

Miltä tuntuisi omistaa ikioma

KESÄ KAHVILA

lataa ilmainen neljän osan opas!



RantaSmoothie - Matilda Tella



johdanto

Miltä tuntuisi perustaa oma kesäkahvila-opas on suunniteltu, jotta pääsisit alkuun sekä tietäisit mistä aloittaa. Tutustu aiheisiin syvemmin etsimällä tietoa luotettavista lähteistä sekä lukemalla alan kirjallisuutta. Tämän oppaan tarkoitus on antaa sinulle ainoastaan pintaraapaisu asioista.

Opas on jaettu neljään osaan, jotta kesäkahvilan suunnittelutyö olisi helpompaa. Huolellinen suunnittelu vie paljon aikaa, varaudu siihen.

Tee tehtäviä yhdessä sekä yksin. Laajenna näkökulmaa ja supista oikeaan suuntaan.

Kaikki aloittavat jostain, joten eiköhän mennä!



sisällysluettelo

LUKU 1 - liiketoimintasuunnitelma
yhtiömuodon valinta
liikeidea

LUKU 2 - liiketoimintasuunnitelma
budjetti
mainonta

LUKU 3 - kahvila
brändisuunnitelma
menu
tilasuunnittelu

LUKU 4 - prosessi
työntekijät
luvat
vakuutukset

Syvennä:
tulosta koko
opas ja etene
omassa
rauhassa!

ensimmäinen luku

LIIKETOIMINTA SUUNNITELMA

yhtiömuodon valinta sekä liikeidea



osa 1 - liiketoimintasuunnitelma

YHTIÖMUODON VALINTA

Oikean yhtiömuodon valinta on tärkeä vaihe. Valinnassa tulisi ottaa huomioon mm. työtiimin koko, liiketoiminta sekä toiminnan ajanjakso.

Voisiko minusta tulla yrittäjä tai voisiko meidän idea olla toimiva?

Mikäli teillä on ajatuksena tehdä yhden kesän kokeilu, suosittellemme kevyt yrittäjyyttä tai toiminimeä. Usein on helpompi nostattaa toimintaa seuraavalle tasolle kuin pyörittää pieni muotoista toimintaa raskaalle toiminnalle tarkoitetuissa raameissa.

Tutustumme tässä oppaassa vain kolmeen vaihtoehtoon. Kevyt yrittäjyys, toiminimi sekä osakeyhtiö, tutustu myös muihin yhtiömuotoihin!

"Jotta mahtavista ideoista tulisi totta, meidän on toimittava, kokeiltava ja epäonnistuttava"

Liiketoimintasuunnitelma

osa 1 - yhtiömuodon valinta

Kevyt yrittäjyys

- + Et tarvitse omaa Y-tunnusta eikä sinun tarvitse tehdä kirjanpitoa (suosittelemme kuitenkin)
- + Ei kiinteitä kuluja eikä perustaminen maksa sinulle.
- + Jotkut palvelun tarjoajat antavat vakuutuksen (esim. tapaturma- ja vastuuvakuutus/ukko.fi)
 - + helppo kokeilla, minimoit riskit
- + voit lähettää laskun asiakkaillesi/kumppanillesi kesän tienesteistä
- Palveluntarjoajat määrittelevät itse pakettiin kuuluvan hinnaston. Yleisin tapa on, että palvelun tarjoaja ottaa X% laskun loppusummasta.
Ukko.fi:llä on 5% palvelumaksu jokaisessa laskussa. (12,40€ (sis.alv24%)-5%=0,62€)
- Tietyt maksupäätteen tarjoajat (korttimaksu) tarvitsevat Y-tunnuksen, jotta yritys voidaan rekisteröidä ja laitteet vuokrata.

Liiketoimintasuunnitelma

osa 1 - yhtiömuodon valinta

Toiminimi (tmi)

+ Nopea ja helppo perustaa

+ Perustaminen on ilmaista eikä vaadi aloituspääomaa.

+ Vain Patentti- ja rekisterihallituksen (PRH) ylläpitämään kaupparekisteriin ilmoittautuminen maksaa 60 € sähköisesti. Mikäli ette rekisteröidy voi kuka tahansa muu rekisteröidä teidän toimintanne nimen - huolimatta nettisivuista tai käynnissä olevasta toiminnastanne.

+ Yhdenkertainen kirjanpito

+ mahdollistaa starttirahan hakemisen, toiminnan voi keskeyttää helposti kesän loputtua

- Mikäli sinulla on runsaasti muita tuloja voi tmi vaikuttaa verokantaasi. Toiminimen riskit ovat henkilökohtaisia riskejä

- voi vaikuttaa vaikuttaa tiettyihin etuihin

Liiketoimintasuunnitelma

osa 1 - yhtiömuodon valinta

Osakeyhtiö

+ Toimintanne kerryttää paljon voittoa, jota ei nosteta heti käyttöön/kuluvana vuonna. Voidaan "varastoida helpommin" myöhempään käyttöön

+ Liikevaihtonne kasvaa merkittävästi -
Osakeyhtiö on aina vastuussa yhtiönä et sinä yksityishenkilönä

Osakeyhtiön osakas vastaa riskeistä vain sijoittamallaan pääomalla. Poikkeuksen tekevät toki sellaiset velat, jotka yrittäjä on taannut henkilökohtaisesti. Vertaa: toiminimellä tehty toiminta on aina henkilökohtaista, joten olet itse vastuussa aina.

+ Omistus pohjaa halutaan laajentaa. Oy yhtiömuotona mahdollistaa osakkeiden myymisen potentiaalisille ostajille

+ mahdollistaa starttirahan hakemisen

- Vaatii kahdenkertaisenkirjanpidon

Liiketoimintasuunnitelma

osa 1 - yhtiömuodon valinta

Mikäli maksat teidän kesäkahvilan toiminimen tuloista 30% tai enemmän veroa, kannattaa muutosta toiminimestä osakeyhtiöksi harkita ensi kaudelle.

Peukalosääntönä voisi sanoa seuraavaa:
Jokaisessa yhtiömuodossa on omat hyvät ja huonot puolensa. Kartoita toimintanne ja mieti mikä on teille paras vaihtoehto.

kevyt yrittäjäyys	toiminimi	osakeyhtiö	muu, mikä:
miinukset:	miinukset:	miinukset:	miinukset:
plussat:	plussat:	plussat:	plussat:

osa 2 - liiketoimintasuunnitelma

LIIKEIDEA

Miksi asiakas tulee juuri teidän kahvilaan sekä missä tavoitat teidän unelmien asiakkaan?

Aloita kirjaamalla seuraavat asiat

Mitkä on teidän yrityksen arvot eli mihin toimintanne pohjautuu? Mitä myytte päätuotteina? Mitä tarvitset tuotteesi tai palvelusi tuottamiseen? Pärjäätkö omalla osaamisellasi yksin vai tarvitsetko muita perustajia tai työntekijöitä? Mitkä on vahvuutesi ja missä olisi vielä parannettavaa? Missä kahvilanne unelmien sijainti olisi? Unelmoi seuraavalle sivulle!

