



Õpilafirma Mugi

Võru Gümnaasium

Juhendajad: Karmo Kurvits ja Andri Tallo

2018/2019. õppeaasta

Õpilasfirma Mugi

Sisukord

Õpilasfirma Mugi	2
Õpilasfirma alguslugu	3
Liikmed	3
Toode	4
Turundus	5
Müügitegevus	6
Saadud kogemus	9
Kokkuvõte	10
Täname!	11

Missioon

Meie missiooniks on pakkuda inimestele võimalust endale ise kiiresti ja lihtsalt kooki valmistada. Toote abil saab hoogsast elutempost hoolimata nautida ise tehtud sooja ja maitsvat tassikooki ning seda väikese ajakuluga. Meie toote puhul säilib võimalus ise oma kätega kooki valmistada, ja seda ka ajasäästlikult.

Toote kirjeldus

Toodame tassikoogi valmistamise komplekte, mis koosnevad kolmest erimaitselisest koogipulbrist ja käsitööna valminud disainiga tassist. Pakume ka võimalust koogipulbreid eraldi soetada nii üksikute pulbritena kui ka kompleksides, mis koosnevad kõigist kolmest valikus olevast maitsest. Meie toode võimaldab valmistada tassikoogi mikrolaineahjus ajasäästlikult vaid ühe minutiga. Koogi valmistamiseks tuleb vastavalt juhendile lisada koogipulbrile vett või piima, segada ning seejärel tass koos taiga üheks minutiks mikrolaineahju asetada. Minuti möödudes saabki nautida sooja, minimaalse vaevaga ise tehtud head kooki.



Meie toode (foto: Lilli Tõlp)

Finantstulemused (16.04.2019)

Käive: 1150,05 eurot

Kulud: 541,52 eurot

Kasum: 608,53 eurot

Üldhinnang meie tegevusele

Otsusest luua õpilasfirma on meie jaoks välja kujunenud elumuutev kogemus. Tegevuse käigus õppisime, kuidas omavahelise koostöö tulemusel valmib käsitööna ja suure hoolega meie toode ning kuidas see lõpuks paljudesse kodudesse jõuab. Komplektide tootmine koosnes mitmest ajamahukast etapist, kuid klientide positiivne tagasiside ning laadadelt saadud müügi- ja suhtlemiskogemused korvavad kogu nähtud vaeva ja pingutuse. Saime palju teadmisi sellest, kuidas ise retsepte välja töötada, efektiivselt vajalikke kuivaineid pulbriteks kokku segada, luua pakend, mis näeks atraktiivne välja, teha tassid klientidele meelepäraseks. Nähtud vaeva on tähele pannud ka laadade žüriiliikmed, mida tõendavad Eesti õpilasfirmade laadalt pälvitud stiili ning kujunduse eripreemia ja rahvusvahelise lt õpilasfirmade laadalt saadud parima müügitöö nominatsioon. Oleme õnnelikud, et saime oma tootega inimestele rõõmu ning maitseelamusi pakkuda.

Õpilasfirma alguslugu

Õpilasfirma loomine

Otsus luua õpilasfirma tundus meile ainuõige juba pärast 2017/2018. õppeaasta uurimis- ja praktiliste tööde kaitsmise jälgimist koolis. Käesoleva õppeaasta alguses tutvustasid direktor Karmo Kurvits ning huvi- ja projektijuht Andri Tallo kui meie potentsiaalsed juhendajad õpilasfirma programmi ja võimaldasid osa võtta õpilasfirmade ideelaborist Tartu linnas. Ideelaborist võtsid osa ja said ka palju inspiratsiooni Agate ning Hanna. Õpilasfirma loomiseks oli vaja ka kolmandat liiget, kelleks osutus Kristo. Viimane oli meeleldi nõus looma õpilasfirma koos kahe klassiõega.

