

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A PLANNEN EN ORGANISEREN

HOOFDSTUK	1	PLANNEN EN ORGANISEREN	15
	1.1.	Inleiding	15
	1.2.	Doelstellingen	15
	1.3.	Plannen en organiseren	15
	1.4.	Hoe maak je een planning?	17
	1.5.	Het plannen en organiseren van een vergadering	19
	1.6.	Begrippen	22

DEEL B PLANNEN EN ORGANISEREN VAN EVENEMENTEN

HOOFDSTUK	2	EVENEMENTEN	25
	2.1.	Inleiding	25
	2.2.	Doelstellingen	26
	2.3.	Wat is een evenement?	26
	2.4.	Evenementenmonitor	27
	2.5.	Evenementendoel	28
	2.6.	Evenementsoorten	29
	2.7.	Evenementen: trends en ontwikkelingen	32
	2.8.	Evenemententrends	33
	2.9.	Begrippen	48
HOOFDSTUK	3	ORGANISEREN VAN EVENEMENTEN	49
	3.1.	Inleiding	49
	3.2.	Doelstellingen	49
	3.3.	Evenementfases	50
	3.4.	Fase 1: Concepting	51
	3.5.	Fase 2: Planning	59
	3.6.	Fase 3: Uitvoering	66
	3.7.	Fase 4: Evaluatie	73
	3.8.	Kwaliteit	74
	3.9.	Begrippen	76
	3.10.	Eindopdracht	77
HOOFDSTUK	4	EVENEMENTEN EN FINANCIËN	79
	4.1.	Inleiding	79
	4.2.	Doelstellingen	79
	4.3.	Financiering van evenementen	80
	4.4.	Opbrengsten van evenementen	81
	4.5.	Kosten van evenementen	83
	4.6.	Exploitatiebegroting van een evenement	85
	4.7.	Kostprijs berekenen	87
	4.8.	Begrippen	88
	4.9.	Eindopdracht	89

HOOFDSTUK	5	PROJECT EVENEMENTEN EN PROJECTMATIG WERKEN	91
	5.1.	Inleiding	91
	5.2.	Doelstellingen	91
	5.3.	Projectorganisatie	91
	5.4.	Projectadministratie	94
	5.5.	Begrippen	106
	5.6.	Eindopdracht	106

DEEL C DEELPLANNEN EN EVENEMENTEN

HOOFDSTUK	6	MARKETING EN COMMUNICATIE	109
	6.1.	Inleiding	109
	6.2.	Doelstellingen	109
	6.3.	Evenementenmarketing	110
	6.4.	Communicatieplan	111
	6.5.	Begrippen	121
	6.6.	Eindopdracht	121

HOOFDSTUK	7	LOCATIE: INRICHTING	123
	7.1.	Inleiding	123
	7.2.	Doelstellingen	123
	7.3.	Locaties	123
	7.4.	Aankleding locatie	124
	7.5.	Decoratiemogelijkheden	125
	7.6.	Techniek	125
	7.7.	Indelingsplan	128
	7.8.	Uitvoeringsplan	132
	7.9.	Opruimingsplan	133
	7.10.	Begrippen	135
	7.11.	Eindopdracht	136

HOOFDSTUK	8	LOCATIE: FOOD & BEVERAGE / CATERING	137
	8.1.	Inleiding	137
	8.2.	Doelstellingen	138
	8.3.	Soorten catering	138
	8.4.	Cateringvormen	141
	8.5.	Cateringkosten	143
	8.6.	Catering en personele inzet	144
	8.7.	Begrippen	147
	8.8.	Eindopdracht	148

HOOFDSTUK	9	LOCATIE: ENTERTAINMENT	149
	9.1.	Inleiding	149
	9.2.	Doelstellingen	150
	9.3.	Werkzaamheden binnen entertainment	150
	9.4.	Doel en vormen van entertainment	152
	9.5.	Programma	152
	9.6.	Offertes entertainment	153
	9.7.	Begrippen	156
	9.8.	Eindopdracht	156

HOOFDSTUK	10	LOCATIE: VEILIGHEID	157
	10.1.	Inleiding	157
	10.2.	Doelstellingen	157
	10.3.	Veiligheid: brand, inbraak, overval	157
	10.4.	Veiligheid: hygiëne	160
	10.5.	Veiligheid: sociale hygiëne	161
	10.6.	Veiligheidsmaatregelen	168
	10.7.	Risico inventarisatie & evaluatie	170
	10.8.	Vergunningen	175
	10.9.	Begrippen	177
	10.10.	Eindopdracht	177
HOOFDSTUK	11	PERSONEEL EN LEIDINGGEVEN	179
	11.1.	Inleiding	179
	11.2.	Doelstellingen	179
	11.3.	Taken en verantwoordelijkheden eventmanager	179
	11.4.	Werving/selectie eventmedewerkers	182
	11.5.	Personeelsplan	185
	11.6.	Begrippen	194
HOOFDSTUK	12	REGELS EN WETTEN	195
	12.1.	Inleiding	195
	12.2.	Doelstellingen	197
	12.3.	Drank- en horecawet	197
	12.4.	Warenwet	198
	12.5.	Arbeidsomstandighedenwet	198
	12.6.	Auteurswet	200
	12.7.	Waterleidingwet	201
	12.8.	Gemeentelijke regelgeving	202
	12.9.	Begrippen	205
	12.10.	Eindopdracht	205
HOOFDSTUK	13	EVENEMENTENVERZEKERING	207
	13.1.	Inleiding	207
	13.2.	Doelstellingen	207
	13.3.	Kenmerken evenementenverzekering	207
	13.4.	Risico's en dekking	208
	13.5.	Verzekeringsaanvraag	209
	13.6.	Verzekeringsovereenkomst	210
	13.7.	Premie	211
	13.8.	Schade	212
	13.9.	Begrippen	213
	13.10.	Eindopdracht	214
DEEL D		PRAKTIJKOPDRACHTEN	
PRAKTIJKOPDRACHT 1		C&A	217
PRAKTIJKOPDRACHT 2		ORGANISEREN VAN EEN EVENEMENT	223

DEEL E**BIJLAGEN**

BIJLAGE 1	AANVRAAGFORMULIER	229
BIJLAGE 2	VOORBEELD VERGUNNINGSVOORWAARDEN EVENEMENT	233
BIJLAGE 3	KENGETALLEN EN ANDERE CIJFERS	243
BIJLAGE 4	CONTROLELIJST TE VERRICHTEN ACTIVITEITEN BIJ EVENEMENTEN- ORGANISATIE	251