Asiakasprofiili

Asiakaskartoituksen avulla voidaan saavuttaa ymmärrys ominaisuuksista ja tekijöistä, jotka tulee ottaa huomioon palvelua suunniteltaessa. Mikäli asiakasprofiilit luodaan huolella saadaan paljon piilevää tietoa. Täytä oppaassa oleva asiakasprofiili 3-5 asiakkaasta, on tutkittu että kyseinen määrä on kaikkein tehokkain. *Muista ottaa huomioon kanssakulkijat, kuten äiti-lapsi.*



Palaa tälle sivulle
täydentämään!

Liiketoimintasuunnitelma

osa 2 - liikeidea

kesäkahvilan nimi: _____

kahvilan unelmasijainti:

Kirjaa tähän kahvilan päätuotteet:

arvot:

vinkki!
etsi emoji-
kuvaamaan arvoja

Liiketoimintasuunnitelma

osa 2 - liikeidea

Syvennä:
Etsi
Facebookista
hahmosi!

nimi:
ikä:
ammatti:
koulutus:

asuu:

mistä hän innostuu
tai mitä hän arvostaa:

keskiostos:

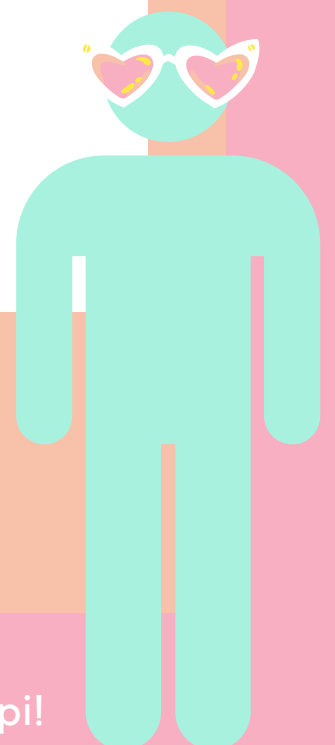
tuo liikevaihto per kerta:

työaika
koostuu:

Vapaa-aikana
kiinnostavat:

elämäntilanne/muita huomioita:

Piirrä asiakkaasi!
mitä todellisempi kokonaiskuva, sitä parempi!



Liiketoimintasuunnitelma

osa 2 - liikeidea

arvolupaus

Mitä palvelua tarjotaan ja miten se tuottaa asiakkaalle arvoa, poistaa hänen kokemia haittoja ja pelkoja. Mitä voidaan luvata ja miten olla erilainen ja parempi kuin kilpailija. Maksaja voi odottaa erilaisia asioita, tarvitsetko kaksi eri tavalla painotettua arvolupauستا? *Vertaa äiti-16-vuotias teini.*

Haita, pelot ja riskit
-esteet
-mikä turhauttaa
-kipupisteet

Asiakkaan tarve, mihin
ongelmaan hän hakee
ratkaisua?

Tavoitteet ja toiveet
hyödyt ja arvo

mikä ilahduttaa asiakasta?
Mikäli tuo lisäarvoa?

mikä poistaa/vähentää
asiakkaan esteet?

Palvelu, joka ratkaisee
asiakkaan ongelman:

Liiketoimintasuunnitelma

osa 2 - liikeidea

syvennä ajatuksia

Mikä on teidän tarkka ansaintalogiikka? Miksi asiakkaat ostavat teiltä? Mitkä on meidän kilpailijaedut? Missä olisi sopiva paikka?

kilpailijakartoitus

Analysoi ja tutki alalla olevia toimijoita. Tutki varsinkin toimintatapoja, hintatasoa sekä markkinointia. Perehdy myös kilpailijoidesi tuotevalikoimiin, tuotteiden ominaisuuksiin, palvelun laatuun ja toimitusvarmuuteen.

SWOT-Analyysi

Kun analysoitte huolella, tiedätte mitä osaatte tehdä, missä projektin voimavarat ovat sekä onko jossain puutteita. Kun löydätte heikkouksia tulette tietoisiksi mikä asia on oikeasti teille uhka ja mikä heikkous voi jopa muuttua mahdollisuudeksi.

Tee SWOT-analyysi myös kilpailijastasi!

tee myös palvelupolku sekä riskianalyysi

Varsinkin yksinyrittäjänä on tärkeää tiedostaa oman/työntekijän sairastumisen vaikutus sekä mitä sitten tapahtuu, mitkä ovat askeleet?

Liiketoimintasuunnitelma

osa 2 - liikeidea

Strengths
VAHVUUDET

Weaknesses
HEIKKOUEDET

Opportunities
MAHDOLLISUUDET

Threats
UHAT

kiteytä tähän yhdellä lauseella yritysideanne:

Lisäksi selvittäkää teille paikka, missä kahvila sijaitsee kesällä sekä miettikää teidän kahvilallenne toimintaa kuvaava nimi.



tiivistelmä

LUKU 1 - liiketoimintasuunnitelma yhtiömuodon valinta

liikeidea



toinen luku

LIIKETOIMINTA SUUNNITELMA

Budjetti sekä mainonta



osa 3 - liiketoimintasuunnitelma

BUDJETTI

Hyvä budjetointi lienee kesäkahvilan tärkein ominaisuus. Ruokahävikin määrä vähenee merkittävästi sekä yllätyksiin osataan varautua.

kirjaa ylös seuraavat asiat taulukkoon

Mitkä ovat teidän kiinteät kustannukset?

Mitkä ovat teidän muuttuvat kustannukset?

Kannattaako investointi vai leasing isommissa hankinnoissa vai tarvitsetko rahoitusta? Mitkä on teidän tavoitteet ja miten ne saavutetaan?

Kirjaa teidän valikoimatuotteista seuraavat asiat:

Kuinka paljon tuotteen kustannus on, kuinka paljon myyntihinta on sekä mikä on jokaisen tuotteen oma kateprosentti.

Huomioi miten takeaway-astiat vaikuttaa hintaan.

Tee myös kannattavuuslaskelma sekä laske kriittinen piste: kuinka monta x tuotetta täytyy myydä jotta kulut saadaan katettua päivältä, viikolta ja kuukaudelta - *entä kesältä?*

Liiketoimintasuunnitelma

osa 3 - budjetti

rahaliikenne

Otatteko vastaan vain käteistä vai tarvitsetteko maksupäätteen: vuokra, leasing vai oma?

Hyvä kassajärjestelmä mahdollistaa lisäksi ravintolasi varastovalvonnan ja reaaliaikaisen varastoseurannan - mieti onko se teille jo tärkeää.

maksupääte

Pääkategoriat maksupäätteistä ovat integroidut sekä erillispäätteet. Erillispäätteisiin näppäillään ostoksien summa käsin, kun taas integroituja päätteitä ohjataan täysin myyntisovelluksesta tai laitteesta. Integroidut maksupäätteet ovat helppokäyttöisyyden ja nopeuden lisäksi myös turvallisempia.

muista huomioida

Millainen liiketila on kyseessä, kuinka monta myyntipistettä tarvitaan? Tarvitaanko liiketilaan langatonta verkkoa? Millaisen verkkolaitteiston liiketila vaatii? Palomuurilaite, joka suojaa internetyhteyden tietoliikenteen. Mieti myös käteiskassan säilyttäminen sekä kassan vartiointi. Miten pidätte käteisestä kirjanpitoa?

