

הגדירו את האירוע

הדבר הראשון שאתם רוצים לעשות הוא להגדיר את האירוע. מה המטרה שלו? מה ייחשב להצלחה ומה לכישלון? האם מדובר באירוע של כמה שעות, של יום שלם או של מספר ימים? האם אפשר לערוך את האירוע גם בחו"ל? האם מדובר באירוע שנועד לגבש את העובדים ולחבר ביניהם, או אולי סתם לצ'פר אותם עם הזדמנות לחופשה בה הם יוכלו להסתובב עם בני משפחתם ללא שום קשר לעובדים האחרים בחברה? לכל אלה ישנה חשיבות רבה בתהליך ההפקה של אירוע חברה, ימי כיף בקטנה או כל חוויה פנים ארגונית אחרת.

בנו תכנית שלד

תכנית שלד היא נקודת הפתיחה שלכם להפקת אירוע חברה. לא מדובר עדיין בתכנית שבה אתם מפרטים את הארוחות, את ההפעלות, את המופעים והמסיבות או כל מרכיב אחר באירוע, אלא בתכנית שבה מוגדרים באופן כללי לוחות הזמנים של האירוע, מתי יוצאים, מתי חוזרים, היכן שוהים בכל רגע, איך מגיעים ממקום למקום וכדומה. במקביל, תכנית זו אמורה לכלול כבר קווים מנחים לפעילויות שתמצו לשלב בכל שלב של האירוע.

בנו תכנית אירוע

כעת הגיע השלב של בניית תכנית האירוע. במסגרת אירוע חברה ישנו מגוון רחב של פעילויות שתוכלו לשלב בהתאם למטרת האירוע, להגדרה שלו, לתקציב שעומד לרשותכם, לעונה בשנה בו הוא נערך, לאורך האירוע, למקום בו הוא נערך וכדומה. את כל אלה יהיה עליכם כבר להגדיר בשלב הזה ולהתחיל לקבוע לו"ז מסודר בו אתם יודעים מה קורה בכל רגע נתון. מתי נחים, מתי נוסעים, מתי רוקדים, מתי שרים, מתי שוחים במים, מתי משחקים מחנניים וכן הלאה. מפה יהיה עליכם להמשיך בתהליך ההפקה ופה תצטרכו כבר הרבה השקעה וידע, ופחות טיפים.

צלמו את האירוע

אל תשכחו לצלם את האירוע. ערכו של אירוע חברה הוא לא רק עבור העובדים שהשתתפו בו ולא רק לנקודת הזמן בה הוא נערך. עצם עריכת האירוע חשובה גם לעובדים עתידיים שיגיעו לחברה וייצפו

בתמונות וסרטוני וידאו מהאירוע מארכיון תמונות שכולל את מגוון ימי גיבוש שלכם. צלמו את האירוע בסטילס ווידאו, וודאו שאתם לוקחים את הטובים ביותר למשימה זו.

דאגו לאוכל ולשתייה

אוכל ושתייה הם מרכיבי מפתח בכל אירוע. אתם מכירים את זה מחתונות וחגיגות בר מצווה, וזה נכון גם כאשר עורכים אירוע חברה. נסו לעשות את זה עד כמה במודל של "הכל כלול" והקפידו על כך שאף אחד לא יהיה רעב או צמא אף לא לרגע אחד.

שימו לב לפרטים הקטנים

הפרטים הגדולים הם סופר חשובים, אבל האירוע יכול ליפול גם ובעיקר על הפרטים הקטנים. האם דאגתם למגבות באירוע בו יש כניסה למים? האם יש כריות נוחות לישיבה בטבע? גם במסגרת אירוע חברה צריך לדאוג לכל, ואם לא שכתם חברת הפקות, אלו הם אתם שצריכים לדאוג לכך.

עבדו עם מטרה

הגדירו מראש מה מטרת האירוע (גיבוש עובדים, צ'ופר חופשה, קבלת קאדר של עובדים חדשים, ציון דרך בחיי הארגון וכן הלאה), ולאורך כל תכנון, הפקת ועריכת האירוע, וודאו שהכל פועל לטובת השגת המטרה.