Idee leidmine

Kui vajalik meeskond oli olemas, tuli leida idee, mida inimestele jagada soovime. Äriidee genereerimine ei kulgenud lihtsalt. Esmalt oli olemas mõte teha lõhna eritavaid käepaelu, kuid see idee ei tundunud piisavalt innovatiivne ega miski, mida potentsiaalselt tulevikus edasi arendada. Seejärel mõtlesime toota taimse piima valmistamise komplekte, kuid see teema ei osutunud meie jaoks eriti huvitavaks ning väikese potentsiaalse sihtgrupi tõttu loobusime ka sellest. Tähtajani, mil äriidee tuli esitada, olid jäänud vaid mõned päevad ning olime juba alla andmas, kuni Hanna tuli pooleldi naljatledes välja mõttega teha selliseid tassikooke, mis valmiks mikrolaineahjus väga kiiresti. Kui hakkasime pakutud idee üle tõsisemalt arutlema, saime aru, et toode, mida meie inimesteni soovime tuua, ongi tassikoogi valmistamise komplekt. Täpsemalt

komplekt, millega valmiks mikrolaineahjus maitsev tassikook vaid ühe minutiga.

Õpilasfirma nimi

Õpilasfirma nime saamiseks ühendasime sõnad, mis meie toodet iseloomustavad: “mug” ehk tass ning “mugima”, mis viitab, et tegu on millegi söödavaga. Tulemuseks saime nime Mugi, mille tabavuse eest oleme palju kiidusõnu saanud nii tuttavatelt kui ka laatade külastajatelt ja žüriilt.

Liikmed

Õpilasfirmasse Mugi kuulub kolm liiget: Hanna Uibokand, Kristo Munski ja Agate Tillmann. Selleks, et töö paremini sujuks, jaotasime omavahel ära firmale omased ametid vastavalt igäihe soovidele ja isikuumadustele.

Raamatupidajaks sai Kristo, kuna ta on kohusetundlik, täpne ning realistliku mõtteviisiga. Samuti omab ta meist enim eelnevaid kogemusi rahaga ümber käimisega ja oskab hästi kasutada programmi Microsoft Excel.

Tootmis- ja turundusjuhiks sai Agate oma innovaativsuse ning kunstimeele tõttu. Ta valdab ka kõige enam sotsiaalmeediat ning fototöötlusrakendusi, mida kasutame abivahendina oma firma ning toote paremaks turundamiseks.

Tegevjuhiks sai Hanna tänu oma ettevõtlikkusele ja vastutustundlikkusele. Samuti suudab ta ülejäänud liikmete tegevust koordineerida ning neid vajadusel efektiivselt motiveerida, et firma oma täispotentsiaali kasutaks.

Toode

Õpilasfirma toode

Õpilasfirma tooteks on tassikoogipulbrid, millest on võimalik valmistada kook mikrolaineahjus vaid ühe minutiga. Lisaks pakume ka komplekte koos tassidega, millest igaüks on kaunistatud käsitööna valminud maalingutega. Ühtekokku on valikus kolm erinevat komplekti: 1) eraldi ühe maitsega koogipulber, 2) kolme erineva koogipulbriga komplekt, 3) komplekt ilusa tassiga, mis sobib hästi kingituseks.

Toote retseptid

Enne kui saime tooteid suuremas koguses valmistama hakata, pidime välja töötama vajalikud retseptid. Selle jaoks leidsime internetist algelised kiiresti valmiva tassikoogi valmistamise juhendid, mille testimisel selgus tõsiasi, et kui tahame inimestele pakkuda võimalikult head maitseelamust, peame retsepte proovimise teel täiendama. Algas pikk koostisosade ning nende koguste muutmistega kaasnev proovimisprotsess, mille tulemusel tulime välja retseptidega, millest valmivad maitavad, meeldiva tekstuuriga koogid.

