

EBS Gümnaasium



ÕF Chocolatistid aastaaruanne

Juhendaja: Krista Savitsch

2018/19

ÕF Chocolatistid

Missioon

Meie firma missiooniks on pakkuda võimalikult kvaliteetseid, huvitavaid ja põnevaid maitseelamusi nii väikestele kui suurtele šokolaadi armastajatele. Soovime klientidele läbi oma toodete meelde jääda.

Toote kirjeldus

ÕF Chocolatistid toodab erinevate maitsetega šokolaadi maiuseid. Kõik õpilasfirma Chocolatistide tooted on saanud oma enda koostisosade järgi (Küpsispall, Marjapall, Piparpall, Kookospall). Peamiseks toodete koostisosaks on šokolaad, millele lisanduvad vastavalt maiuse maitsele erinevad lisandid (nt. küpsised, toorjuust, piparkook vms). Kõik kommid on glasuuritud šokolaadi kihiga ning vastavalt maitsele, kas siis seest tugeva või pehme tekstuuriga. Samuti toodetakse kõik maiused õpilasfirma liikmete poolt ise käsitööna. Tooted on pakitud kolmestesse/viiestesse pakkidesse või müügil lahtiselt käsimüügis. Mini muffinivormides olevad käsitöökommid on pakendatud paberalusele ja ümbritsetud tsellofaaniga. Toode pannakse kinni nööriaga, kus küljes on silt Õpilasfirma Chocolatistid nime, lühitutvustuse, koostisosade, allergeenide ja parim enne kuupäevaga.

Üldine hinnang firma arengule

Alustasime firmat suure õhinaga, omades vaid ähmast ettekujutust milline tulevik ees ootab. Ette tuli nii liikmete omavahelisi lahkkelisid kui ka esimesi tagasilööke laatadelt, kuid mida aeg edasi, seda

sujuvamaks muutus koostöö ning seda rohkem harjuti laatadel klientidega suhtlemisega ning firma promomiseega. Tänaoleme välja arenenud kindla ja ühtse õpilasfirmani, mida tuntakse eelkõige just oma tugeva tiimitöö, maitsvate maiustuste ning suure kasumi poolest. Oleme õnnelikud, et meie pingutused on kandnud vilja ning et otsus õpilasfirma asutada on olnud õige ja meelde jääv kogemus terveks eluks.

Finantstulemuste lühikokkuvõte

Tulud	1 810,08
Kulud	601,08
Kasum	1 209,00

Tabel 1. Õpilasfirma finantstulemused

Sisukord

Lühikokkuvõte	2
Alguslugu	3
Õpilasfirma nime valik	3
Meie tiim	3
Laatade Kokkuvõte	3
Tootearendus	5
Turu uuring	5
SWOT analüüs	6
Finantsaruanne	6
Meeskonna areng	7
Meeskonnaliikmete isiklik areng	7
Raskused ja õnnestumised	8
Koostööpartnerid	9

Alguslugu

Õpilasfirma asutamise algus käis kiirelt. Firma meeskond pandi kokku ühe päevaga juba enne kui idee välja mõeldi. Idee tekkis tegevjuhil keset esimest õpilasfirmade tundi, milleks sai jäätise pallid šokolaadi glasuuris. Esimene koosolek toimus paari päeva jooksul, kus avastati katsetuse käigus, et jäätis on liiga sulav tooraine tootes kasutamiseks. Samal ajal kui osa meeskonnast käis poest šokolaadi juurde ostmas, avastas tootmisjuht uue viisi pallide tegemiseks, segades omavahel kokku jäätise, külmuivatatud mustsõstrad ning šokolaadi. Tekkis uus toode ja firma esimene maitse: Marjapall. Sellest päevast alates hakkas ÕF Chocolatistid tootma erinevate maitsetega šokolaadi palle.

Õpilasfirma nime valik

Firmale nime pannes korraldasime ühel sügisõhtul koosoleku, kus saime tiimiga kokku ning tegime ajurünnakut. Iga liige pakkus enda poolt välja paar nime varianti. Nõnda tuli nimesid palju, ent viimaks jäid sõelale: Šokohoolik ja Chocolatistid. Nendest kahest valiti hääletuse tulemusena välja viimane ehk Chocolatistid.

Meie tiim

ÕF Chocolatistides tegutseb neli hakkajat meeskonnaliiget:

- **Finantsjuht** Merily Maarend, kes hoiab silma peal firmas liikuvatel rahavoogudel.
- **Turundus- ja kommunikatsioonijuht** Kert Kullamaa, kes teeb Instagrami ning Facebooki postitusi, hoiab kliendid kursis firma tegemistega ja aitab neid küsimuste korral.
- **Tootmis- ja müügi juht** Georg Paeväli, kes jälgib, et kogu tootmine toimuks korrapäraselt ning et laadadel läheks võimalikult hästi.
- **Tegev- ja projektijuht** Kai Li Keller, kes tegeleb firmas koosolekute korraldamise, üritustele minemise, liikmete motiveerimise ja firma üldise tegutsemisega.