התחילו בקונספט ברור

כל אירוע טוב מתחיל ברעיון. שנייה לפני שאתם נכנסים לאקסלים, טלפונים וספקים, עיצרו רגע וחשבו:

מה הסיפור שהאירוע הזה בא לספר? הולכים על אווירה קלילה בגינה עם צחוקים ונרות, או על אירוע עסקי מהודק עם קוקטיילים ומינגלינג? ההחלטה על הסגנון תקבע את הטון של הכל, החל מהמוזיקה, דרך סוג האוכל ועד העיצוב הכללי. כשיש קונספט ברור, הרבה יותר קל להתנהל ולקבל החלטות, וזה בדיוק מה שמקל על תהליך התכנון ומאפשר ליישם טיפים לאירועים בצורה הרבה יותר מדויקת.

בשלב הזה שווה גם להתחיל לחשוב על מה תצטרכו מהבחינה הלוגיסטית – למשל, איזה ציוד להשכרה יתאים ללויב שבחרתם? בין אם זה שולחנות עץ כפריים, מערכת סאונד או דקורציה שתומכת בקונספט – כשכל פרט מחובר לסיפור של האירוע, האורחים מרגישים את זה. וזה מה שעושה את ההבדל.

בחרו את הלוקיישן הנכון

המקום שבו תבחרו לקיים את האירוע משפיע כמעט על כל אספקט אחר, החל מכמות האנשים שתוכלו להזמין, דרך סוג הפעילויות שיהיו ועד האווירה הכללית.

לוקיישן נכון הוא לא רק עניין של נופ יפה, אלא גם של נוחות. נגישות, חניה, שירותים קרובים – כל הדברים הקטנים שמרגישים ענקיים ביום האירוע.

אם האירוע מתקיים בחוץ, במיוחד בעונות המעבר או בקיץ הלוהט, חשוב לחשוב גם על פתרונות הצללה, וזו בדיוק הנקודה בה צריך לשקול השכרת גזיבו למשל או פתרונות אחרים. פתרון פשוט ואלגנטי שיכול לשדרג את החוויה ולעזור לכם לשמור על האורחים (ועל האוכל!) רעננים ומרוצים.

רוצים לדעת איזה ציוד מתאים לאיזה סוג של מקום?

שווה לבדוק אם יש לחברה שאתם עובדים איתה קטלוג עדכני וברור. קטלוג טוב עוזר לכם לראות את כל האפשרויות מול העיניים, לבחור מהר יותר ולהבין איך להתאים בין הלוקיישן לציוד בלי לנחש.

אם אתם מחפשים דרך מקורית להפתיע את האורחים, דמיינו מיקום פתוח עם נופ יפה ואיזה פוד טראק צבעוני שחונה בפינה ומתחיל להוציא מנות מגניבות. זה לא סתם אוכל – זו חוויה. בלוקיישן הנכון, היא לגמרי יכולה לגנוב את ההצגה.

השקיעו בציוד איכותי

אם יש דבר אחד שלא כדאי להתפשר עליו זה הציוד.

הוא אולי לא תמיד במרכז הבמה, אבל הוא התשתית לכל מה שקורה סביבו: הישיבה, האוכל, האווירה והנוחות של האורחים.

ברגע שהאורח מתיישב, הוא כבר מרגיש אם השקעתם. שולחן מתנדנד או כיסאות לא נוחים? זה בדיוק מסוג הדברים שאף אחד לא יגיד לכם בפרצוף, אבל כולם ירגישו.

איכות עושה את ההבדל

אז מה כן אפשר לעשות? פונים לחברה שמתמחה בהשכרת ציוד לאירועים קטנים, שיודעת להתאים את הציוד בדיוק לאופי האירוע שלכם.

בין אם זה אירוע בוטיק בגינה או אירוע עסקי בפארק. כשיש התאמה בין הצידוד למיקום האירוע, הכל מרגיש הרבה יותר טבעי, חכם ונוח.