Toote valmimine

Toote valmimine koosneb:

- vajalike kuivainete ostmine ja tasside tellimine;
- pulbri valmistamine ja pakendamine;
- tassidele maalingute tegemine ja ahjus kuumutamine;
- kartongist pakenduse tegemine;
- juhendavate ja illustreerivate siltide valmistamine ning nende lisamine pakendile;
- toote komplekteerimine.

Tassid tellime koostöös OÜ-ga Talvien. Pulbrid segame kokku vastavalt välja töötatud retseptidele. Tassidele teeb maalingud meie tootmisjuht Agate kuumakindlate portselanvärvidega, tehes koostööd Võru Kreutzwaldi Kooli käsitööõpetaja Ragna Meelistega, kel on olemas vajalikud vahendid.

Toote valmistamine

Meie tassikoogipulbrite kasutamine ning neist koogi valmistamine on kiire ja lihtne. Pulber tuleb valada tassi ning sellele lisada sildil oleva juhendi järgi vett või piima. Seejärel tuleb koostisained ja vedelik omavahel segada ning tass saadud tainaga üheks minutiks mikrolaineahju asetada. Alternatiiviks on võimalus tassikooke valmistada ahjus, kuid see valmistusviis on ajakulukam. Välja võttes on soe tassikook valmis nautimiseks ja mugimiseks.

Tootearendus

Meie toode muutus protsessi käigus väga palju. Esimesel laadal müüisime vaid tassikomplekte ning klientidel puudus pulbrite eraldi soetamise võimalus. Kuid kuna paljud laadakilastajad soovisid osta koogipulbreid ka eraldi, siis otsustasime neid ka üksikult müüa ning mõtlesime järgmiseks laadaks välja kaks uut pakendit. Samuti lisasime koogi valmistamise juhendisse alternatiivi küpsetada koogid ahjus, kuna juba esimesel laadal selgus, et paljudel potentsiaalsetel klientidel kas puudus mikrolaineahi või ei soovinud nad seda kasutada.

Esimesel laadal olid koogipulbrid järgmised: sidrunikook, šokolaadi *brownie*-maitseline kook ning küpsisemaitseline

kook. Edasiste laatade puhul asendasime jõuluaja puhul sidrunikoogi jõulukoogiga ning pärast talveperioodi lõppu töötasime välja kaks uut maitset: vaarika-valge šokolaadi ja gluteenivabade koostisosadega mustika-vanilje koogi.

Tassikomplekti pakendit uuendasime samuti peale esimest laata: tsellofaani asemel disainisime ümbrise kartongist, mis on võrreldes tsellofaaniga palju keskkonnasõbralikum ning samas ka atraktiivsem. Tassialuseid proovisime kõigepealt ise välja lõigata, kuid see osutus väga ajakulukaks ning keeruliseks. Seetõttu tegime koostööd OÜ-ga Ritico, kus tehti aluse lõigete tegemiseks raud, mille abil valmisid kartongist pakendialused.

Lisaks pakkusime peale esimest laata ka võimalust uudse valmistusviisiga kooke kohapeal degusteerida, et võimalikud kliendid saaks veenduda maitsvas lõpp-produktis. Tagant järele mõeldes tundub see ainuõige mõte.

Samuti arenes laatade vältel meie boksikujundus. Selle tarvis lasime OÜ-s ADexpert välja printida kohandatud suurustega plakatid, millega müügikoha seinu katsime, et boksi üldmuljet parandada ning võimalikes klientides huvi tekitada.



Tootearendusel välja kujunenud toodete väljapanek Eesti õpilasfirmade laadal (foto: Jürgen Niit)

Turundus

Sihtrühm

Meie sihtrühmaks on kõik magusasõbrad, kes soovivad ise valmistada kooki, kuid seda kiirelt ja lihtsalt. Kuna inimestel on erinevad maitse-eelistused, tulime välja ka paljude eri maitsetega. Samuti on toode mõeldud aktiivse eluviisiga inimestele, kes soovivad koogi küpsetamisele võimalikult vähe aega kulutada. Toode on suunatud ka lastele, kes soovivad kerget, kuid maitsva koogi valmistamise kogemust.