Liiketoimintasuunnitelma

osa 3 - budjetti

alv-rekisteri (vain toiminimi sekä oy*)

Mikäli teidän liikevaihto on enintään 10 000€ 12kk ajanjaksolla, ei teidän tarvitse ilmoittautua arvonlisäverovelvollisten rekisteriin. Rekisterissä oleva yritys saa vähentää yritystoiminnan ostoihin sisältyneen vähennyskelpoisen arvonlisäveron myynnistä maksettavasta arvonlisäverosta. Tämä tarkoittaa kahvilatoiminnassa mm. raaka-aine kuluja.

pankkipalvelut

Avaa pankkitili toiminnalle - mikäli päädyit käyttämään toiminimeä tai kevytyrittäjyyttä, sivutili omassa pankissa riittää. Mieti tarvitsetko oman pankkikortin, kortti helpottaa kirjanpitoa sekä ostoja ellei kaikki tapahdu laskulla. Yrityksille tarkoitetut pankkitilit voivat olla kalliita - *muista lukea tarkkaan mistä todella maksat ja tarvitsetko (vielä) lisäominaisuuksia joita yritystililtä antavat.*

Kassajärjestelmän tarjoajia on valtavasti. Suosittelen, että kun käyt kilpailijoillasi ota muistiin mikä kassajärjestelmä heillä oli käytössä. Usein kassassa on mainos tarralla omistajayrityksestä, koska laitteet on usein vuokralla.

Liiketoimintasuunnitelma

osa 3 - budjetti

tutki seuraavat (*hinnat alv 0%*)

Izettle todella helppo, mobiiliystävällinen sekä tuotteiden luokittelu helppoa. Tarvitset nettiyhteyden sekä bluetooth mobiililaitteen. Voit muokata etänä kassavalikkoa sekä nähdä raportit - ominaisuus on usein lisämaksullinen!
(*Oma laite 16€, kiinteä 1,95 % myynnistä*)

Solmio kassajärjestelmä helppo ja nopea ottaa käyttöön. Kevyimmillään puhelin ja maksupäätte, lisämaksusta lisäominaisuuksia, kuten etäluettavuus. Sopii raskaalle liikevaihdolle!
(*vuokraus: kiinteä kk hinta + korttistoista x% maksu liikevaihdon mukaisesti*)

Holvi tarjoaa toiminimi sekä oy yrittäjille yritystilin sekä siihen liitännäisen maksukortin. Tilillä on monenlaisia työkaluja, jotka helpottavat kulujen hallintaa sekä kirjanpitoa. *Hinta riippuu sopimuksen sisällöstä (6-79€/kk)*

Etasku kerää kuitit, matkalaskut ja muut dokumentit kirjanpitoon sähköisesti. *Hinta riippuu sopimuksen sisällöstä (0-8,90€/kk/käyttäjä)*

Liiketoimintasuunnitelma

osa 3 - budjetti

muista myös seuraava yllättävä kulu

Jäteastioiden vuokra sekä tyhjennysväli. Paras tilanne olisi, mikäli löydätte paikan, jossa jätteet voidaan viedä kunnan omaan jätepiteeseen.

Täten huolehditte vain jätteiden lajittelusta ja kannosta astioille. Jos tarvitsette omat jäteastiat kesäkahvilalenne, saattaa kulu paisua kuukaudessa suureksi laskuksi. Eri jätteille tarvitaan eri astiat sekä jäteautot, joten kulu on eri hintainen jokaisella jätteellä.

Tampere 2021 1krt tyhjennysmaksu: (sis.24% alv)

*Sekajäte 660l / 7,24€, Pahvi 330l / 6,34€
sekä 5,03€ 1kpl 330l astiavuokra/kk*

luo budjetti, seuraa ja ennusta

Tee varasuunnitelma, varsinkin sadepäiville!
Muista hyödyntää wolt sekä foodora palveluita.

muista myös seuraavat maksut

Musiikkiluvat, vakuutukset, huoltotyöt, sähkökatkokset, netti, kuittirullat, liittymismaksut, verkkosivu lisenssit sekä domain maksut!

osa 4 - liiketoimintasuunnitelma

MAINONTA

Vaikka sinulle saattaa heti ensimmäisenä tulla mieleen maksettu mainonta, on tehokkaampia keinoja muitakin. Markkinointistrategia tulee olla suunniteltu huolella ennen markkinoinnin aloittamista. Tutki asiakkaita, jonka jälkeen tee huolellinen suunnittelu.

Googlessa tai Facebookissa tehdyt kampanjat voi toteuttaa pienin kustannuksin. Perinteinen lehtimainos on huomattavasti kalliimpi kuin x verran tilaa sosiaalisen median alustalla.

tapahtuma

Myyntiä voi edistää helposti tapahtumilla. Mieti missä tapahtumassa ihanne asiakkaasi käy tällä hetkellä tai missä he kävisivät? Facebookissa tapahtuman luominen on täysin ilmaista. Matalan kynnyksen tapahtuma on helppo järjestää, muista vain seuraavat asiat: aikataulutus, markkinointi, asia-kaspolku, palautteen/datan kerääminen, riittävä työvoima, informointi, luvat, suunnitelma päivälle sekä miten tapahtuma toteutetaan.

Liiketoimintasuunnitelma

osa 4 - mainonta

markkinointisuunnitelma

Tee suunnitelma teidän markkinoinnille, vastaa ainakin seuraaviin kysymyksiin.

Missä kanavissa markkinoidaan kesäkahvilan tuotteita ja palveluita? Missä ja miten tavoitat asiakkaasi? Markkinointibudjetti, kuinka paljon käytät markkinointiin rahaa? Mitkä on teidän markkinoinnin tavoitteet? Tee toimenpidelista ja konkreettinen suunnitelma, mitä toimenpiteitä tehdään, jotta saavutetaan kaikki tavoitteet? Entä miten tuloksia seurataan ja raportoidaan? Miten reagoitte jos suunnitelma ei tuota tulosta?

Mikä on teidän kahvilan juttu? Sisältösi kautta brändäät itseäsi ammattilaisena tai miten ikinä haluatte näkyä.

Kaiken a ja o on kuitenkin ymmärrys missä sinun asiakkaasi liikkuu sekä minkälainen sisältö häneen resonoi.

Liiketoimintasuunnitelma

osa 4 - mainonta

hakukoneoptimointi

Helpoin tapa on perustaa blogi nettisivuille. Kirjoita vähintään 300 sanan blogitekstejä, jossa käytät sivun avainsanoja. Kuten erilaisten sanojen yhdistelmiä sekä lauseita. Muista toistaa avainsanoja nettisivuilla niin otsikoissa, sisällössä kuin metatiedoissa. *Metatieto on teksti, joka näkyy Google-haussa sivusi otsikkona sekä kuvaustekstinä.*

Mieti mistä sisällöstä ihanneasiakkasi on kiinnostunut? Mitä paremmin tiedät mitä asioita he googlaavat sitä paremmin saat tuloksia.

Yritä luoda omasta sivustasi mahdollisimman arvokas saamalla sivuillesi paljon liikennettä sekä laadukasta sisältöä. Arvokkuuteen vaikuttaa myös kuinka paljon linkkejä sivullesi johtaa muilta sivuilta. Muista - mitä arvokkaampi linkin lähtösivu on sitä tehokkaampi se on, mielummin yksi arvokas linkki kuin paljon pieniltä sivuilta. Jokainen somessa tapahtuva jako nostaa myös sijoitustasi hakukoneissa. Yritä luoda laadukasta sisältöä, jotta sitä jaetaan.