מעבר לבייסיק של שולחנות וכיסאות, שווה לחשוב גם על אזורים שהאורחים יוכלו להתפנק בהם.

למשל פינות ישיבה אלטרנטיביות עם פופים ומחצלות. זה מושלם לאירועים באווירה קלילה, משפחתית או טבעית, ויוצר מרחבים שקטים להירגע, לדבר או אפילו לצלם תמונות מהממות.

אם אתם רוצים לשדרג את האווירה ולהכניס משהו קצת יותר מעניין ויזואלית, השכרת דוכני מזון מעוצבים תעשה את העבודה. בין אם זה דוכן אוכל, בר משקאות או עמדת קפה מגניבה – ברגע שהעמדה נראית טוב ומתאימה לקונספט, האורחים פשוט נמשכים אליה.

שדרגו את האווירה עם אזורי צ'יל

אין דבר שהאורחים אוהבים יותר מפיינה שקטה, נעימה ומזמינה לשבת בה. בין אם מדובר באירוע בטבע, חצר גדולה או מיקום אורבני פתוח,

אזור צ'יל חכם יכול להפוך לפינת הקסם של האירוע. זה לא רק עניין של נוחות, אלא גם של סטייל – פינות ישיבה רכות עם שטיחים, תאורה חמימה ואווירה רגועה שיוצרת מקום למינגלינג, סלפי טוב או פשוט רגע נשימה.

לא רק לשבת – גם לשתות בכיף

אם אתם מתכננים אירוע ביום קיץ חם (או אפילו באביב הישראלי הלח), כדאי לשלב פתרונות קירור שישאירו את האורחים שלכם רעננים.

אחד הלהיטים שנכנס חזק לאירועים בשנים האחרונות הוא השכרת צ'ילרים – אלו הם מתקנים מקררים שמספקים מים קרים ושתייה קלה בצורה נוחה ונגישה. זה פתרון שגם נראה טוב, גם פרקטי וגם חוסך לכם התרוצצויות.

אם יש אוכל או שתייה שצריכים להישמר בטמפרטורה מסוימת, אל תוותרו על מקרר לאירועים. אפילו באירועים קטנים יחסית – מקרר אחד שממוקם נכון מאחורי הקלעים יכול להיות שובר שוויון, במיוחד כשיש אלכוהול, קינוחים או דוכני מזון. כי אין דבר מבאס יותר משתייה חמה ביום חם.

אל תתפשרו על האוכל

בואו נדבר דוגרי – אוכל זה אחד הדברים הראשונים שהאורחים ישימו לב אליהם ואחד האחרונים שהם יזכרו. גם אם הכל היה מהמם, אם האוכל לא היה מוצלח – זה מה שישאיר טעם פחות טוב, תרתי משמע. אז אל תתפשרו.

רעבים להפתיע? שילוב של דוכני מזון יכול להיות בול מה שהאירוע שלכם צריך.

זה לא רק טעים, זה גם מוסיף צבע, עניין, ואווירה של כיף, בדיוק מה שגורם לאנשים להוציא את הפלאפון, לצלם ולשתף.

שמרו על קור – תרתי משמע

בואו נדבר רגע על מזג האוויר – הקיץ הישראלי לא מתחשב באירועים, והוא לגמרי מסוגל להפוך כל גינה מקסימה לסאונה קטנה.

לכן, אם אתם מתכננים אירוע פתוח בעונה החמה (או אפילו בעונות המעבר), חשוב שתחשבו גם על הקירור, ממש כמו שאתם חושבים על מוזיקה או עיצוב.

כמה פתרונות פשוטים יכולים לעשות הבדל עצום: אזור מוצל, מאווררים שיזרימו קצת אוויר, ואפשרויות שתייה קלה זמינות.

גם תכנון נכון של מיקום שולחנות וקהל יכול לעזור, כמו למשל להימנע מאזורים עם שמש ישירה לאורך זמן.