Reklaam

Infot õpilasfirma ning toote kohta levitasime peamiselt internetis. Selleks lõime erinevad kontod sotsiaalmeediasse (Facebook ja Instagram). Informatsiooni edastamiseks tegime ka e-maili konto (Gmail). Toodet ning firmat reklaamisime ka visiitkaartide ja flaierite kujul laatadel. Samuti levis info tassikoogipulbrite kohta meie tuttavate, sõprade, klientide ja sugulaste kaudu, kes tootega rahul olid.

Kujundus

Kuna müük toimub eelkõige laatadel ning seejuures on oluline teiste hulgast silma paista, tegime kujundusliku poole pealt koostööd kunstitudengi ja Võru Gümnaasiumi vilistlase Stella Mõttusega, kes aitas meil kavandada logo ning boksikujundused. Sellest oli kindlasti kasu, mida tõestab Eesti õpilasfirmade laadal pälvitud stiili ning kujunduse eripreemia.

Pakend

Kuna toote müügi puhul on eriti oluline selle välimus ja ekspositsioon, panime väga palju rõhku toote pakendile. Esimesel

laadal müüsimise ajanappuse tõttu tassikomplekte tsellofaanpakendis, kuid juba teisel laadal tulime välja uue, ilusa, keskkonnasõbralikuma tooteümbrise ga. Kõigi kolme komplekti pakendid ja tootejuhised valmistame ise erinevatest, enamasti taaskasutatavatest materjalidest.

Tegime koostööd ka OÜ-ga Ritico, kelle abiga valmisid tassikomplektide ümbrise erinevad detailid palju hõlpsamini. Tulemuseks oli pakend, mille eest nii laatadelt kui toote soetanud eraisikutelt palju positiivset tagasisidet saime ning millega ka ise rahule jäime.

Konkurents

<i>Konkurendid</i>	<i>Konkurentide toode</i>	<i>Meie toode ja eelised</i>
Poes kooigipulbreid pakuvad (suur-)ettevõtted	<ul style="list-style-type: none"> • Pulbrile tuleb lisada õli või võid, muna ja vedelikku. • Valmib umbes 20 minutiga • Suur kogus kooki 	<ul style="list-style-type: none"> • Tuleb lisada vaid vett või piima • Kook valmib 1 minutiga • Üks kogus kooki

Suurimaks konkurendiks olid meie jaoks poes müüdivad kooigipulbrid, mis samuti valmivad kergesti ning kiiresti, kuid ükski firma ei paku poodides selliseid kooigipulbreid, mis valmiks vaid ühe minutiga. Lisaks tuleb poes müüdivatele kooigi tegemiseks mõeldud kuivainete segudele lisada alati võid ja muna, kuid meie töötasime välja segu, mis nõuab vaid vee või piima lisamist. Peamiseks puuduseks võrreldes poes müüdivate kooigipulbritega on asjaolu, et erinevalt poodides pakutavatest kooigipulbritest, millest valmib terve kook, saab meie ühest tootest vaid ühe tassisuuruse kooigi.

kolmest pulbrist koosnevat komplekti 4 euro eest ja ühte pulbrit 1,50 euro eest. Kuna olime pakendusega palju vaeva näinud ning mõistsime potentsiaalse turu olemasolu, otsustasime hinda tõsta: tassikomplekti müüsimise pärast 10 euroga ja teisi tooteid vastavalt 4 ja 2 euroga.

Toote hind

Ühe pulbri omahind on 0,40 eurot ja tassikomplektile 3,50 eurot. Firma tegutsemise käigus toote müügihind muutus. Tegevuse alguses müüsimise tsellofaanpakendis komplekte hinnaga 5 eurot, kooigipulbreid üksikuna hinnaga 1 eurot. Pärast müüsimise uue pakendiga tassikomplekti 7 euro eest,



Meie lõplik väljapanek ja hinnad Riia rahvusvahelisel õpilasfirmade festivalil (foto: Andri Tallo)

Müügitegevus

Laadad

Suurem osa toodete müügist toimus õpilasfirmade laatadel. Kokku oleme osa võtnud kuuest laadast, mis on toimunud nii Tallinnas, Tartus, Pärnus, Võrkas, Võrus kui ka Riias.

