

RAPORTTI

Tapahtuman/hankkeen/projektin nimi: Dinner in the dark

Toteuttaja(t): Retikka ry, Kultti ry, Terho ry, ESN KISA

Toteutuksen ajanjakso: Tapahtumapäivä 7.11.2023

Tapahtuman suunnittelu aloitettiin jo keväällä 2023. Tällöin suunniteltiin tapahtuman sisältöä ja haettiin apurahaa tapahtuman toteutukseen. Syksyllä 2023 tapahtuman sisältöä suunniteltiin tarkemmin.

Budjetti:

Taulukko 1. Tapahtuman budjetti.

TULOT		MENOT	
ISYYn hankeavustus	400 €	Lukeman vuokra	110 €
Lipputulot	450,84 €	Ruuat, palkinnot ja koristeet	403,81 €
		Haalarimerkit	129,43
Yhteensä	850,84 €	Yhteensä	643,24

Tapahtuman järjestämiseen saatiin hankeavustusta ISYYltä 400 €. Lisäksi tapahtumaan myytiin lippuja 8 euron kappalehintaan yhteensä 60 kappaletta. Tapahtuman menot koostuivat lukeman tilavuokrasta, ruokakuluista, koristeluista, tapahtuman haalarimerkeistä sekä palkintojen kuluista. Palkintoja ostettiin kolmelle parhaalle pöytäjoukkueelle eli yhteensä 12 henkilölle. Tapahtuman menot jäivät pienemmiksi kuin tulot, joten ISYYlle palautetaan ylijäänyt hankeavustus 207,60 euroa.

Hankkeen toteutus:

Dinner in the Dark on poikkitieteellinen, sekä suomalaisille että kansainvälisille opiskelijoille avoin tapahtuma, jossa osallistujat illastivat silmät sidottuina ja näin pääsivät tutustumaan toisiinsa ja illan ruokaan ennakkoluulottomasti. Tapahtuma pidettiin englanniksi ja se järjestettiin 7.11.2023 Lukemalla klo 18–22. Tapahtumaa järjestivät yhdessä Retikka, Kultti, Terho ja ESN KISA. Yhdessä toteutimme suunnittelun, ostosten hankinnan sekä menun toteutuksen ja illan järjestelyt. Tapahtuman lipunmyynti oli avoin kaikille opiskelijoille, myös vaihto-opiskelijoille, ja saimme mukaan 7 vaihto-opiskelijaa.

Tapahtuman tavoitteena oli ensisijaisesti kotikansainvälisyyden edistäminen saattamalla suomalaiset ja kansainväliset opiskelijat yhteen hyvän ruoan ja tiimityötä vaativien hauskojen tehtävien avulla. Toissijaisina tavoitteina oli esitellä erilaisia ruokakulttuureja sekä suomalaisille että kansainvälisille opiskelijoille, lisätä tietoisuutta erinäisten rajoitteiden ja vammaisuuksien kanssa elävien arjesta sekä päästä tutustumaan niin ihmisiin kuin ruokiinkin antamatta ulkonäön vaikuttaa.

Lukemalle saapuessaan osallistujat ohjattiin silmät sidottuina neljän hengen pöytiin, joihin istumajärjestys oli tehty etukäteen. Istumajärjestyksessä otettiin huomioon tapahtuman kansainvälisyys niin, että mahdollisimman monessa pöydässä olisi sekä vaihto-opiskelijoita että suomalaisia opiskelijoita. Vaihto-opiskelijoita saatiin tapahtumaan vain 7, joten jokaiseen pöytään ei riittänyt vaihto-opiskelijoita.

