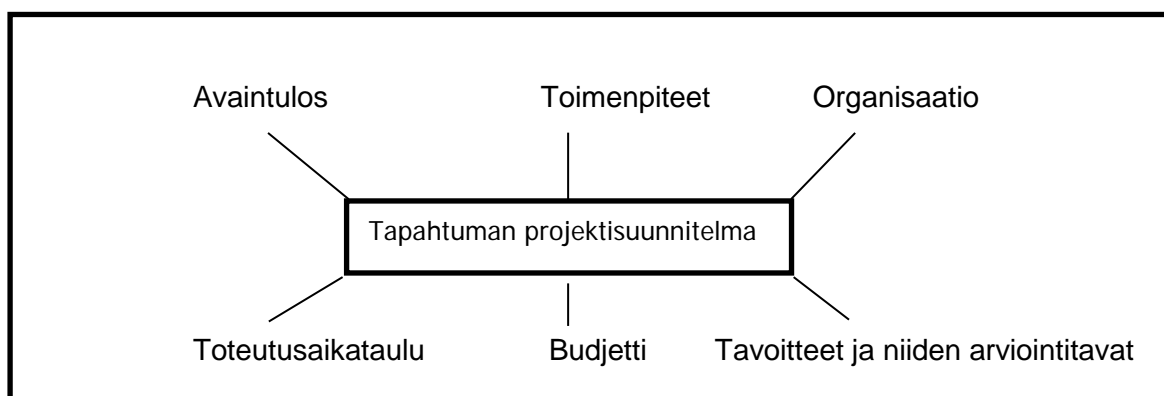
Esimerkki 4.

Yritys järjestää asiakkailleen kiitosillan ja päätyy varaamaan VIP-aition Kalpan pelistä. VIP-aition vuokraan kuuluu tilavuokra sekä liput 15 hengelle, lisäksi aitiossa on ohjelmaa ja ruokailu ennen pelin alkua. (Kalpa Hockey Oy 2015.) Yrityksen puolesta tulee isäntä joka huolehtii tapahtuman sujuvuudesta ja on etukäteen miettinyt rungon tapahtumalle sisällyttämisen pelin seuraamisen illan ohjelmaan edellä kuvatulla tavalla. (Vallo ja Häyrinen 2012, 61–70.)

3.2 Tapahtuman tuottaminen

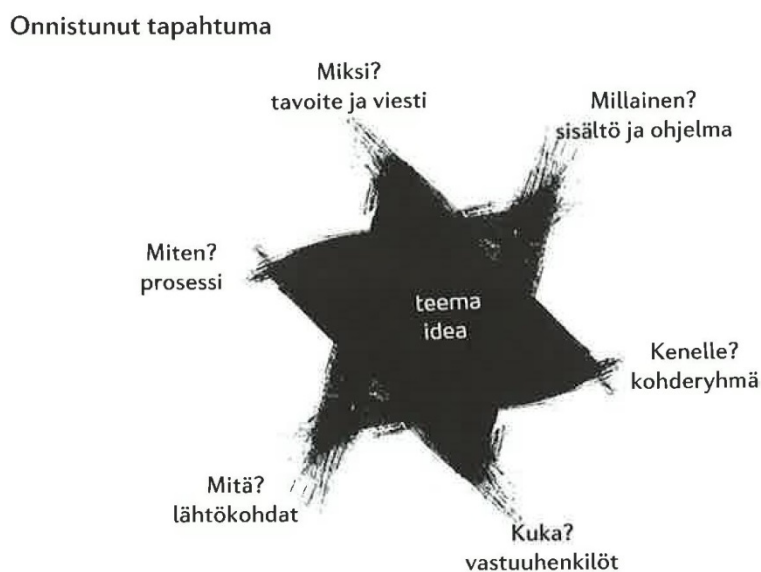
Hyvä apukeino tapahtuman järjestämiselle on verrata tapahtuman järjestämistä projektityöhön. Molemmissa on eritellyt tavoitteet ja tarkka aikataulu. Tapahtumaprojektiin kuuluu useita vaiheita. Elinkaari tapahtumalla muodostuu seuraavista osista: tavoitteiden määrittely, suunnittelu, toteutus sekä päättäminen. Tapahtuman onnistumiseksi suunnitteluun tulee panostaa sekä asettaa tapahtumalle realistiset tavoitteet tiedostaen kenelle ja miksi tapahtuma järjestetään. (Iiskola-Kesonen 2004, 8-9.)

Kuvio 1 tulee ilmi eri osa-alueet, joita tarvitaan tapahtuman projektisuunnitelmassa (KUVIO 1). Toimenpiteet kertovat mitä todellisuudessa tulee tehdä, jotta asetetut tavoitteet saavutetaan. Organisaation ja budjetin avulla kartoitetaan käytettävissä olevat resurssit sekä luodaan toteutusstrategia tapahtuman onnistumiseksi. Suunnitelmassa tulee esittää suuntaa antava aikataulu sekä avaintulokset. (Iiskola-Kesonen 2004, 10.)



KUVIO 1. Tapahtuman projektisuunnitelman osa-alueet

Onnistunut tapahtuma vaatii toteutuakseen hyvän suunnitelman. Tapahtumaa suunnitellessa on hyvä pitää mielessä tapahtuman mahdolliset riskit ja uhat. Nämä voidaan kartoittaa perinteisellä SWOT-analyysillä. SWOT-analyysi kertoo käsiteltävän asian mahdollisuudet, heikkoudet, vahvuudet ja uhat. Toinen tapa analysoida tapahtumaa ja sen suunnittelua on käyttää hyväksi Vallon ja Häyrisen luomaa onnistuneen tapahtuman tähtikaaviota (KUVA 1). Kyseinen kaavio koostuu strategisesta ja operatiivisesta kolmiosta. Strateginen kolmio etsii vastausta kysymyksiin; Miksi? Kenelle? Mitä? Kysymysten vastaukset määrittävät tapahtuman idean. Operatiivisessa kolmiossa kysytään kysymykset; Miten? Millainen? Kuka? Näihin vastatessa saadaan tapahtuman teema. Tapahtuman onnistuminen vaatii hyvin toteutettujen operatiivisten toimien lisäksi itse idean muistamisen, jotta tapahtuman sisältö ei jää vajaaksi. (Iiskola-Kesonen 2004, 9-10; Vallo ja Häyrinen 2012, 101–106.)



KUVA 1. Strateginen ja operatiivinen kolmio (Vallo ja Häyrinen 2004, 106).

3.2.1 Projektipäällikkö ja työntekijät

Tapahtuman toteuttaminen vaatii suuren määrän työtä. Tapahtuman johdossa toimii projektipäällikkö. Hänelle kuuluvat vastuutehtävät, kuten järjestelyjen etenemisen varmistaminen, aikataulujen pitäminen ja suunnitelman toteuttaminen. Projektipäällikön tulee olla valmis ratkomaan erilaisia ongelmatilanteita, etenkin tapahtuman aikaan hän ei saa sitoa itseään kiinni yhteen asiaan, vaan hänen tulee vastata kokonaisuuden toimimisesta ja asiakkaiden viihtyvyydestä. Tapahtumaa toteutettaessa on kyettävä erottamaan pienet ja isot ongelmat. Pienet toimenpiteitä tarvitsevat ongelmat tulee delegoida eteenpäin. Projektipäällikön tulee keskittyä suurempiin ja tapahtuman onnistumisen kannalta keskeisiin asioihin. (Iiskola-Kesonen 2004, 11.)

Tapahtuman toimivuuden kannalta tulee varmistaa, että jokaisella työntekijällä on tiedossa vastuuhenkilöt ja heidän yhteystietonsa, jotta kaikki tieto ei kasaannu projektipäällikölle. Hyvä perehdytys ja koulutus ennen tapahtumaa tekevät tapahtumasta sujuvan, silloin työntekijät kykenevät ratkaisemaan valtaosan ongelmista itsenäisesti. Tapahtumassa voi sattua monia ongelmia tai virheitä, jotka eivät vaikuta tapahtuman sujumiseen, mutta ne eivät saa näkyä osallistujille, yleisölle tai työntekijöille joita ongelma ei kosketa. Projektipäällikön on tärkeä pysyä rauhallisena sekä luoda tapahtuman osallistujille illuusio suunnitelman täydellisestä toteutuksesta. (Iiskola-Kesonen 2004, 11.)

Kuten itse tapahtumaan, on myös sen päätökseen kiinnitettävä huomiota. Vastuuhenkilöiden tulee suunnitella tapahtuman purku huolella; kuka tekee mitäkin, millaisella aikataululla ja missä järjestyksessä asiat hoidetaan. Purkamisen sujuvuuden kannalta olisi hyvä, että purkuväki on hyvin levännyt. Purkutalkoisiin olisi hyvä varata talkooryhmä, joka ei ole ollut töissä tapahtumapäivänä. Hyvän mielialan ylläpitämiseksi on hyvä järjestää kiitostilaisuus tapahtuman järjestämisessä mukana olleille henkilöille. Tällöin voidaan kerätä palautetta, kuunnella mielipiteitä sekä palkita tapahtumassa mukana olleita. (Iiskola-Kesonen 2004, 12.)

3.2.2 Kohderyhmä ja vieraat

Kohderyhmä määräytyy tapahtuman idean mukaan. Tapahtuma voi olla suunnattu suurel-le yleisölle, rajatulle kutsuvierasjoukolla tai avoimelle kutsuvierasjoukolla. Tapahtumaa ei luoda ainoastaan itselle vaan on erittäin tärkeää huomioida kohderyhmän tarpeet ja odotukset. Tämän vuoksi tapahtuman järjestäjän tulee pitää mielessä valitun kohderyhmän henkilöä määrittävät, ei yksilölliset ominaisuudet, kuten sukupuoli, ikä, kulutustottumukset ja mielenkiinnon kohteet. (Vallo ja Häyrinen 2012, 119–122.)

Tapahtumiin voi osallistua arvovieraita, jolloin tapahtumalle syntyy erinäisiä vaatimuksia. Arvovieraiden viihtyvyys muiden vieraiden keskuudessa sekä tapahtuman tyylin soveltuvuus heidän arvolleen tulee huomioida. Tulee huomioida myös mahdolliset vieraiden erityistarpeet, kuten tulkkauksen tarve. Mietittäessä tapahtuman osallistujamäärää tulee huomioida mahdolliset peruuntumiset sekä saapumattomat vieraat. Mahdollisimman tarkan vierasmäärän arvioimiseksi voidaan ennen tapahtumaa lähettää kirjeitse tai sähköpostilla ilmoittautumisvahvistus. (Vallo ja Häyrinen 2012, 119–127.)

Kutsu luo vieraalle ensikosketuksen tapahtumaan. Kutsu ei saa luoda liian suuria odotuksia ja sen tulee olla realistinen sekä tapahtuman tyyliin sopiva. Kutsu voi olla henkilökohtainen, avoin tai avec-kutsu. Kutsussa voidaan pyytää vahvistusta osallistumiselle. Kutsun avulla luodaan mielikuvia tapahtumasta. Kohderyhmää ajatellen kutsuihin vastaamistapa voi vaihdella, iäkkäämmät vieraat voivat vierastaa sähköistä ilmoittautumista. Ilmoittautumisten vastaanottajan tulee olla hyvin tiedotettu tapahtumasta, sillä hänen tulee osata vastata mahdollisiin kysymyksiin tapahtumaa koskien. (Vallo ja Häyrinen 2012, 127–129, 133–134.)

Kutsusta tulee ilmetä:

- tilaisuuden luonne
- henkilömäärä, jota kutsu koskee
- tapahtuma-aika ja – paikka
- kutsuja
- mahdollinen vastauspyyntö sekä milloin vastausta odotetaan
- pyyntö ilmoittaa vieraan mahdolliset erityistarpeet ja ruokavaliot
- onko tapahtuma maksullinen vai maksuton
- pukukoodi
- tapahtuman pääpiirteittäinen sisältö (Vallo ja Häyrinen 2012, 129.)

3.2.3 Tapahtumapaikka

Mietittäessä tapahtumalle soveltuvaa, paikkaa tulee huomioida tapahtuman luonne ja osallistujamäärä. Tapahtumapaikan syrjäinen sijainti voi vaikuttaa negatiivisesti osallistumisprosenttiin. Ulkomailta järjestettävissä tapahtumissa tulee ottaa huomioon kyseisen maan lainsäädäntö. Ulkotilaisuudessa tulee varautua sääolosuhteisiin ja varustautua tarvittavin varustein. Liikuntarajoitteiset vieraat tulee huomioida asianmukaisesti. Uuden tapahtumapaikan heikkouksina ovat riskit tekniikan pettämisestä sekä muissa tutuissa tapahtumapaikoissa jo toimiviksi todettujen käytänteiden soveltuvuus paikan kanssa. Uudessa tapahtumapaikassa on kuitenkin etuna sen tuoreus, joka voi houkuttaa osallistujia tapahtumaan. (Vallo ja Häyrinen 2012, 139–143.)

Asioita joihin tulee kiinnittää huomiota tapahtumapaikkaa etsiessä:

- paikoitusalueet
- somistus
- äänentoisto, tekniikka ja sen sopivuus
- tarjoilun järjestäminen
- ulkopuolinen melu ja häiriötekijät
- saniteettitilat
- tilan koko tapahtumaa ajatellen
- tilan sopiminen tapahtuman teemaan

Tapahtuman kesto tulee suunnitella huolella, jotta tapahtuma saadaan toteutettua eheänä kokonaisuutena. Tapahtuman keston ja ajankohdan määrittää tapahtumaan osallistuva kohderyhmä. Suomessa on hyvä muistaa vuodenaikojen vaikutus, etenkin syksyllä iltojen nopea pimentyminen voi vaikuttaa tapahtumaan osallistuvien vieraiden määrään. Tapahtumaa järjestettäessä on hyvä ottaa selville mahdolliset kilpailevat tilaisuudet, jotka saattavat vähentää osallistujamäärää. (Vallo ja Häyrinen 2012, 141, 145–147.)

HÄIDEN SUUNNITTELU

Suomalaisten häiden järjestämisessä suurin osa työstä tehdään itsenäisesti. Viime vuosina hääsuunnittelijoiden käyttö on nostanut suosiotaan Suomessa ja kiinnostus alaa kohtaan voidaan huomata hääsuunnittelijoiden lisääntymisellä. Usein hääsuunnittelijat järjestävät myös muita juhlatilaisuuksia ja hääsuunnittelu on osa yrityksen palveluita. Hääsuunnittelu-yritykset painottuvat erityisesti Etelä-Suomeen. (Reinikainen 2014; Solja 2014.)

Hääsuunnittelijan tehtäviin kuuluu asiakastapaamisia, budjetin suunnittelua, somistusten tekoa sekä häihin liittyvää konsultaatiota. Hääsuunnittelija voi toimia tarvittaessa seremoniamestarina hääjuhlassa. Joissakin tapauksissa hääsuunnittelijaa tarvitaan vain avuksi suunnittelun alkuvaiheessa. Osa pareista taas toivoo hääsuunnittelun kattavan kaiken suunnittelusta hääjuhlan toteutukseen asti. Tarvittavat työtehtävät sovitaan tapauskohtaisesti vastaten hääparin tarpeita ja toiveita. (Solja 2014.)

Hääsuunnittelijan käytössä usein mietityttää palvelun hinta. Alan ammattilaisella on kuitenkin kokemusta juhlien suunnittelusta ja valmiit verkostot, joita voi hyödyntää hyvien tarjousten saamiseksi. Etenkin pienellä budjetilla järjestettävissä häissä, hääsuunnittelija voidaan nähdä enemmän säästönä kuin kuluna. (Reinikainen 2014; Solja 2014.)

Häiden järjestämisessä voi käyttää apuna internetistä löytyviä palveluita ja sivustoja, useille sivustoille on koottu tietoa kaikista häiden osa-alueista. Sivuilta löytyy häiden järjestämisessä helpottavia apukeinoja esimerkiksi muistilistoja ja häihin erikoistuneiden yritysten sekä pitopalveluiden yhteystietoja. Häihin keskittyneiltä verkkosivuilta kuten Häät.fi ja Naimakaupat.com löytyy yleensä keskustelupalsta, jossa häitään suunnittelevat voivat jakaa kokemuksiaan ja saada neuvoja. Suomessa järjestetään hääsuunnitteluun painottuvia intensiivikursseja pienille ryhmille. Kurssit kestävät muutamasta tunnista muutamaan päivään. Kursseja markkinoidaan häiden järjestelyihin osallistuville henkilöille, kuten hääparille ja kaasoille. Lisäksi apua suunnittelussa tarjoaa häihin keskittyvät aikakauslehdet sekä häämessut, joita järjestetään eri paikkakunnilla ja joihin kokoontuu hääalan osaajia ympäri Suomea. (Naimisiin.info; Naimakaupat.com; Häät.fi; Häämessut.fi; Holmberg-Lehto 2011.)

Internetistä löytyy myös palveluja, jotka eivät suoraan liity häihin, mutta helpottavat häiden organisointia. Vieraiden ilmoittautumiset voidaan vastaanottaa sähköpostiin. Google tarjoaa rekisteröityneille käyttäjilleen sähköpostin lisäksi Google Drive-pilvipalvelun, jossa voi ylläpitää vieraslistaa taulukkomuodossa sekä jakaa ja luoda Google Docs tiedostoja. Jos häiden järjestelyissä on mukana useita ihmisiä, tällainen tiedostonjako voidaan nähdä hyödyllisenä. Internetistä löytyy myös palveluja lahjalistojen tekemistä varten. (Google; Lahjalista.net.)

Pinterest on internetissä toimiva visuaalinen kirjanmerkkityökalu ja kehittäjät markkinoivat sitä projektitöiden välineenä, joka helpottaa inspiraation etsinnässä. Pinterest-palvelua voi hyödyntää häitä suunniteltaessa, palvelusta löytyy runsaasti kuvakokoelmia ja itselle voi koota oman kokoelman projektin inspiraation lähteeksi. Sosiaalisessa mediassa toimii häihin keskittyneitä viestiryhmiä, joita voi käyttää apuna häiden suunnittelussa. Tällaisia ovat esimerkiksi hääkirpputorit Facebookissa. (Pinterest; Facebook.)

4.1 Hääperinteet Suomessa

Avioliiton merkitys on muuttunut hieman ajansaatossa. Perinteisesti liitto solmittiin järkiperustein, avioliitto oli taloudellisesti merkittävä asia naiselle ja mies hyötyi puolisonsa suvun varallisuudesta myötäjäisten kautta. Tunneperäisten liittojen solmiminen on arvioitu alkaneen 1700-luvulla, etenkin sivistyneen keskiluokan piireissä. (Aalto 1999, 435.)

Avioliiton solmimisen voi suorittaa kahdella tapaa, joko maistraatissa siviilivihkimisellä tai kirkollisella vihkimisellä. Jos pari haluaa suorittaa vihkimisen kirkossa, on kummankin kuuluttava kirkkoon sekä molempien tulee olla rippikoulun suorittaneita. Vuonna 1612 ja lopullisesti vuonna 1734 Luterilainen vihkiminen määrättiin pakolliseksi Ruotsi-Suomessa. Tämä tarkoitti, ettei avioliitto ole pitävä ilman kyseistä vihkimisseremoniaa. Siviilivihkiminen tuli sallituksi 1917. Vuodet 1960 sekä 1970 olivat suosittuja siviilivihkimisen kannalta, sillä valloilla oli erilaisuuden arvostaminen ja vanhoja rituaaleja sekä juhlia vastaan kapinoitiin. Nykyään pariskunta voi valita siviilivihkimisen ja sen jälkeen siunata liittonsa kirkollisesti. Avioliiton siunaaminen eroaa vihkimisestä kaavaltaan ja kysymyksen asettelultaan. Siunaaminen ei ole juridinen tapahtuma kuten vihkitoimitus. Sormusten vaihto nähdään kuuluvan osaksi vihkitoimitusta, sormuslupauksia ei käytetä avioliiton siunaamisessa. Siunaamisen voi pyytää myös pari, joista kumpikaan ei kuulu kristilliseen kirkkoon. (Aalto 1999, 435–436; Suomen EV. LUT. Kirkko.)

4.1.1 Kuulutukset

Avioliittoa solmittaessa on varmistettava etukäteen, ettei parin vihkimiselle ole mitään esteitä. Väestörekisterinpitäjä suorittaa esteiden tutkinnan. Esteitä voivat olla esimerkiksi ikä, holhouksen alaisuudessa oleminen, lähisukulaisuus tai voimassa oleva avioliitto. Väestörekisterinpitäjä luovuttaa parille esteettömyystodistuksen, jos mitään esteitä liiton solmimiselle ei löydy. Vihkimisen tulee tapahtua neljän kuukauden sisällä todistuksen saamisesta, muuten todistus raukeaa ja parin tulee suorittaa uusi tutkinta. (Aalto 1999, 437–438.)

Kuulutukset ovat vanha perinne juontuen 1200-luvulle. Kuulutukset toteutetaan morsiamen seurakunnan pääkirkossa jumalanpalveluksen yhteydessä, mikäli pari näin haluaa. Avioliit-

toon astuvan parin tuli perinteisesti saapua paikalle kuuntelemaan oma kuulutuksensa. Tämän jälkeen pariskunta siirtyi morsiamen kotiin, jossa järjestettiin ”kuuliaisit” kuulutusten kunniaksi. Kyseiset juhlat ovat vähentyneet huomattavasti sotien jälkeen, samoin kuulutus-kerrat vähenivät kolmesta kerrasta yhteen. (Aalto 1999, 438.)

4.1.2 Vihkiminen

Morsiuspari voi etukäteen suunnitella omaan vihkiseremoniaan sopivan kaavan. Evankelis-luterilaisessa kaavassa on hieman valinnanvaraa. Parin on mahdollista valita lyhyellä kaa-valla toteutettu vihkiminen tai pitkällä kaavalla toteutettu. Kaavaan voi lisätä esimerkiksi morsiusmessun ja ehtoollisen. Istumajärjestys kirkossa määräytyy morsiamen ja sulhasen mukaan, morsiamen suku ja ystävät istuvat kirkon vasemmalla puolella, sulhasen puolei-nen suku ja ystävät taas oikealla. Lähisukulaiset istuvat kirkon etuosassa, morsiusparin vanhempien paikka on eturivissä. (Aalto 1999, 439.)