Võrkas õpilasfirmade laat „Üle piiri turundus”

Esimese müügikogemuse saime detsembri alguses toimunud rahvusvaheliselt Võrkas õpilasfirmade laadalt „Üle piiri turundus”. Laat kujunes meie jaoks edukaks, kuna suutsime müüa ära kõik kaasavõetud tooted. Lisaks saime esimese müügi ja klientidega suhtlemise oskuse, mis järgnevatel laatadel äärmiselt kasuks tulid.

Pärnu õpilasfirmade laat “Jäärmark”

Praeguseks on meie positiivseima kogemusega laat 8. detsembril Pärnus toimunud õpilasfirmade laat “Jäärmark”. Sel laadal oli meil kaasas suurem kogus tooteid, kuid siiski õnnestus ära müüa kõik komplektid, kasutades eelmiselt laadalt saadud müügioskusi. Tegime müügikoha illustreerimiseks juurde ka suure sildi firma logoga, mis möödaminejates huvi äratas ning pilku püüdis. Pärnusse võtsime kaasa ka varem valmistatud koogid, mida degusteerimiseks pakkusime. Õnnetuseks ei püsinud eelnevalt valmistatud koogid laada lõpuni värsked ning seetõttu pidime degusteerimisvõimalusest loobuma. Müük jätkus edukalt kuni kaasavõetud toodete lõppemiseni, pärast mida reklaamisime oma õpilasfirmat kaasavõetud flaierite ning visiitkaartide abil.

Õpilasfirmade jõululaat Tartus

Kolmandale, 15. detsembril toimunud õpilasfirmade jõululaadale läksime juba enesekindlamalt tänu kahele eelnevalt edukale müügikogemusele. Kuna eelmisel laadal ei püsinud kaasavõetud koogid klientidele pakkumiseks piisavalt kaua värsked, katsetasime tassikookide valmistamist kohapeal mikrolaineahjus. See protsess tekitas siiski liiga palju segadust. Seega loobusime sellest variandist laada lõpupoole ning maitsmisvõimalust pakkusime vaid kliendi soovi korral. Samuti otsustasime tõsta tassikomplektide hinda 10 euroni. Sellest hoolimata kulges müük edukalt ja tulu oli osaletud laatadest suurim.

Eesti õpilasfirmade laat Tallinnas

9. veebruaril toimunud õpilasfirma laadal tundsin end justkui kodus. Nägime eelnevalt palju vaeva müügikoha kujundusega ning olime varahommikul valmistanud degusteeritavad koogid, mis kauem värsked püsiks. Meie pingutusid märkas ka žürii, kelle käest saime müügioskuse ja boksi kujunduse eest kiita. Viimase eest pälvisime ka kujunduse ja stiili ning Tele2 preemia, mille üle väga õnnelikud oleme.



Tallinna laada boksikujundus ja õpilasfirma liikmed (foto: Jürgen Niit)

Võru õpilasfirmade kevadlaat

Laat meie kodukohas Võrus 16. märtsil oli väga meeldejääv, sest peamisteks ostjateks olid sõbrad ning tuttavad. Sel laadal esines meil teiste müügikohtadega võrreldes kõige enam probleeme, kuid need leidsid kiiresti lahenduse ja üldiselt kulges laat meie jaoks siiski isegi edukamalt, kui oskasime loota.