Liiketoimintasuunnitelma

osa 4 - mainonta

verkkosivut

Nykyaikaisilla julkaisujärjestelmillä ja kotisivukoneilla **kuka tahansa pystyy tekemään kotisivut helposti** ja vielä hienotkin. Luettelimme alle neljä käytetyintä työkalua nettisivuille. Mieti mitä ominaisuuksia tarvitset sivullesi ja valitse sopiva palveluntarjoaja.

WordPressin avulla kuka tahansa voi rakentaa oman sivuston, eikä tarvitse osata ohjelmointia.

Squarespace verkkosivustopohja ei ole helppo käyttää mutta takaa visuaalista näyttävyyttä.

Wixin avulla luo sivut yksinkertaisilla editointityökaluilla ja voit soveltaa muita ominaisuuksia.

Webnode on erittäin helppokäyttöinen kotisivuille tai verkkokaupan-alustaksi.

Me suosittelemme valitsemaan **WordPressin** alustaksi, pääset alkuun helposti ja prosessissa voit haastaa itseäsi. Aloittamiseen tarvitset vain sopivan verkkotunnuksen sekä webhotellin.

Suosittellemme hankkimaan ne samalta toimijalta.

Muista tarkastaa mitä ominaisuuksia kuuluu pakettiin kyseiseltä palveluntarjoajalta.

Liiketoimintasuunnitelma

osa 4 - mainonta

Google

Ihan ensimmäiseksi kannattaa rekisteröidä kesäkahvila Google My Business -palveluun. Saat täten yrityksesi tiedot näkyviin google:n haussa, Mapsissa sekä asiakkaat voivat arvostella sinua.

Hanki näkyvyyttä pyytämällä arvosteluita asiakkailtasi ja vastaa niihin avainsanoillasi.

Muista päivittää Googlessa olevat tietosi ajan tasalle säännöllisesti, sillä moni kuluttaja katsoo aukioloajat vain Googlestä eikä edes päädy nettisivuillesi. Ota huomioon, että muutokset päivittyy vasta 1-2 päivän kuluessa Google hakuun.

Mikäli ostat Google mainontaa maksat mainonnasta vain klikkausten verran - mitä suositumpi mainoslinkki sitä kalliimpi se sinulle on.

Panosta valokuvaan Googlen yrityssivullasi!

Mikäli ihanne asiakkaasi miettii menisikö teille vai muualle kahville voit kuvata ja visuaalisuus olla ratkaiseva tekijä Google Maps kuvissa.

*testaa:
Googlaa
"Tampere brunssi"
Tutki mitkä sanat
nousevat ja
mistä?*



tiivistelmä

LUKU 2 - liiketoimintasuunnitelma

budjetti

mainonta

Etsi:
osallistu
ilmaiseen
markkinoinnin
webinaariin!

KAHVILA

Brändi suunnitelma, menu sekä
tilasuunnittelu



osa 1 - kahvila

BRÄNDI SUUNNITELMA

Kun luot vahvan brändin, voi erottautua kilpailijoistasi sekä saada työkaluja markkinointiin.

Kuluttajilla on tapana ostaa tuttuja sekä turvallisia tuotteita mielummin, kuin kokeilla täysin uutta. Kun luot brändistäsi tunnistettavan syntyy asiakkaille pienempi kynnyks ostaa sinulta myös uusia tuotteita. Kun kasvatat yrityksen arvoa, voit pyytää korke-ampaa hintaa logolla varustetuista tuotteista.

brändikirja

Luo kesäkahvilallesi brändikirja! Tämä helpottaa niin somen suunnittelussa kuin asioiden delegoinnissa. Jos sinulla on selkeä suunnitelma siitä, miltä teidän yritys näyttää erilaisissa tilanteissa niin linja on aina yhtenäinen - säästäten sinulle aikaa tehdä muita asioita. *Etsi valmis väripaletti helpottaaksesi sommittelua!*

Syvennä:
kurkkaa tämän
oppaan
brändiohje!

OTSIKKO-KOLLEKTIF

nostoteksti - Glacial indifference

otsikko - **Glacial indifference (bold)**

leipäteksti - kollektif

logovariaatit

kesäkahvila
kesäkahvila



Värisävyt

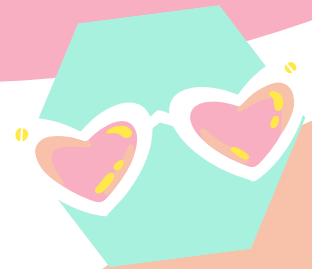
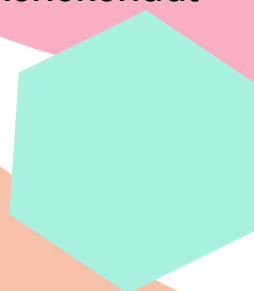
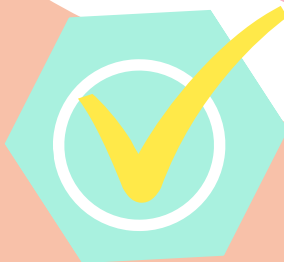
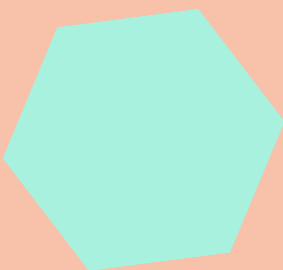
#F9AFC2