ואל תשכחו – לא רק האנשים צריכים לקרר את עצמם, אלא גם האוכל והשתייה.

מזון לא נשמר לבד, ושתייה קרה היא פריט חובה, לא מותרות.

תכנון מראש של הקירור יחסוך לכם המון תסכול ברגע האמת – וישאיר את האורחים רעננים ושמחים עד סוף האירוע.

תכננו מראש את תזרים האירוע

האירועים שהכי זורמים הם דווקא אלה שמתוכננים היטב. לוח זמנים מסודר מראש עוזר לכם לדעת בדיוק מתי כל דבר קורה: מתי מתחילים לקבל את האורחים, מתי עולים נאומים (אם יש), מתי מוגש האוכל ואפילו מתי להרים את הרחבה.

כשיש סדר – גם אתם רגועים יותר, וגם האורחים נהנים הרבה יותר.

תכנון מוקדם מאפשר לכם לשים לב לא רק למה קורה, אלא גם איך זה מרגיש.

מתי כדאי שיהיה שיא, מתי לתת רגע מנוחה, ואיפה אפשר להפגיע.

זה לגמרי אחד מאותם טיפים לארגון אירוע שלא נראים זוהרים – אבל לגמרי מצילים את היום.

אל תזלזלו בפרטים הקטנים

כן, ברור שכולם ידברו על האוכל או על הדי.ג'י, אבל דווקא הדברים הקטנים, אלה שנראים שוליים, הם אלה שיוצרים את הקסם האמיתי.

שלטים יפים שמכוונים את האורחים, עמדות צילום מושקעות, ברי קפה מעוצבים או אפילו נר ריחני במקום הנכון – כל אלה משדרים תשומת לב ואכפתיות, ומשאירים רושם שנשאר הרבה אחרי שהאירוע נגמר.

אחד הפתרונות האלגנטיים שיכול להשתלב פה הם דוכנים.

דוכן שמוגש ממנו קפה, קינוחים או אפילו מידע – נראה טוב, משתלב בעיצוב, והופך לפינה שמושכת תשומת לב (וטראפיק).

גם אלמנטים שנראים בסיסיים, כמו השכרת שולחנות וכסאות לאירועים, יכולים לשדרג את הנראות הכללית אם בוחרים נכון.

סטייל אחיד שמתאים לקונספט של האירוע עושה את ההבדל בין "בסדר" ל"וואו".

אם האירוע מתקיים בשטח פתוח, שווה לחשוב מראש גם על פתרונות נוחות לאורחים, כמו השכרת מאווררים. חוץ מלקרר, הם מוסיפים גם תנועה ואווירה – ובימים חמים, הם פשוט מצילי חיים.

היעזרו בקטלוג ציוד מסודר

כשאתם מתכננים אירוע, כל החלטה קטנה גוזלת זמן, אבל גם משפיעה על התוצאה.

אז למה לנחש כשאפשר לראות הכל מול העיניים? חברה מקצועית תדע להציע לכם קטלוג מסודר שכולל תמונות עדכניות, מידות מדויקות, מחירים ותיאורים ברורים.

זה לא רק חוסך התכתבויות והפתעות של הרגע האחרון, זה גם מאפשר לכם לדמיין את האירוע כמו שצריך ולבחור ציוד שבאמת מתאים למה שדמיינתם.

ככה גם אתם שולטים בתמונה הגדולה, וגם לא מפספסים את הפרטים הקטנים.

תבחרו בשותפים הנכונים

ולסיום, אולי הטיפ הכי חשוב – אל תנסו להרים את הכל לבד. תכנון אירוע יכול להיות חוויה מהנה, אבל גם עמוסה בפרטים קטנים שמצטברים מהר. לבחור את האנשים הנכונים שילוו אתכם בתהליך זה לא רק הקלה, זו הדרך לוודא שהאירוע שלכם יהיה בדיוק כמו שדמיינתם (ואפילו יותר). אנחנו יודעים להפוך רעיונות לאירועים שמדברים עליהם, עם ניסיון, ציוד איכותי, גישה יצירתית וצוות שמרים את האירוע יחד איתכם, לא רק בשבילכם.