Morsiuspari voi astella alttarille yhdessä, morsian sulhasen vasemmalla puolella. Toinen tapa on morsiamen saapuminen alttarille saattajan, usein isänsä, käsipuolella. Saattaja tuo morsiamen kirkon keskivaiheille, jossa luovuttaa morsiamen sulhaselle. Morsiamen saatto isän tai muun miespuolisen henkilön tekemänä on alun perin englantilainen tapa. Sulhanen odottaa morsianta alttarin äärellä kirkon etuosassa ennen luovutusta. Vieraat nousevat seisomaan alkuseremonian ajaksi ja istuutuvat vihkiäjän merkistä alas. (Aalto 1999, 439.)

1930-luvulle saakka kukkатыttöinä ja – poikina toimivat morsiusparin ystävät eivätkä nyky-ajan tapaan pienet lapset. Kukkатыttö ja kukkapoika nimitys tulee rintakukasta, jota kyseiset henkilöt pitivät tunnusmerkinä tehtävästään. Häissä morsiusparin apuna toimivat kaaso ja bestman. Suomessa puhemies oli aikaisemmin bestmaniin verrattavissa oleva henkilö. Pu-hemiestä pidettiin viisaana ja hän saattoi jopa hoitaa kosinnan sulhasen puolesta. Kaason tehtävässä esiintyy jo Kalevalassa tunnettuja perinteitä ja amerikkalaisia ja englantilaisia perinteitä. Perinteisesti kaason tehtäviin valittiin jo naimisissa oleva vanhempi naishenkilö. (Aalto 1999, 440–441.)

4.1.3 Ohjelma

Mahdollisista ohjelmanumeroista vastaavat usein kaaso ja bestman. Perinteisesti häissä pidetään puheita hääparille. Ensimmäiseksi puheen pitää morsiamen isä ja tämän jälkeen sulhasen isä. Heidän jälkeensä saavat muut juhlavieraat puheenvuoron. Puheita pidetään usein ruokailun aikana tai sen jälkeen. Perinteisiä ohjelmanumeroita ovat esimerkiksi mor-siuskimpun heitto sekä sukkanauhan heitto. Morsiuskimpun heitto on lähtöisin Yhdysval-loista ja se saapui suomalaisiin hääperinteisiin elokuvien kautta. Morsiuskimpun heitossa

naimattomat naiset kerääntyvät yhteen ja morsian kääntyy selin heihin. Tämän jälkeen morsian heittää morsiuskimpun olkansa yli ja kimpun saaneen on uskottu menevän seuraavaksi naimisiin. Sukkanauhan heitto toimii muuten aivan samalla tavalla, mutta aluksi sulhanen ryömii morsiamen mekon sisälle ja vetää sukkanauhan vain hampaita käyttäen pois morsiamen jalasta. Tämän jälkeen mies heittää sukkanauhan olkansa yli naimattomien miesten joukkoon ja sukkanauhan saaneen on uskottu pääsevän seuraavaksi naimisiin. (Aalto 1999, 446–449.)

Hääjuhlaan kuuluu usein häävalssi, jonka hääpari tanssii kahdestaan valitsemaansa musiikkiin häävieraiden seurattessa vierestä. Häävalssin jälkeen sulhasen isä tanssittaa morsiamen äitiä sekä morsiamen isä tanssittaa sulhasen äitiä. Tämän jälkeen morsian ja sulhanen tanssivat morsiamen vanhempien kanssa ja lopuksi hääpari tanssii sulhasen vanhempien kanssa. Kyseinen järjestys voi vaihdella riippuen häistä ja hääparista. Ennen oli tapana rahastaa morsiamen tanssituksella, mutta nykyään on tapana, että kaikki pääsevät tanssimaan ja tanssittamaan morsianta. Länsi-Suomessa 1800-luvulla maalaishäissä musiikista vastasi viulupelimannit sekä klaneettisoittaja. Myös haitari tuli mukaan häihin 1800-luvun lopulla. (Aalto 1999, 447–448.)

Häälahjat asetetaan yleensä niille varatulle pöydälle, jonka järjestäminen ja hoitaminen on yhden henkilön vastuulla. Lahjapöytäperinne on lähtöisin Englannista. Jo satoja vuosia aikaisemmin morsiamet ovat lahjoittaneet käsin tehtyjä vaatekappaleita sulhasen vanhemmille, mutta tämä perinne on jo lähes hävinnyt. Hääpari laatii usein listan toivomistaan lahjoista. Lahjalista on mahdollista tehdä nykypäivänä esimerkiksi kauppojen häälahjapalvelun avulla. Nykyään suosiossa olevat kaupalliset ostolahjat nousivat suosioon 1900-luvun alussa, tätä aikaisemmin suosittiin itse tekemiä lahjoja. (Aalto 1999, 444.)

4.1.4 Tarjoilu

Perinteisesti häissä on tarjolla alkumaljat heti häävastaanotolle saavuttaessa. Maljojen jälkeen on tapana siirtyä pöytiin, hääpari heille koristeltuun pöytänsä. Hääparin pöydän läheisyydessä istuvat usein appivanhemmat sekä lähisuku. Ruokailu aloitetaan hääparista. Häissä on usein tapana tarjota nouto- tai buffetpöydästä kattava ateria, tarjoilu vaihtelee usein tarpeen ja hääparin mukaan. Talonpoikaishäissä on ollut perinteenä syödä ja juoda erittäin hyvin. Pitokokin maine saattoi kiertää useampaankin lähikylään. Ruokien tarjoilusta vastasivat miehet, joita kutsuttiin kenkkäreiksi tai kahvareiksi ja kahvin sekä kahvileipien tarjoilusta vastasivat naiset, joita kutsuttiin passareiksi. Miespuolisen henkilökunnan tehtävänä oli myös lukita liian humaltuneet henkilöt sikolättiin. (Aalto 1999, 444–445.)

Hääkakun leikkaaminen kuuluu monesti häiden kohokohtiin. Toisen maailmansodan jälkeen yleistyivät suuret ja juhlavat kermakakut, joita suositaan paljon myös nykypäivänä.

Kakun leikkaamiseen yhdistetään usein perinteinen hääleikki, jossa hääpari kilpailee perheen valtiaan paikasta. Kyseisessä leikissä hääpari leikkaa kakkua samalla kakkulapiolla niin, että morsiament käsi on alimpana. Se, kumpi kerkeää polkaista toista jalallaan ensimmäisenä, määrää jatkossa kaapin paikan perheessä. Perinne kakun leikkaamisesta yhdes- sä on lähtöisin Englannista, mutta hääkakulla taas on jo pitkä perinne antiikin Rooman ajoilta. Kakun syömistä on pidetty symbolina hääparin onnen jakamisesta. Tapana on, että hääpari syö kakun ylimmäisestä kerroksesta ja vieraat alemmista kerroksista. Krokaani oli yleinen hääruoka suomalaisissa herrasväen häissä 1700-luvulla ennen hääkakun saapu- mista Suomeen (KUVA 2). Krokaani tehdään taikinasta pursotetuista kuvioista, jotka pais- tetaan pellillä, yhdistetään sokerimassalla ja koristellaan suklaa- ja marsipaanimakeisilla. (Aalto 1999, 446.)



KUVA 2. Krokaani (Copyright © 2015 Mynewsdesk)

Morsiustyttöjen ja poikien on perinteisesti ollut tapana jakaa juhluvieraille käsin koristeltuja makeisia ruokailun yhteydessä. Kyseiset makeiset ovat alkujaan ylimysten juhlakonveheteja, joita valmistettiin jo 1500-luvulla Suomessa. Hääjuhlissa makeisia alettiin jakaa 1880-luvulla. Makeiset on tarkoitus säästää, ei syödä, mutta kyseinen perinne riippuu paljon hääparista ja vieraista. (Aalto 1999, 447.)

4.2 Ruoka ja juoma

Nouto- tai buffetpöytiä käytetään usein häissä. Ne ovat joustava tapa tarjoilla ruokaa, niin asiakkaille kuin henkilökunnallekin. Asiakkaat valitsevat heille sopivat ruuat ja annokset tarjottavista ruuista. Nouto- ja buffetpöydät nähdään vapaamuotoisina ja sosiaalisina tarjoilutapoina. Pöytien sijoittelussa tulee huomioida pöydän ympärille jäävä riittävä tila asiakkaiden liikkumista varten. Pöydän aloituskohdan tulee olla paikassa, josta asiakkaiden on helppo huomata se heidän tilaan tullessaan, asiakkaiden pitäisi myös nähdä kerralla pöydän tarjonta. (Mykkänen ja Ursin 2006, 39–40.)

Ruokailuvälineet voidaan tilaisuudesta riippuen kattaa joko pöytiin valmiiksi tai ne voivat olla tarjoilupöydässä. Noutopöytä rakennetaan siten, että asiakkaat kiertävät pöydän myötä päivään, joissakin tapauksissa voidaan tarjottavat asetella peilikuvamaisesti pöydän vastakkaisille puolille, näin pöydässä on kaksi linjaa asiakkaita varten. (Mykkänen ja Ursin 2006, 40–41.)

Buffettarjoilu eroaa noutopöydästä siten, että juoma ja ruokapöytien takana on henkilö annostelemassa tuotteita asiakkaalle. Usein tarjoilussa käytetään mukaelmia buffet- ja noutopöydän väliltä. Kylmät alkupalat voivat olla noutopöydässä ja lämminruoka annostellaan. Hyvä suunnittelu on tärkeää tarjoilun järjestämisessä. Salin lisäksi keittiöltä vaaditaan ennakointia ja tarkkaa suunnittelua. Buffettarjoilussa tarjoilijoita tarvitaan vähemmän kuin muissa tarjoilumuodoissa, buffeteista saa myös helposti näyttävän näköisen. Asiakkaat joutuvat jonottamaan ruokaa ja liikkumaan pöytien välillä, mikä voidaan nähdä haittana. Pöytien siivoaminen voi myös olla hankalaa. (Mykkänen ja Ursin 2006, 26, 40–41.)

Annoskokojen arviointi on haastavaa, sillä annoskoot riippuvat tilanteesta eikä yleisiä jokaiseen tilanteeseen sopivia annoskokoja voida määritellä. Aterian eri ruokalajien menekkiin vaikuttaa aterian ruokalajien määrä. Mitä useampi ruokalaji sitä vähemmän yksittäistä ruokalajia aterialla kuluu. Aterian kaikkien osien yhteispaino ilman leipiä ja juomia liikkuu 0,450–0,750 kg:n välillä, useampaa ruokalajia tarjottaessa kokonaisuus on tärkeämpi kuin yksittäisten ruokalajien annospainot. (Lehtinen, Peltonen ja Taurén 2011, 111–112.)

Juomatarjoilun tulee olla sopusoinnussa tarjottavan ruuan laadun kanssa. Aterialla tarjottavien eri alkoholijuomien tulisi myös sopia tyyliltään toisiinsa. Aterian kanssa on hyvä tarjota jäävettä tai kivennäisvettä siitä riippumatta tarjotaanko aterialla alkoholia tai ei. Alkoholiton vaihtoehto tulee valita mukailien alkoholillisia vaihtoehtoja. Suurissa buffettilaisuuksissa ruokatarjoilusta erillinen juomatarjoilu voidaan järjestää juomabuffettiin. Vieraat noutavat tällöin alkoholijuomansa itse juomabuffetille varatusta tilasta. Juomabuffettiin tulee varata eri alkoholijuomia joista tarjoiluhenkilökunta valmistaa juoman vieraan toiveiden mukaan. (Manninen, 1997, 24- 25.)

Juomien valinta juhlassa tarjottavan ruuan kanssa tulee aloittaa juomien maistamisella. Viinin valinnassa on hyvä huomioida, että runsashappoisen ja suolaisen ruuan kanssa viinin maku pehmenee ja makeutuu. Viinin maku kovenee ja terävöityy makeisiin ruokiin yhdistettynä. Kala ja valkoviini ovat perinteinen yhdistelmä. Kalan sisältämä jodi ei sovi tanniinisen punaviinin kanssa nautittavaksi, sillä yhdistelmä antaa viinin maulle metallisen vivahteen. Vähätanniinisen punaviinin voi kuitenkin yhdistää paistamalla valmistetulle kalalle. Viinin valinnassa on tärkeä huomioida pääraaka-aineet, valmistusmenetelmä, lisäkkeet sekä ruuan kanssa tarjottavat kastikkeet. (Lehtovaara ja Hämäläinen 2007, 41–43.)

HÄÄTAPAHTUMAN SUUNNITTELUPROSESSI

Suunnittelimme häätapahtuman hääparin toiveiden mukaisesti. Häihin ei haluttu perinteisiä hääleikkejä ja pyrkimyksenä oli luoda tapahtuma, jossa ei ole tarvetta tarkasti suunnitellulle ohjelmalle. Hääpari halusi keskittyä yhdessäoloon sukulaisten ja ystävien kanssa. Hääjuhla alkaa vihkimisellä, jonka jälkeen siirrytään häävastaanotolle.

Pidimme koko suunnitteluprosessin ajan tiiviisti yhteyttä hääparin kanssa. Suuri osa keskustelusta käytiin sosiaalisessa mediassa. Tiedostojen jakamista varten luotiin Gmail – tili, jonka tunnuksilla käytettiin Google Drivea ja Google Docsia. Tunnukset palveluun annettiin sekä suunnittelijoille että hääparille. Olimme luoneet suunnittelua varten Facebook-ryhmän, johon kuuluivat morsian, sulhanen sekä opinnäytetyön tekijät. Ryhmää käytettiin ilmoitukseen ja tapaamisten järjestämiseen sekä muuhun yhteydenpitoon. Ryhmään päivitettiin myös tieto hankintojen varmistumisesta. Suunnittelupalaverit hääparin kanssa pidettiin usein heidän kotonaan. Kaksi viikkoa ennen häitä perustettiin toinen Facebook-ryhmä johon kuuluivat hääparin ja suunnittelijoiden lisäksi bestmanit ja kaasot. Ryhmässä käytiin läpi hääviikon ohjelmaa ja aikataulutusta. Lisäksi sovittiin viimeisestä hääpalaverista, jossa mietittiin tapahtuman kulkua sekä askarreltiin koristeita ja hääkarkkeja.

5.1 Hääparin toiveet

15.3.2015 klo. 19.30 pidimme ensimmäisen suunnittelupalaverin hääparin kotona. Keskustelimme hääparin toiveista ja odotuksista koskien heidän hääpäiväänsä. Teimme haastattelun teemahaastatteluna sillä halusimme luoda rennon ja luovan ilmapiirin ja näin antaa tilaa hullultakin kuulostaville ideoille. Tavoitteenamme oli luoda hääpäivästä mahdollisimman elämyksellisen sekä vieraille että hääparille. Käytimme haastattelun pohjana aikaisemmin tekemäämme haastattelupohjaa, mutta etenimme haastattelussa vapaasti liikkuen eri teemojen välillä (LIITE 1). Haastattelun myötä saimme selville hääparin toiveet hääpaikasta, vieraiden määrästä sekä ohjelman luonteesta. Seuraavaksi puramme haastattelun tuloksia.

12.9.2015 klo. 15.00 pari vihitään Karttulassa Syväniemen kirkossa, häävastaanottopaikaksi valikoitui Hermannitalo 400 metrin päässä vihkipaikasta (KUVA 3; KUVA 4). Pari haluaa vihkimistilaisuudesta perinteikkään, mutta lyhimmällä mahdollisella kaavalla. Morsian ja sulhanen kuuluvat kirkkoon. Kaasoja morsiamella on kolme ja bestmaneja sulhasella kaksi. Vihkimistilaisuuteen toivottiin persoonallista loppumarssia. Häävastaanotolle siirtymisestä keskusteltaessa ilmeni, että olisi mahdollisuus käyttää sulhasen isän kiihdytysajotraktoria hääparin kuljetuksessa. Haastattelun edetessä hääpari mainitsi ajatuksen hääyön vietosta telttamajoituksessa. Hermannitalon pihamaan nähtiin soveltuvan idean järjestämiseen.



KUVA 3. Syvänniemen kirkko (© 2012 Syvänniemen kyläyhdistys)



KUVA 4. Hermannitalo (Copyright © 2013 Syvänniemi Seikkailu)

Vieraita hääpari kutsuu 189, heistä noin 50 on sukulaisia, loput ovat nuoria aikuisia ja heistä puolet perheellisiä. Paikalle voi saapua liikuntarajoitteisia vieraita ja heidän liikkumisensa tilassa ja eri tilojen välillä tulee huomioida. Haastattelussa esiin nousi kysymys lasten viihtyvyydestä, sillä päivästä tulee heille pitkä. Päätimme pohtia asiaa lisää, kunhan saamme vastaukset kutsuihin ja saamme tiedon kuinka paljon lapsia paikalle saapuu.

Kysyttäessä unelmien häistä morsian toi esille naimisiinmenon Las Vegasissa mahdollisimman vähällä ”hääräämisellä”. Tämä kuitenkin nähtiin epärealistiseksi, mutta haastattelun edetessä kävi ilmi, että tärkeintä hääparille on tapahtuman rentous ja stressittömyys. Tavoitteeksi syntyi luoda hääparin ideaalinen juhlapäivä, vähentäen hääparille aiheutuvaa stressiä tapahtuman suunnittelusta ja sen toteutuksesta.

Haastattelun edetessä selvisi, että hääpäivästä tulee hyvin pitkä ja siihen kuuluu monta osatilaisuutta. Vihkiminen tullaan suorittamaan päivällä ja häävastaanoton arveltiin kestävän myöhäiseen iltaan asti, jonka jälkeen halukkaille vieraille järjestetään häiden jatkot saunatiloissa läheisessä maaseutuhotelli Eevantalossa. Ohjelmasta puhuttaessa ilmeni,

ettei hääpari toivo runsasta ohjelmaa heihin liittyen. Heidän näkemyksensä oli, ettei juhlan kulkua keskeytetä liiallisilla hääleikeillä. Ohjelmassa tulisi olla vieraiden kättely morsiusparin häävastaanotolle saapuessa. Kättelyn yhteyteen hääpari toivoi valokuvauksen yhdistämistä. Juhlissa tulee varata aikaa maljapuheille. Hääpari toivoi morsiuskimpun sekä sukkanauhanheiton järjestämistä, mutta muuten he haluavat keskittyä yhdessäoloon ystävien ja suvun kanssa, sillä vieraat ovat kaukaa saapuvia ja he näkevät toisiaan sekä hääparia harvoin.

Häävastaanotto tilana luo haastetta. Arvioimme, etteivät kaikki vieraat tule mahtumaan sisätiloihin samaan aikaan. Pihalle pystytetään juhlateltoa, jossa toimii baari ja siellä soitetaan musiikkia koko tapahtuman ajan. Sisätiloissa, Hermannitalon yläkerrassa soittaa livebändi keikkasetin. Hääpari antoi meille vapaat kädet tilasuunnitteluun, kaikille vieraille pitää kuitenkin löytää istumapaikat ruokailun ajaksi.

Suunnittelimme toiseen hääpalaveriin suuntaa antavia teemaideoita (LIITE 2). Esittelimme teemat hääparille, joista he valitsivat mieleisensä. Teemat erosivat selkeästi toisistaan. Pyrimme näin saamaan käsitystä siitä, mitä hääpari haluaa tapahtuman somistukselta. Teemoina käytimme sirkus-, laventeli- ja sadonkorjuuteemaa. Hääpari hylkäsi suoraan laventeliteeman, joka oli ulkoasultaan herkkä ja erittäin juhlava. Suosikiksi valikoitui sadonkorjuuteema rustiikkisen tunnelman vuoksi. Sirkusteema herätti mielenkiintoa ja siitä otettiin muutamia ideoita, kuten iltapalakoju valittuun sadonkorjuuteemaan.

5.2 SWOT – analyysi

SWOT- taulukossa käsittelemme tapahtumaprojektin vahvuuksia, heikkouksia, mahdollisuuksia ja uhkia (TAULUKKO 2). Suurimpana heikkoutena on kokemattomuus tapahtuman järjestämisestä. Vaikka teoriapohja tapahtumien järjestämisestä on kattava, kumpikaan suunnittelijoista ei ole aikaisemmin toiminut tapahtuman vastuuhenkilöinä. Lisäksi koimme Hermannitalon tilojen käytännön toimivuuden heikkoudeksi, esimerkiksi juhlasalin pöytien järjestäminen tuotti aluksi ongelmia.

<p>VAHVUUDET</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osaava henkilökunta - Motivoitunut talkooväki - Verkostot - Tietopohja - Tiimihenki - Joustavuus - Selkeät suunnitelmat 	<p>HEIKKOUEDET</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kokemattomuus tapahtuman käytännön toteutuksesta - Kokemattomuus suuren tilaustarjoilun toteuttamisesta - Juhlatilojen rajalliset mahdollisuudet
<p>MAHDOLLISUUDET</p> <ul style="list-style-type: none"> - Luova hulluus - Improvisointitaito - Kädentaidot 	<p>UHAT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sairastuminen/loukkaantuminen - Sää - Tekniikan pettäminen - Keittiön toimivuus

TAULUKKO 2. SWOT-analyysi hääsunnittelusta

Uhkana voidaan pitää asioita, joihin emme voi vaikuttaa, mutta joihin voimme varautua. Henkilökunnan sairastumiset ja loukkaantumiset tulee huomioida varatyöntekijöillä tai priorisoimalla työtehtäviä. Huonoihin sääolosuhteisiin voidaan varautua lämmityslaittein ja sisätilojen riittävyydellä. Tekniikan pettämistä pyrimme ehkäisemään varmistamalla kaikkien laitteiden toimivuuden ennen häätapahtumaa. Keittiön toimivuutta pystyttiin testaamaan hääpäivää edeltävänä päivänä ruokien esivalmisteluja tehdessä. Aikaisemmat keittiön toimivuuden arvioinnit tehtiin silmämääräisesti.