Rahvusvaheline õpilasfirmade laat Lätis

Meie jaoks viimane ja ka tähtsaim laat oli rahvusvaheline õpilasfirmade laat, mis toimus Lätis. See üritus toimus kahe päeva vältel. Esimesel päeval toimus laada avatseremoonia ja korraldati erinevaid õpetlikke töötube, teisel päeval oli laat, kus meid tunnustati parima müügitöö nominatsiooniga. Kuna peamine suhtluskeel oli inglise keel, oli meie boksikujundus võõrkeelne ja ka suhtlus klientide ning žüriiga toimus inglise keeles. See, ja tegelikult kogu festival, oli meie jaoks uudne ja kasulik kogemus. Laadal pakkusime ka maitsta kooke, mis püsisid värsked, sest valmisid Riias hotelli suurköögis.

Eritellimused

Lisaks laatadele müüisime oma tooteid ka eritellimustena. Pakkusime ka tassile soovitud kujunduse tegemise võimalust. Kokku müüisime tassikoogi valmistamise komplekte 514,45 euro eest nii tuttavatele, eraisikutele ja -firmadele.

Finantstulemused

Alustasime oma õpilasfirma tegevust aktsiakapitali suurusega 90 eurot. Leppisime omavahel kokku, et kasumi jaotame vastavalt aktsiatele õpilasfirma

tegevuse lõpus liikmete vahel laiali. Kuna omame kõik võrdse suurusega aktsiaid, siis jaotame kasumi omavahel võrdselt. Vahemikus 01.11.2018-16.04.2019 olid firma tulud üle 1100 euro ja kulud kokku ligi 550 eurot. Aruandeperioodi kasum oli 608,53 eurot. Muude kulude hulka kuulub laatadele kulunud registreerimistasu ning transport laadale ja tagasi.

Kasumiaruanne (01.11.2018-16.04.2019)

TULUD (eurodes)	1150,05
KULUD (eurodes)	541,52
Palk, töötasu, tasu müügist	0,00
Materjal, varustus jt tootmiskulud	456,02
Turundus	52,30
Muud kulud	33,20
Aruandeperioodi kasum (eurodes)	608,53

Bilanss eurodes (16.04.2019)

AKTIVA		PASSIVA	
Raha	698,53	Võlad	0
Materjal ja varud	0	Aktsia-kapital	90
Põhivara	0	Kasum	608,53
KOKKU 698,53		KOKKU 698,53	

Finantsjuht:

Juhendajad:

Saadud kogemused

Hanna – “Õpilasfirma loomine ning selle tegevuse kujundamine andis mulle palju positiivseid kogemusi. Õppisin paremini tundma iseend, aga samas ka oma meeskonnakaaslast ning meeskonnatöö põhimõtteid. Olin peale igat kordaminekut täis motivatsiooni ning tahet õpilasfirmaga tegeleda. Terve selle protsessi käigus taipasin, et ettevõtlus ning majandus on suunad, millesse tahaksin ka tulevikus süveneda. Üldiselt jäin meie tegevusega ja saadud kogemusega rahule.”

Agate – “Õpilasfirmaga tegutsemine on arendanud palju eluks kasulikke oskusi. Õppisin aega planeerima, teiste tiimiliikmetega arvestama, müügitööga tegelema, klientidega paremini suhtlema ning väljakutsetega toime tulema. Mul on hea meel, et otsustasin õpilasfirma loomise kasuks. Tänu sellele sain kogemuse, mida algselt poleks osanud oodatagi ja jäin seejuures rahule meie õpilasfirma saavutatuga.”

Kristo – “Õppisin rohkem aega planeerima ja teistega arvestama. Kuna kõik töökoosolekud ja tootmine toimusid Agate kodus, siis pidi väga palju koordineerima oma tegevusi teiste õpilasfirma liikmetega. Lisaks aja planeerimisele sain ka arendada müügikogemust, klientidega suhtlemise oskust ja täiendasin oma oskusi rahaga ümber käimisel. Edendasin oma oskusi kasutada arvutiprogrammi Excel. Seejuures arendasin ka oma oskusi seoses raamatupidamisega, mis mulle tulevikus äärmiselt kasulikuks võib osutuda.”