1. מה המטרה?

הגדרת המטרה. נושא זה נראה די מובן מאליו, אבל לא כך הדבר, חשוב לגשת אליו בצורה חדה וביקורתית. נסחו את מטרת האירוע באופן מדויק ככל יכולתכם. בנוסף, מעבר למטרה הקונקרטית שאתם רוצים להשיג, עליכם לחשוב מהי האווירה שאתם מנסים ליצור באירוע. מטרת האירוע והחזון שלו בעיני רוחכם הוא עמוד התווך שסביבו אתם בונים את כל הפרטים באירוע- התוכן, המוסיקה, האוכל והקישוטים. הכל נגזר מתכנון מדויק של מטרת האירוע.

2. הרשימה

מה לא נכתב בשבחי הרשימה. היללו אותה, כתבו עליה שירים ספרים ושירים. אין לנו מה לחדש כאן, רק להזכיר לכם- רשימה מפקסת אתכם, היא מורידה מהעומס הקוגניטיבי ומשפרת את רמת היעילות שלכם. התחילו ברשימה כללית של המשימות העיקריות שיש לבצע ולאחר מכן תכינו רשימה נוספת, מפורטת ככל האפשר, ממש כל משימה קטנה, כמו לבחור צבע מפיות או להזמין משלוחי פירות עם פרי מתוק. תכתבו ליד כל משימה כמה זה יידרש כדי לבצע אותה, וכך תוכלו לנהל את הזמן שלכם בצורה יעילה. סמכו עלינו. רשימה תוודא שלא תשכחו כלום, ותהיו הרבה יותר רגועים בדרך.

3. התקציב הוא המלך

מתוך רשימת המשימות, תוכלו לייצא תקציב מפורט ומדויק. הקציבו בצד חלק מהתקציב למצבים בלתי צפויים. כמאמר הפתגם: "שקל לבן ליום שחור". לדוגמא- אם האירוע מתקיים באוויר הפתוח ויש חשש לגשם, הקציבו תוספת לקירוי נייד שתוכלו להעמיד במקרה הצורך. עדיף להיערך מראש לבלת"מים ולתרחיש הגרוע ביותר, גם מבחינה כלכלית.

4. מיקום בזמן אמת

אף פעם אל תדלגו על בדיקת המיקום בעצמכם, עוד בשלב הבחירה. אחרת אתם עלולים לגלות ברגע הכי קריטי הפתעות לא נעימות. אנחנו מניחים שלא מתחשק לכם להגיע לאירוע ולגלות שהמזגן לא עובד, שאין איפה להקרין מצגת או שהציוד לא עובר דרך הדלת. לכן, תעברו מראש על מה שעלול להשתבש. וכמו שכתבנו בסעיף הקודם, הכינו תוכנית חירום למקרה ולא יהיה ניתן לקיים את האירוע במקום שבחרתם מסיבה כזו או אחרת.

5. חלוקת אחריות

נכון, לארגן אירוע זה המון אחריות, ורק מי שנמצא בראש הפרימידה רואה את התמונה המלאה ועדיין, כדי שהאירוע יתנהל בצורה טובה, ואתם לא תצאו מותשים, חשוב מאוד לחלק משימות בין חברי הצוות לא רק בשלב התכנון והארגונים אלא גם באירוע עצמו. עליכם להאציל סמכויות לפי תחומים, וכך כל שותף ידע לאיזה תחום הוא אחראי ויעשה אותו באופן מושלם, ואתם תוכלו להוריד מהראש (והמרשימה) את המשימה הזו.

לסיכום, בכל אירוע שתארגנו, לא משנה מאיזה סוג, חשוב לתכנן היטב, לא לפחד מהפתעות ולהיערך אליהן ולהאציל סמכויות. שיהיה בהצלחה!