#A9F1DF

#FFE949

#F8C1A9

Instagram - kohokohdat



Kuvitukset, joita käytetään toistuvasti

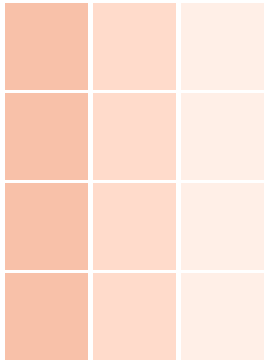


kahvila

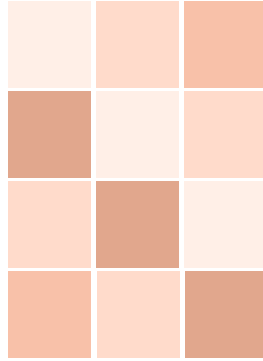
osa 1 - brändi suunnitelma

Luo valmis väri ja sommittelu suunnitelma instagram feed sivullesi

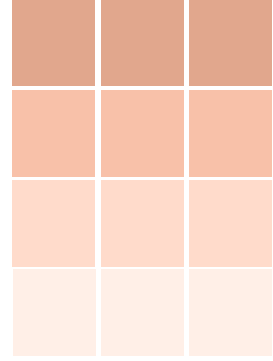
*kolme eri
sävyistä kuvaa*



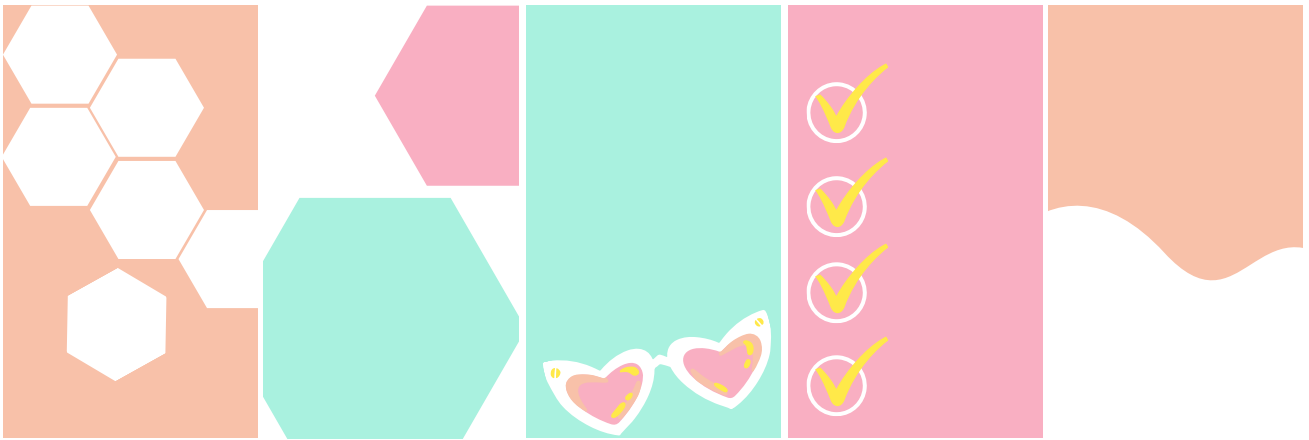
*neljä eri
sävyistä kuvaa*



*neljä eri
sävyistä kuvaa*



Luo erilaisia mallipohjia instagram tarinoille



Luo erilaisia mallipohjia instagram feed kuville



kahvila

osa 1 - brändi suunnitelma

Mieti miten voisit tuoda omaa brändi-ilmettä esille kesäkahvilalla. Kilpailuta personoidut tuotteet ja mieti mikä tuote on teidän kahvilan arvojen mukainen. *Kurkkaa **Bizay.com** - hintalaatu suhteeltaan hyviä markkinointimaterialeja.*



Myyntipaikaksi voit saada oman paikkakuntasi joulutorin mökin. Kysy rohkeasti kaupungilta mikäli heillä on mökkejä / myyntikojuja jonka voisi vuokrata tai sijoittaa uudelleen kesäksi.

osa 2 - kahvila

MENU

Käytä menun suunnittelussa apuna tekemääsi asiakasprofiilia ja käy kolmessa eri kahvilassa tutkimassa. Etsi jokaisesta kahvilasta muutama ihanneasiakkaasi ja kirjaa ylös mitä hän osti ja mitä hän mietti ostavansa - kirjaa mikä vaikutti hänen ostopäätökseen. Käytä keräämäsi dataa hinnoittelussa sekä tuotteistuksessa. Kopioi oivallukset ja vältä toisten sudenkuopat eli tee paremmin ehostamalla.

Suunnittele menu valmiiksi niin, että hinnat sekä tuotteen sisältö on helposti luettavaa.

Älä laita liikaa tuotteita, selkeä linja myy parhaiten. Suunnittele menu käyttäen brändi-ilmettäsi, jotta kahvilan ulkoasu on yhtenäinen.

Etsi inspiraatiota **Pinterest** sovelluksesta! Etsi inspiraatiota niin annoksiin kun menuun!



kesäkahvila

Entress

Bruschette	\$2.00
Prosciuto	\$2.00
Gorgonzolla	\$2.00
Cherry with chesse	\$2.00

Main

Spaghetti	\$2.00
Lasagna	\$2.00
Salmon	\$2.00
Salad	\$2.00

kahvila

osa 2 - menu

Kuten esteettömyys on otettava huomioon kesäkahvilan suunnittelussa, kannattaa miettiä erikoisruokavalioita sekä niiden huomioimista. *Suljetko vahin-gossa oven asiakkaalta, mikäli et tarjoile gluteenitonta tai laktoositonta jäätelöä?*

Muista pitää tarkat allergeeni tiedot erillisessä kansiossa, jotta kysyttäessä saat palveltua asiakasta. Lisää myös menuun allergeenimerkintä, *kuten: lisätietoa allergeeneista saat kysymällä*

gluteeniton ruokavalio

Gluteenittomasta ruokavaliosta pois-tetaan kaikki gluteeni, jota on vehnää, ruista tai ohraa sisältävissä ruoissa ja elintarvikkeissa. Poistetut viljatuotteet korvataan gluteenittomilla ainesosilla, joita ovat esimerkiksi riisi, maissi, tattari, hirssi, kvinoa, gluteeniton kaura ja gluteeniton vehnä- ja ohratärkkelys.

Huom! Gluteenittomat tuotteet tarvitsee täysin omat työvälineet sekä työvaiheet, sillä gluteenilliset tuotteet ei saa koskettaa gluteenittomia tuotteita.

kahvila

osa 2 - menu

laktoositon ruokavalio

Laktoosi-intoleranssilla tarkoitetaan laktoosia pilkkovan laktaasientsyymin niukkuutta ohutsuolessa joka aiheuttaa maitosokerin eli laktoosin imeytymishäiriötä.

Laktoosittomien tuotteiden lisäksi ruokavaliossa voi syödä kaikkia elintarvikkeita, joiden valmistuksessa ei ole käytetty maitoa tai maitovalmisteita.

vegaani ruokavalio

Vegaani on kasvissyöjä, joka ei käytä ravinnossaan mitään eläinperäisiä raaka-aineita. Mieti voisitko antaa vaihtoehdoksi tai korvata tuotteissa eläinperäiset raaka-aineet kasvispohjaisilla vaihtoehdoilla, kuten kahvimaidon kaurajuomalla tai maitojugurtin soijajugurtilla? Tutustu itsenäisesti myös vege- sekä ketoruokavalioon.

Vegaaninen jäätelö on maidotonta, joten se on myös laktoositonta!

kahvila

osa 2 - menu

tuotteiden hinnoittelu

Hinnoittelun perustana on muuttuvat sekä kiinteät kustannukset, voittotavoite, markkinoiden kilpailutilanne sekä tuotteen kysyntä. Tärkeintä on kuitenkin määrittellä hinta ja osoittaa asiakkaalle, että se on perusteltu.

Markkinoiden kannalta: kuinka paljon asiakkaat ovat valmiita maksamaan tuotteesta - tutki!

Kustannusten kannalta: mikä on oltava tuotteen myyntihinta, jotta x myyntimäärällä saadaan kustannukset katettua ja teille jää tavoiteltu voitto.

myynnin tuotto: tuotteen hinta - kiinteät kulut / myytyjen tuotteiden määrällä - muuttuvat kulut

Muuttuvat kustannukset on kaikki tuotteen valmistamisen aiheuttamat kulut, kuten materiaalit.

tutustu voisitteko hyödyntää muita tapoja:

Kiinteä listahinta, tarjous, aikaveloitus, kapasiteettiveloitus, kattohinnoittelu, success fee, minimiveloitus, pienpaketti, peruspalvelusopimus
lisenssi: shareware, freeware, adware, carewar

kahvila

osa 2 - menu

1) kirjaa muuttuvat kulut jokaiselle tuoteelle - *kuinka paljon maksaa yksi kupillinen kahvia?*

2) laske kuinka monta asiakasta teillä käy viikossa ja mitkä tuotteet he ostavat.