Meeskonna areng

Õpilasfirmana kui meeskonnana õppisime üksteist aasta jooksul paremini tundma ning seetõttu muutus koostöö järjest kergemaks ning tõhusamaks. Taipasime, mis on kellegi tugevad küljed ja õppisime neid paremini rakendama. Oskame tänu õpilasfirma tegevusele väga hästi teiste soovide ning vajadustega arvestada, mis tuleb ka edasises elus igal alal kasuks. Vajadus parajas mahus ja õigetel aegadel kokkusaamisi korraldada on arendanud meie kõigi ajaplaneerimise oskust. Töö käigus tekkinud vajadus raskuste ületamiseks ja tagasilöökidega tegelemiseks on parandanud meie probleemide lahendamise oskust ning muutnud meid järjest vastupidavamaks ning julgemaks, enesekindlamaks.

Raskused

Peamiseks probleemiks oli kokkusaamiste ehk töökoosolekute korraldamine, mis oli raskendatud liikmete eraelu tiheda graafiku tõttu. Kuid sellest hoolimata saime alati planeeritud tegevused õigeaks ajaks valmis. Lisaks tekitas raskusi soov pakkuda tootest valmivat lõpp-produkti ka laatadel. Varem valmistatud tooted püsisid piisavalt värskena enamasti vaid mõned tunnid ja kohapeal mikrolaineahjus valminud väikesed koogid polnud kuigi maitsvad ja nende valmimise protsess tekitas suure segaduse. Valisime variandi pakkuda varem valmistatud kooke nii kaua kuni võimalik ja edasi müüa toodet ilma degusteerimisvõimaluseta. Aeg-ajalt oli ka pingeid õpilasfirma liikmete vahel, mis tulenes lahkkelidest toote arendamisest, kuid need said kõik lahendatud.

Raskused	Ületamine	Areng
<ul style="list-style-type: none"> Kokkusaamiste korraldamine 	<ul style="list-style-type: none"> Tihe omavaheline suhtlus Tiimikaaslastega läbirääkimine, kompromisside tegemine 	<ul style="list-style-type: none"> Õppisime teistega arvestama Õppisime, et suheldes, suheldes, suheldes on kõik võimalik
<ul style="list-style-type: none"> Pulbriretseptide väljatöötamine 	<ul style="list-style-type: none"> Korduv katsetamine Ühtehoidev tiimitöö Vigadest õppimine 	<ul style="list-style-type: none"> Järjest katsetades ja vigadest õppides saavutab parima tulemuse
<ul style="list-style-type: none"> Riias ei olnud võimalik eelneval õhtul hotellitoas kooki valmis teha. 	<ul style="list-style-type: none"> Pidasime läbirääkimisi hotellitöötajatega ja kokaga Saime loa küpsetada koogid hotelli köögis laadapäeva hommikul. 	<ul style="list-style-type: none"> Kui mõelda läbi kõik võimalikud viisid raskuse ületamiseks, siis on see võimalik. Julge hundi rind on rasvane

Ootamatused

Kuna rahvusvahelisel õpilasfirma festivalil Riias pidime Lätis kohal olema juba laadale eelneval päeval, ei olnud võimalik degusteerimiseks kooke kodus valmis küpsetada. Esiolgu pidasime olukorda suureks probleemiks, kuid peagi osutus selle lahendus unustamatuks kogemuseks. Helistasime eelneval päeval hotelli ning rääkisime oma soovist kasutada hotelli restorani ahjusid. Kuna tol hetkel ei viibinud piisava prestiižiga isikut hotellis, öeldi meile vaid 90% kindlusega, et saame kooke seal valmistada. Pakkisime Võrus koogiks vajaminevad asjad valmis ning hotelli jõudnud, rääkisime administraatoriga kookide valmistamisest. Tema suunas meid köögi juhi juurde, kes meie plaanist hotelli ahjusid kasutada