Jokaisella pöydällä oli oma vastuuhenkilönsä, joka huolehti ruokien tarjoilusta, ohjeiden antamisesta ja tehtävien toteuttamisesta. Ohjelmaan kuului kolmen ruokalajin illallinen, erityisruokavaliot etukäteen huomioituna. Tapahtuman tavoitteena oli tutustuttaa osallistujat erilaisiin ruokakulttuureihin, joten menu sisälsi ruokia eri ruokakulttuureista. Alkupalana oli leipälajitelma, jossa oli viittä erilaista leipää eri kulttuureista sekä hummusta. Pääruuaksi tarjottiin intialaista kikhernecurrya ja riisiä. Jälkiruokana oli pannaribuffet, jossa yhdistettiin suomalainen pannari ja amerikkalaistyyliset "överit" päällysteet, kuten suklaakastike, vegaaninen kermaahto, keksit ja karkit. Jälkiruoan yhteydessä osallistujat saivat ottaa silmälaput pois, jotta he saivat pöytäseurueensa äänille kasvot. Illan aikana tarjottua menua ei kerrottu osallistujille etukäteen, vaan osallistujien tarkoituksena oli yrittää selvittää ruokien ainesosat sekä maat, joihin ruuat liittyvät aistiensa avulla ja keskustelemalla. Illan menu valmistettiin ympäristöystävällisyys huomioiden. Kaikki tarjotut ruuat olivat vegaanisia ja tarvittavat määrät laskettiin tarkasti hävikin minimoimiseksi. Lisäksi valitsimme kertakäyttöastioiksi kierrätettäviä, ekologisia vaihtoehtoja muovisten sijaan.

Illan aikana järjestettiin erilaisia kilpailuja aterioiden välissä. Aisteja päästiin testaamaan erilaisen tunnustelu-, haistelu- ja maistelutehtävien lomassa. Lisäksi alkupalan yhteydessä pidettiin tietokilpailu leipiin liittyen.

Hanke onnistui hyvin ja se oli pidetty. Järjestelyt sujuivat hyvin ja ongelmitta. Tärkeintä oli huolehtia, että kaikilla osallistujilla oli turvallista ja mukavaa olla tapahtumassa, minkä vuoksi menua suunniteltaessa oltiin erityisen tarkkoja allergeenien ja ruokavalioiden kanssa. Lisäksi kaikki gluteenitonta ruokavaliota noudattavat olivat omissa pöydissään ja kaikille niissä pöydissä istuville tarjottiin gluteenitonta ruokaa, jotta kontaminaatiota ei pääse tapahtumaan. Saimme tapahtumaan järjestäjiä niin paljon, että jokaiselle pöydälle oli oma tarjoilija, jonka lisäksi myös keittiössä oli muutama valmistelemassa seuraavia ruokia tarjolle.

Tapahtuman tavoitteet saavutettiin muuten hyvin, mutta vaihto-opiskelijoiden määrä tapahtumassa jäi toivottua pienemmäksi, minkä vuoksi kaikkiin pöytiin ei riittänyt vaihto-opiskelijaa. Tapahtuman ideasta tykättiin, kun päästiin haastamaan aisteja uudella tavalla näköaistin ollessa pois käytöstä.

Hankkeen viestintä:

Hankkeen viestintä toteutettiin kaikkien järjestävien tahojen sosiaalisessa mediassa, lähinnä Instagramissa ja Facebookissa. Tapahtumasta tiedotettiin myös sähköpostitse ja lipunmyynti tapahtui Kide.app:n kautta. Tapahtuman viestintämateriaalit olivat sekä suomeksi että englanniksi.

Hankkeen toistettavuus:

Tapahtuma järjestettiin nyt toisen kerran ja se oli jälleen pidetty. Tapahtuma on toistettavissa ja kerätyn palautteen perusteella sitä myös toivotaan uudestaan ensi vuonna. Tapahtuma myös möi heti loppuun, mikä kertoo suosion olevan hyvä. Toteutuneen budjetin mukaan tapahtuman pystyy järjestämään uudelleen ilman, että lippuhinnat nousevat liian korkeiksi. Myös kerätyn palautteen perusteella liput voivat osallistujien mielestä olla nykyistä korkeampia, esimerkiksi 10 € kappale, jolloin tapahtuman kulut pystytään kattamaan pelkillä lipputuloilla.

Hankkeen kehitys tulevaisuudessa:

Hanke tullaan hyvin todennäköisesti toteuttamaan myös ensi vuonna etenkin, koska tapahtumia, joissa kotikansainvälisyyttä edistetään, on melko vähän. Tulevaisuudessa tapahtumaa voisi markkinoida entistä enemmän vaihto-opiskelijoille, jotta heitä saataisiin tapahtumaan enemmän mukaan. Seuraavalla kerralla tapahtumassa voisi olla eri teema ruuissa, jotta tapahtuma houkuttelisi samoja osallistujia myös uudelleen.