Vahvuuksina pidämme osaavaa henkilökuntaa ja motivoitunutta talkooväkeä. Henkilökunta koostui tuntemistamme hotelli- ja ravintola-alan työntekijöistä. Talkooväki koostui hääparin ystävistä ja sukulaisista, joilla oli kokemusta rakentamisesta ja pitojen järjestämisestä. Hääparin, suunnittelijoiden, kaasojen ja bestmanien verkostot eri ammattialoihin olivat hyvin laajat ja monipuoliset. Pystyimme hyödyntämään kyseisiä verkostoja etsiessämme oikeaa tekijää kuhunkin tehtävään. Olemme saaneet runsaasti teoretietoa tapahtumien järjestämisestä koulun kautta. Lisäksi talkooväessä ja henkilökunnassa oli paljon henkilöitä, jotka ovat aikaisemmin osallistuneet erinäisten tapahtumien järjestämiseen. Kuuntelimme heitä ja heidän näkemyksiään suunnittelun eri vaiheissa. Toimeksiantajat olivat entuudestaan tuttuja suunnittelijoille, joten yhteistyön tiedettiin sujuvan saumattomasti ja mahdolliset ongelmat pystyttiin käsittelemään helposti. Tätä edesauttoi myös kunkin tapahtuman järjestelyihin osallistuvan henkilön joustavuus. Suunnitelmat sovittiin toteutettaviksi hyvissä ajoin.

Mahdollisuuksina voidaan pitää tapahtumaa organisoivien henkilöiden mielikuvitusta ja niin sanottua luovaa hulluutta. Lisäksi improvisaatiotaito auttaa sellaisten ongelmien ratkaisussa, joihin ei osata varautua etukäteen. Kyseessä on tapahtuma, joka järjestetään itsenäisesti. Tapahtuma rakennetaan lähes alusta loppuun paikan päällä, siksi tapahtuman työntekijöiltä ja suunnittelijoilta tulee löytyä kädentaitoja.

5.3 Ruoka- ja juomatarjoilun suunnittelu

Hääparin haastattelussa selvisi heidän toiveensa normaalia juhlavammasta noutopöydästä. Selvitimme Pohjois-Savon pitopalvelujen tarjontaa, mutta niiden tarjonta ei vastannut tarpeisiimme. Päädyimme suunnittelemaan buffettarjoilun hääparin toiveiden mukaisesti, sekä toteuttamaan menun itse paikanpäällä (LIITE 3).

Itse toteutetun menun etuina nähtiin edullisuus, vapaampi valinta tarjottavasta ruuasta sekä laaja itsetuotetun ja kerätyn sadon hyödyntäminen. Tämä sopi häiden sadonkorjuuteen. Menuun hääpari antoi erityistoiveina itsekerättyjen kantarellien käytön ja hevosenlihan käytön, lisäksi sulhanen toivoi oman lempiruokansa makkaran tarjoamista iltapalalla. (LIITE 3.)

Häitä varten etsimme kaksi pitokokkia, jotka hoitivat ruokatarjoilun häpäivänä sekä valmistivat häpäivän buffetlounaan tarjottavat, joita ei etukäteen valmistettu. Kartoitimme Savo-
nia-AMK:n opiskelijoiden mahdollisuuksia osallistua tapahtumaan. Saimme kaksi opiskelijaa työskentelemään baariteltassa. Kun kyseessä on suuri tapahtuma, tulee aikataulujen hallintaan kiinnittää erityistä huomiota. Ajankohdat asioiden tekemiseksi ja loppuunsaattamiseksi on hyvä tiedottaa ajoissa työntekijöille. Kävimme läpi baarihenkilökunnan kanssa häitä edeltävällä viikolla drinkkien valmistamisen ja perehdytimme heidät tehtäviinsä (LIITE 4). Keittiöhenkilökunnan kanssa kävimme läpi reseptit, jotka heitä askarruttivat, mutta heidän perehdyttämisenä jäi vaillinaiseksi.

Menun pääruuiksi haluttiin näyttävät ruokalajit. Valitsimme siksi naudan sisäfileen ja loimulohen. Loimulohi päätettiin hankkia valmiiksi kypsennettynä rajallisten ruuanvalmistustilojen vuoksi. Loimulohen valmistaja löytyi kilpailuttamalla eri yrittäjiä (TAULUKKO 3). Naudan sisäfilee päätettiin tilata Savo-Karjalan lihakaupasta. Liikkeen sijainti Kuopio-Karttula välillä helpotti logistiikkaa ja saimme häpäarin erikoistuneena esittämän hevosenlihan valmiiksi palvattuna ja siivutettuna samalta myyjältä.

Paikka	Tuote	Valmistus Hermannitalolla/Valmiin tuotteen hakeminen	Hinta
Savon Kala-herkut, Jouni Rautiainen	Loimulohi Savumuikut	Suositteli tuotteiden haku liikkeestä Tarjoutui tuomaan tuotteet puoleenväliin Karttula-Pielavesi matkaa	Loimulohi 20e/kg Savumuikut 14,5e/kg
Yritys X	Loimulohen kaltainen tuote	Hermannitalolla Välimatkan vuoksi tuotteiden haku liikkeestä ei ollut mahdollista	1300e (sis. matkat Karttulaan)
Yritys Y	Loimulohi	Hermannitalolla Ei suositellut tuotteiden haku liikkeestä	11e/hlö (180g per hlö)

TAULUKKO 3. Kalatuotteiden kilpailutus

Naudan sisäfilee valmistustavaksi valitsimme lihan paistamisen kokonaisuena uunissa. Tarjoilutavaksi valitsimme buffetpöydässä leikkaamisen ja vieraille annostelun. Häpäivänä päädyimme kiireen vuoksi siivuttamaan lihan jo keittiössä. Häpäari ei halunnut perunalisäkkeitä, joten lisäksi valittiin uunijuurekset, jotka sisälsivät lanttua, punajuurta, bataattia ja porkkanaa. Loimulohelle kastikkeeksi päätettiin valmistaa jogurttikastike ja naudan sisäfileen kanssa päätettiin tarjota punaviinikastiketta. Kasvisvaihtoehdoksi valittiin kurpitsainen kantterellisotto. (LIITE 5.)

Koska pääbuffetin valmistus vie suuren osan henkilökunnan ajasta, päätettiin kahvipöydän tarjottavien valmistuksessa pyytää apua morsiamen ja sulhasen sukulaisilta. Tarjolle laitettavat cocktailmokkapalat sekä kanelikeksit valmisti sulhasen äiti ja lusikkaleivät valmisti morsian. Lisäksi pääbuffettiin tarjolle asetettavat karjalanpiirakat valmisti morsian ja hänen äitinsä. Iltapalalla tarjottavat lihapullat valmisti sulhasen äiti.

Iltapalaksi päätimme valmistaa spelttimakkarapaistosta huomioiden sulhasen toive makkaran tarjoamisesta. Spelttimakkarapaistoksesta saa tarvittaessa kasvisversion jättämällä makkaran pois. Lisäksi iltapalalla päätettiin tarjota savumuikkuja sekä kermaperunoita. Iltapalan valmistuksessa suunniteltiin käytettäväksi suurta muurikkapannua. Iltapalalla tarjottavien ruokien valinnassa tärkeimpinä kriteereinä pidettiin ruuan valmistuksen nopeutta ja lyhyttä kypsennysaikaa. (LIITE 5.)

Hääpäivänä hääsuunnittelijoiden tarkoitus oli valvoa tapahtumaa ja ruokien valmistus oli pitokokkien tehtävä. Juureksien ja kasvien esikäsittelyyn kuului salaattien kasvisten esikäsittely ja uunijuuresten pilkonta. Pitokokkien tuli koota ruuat ja paistaa lihat sekä uunijuurekset häätilaisuudessa, lisäksi pitokokit valmistivat kurpitsa-kanttarellirisoton. (LIITE 5.)

Seuraavaksi aamuksi hääpari toivoi hääbrunssin järjestämistä. Brunssi ei kuulunut suunniteltuihin järjestelyihin, mutta se nähtiin tarpeelliseksi johtuen Hermannitalolla majoittuvasta suuresta vierasmäärästä. Päätimme käyttää soveltuvien osin häämenun ruoka-aineita ja hääpäivältä ylijääneitä ruokia. Lisäksi brunssille varattiin leipää, leikkeleitä, hedelmiä, parsakaalistrattaa, tuoremehua sekä kuohuviiniä (LIITE 5).

Juomatarjoilua suunniteltaessa huomioimme vieraiden määrän sekä lasten määrän vieraista. Laskimme alkoholien juomamenekin ja arvioimme baariteltaan tarvittavien alkoholituotteiden määrän (LIITE 6). Alkoholijuomien lisäksi päätettiin tarjota kotikaljaa, kotitekoista mehua, vettä, maitoa ja virvoitusjuomia. Kotikaljan sekä kotitekoisen mehun valmistuksesta vastasivat hääparin vanhemmat. Muut alkoholittomat juomat tuli ostaa kaupasta paitsi vesi.

Alkoholillisiksi juomiksi päätimme hankkia puna-, valko-, kuohuviiniä, olutta, siideriä, lonkeroa sekä baariteltaan seuraavat alkoholijuomat: Aprikoosibrandy (De Kuyper Apricot), Baileys Original, Bols Blue, Galliano, Limoncello di Sorrento, Vodka, Viski (Grant`s Family Reserve). Baariin hankittiin ainoastaan edeltä käsin suunniteltujen drinkkien valmistukseen tarvittut alkoholijuomat (LIITE 4).

Viinien valinnan suoritimme ajatellen tilaisuutta ja tarjolla olevaa ruokaa. Päätimme hankkia yhtä paljon punaviiniä ja valkoviiniä. Konsultoimme viinien valinnassa hääparia ja heidän mieltymyksiään. Päätimme valita viinit, jotka soveltuivat sekä seurusteluun että ruokajuomaksi. Valinta kohdistui puolimakeaan mutta täyteläiseen Gran Castillo Shiraz Medium Sweet (Espanja) punaviiniin sekä Chill Out Australian Chardonnayn 2013 valkoviiniin joka oli morsiamelle ennestään tuttu. Kuohuviininä häissä oli puolimakea J.P. Chenet Ice Edition Demi Sec. (Ranska).

5.4 Tila- ja laitevuokrat sekä tilasuunnittelu

Häätapahtumaa varten tuli etsiä teltta, josta saataisiin lisätilaa päärakennuksen lisäksi. Kartoitimme telttojen vuokraajia Pohjois-Savon alueelta. Päädyimme varamaan teltan Pamec Oy:ltä. Teltan kustannukset pysyivät edullisina, sillä saimme luvan koota ja purkaa teltan itse. Myös kuljetus tuli järjestää itse. Teltta oli kooltaan 6m x 14m.

Teltta toimi baaritulana ja vastakohtana rauhallisemmille sisätiloille. Teltassa soitettiin musiikkia koko tapahtuman ajan paitsi livebändin esiintymisen aikana. Teltta jaettiin kahtia, toinen puolisko toimi baarina ja toisessa tarjoiltiin iltapala. Baariin rakennettiin baaritiski kuormalavoista ja baarin istuma-alue rakennettiin kuormalavoista ja koivupölyistä, jotka pehmustettiin. Baariin rajattiin alue tanssimiselle. Toiseen telttapuoliskoon pystytettiin suuri muurikkapannu iltapalan valmistamista varten.

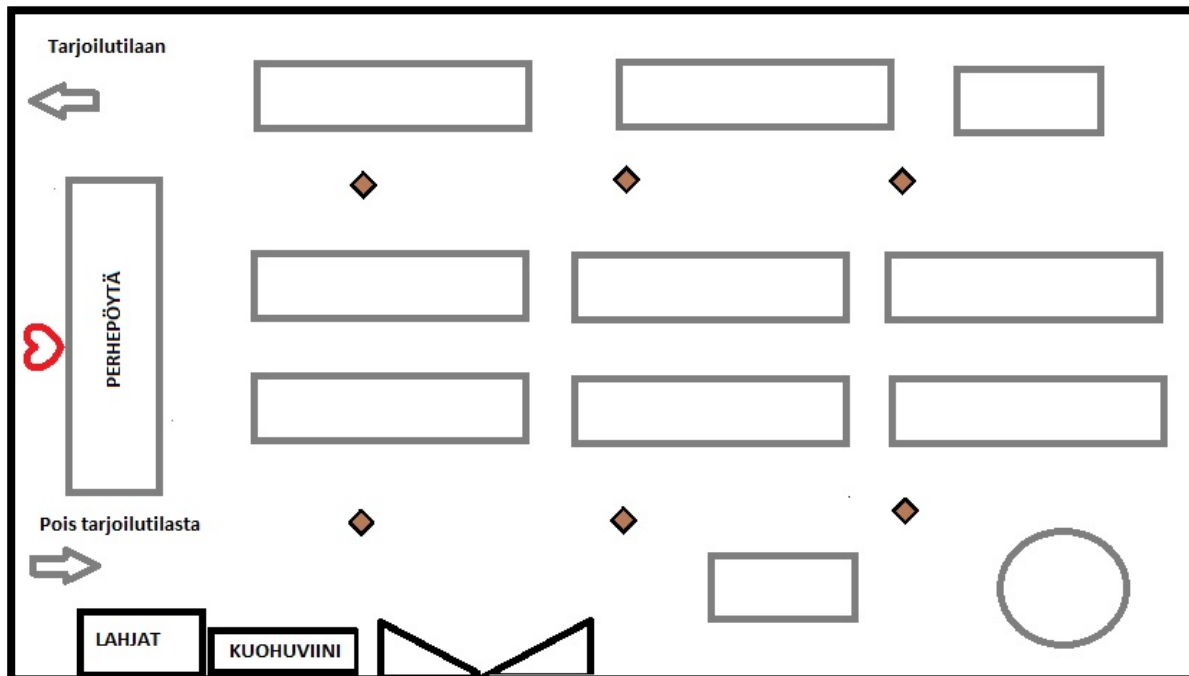
Tekniikkaa varten sähköt vedettiin Hermannitalon ulkopistokkeesta jatkokelan avulla. Johdot peitettiin vaaratilanteiden ehkäisemiseksi. Kylmätilana toimi sulhasen isältä lainattu jääkaappi joka sijoitettiin baaritiskin alle. Henkilökunnan ja vieraiden viihtyvyyttä ajatellen telttaan lainattiin lämmityslaitteet morsiamen vanhemmilta. Äänentoistolaitteet päädyimme vuokraamaan Sipilä Sound Systemsiltä, joka tarjoaa äänentoistolaittepaketteja yksityistilaisuuksiin (Sipilä Sound Systems). Vuokrasimme seuraavat laitteet baariteltan ja juhlasalin äänentoistoa varten:

- Aktiivikaiuttimet Behringer B512DSP (12” elementillä)
- Aktiivikaiuttimet Behringer B210D (10” elementillä)
- Subwooferi Behringer B1800X (18” elementillä)
- Vahvistin subwooferille
- Savu-/usvakone
- Mikrofoni ja langaton mikrofoni
- Mikseri Phonic AM440D
- LED-valot

Suunnittelun alkuvaiheessa pohdimme kalustevuokria, mutta pyrimme pitämään kustannukset alhaisina. Kartoitimme mahdollisuutta käyttää morsiamen vanhempien kotikylän, Jylängin kyläyhdistyksen kalusteita. Tutustuttuamme tarkemmin hääpaikan kalusteisiin ja tilasuunnittelun edetessä päädyimme hylkäämään kalusteiden vuokrauksen.

Tilasuunnittelu juhlasaliin oli vaativa prosessi, koska tila ei ollut ennestään tuttu. Juhlasalin tukipalkit lisäsivät tilasuunnitteluun omat haasteensa. Salista otettiin mitat ja niiden pohjalta piirrettiin useita tilasuunnitelmia pöytien asetelusta. Lopullinen pöytäjärjestys hahmottui häitä edeltävänä torstaina, kun pöydät saatiin asetettua tilaan. Salin päässä sijaitsevat perhe-

pöytä, jossa istuivat morsian, sulhanen sekä heidän perheenjäsenensä. Muutoin istumajärjestystä ei ollut ja vieraat saivat istuutua haluamalleen paikalle (KUVA 5). Tilaan sijoitettiin äänentoistoa varten Sipilä Sound Systemsiltä vuokratut Behringer B210D- kaiuttimet, jotka yhdistettiin langattomaan mikkiin saumattoman puheenvuoron vaihdon mahdollistamiseksi.



KUVA 5. Juhlasalin tilasuunnitelma, sydän merkkää hääparin paikkaa

Noutopöytä rakennettiin juhlasalin viereiseen tilaan. Juhlasalista oli kaksi sisäänkäyntiä tilaan, josta toisen vieressä sijaitsi käsienpesupiste. Ohjasimme vieraat ottamaan ruokaa yhteisen sisäänkäynnin kautta ja poistumaan toisesta sisäänkäynnistä takaisin saliin. (KUVA 5.) Noutopöytä oli sijoitettu tilaan siten, että pöydän pääty oli heti vieraiden sisääntulon vieressä jolloin ruuan hakeminen sujui luontevasti. Hankaluutta tilasuunnittelussa tuotti juoma- ja leipäpöytien sijoittelu, tilan toisessa päädyssä sijaitsevat leveät portaat rajoittivat tilaa. Tämän vuoksi tilasta ei saatu niin toimivaa kuin oli toivottu.

Hermannitalon yläkerta ei vaatinut tilasuunnittelua, tila toimi bändin esiintymistilana. Bändi kävi tarkastamassa tilan häitä edeltävänä torstaina ja he huolehtivat esiintymislavan rakentamisesta sekä tekniikan toimivuudesta itsenäisesti. Yläkerrassa sijaitsi vanhoja maatalouskoneita joiden siirtämiseen emme saaneet lupaa juhlatilan vuokraajalta, joten jätimme ne paikoilleen. Selvitimme Kallaveden evankelisluterilaiselta kirkolta mahdollisia rajoituksia kirkon somistusta koskien ja kysyimme onko kirkossa rajoituksia koskien perinteistä riisinheittoa. Riisinheitolle rajattiin keskustelun jälkeen alue kirkon edestä nurmialueelta.

Hääpari oli aiemmin ilmaissut toivovansa häihin vaihtoehtoista ohjelmaa. Selvitimme erikoisempien ohjelmanumeroiden kustannuksia FunFun Park yritykseltä, joka vuokraa laitteita

yksityistapahtumiin. Emme tässä vaiheessa tehneet hintavertailua eri yritysten välillä. Kyseisen yrityksen hinnat toimivat esimerkkinä hinnoista hääparin tehdessä päätöstä ohjelman luonteesta. Esittelimme vaihtoehtoja; rodeohärkä, kikkatikkaat, sumopuvut ja pomppulinna hääparille. Totesimme ohjelmanumerot vaikeiksi toteuttaa johtuen osallistujien juhlasuostuksesta sekä vieraiden suuresta määrästä. Emme nähneet laitteiden tuottamaa hyötyä tarpeeksi suureksi kustannuksiin nähden. Emme vuokranneet laitteita. Vuokrattavien laitteiden sijasta hääpaikalle hankittiin ulkoaktiviteeteiksi sählymaalit ja mailat, frisbeegolfmaali sekä mölkky. Kaikki aktiviteetteja varten hankitut tarvikkeet saatiin lainaksi sulhasen tuttavilta. Ulkoaktiviteetit sijoitettiin etupihalle josta oli suora käynti juhlasaliin.

5.5 Vieraiden majoittuminen

Tiedustelimme Eevantalolta majoituskapasiteettia sekä erityisjärjestelyitä hääparin yöpymiselle koskien telttamajoitusta. Lisäksi kysyimme mahdollisuutta vieraiden yöpymisestä omissa asuntoautoissaan Eevantalon tontilla. Päädyimme järjestämään alueen yöpyjiä varten Hermannitalon piha-alueelta. Lisäksi järjestimme mahdollisuuden yöpyä Hermannitalon sisätiloissa.

Vieraille ilmoitettiin majoitusmahdollisuuksista kutsuissa, joissa myös pyydettiin ilmoittamaan juhlapaikalla yöpymisestä. Alueella majoittui hääparin tapaan telttamajoituksessa runsaasti vieraita, myös asuntoautoissa majoittuvia oli runsaasti. Bestmaneille annettiin tehtäväksi juhlapäivänä autojen paikoittamisesta huolehtiminen jotta telttailijoille jäi tilaa majoittumiseen piha-alueella.

5.6 Budjetointi

Ison yksityistilaisuuden järjestely voi tarvita budjettisuunnitelman. Budjettisuunnitelma auttaa havainnollistamaan todellisuudessa käytettyjä varoja verrattuna ennalta arvioituun budjettiin. Vertaillen budjetoituja ja todellisia kustannuksia, tulee merkitä muistiin suurimmat erot ja syyt niiden aiheutumiseen. Näin seuraavaa tilaisuutta suunniteltaessa voidaan budjettia ennakoida aikaisemman kokemuksen perusteella. (Lindfors ja Syvänperä 2008, 90.)

Toimeksiantajamme eivät antaneet budjetille tiukkaa ylärajaa. Tavoitteenamme oli pitää budjetti alle 8 000 euron. Pyrimme kilpailuttamaan tuotteita ja etsimään mahdollisen edullisen vaihtoehdon kaikkiin juhlan osa-alueisiin. Hääpari esitti toiveita koskien häiden eri osa-alueisiin käytettävää budjettia. Pyrimme noudattamaan heidän toiveitaan järjestelyitä tehdessämme. (TAULUKKO 4.)

Ruokaan ja juomaan hääpari halusi panostaa erityisesti. Tarjoilun kustannukset pysyivät kohtuullisina, sillä henkilökuntakustannukset minimoitiin talkooväen avulla eikä pitopalvelua

käytetty. Suurin osa ruuista ja osa juomista tehtiin itse, joten pystyimme panostamaan monipuoliseen ja laadukkaaseen ruokatarjontaan.

KULUERÄ	SUMMA/ARVIO	TOTEUTUNUT
Juhlapaikka	€750.00	€750.00
Teltilta	€300.00	€300.00
Astiavuokraus	€172.00	€0.00
Astiahankinnat	€215.00	€215.00
Äänentoisto	€200.00	€200.00
Ruokatarvikkeet	€3,000.00	€2,000.00
Bändi	€400.00	€350.00
Henkilökunnan muistolahjat	€720.00	€720.00
Alkoholitarjoilu	€1,000.00	€1,152.00
Koristelu ym. tarvikkeet	€300.00	€300.00
Hääkutsut	€50.00	€50.00
Postitus	€70.00	€70.00
YHTEENSÄ:	€7,177.00	€6,107.00

TAULUKKO 4. Häätapahtuman budjettilaskelma

TOTEUTUS

25.3. Varasimme alustavasti Pamec Oy:ltä teltan hääjuhliin lisätilaksi, sillä oletettu vieraiden määrä ylitti usean Pohjois-Savon alueen vuokrattavan juhlatilan kapasiteetin.