midagi kuulda ei tahtnud ja kindla ei ütles. Kuid me ei jätnud joni ning pöördusime koka enese poole, kes pika vestluse tulemusena meile nõusoleku andis. Järgneval hommikul ärkasime kell kuus ja asusime kooke valmistama. Kui taigna hotelli restorani toimetasime, öeldi meile jällegi ära ning läbirääkimisprotsess algas uuesti. Õnneks saime tänu suhtlusoskusele koogid hotellis küpsetatud ning õnnelikult klientideni toimetatud. Juhtum õpetas meile, et kui millegi nimel pingutada, on kõik võimalik. Erasisikuna hotelli restoranis kooke küpsetada on kogemus, mida kindlasti pole paljudel.

Õnnestumised

Õpilasfirma tegevuse käigus on firmal olnud palju kordaminekuid. Omaette

õnnestumiseks võib lugeda laadadelt saadud müügi- ja ettevõtluskogemust. Igale järgmisele laadale oli üha enesekindlam ja parem tunne minna, kuna teadsime, et oleme iga müügiga saanud üha rohkem oskusi klientidega suhtlemisel. Lisaks saab lugeda õnnestumiseks firma finantsolukorda, kuna lõpetasime oma tegevuse kasumiga. Tohutut rõõmu valmistas meile klientide ja laadade žüriiliikmete hea tagasiside. Igalt õpilasfirmade laadalt saadud kogemus täiendas igakülgselt meie oskusi. Suurteks kordaminekuteks olid ka Eesti õpilasfirmade laadalt pälvitud stiili ja kujunduse preemia ning Lätist saadud parima müügitöö nominatsioon.

Tulevik

Ühe minutiga valmivatel koogipulbritel oleks tulevikus turul palju potentsiaali, kuna midagi seesugust poodides müügil ei ole. Koogipulbrid võiksid olla sama laialdaselt kasutuses nagu kiirnuudlid. Samas leiame, et kooli kõrvalt firmaga täismahus tegutseda on üsna keeruline ning sellega süiski potentsiaalset hoolimata ei jätka. Otsustasime antud firma likvideerida, kuid saadud ettevõtliku mõtteviisi tõttu alustame võibolla tulevikus firmaga uuesti ja veelgi suuremas mahus.

Kokkuvõte

Õpilasfirma toote jaoks oli mitu erinevat ideed, kuid parim ja kõige suurema potentsiaaliga oli tassikoogi valmistamise komplekt. Tegelesime üle ootuste palju tootearendusega – muutsime suuresti pakendit ja toodet, nimelt vahetasime välja tsellofaankile kartongist käsitsi tehtud

tassikomplekti ümbrise vastu ja töötasime välja uued retseptid. Lisaks sellele muutus meie boksikujundus iga laadaga aina paremaks, mis väljendub ka Eesti õpilasfirmade laadalt saadud stiili ja kujunduse eripreemias. Käisime kokku kuuel laadal, mis kõik osutusid edukaks, ja müüisime igal laadal enamiku oma kaasavõetud toodetest. Edukaim laad meie jaoks oli Tartu laad, kus osteti kõige kõrgema hinna eest kõige rohkem tooteid. Õpilasfirma tegevuse vältel arenesime tekkinud raskuste toel meeskonnana järkjärgult üha paremaks. Hakkasime üksteisega rohkem arvestama ja paremini tegevusi planeerima. Parimad kogemused, mis saime õpilasfirma tegemisest, on kindlasti meeskonna- ja müügitöö oskuse arendamine ja võimalus end majanduse valdkonnas proovile panna, osaleda laadadel ja vastutada oma toote eest.

Täname!

- Juhendaja Karmo Kurvits
- Juhendaja Andri Tallo
- Ragna Meeliste
- Stella Mõttus
- Junior Achievement Eesti SA
- Võru Gümnaasium
- ADexpert
- OÜ Ritico
- Ester Allas
- Firma liikmete pered ja tuttavad