1. הגדרת רשימת המוזמנים

כשאתם מתכננים אירוע עסקי חשוב שתדעו מראש מי יוזמן לאירוע כדי להעריך מבחינת מקומות ישיבה וכדומה. יתכן שלאירוע העסקי שלכם מוזמנת מחלקה אחת או ארגון שלם. אצלנו ב-NOAM אנחנו יכולים לקיים אירועי עסקי כזה, שגם אם יש לכם 50-60 מוזמנים וגם אם יש לכם מאה מוזמנים לא תרגישו שעמוס מדי או מרווח מדי. המקום שלנו ערוך לקבל כל כמות של מוזמנים בטווח הזה, אבל חשוב שתעדכנו אותנו מראש כדי שהמקום יאורגן בהתאם

NOA - בית לאירועי בוטיק

2. התאמת תפריט האוכל והשתייה לאירוע

שלכם

גם באירועים עסקיים, בדומה לאירועים פרטיים, המוזמנים מצפים שיכבדו אותם באוכל ושתייה.

התפריט של שלנו ב-NOAM, תוכנן על ידי נועה, שפית וקונדיטורית בוגרת בית ספר לבישול מהמובילים בעולם, כך שאתם יכולים להיות סמוכים ובטוחים שהאוכל שיוגש הוא ברמה גבוהה. התפריט שלנו מבוסס על שילוב מטבח ים תיכוני אירופי, כך שתוכלו למצוא מנות מעולות מצרפת, איטליה ויוון. בין המנות שלנו פסטות "הום מייד", מנות של ירקות טריים, דגים ועוד. כשאתם מתכננים את האירוע שלכם, אתם יכולים לבחור במנות שיתאימו לאורחים שלכם, בסגנון הארוחה בכללי, במשקאות שמוגשים בבר והכל על מנת שיתאים לאירוע הספציפי שלכם.

3. בחרו באולם אירועים במיקום נוח ונגיש

לעובדים שלכם

כדאי ומומלץ לבחור במקום לאירועים שנמצא בסביבות מקום העבודה שלכם, אליו העובדים שלכם כבר רגילים להגיע. אם המשרדים שלכם באיזור השפלה, אין ספק ש-NOAM הוא בחירה טובה עבורכם. המקום סמוך מאוד לכביש מספר 6, כמה דקות מכביש מספר 4 וכמה דקות מכביש מספר 2.

מתכננים אירוע עסקי? דברו איתנו!

4. החליטו מראש על תוכן האירוע

אירועים עסקיים יכולים לכלול תוכן מגוון. ישנן חברות שעורכות אירועים עסקיים בתחילת שנת, כדי להרים כוסית, לבחון תוכניות שנתיות וכו'. ישנם אירועים עסקיים שעוסקים דווקא בסיכום שנה, בחלוקת תעודת הצטיינות וכדומה. חלק מהאירועים העסקיים הם נטו עבור תחושת הגיבוש ויכולים לכלול ערב קריוקי או מסיבת ריקודים. אנחנו ב-NOAM יכולים לתת לכם מענה עבור כל אחת מהאפשרויות האלה. באמצעות מערכת המוליטימדיה במקום, תוכלו להציג מצגות אבל גם שירי קריוקי ואפילו תוכלו לערוך מסיבת ריקודים שתהיה שיחת הברזיה של היום למחרת.

5. הגדירו תקציב ברור לאירוע

העלות של אירוע עסקי משתנה מאירוע לאירוע ותלויה בפרמטרים כמו סוג האירוע, כמות המוזמנים, סגנון האוכל ועוד. אם אתם מנהלים במחלקת משאבי אנוש סביר להניח שיש לכם תקציב מסודר לאירוע. אתם מוזמנים ליצור איתנו קשר, להגדיר יחד איתנו תקציב ונייצר לכם אירוע עסקי בהתאמה ליכולות ולצרכים שלכם. אצלנו המחיר לרוב כולל את הכל ולא צריך להוסיף על אקסטרוות.

מה היתרונות לארגון אירוע עסקי?