2.4. tutustuimme Hermannitalon tiloihin. Kyseistä paikkaa ei ole aiemmin käytetty näin suurien häiden järjestämiseen. Tila oli hyvin riisuttu ja kolkko. Pöytien asettelu juhlasalissa nähtiin hankalaksi johtuen tilan rakenteesta ja tukipylväiden sijoittelusta. Myös keittiön soveltuvuus suuren ruokamäärän valmistukseen epäilytti. Keittiö oli suhteellisen pieni ja pöytätilaa oli rajoitetusti. Keittiön etuina oli laitostiskikone, kolme uunia sekä suurkeittiökahvinkeitin. Juhlapaikkaan oli tehty alustava varaus, mutta hääparin kanssa keskusteltuamme päädyimme vielä pohtimaan hääpaikan soveltuvuutta.

14.4. vierailimme uudestaan Hermannitalolla ottaaksemme tarkat mitat ja kuvia juhlatiloista. Hääpari oli päättänyt varata paikan, joten meidän tehtävänä oli saada tila toimivaksi hääjuhlaa ajatellen. Mittojen oton jälkeen päätimme pitää jo aiemmin varatun juhlatilalta lisätilana. Sulhanen toivoi lisätilasta baaria. Toteutimme hänen toiveensa ja suunnitelimme toimivan baaritalan yhteistyössä hääparin kanssa. Lisäksi suunnitelimme drinkit liittyen hääparin yhteiseen historiaan (LIITE 4). Sulhanen ja hänen isänsä rakensivat teltaan tarvittavat kalusteet. Baarivälineet hankimme shotti.fi internetkaupasta, sulhanen vuokrasi äänentoistovälineet, värivalot sekä savukoneen tilaan Sipilä Sound Systems yritykseltä. Baaritalaan saatiin jääkaappi lainaksi sulhasen isältä.

14.–17.5. juhlissa tarjottavat alkoholijuomat tuotiin Tallinnasta. Johanna, hääpari ja morsiamen veljet osallistuivat suunnittelumatkalle ja valitsivat juhliin puna-, valko-, ja kuohuviinit. Lisäksi hankittiin jo aiemmin suunniteltujen drinkkien määräämät väkevät alkoholijuomat sekä kahvien kanssa tarjottavat avec-konjakit. (LIITE 6.)

26.5. hääparille luotiin lahjalista lahjalista.net verkkopalveluun jonka osoite ja ohjeet löytyivät kutsukorteista.

28.5. kutsukortit askarreltiin talkoovoimin. Kutsuihin liitettiin ajo-ohjeet Syväniemen kirkolle ja Hermannitalolle.

2.6. Kutsukortit postitettiin. Vastausten perusteella pidimme yllä vieraslistaa Googlen Drive palvelussa. Palvelussa olevaan taulukkoon oli koottu morsiamen ja sulhasen ystävät ja sukulaiset. Lisäksi listaan kirjattiin vieraiden erityisruokavaliot sekä tieto paikan päällä yöpymisestä. Yöpyjien määrän tarvitsimme seuraavan aamun brunssin menekin arviointiin. Osa vieraista majoittui asuntoautoissa ja teltoissa joten tarvitsimme tiedon yöpyjien määrästä

paikoitusalueen riittävyttä ja sijoittelua suunniteltaessa. Osalle vieraista suositeltiin läheistä Maaseutuhotelli Eevantaloa. Samana päivänä pidimme hääpalaverin juhlien tarjoilusta. Ajatus loimulohesta syntyi hääpalaverin aikana. Harkitsimme aluksi loimulohen valmistusta paikanpäällä omalla työpanoksella. Hylkäsimme ajatuksen epärealistisen toteutuksen takia. Tämän jälkeen päätimme tehdä tarjouspyyntöjä eri kalanvalmistus yrityksille, joiden tuotteisiin loimulohi tai samankaltaiset tuotteet kuuluivat. Toiseksi pääruokavaihtoehdoksi valitsimme naudansisäfileen, sillä hääpari halusi näyttävän ja harvinaisemman ruokavaihtoehdon. Pyysimme tarjousta naudansisäfileestä sekä hevosen paahtopaistista Savo-Karjalan Lihakaupasta.

22.6. morsian varasi tuolihuput ja pöytäliinat juhliin.

24.6. morsian varasi tuntemansa bändin soittamaan kaksi settiä häiden iltajuhlaan. Bändin hinnaksi tuli 350 euroa, soundcheck sovittiin Hermannitalolle häiden vastaiseksi perjantai-illaksi.

29.6. varmistimme hääteltan varauksen ja sovimme laskutuksesta, hääteltan hinnaksi ajalta 11.9.–13.9. sovimme 300 euroa. Sopimukseen kuului teltan kasaamisen opastus, mutta teltan haku, kasaus ja purku tuli tehdä omin voimin. Hääpari ilmaisi kiinnostuksensa erilaisiin ohjelmanumeroihin, joista esiin nousi mekaanisella härällä ratsastaminen sekä pomppulina lapsille. Pyysimme tarjousta FunFun Parkilta kyseisistä laitteista. Laitteiden kustannukset koettiin niiden tuottamaa lisäarvoa korkeammiksi, joten päätimme hylätä ajatuksen laitteiden vuokrasta.

12.7. pidimme hääpalaverin, jossa menun suunnittelu valmistui. Hyväksytimme menun hääparilla. Lisäksi hääpalaverin aikana sovimme, että morsian vastaa häiden ompelutöistä sekä sisustustarvikkeiden hankinnasta. Meidän tehtäväksi tuli huolehtia menun toimivuudesta ja toteutuksesta sekä tarjoilusta kokonaisuudessaan.

15.7. hyväksyimme tarjouksen loimulohesta ja savumuikuista Savon Kalaherkulta.

21.7. kävimme varmistamassa Hermannitalon yläkerran soveltuvuuden bändin soittopaikaksi ja iltatanssien pitopaikaksi. Lisäksi tapasimme häihin palkatun valokuvaajan, jonka kanssa kävimme läpi kirkon valaistuksen, juhlapaikan valaistuksen sekä muut asiat, jotka vaikuttavat valokuvauksen onnistumiseen häpäivänä. Valokuvasimme keittiötilat pitokokien ohjeistamista varten sekä muut tilat voidaksemme myöhemmin verrata tiloja ilman somistusta ja häpäivän somistusten kanssa.

31.7. oli kutsuissa ilmoitettu takaraja vastaupyynnöille. Häihin ilmoitti osallistuvansa 141 henkeä joista 59 ilmoitti yöpyvänsä.

3.8. varmistimme lihatilauksen Savo-Karjalan Lihakaupasta.

7.8. varmistimme kuohuviinilasien, kahvikuppisetien, matalien lautasiin ja aterimien vuokrauksen NMKY:ltä.

8.8. hääpari osti vesilasit, käsipyyhkeet sekä karahvit Kuopion Ikeasta.

11.8. morsian tilasi karkkibuffettiin makeiset Urjalan Makeistukusta.

13.8. tilasimme baarivälineet shotti.fi verkkopalvelusta sekä varmistimme lämpölevyjien ja kylmälaatikoiden lainauksen Savonia AMK:lta.

24.8. testasimme porkkanakakkupohjan sekä teimme kolme erilaista täytettä porkkanakakulle.

27.8. valmistimme macaronsien kuoret ja maistatimme hääkakkua sekä täytteitä hääparille.

31.8. valmistimme raakakakut pakastimeen säilytykseen.

3.9. tarkastimme menun ja laadimme ostoslistan tuotteista hääparille.

7.9. hääpari tilasi leivät juhliin Siiskosen leipomolta, sulhanen osti kertakäyttömukit sekä muoviset snapsilasit.

8.9. pidimme hääpalaverin yhdessä hääparin ja kaasojen sekä bestmanien kanssa. Hääpalaverissa suunnittelimme hääviikkoa ja läpikäytiin hääpäivän ohjelmaa (LIITE 7).

6.1 Esivalmistelut

Hääviikolla viikko 37. emme lisänneet ohjelmaan tai tarjoiluun mitään uutta. Keskityimme varmistamaan aikataulujen ja tilan toimivuuden sekä tarvikkeiden riittävyden. Hääviikolla valmistettiin suurin osa tarjottavista ruuista. Pyrimme valmistamaan ruuat soveltuvin osin etukäteen. Hääpäivänä tarkoitus oli keskittyä tapahtuman toimivuuteen. Kahvipöydän tarjoiluista ainoastaan hääkakan koristelu ja macaronsien täyttö jäi perjantai-illalle ja lauantai-aamulle. Suunnittelimme etukäteen hankintalistan häätaphtumaan tarvittavien tarvikkeiden osalta. Hankintalistalle olimme koonneet tarvittavat tarjoiluastiat, keittiövälineet, baariteltan kalusteet ja välineet sekä somisteet juhlatilaan. (LIITE 8.)

Otimme vastuullemme raakakakkujen, hääkakkujen ja macaronsien leipomisen. Muut kahvipöydän tarjottavat oli valmistettu talkoolaisten toimesta. Macaronsit pystyimme valmistaamaan jo kaksi viikkoa ennen hääpäivää, sillä säilytimme ne pakastimessa. Raakakakut leivoimme pakastimeen puolitoista viikkoa ennen hääjuhlaa. Hääkakun valmistimme kahta päivää ennen juhlapäivää, mutta täytimme ja koristelimme sen juhlapäivää edeltävänä päivänä.

Kauppalista laadittiin hääviikon maanantaina ja sitä päivitettiin pitkin viikkoa. Tiistaina kävimme läpi hääjuhlan kulkua kaasojen ja bestmanien kanssa sekä askartelimme hääkarkit muistoksi vieraille. Hääparilla on lemmikkejä, joiden vahtimistarpeen huomasimme kyseisenä päivänä. Etsimme lyhyellä varoitusajalla sopivat huoltajat lemmikeille.

Torstaina ohjelmassa oli hääkakkupohjien sekä punaviinikastikkeen valmistus ja tarvittavien raaka-aineiden hankinta. Lisäksi hääpari hankki raaka-aineet tarjoilua varten tekemämme ostoslistan pohjalta. Perjantaiaamu aloitettiin puuttuvien tarvikkeiden hankinnalla. Lihat noudettiin Savo-Karjalan lihakaupan Matkuksen myyntipisteeltä. Ruokien esivalmistelu aloitettiin Hermannitalolla perjantaina.

Taulukossa 5. on koottu yhteen hääsuunnittelijoiden valmistamat ruuat ja esikäsitellyt raaka-aineet (TAULUKKO 5.).

Työ	Valmistuksen ajankohta	Säilytys
Macaronsleivoksen kuoret	27.8.	pakastimessa
Raakakakkupohjat	31.8.	pakastimessa(kuljetus kylmälaatikossa juhlapaikalle)
Hääkakkujen pohjat	10.9.	jääkaappi
Punaviinikastike	10.9.	jääkaappi(kuljetus kylmälaatikossa juhlapaikalle)
Yrttivoi	10.9.	jääkaappi (kuljetus kylmälaatikossa juhlapaikalle)
Limettilohi	11.9.	jääkaappi
Suolasienisalaatti	11.9.	jääkaappi
Loimulohen jogurttikastike	11.9.	jääkaappi
Marinoidut herkkusienet	11.9.	jääkaappi
Rieskarullat	11.9.	jääkaappi
Marinoidut kasvikset	11.9.	jääkaappi
Juuresten ja salaattien esivalmistelu (kuorinta/pilkonta)	11.9.	jääkaappi, juurekset vedessä
Hääkakkujen täyttö ja koristelu	11.9.	jääkaappi
Valkosuklaapannacotta	11.9.	jääkaappi
Naudan sisäfilee marinointi	12.9.	jääkaappi
Parsakaalistratta	13.9.	-

TAULUKKO 5. Hääsuunnittelijoiden keittiötyöt

6.2 Hääpaikan rakentaminen

Torstai-iltapäivänä aloitimme tavaroiden kuljetuksen juhlapaikalle sekä aloitimme juhlasalin rakennuksen. Järjestelimme pöydät ja varmistimme istumapaikkojen riittävyyden. Tarkasimme juhlapaikalle tuodut tavarat ja listasimme puuttuvat tarvikkeet. Lasiastiat purettiin pakkauksista ja pestiin torstai-illan aikana. Varmistimme tilojen turvallisuuden. Katsoimme läpi hätäuloskäynnit, vaahtosammuttimien paikat sekä varmistimme ensiaputarvikkeiden riittävyyden. Varmistimme, että vaaratilanteen sattuessa uloskäynnit olivat esteettömät. Tapahtuman henkilökunnassa oli useita ensiaputaitoisia henkilöitä.

Perjantaina valvoimme salin koristelua sekä teltan pystytystä. Päivän aikana testattiin äänentoiston toimivuus sekä muut tekniset laitteet kuten Hermannitalon oma suurkeittiökahvinkeitin ja hääjuhlan iltapalaa varten käytettävä suuri muurikkapannu. Päivän loppuksi täytimme ja koristelimme hääkakut sekä valmistimme pannacotat.

Lauantaiaamuna salin koristelu viimeisteltiin. Salin pöydille aseteltiin kukka-asetelmat ja tarkistettiin jokaisen pöydän kattaus. Baariteltan äänentoisto ja muu sisustus kasattiin. Baariteltan drinkkilista, buffetin menu sekä kahvipöydän menu kirjoitettiin valmiiksi tuohilevyille. Erityisruokavaliomerkinnot tehtiin pienille liitutauluille, jotka aseteltiin ruokien viereen.

6.2.1 Somistus

Toteuttamissamme häissä kantava teema on sadonkorjuu. Teeman pystyi huomaamaan jo vihkitilaisuudessa morsiamen kimpusta sekä kaasojen puvuista, jotka korostivat punaisia ja oransseja värisävyjä. Hääparin kuljetus häävastaanotolle tapahtui traktorilla ja häävastaanotolla teema näkyi sekä koristelussa että tarjoilussa (KUVA 6). Hää tapahtuman somistus pyrittiin tekemään sukulaisilta ja ystäviltä lainattuja, hääkirpputoreilta ostettuja sekä itsetehtyjä somisteita käyttäen. Tapahtumapaikat Karttulan Syväniemessä sopivat teemaan maalaishenkisellä ilmapiirillään.



KUVA 6. Hääparin kulkupeli

Juhlasalin koristelussa suurin työ oli piilottaa katon loisteputkivalaisimet. Valot piilotettiin kankailla, jotka ripustettiin siimojen varaan (KUVA 7). Morsian valmisti kattokankaat ompelamalla valkoisia lakanoita yhteen. Sali koristeltiin koristenuhoilla, joita roikkui tukipalkeista ja perhepöydän taakse tehtiin valosommitelma ledivaloista. Juhlasalin valaistuksena toimivat kynttilät sekä Sipilä Sound Systemsiltä vuokratut värivalonheittimet.



KUVA 7. Sali kattauksen jälkeen

Pöydät liinoitettiin valkoisilla vuokraliinoilla ja tuolit huputettiin valkoisilla tuolihupuilla. Pöydillä oli lisäksi juuttikankaasta valmistetut kaitaliinat sekä kukka- ja kynttilä-asetelmat. Pöy-

tiin tehtiin valmiiksi kattaus, vain lautanen tuotiin myöhemmin noutopöydästä. Jokaiselle vieraille asetettiin kattaukseen hääkarkkipussi. Pöydille asetettiin valmiiksi puna- ja valkoviinikarahvit, jotka oli ostettu Ikeasta ja somistettu itsetehdyin etiketein. Lisäksi pöydillä oli piiltipurkeista valmistetut tuikut, jotka lainattiin hääparin ystäviltä. Kynttilöitä asetettiin myös lasipurkkeihin, jotka morsian oli koristellut pitsillä. (KUVA 8.)



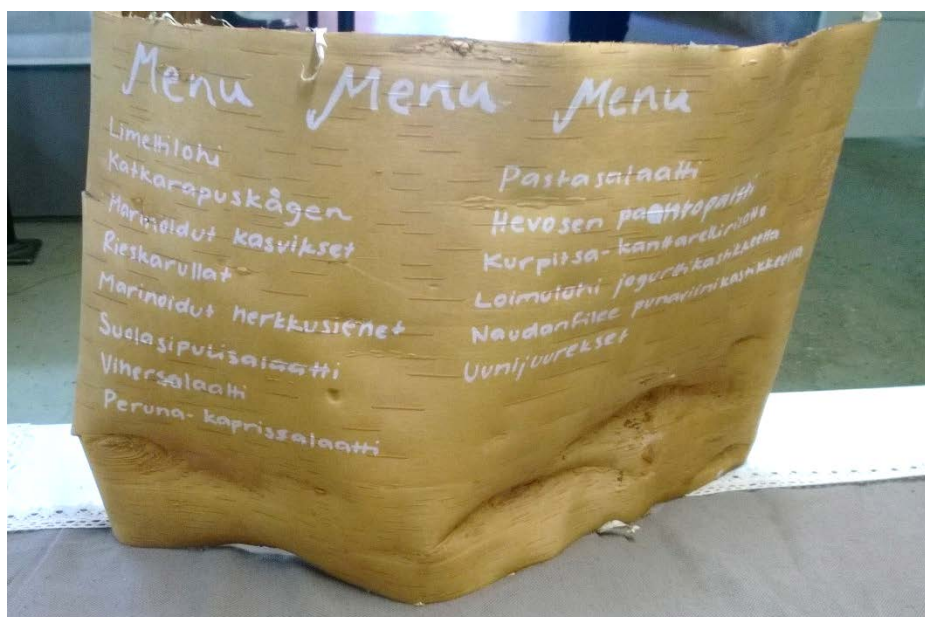
KUVA 8. Perhepöydän kattaus

WC-tilat somistettiin oransseilla käsipyyhkeillä ja valkoisilla kylpyhuonematoilla, jotka hankittiin Kuopion Ikeasta. Miesten- ja naisten vessaan asetettiin apupakkaukset, jotka sisälsivät tarvikkeita, joita vieraat saattoivat tarvita illan aikana. Pakkaukset sisälsivät esimerkiksi laastareita, kynsilakkaa ja hiuskiinnettä. Apupakkausten sisältö vaihteli miesten ja naisten vessoissa. Lisäksi vessoihin tuotiin vanhoja sarjakuvia ja aikakauslehtiä.

Hermannitalon yläkerran tukipilareihin suunniteltiin jouluvalojen ripustamista, mutta juhlapaikkaa rakennettaessa todettiin, ettei kyseisiä valoja tarvita tilaan. Juhlatilan vuokralle antajaa pyydettiin siirtämään kesäteatterille kuuluva siirrettävä rekvisiitta pois tilasta, muuten tila toimi sellaisenaan. Somistuksena yläkerrassa toimi kyltti ”Ullakkotanssit”.

Hermannitalon etupihalle aseteltiin kukka-asetelmia sekä ulkotulia. Lisäksi morsian oli kerännyt pihlajanmarjan oksia somisteeiksi ulkotiloihin. Kukka-asetelmat tehtiin luonnonkukista, mikä tuki sadonkorjuu teemaa. Sulhanen oli rakentanut tienvarsikyltit tapahtumaan. Kyltit asetettiin tienvarteen ohjaamaan paikalle saapumista. Kaasot vastasivat hääparin kuluneuvona Syväniemen kirkolta Hermannitalolle toimineen traktorin somistuksesta.

Noutopöydän somistuksessa huomioitiin sadonkorjuu teema maanläheisellä kattauksella. Sulhanen valmisti ruokien alusiksi matalia puupöllejä sekä hääkakuille soveltuvat korkeat puupöllit (KUVA 14). Buffetin ja kahvipöydän menu kirjoitettiin tuohenpalaan (KUVA 9). Pöytä liinoitettiin valkeilla pöytäliinoilla sekä harmailla pitsireunaisilla kaitaliinoilla. Ruuat tuotiin esille erivärisissä ja erimallisissa tarjoilukulhoissa, mikä sopi hyvin sadonkorjuu teemaan. Juomat ja leivät asetettiin erillisille pöydille, jotka liinoitettiin samoin kuin buffetpöytä. Viinitonkille oli rakennettu omat telineensä puupölleistä, jotka asetettiin juomapöytään (KUVA 14). Karkkibuffet asetettiin leipäpöydän tilalle ruokailun loputtua. Karkit asetettiin korkeisiin lasipurkkeihin ja morsiamen valmistamat nekut asetettiin niille valmistettuun nekkutelineeseen (KUVA 14).



KUVA 9. Menukortti

6.3 Juhlapäivän ohjelma

Hääpäivän ohjelma oli kokonaisuudessaan tiedossa juhlissa toimineelle henkilökunnalle (LIITE 7). Häävastaanoton aikataulutuksesta vastasi bestman, joka ohjeisti vieraita häävastaanoton ohjelmasta suullisesti. Vihkimisen ajankohta ilmoitettiin kutsussa, muita ajankohtia ei vieraille etukäteen ilmoitettu. Näin tapahtumaan pyrittiin luomaan rento ilmapiiri. Taulukoon 6 on koottu lyhyesti suunnittelijoiden päivän tärkeät ajankohdat (TAULUKKO 6). Aikatauluista jouduttiin jonkin verran joustamaan, mutta ohjelmajärjestys pysyi samana.