Iga firma liige sai määratud kindlale ametile vastavalt nende oskustele, iseloomule ja annetele, mis arutleti eelnevalt läbi kogu tiimi siseselt.

Laatade Kokkuvõte

Kokku on õpilasfirma Chocolatistid käinud kaheksal laadal.

Meie esimesed laadad olid **8.detsember 2018**. Korraga müüsimise oma tooteid kolmel laadal: Keilas, Viimsis ja Pärnus. Kokku valmistasime nendeks 435 palli, millest järele jäi 195 palli.

Kokku teenisime 273,46 eurot. Kõige edukam nendest laatades oli Viimsi „Võll“, kus teeniti 109,50 eur.

- **15.detsember 2018** toimus Õpilasfirmade jõululaat Tartus, milleks valmistasime 180 palli. Järele jäi 84 palli ning kokku teenisime 150,32 eurot.
- **19.detsember 2018** toimus EBS-is õpilasfirmade laat, milleks valmistasime 75 palli. Kogu kaup müüdi maha ning teenisime 43.50 eurot.
- **9.veebruar 2019** osalesime Eesti õpilasfirmade laat 2019/ JA Marketplace 2019, milleks valmistasime 225 palli, järele jäi 91 palli. Kokku teenisime 121 eurot.
- **10.veebruar 2019** toimus Magusafestival 2019, milleks valmistasime 285 palli. Järele jäi 187 palli ning teenisime 87,50 eurot.
- **15.märts 2019** toimus EBS-is õpilasfirmade laat, milleks valmistati 30 palli. Järele jäi 15 palli ning teeniti 43 eurot.

Lisaks laatadel osalemisele on Chocolatistid täitnud tellimusi nii erinevatele eraisikutele kui ka ettevõtetele, mis on olnud meie õpilasfirmale suureks sissetuleku allikaks. Suurimad tellimused on olnud 100 palli eraisikule sünnipäevakingiks ning 540 palli Krimelte OÜ jõulupakkideks. Kokku on tellimustelt teeninud ligikaudu 890 eurot. ÕF Chocolatistid on teinud koostööd ka paari ettevõttega, müües oma tooteid Kellerteatris ning sponsoreerides üritust nimega Kuldlõige 2019.

Joonis 1. JA Marketplace 2019. Foto:Martin Raid

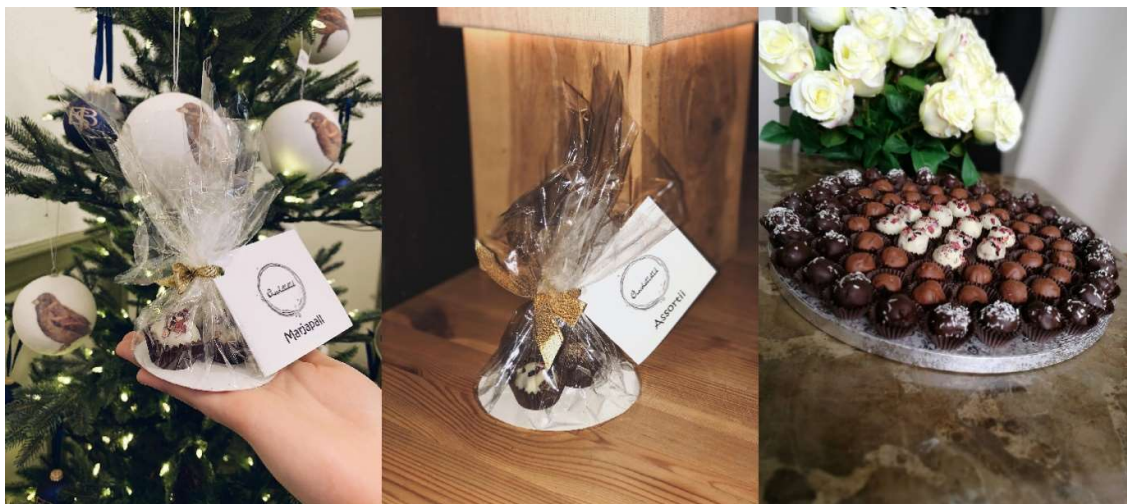


Joonis 2. Jõululaat Tartus. Foto: Rein Leib



Tootarendus

ÕF Chocolatistides tegelevad kõik firma liikmed toote arendusega. Kommide maitset arendatakse välja katsetuste käigus, võttes tihti aluseks perekonna retseptid. Maitsete valikus on alati kolm erinevat maitset: kaks põhimaitset ning üks hooajaline. Hooajaline maitse varieerub vastavalt aastaajale ning tähtpäevadele (nt. jõulud, sõbrapäev). Algreseptide muudetakse ning neist luuakse elamusterohked uued maitset. Samuti muudame vajadusel kommide konsistentsi, et leida kommile just see kõige parem tekstuur.