3) laske tuotteiden kulut viikossa - *kuinka paljon kahvilallenne maksaa x määrä kahvia viikossa?*

4) Kuinka paljon x tuotteen hinta tulisi olla jotta saatte yhden viikon myyntitavoitteen täyteen?
- *Ota huomioon kilpailijoiden hinnat sekä kulut!*

4) Mikäli voittotavoite ei onnistunut kyseisellä hinnalla mieti tuleeko hintaa muuttaa vai pystyttekö saamaan enemmän asiakasvirtaa?

Muista ottaa huomioon **hintajousto** 5 %:n hinnankorotus johtaa 10 prosentin myynnin laskuun. Vastaavasti hintaa lasketaan 5 %, niin myynti kasvaakin 10 prosenttia

Tilastollisesti 5 % alennus vaatii 33 % lisää myyntiä 20 % myyntikatteella.

osa 3 - kahvila

TILA SUUNNITTELU

Minkälaisen tilan tarvitsette tuotteiden valmistukseen? Kuinka monta kylmälaitetta, kuinka paljon pöytätilaa tarvitsee x tuotteen valmistus?

Leiki eri pohjaratkaisuilla ja pidä mukana budjettisi. Löydä vaihtoehdot tuotteiden tarpeisiin.

Muista ottaa huomioon jätepiste asiakkaille sekä mahdollinen kahvilan oma jätepiste. Kierrätys sekä siisteys, minkäkokoinen asiakkaiden jäteastia on sopiva? Toinen iso kokonaisuus on varastointi.

Pohdi onko asiakkaan mielekkäämpää istua ruokapöydän ääressä syöden vohvelia mansikkahillolla vai onko sohva sopivampi mukavuudeltaan jäätelön syömiseen? Minkälainen kaluste on hyvä teidän tuotteiden nauttimiseen? Missä säilytät tuotteet kun kahvila ei ole auki? Kannetaanko ne sisälle lukkojen taakse vai pärjääkö ne omillaan ulkona - muista myös kesäkalusteiden huolto.

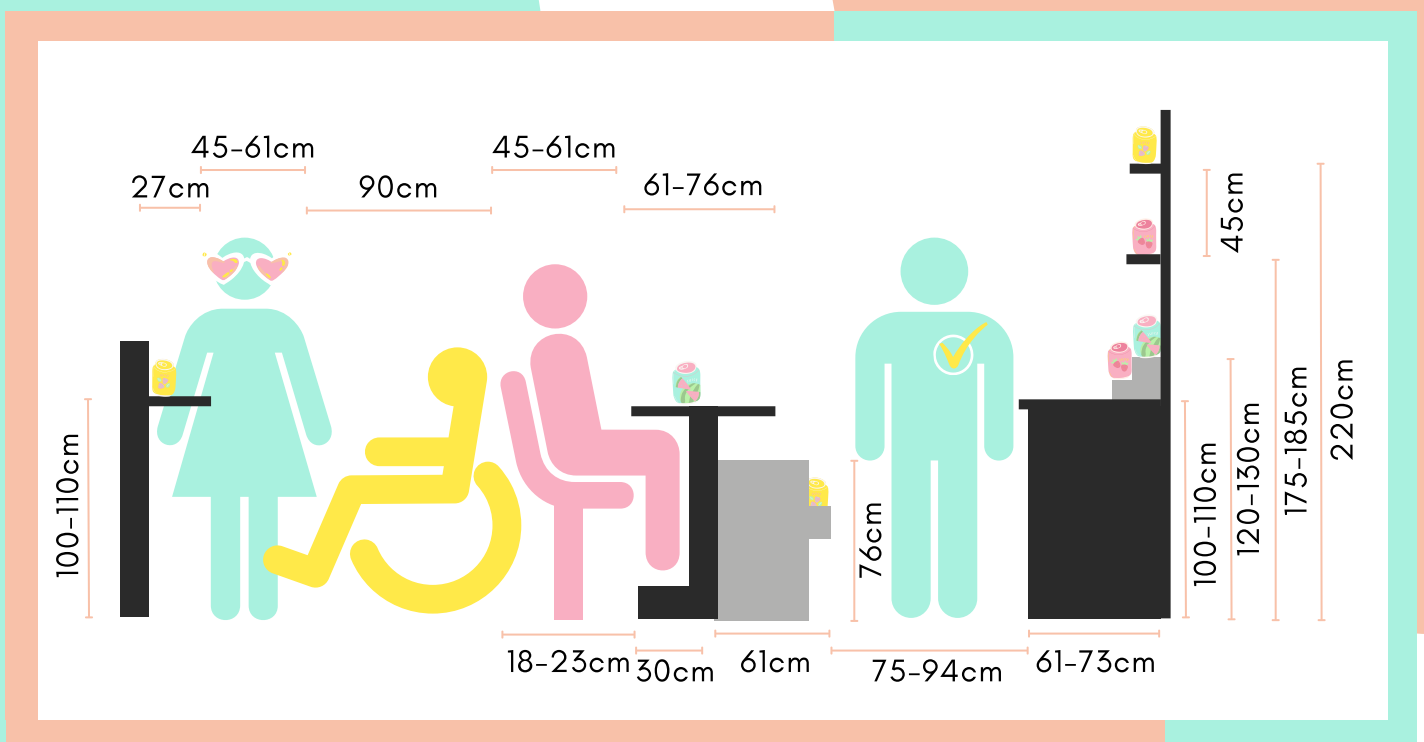
kahvila

osa 3 - tilasuunnittelu

tilan suunnittelu

Keittiön suunnittelussa kannattaa hyödyntää IKEA:n keittiösuunnittelu ohjelmaa, asiakapaikkojen suunnittelussa Floorplanner.com sivustoa. Ohjelmien avulla saat realistiset mitat sekä näet toiminnot 3D-muodossa, tämä yleensä auttaa hahmottamaan onko tila toimiva ja mikä tulee suunnitella uudelleen.

Toimiva tila luo turvallisen ympäristön sekä nopeuttaa työtehtäviä.



Muista mitata asiakaspaikat, jotta välttyt kiu-sallisilta tilanteilta ja kahvilan viihtyvyys paranee.

kahvila

osa 3 - tilasuunnittelu

kylmälaitteet / yhteistyö

Kesäkahvilassa varsinkin kannattaa hyödyntää eri jäätelövalmistajia. Etsi teille sopivin kumppani ja solmi yhteistyö. Vastineeksi siitä, että myytte ainoastaan x merkin jäätelöä voitte pyytää esimerkiksi pakastimen lainaan kesäkaudelle. testaa hyödyntää samaa muihin tuotteisiin.

Limonadit x merkiltä ja vastineeksi kylmälaittekaappi heidän tarroilla.

Tämä lisää heidän tuotteiden myyntiä, muista vain valita arvojenne mukaiset kumppanit.

wc-tilat

Muista, että terassipaikat lasketaan 0,5 kertomella, kun sisällä olevat 1 asiakaspaikkana. Yli 6 asiakaspaikan kahvilassa tulee olla wc-tilat.