Klo	Ohjelma
8.00	Viimeiset ruokaostokset
8.45	Lihan esivalmistelu ja marinointi
10.00	Keittiö- ja baarihenkilökunta saapuivat
13.00	Hääparin, kaasojen ja bestmanien valokuvaus
13.30	Kalojen haku
15.00	Vihkiminen
15.30	Juhlaväen siirtyminen Hermannitalolle
15.45	Kättely, alkumaljat
17.15	Buffeé ruokailu
19.30	Puheet ja kakun leikkaus
22.00	Bändin 1. setti
22.45	Tauko: morsiuskimpun ja sukkanauhan heitto Iltapalan valmistus
23.00	Bändin 2. setti Iltapala tarjolle
23.45	Bändin lopettaa 2. setin
02.00	Baari- ja keittiöhenkilökunnan työt loppuvat, itsepalvelu baariteltassa alkaa
SUNNUNTAI	
9-10	Naisten sauna Eevantalolla
10.00	Brunssin valmistus, miesten sauna Eevantalolla
11.00	Brunssi tarjolle
13.00	Loppusiivous ja purkutyöt
18.00	Avainten luovutus

TAULUKKO 6. Juhlapäivän ja sunnuntain ohjelma suunnittelijoiden näkökulmasta

Lauantaipäivä alkoi viime hetken ruokaostoksien hankinnalla klo 8.00 aamulla. Hermannitalolle saavuimme klo 8.45 ja aloitimme lihan esivalmistelun sekä marinoimme sen. Pitokokit ja baarihenkilökunta saapuivat paikalle klo 10.00. Pehdytimme heidät valmisteluiden yhteydessä. Baarihenkilökunta vastasi macaronsien täytöstä ja pannacottien koristelusta. Pitokokit ohjeistimme ruokien valmistamiseen, jonka jälkeen Viivi valvoi keittiön toimivuutta Johannan siirryessä kaason tehtäviin hääparin hääkuvien kuvauksen ajaksi klo. 13.00.

Klo 13.30 Viivi lähti noutamaan kaloja sovitusta noutopaikasta. Loimulohet olivat valmiiksi lämpimiä, joten niiden valmistukseen ei kulunut aikaa. Kalat säilytettiin lämpölaatikoissa ennen tarjoilua.

Vihkiminen alkoi klo 15.00 Syväniemen kirkossa. Vihkiminen suoritettiin perinteisen kaavan mukaan. Toimituksen päätti hääparin kirkosta poistuessa soiva Indiana Jones elokuvista tuttu Raiders March -kappale, jonka soittamisesta oli sovittu erikseen paikalle pyydetyn kanttorin kanssa. Siirtyminen hääpaikalta Hermannitalolle tapahtui kiihdytysajotraktorilla ennalta suunnitellulla tavalla. Vieraat siirtyivät juhlapaikalle joko jalan tai omilla ajoneuvoilla. Bestmanit olivat siirtyneet ennen vieraita juhlapaikalle huolehtimaan autojen paikoituksesta. Paikalle saapui kymmenkunta asuntoautoa, joille oli varattu oma alueensa. Vieraiden saavuttua paikalle hääpari ajoi Hermannitalon pihaan. Pihalla hääpari ja heidän vanhempansa vastaanottivat onnittelut, jonka jälkeen vieraat siirtyivät juhlasaliin ja morsiamen isä toivotti kaikki tervetulleiksi.

Vihkimisen aikana baarityöntekijät valmistelivat drinkkien aineet ja varmistivat baariteltan toimivuuden. Pitokokit valmistivat ruuat pääbuffettia varten. Viivi vastasi salissa juomien tarjolle asettamisesta yhdessä baarihenkilökunnan kanssa. Johtuen aikataulumuutoksesta vieraat saapuivat tunnin etuajassa juhlapaikalle. Tieto aikataulun aikaistumisesta tavoitti henkilökunnan noin 15 minuuttia ennen vieraiden saapumista, sillä Johanna ei voinut vihkitöimituksen aikana tiedottaa muutoksesta juhlapaikalle. Aikataulumuutoksen johdosta baarihenkilökunta siirtyi pitokokkien avuksi keittiöön. Bestmanille ilmoitettiin ruokailun myöhästymisestä ja he ohjeistivat vieraita ulkona järjestetyille valokuvauspisteelle, hakemaan baariteltan virvokkeita tai pelaamaan ulkopelejä. Johanna vastasi ensimmäisen tunnin ajan baariteltan toiminnasta. Tällä välin pitokokit ja Viivi asettivat nouto-, juoma- ja leipäpöydät tarjolle baarihenkilökunnan avustuksella (KUVA 10; KUVA 11; KUVA 12; KUVA 13).



KUVA 10. Valmis noutopöytä (alkupalat)



KUVA 11. Valmis noutopöytä (salaatit)



KUVA 12. Osa noutopöydän pääruuista



KUVA 13. Juoma- ja leipäpöydät

Klo 17.15 aloitettiin ruokailu, viisitoista minuuttia alkuperäistä aikataulua jäljessä. Aikataulun myöhästyminen johtui uunien tehottomuudesta, jolloin lihan kypsymisaika piteni arvioidusta. Buffetin auetessa baarihenkilökunta siirtyi huolehtimaan baariteltasta. Buffetin aikana Johanna ja toinen pitokokeista huolehtivat tarjottavien ruokien esillepanosta. Samaan aikaan toinen pitokokeista valmisti loput lihat tarjottavaksi. Viivi huolehti salin siisteydestä sekä juomien riittävydestä.

Useat vieraista hakivat uudelleen ruokaa buffetista, tämän jälkeen Viivi sekä toinen pitokokeista aloittivat salin blokkauksen. Viimeisten vieraiden ottaessa ruokaa toista kertaa osaliskkeistä loppui. Tyhjät tarjoiluastiat nostettiin pois buffetpöydästä ja tilalle tuotiin pannacotat jälkiruuaksi, jolloin siirtyminen buffetista jälkiruokaan tapahtui sujuvasti. Pääruuat riittivät hyvin kaikille ja niitä jäi sunnuntaiaamun brunssille tarjottavaksi.

Klo 19.00 buffetin siivoamisen jälkeen, Johanna siirtyi kaason tehtäviin. Vieraat siirtyivät seurustelemaan baaritelttaan sekä ulkotiloihin osan jäädessä juhlasaliin. Viivi huolehti juhlasalin siivouksesta ja tiskistä buffetin loputtua. Tällä välin pitokokit asettivat kahvipöydän tarjottavat tarjoiluastioille.

Klo 19.30 bestman kokosi vieraat juhlasaliin, jossa ohjelmanumerona oli puheiden pito ja hääkakun leikkaus. Tällä välin pitokokit sekä Viivi ja Johanna asettivat kahvipöydän tarjottavat esille sekä järjestelivät karkkibuffetin (KUVA 14). Vieraat siirtyivät kakun leikkauksen jälkeen hääparin johdolla kahvin hakuun.



KUVA 14. Kahvipöytä ja karkkibuffet

Klo 22.00 bändi aloitti ensimmäisen setin, jota ennen oli vapaata seurustelua juhlaväen kesken. Bändin soiton aikana Viivi huolehti tiskauksesta sekä pitokokit salin siivoamisesta kahvitarjoilun jäljiltä. Siivoamisen jälkeen keittiöhenkilökunnalla oli hetki aikaa hengähtää ennen iltapalan valmistamista.

Bändin ensimmäisen setin aikana hääpari tanssi häävalssin. Ensimmäisen setin loputtua ohjelmanumerona oli morsiuskimpun ja sukkanauhan heitto. Tämän jälkeen bändi soitti toisen settinsä. Baaritelta yläkerran läheisyydessä jatkoi palveluaan klo 02.00, jolloin baarihenkilökunta lähti kotiin ja baaritellassa siirryttiin itsepalveluun.

Bändin toisen setin aikana keittiöhenkilökunta ja Viivi valmistelivat iltapalan. Toinen pitokokeista valmisti baariteltan jaetussa sivuosassa suurella kaasukäyttöisellä muurikkapannulla spelttimakkarapaistoksen sekä lihapullat. Toisen pitokokin tehtävänä oli valmistella sunnuntaiaamun brunssiruokia. Iltapala laitettiin kokonaisuudessaan esille baariteltan sivuosaan, jolloin vieraiden oli helppo siirtyä baarin puolelta ruokailemaan. Iltapalalle osallistui arviolta yksi kolmasosa vieraiden kokonaismäärästä.

Sunnuntaiaamuna brunssin valmistelu aloitettiin klo 10.00. Sillä välin vieraat saunoivat Eevantalonsavusaunassa. Brunssi asetettiin tarjolle klo 11.00. Brunssille osallistui Hermannitalolla, Eevantalolla ja lähiympäristössä majoittuneet vieraat, joita oli arviolta 40 henkeä. Klo 13.00 brunssi päättyi ja muut paitsi purkutalkoisiin osallistuva talkooväki poistuivat paikalta.

6.4 Hääpaikan purkaminen

Purkutyöt aloitettiin pihan baaritelhasta ja keittiössä jatkettiin edellisillan kesken jäänyttä tiskausta. Purkajia oli informoitu etukäteen purkupäivän työtehtävistä. Teltan purkivat samat talkoolaiset, jotka olivat kasanneet sen perjantaina, näin varmistettiin jokaisen osan palautuminen vuokraajalle.

Sali oli siivottu osittain lauantai-iltana. Sunnuntaina salista kerättiin lasiastiat ja ne tiskattiin ennen pakkausta. Talkooväki jaettiin siten että, yksi ryhmä keräsi astioita salista, yksi tiskasi ja yksi pakkasi kuivat astiat laatikkoihin. Salin koristelut purettiin ja ne pakattiin. Lainassa olleet liinat pakattiin pesua varten. Liinat pestiin morsiamen äidin luona seuraavalla viikolla ja hän huolehti niiden palautuksesta Jylängin kylätoimikunnalle josta ne oli lainattu.

Osa tavaroista myytiin eteenpäin hääpaikalla, näin hääpari välttyi koristeiden ja tavaroiden varastoinnilta. Suuri osa viinilaseista myytiin paikalla, samoin lasiset vesipullot, viinikarahvit ja kynttilälyhtyinä toimineet lasipurkit vaihtoivat omistajaa. Kakkujen tarjoilussa alustoina

toimineet koivupöllit sekä alustoina toimineet koivulevyt saivat uudet kodit. Näin pakkaaminen ja tavaroiden kuljetus pois hääpaikalta helpottui hääparin osalta.

Tarjoiluhuoneessa tavarat pakattiin ja lajiteltiin oikeille omistajille sekä varmistettiin vuokravälineistön kunto. Lainatut lautaset, kahviastiasto sekä aterimet pakattiin laatikkoihinsa ja sulhanen huolehti niiden palauttamisesta. Jokainen tavaroita lainannut huolehti ennen lähtöään saaneensa takaisin omat välineensä. Purkutyöt ja siivoustyöt saatettiin loppuun klo 18.00.

PALAUTE

Toteutimme Webropol-kyselyn hääparille sekä häävieraille. Hääparin kysely oli sama sekä sulhaselle, että morsiamelle. Kyselyssä keskityttiin heidän kokemukseensa suunnitteluvaiheesta aina häätapahtumaan saakka. Hääparin kyselyä ei voitu toteuttaa anonyyminä, sillä vastauksista olisi käynyt ilmi vastaajan henkilöllisyys. Häävieraille oli yhtenäinen kysely, joka toteutettiin julkisen linkin kautta. Linkin häävieraiden kyselyyn annoimme hääparille, jotka antoivat linkin eteenpäin valikoiduille vieraille. (LIITE 9; LIITE 10.)

Saimme suullista palautetta juhlapaikalla häiden aikaan. Emme koonneet suullisia palautteita johdonmukaisesti vaan vieraat antoivat palautteen spontaanisti. Päätimme tehdä kyselyn vieraille, sillä häissä saamamme palaute oli ainoastaan positiivista. Toivoimme saavamme rehellistä ja rakentavaa palautetta, jonka esittäminen itse juhlapäivänä saattoi osalle vieraista olla epämieluisaa. Annoimme hääparin päättää kenelle vieraskyselyn linkki jaettiin, sillä he pystyivät valikoimaan ihmiset, jotka eivät kokisi kyselyä ahdistavaksi veloitteeksi.

Tässä osiossa keskitytään käymään läpi kirjallisen palautekyselyn tuloksia. Vastauksien määrä molempiin kyselyihin oli hyvin pieni. Vieraskyselystä ei näin ollen kyetä luomaan kattavaa analyysiä tapahtumasta. Kysely toimiikin enemmän suuntaa-antavana. Hääparin kyselyn perusteella voimme arvioida onnistumistamme, sillä he toimivat pääasiakkainamme ja heidän tyytyväisyytensä oli työmme lähtökohtana. Pidimme hääparin kanssa myös palautekeskustelun häiden jälkeen, jossa kävimme suullisesti läpi onnistumisia, odotusten täyttymistä sekä kehityksen kohteita.

6.5 Hääparin palautekyselyn tulokset

Hääparille kohdistettu kysely sisälsi kysymyksiä sekä tapahtuman suunnittelusta että sen toteutuksesta. Kysymykseen yksi ”vastasiko häöpäivä odotuksianne kokonaisuutena”, hääpari vastasi häöpäivän vastanneen täysin heidän odotuksiaan. Kysyttäessä suunnittelun ajankohdan aloittamisesta, he vastasivat sen alkaneen sopivassa ajankohdassa. Kysymys kolme ”kuinka sujuvaksi koitte yhteistyön suunnittelijoiden kanssa”, hääpari vastasi yhteistyön olleen erittäin sujuvaa.

Kysyttäessä asteikolla 1-5 (1= ei ollenkaan, 5=täysin) kuinka hyvin hääparin toiveita kuunneltiin suunnittelun aikana, saimme vastauksen keskiarvolla 4,5. Kysyttäessä kuinka hyvin tapahtumaan kohdistetut toiveet toteutuivat häöpäivän aikana, vastaukseksi asteikolla 1-5 (1=ei ollenkaan, 5=täysin) saimme keskiarvoksi 4,5. Kysyttäessä suunnitteluajan stressistä asteikolla 1-5 (1=hyvin stressaava, 5=en kokenut stressiä) saimme keskiarvon 3.

Seitsemäs kysymys oli avoin kysymys, kysymyksen asettelu oli seuraava: ”Koitteko stressiä hääpäivänä, jos koitte miksi?” vastaukseksi kerrottiin vihkimisen jännittäminen ja pieni kiire asioiden hoitamisessa. Kysyttäessä hääparilta kuinka paljon suunnittelijat ottivat vastuuta käytännön asioista, asteikolla 1-5 (1=eivät ollenkaan, 5=liian paljon) saimme vastauskeskiarvoksi 3,5. Kysyttäessä kuinka hyvin suunnittelijat suoriutuivat käytännön järjestelyistä asteikolla 1-5 (1=tilanne oli katastrofi, 5=täydellisesti, ilman ongelmia) keskiarvoksi tuli 4,5. Kyselyn tulokset vastasivat hääparilta saamaamme suullista palautetta.

Lopuksi annoimme vapaan sanan häätapahtumasta ja sen suunnittelusta. Alla heidän kommenttinsa:

”Tapahtuma oli kokonaisuudessaan vaativa prosessi. Tapahtumapaikka asetti omat haasteensa ja toteutukseen toi lisää haasteetta ja työtä se, että normaaleihin häihin verrattuna tehtiin paljon enemmän itse.

Suunnittelijat tekivät ison työn suunnitteluvaiheen alussa mm. tapahtuman luonteen ideoinnissa ja ruokalistan laadinnassa. Tapahtuman lähestyessä oli paljon käytännön asioita, joissa suunnittelijat olivat isona apuna. Suurimman työn he tekivät luomansa ruokalistan toteutuksessa, jossa ulkopuolista apua oli vain tapahtumapäivänä.

Ilman suunnittelijoiden apua tapahtuma olisi varmasti ollut onnistunut, mutta moni asia olisi jäänyt viemättä näin pitkälle ja järjestelyt olisivat jääneet suppeammaksi. Nyt saimme kaikki toteutettua toiveidemme mukaisesti.

Kiitollinen kaikesta! ”

”Ikimuistoiset juhlat. Ainoa mitä tekisi toisin, että olisi 1-2 henkeä lisää hommiin juhlan ajaksi”.

6.6 Vieraiden palautekyselyn tulokset

Vieraille kohdistettuun Webropol-kyselyyn vastanneista osa oli mukana myös häiden järjestelyissä. Hääpari valitsi otantajoukon, jolle kysely lähetettiin. Otanta, jolle kysely lähetettiin, oli suhteellisen pieni verrattuna vierasjoukkoon, sillä hääpari ei halunnut aiheuttaa vaivaa ja velvollisuuden tunnetta kaikille vieraille. He siis valitsivat vieraat, jotka eivät koe kyselyyn vastaamista epämieluisaksi.

Olimme asettaneet kyselyn ensimmäistä kysymystä seuraavat neljä kysymystä koskemaan vain häiden järjestelyissä talkooväkenä mukana olleita vieraita. Muutoin kysymykset olivat kaikille vastaajille samat. Koska häiden järjestelyissä mukana olleiden vieraiden vastausmäärä jäi hyvin pieneksi, tuotti käyttämämme kyselymuotoilu ongelmia anonymiteetin säilymisessä. Tämän johdosta emme käsittele kysymyksiä 2-4 tai tuloksia, jotka keräsimme häiden järjestelyihin osallistuneilta vierailta vaan käymme läpi yleisen kyselyn tulokset kysymyksistä 1 ja 5-11.

Ensimmäisenä kysymyksenä oli: Osallistuitko häiden järjestelyihin? Kyselyyn vastasi yhteensä seitsemän vastaajaa, joista kaksi oli osallistunut järjestelyihin. Kysyimme asteikolla

1-5 kuinka hyvin viihdyit hääjuhlassa (1=en ollenkaan, 5=erittäin hyvin) (KUVAAJA 1.). Vastaajista kuusi valitsi vaihtoehdon 5, eli erittäin hyvin ja yksi valitsi vaihtoehdoista numeron 4. Kuudes kysymys käsitteli häiden teeman näkymistä somistuksessa asteikolla 1-5 (1=ei ollenkaan, 5=erittäin hyvin). Neljä valitsi 4. vaihtoehdon ja kolme 5. vaihtoehdon.



KUVAAJA 1. Vieraiden viihtyminen asteikolla 1-5

Seitsemännen kysymyksen "kuinka hyvin teema näkyi ruokatarjoilussa" vastausvaihtoehdot olivat asteikolla 1-5 (1=ei ollenkaan, 5=erittäin hyvin). Kuusi valitsi vaihtoehdon neljä. ja yksi valitsi vaihtoehdon viisi. (KUVAAJA 2.) Kysymys kahdeksan oli avoin kysymys, jossa kysyttiin hyviä ja huonoja puolia ruokatarjoilusta. Kysymys ei ollut pakollinen ja siihen vastasi neljä seitsemästä kyselyyn vastanneesta. Vastaajat mainitsivat, että kaksi tarjoilulinjastoa olisi nopeuttanut ruokien ottamista, ruuat mainittiin maittaviksi, monipuolisiksi ja terveelliseksi, laaja jälkiruokatarjoilu ja karkkibuffet nähtiin hyvinä ratkaisuuina. Negatiivisena nähtiin muutaman ruokalajin loppuminen.



KUVAAJA 2. Vieraiden mielipide teeman näkymisestä ruokatarjoilussa asteikolla 1-5

Kysymys numero yhdeksän käsitteli ohjelmaa. Kysymyksen asettelu kuului: ”Häissä ei ollut juurikaan perinteisiä hääleikkejä. Koitko tämän toimivaksi?” asteikoksi annettiin 1-3 (1=olisin kaivannut hääleikkejä, 3=ohjelma sopi hyvin tilaisuuteen). Yksi valitsi vastausvaihtoehdon 2. ja kuusi vastaajaa valitsivat vaihtoehdon numero 3. Kysymys numero kymmenen oli avoin kysymys joka käsitteli häiden ohjelmaa. Kysymys ei ollut pakollinen ja siihen vastasi neljä henkilöä kaikista seitsemästä vastaajasta. Häiden ohjelma nähtiin onnistuneeksi, vapaalle seurustelulle varattu aika nähtiin positiivisena, häiden tunnelma nähtiin positiivisena sekä rentona häiden mainittiin kuitenkin olleen juhlat, ulkoaktiviteetit olivat plussaa.



KUVAAJA 3. Vastaajien kokemus istumajärjestyksen puuttumisesta

Kysyimme kuinka toimivaksi vieraat kokivat istumajärjestyksen puuttumisen asteikolla 1-3 (1=olisin halunnut nimikoidut istumapaikat, 3=vapaa istumajärjestys toimi hyvin). Yksi vastaaja valitsi vaihtoehdon 1., kaksi vastaajaa valitsivat vaihtoehdon 2. ja neljä vastaajaa valitsivat vaihtoehdon 3. (KUVAAJA 3). Viimeisenä kysyimme mitä häistä jäi erityisesti mieleen. Kysymys oli avoin ja se ei ollut pakollinen. Kysymykseen vastasi neljä vastaajaa seitsemästä. Juhlien rento ja lämmin tunnelma nostettiin esille, häiden mainittiin olleen hääparin näköiset ja häihin käytetty vaivannäkö sai kiitosta.

POHDINTA

Tarkoituksenamme oli luoda toimiva häätapahtuma kuunnellen toimeksiantajien toiveita. Nimesimme yhdeksi työn tavoitteeksi asiakaslähtöisyyden, jonka pidimme mielessä koko projektin ajan. Palautekyselyssä hääpari kertoi olleensa tyytyväinen tapahtuman toteutukseen, joten asiakaslähtöisyys onnistui. Lisäksi tavoitteena oli minimoida häätapahtuman aiheuttama stressi morsiamelle ja sulhaselle. Palautteessa he kertoivat stressitason pysyneen kohtuullisena. Asettamamme tavoitteet täyttyivät.

Tapahtumaa järjestäessä huomasimme, ettei kyseessä ole ennalta-arvattava projekti. Alkuperäisiin suunnitelmiin tuli runsaasti muutoksia ja projekti muuttui moneen kertaan uusien ideoiden myötä. Alun perin suunnitellut tapahtuman jatkot Eevantalon saunatiloissa, päätettiin suunnittelun edetessä hylätä ja sen sijaan varattiin aamusauna vieraita varten. Lisäksi suunnitelmiin lisättiin sunnuntaiaamun brunssi.