Joonis 3. ÕF Chocolatistid toode. Foto (kollaaž): Kert Kullamaa

Turu uuring

Õpilasfirma Chocolatistide peamiseks klientuuriks on peredega lapsed. Laatadel käigud on näidanud, et kõige enam meeldib lastele ja suurtele magusasõpradele Küpsispall ning selle teistsugune pehme tekstuur. Marjapall meeldib inimestele, kes ei eelista väga magusat ning seda maiustades tuleb esile hapusus ja marja maitse. Hooajalisi maitseid on olnud meil kaks tüüki- Piparpall ja Kookospall. Kui vaadata laatadel müüdud tulemusi, siis Piparpall on hooajalistest maitsetest klientidele rohkem meeldinud. Piparpall oli müügis talvel ja jõulude ajal ning tänu sellele soovisid ka väga paljud inimesed seda maitsta ja osta. Samuti meeldis Piparpall inimestele, kes otsisid oma kingi kõrvale väikest maitseelamust, mis teeks tuju heaks ja tooks inimesse jõulu tunnet. Täpselt selliseid tooteid nagu toodab ÕF Chocolatistid Eesti turult ei leia. Siiski on müügil sarnaseid tooteid nagu näiteks Magusameistrite, Kalevi või Gustavi trüflid.

SWOT analüüs

Tugevused <ol style="list-style-type: none">1) Hea tiimitöö2) Eristuv ning meeldejääv nimi3) Julged õpilasfirma liikmed4) Tugev müügitaktika5) Ainulaadsed maitsed6) Pidev maitsete lisandumine	Nõrkused <ol style="list-style-type: none">1) Kõrge hind2) Kliendi umbusk3) Säilivusaeg4) Tootmisaeg5) Vähesed kogemused
Võimalused <ol style="list-style-type: none">1) Turundus läbi sotsiaalmeedia2) Laatadel käimine3) Koostöö tegemine teiste firmadega4) Ürituste sponsorlus5) Uued ja erinevad maitsed	Ohud <ol style="list-style-type: none">1) Puuduv püsiv kliendituur2) Konkurents turul3) Klientide ebakindlus käsitöötoote ees

Tabel 2. Õpilasfirma SWOT analüüs

Finantsaruanne

KASUMIARUANNE 01.01.2019-26.03.2019

1. TULUD	1 810,08
2. KULUD	
2.1 Palk ja töötasu	0,00
2.2 Tootmiskulud	377,33
2.3 Muu	223,75
KULUD KOKKU	601,08
KASUM KOKKU	1 209,00

BILANSS
26.03.2019

AKTIVA		PASSIVA	
Raha	1 409	Võlad	0
Materjal	0	Omakapital	200
Põhivara	0	Kasum	1 209
KOKKU	1 409	KOKKU	1 409

Meeskonna areng

ÕF Chocolatistid liikmed on õnnelikud, et valisid teekonna õpilasfirmat teha. Koos on õpitud kuidas tööd liikmete vahel jagada, klientidega suhelda, tootearendust teha, suurtel laatadel osaleda, firmat turundada, ühtse meeskonnana tegutseda jpm. Tänapäevaks ollakse kordades kogenumad, kui firmat alustades. Pelgalt teooriast, kuidas firmat luua on saanud praktika, mis on toonud reaalseid tulemusi.

Meeskonnaliikmete isiklik areng

Kai Li Keller- “Tegelesin õpilasfirma Chocolatistid juhtimise ja koordineerimisega. Leian, et õpilasfirma tegemine on muutnud mind kordades julgemaks ja enesekindlamaks kui enne olin. Firmat alustades polnud veel selget visiooni, kuidas õpilasfirma juhina liikmete vahel tööd jagada ning firmat ühtse eesmärgi poole juhtida. Tihtipeale kippusin kergekäeliselt võtma enda peale liiga palju tööd ning muretsemin tühiste asjade pärast, mis firmat puudutasid. Tänapäevaks olen õppinud, kuidas igale liikmele individuaalselt läheneda ning paremini oma tööülesannet täita. Õpilasfirma juhtimise võimalus on andnud mulle elukogemuse tulevikus ärimaastikul tegutsemiseks ning olen kohutavalt tänulik, et sain endale nii torema tiimi, kellega seda kõike läbi teha.”

