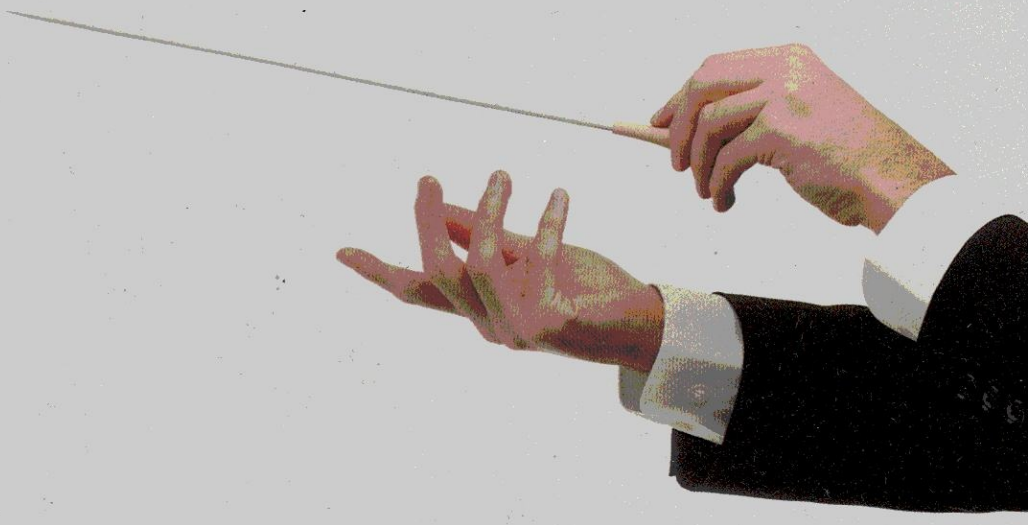
Dumitru Oprea
Gabriela Meşniţă
Marius Alexa

POLIROM

MANAGEMENTUL EVENIMENTELOR

PERSONALE • ORGANIZAŢIONALE • INTERNAŢIONALE



III 25801

DUMITRU OPREA
GABRIELA MEŞNIŢĂ
MARIUS ALEXA

MANAGEMENTUL EVENIMENTELOR

PERSONALE • ORGANIZAŢIONALE • INTERNAŢIONALE

C-286181V

28081
UNIVERSITATEA
"DUNĂREA DE JOS" GALAŢI
BIBLIOTECA 2

POLIROM
2016

Cuprins

Introducere 9

Capitolul 1. *Abordarea conceptuală a managementului evenimentelor* 11
1.1. Puţină istorie şi câteva date despre evenimente 11
1.2. Evenimentele şi managementul lor 13
1.3. Cadrul de lucru al managementului evenimentelor 17
1.4. Tipuri de evenimente 20

Capitolul 2. *Industria evenimentelor* 30
2.1. Cererea de evenimente 30
2.2. Tipuri de organizaţii din domeniul evenimentelor 33
2.2.1. Organizaţiile şi managementul evenimentelor 34
2.2.2. Organizaţii din sectorul public 37
2.2.3. Organizaţii din sectorul privat 37
2.2.4. Evenimentele prin parteneriat public-privat 38
2.3. Descrierea principalelor tipuri de organizaţii din industria evenimentelor 40
2.4. Factori de succes sau eşec al firmelor de pe piaţa evenimentelor 44
2.5. Profesionalizarea managementului evenimentelor 46
2.6. Impactul industriei evenimentelor asupra dezvoltării comunităţilor 50

Capitolul 3. *Iniţierea şi documentarea evenimentelor* 54
3.1. Declanşarea evenimentelor: de la scop la idee, temă şi obiective 54
3.2. Selectarea celei mai bune idei 58
3.2.1. Selecţia în funcţie de piaţă 58
3.2.2. Selecţia în funcţie de activităţi 59
3.2.3. Selecţia în funcţie de resursele financiare 60
3.2.4. Selecţia în funcţie de timp 60
3.2.5. Selecţia în funcţie de riscuri 61
3.3. Documentarea evenimentelor 61
3.3.1. Stabilirea tipologiei evenimentului 63
3.3.2. Obţinerea detaliilor despre componentele-cheie ale evenimentului 67

Capitolul 4. *Marketingul evenimentelor* 74
4.1. Mixul de marketing şi estimarea cererii 75
4.1.1. De la 4P la 8P în domeniul evenimentelor 75
4.1.2. Cercetarea pieţei şi cererea potenţială 77
4.1.3. Segmentarea şi motivarea grupului-ţintă 80

4.2. Planul de marketing şi promovarea evenimentelor 83
4.2.1. Conţinutul planului de marketing 84
4.2.2. Acţiunile şi materialele de promovare 86

