

Checklist – pianificazione eventi

Linee guida	Chi?	Eseguito
Budget		
Fissare un budget per l'evento.		
Che entrate si prevedono?		
Quali spese si prevedono?		
Cose da chiarire		
Prenotazione di spazi.		
Ottenere i permessi per l'accoglienza degli ospiti. Richiedere alle autorità quali		
siano gli altri permessi necessari.		
Tempistica		
Stabilire una tempistica.		
Definire una tempistica con tutte le persone coinvolte nel progetto così da evitare		
stress da ultimo minuto.		
Date degli incontri		
Fissare delle date per incontri preliminari. Informare tutti i partecipanti sulla tempi-		
stica e le loro mansioni.		
Nella prima riunione fissare tutte le date degli incontri successivi.		
Le riunioni sono importanti per informare le persone coinvolte su quello che si sta		
facendo e per reagire tempestivamente in caso di bisogno.		
Comunicazione interna		
L'utilizzo di una piattaforma online che permette a tutti i partecipanti di accedere ai		
documenti facilita il lavoro di gruppo.		
Piattaforme possibili: <u>Dropbox</u> , <u>Google-Drive</u> o <u>mydrive.ch</u> .		

Logistica	Chi?	Eseguito
Realizzare una cartina		
Realizzare una cartina dove si indica che cosa si trova dove.		
Controllare le infrastrutture		
Allacciamento idraulico		
Allacciamento elettrico		
Edifici, spazi		
Posti disponibili		
Ulteriori infrastrutture		
Tende.		
Eventuali palchi.		
Elementi del bar.		
Allacciamenti idraulici ed elettrici.		
Impianti stereo o di amplificazione per la musica.		
Noleggio bagni chimici.		
Carro frigo (ottenibile dai rivenditori di bevande).		
Ombrelloni e tovaglie con le stelle alpine disponibili in negozio.		

	,	
Attrazioni per i bambini (castelli gonfiabili, Go-Karts, trattori, ecc.).		
Consiglio: Grazie agli altoparlanti le attrazioni o le visite guidate possono essere an-		
nunciate in maniera ottimale durante la manifestazione.		
Stabilire piano di allestimento		
Definire e realizzare l'allestimento dell'infrastruttura.		
Allestimento dei dintorni.		
Informare le aiutanti e gli aiutanti per tempo.		
Dintorni		
Organizzare azioni per l'utilizzo degli spazi.		
Preparare dei percorsi con segatura, pietre, ecc.		
Trovare un posto per i parcheggi.		
Pianificare e allestire una zona gioco e quella per lo zoo.		
Definire e piantare tempestivamente fiori, alberi e piante.		
Sicurezza		
Indicare le zone di pericolo oppure recintarle (Servizio per la Prevenzione degli In-		
fortuni nell'Agricoltura, <u>www.spia.ch</u>).		
Assicurare gli accessi (pompieri, ambulanza).		
Garantire la sicurezza, le uscite di sicurezza, gli estintori e dei punti di primo soc-		
corso.		
Igiene		
Pianificare del personale che raccolga i rifiuti regolarmente e controlli i WC.		
Parcheggi		
Indicare bene i posteggi.		
Richiedere un servizio per i posteggi, eventualmente i pompieri.		
Viaggi con mezzi pubblici/ bus navette		
Parlare con le aziende di trasporto per trovare degli accordi.		
In determinati casi organizzare dei bus navetta.		
Indicazioni		
Indicare le località in modo ben visibile.		
Nel caso di visite guidate, indicare in maniera chiara il luogo e l'orario di partenza.		
Suggerimento: i cartelli disponibile in <u>negozio</u> .		
Smaltimento		
Chiarire che cosa si può restituire ai fornitori.		
Organizzare contenitori per lo smaltimento rifiuti.		
Suggerimento: Contenitori per lo smaltimento in buone condizioni incoraggiano gli		
ospiti a gettare i rifiuti nel modo corretto.		