Tapahtumasuunnitelman tehtyämme meidän olisi kannattanut käydä mahdollisia suunnitelman heikkouksia läpi tapahtumaprojekteihin paremmin perehtyneen henkilön kanssa. Vaikka kuuntelimme neuvoja koko projektin ajan, olisi ammatikseen tapahtumia järjestävä henkilö voinut antaa meille ammatillista näkemystä. Olisimme saaneet tapahtumasta ammattimaisemman kokonaisuuden, nyt tapahtuma onnistui kokonaisuutena, mutta itsellemme tuli eteen ongelmia, jotka jälkikäteen ajatellen olisi ollut mahdollista välttää.

Emme osanneet arvioida tarpeeksi hyvin ruokien valmistukseen kuluvaan aikaan johtuen osittain kokemattomuudestamme vastaavanlaisten tilaisuuksien järjestämisessä. Jälkikäteen ajatellen olisimme tarvinneet keittiöön yhden lisähenkilön avuksi. Pitokokkien parempi perehdytys ennen hääpäivää olisi edesauttanut ruokien nopeampaa valmistumista ja meidän ei olisi tarvinnut valvoa keittiön toimintaa yhtä tarkasti kuin toteuttamispäivänä piti. Bestmanien ja kaasojen parempi perehdyttäminen keittiön aikatauluihin olisi parantanut ohjelman sujuvuutta, nyt bestmanin ilmoittamia aikatauluja jouduttiin korjaamaan erillisellä ilmoituksella. Kuten aiemmin opinnäytetyössä on mainittu, hyvä perehdytys ja koulutus etukäteen tekevät tapahtumasta sujuvan, silloin työntekijät kykenevät ratkaisemaan ongelmia itsenäisesti (Iiskola-Kesonen 2004, 11).

Kauppalistan suunnittelu aloitettiin hyvissä ajoin, mutta ruokien valmistamisen aikana huomattiin puutteita tuotteista, jotka olivat jääneet merkitsemättä kauppalistaan. Nämä puutteet korjattiin ylimääräisillä kauppareissuilla, joista viimeisin oli lauantaiaamuna. Ylimääräiset kauppareissut veivät aikaa.

Leipoessamme hääkakkuja suurin osa keittiötarvikkeista ja tarjoiluastioista tuotiin hääpaikalle. Tästä johtuen tavaroiden sijainti ei ollut kaikilta osin tiedossa ja se vaikeutti lauantain toimintaa. Tämän asian olisi voinut korjata paremmalla tavaroiden järjestelyllä mihin tällä kertaa emme huomanneet paneutua.

Pääbuffet oli myöhässä ja osa ruuista loppui kesken ennen kuin jokainen vieras ennätti hakea toista lautasellista. Jälkeenpäin ajateltuna salaattien sekä kylmien sieniruokien määrä oli aliarvioitu. Vieraat söivät runsaasti buffetista, mikä vaikutti iltapalan menekkiin. Iltapalaa jäi runsaasti yli. Menekkien arviointi tuotti ongelmia. Vieraat kehuivat yleisesti ruuan laatua ja yllättäen sen määrää. Todennäköisesti lisäkkeiden loppuminen ei häirinnyt vieraita, sillä pääruokia oli runsaasti.

Pannacottaa valmistettaessa tapahtui laskuvirhe, joka osaltaan johtui valmistajan väsymyksestä, tämän johdosta pannacottaan tuli liikaa liivatetta. Lisäksi unohdimme liottaa suolasienet ennen sienisalaatin valmistusta. Pyrimme vähentämään suolaisuutta lisäämällä salaattiin yön yli raakoja perunoita, jotka vähensivät suolan määrää. Vaihdoimme sienisalaatin nimen suolasienisalaatiksi, eikä kukaan huomauttanut liiasta suolasta.

Henkilökuntavajaus johti siihen, että ruokien siivoaminen buffetista ja salin siivoaminen oli hidasta. Lisäksi vieraiden pyyntöihin esimerkiksi lisävedestä jouduttiin vastaamaan viiveellä. Henkilökunta ei ennättänyt valvoa salin valaistuksena toimivien kynttilöiden paloaikaa ja kaasot joutuivat huolehtimaan uusien kynttilöiden sytytyksestä. Henkilökuntavajauksen vuoksi tauotus oli lähes olematonta. Tämä vaikutti henkilökunnan jaksavuuteen loppuillasta sekä omaan sunnuntaipäivän jaksamiseen. Työmäärä oli huomattavasti arvioitua suurempi, työpäivät venyivät suunniteltua pidemmiksi mikä vaikutti unen määrään ja näin myös jaksamiseen. Tämän kaiken johdosta olisimme tarvinneet yhden lisähenkilön apua. Nyt henkilökuntavajaus johti siihen, että emme pystyneet toteuttamaan tehtäväämme projekti-päällikköinä. Jouduimme huolehtimaan pienistä ongelmista, jotka olisi voinut delegoida eteenpäin henkilökunnalle. Näin tapahtuman kokonaisuudesta huolehtiminen kärsi ollessamme sidottuina muihin tehtäviin. Iiskola-Kesosen mukaan juuri tällaista tilannetta tulisi välttää (Iiskola-Kesonen 2004, 11).

Tiskauspisteiden heikkoutena oli pöytätilan rajallisuus. Tiskikonetta ja kahvinkeitintä ei voinut käyttää samaan aikaan sillä ne toimivat samasta virtalähteestä. Tästä johtuen tiskaus keskeytyi kahvien ajaksi ja sitä jouduttiin jatkamaan sunnuntaina. Juhlapaikalla oli runsaasti pieniä askelmia ja portaita, jotka vaikeuttivat liikkumista tilasta toiseen. Tämän johdosta liikuntarajoitteisille jouduttiin tarjoilemaan pöytään, mikä lisäsi henkilökunnan jo valmiiksi suurta työmäärää. Kyseisiin asioihin emme voineet vaikuttaa, mutta ne vaikuttivat henkilökunnan työskentelyyn.

Palautekyselyn toteutuksessa vieraille, anonyymiyden säilyttäminen tuotti ongelmia. Ongelma on läpikäyty opinnäytetyön osiossa ”Vieraiden palautekyselyn tulokset”. Jos toteuttaisimme kyselyn uudelleen, jättäisimme kokonaan kysymättä lisäkysymyksi vierailta, jotka olivat mukana häiden järjestelyissä.

Suurin työ eli juhlatilojen rakennus ja somistus saatiin hyvissä ajoin valmiiksi ja se ylitti odotukset. Tähän vaikutti suuri talkoolaisten määrä. Talkoolaisia kävi paikalla auttamassa arviolta 15–20 henkeä. Etukäteen valmistetut somisteet helpottivat tilan koristelua sillä ne tarvitsi vain asettaa paikalleen. Teltalle oli selkeät ja hyvät kasausohjeet, joiden avulla sen rakentaminen onnistui ongelmitta. Äänentoisto toimi myös moitteetta.

Siirtyminen Syväniemen kirkolta Hermannitalolle sujui onnistuneesti ja kaikki löysivät perille. Autojen parkkeeraus toimi hyvin. Lapsille oli rakennettu ulos pelialue salibandymaaleineen sekä heille oli järjestetty muuta pientä ohjelmaa, joten heidän viihtyvyydestä oli huolehdittu ja saimme siitä kiitosta. Lisäksi hääpari oli valmistanut lapsille etukäteen omat karkkipussit, jotka jaettiin kahvitusten yhteydessä.

Vaikka myöhästyimme alkuperäisistä aikatauluista, pystyimme joustamaan ohjelmassa sekä ruuan tarjoilussa. Vieraille aikatauluongelmat eivät näkyneet sillä heille ei etukäteen kerrottu tarkkoja aikatauluja illan kulusta.

Järjestelimme buffetin yksilinjaiseksi, mikä osaltaan lisäsi vieraiden jonotusaikaa, mutta antoi lisää aikaa henkilökunnalle tarjoiluastioiden täydennystä varten. Vieraat eivät valittaneet jonotusajasta, sillä baaritelta palveli läheisyydessä ja lapsille oli hyvin ulkopelejä tarjolla. Vieraat kehuivat tarjoiluiden runsautta, ruuan makua ja sen määrää. Jokaiselle löytyi jotakin. Myös ruokarajoitteiset kiittelivät ruokatarjontaa. Kahvipöytä sai erityiskehuja tarjonnan runsaudesta sekä ulkonäöstä.

Henkilökuntavajauksesta huolimatta juhlat toimivat kokonaisuudessaan odotusten mukaisesti. Tätä edesauttoi osaava henkilökunta, jonka ongelmanratkaisutaitoon pystyi luottamaan useissa ongelmissa. Sunnuntain siivous hoidettiin tehokkaasti talkoolaisten avulla ja tiloista saatiin jopa puhtaammat kuin ne olivat torstaina saapuessamme.

Hermannitalon tilat sekä baaritelta toimivat kokonaisuutena hyvin yhteen. Vieraat jakautuivat tasaisesti tiloihin ja loppuillasta he siirtyivät Hermannitalon yläkertaan sekä baariteltaan rauhoittaen juhlasalin mihin olimme alun perin tähdänneet tilasuunnittelua tehdessämme. Sää suosi kuvaajaa aurinkoisella kelillä. Bändi sopi tilaisuuteen hyvin ja heille aikataulu muutokset eivät tuottaneet ongelmia. Juhlapäivästä saimme stressittömän morsiamelle sekä sulhaselle mikä oli kaikkein tärkeintä. Lisäksi vihkiminen onnistui odotusten mukaisesti.

Opinnäytetyön tuloksia ei voida suoraan hyödyntää, sillä tapahtuma oli yksilöllinen ja ainutkertainen. Opinnäytetyötä voi hyödyntää Hermannitalolla järjestettävissä, vastaavanlaisissa juhlissa, sillä opinnäytetyössä on läpikäyty tilojen käyttöä. Tapahtumaprojektista saa näkemyksen tapahtuman suunnitteluprosessista sekä tapahtuman järjestämisestä. Opinnäytetyöhön on laajasti kuvattu itsetoteutetun tapahtuman toteutus ja voimme hyödyntää tulevis- sa tapahtumissa samoja periaatteita, joita olemme työssä läpikäyneet. Lisäksi nostamme esiin tapahtuman järjestämiseen liittyneitä ongelmakohtia, joita emme tapahtumaa järjestet- täessä osanneet huomioida. Tapahtuman ainutlaatuisuuden vuoksi sitä ei voi toistaa täysin samanlaisena, mutta tapahtuman raportointi tuo meille näkemystä tapahtumien järjestämi- sestä.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

AALTO, Satu. 1999. Suuri perinne kirja, suomalaisia perinteitä ennen ja nyt. Hämeenlinna: Karisto Oy.

BOWDIN, Glen, ALLEN, John, O`TOOLE, William, HARRIS, Rob & MCDONNEL, Ian. 2011. Events Management. 3.painos. Iso-Britannia: Elsevier Ltd.

ESKOLA Jari, SUORANTA Juha. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Jyväskylä: Gummerrus Kirjapaino Oy.

FACEBOOK. 2015. [Viitattu 2015-10-26]. Saatavissa: <https://www.facebook.com/groups/100759633401208/?fref=ts>

GOOGLE DRIVE. 2015. [Viitattu 2015-11-02]. Saatavissa: https://www.google.com/intl/fi_fi/drive/

HIRSJÄRVI, Sirkka, REMES, Pirkko, SAJAVAARA, Paula. 2014. Tutki ja kirjoita. 19. painos. Porvoo: Bookwell Oy.

HOLMBERG-LEHTO, Eija. 2011. Hää- ja juhlasuunnittelija Eija Holmberg-Lehto. [Viitattu 2015-10-26]. Saatavissa: <http://www.haasuunnittelija.com/index.htm>

IISKOLA-KESONEN, Hanna. 2004. Mitä, miksi, kuinka? Käsikirja tapahtuman järjestäjille. Suomen liikunta ja urheilu ry. Suomen graafiset palvelut Ltd 2004. SLU-julkasusarja 10/04.

KALPA HOCKEY OY. Aitiot. [Viitattu 2015-05-26]. Saatavissa: <http://www.kalpa.fi/aitiot>

KURKELA Reijo. Tilastokeskus. Tilastollinen tiedonkeruu. [Viitattu 2015-10-21]. Saatavissa: <http://tilastokeskus.fi/virsta/tkeruu/01/07/>

KYLPLYLÄ HOTELLI RAUHALAHTI. Polttarit. [Viitattu 2015-10-14]. Saatavissa: <http://www.rauhalahti.fi/rauhalahti/ryhmille/aktiviteetit/polttarit>

LEHTINEN, Mika, PELTONEN, Harri, TAURÉN, Päivi. 2011. Ruoanvalmistuksen käsikirja. 4. uudistettu painos. Helsinki: WSOYPRO OY.

LEHTOVAARA, Tatu, HÄMÄLÄINEN, Jari. 2007. Ravintolakokista mestariksi. 1.painos Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

LINDFORS, Hannele, SYVÄNPERÄ, Outi. 2008. Pk-yrityksen budjetointi ja raportointi käytännönläheisesti. Helsinki: Edita Prima Oy.

MYKKÄNEN Jouko, URSIN Heikki. 2006. Tarjoilukirja. Vantaa: Restamark.

PINTEREST. 2015. [Viitattu 2015-10-26]. Saatavissa:

<https://about.pinterest.com/fi/press/press>

REINIKAINEN, Hanna. 2014. Hääsuunnittelu yleistyy suomalaisissakin häissä. [Viitattu 2015-10-26]. Saatavissa:

<http://www.hs.fi/blogi/myotajavastoin kaymisissa/a1305798800552>

RÖNKÄ, Arto. Suullinen tiedonanto 26.5.2015.

Sipilä Sound Systems. [Viitattu 2015-10-23]. Saatavissa:

<http://ssoundsystems.nettisivu.org/>

SOLJA, Päivi. 2014. Hääsuunnittelija tuo vaikka pingviinit juhliin – jos ne vain pääsevät. [Viitattu 2015-10-26] Saatavissa:

http://yle.fi/uutiset/haasuunnittelija_tuo_vaikka_pingviinit_juhliin__jos_ne_vain_paasevat/7346769

SUOMEN EV. LUT. KIRKKO. Avioliiton siunaaminen. [Viitattu 2015-10-31]. Saatavissa:

<http://evl.fi/EVLfi.nsf/Documents/FDF365AFFA194719C225708400445F4B?OpenDocument&lang=FI>

SUOMEN EV. LUT. KIRKKO. Avioliiton vihkimisen valmistelut. [Viitattu 2015-10-31]. Saatavissa:

<http://evl.fi/EVLfi.nsf/Documents/DD9DF26C990EE54CC225708400437210?OpenDocument&lang=FI>

VALLO, Helena, HÄYRINEN, Eija. 2012. Tapahtuma on tilaisuus. 3. painos. Tallinna: Tietosanoma Oy.

VILKKA, Hanna. AIRAKSINEN Tiina. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Kustannusosakeyhtiö Tammi.

KUALÄHTEET

MYNEWSDESK. 2015. Krokan liknande Kungen och Silvias bröllopskrokan. [Viitattu 2015-11-02]. Saatavissa: <http://www.mynewsdesk.com/se/bageriet/images/krokan-liknande-kungen-och-silvias-bruellopskrokan-431877>

SYVÄNNIEMEN KYLÄYHDISTYS. 2012. Syvänniemi. Project_6. [Viitattu 2015-11-03]. Saatavissa: <http://www.syvanniemi.org/syvanniemi.html>

SYVÄNNIEMI SEIKKAILU. 2013. Opas- ja majoituspalvelut. Hermannitalo Syvänniemi. [Viitattu 2015-11-03]. Saatavissa: <http://www.syvanniemiseikkailu.com/opaspalvelut.php>

VALLO, Helena, HÄYRINEN, Eija. 2012. Tapahtuma on tilaisuus. Operatiivinen kolmio. 3. painos. Tallinna: Tietosanoma Oy.

Haastattelulomake

Vihkitilaisuus

- Mille päivälle olette ajatelleet vihkitilaisuutta?
- Oletteko varanneet vihkipaikkaa?
- Oletteko miettineet missä haluaisitte vihkimisen tapahtuvan?
- Haluatteko vihkitilaisuudesta perinteikkään?
- Kuuluvatko kummatkin/jompikumpi kirkkoon?
- Kenet haluatte teidät vihkivän?
- Kaaso/t? Bestman/it?
- Missä näkisitte unelmien vihkitilaisuutenne?
- Häämarssi ja vihkitilaisuuden ohjelma?
- Toivotteko kirkosta poistumistanne juhlittavan riisillä, saippuakuplilla, terälehdillä, tähtisädetikuilla yms.
- Tuttavien/sukulaisten esiintyminen?

Häävastaanotto

- Kuinka monta vierasta olette ajatelleet kutsua?
+ (Ikä, erityistarpeet esim lapset)
- Lasten määrä ja iät
- Millaisen häävastaanoton haluatte?
+ iltajuhla/päiväjuhla koko päivä?
- Miten toivotte hääpäivän kuljetukset järjestettäväksi?
+esim. vanha auto, hevoscärryt etc.
+kirkkoon saapuminen sulhanen/morsian
+häävastaanotolle siirtyminen
+poistuminen häävastaanotolta
- Mitkä ovat teille "pakollisia" asioita, joita haluatte häävastaanotolle?

Somistus

- Millainen on unelmienne häävastaanotto paikkana?
- Onko teillä tiettyä teemaa jonka toivoisitte näkyvän häissä?
- Lempiasioitanne (väri, harrastukset, eläimet, musiikki)
- Pöytäkoristeet?
- Koristeet kirkkoon?
- Suunnitellaanko me yleisilme häihin myös hääseurueen ulkoasu esim. kukat, mekot, puvut yms?

Ohjelma

- Lapsille tekemistä?
- Perinteisiä leikkejä?
 - (morsiamen ryöstö, säärtien tunnistus)
- Vieraiden/sukulaisten osallistuminen?
- Morsiuskimpun heitto? Sukkanauhan heitto?
- Onko erityisiä toiveita, mitä haluaisitte ohjelmaan?
- Häävalssi? Muu tanssi, toiveita?
- Musiikki? Haluatteko itse päättää musiikkiohjelmiston, vai annetaanko bändille vapaat kädet?
- Mahdollisuus ilotulitukseen?
- Valokuvaus? "Kuvauskoppi", videoterveiset, kertakäyttökamerat?
- Jatkot, miten pitkään pysytään juhlapaikalla?

Ruoka ja tarjoilut

- Karkkibaari?
- Haluatteko cocktail-tilaisuuden, buffetin vai lautastarjoilun?
- Pitopalvelu/pitoemäntä vai itse talkootyönä?
- Tarjoilu?
- Mitä juomia haluatte vastaanotolla tarjottavan? (esim. booli/open bar/closed bar)

Vieraiden liikkuminen

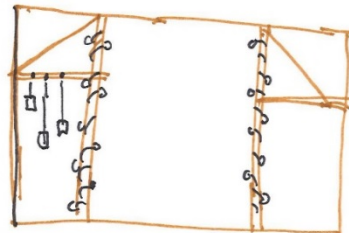
- matka kirkolta juhlapaikalle
- vieraiden majoittuminen
- paikoitusalueet

Häyön järjestelyt

- Missä haluatte majoittua?
- Lähdettekö häämatkalle suoraan häyön jälkeen?

Muuta

- yhteydenpito, facebook yms?



- pylväisiin valojohdoja
- loisteputket poissa käytöstä
- palkeista riippuu purkkeja joihin asetelmia lehdistä/luonnon kivistä.



- * kynttilälyhtyjä
- * kynttilät vedessä

"tattikynttilät"

- maalatut vaakteranlehdet pöytäkoristeina (hopea, kulta)

- juuttikankaasta kaitalinaa

- maitokärry pöytäine
- baarikettaan heinäpaalit pöydiksi (päälle puolelly)
- "pöllipallit"

- hääkulkupelin perään renkaita. (esine. traktori ja sen renkaat)

- pitsi?
- muraattiköynnös

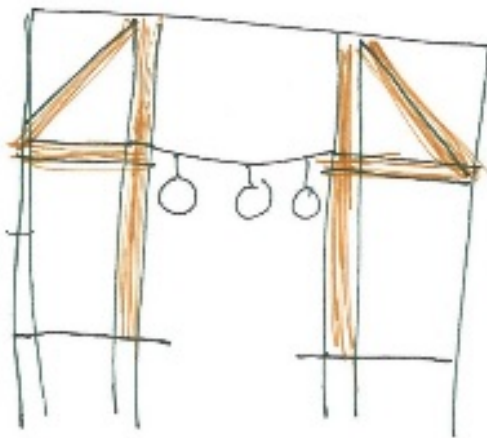


SIRKUS

- photo booth, lisänä pelle yms tarpeita.
- ilmapalloja
- markiisi kangasta
- popcorn ja hattarakone, lisäksi jäätelöci.
- pomppulinna
- sumopurvit
- trampoliini
- jäätiskibaari
- hotdog kioski (telttamokra)

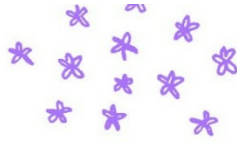


- tulen nielentäin
- jättiläisruuhu (piirijäpaketti)
- flipperi



ilmapalloja katosta/palkeista ripustettuna
narussa roikkuemassa / kankanta
pingotettu. Pörritään peittämissä
loistekämpät.