26-50 asiakaspaikan kahvila tarvitsee miehille sekä naisille omat wc-tilat. Voit vuokrata bajamajan (kysy luvat) tai käyttää kaupungin puistovessoja. Huomioi tyhjennysväli, kuljetusmaksut sekä bajamajan vuokra. Pois luettuna vanhat asuinrakennukset, kauppakeskukset sekä muutama poikkeus. *Esim. 2 vessaa riittää 100 terassipaikalle tai 12 paikkaa voi olla ilman wc-tilaa.*

kahvila

osa 3 - tilasuunnittelu

tukku

Elintarviketukku on kuin ruokakauppa, mutta isoilla tarvikkeilla, kuten 3kg majoneesi pakkauksilla. Kahvilatoiminnassa yksi oleellisimmasta koko-naisuuksista on raaka-aineiden hankinta.

Monella paikkakunnalla on useampi elintarviketukku, jonne kortin saa täyttämällä hakemuksen.

Huomio valinassa tukun oma tilaussysteemi sekä kuljetuksen ostoraja eli kuinka paljon kerralla

pitää ostaa jotta tilaus tuodaan kahvilallesi veloitusetta. Toisilla tukuilla tilaus tehdään

netissä kun taas toisilla puhelimesta. Mieti teetkö

itse aina tilauksen vai olisiko se helpompaa delegoida - mikä tukku on teille fiksuin?

Miksi tukussa ei näy hinnat hyllyssä? Muista, että tukussa jokaisella asiakkaalla on eri hinnasto, hinta määräytyy vuosittaisten ostojen sekä teidän luoman sopimuksen mukaan!

Mieti myös miten tukku kuormaan puretaan, jotta kylmäketju ei katkea. Tarvitsetko lisää työvoimaa

tukku kuorman saapuessa, jotta asiakkaat saadaan palveltua vai toimitetaanko tukku kun kahvila on vielä kiinni ja aamuvuoro purkaa?

kahvila

osa 3 - tilasuunnittelu

virvokkeet / juomatukku

Mikäli anniskelette kannattaa teidän hankkia erillinen juomatukku. Muut virvokkeet kannattaa hakea mahdollisuuksien mukaan suoraan toimittajalta, jotta tuotteen polusta teille vähenee yksi välikäsi eli tukku tai kauppa. Täten voitte myös sopia sopimuksen erillisestä hinnastosta, jotta myyntikate paranee. *Minne varastoitte?*

astiat

Mahtuuko teille astianpesukone? Hankitko ammattikäyttöön tarkoitetun pesukoneen, joka pesee koneellisen 2 minuutissa vai kotitalous tiskikoneen vain työkaluille? Mikäli kertakäyttö-astiat on teidän ainoa vaihtoehto, mieti mitä kaikkea tarvitset ja tilaa iso määrä kerralla. Näin saat tiputettua yhden astian hintaa ja myyntikatteesi paranee. Ota huomioon, että eurolavallinen kertakäyttöastioita tarvitsee paljon tilaa. Katso tingstad.com sekä havipro.fi (outlet varsinkin!)

säilytystila

Minne kaikki ylimääräinen tavara laitetaan, missä on teidän varasto entä missä on varapakkanen?



tiivistelmä

LUKU 3 - kahvila brändisuunnitelma

menu

tilasuunnittelu

Etsi:
mielenkiintoinen
brändi, ota
mallia esille-
panosta!

PROSESSI

työntekijät, luvat, vakuutukset sekä
aikataulutus



osa 1 - prosessi

TYÖNTEKIJÄT

Työnantajan velvollisuuksiin kuuluu mm. työehtosopimuksen noudattaminen, palkanmaksu sovitusti, tasa-arvon noudattaminen sekä turvallisuudesta vastaaminen. Työnantajana toimiminen on iso harppaus, joten suunnittele työpaikkarakenne sekä -kulttuuri huolellisesti.

Kuinka monta henkilöä tarvitaan, kuinka monta viikkotyötuntia? Kartoita työvoimakulut, millaisia työvuoroja, onko ilta- tai viikonlopputyötä? Laadi tehtävänkuvaukset, mitä osaamista henkilöstöllä pitää olla, entä mitä olisi hyvä olla?

työnantaja

Yrityksesi on ilmoitettava työnantajarekisteriin, jos aloitat säännöllisen palkanmaksun ja palveluksessasi on kalenterivuoden aikana joko vähintään kaksi vakituista palkansaajaa tai vähintään kuusi tilapäistä palkansaajaa. Palkkaamiseen liittyvät sivukulut ovat noin neljännes työntekijän bruttopalkasta. Huolehdi työnantajavelvoitteista, mm. vakuutukset, työterveyshuolto ja työnantajarekisteri.

prosessi

osa 1 - työntekijät

toimeksiantosopimus

Haluaisitko palkata kaverisi hetkeksi teille töihin - tutustu kevyt yrittäjyyteen ja toimeksiantajana toimimiseen. Tämä vaihtoehto on huomattavasti halvempi kuin työntekijän työllistäminen. Muista kuitenkin aina luoda kirjallinen toimeksiantosopimus, jotta väärinkäsityksiltä vältytään. Muista myös pyytää alle 18-vuotiaalta vanhempien suostumus sekä 15-vuotiaan ikäraja. Tutki ukko.fi palvelun nettisivuja toimeksiantajakohdalta. Siellä on paljon vinkkejä milloin toimeksianto on järkevää ja milloin poissuljettua.

vastuullinen kesäduuni-kampanja

Jäsenyys antaa teille pääsyn webinaareihin ja seminaareihin, joissa käsitellään työnantajana olemista. Voit ilmoittaa kesätyöpaikat veloituksetta Oikotiellä ja kampanjasivustolla koko sesongin ajan. Jäsenyys maksaa pienille sekä keskisuurille työnantajille (alle 250 työntekijää)

390€ + alv 24% / vuosi

kurkkaa instagram: @vastuullinen_kesaduuni

Muista myös oikeaoppiset työvarusteet!

osa 2 - prosessi

LUVAT

Elintarvikehuoneistosta on tehtävä ilmoitus sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, noin neljä viikkoa ennen avaamista.

omavalvontasuunnitelma

Kirjaa omavalvontasuunnitelma kahvilan toiminnalle. Huomioi, että kaikkia kirjauksia on säilytettävä 2 vuotta. Mikäli haette kesäkahvilaanne anniskelua, tulee teidän kirjata myös anniskelusuunnitelma.

pelastussuunnitelma

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla lueteltuna pelastussuunnitelma niin työntekijöiden kuin asiakkaiden varalle. Mitä tapahtuu kun asiakas saa vahingossa palovamman teidän kahvista tai kun työntekijä sytyttää vahingossa tulipalon?

anniskelu

Yli 2,8 % alkoholijuomien anniskelu on luvanvaraista. Mikäli haluat tarjoilla kahvilassa anniskeltavia juomia tulee sinun hakea ja saada anniskelulupa Aluehallintavirastosta.

prosessi

osa 2 - luvat

musiikkilupa

Musiikinkäyttölupa tarvitaan aina, kun musiikkia esitetään julkisesti tai sitä tallennetaan esittämistä varten. Mikäli haluat luvan ravintolan taustamusiikin soittamiseen hae lupa GT Musiikkiluvat Oy, jos live-esiintymisiin niin lupa tulee hakea Teostolta. Mikäli lupaa ei ole seuraa siitä varoitus, jonka jälkeen sakko maksettavaksi.
esim 50 asiakaspaikkaa 44,14 €/kk (sis. alv0%)

mainosluvat

Korkeintaan 400mm korkean irtokirjainmainoksen asentaminen välittömästi kahvilan luukun yläpuolelle ei vaadi lupaa. Ikkunoiden ja ovien yläpuolelle laitettavien suorien ja sivuilta auki olevien markiisien asentaminen ei vaadi lupaa. Markiisien alareunassa sallitaan yrityksen nimi, mikäli haluatte pyöreät ja logoilla varustetut markiisit tulee teidän hakea erikseen mainosluvat. Tarkista myös mikäli kahvilan ulkoseinään kiinnitetty mainos tarvitsee luvan myyntipaikan vuokraajalta.