Azienda	Chi?	Eseguito
Infrastruttura		
Quali apparecchi ci sono già? In che stato sono?		
C'è un allacciamento all'acqua?		
L'impianto elettrico è sicuro?		
Ulteriori infrastrutture		
Frigoriferi per bibite (spesso ottenibili dai distributori di bevande).		
Macchina del caffè (spesso ottenibile dai distributori di caffè).		

	1	
Fornello da raclette (affittabile da Raclette Suisse).		
Caquelon per fondue (affittabile da Emmi).		
Suggerimento: è assolutamente necessario testare l'impianto elettrico con tutti gli		
apparecchi in funzione.		
Menù		
Definire il menù.		
Vale più la pena prepararli da sé o comprarli?		
Utilizzare il maggior numero possibile di prodotti propri.		
L'infrastruttura esistente è adatta all'evento?		
Stabilire i prezzi del menù (la qualità ha il suo prezzo).		
Calcolare i prezzi del menù in base all'esperienza o chiedere il parere di persone del		
settore.		
Suggerimento: Salvate i calcoli che avete fatto in una tabella Excel per i prossimi		
eventi.		
Prescrizioni alimentari		
Mantenere la temperatura di conservazione prevista.		
Non interrompere la catena del freddo.		
Fare attenzione alla preparazione e al trattamento dei prodotti a rischio (uova, latte		
fresco, ecc.).		
Rispettare le prescrizioni igieniche.		
Fornire una descrizione dei prodotti (per evitare la delusione dei consumatori).		
Le informazioni si trovano sul sito <u>portaledeicontadini.ch</u> .		
Gestione della rimanenza		
Chiarire fin da subito, se la rimanenza può essere restituita ai distributori.		
Chiarire se la rimanenza può essere utilizzata in un altro evento che avrà luogo nei		
giorni seguenti la manifestazione.		
Nella scelta del menù e delle ordinazioni pensare subito se la merce avanzata può		
essere riutilizzata.		
Servizio		
Definire le modalità di servizio: Self-service, servizio o servizio con una passatoia.		
Stampati		
Redigere e stampare la carta dei menù e delle bevande.		
Creare e stampare i blocchetti per il servizio e le carte per le ordinazioni.		
Creare e stampare dei buoni sconto.		
Eventualmente creare e stampare anche entrate gratuite o buoni.		
Reperimento del materiale		
Fare le ordinazioni con anticipo.		
Avvisare sponsor e aziende locali.		
Chiarire con i fornitori la gestione della rimanenza.		
Definire con i fornitori i vari rifornimenti.		
Suggerimento: è possibile ottenere i rotoli delle tovaglie con le stelle alpine in <u>ne-</u>		
gozio.		
Stabilire le responsabilità		
Responsabile della cucina.		
Responsabile del servizio, ecc.		
Aiutanti		
Cercare degli aiutanti (associazioni, gruppi, amici, parenti, ecc.).		



Stabilire i ruoli. Suddividere il personale in base alle capacità e all'esperienza.	
I collaboratori devono avere indicazioni chiare e sapere dove trovare ciò che serve	
o fare ciò che è necessario.	
Portamonete, cassa e magazzino	
È sempre importante pianificare delle riserve.	
In base ai prezzi del menù, capire che moneta servirà per dare il resto. Preparare	
abbastanza moneta per poter dare il resto.	
Abbigliamento	
Definire un abbigliamento uguale per tutti.	
Le magliette si possono richiedere in <u>negozio</u> .	
Fornire al personale un cartellino con il nome.	