Laventeli



~ pastelli, glamour, hopea

- * heittohärpäkkeinä; laventelinnyput
- * jäähiekkiä
 - kidehyytelö
 - sellofaani lasimaljakoissa
 - pienet timantit pöytäkoristeiksi
- * häöparille nimetyt shamppanjalasit
- * häölukko häöparin nimillä
- * vieraille lahjaksi häösaippuat
- * konfetti tykki (hopea)
- * jälkivokapöytään fondue (suklaa, juusto)
- * isoja antiikkikynttilöitä



NOUTOPÖYTÄ

Limettilohi
Skågenpalat
Marinoidut herkkusienet
Marinoidut kasvikset
Suolasienisalaatti
Peruna-kaprissalaatti
Syksyinen pastasalaatti
Vihersalaatti
Rieskarullat
– *Kana ja kasvis*
Hevosen paahtopaisti
Kurpitsainen kanttarellirisotto
Loimulohi & jogurttikastike
Naudan sisäfile & punaviinikastike
Uunijuurekset

Karjalanpiirakoita, Kauraleipää,
Ruisleipää
+levitteet

Valkosuklaapannacotta

KAHVIPÖYTÄ

Porkkanakakku
Vegaaninen omenakakku
Macarons
Cocktailmokkapalat
Lusikkaleivät
Karkkibuffet

Kahvi
Tee

Avec: mustikkalikööri, viski, kon-
jakkii

ILTAPALA

Savumuikut
Lihapullat
Kermaperunat
Speltti-makkarapaistos

BRUNSSI

Savumuikut
Loimulohi
Juusto
Hevosen paahtopaisti
Parsakaalistratta
Marinoidut kasvikset

Ruisleipää, Kauraleipää
+levitteet

Kuohuviiniä
Tuoremehua

Kahvi, Tee

Drinkkikortti

Drinkkikortti

Dolomiitit

Ainesosa	annos dl	annoksia	yhteensä dl
Limoncello	0,2	30	6
Galliano	0,2	30	6
Ananasmehu	1,5	30	45
mansikkasohjo	0,5	30	15

jäitä

Kaada Galliano ja Limoncello boston shakeriin, lisää jäinen mansikkasohjo ja ananasmehu. Iske päällyslasi shakeriin ja ravista. Aseta jäämurskaa lasin pohjalle ja kaada drinkki lasiin.

Lofoten

aines	annos dl	annoksia	yhteensä dl
Vodka	0,1	30	3
curaçao	0,1	30	3
sour apple	0,2	30	6
sprite	1,5	30	45

jäitä

Kaada jäitä täynnä olevaan lasiin ensin ensin vodka 1cl, curaçao 1cl ja sour apple 2cl. Lisää sprite, sekoita ja tarjoile.

Drinkkikortti

Peikon purina

Aines	määrä dl	annoksi	yhteensä dl
Baileys	0,4	30	12
Maitokaakao	2	30	60

Kermavaahtoa

Chilirouhe mausteseosta

Kaada 4 cl Baileysiä mukiin. Lisää kuumaa kaakaota 2 dl mukiin. Pursota päälle kermavaahtoa ja ripottele päälle chilirouhetta.

Drinkkikortti

Pellen pukitus

	annos dl	määrä	yhteensä dl
Karkkiviinaa	0,4	40	16
honkey donkey karkki	1	40	40

Karkkiviina on vodkaa johon on liuotettu valmiiksi honkey-dong murskaa.
Aseta honkey-dong karkki shottilasiin, kaada 4 cl karkkiviinaa päälle.

Drinkkikortti

Edinburgh

ainesosa	2 annosta dl	määrä	yhteensä dl
viski		0,6	15
siruunanmehu		0,3	15
hunajasiirappia		0,3	15
aprikoosibrandy		0,05	15
			0,75

(vettä+hunajaa)

appelsiiniviipaleita
jäitä

Laita shakeriin jäitä
Kaada hunajasiirappi, sitruunamehu, viski sekä aprikoosibrandy shakeriin.
Ravista, siivilöi kaadettaessa jäähdytettyihin lasihin. Koristele appelsiiniviipaleella.

Annos: **Limettilohi**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,59**
Kate % : **85,5**

Verollinen MH: **5,00**
Myyntikate: **3,50**

Ainehinta / kg: **8,73**

Verollinen MH/kg: **73,42**

Ostoa-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
1,000	20	0,800	Lohifilee	11,50	14,38	11,50
0,200	0	0,200	Limetti	0,75	0,75	0,15
0,150	0	0,150	Rypsiöljy	1,52	1,52	0,23
0,010	0	0,010	Sokeri	0,05	0,05	
0,200	0	0,200	Suola	0,05	0,05	0,01
0,002	0	0,002	Viherpippuri	0,20	0,20	
Yht		1,362	kg	Yht		11,89

Annoskoko: **0,068**

Annosmäärä: **20**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
20					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,59	
Myyntikate	3,50	85,5
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	1,84	44,8
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	1,34	32,6

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: **1** h

Annoskoko: **0,068**

Annosmäärä: **20**

Valmistusohje:

Leikkaa lohifilee ohuiksi noin 1/2 cm paksuisiksi viipaleiksi graavilohen tapaan. Nosta viipaleet laakealle tarjoiluastialle melko tiiviisti kalafileen muotoon.

Sekoita limeistä puristettu mehu, öljy ja sokeri keskenään.

Ripottele suola tasaisesti kalan päälle. Kaada mehu-öljyseos kaloille ja ripottele pinnalle kevyesti rouhitut viherpippurit.

Anna kalan maustua kylmässä vähintään 15 minuuttia. Koriste kapriksilla ennen tarjoilua.

Annos: **Skågenpalat**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,41**
Kate % : **90,1**

Verollinen MH: **5,00**
Myyntikate: **3,69**

Ainehinta / kg: 4,28

Verollinen MH/kg: 52,63

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,625	20	0,500	Saaristolaisleipänapit	1,20	1,50	0,75
0,375	20	0,300	Katkarapu	10,84	13,55	4,07
0,500	0	0,500	Ranskankerma	1,90	1,90	0,95
0,625	20	0,500	Tilli	3,70	4,63	2,31
0,129	30	0,090	Limetti	0,41	0,59	0,05
0,010	0	0,010	Mustapippuri	0,05	0,05	
Yht		1,9	kg	Yht		8,13

Annoskoko: **0,095**

Annosmäärä: **20**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
20					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,41	
Myyntikate	3,69	90,1
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,03	49,4
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	1,53	37,2

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: 1 h

Valmistusohje:

Sulata katkaravut, valuta ylimääräinen neste.
Sekoita ranskankerma, limettimehu, tillisillppu ja mustapippuri. Asettele täytteet leipänapeille.
Koristele yrteillä.

Annos: **Marinoidut herkkusienet**

Nro: _____

Ainehinta / ann: 0,22

Verollinen MH: 3,00

Kate % : 90,9

Myyntikate: 2,24

Ainehinta / kg: 4,91

Verollinen MH/kg: 66,08

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,875	20	0,700	Herkkusieni	4,20	5,25	3,68
0,250	20	0,200	Persilja/basilika	6,00	7,50	1,50
0,250	20	0,200	Ruohosipuli	5,50	6,88	1,38
0,030	0	0,030	Hunaja	0,79	0,79	0,02
0,150	0	0,150	Öljy	0,60	0,60	0,09
0,050	0	0,050	Balsamiviinietikka	0,44	0,44	0,02
0,002	0	0,002	Valkosipuli	2,89	2,89	0,01
0,010	0	0,0100	Suola	0,02	0,02	
0,010		0,0100	Sokeri	0,02	0,02	
0,010		0,0100	Mustapippuri rouhittu	0,05	0,05	
Yht		1,362	kg	Yht		6,69

Annoskoko: **0,045**

Annosmäärä: **30**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
30					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,50

Verollinen myyntihinta	3,00	122
- alv	0,54	22
Veroton myyntihinta	2,46	100
- ainekulut veroton	0,22	
Myyntikate	2,24	90,9
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	0,57	23,2
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	0,07	2,8

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: 1 h

Valmistusohje:

Puhdista ja halkaise herkkusienet.

Hienonna yrtit ja leikkaa valkosipulinkynnet pieniksi paloiksi.

Sekoita marinadi hunajasta, öljystä, balsamiviinietikasta, yrtteistä, valkosipulista ja mausteista kannellisessa lasipurkissa tai kulhossa.

Kaada marinadi herkkusienien joukkoon.

Anna maustua muutama tunti.

Annos: **Marinoidut kasvikset**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,15**Verollinen MH: **5,00**Kate % : **96,3**Myyntikate: **3,95**Ainehinta / kg: **1,91**Verollinen MH/kg: **63,45**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,625	20	0,500	Kukkakaali	0,95	1,19	0,59
0,375	20	0,300	Paprika	1,13	1,41	0,42
0,625	20	0,500	Porkkana	0,50	0,63	0,31
0,625	20	0,500	Kirsikkatomaatti	3,70	4,63	2,31
0,090	0	0,090	Oliiviöljy	0,64	0,64	0,06
0,045	0	0,045	Omenaviinietikka	0,20	0,20	0,01
0,013	20	0,010	Valkosipuli	2,89	3,61	0,04
0,006	20	0,0050	Chilipaprika	1,90	2,38	0,01
0,010	0	0,0100	Suola	0,05	0,05	
0,010	0	0,0100	Mustapippuri	0,05	0,05	
Yht		1,97	kg	Yht		3,76

Annoskoko: **0,079**Annosmäärä: **25**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
25					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,15	
Myyntikate	3,95	96,3
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,28	55,7
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	1,78	43,5

Työ €/h: **10** €/hTyö min: **10** minTyö yht: 1 h**Valmistusohje:**

Pese kuori ja siivuta porkkanat.

Pese ja pilko kukkakaali ja paprika.

Hienonna valkosipulikynnet sekä chilipaprika.

Halkaise kirsikkatomaatit.

Sekoita oliiviöljy, omaenaviinietikka, hienonnettu valkosipulikynsi, hienonnettu chilipaprika suola ja mustapippuri kulhossa marinadiksi.

Aseta pilkotut ja viipaloidut kasvikset kulhoon ja kääntele marinadissa, anna maustua jääkaapissa pari tuntia.

Annos: **Suolasienisalaatti**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,85**
Kate % : **79,2**

Verollinen MH: **5,00**
Myyntikate: **3,24**

Ainehinta / kg: **9,44**

Verollinen MH/kg: **55,25**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,875	20	0,700	Suolattuja metsäsieniä	16,80	21,00	14,70
0,625	20	0,500	Sipuli	1,63	2,03	1,02
0,600	0	0,600	kaurakerma	2,28	2,28	1,37
0,010	0	0,010	mustapippuri	0,05	0,05	
	0	0,000				
Yht		1,81	kg	Yht		17,08

Annoskoko: **0,091**

Annosmäärä: **20**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
20					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	<u>0,84</u>

Verollinen myyntihinta	<u>5,00</u>	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,85	
Myyntikate	<u>3,24</u>	<u>79,2</u>
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	1,58	38,5
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	<u>1,08</u>	<u>26,3</u>

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: 1 h

Valmistusohje:

Liota suolasieniä vedessä vähintään tunti, vaihda vesi välillä

Silppua liotetut ja valutetut sienet,

Silppua sipuli

Vaahdota kaurakerma

Yhdistä aineet, mausta mustapippurilla

Annos: **Peruna-kaprissalaatti**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,08**
Kate % : **97,9**

Verollinen MH: **5,00**
Myyntikate: **4,01**

Ainehinta / kg: **0,79**

Verollinen MH/kg: **46,95**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,750	20	0,600	perunaa	0,85	1,06	0,64
0,313	20	0,250	varsisipulia	0,35	0,44	0,11
0,100	0	0,100	kapriksia	0,62	0,62	0,06
0,013	20	0,010	lehtipersiljaa	0,10	0,13	0,00
0,045	0	0,045	sitruunamausteöljyä	0,60	0,60	0,03
0,040		0,040	sitruunankuorta	0,12	0,12	0,00
0,010		0,010	mustapippuria	0,05	0,05	
0,010		0,0100	suolaa	0,05	0,05	
Yht		1,065	kg		Yht	0,84

Annoskoko: **0,105**

Annosmäärä: **10**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
10					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,08	
Myyntikate	4,01	97,9
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,35	57,3
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	1,85	45,1

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: 1 h

Valmistusohje:

Pese perunat, keitä kypsiksi ja jäähdytä.

Halkaise ja viipaloi sipulit.

Sekoita keskenään perunat, sipulit ja kaprikset.

Sekoita sitruunamausteöljyyn raastettu

sitruunankuori ja runsaasti rouhittua mustapippuria.

Lisää kastike salaattiin.

Lisää suola ennen tarjoilua ja kääntele salaatti

ympäri.

Annos: **Syksyinen pastasalaatti**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,52**
Kate % : **87,4**

Verollinen MH: **5,00**
Myyntikate: **3,58**

Ainehinta / kg: **4,82**

Verollinen MH/kg: **46,51**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,643	30	0,450	Mandariini	0,83	1,19	0,53
0,438	20	0,350	Luumu	0,55	0,69	0,24
0,625	20	0,5000	Omena	0,55	0,69	0,34
0,625	20	0,5000	Päärynä	0,97	1,21	0,61
0,300	0	0,3000	Kuivattu karpalo	2,49	2,49	0,75
0,800	0	0,800	Juusto (Salaneuvos)	15,36	15,36	12,29
0,500	0	0,500	Rouhittu hasselpähkinä	11,20	11,20	5,60
0,050		0,050	Rosmariini	0,42	0,42	0,02
0,050		0,050	Rosepippuri	0,42	0,42	0,02
0,80		0,800	Pasta	0,40	0,40	0,32
Yht		4,3	kg	Yht		20,72

Annoskoko: **0,108**

Annosmäärä: **40**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
40					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,52	
Myyntikate	3,58	87,4
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	1,91	46,7
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	1,41	34,5

Valmistusohje:

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaisesti, huuhtele kypsymisen jälkeen kylmässä vedessä.

Sekoita öljy sekä kuivattu rosmariini ja rouheeksi rouhitut rosepippurit ja lisää pastan joukkoon.

Anna pastan maustua viileässä hedelmien pilkonnan ajan.

Purista mandariinista mehu kulhoon

Kuori ja pilko luumu, omena ja päärynä.

Sekoita mandariinin mehu omenalohkoihin.

Kuutioi juusto.

Sekoita luumu ja päärynälohkot, omenalohkot sekä juusto pastan joukkoon. Lisää rouhitut pähkinät ja kuivatut karpalot Kääntele salaatti sekaisin.

Annos: **Vihersalaatti**

Nro: _____

Ainehinta / ann: 0,07
Kate % : 97,0

Verollinen MH: 3,00
Myyntikate: 2,39

Ainehinta / kg: 1,11

Verollinen MH/kg: 45,00

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,250	20	0,200	Lollo rosso salaatti	2,10	2,63	0,53
0,313	20	0,250	Jäävuorisalaatti	1,15	1,44	0,36
0,313	20	0,250	Porkkana	0,24	0,30	0,08
0,188	20	0,150	Kurkku	0,30	0,38	0,06
0,188	20	0,150	Tomaatti	0,50	0,63	0,09
Yht		1	kg	Yht		1,11

Annoskoko: **0,067**

Annosmäärä: **15**

Annos- määrä	Annos- koko	Käyttö- paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
15					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,50

Verollinen myyntihinta	3,00	122
- alv	0,54	22
Veroton myyntihinta	2,46	100
- ainekulut veroton	0,07	
Myyntikate	2,39	97,0
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	0,72	29,2
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	0,22	8,9

Työ €h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: 1 h

Valmistusohje:

-
- Huuhtelee ja kuori porkkanat
 - Huuhtelee salaattit, kurkku ja tomaatit
 - Suikaloi huuhdotto jäävuorisalaatti ja lollorosso
 - Pilko kurkku ja tomaatti
 - Yhdistä ainekset salaattikulhoon
 - Suikaloi porkkanasta lastuja ja lisää salaattiin
 - Kääntelee salaatti sekaisin
-
-
-

Annos: **Rieskarullat**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,06**
Kate % : **97,7**

Verollinen MH: **3,00**
Myyntikate: **2,40**

Ainehinta / kg: 1,36

Verollinen MH/kg: 73,77

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,526	5	0,500	rullarieska	2,00	2,11	1,05
0,200	0	0,200	tuorejuusto	1,44	1,44	0,29
0,200	0	0,200	kanafile	0,51	0,51	0,10
0,125	20	0,100	ruohosipuli	0,74	0,93	0,09
0,020	0	0,020	mustapippuri	0,05	0,05	
0,063	20	0,050	rucola	0,37	0,46	0,02
0,188	20	0,150	paprika	0,56	0,70	0,11
Yht		1,22	kg	Yht		1,66

Annoskoko: **0,036**

Annosmäärä: **30**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
30					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,50

Verollinen myyntihinta	3,00	122
- alv	0,54	22
Veroton myyntihinta	2,46	100
- ainekulut veroton	0,06	
Myyntikate	2,40	97,7
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	0,74	30,0
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	0,24	9,6

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: 1 h

Valmistusohje:

Sivele tuorejuusto rieskoille, asettele päälle paistetut kanafileet ja mausteet.

Kierrä tiiviiksi rullaksi kelmuun ja anna vetäytyä.

Poista kelmut ja leikkaa annospaloiksi.

Kasvisversiossa kana jätetään pois.

Annos: Kurpitsainen kantarellirisotto

Nro: _____

Ainehinta / ann: 0,20
Kate % : 95,2Verollinen MH: 5,00
Myyntikate: 3,90Ainehinta / kg: 1,90Verollinen MH/kg: 48,27

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,250	20	0,200	Ruokasieni	0,20	0,25	0,05
0,172	20	0,138	Salottisipuli	0,40	0,50	0,07
0,938	20	0,750	Syyskurpitsa (keltanen)	1,60	2,00	1,50
0,800	0	0,800	Risottoriisi	3,60	3,60	2,88
0,010	0	0,010	Öljy	0,05	0,05	
0,010	0	0,010	Voi	0,05	0,05	
0,200	0	0,200	Kuiva valkoviini/sherry	2,00	2,00	0,40
1,000	0	1,000	Kasvisliemi	1,00	1,00	1,00
	Yht	3,1075	kg		Yht	5,90

Annoskoko: 0,100Annosmäärä: 30

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
30					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	<u>0,84</u>

Verollinen myyntihinta	<u>5,00</u>	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,20	
Myyntikate	<u>3,90</u>	<u>95,2</u>
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,24	54,5
- energia	<u>0,20</u>	
- muut kulut	<u>0,30</u>	
Tuotantokate	<u>1,74</u>	<u>42,3</u>

Työ €/h: 10 €/hTyö min: 10 minTyö yht: 1 h**Valmistusohje:**

- Esikäsittele puhdistetut sienet. Leikkaa ne pienemmiksi paloiksi tai viipaleiksi.
Kuullota kuumassa pannussa niin, että ylimääräinen neste haihtuu pois.
Kuori ja silppua sipuli. Kuori kurpitsa ja poista siitä siemenet. Leikka kurpitsan malto pienemmiksi kuutioiksi.
- Kuumenna kattilassa voi ja öljy. Lisää sipuli ja kurpitsakuutiot.
Kuullota hetki, mutta älä anna aineiden saada väriä. Lisää risottoriisi ja jatka kuullottamista vielä hetki, kunnes riisi on läpikuultavaa. Lisää viini tai sherry. Keitä keskilämmöllä välillä sekoitellen, kunnes viini on imeytynyt riisiin.
- Lisää sitten kuullotetut sienet ja kuumaa kasvislientä aina muutama kauhallinen kerrallaan.
Kypsennä risottoa keskilämmöllä, sekoittele silloin tällöin. Lisää nestettä vasta kun edellinen erä on lähes täysin imeytynyt riisiin.
Risoton kypsyminen vie noin 20 minuuttia.
- Valmiin risoton rakenne saa olla melko löysää ja riisin tulee jäädä sisältä vielä hieman napakaksi, al denteksi.
Mausta valmis risotto suolalla ja pippurilla. Ota risotto pois levyltä, lisää 1 rkl voita ja hauduta kannen alla vielä hetki.

Annos: **Jogurttikastike**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,18**
Kate % : **95,5**

Verollinen MH: **5,00**
Myyntikate: **3,92**

Ainehinta / kg: **2,03**

Verollinen MH/kg: **55,56**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,800	0	0,800	Turkkilaista jogurttia	3,40	2,30	1,84
0,250	20	0,200	Tilli	1,47	1,84	0,37
0,250	20	0,200	Persilja	1,47	1,84	0,37
0,125	20	0,100	Valkosipuli	1,37	1,71	0,17
0,125	20	0,100	Sitruuna	1,37	1,71	0,17
0,250	20	0,200	Rucola	1,47	1,84	0,37
0,250	20	0,200	Ruohosipuli	1,47	1,84	0,37
Yht		1,8	kg	Yht		3,65

Annoskoko: **0,090**

Annosmäärä: **20**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
20					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,18	
Myyntikate	3,92	95,5
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,25	54,9
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	1,75	42,7

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: **1** h

Valmistusohje:

Silppua yrtit ja murskaa valkosipuli.

Sekoita yrtit jogurtin sekaan.

Purista lopuksi sitruunan mehu kastikkeen joukkoon.

Aseta jääkaapiin maustumaan.

Annos: **Naudan sisäfilee**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **6,31**
Kate % : **69,2**

Verollinen MH: **25,00**
Myyntikate: **14,19**

Ainehinta / kg: **60,63**

Verollinen MH/kg: **240,38**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
2,143	30	1,500	Naudan sisäfilee	58,50	83,57	125,36
0,150	0	0,150	Hunaja	3,00	3,00	0,45
0,200	0	0,200	Mustapippuri	0,94	0,94	0,19
0,030	0	0,030	Suola	0,05	0,05	0,00
0,150	0	0,150	Öljy	0,60	0,60	0,09
0,050	0	0,050	Balsamiviinietikka	0,44	0,44	0,02
Yht		2,08	kg	Yht		126,11

Annoskoko: **0,104**

Annosmäärä: **20**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
20					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	<u>4,20</u>

Verollinen myyntihinta	<u>25,00</u>	122
- alv	4,51	22
Veroton myyntihinta	20,49	100
- ainekulut veroton	6,31	
Myyntikate	<u>14,19</u>	<u>69,2</u>
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	12,52	61,1
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	<u>12,02</u>	<u>58,7</u>

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: 1 h

Valmistusohje:

Puhdista liha ja poista kalvot, valmista marinadi

sekoittamalla hunaja ja öljy sekä mausteet

laakeassa kulhossa. Aseta liha marinadiin ja

anna maustua.

Kypsennä liha uunissa 150°C, kunnes liha

saavuttaa halutun kypsyyssasteen.

Paistimittarilla mitattu mediumin sisälämpö

55-57°C.