לאירועים עסקיים יש מגוון יתרונות חשובים לעובדים ולארגון. ראשית כל, הם מאפשרים לעובדים לבלות זמן לא פורמלי ביחד מחוץ לעבודה, מה שעוזר לאווירת גיבוש, להיכרות, ליצירת שיח אישי ועוד גורמים שידועים כמעודדים שימור של עובדים. בנוסף, פעמים רבות המצאות מחוץ למשרדים או מקום העבודה הרגיל, מאפשרת חשיבה מחוץ לקופסה ויציאה מהשגרה עם רעיונות אחרים לעבודה בהמשך הדרך, כך שהעובדים יצאו גם מגובשים יותר וגם מלאים ברעיונות חדשים.

שלב 1: תכנון ראשוני והגדרת מטרות

כל מפיק אירועים מקצועי יודע שהצעד הראשון הוא הגדרה ברורה של:

- מטרת האירוע
- קהל היעד וכמות משתתפים צפויה
- תאריך ומשך האירוע
- תקציב ראשוני
- סוג האירוע (עסקי, פרטי, חברתי)

שלב 2: קביעת תקציב מפורט

בתור מפיקי אירועים, אחד הכלים החשובים ביותר הוא ניהול תקציב נכון:

חלוקת התקציב לקטגוריות:

- מיקום האירוע (20-30% מהתקציב)
- קייטרינג (30-40%)
- עיצוב ותפאורה (10-15%)
- תוכן ובידור (10-15%)
- ספקים נוספים (10-20%)
- תקציב חירום (5-10%)

שלב 3: בחירת לוקיישן

במסגרת **לימודי הפקת אירועים**, יש דגש רב על בחירת המיקום המתאים:

שיקולים מרכזיים בבחירת המיקום:

- גודל וקיבולת
- נגישות ומיקום
- חניה
- תשתיות קיימות
- עלויות נלוות
- מגבלות טכניות ובטיחותיות

שלב 4: עבודה עם ספקים

ניהול ספקים הוא חלק מרכזי ב**הפקת אירועים** מוצלחת:

ספקים עיקריים:

- קייטרינג
- הגברה ותאורה
- צילום
- עיצוב ותפאורה
- אבטחה
- חברת ניקיון

שלב 5: תכנון לוגיסטי

מפיק אירועים מקצועי חייב להכין תכנית לוגיסטית מפורטת:

צ'ק ליסט לוגיסטי:

- תרשים מפורט של סידור האירוע
- תזמון מדויק של כל פעילות
- רשימת ציוד נדרש
- תכנית כניסה ויציאה של ספקים
- נהלי חירום ובטיחות

שלב 6: ניהול לוחות זמנים

בקורס **הפקת אירועים** לומדים שניהול זמן נכון הוא קריטי להצלחה:

לוח זמנים מומלץ:

- חודשיים-3 מראש: בחירת מיקום וספקים ראשיים
- חודש מראש: סגירת כל הספקים והחוזים
- שבועיים מראש: אישור סופי של כל הפרטים
- שבוע מראש: תדרוך אחרון
- יום לפני: בדיקה אחרונה

שלב 7: ניהול האירוע ביום עצמו

כל מי שעוסק בהפקת אירועים יודע שיום האירוע דורש ניהול מדויק:

טיפים ליום האירוע:

- הגעה מוקדמת (לפני כל הספקים)
- דף הפקה מסודר
- מינוי אחראים לכל תחום
- מערכת תקשורת יעילה (מכשירי קשר)
- ערכת חירום
- תיעוד וצילום

התמודדות עם אתגרים

מפיקי אירועים מנוסים יודעים להתמודד עם אתגרים:

פתרונות לבעיות נפוצות:

- ספק שמאחר: רשימת ספקי גיבוי
- תקלות טכניות: ציוד גיבוי
- מזג אוויר: תכנית חלופית
- חוסרים בציוד: ספקי חירום

להצליח לבצע הפקת אירוע עסקי בהצלחה, היא בהחלט לא משימה קלה, אולם עם תכנון נכון ושימוש בכלים חכמים ויעילים להפקת אירוע, בהחלט ניתן לבצע זאת בהצלחה מסחררת. הנה מספר טיפים שיסייעו לכם להפיק אירוע עסקי על הצד הטוב ביותר.