Merily Maarend- “Tegelesin õpilasfirmas Chocolatistid raamatupidamisega, hoidsin silma peal raha liikumistel. Õpilasfirmaga tegelemine andis mulle uusi ja huvitavaid kogemusi. Raamatupidamisega pole ma eelnevalt kokku puutunud ning tänapäevaks meeldib mulle seda teha. Alguses läks mul aega, et täpsemalt mõista, kuidas täita erinevaid tabeli osasid, kuid suuri raskusi mul ei tekkinud ning sain hästi hakkama. Õpilasfirmaga tegelemine andis mulle

enesekindluse ning julguse suhelda vabamalt võõraste inimestega. Õpilasfirmaga tegelemine andis mulle võimaluse olla osa ettevõttest, tegeledes ise nii toote tegemisega kui ka raamatupidamisega ning ma absoluutselt ei kahetse, et pühendasin oma aja õpilasfirmasse.”

Georg Paeväli- “Tegelesin õpilasfirmas Chccolatistid tootmis-ja müügivaldkonnas, püüdes luua uusi maitseid ning ideid. Mind võis tihti näha köögis uusi retsepte katsetamas ja uusi maitseid otsimas. Proovisin ka kõige segasemaid ideid, mis olid osaliselt enda lõbuks, kuid suuremalt jaolt siiski ettevõtte uute toodete loomiseks. Algul vaatasin ma hoolikalt üle, kuidas liikmeid firma tooteid tegid ja valmistasid ja kui leidsin, et midagi oleks saanud teha paremaks, siis oli mu häääl kohe kuulda ja minu käsi kohe kõrval, et anda abivalmeid nõuandeid ja kindlaid erinevaid meetodeid õpetada. Õpilasfirmaga tegeledes õppisin palju juurde suhtlemisest, meeskonnatööst ja ka kohusetundlikusest. Lisaks veel distsipliini tunde ja korrapärasuse tundmise oskuse.”

Kert Kullamaa- “Tegelesin õpilasfirmas Chccolatistid turundus- ja kommunikatsioonivaldkonnas. Minu ülesanneteks oli suhelda klientidega, tegeleda sotsiaalmeediaga ja teha müügitööd. Tootsin ka komme. Õpilasfirma tegemine oli minu jaoks väga põnev, õpetlik ja vajalik. Õppisin õpilasfirmat tehes oma aega palju paremini planeerima ja oma tegevusi õigesti ajastama. Sain teada kui palju energiat ja aega nõuab firma omamine. Õpilasfirma Chccolatistid tiim oli suurepärase ja tänu sellele toetasid kõik tiimikaaslased üksteist. Suuri lahkarvamusi firmas ei olnud ja kõik vajalikud otsused võeti vastu üksmeelselt. Sain palju õpilasfirma otsustes kaasa lüüa. Tänu sellele kogemusele sain teada kui palju vaeva nõuavad käsitöötooted ja nüüd on mul palju suurem austus nende vastu.”

Raskused ja õnnestumised

Õpilasfirma Chccolatistid nägi tegutsemise ajal palju õnnestumisi. Peamine õpilasfirma õnnestumine oli Chccolatistide üks esimesi tooteid: Küpsispall. Maitse sai Chccolatistide klientide vaieldamatuks lemmikuks ja suureks müügihitiks. Suurepäraseid firma õnnestumised olid ka kõik teised maitseid: Marjapall, Kookospall, Piparpall. Suureks õnnestumiseks olid firma pakendid, mis meeldisid väga firmadele, kes tellisid õpilasfirma Chccolatistide tooteid. Eriti edukaks kujunes jõuluperiood, mil sisse tulid järjest suured tellimused. Firmal õnnestus käia ja osa võtta enamusest õpilasfirma laatadest, mis tulid firmale väga kasuks nii kogemuste osas kui ka rahalises osas. Õpilasfirma Chccolatistide tiim oli väga hoolas, ettevõtlik, toetav ja entusiasmri rikas. Loomulikult oli ka pisikesi tagasilööke nagu nt. Magusafestival 2019, kus palju kaupa jäi kahjuks alles, kuid koos ühtehoidva tiimiga suudeti kõik raskused ületada.

Koostööpartnerid

ÕF Chocolatistid puutus oma tegevusperioodil kokku mitmete toredate firmade ja eraisikutega, kellela poleks me praegu siin, kus oleme ning keda sooviksime siinkohal tänada ja ära märkida:

AS Kalev

Lavastuskoda OÜ

Indigo Design OÜ

Punane Ploom OÜ

Juhendaja- Krista Savitsch

EBS Gümnaasiumi õpetaja- Svetlana Sidorova

Kuldlõige 2019 korraldajad