Annos: **Punaviinikastike**

Nro: _____

Ainehinta / ann: 0,25
Kate % : 91,3

Verollinen MH: 3,50
Myyntikate: 2,62

Ainehinta / kg: 4,08

Verollinen MH/kg: 57,07

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
1,000	0	1,000	Punaviini	5,32	5,32	5,32
0,575	20	0,460	Persilja	3,40	4,25	1,96
0,060	0	0,060	Mustapippuri	0,85	0,85	0,05
0,020	0	0,020	Lihaliemikuutio	0,17	0,17	0,00
0,188	20	0,150	Sipuli	0,49	0,61	0,09
0,063	20	0,050	Valkosipuli	0,69	0,86	0,04
0,10	0	0,100	Voi	0,43	0,43	0,04
Yht		1,84	kg	Yht		7,51

Annoskoko: **0,060**

Annosmäärä: **30**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
30					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,59

Verollinen myyntihinta	3,50	122
- alv	0,63	22
Veroton myyntihinta	2,87	100
- ainekulut veroton	0,25	
Myyntikate	2,62	91,3
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	0,95	33,2
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	0,45	15,8

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: 1 h

Valmistusohje:

Hienonna sipuli sekä valkosipuli, kuullota paksupohjaisessa kattilassa voin kanssa.

Lisää 1/4 punaviinistä sekä silpuksi hakattu persilja sekä mustapippurit.

Lisää 2 l lihalientä, joka on valmistettu pakkauksen ohjeen mukaan.

Haihduta keitos puoleen alkuperäisestä. Siivilöi keitos.

Lisää loppu punaviini liemeen ja keitä lientä kasaan.

Tarkista maku.

Lisää seokseen voi antamaan kiiltoa kastikkeelle.

Annos: **Uunijuurekset**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,09**
Kate % : **97,9**

Verollinen MH: **5,00**
Myyntikate: **4,01**

Ainehinta / kg: **0,85**

Verollinen MH/kg: **49,50**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,625	20	0,500	Porkkana	0,50	0,63	0,31
0,625	20	0,500	Bataatti	1,18	1,48	0,74
0,625	20	0,500	Punajuuri	0,61	0,76	0,38
0,500	20	0,400	Lanttu	0,49	0,61	0,25
0,010	0	0,010	Suola	0,05	0,05	
0,010	0	0,010	Mustapippuri	0,05	0,05	
0,10	0	0,100	Öljy	0,40	0,40	0,04
Yht		2,02	kg		Yht	1,72

Annoskoko: **0,100**

Annosmäärä: **20**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
20					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,09	
Myyntikate	4,01	97,9
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,35	57,2
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	1,85	45,0

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: **1** h

Valmistusohje:

Pese, kuori ja pilko juurekset

Aseta pilkotut juurekset öljytyyn uunivuokaan.

Mausta juurekset mustapippurilla ja suolalla

Kypsennä 180°C uunissa 30 min. tai kunnes juurekset ovat kypsyneet

Annos: **Yrttivoi**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,09**
Kate % : **92,4**

Verollinen MH: **1,50**
Myyntikate: **1,14**

Ainehinta / kg: **3,94**

Verollinen MH/kg: **63,16**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,800	0	0,800	Voi	3,40	3,40	2,72
0,625	20	0,500	Tilli	3,68	4,60	2,30
0,625	20	0,500	Persilja	3,68	4,60	2,30
0,125	20	0,100	Valkosipuli	1,37	1,71	0,17
Yht		1,9	kg	Yht		7,49

Annoskoko: **0,024**

Annosmäärä: **80**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
80					
					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,25

Verollinen myyntihinta	1,50	122
- alv	0,27	22
Veroton myyntihinta	1,23	100
- ainekulut veroton	0,09	
Myyntikate	1,14	92,4
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	-0,53	-43,2
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	-1,03	-83,8

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: **1** h

Valmistusohje:

Nosta voi huoneenlämpöön pehmentymään.

Silppua yrtit ja murskaa valkosipuli.

Sekoita yrtit ja valkosipuli pehmenneen voin sekaan.

Pyöritä seos tiiviisti kelmuun.

Aseta jääkaappiin jähmettymään.

Annos: **Valkosuklaapannacotta**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,02**
Kate % : **99,4**

Verollinen MH: **5,00**
Myyntikate: **4,07**

Ainehinta / kg: **0,41**

Verollinen MH/kg: **83,33**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,100	0	0,100	Valkosuklaa	0,99	0,99	0,10
0,120	0	0,120	Kuohukerma	0,45	0,45	0,05
0,020	0	0,020	Sokeri	0,03	0,03	
0,010	0	0,010	Vaniliinisokeri	0,14	0,14	0,00
0,010	0	0,010	Liivate	0,53	0,53	0,01
0,120	0	0,120	Maito	0,11	0,11	0,01
0,040	0	0,040	Mustikkahillo	0,01	0,01	
Yht		0,42	kg	Yht		0,17

Annoskoko: **0,060**

Annosmäärä: **7**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
7					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	<u>0,84</u>

Verollinen myyntihinta	<u>5,00</u>	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,02	
Myyntikate	<u>4,07</u>	<u>99,4</u>
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,41	58,7
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	<u>1,91</u>	<u>46,5</u>

Työ €/h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: **1** h

Valmistusohje:

Liota liivateet kylmässä vedessä.

Lämmitä maito ja kerma kattilassa, sulata joukkoon sokeri ja lisää vaniliinisokeri.

Sulata valkosuklaa seokseen.

Hämmennä ja lisää puristetut liivateet.

Kaada annoskuhloihin.

Anna jähmettyä yön yli ja koristele kerroksella mustikkahilloa.

Annos: Porkkanakakku

Nro: _____

Ainehinta / ann: 0,17
Kate % : 95,8Verollinen MH: 5,00
Myyntikate: 3,93Ainehinta / kg: 1,79Verollinen MH/kg: 52,16

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,313	20	0,250	Porkkana	0,25	0,31	0,08
0,200	0	0,200	Fariinisokeri	0,82	0,82	0,16
0,180	0	0,180	Sokeri	0,30	0,30	0,05
0,225	20	0,180	Kananmuna	0,29	0,36	0,07
0,550	0	0,550	Voi	2,33	2,33	1,28
0,200	0	0,200	Vehnäjauho	0,12	0,12	0,02
0,002	0	0,002	Leivinjauhe	0,02	0,02	
0,010	0	0,0100	Vanilliinsokeri	0,08	0,08	
0,002	0	0,0020	Kaneli	0,03	0,03	
0,002	0	0,0020	Kardemumma	0,03	0,03	
0,200	0	0,200	Tuorejuusto	1,44	1,44	0,29
0,100	0	0,100	Valkosuklaa	0,99	0,99	0,10
0,500	0	0,500	Tomusokeri	4,10	4,10	2,05
0,300	0	0,300	Sokerimassa	2,97	2,97	0,89
0,200	0	0,200	Vispikerma	0,76	0,76	0,15
Yht		2,876	kg		Yht	5,15

Annoskoko: **0,096**Annosmäärä: **30**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
30					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,17	
Myyntikate	3,93	95,8
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,26	55,1
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	1,76	42,9

Työ €/h: **10** €/hTyö min: **10** minTyö yht: **1** h**Valmistusohje:**

Huuhto, kuori ja raasta porkkanat.

Yhdistä vehnäjäuhot, leivinjauhe, kaneli sekä kardemumma.

Vaahdota voi ja fariinisokeri, lisää seokseen munat yksitellen. Yhdistä seokseen 1/2 jauhoseoksesta sekä porkkanaraaste. Lisää loput jauhoseoksesta.

Korppujauhota voideltu vuoka ja kaada taikina vuokaan. Paista 200°C 30 min.

Valmista täyte;

Sulata voista 100 g

Sulata valkosuklaa voin sekaan. Notkista tuorejuusto.

Yhdistä voi-suklaa-seos tuorejuustoon voimakkaasti vatkat. Vaahdota vispikerma ja vatkaa se seokseen.

Valmista voikreemi;

Vatkaa 150g pehmeän voin sekaan tomusokeri

Leikkaa jäähtynyt kakkupohja. Täytä väli täytteellä.

Päällystä täytetty kakku voi-kreemillä.

Kaulitse tomusokeroidulla alustalla sokerimassa, päällystä kakku kaulitulla sokerimassalla ja siloita päällys, leikkaa ylimenevät osat pois. Koristele.

Annos: Vegaaninen omenakakku

Nro: _____

Ainehinta / ann: 0,27
Kate % : 93,4

Verollinen MH: 5,00
Myyntikate: 3,83

Ainehinta / kg: 2,59

Verollinen MH/kg: 47,59

Ost-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,313	20	0,250	Cashewpähkinä	1,80	2,25	0,56
0,200	0	0,200	Pekaanipähkinä	0,82	0,82	0,16
0,180	0	0,180	Taateli	0,30	0,30	0,05
0,225	20	0,180	Kookosöljy	0,29	0,36	0,07
0,550	0	0,550	Maapähkinävoi	5,83	5,83	3,20
0,200	0	0,200	Vaniljasokeri	0,12	0,12	0,02
0,002	0	0,002	Kaneli	0,02	0,02	
0,010	0	0,0100	Suola	0,08	0,08	
0,002	0	0,0020	Agaavenektari	0,03	0,03	
0,002	0	0,0020	Omena	0,03	0,03	
Yht		1,576	kg	Yht		4,07

Annoskoko: 0,105

Annosmäärä: **15**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
15					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,27	
Myyntikate	3,83	93,4
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,16	52,7
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	1,66	40,5

Työ €/h: 10 €/h

Työ min: 10 min

Työ yht: 1 h

Valmistusohje:

Laita taatelit, pekaanipähkinät monitoimikoneeseen jossa on kunnolliset terät, sekoita. Mausta suolalla ja kanelilla.

Taputtele seos kakkuvuokaan, aseta pakastimeen täytteen teon ajaksi.

Valmista täyte:

Liota Cashewpähkinöitä 4-7 tuntia ja muussaa ne monitoimikoneessa. Lisää monitoimikoneeseen omenat, agaavenektari, kookosöljy, kaneli ja vaniljajauhe. Sekoita. Tarkista maku.

Ota pohjat pakastimesta ja annostele täyte pohjalle. Laita takaisin pakkaseen.

Valmista kastike:

Sekoita makusi mukainen määrä agaavenektaria maapähkinävoihin.

Asettele kakun päälle tuoreita omenaviipaleita ja kaada kastiketta viipaleiden päälle.

Annos: Macarons

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,07**
Kate % : **98,4**Verollinen MH: **5,00**
Myyntikate: **4,03**Ainehinta / kg: **2,43**Verollinen MH/kg: **179,79**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,200	0	0,200	Kananmunan valkuainen	1,80	1,80	0,36
0,250	0	0,250	Mantelijauhe	2,47	2,47	0,62
0,460	0	0,460	Tomusokeri	3,80	3,80	1,75
0,060	0	0,060	Sokeri	0,10	0,10	0,01
	0	0,001	Suola	0,05	0,05	
0,200	0	0,200	Tuorejuusto (lime)	1,40	1,40	0,28
0,200	0	0,200	Tuorejuusto (appelsiini)	1,40	1,40	0,28
0,02	0	0,020	Elintarvikeväri	4,40	4,40	0,09
Yht		1,3905	kg	Yht		3,38

Annoskoko: **0,028**Annosmäärä: **50**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
50					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,07	
Myyntikate	4,03	98,4
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,36	57,7
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	1,86	45,5

Työ €/h: **10** €/hTyö min: **10** minTyö yht: **1** h**Valmistusohje:**

Nostele mantelijauhe ja tomusokeri keskenään.

Aseta valkuaiset ja suola kulhoon, vatkaa keskiteholla kuohkeaksi. Lisää valkuaisseokseen sokeri pienissä erissä elintarvikevärin kera. Massasta tulisi saada notkeaa ja kiiltävää.

Tomusokeri-manteliseos siivilöidään massaan pienissä erissä, samalla sekoittaen. Kun taikina on sileää ja tasaista se on valmista jolloin se laitetaan pursotuspussiin.

Pursotetaan leivinpaperilla päällystetylle pellille pieniä nappeja, nappien tulee olla tasaisia.

Kuivatetaan leivoskuoria 30 min. ennen uuniin laittamista.

Kuorien pinnan tulisi olla kuiva.

Paistetaan 300° C 15 min. Anna kuorien jäähtyä ennen leivinpaperista irrottamista. Täytä kuoret maustetuorejuustoilla.

Annos: **Kermaperunat**

Nro: _____

Ainehinta / ann: 0,25
Kate % : 94,0

Verollinen MH: 5,00
Myyntikate: 3,85

Ainehinta / kg: 2,41

Verollinen MH/kg: 49,08

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
1,000	20	0,800	Peruna	1,49	1,86	1,49
0,800	0	0,800	Ruokakerma	3,04	3,04	2,43
0,010	0	0,010	Suola	0,05	0,05	
0,010	0	0,010	Mustapippuri	0,05	0,05	
		0,010	Öljy	0,04		
Yht		1,63	kg	Yht		3,92

Annoskoko: 0,102

Annosmäärä: **16**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
16					0,00

Valuutan muutos
Kurssi: 5,94573
Hinta val: 0,84

Verollinen myyntihinta	5,00	122
- alv	0,90	22
<hr/>		
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,25	
<hr/>		
Myyntikate	3,85	94,0
- työkustannukset	1,67	
<hr/>		
Palkkakate	2,19	53,4
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
<hr/>		
Tuotantokate	1,69	41,2

Työ €/h: 10 €/h

Työ min: 10 min

Työ yht: 1 h

Valmistusohje:

- Pese ja kuori perunat.
- Siivuta perunat ja aseta ne öljytyyn uunivuokaan.
- Sekoita ruokakerman joukkoon mausteet.
- Kaada seos perunoiden sekaan.
- Paista uunissa 200 °C noi 45min. kunnes perunat ovat kypsiä.

Annos: **Parsakaalistratta**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,17**
Kate % : **95,8**

Verollinen MH: **5,00**
Myyntikate: **3,92**

Ainehinta / kg: **2,07**

Verollinen MH/kg: **59,48**

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,500	0	0,500	Vaalea vehnäleipä	2,00	2,00	1,00
1,000	20	0,800	Kananmuna	1,33	1,66	1,33
0,500	20	0,400	Parsakaali	2,57	3,21	1,29
0,250	20	0,200	Kirsikkatomaatti	1,85	2,31	0,46
0,200	0	0,200	Ruokakerma	1,00	1,00	0,20
0,002	0	0,002	Suola	0,05	0,05	
0,020	0	0,020	Mustapippuri	0,05	0,05	
0,400	0	0,4000	Juustoraaste	2,36	2,36	0,94
Yht		2,522	kg	Yht		5,22

Annoskoko: **0,084**

Annosmäärä: **30**

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke (valmisresepti tai raaka-aine)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
30					0,00

Valuutan muutos	
Kurssi:	5,94573
Hinta val:	<u>0,84</u>

Verollinen myyntihinta	<u>5,00</u>	122
- alv	0,90	22
Veroton myyntihinta	4,10	100
- ainekulut veroton	0,17	
Myyntikate	<u>3,92</u>	<u>95,8</u>
- työkustannukset	1,67	
Palkkakate	2,26	55,1
- energia	0,20	
- muut kulut	0,30	
Tuotantokate	<u>1,76</u>	<u>42,9</u>

Työ €h: **10** €/h

Työ min: **10** min

Työ yht: **1** h

Valmistusohje:

Revi leipä paloiksi ja asettele leivinpaperilla

päällystetylle syvälle pellille.

Huuho parsakaali ja paloitle pieneksi.

Halkaise kirsikkatomaatit.

Sekoita kasvokset leipäsilpun sekaan.

Sekoita kerma ja kananmunat keskenään. mausta

mustapippurilla ja suolalla

Kaada seos leipäsilpun päälle. Anna seistä jääkaapissa yön yli.

Päällystä stratta juustoraasteella ja laita 175°C uuniin 30 minuutiksi.

Tarjoa lämpimänä.

Juomamenekki

Juoma	annos (l)	annosmäärä	vieraat	yhteensä l	pulloja (0,75l)/tölkkejä	laatikot
Kuohuviini	0,12	1	150	18	24,0	
Punaviini	0,16	2	100	32	42,66666667	
Valkoviini	0,16	2	100	32	42,66666667	
Olut	0,33	3	100	99	300	15
Siiderit	0,33	3	50	49,5	150	6
Lonkero	0,33	3	50	49,5	150	6

yhteensä dl

Limoncello	6
Galliano	6
vodka	19
curaqao	3
sour apple	6
baileys	12
viski	9
aprikoosibrandy	0,75

Hääpäivän ohjelma

15.00 Vihkiminen

n. 15.30 Kirkosta poistuminen ja viljan heitto

-> siirtyminen Hermannitalolle

n. 16.00 Tervetuliaismalja, puhe vanhemmat

16.30 Kättely, valokuvaus, ruokailuun siirtyminen

17.00-18.30 Ruokailu (Baari auki)

19.00 Puheet bestman, kaaso, Seija-kummi

19.30 Kakun leikkuu ja kahvit

~Kimpun ja sukkanauhan heitto

Vapaa-aikaa

21.00 Tanssit, bändi aloittaa

22.00-22.30 Tauko ja juomaa

23.00/23.30 Bändi lopettaa, musiikkia omasta soittimesta+JAMIT

~ Iltapalaa

Hoidettavat asiat ja hankinnat

Baaritelta

- Telttä
- Valot/sähkö
- Musiikki
- Äänentoisto
- Baaritiski kuormalavoista
- Lämmitin
- Takapöytä
- Istuimet
- Kuormalavoja
- Sisustus, maitotonkka ja kukat
- Kynttilöitä, keittiötölkki/lyhdyt
- Vesitonkka
- Käsienpesupisteelle tarvittavat
- Baarivälineet: shakerit, juomasiivilä, kaatonokkia, sekoituslusikka, kippoja ja ottimia
- Saavi astioiden huuhtomiseen + saavi jälle/kylmäsäilytys
- Lasit, kertakäyttöiset
- Iso muurikkapannu+kaasua

Yliset

- Joulupalot
- Somistuksia?

Ruokailusali

- Pöytäliinat
- Tuolihuput
- Juuttikaitaliinat
- Kynttilät, aluset kynttilöille
- Kukka-asetelmat luonnonkukkia, maljakot
- Viinikarahvit
- Vesikarahvit
- Lehmänkello

Noutopöytä

- Astiat, (vuokraukset/omat),
 - o Kattausastiat, tarjottimet,
 - o Ruokalautaset,
 - o Leipälauteaset
 - o Haarukat, veitset, pikkulusikat
 - o Juomalasit
 - o Kahvikuppisetit
 - o Viinilasit
 - o Konjakkilasit, shottilasit
 - o Maitonekat
 - o Sokerikot, hermesetas
 - o Kakkulapiot, ottimet, tarjoiluastiat
- Servetit
- allergeenikyyltit
- kahville ja vedelle termarit
- Kukka-asetelmat, puulevyt alustoiksi, pullot, pilttipurkit
- Lämpölevyt
- Iltapala/ brunssi kertakäyttöastiat

Keittiö

- Kahvin ja vedenkeitin
- Veitset

- Leikkuulaudat
- Kulhoja
- Sankoja
- Säilytysastioita
- Leivinpaperia + foliota + elmukelmua

Kirkko

- Traktorin koristelu vermeet ja toteutus
- Riisinjyvät, sinkkisangot jakelua varten

Muuta

- Mökky ja krääsää lapsille, puuhataravaa sisälle
- Jatkojohtoja
- Naisten ja miesten vessaan apupaketti
- Maitotonkat yms pihakoristelu..
- Valokuvauspiste
- Mikit ja äänentoisto + musiik

KM12092015

1. Vastasiko häöpäivä odotuksianne kokonaisuutena? *

	1	2	3	4	5	
ei ollenkaan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	täysin

Suunnittelu ja yhteistyö

2. Aloitettiinko suunnittelu mielestänne: *

- Liian aikaisin
- Sopivassa ajankohdassa
- Liian myöhään

3. Kuinka sujuvaksi koitte yhteistyön suunnittelijoiden kanssa? *

	1	2	3	4	5	
mahdotonta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	erittäin sujuvaa

4. Kuinka hyvin toiveitanne kuunneltiin suunnittelun aikana? *

	1	2	3	4	5	
ei ollenkaan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	täysin

5. Kuinka hyvin tapahtumaan kohdistetut toiveenne toteutuivat häöpäivänä? *

	1	2	3	4	5	
eivät ollenkaan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	täysin

6. Kuinka stressaavaksi koitte suunnitteluajan? *

	1	2	3	4	5	
hyvin stressaavaksi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	en kokenut stressiä

7. Koitteko stressiä häöpäivänä? Jos koitte, miksi? *

1000 merkkiä jäljellä

8. Kuinka paljon suunnittelijat mielestänne ottivat vastuuta käytännön järjestelyistä? *

eivät ollenkaan 1 2 3 4 5 liian paljon

9. Kuinka hyvin suunnittelijat mielestänne suoriutuivat käytännön järjestelyistä? *

Tilanne oli katastrofi 1 2 3 4 5 Täydellisesti, ilman ongelmia

10. Vapaa sana tapahtumasta ja sen suunnittelusta

1500 merkkiä jäljellä

Autumn

Wedding Mustonen

1. Osallistuitko häiden järjestelyihin? *

- Kyllä
 En

Autumn

Wedding Mustonen

5. Kuinka hyvin viihdyit häätjuhlassa? *

En ollenkaan 1 2 3 4 5 Erittäin hyvin

6. Teemana häissä oli sadonkorjuu. Kuinka hyvin teema näkyi somistuksessa? *

Ei ollenkaan 1 2 3 4 5 Erittäin hyvin

7. Kuinka hyvin teema näkyi ruokatarjoilussa? *

Ei ollenkaan 1 2 3 4 5 Erittäin hyvin

8. Vapaa sana ruokatarjoilusta. Hyvät ja huonot puolet?

1500 merkkiä jäljellä

9. Häissä ei ollut juurikaan perinteisiä hääleikkejä. Koitko tämän toimivaksi? *

Olisin kaivannut hääleikkejä 1 2 3 Ohjelma sopi hyvin tilaisuuteen

10. Vapaa sana häiden ohjelmasta?

1100 merkkiä jäljellä

11. Kuinka toimivaksi koit istumajärjestyksen puuttumisen? *

1 2 3
Olisin halunnut nimikoidut istumapaikat Vapaa istumajärjestys toimi hyvin

12. Mitä häistä jäi erityisesti mieleen?

1500 merkkiä jäljellä

Autumn