התאמת אופי האירוע ללוקיישן

אומנם מדובר באירוע עסקי, אך בהחלט יכול להיות שהוא יתקיים על חוף הים או בחיק הטבע. בין אם אתם מפיקים חיצוניים או מפיקים אין האוס, חשוב מאוד להכיר את הקהל שמוזמן לאירוע, להכיר את אופי האירוע, ולוודא כי אופי האירוע מותאם ללוקיישן. גם אם הלוקיישן נסגר, למשל, לפני שאתם נכנסתם לתמונה, חשוב מאוד שתתנו על כך את הדעת, כדי למנוע אי נעימויות עתידיות.

תכנון נכון של ההכנות לאירוע

על מנת לבצע הפקת אירוע בהצלחה, יש לתכנן אותו באופן שיורד לפרטים הקטנים ביותר. אם מדובר באירוע אשר מתרחש במקום פתוח, הוא דורש הקמה ולוגיסטיקה אשר יכולה להיות מורכבת. הפקה מוצלחת פורטת לתחומים את כל מה שכולל האירוע: הזמנות, מוסיקה והגברה, תאורה, עיצוב, אוכל, תוכן, אטרקציות נוספות למשתתפים במידה ויש, ועוד. כל תחום כזה דורש ירידה לפרטים וחשיבה מדוקדקת.

תכנון נכון של הלו"ז ביום האירוע

חשוב מאוד להצלחת האירוע, להכין מראש לו"ז מפורט אשר כולל את כל תוכנית היום לפרטים, ולמנות אחראי על הלו"ז. הלו"ז צריך לכלול הכל, כולל את ההקמה לפני האירוע, ואת הפירוק שלאחר מכן.

מערכת רישום מותאמת

מומלץ מאוד להפקה מוצלחת של האירוע, להיעזר במערכת רישום ידידותית, אינטואיטיבית, ומותאמת לאופי של אורחי האירוע. ישנן מערכות רישום חכמות, אשר מאפשרות לאורחים להירשם באופן עצמאי ולקבל תג תוך 3-4 שניות. מעבר לאיכות שמציגה הפקת האירוע כאשר בוחרת להשתמש בכלי איכותי כזה, מדובר בכלי יעיל וחשוב, שיכול לתרום רבות לשקט ולהצלחת האירוע. המערכת הזו מציגה נתונים בזמן

אמת, מותאמת לכל אורח בהתאם לצרכים שלו, מסנכרנת את כל המשתתפים בכנס וכוללת כמובן בקרה און ליין על אספקטים חשובים באירוע.

מוסיקה, עיצוב, אווירה, אוכל

הפקת אירוע מוצלחת דורשת תשומת לב לסביבה, לאווירה, באמצעות מוסיקה, עיצוב שנותן דגש על פרטים קטנים, אווירה נעימה ומזמינה, ועוד. כמובן שלאוכל יש משקל חשוב בהצלחת האירוע, אורחים שנהנים מהאוכל, הם אורחים שטוב להם מהאירוע בכלל. חשוב לתכנן מראש את הכל: אילו מוסיקה תתנגן בכניסה לאירוע? באיזה צבע יהיו המפות על השולחנות או על דוכני האוכל? האם העיצוב יהיה מינימליסטי או צבעוני וססגוני? האם האוכל יהיה מוגש בבופה, בדוכני מזון או ישירות לשולחנות? על כל השאלות הללו ניתן לענות בהתאם לאופי האירוע והמשתתפים.

בידור מותאם

גם כאשר מדובר באירוע עסקי, אנו ממליצים בהחלט להציע בידור מותאם לאורחי האירוע. זה יכול להיות מופע סטנד אפ, מופע מוסיקלי, ואפילו מופע קוסמות. כל עוד יש הזדמנות להשתחרר, ליהנות ולצחוק יחד, מה טוב.