Allestimento	Chi?	Eseguito
Budget		
Allestimenti e decorazioni efficaci non devono essere per forza costosi.		
Luoghi		
Innanzitutto, quali spazi vanno allestiti, decorati?		
Ad esempio, la caffetteria, la fattoria, i dintorni, il bar, la stalla, ecc.		
Idee		
Sia che siano semplici, originali o che seguano un tema specifico, è importante che		
ci sia un filo conduttore chiaro, riconoscibile.		
Cercate idee nei libri o in internet.		
Provate qualcosa di nuovo, sperimentate.		
Un consiglio: degli oggetti che invitano a un'interazione mettono in contatto anche		
persone che non si conoscono, ma che magari siedono allo stesso tavolo.		
Realizzazione		
È possibile anche chiedere a qualcuno di esterno di occuparsi dell'allestimento de-		
corativo degli spazi (scuole, case per anziani, parenti, ecc.).		
Riutilizzo		
Se si possiede una decorazione che funziona bene, si potrà poi riutilizzarla nelle		
prossime manifestazioni.		
Suggerimento: le decorazioni si possono anche vendere ai clienti. Ad esempio delle		
ceramiche.		



	Pubblicità/Commu	nicazione		Chi?	Eseguito
Per gli eventi nazio in modo centralizz	ispone per la pubblicità? onali e cantonali, spesso la cazato (ad esempio come per il nessuno sa che la manifestaz	brunch del 1° agosto).			
•	zione zioni pubblicitarie:				
Dove? Azienda	Cosa?	Quando? A partire da 8 setti-	= Data		
	☐ Striscione	mane prima A partire da 4 settimane prima			
	☐ Pubblicità sulle balle di fieno	A partire da 4 setti- mane prima			
Paese	☐ Cartellone sulle strade A3/A4 ☐ Lasciare i volantini nei negozi	A partire da 4 setti- mane prima 2 settimane prima			
	☐ Volantino alle econo- mie domestiche	2 settimane prima			
	☐ Lettera ai vicini	8-10 settimane prima			
	☐ Articolo nel bollettino comunale	1-3 mesi prima			
	☐ Inserzione nel bollet- tino comunale	10 + 3 giorni prima			
	☐ Inserirlo nell'agenda del bollettino comunale.	Una settimana prima			
	☐ Articolo in un giornale locale	3-4 settimane prima			
	☐ Inserzione in un gior- nale locale	2-3 giorni prima			
Clienti, amici, collaboratori	☐ Mail informativa	12 settimane prima			
	☐ Lettera d'invito	8-10 settimane prima			
	☐ Mail promemoria	Una settimana prima			
Internet	☐ Social Media	Il prima possibile			
	☐ Proprio sito web☐ Sul sito web☐ dell'agenda del paese☐	Il prima possibile Il prima possibile			



Chiedere ai giornali locali se esiste la possibilità di un'offerta combinata (inserzione e presentazione o riassunto dell'evento).	
Invitare i giornali locali alla festa, così che ci sia la possibilità che poi scrivano un ar-	
ticolo.	
Inserire l'evento nelle agende delle associazioni, dei giornali e dei siti web.	
Chiedere alle persone coinvolte (bande musicali, intrattenitori, chiesa) se ci sono	
possibilità per far conoscere l'evento.	
Informazioni sull'azienda agricola	
Durante l'evento vale la pena informare gli ospiti sulla famiglia, l'azienda e i pro-	
dotti.	
Cartelloni, pieghevoli e flyer si possono richiedere alle associazioni di categoria	
(UCT) oppure in <u>negozio</u> .	
Importante: Le informazioni funzionano se posizionate in maniera efficace, ben visi-	
bile. Utilizzate sempre i supporti di plexiglas.	
Foto	
Durante la manifestazione incaricare qualcuno di scattare foto o girare dei brevi fil-	
mati dell'evento. Procurarsi una macchina fotografica e prestare attenzione alla	
qualità delle immagini.	
Contatto con gli ospiti	
Durante l'evento il titolare dell'azienda deve mettersi a disposizione degli ospiti.	
Vale a dire che deve trovare il tempo per salutarli e scambiarci quattro chiacchiere.	
Se possibile cercare di pianificare interviste o servizi fotografici con la stampa.	