Capitolul 5. *Locul, amenajările speciale şi producţia evenimentelor* 91
5.1. Identificarea şi evaluarea locurilor de desfăşurare 91
5.1.1. Unicitatea locului - punctul forte al reuşitei evenimentelor 91
5.1.2. Selecţia locului 93
5.2. Proiectarea planului de utilizare a spaţiului 100
5.3. Infrastructurile necesare evenimentelor 102
5.3.1. Infrastructura de transport 103
5.3.2. Parcările 104
5.3.3. Serviciile de salubritate 105
5.3.4. Asigurarea cu utilităţi 108
5.4. Amenajările specifice evenimentelor 109
5.4.1. Decoruri 110
5.4.2. Organizarea spaţiului pentru plasarea participanţilor 114
5.4.3. Marcajele şi indicatoarele 115
5.5. Producţia evenimentelor 116
5.5.1. Luminile 117
5.5.2. Acustica şi sonorizarea 118
5.5.3. Video-foto 119
5.5.4. Efectele speciale 120

Capitolul 6. *Servicii şi programe pentru participanţii la evenimente* 122
6.1. Înregistrarea participanţilor 123
6.2. Servicii de transport, cazare şi conexe 125
6.2.1. Transportul participanţilor 126
6.2.2. Cazarea participanţilor 127
6.2.3. Servicii conexe 128
6.3. Primirea participanţilor la eveniment 128
6.3.1. Zona de primire a participanţilor şi personalul necesar 129
6.3.2. Managementul cozilor de aşteptare 130
6.3.3. Controlul accesului 131
6.4. Programele de divertisment 132
6.4.1. Regia şi scenariul 133
6.4.2. Artiştii 133
6.4.3. Aspecte legale privind difuzarea melodiilor 134
6.5. Programele complementare pentru personalităţi şi însoţitori 135
6.5.1. Personalităţile şi respectarea protocolului 135
6.5.2. Programul pentru însoţitori 137
6.5.3. Integrarea persoanelor cu nevoi speciale 139
6.6. Amintirile oferite participanţilor 140
6.6.1. Obiecte promoţionale 141
6.6.2. Ceremonii de premiere 141
6.6.3. Cadouri 143
6.6.4. Suveniruri 144

Capitolul 7. *Servicii de alimentaţie publică* 146
7.1. Particularităţi ale servirii alimentelor şi băuturilor 146
7.1.1. Preferinţele şi restricţiile alimentare 147
7.1.2. Stabilirea meniului 148
7.1.3. Alegerea stilului de servire 150
7.1.4. Alegerea furnizorilor de servicii de alimentaţie publică 152
7.2. Organizarea meselor, pauzelor de cafea, cocktailurilor 154
7.2.1. Micul dejun 154
7.2.2. Pauzele de cafea (*coffee breaks*) 156
7.2.3. Prânzul 157
7.2.4. Cocktailurile 158
7.2.5. Cina 160
7.3. Probleme şi soluţii privind organizarea meselor 161
7.3.1. Prevenirea riscurilor generate de consumul de alcool 161
7.3.2. Personalul care asigură servirea 163
7.3.3. Controlul situaţiilor atipice 164

Capitolul 8. *Resursele umane ale evenimentelor* 166
8.1. Necesarul de personal 166
8.1.1. Estimarea necesarului de resurse umane 167
8.1.2. Recrutarea şi angajarea personalului 169
8.2. Organizarea echipei evenimentului 171
8.2.1. Organigrama şi comunicarea în echipă 171
8.2.2. Managerul evenimentului 173
8.3. Managementul echipei 174
8.3.1. Instruirea echipei 175
8.3.2. Motivarea 176
8.3.3. Evaluarea performanţelor 177
8.3.4. Conflictele şi concedierea 179

Capitolul 9. *Managementul financiar al evenimentelor* 181
9.1. Planificarea financiară a evenimentelor 181
9.1.1. Cheltuielile unui eveniment 182
9.1.2. Sursele de venituri 186
9.2. Bugetul evenimentelor 191
9.2.1. Elaborarea bugetului 192
9.2.2. Pragul de rentabilitate (*break-even point*) 196
9.2.3. Fluxurile de numerar sau *cash-flow*-ul 198

Capitolul 10. *Managementul riscurilor evenimentelor* 201
10.1. Riscurile evenimentelor 202
10.1.1. Identificarea riscurilor 203
10.1.2. Evaluarea riscurilor şi a impactului lor 206
10.1.3. Planul acţiunilor de răspuns la situaţiile de risc 209
10.1.4. Monitorizarea şi controlul riscurilor 212
10.2. Comunicarea şi sistemul de comunicaţii în situaţii de risc 213

10.3. Siguranţa şi securitatea evenimentelor 215
10.3.1. Siguranţa participanţilor 216
10.3.2. Securitatea bunurilor 218
10.4. Servicii medicale de urgenţă 220
10.5. Parcările şi transportul 222
10.6. Managementul şi controlul mulţimilor 225
10.7. Contracte, permise şi licenţe 229

Capitolul 11. *Închiderea şi evaluarea evenimentelor* 232
11.1. Planificarea închiderii evenimentelor 232
11.2. Evaluarea evenimentelor 237
11.3. Documentaţia post-eveniment 242

Bibliografie 245