

HOOFDSTUK	1	EVENEMENTEN	13
	1.1.	Inleiding	13
	1.2.	Wat is een evenement?	13
	1.3.	Evenementenmonitor	14
	1.4.	Evenementendoel	16
	1.5.	Evenementensoorten	17
HOOFDSTUK	2	TRENDS & ONTWIKKELINGEN	21
	2.1.	Inleiding	21
	2.2.	Demografische ontwikkelingen	21
	2.3.	Economische ontwikkelingen	23
	2.4.	Sociale ontwikkelingen	24
	2.5.	Technologische ontwikkelingen	24
	2.6.	Duurzame ontwikkelingen	27
	2.7.	Politieke ontwikkelingen	28
	2.8.	Internationalisering	30
	2.9.	Evenementen trends	30
HOOFDSTUK	3	CONCEPTONTWIKKELING	45
	3.1.	Inleiding	45
	3.2.	Evenementfases	45
	3.3.	Conceptanalyse	54
	3.4.	Conceptontwerp	55
HOOFDSTUK	4	PLANNING EN DRAAIBOEK	59
	4.1.	Inleiding	59
	4.2.	Het draaiboek	59
	4.3.	Balkenplanning	62
	4.4.	Planning	63
	4.5.	Balkenschema	63
HOOFDSTUK	5	MARKETING EN PROMOTIE	67
	5.1.	Inleiding	67
	5.2.	Evenementenmarketing	67
	5.3.	SWOT-analyse	69
	5.4.	Marketingmix	69
	5.5.	Communicatie	70
	5.6.	Social media & evenementen	73
	5.7.	Promotie	75
	5.8.	Public relations (PR)	79
	5.9.	Sponsoring	79
HOOFDSTUK	6	FOOD & BEVERAGE	85
	6.1.	Inleiding	85
	6.2.	Soorten catering	86
	6.3.	Catering op locatie	86
	6.4.	Catering van buiten	87
	6.5.	Cateringvormen	88
	6.6.	Wat eet / drinkt een gemiddelde gast?	89
	6.7.	Personele inzet	90
	6.8.	Etiquette	91
	6.9.	HACCP	92

HOOFDSTUK	7	ENTERTAINMENT EN VERZEKERINGEN	97
	7.1.	Inleiding	97
	7.2.	Werkzaamheden binnen entertainment	98
	7.3.	Doel en vormen van entertainment	99
	7.4.	Offertes entertainment	100
	7.5.	Toeleveranciers	103
	7.6.	Soorten toeleveranciers	103
	7.7.	Verzekeringen	105
HOOFDSTUK	8	LOCATIE INRICHTING	109
	8.1.	Inleiding	109
	8.2.	Locaties	109
	8.3.	Aankleding locatie	110
	8.4.	Decoratiemogelijkheden	110
	8.5.	Indelingsplan	111
	8.6.	Uitvoeringsplan	112
	8.7.	Opruimingsplan	113
HOOFDSTUK	9	PERSONEEL EN LEIDING GEVEN	115
	9.1.	Inleiding	115
	9.2.	Organogram	115
	9.3.	Taken en verantwoordelijkheden	116
	9.4.	Competenties van de evenementmanager	119
	9.5.	Vacatures	121
	9.6.	Evenementtaken	125
	9.7.	Functieomschrijving	125
	9.8.	Werving	126
	9.9.	Selectie	126
	9.10.	Contracten	126
	9.11.	Introductie	127
HOOFDSTUK	10	CALAMITEITEN, REGELS EN WETTEN	131
	10.1.	Inleiding	131
	10.2.	Preventie	132
	10.3.	Informatie input	133
	10.4.	Melding	134
	10.5.	Activering personeel	134
	10.6.	Instructie brandweer	135
	10.7.	Informatie output	136
	10.8.	Calamiteitenplan	136
	10.9.	Regels en wetten	137
	10.10.	Ontstaan van conflicten	140
	10.11.	Preventie	143
HOOFDSTUK	11	FINANCIËN	147
	11.1.	Inleiding	147
	11.2.	Financiering van evenementen	147
	11.3.	Opbrengsten	148
	11.4.	Kosten	149
	11.5.	Exploitatiebegroting	151
	11.6.	Liquiditeit	152
	11.7.	Omzetsnelheid	154
	11.8.	Kostprijs berekenen	154



			BLZ
HOOFDSTUK	12	UITVOERING EN EVALUATIE	159
	12.1.	Inleiding	159
	12.2.	Afronding	159
	12.3.	Evaluatie	159
HOOFDSTUK	13	PRAKTIJKOPDRACHT EVENEMENTENORGANISATIE	161
	13.1.	Inleiding	161
	13.2.	Je werk	162
	13.3.	De eindopdracht	162
	13.4.	De deelopdrachten	162
		Deelopdracht 1: Het basisconcept	163
		Deelopdracht 2: Planning en personeel	164
		Deelopdracht 3: Promotie	165
		Deelopdracht 4: Food & beverage	166
		Deelopdracht 5: Entertainment, toeleveranciers en verzekeringen	167
		Deelopdracht 6: Het locatie-inrichtingsplan	168
		Deelopdracht 7: Het calamiteitenplan en regels en wetten	169
		Deelopdracht 8: Financiën	170
		Deelopdracht 9: Het verslag	171
		Deelopdracht 10: De verdediging	172