

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ruokatapahtuman toteuttaminen (A9400), 5.0
Toteutus	TOA1721: 2/2017-2018 (02.05.2018 - 31.08.2018)
Tyyppi	RUOKAPALVELUIDEN UUDISTAJA (A820)
Ryhmät	Ensisijainen: TOA17SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	05.04.2018 08:00 - 11.04.2018
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Erikseen sovittavan aikataulun mukaan
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Kyllä Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Ei
Opettajat	Lehtinen Anikó (Vastuupettaja), Kuivanen Tuula (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Laurean ulkopuolella
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Projekt/Hanke/T&K Kieli: suomi Virtuaalisuus: 0 op T&k-integraatio: 5 op
Toteutusluokka	
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	30.09.2018 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 31.08.2019
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa • kehittää ja toteuttaa ruokapalveluja sekä palveluprosesseja osana ruokatapahtumaa • kehittää tuotetta tuotekehityksen avulla • kehittää omia valmiuksiaan ruokatapahtuman organisoinnissa • kehittää asiakaskokemusta osana ruokatapahtumaa
Edeltävät opinnot	Laatu ravitsemuspalveluissa
Oppimateriaali	<u>Tapahtuma on tilaisuus : tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen / Helena Vallo, Eija Häyrynen.</u> Vallo, Helena. 2012. <u>Ruokapalvelut työnä / Raija Lampi, Anelma Laurila, Marja-Leena Pekkala.</u> Lampi, Raija, 1936- 2012. <u>Palvelumuotoilu / [Juha Tuulaniemi].</u> Tuulaniemi, Juha. 2011 <u>Digitaalinen asiakaskokemus : menesty monikanavaisessa liiketoiminnassa / [Marko Filenius] ; [piirroset: Tomi Mäkelä].</u> Filenius, Marko, kirjoittaja. 2015

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
			Opintojakson aloittaminen	Opintojakson esittelyRyhmäytyminenPerehdy aikaisempien vuosien Herkkujen Suomi tapahtumiin sekä muihin ulkototeutettaviin ruokatapahtumiin.		



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				(avainasiat mitä pitää huomioida ulkona tuotettavan ruokatapahtuman toteuttamisessa)1. lainsäädäntö, asetukset2. toimijat (verkosto)3. tarjottavat ruokatuotteetPalvelumuotoiluprosessin käynnistysYmmärrävaihe (opiskelijaryhmät keräävät tietoa tapahtumasta ja esitykset käsitellään seuraavalla kerralla)		
			Ymmärrys ja suunnittelu	Ymmärrä-vaiheen tiedon käsittely.Tapahtuman tuottamisen perusteet teoria (prosessikaavio)->taustatieto tulevaan tehtävään.Opiskelijoille tehtäväksi-> oman aikataulutuksen miettiminen tapahtuman suunnittelusta toteutukseen->1.Tuotekehitys ja testaus2. Markkinointi3. Logistiikka (tapahtuma kokonaisuudessaan)Aikajana koko opintojakson prosesseille.		
			Pohdi-vaihe	Pohdi ja ideoi tapahtumaan sopivaa tuotetta aivoriihimenetelmällä(tuotteet, tilat, työvälineet, kuljetukset)Markkinointiteoria, SOME-vastaava (Anne)		
			Tapahtuman kehittämistä	Ruokatuote ryhmä:Ruokatuotteet tiedossaJAMIX tuotannonohjausjärjestelmäMarkkinointi: kanavat, aikataulu ja vastuuhenkilöt.Logistiikka:Tapahtuman lupa-asiat, aikataulutukset,kuljetukset, työvälineet, kylmälaitteet, kalusteet ja vastuuhenkilöt.		
			ruokatuotetestaus	Ruokatuotteiden testauspäivä BarLaureassa.		
			Itsenäinen työskentely	Suunnitelmien ja organisoinnin loppuunsaattaminen.Käytännönvuorolista valmiina elokuulle.Raaka-aineiden tilauslista valmiina.Tapahtuman lupa-asiat täytettynä.Logistiikka selvillä.Tapahtuman markkinointisuunnitelma valmiina.		
			Kokonaisvaltaisen tapahtuman prosessin läpikäyminen	Ryhmien suunnitelmien läpikäynti jaorganisointi Käytännönvuorolistat Raaka-aineiden tilaus valmiina		
			Organisointi	Kokoontuminen BarLaureassa ja kaikkien vastuualueiden läpikäynti.		
			Tapahtuman organisointi	Ruokatuotteiden valmistus ja organisointi		
			Esivalmistus ja logistiikka	Ruokatuotteiden esivalmistus ja logistiikka tapahtumapaikalle.Ravintolan		

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

			kuljetukset	perustaminen ja myynnin alkaminen.		
			Herkkujen Suomi tapahtuma	Ravintolan pyörittämistä.		
			Herkkujen Suomi 2015	Ravintolan pyörittämistä		