Mikäli harjoitat muutakin luvanvaraista toimintaa, varaudu lupaprosessien pitkään kesto.

osa 3 - prosessi

VAKUUTUKSET

Yrittäjänä saat ottaa vakuutukset toimijalta, jonka koet parhaaksi, vertaa aina hintaa sopimukseen.

YEL

YEL eli Yrittäjän eläkevakuutus on vakuutus, jolla katetaan itse yrittäjän eläke- sekä sosiaaliturva. YEL on pakollinen kun on 18-67-vuotias, toiminta jatkuu yhtäjaksoisesti vähintään 4 kk ajan, tulosi ylittää 8 261,71 euroa, työskentelet yrityksessäsi etkä saa työeläkelakien mukaista vanhuuseläkettä. Maksamasi YEL:n määrä vaikuttaa saamaasi sairauspäivärahaan, vanhempainpäivärahoihin kuten äitiysrahaan, erityisäitiysrahaan, isyysrahaan sekä vanhempainrahaan. Työkyvyttömyyseläkeen, kuntoutustuen, ansio- sekä peruspäivärahan suuruuteen. *YEL on myös verotuksessa kokonaan vähennettävä kulu.*

*Esim. Mikäli maksat minimi YEL-maksua äitiysrahasi on minimaalinen jäädessäsi äitiyslomalle. Mikäli sairastut, voi olla että minimi maksu ei edes kata sairaspäivärahaa. **Ps. Muista nostaa asumistukea YEL:n kautta!***

prosessi

osa 3 - vakuutukset

Kevytyrittäjänä palvelun tuottaja vastaa usein vakuutuksista, joten tutustu niiden ehtoihin!

tarvitsetko työnantajavakuutukset?

Työnantajan pakollisia vakuutuksia ovat työeläke-, työtapaturma-, ammattitauti-, työntekijäin ryhmähenki-, työttömyys- ja sairausvakuutusmaksu.

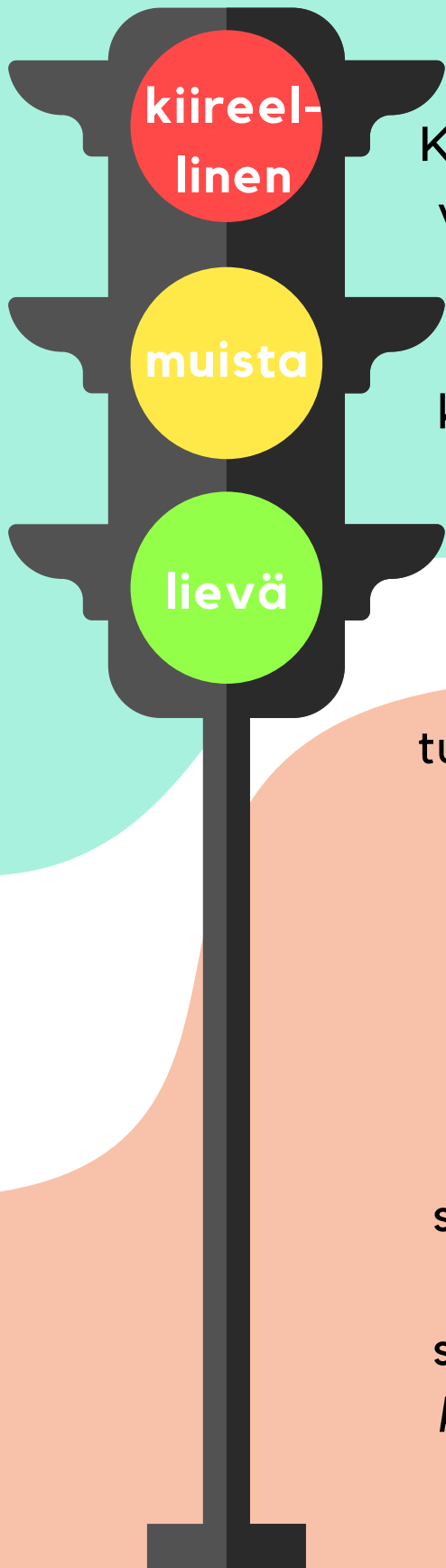
vapaaehtoiset vakuutukset

Tutustu seuraaviin vakuutuksiin ja palveluiden sisältöön: tapaturma-, sairauskulu-, matka- ja henki-, vastuu-, oikeusturva-, omaisuus- ja keskeytysvakuutus.

Vakuutuksia suunnitellessa on tärkeä miettiä sopivuutta sekä tarpeellisuutta oman liiketoimintalan riskeihin ja kesäkahvilan laajuuteen.

Hyvänä esimerkkinä on epidemian vaikutus ravintola-alan määrättyihin aukioloihin. Mikäli yrittäjällä oli voimassa toiminnan keskeytysvakuutus sopivilla ehdoilla saattoi hän välttää konkurssin.

AIKATAULUTUS



aikataulusuunnitelma

Käytä apunasi liikennevalo-työkalua viikottain. Merkkää vihreällä kaikki lievät tehtävät, jotka voi siirtää seuraavalle viikolle. Merkkää keltaisella kaikki viikon aikana tehtävät asiat, punaisella kiireelliset tehtävät, jotka tulee hoitaa heti.

Hyvin tehty projektisuunnitelma tulisi näyttää todella täydeltä, mutta järjestelmälliseltä sekä selkeältä. Tutustu neljän kohdan projektin aikataulutussuunnitelmaan seuraavilla sivuilla.

Ota parhaat vinkit käyttöön ja sovelle - testaa sopiiko digitaalinen kalenteri vai paperinen paremmin sinulle! *(suosittelemme digiversiota, koska kun sesonkinne on käynnissä saatat olla keittämässä kahvila kahvilalla ja tarvitset heti tietää menoistasi.)*

prosessi

osa 4 - aikataulutus

1) listaa

Tee seuraavaksi taulukko (excel/Google sheets), johon kirjoitat kaikki tehtävät ylös - aivan kaikki, jokainen omalle rivillensä.

2) kategorisoi

Merkitse mitä aihealuetta mikäkin tehtävä koskee, jotta luot yläluokkia. Laajenna alaluokkiin!

3) priorisoi

Jaa neljään ryhmään: tee, aikatauluta, delegoi (kenelle) sekä turhat.

4) aikatauluta ja seuraa

Kun et keksi uusia tehtäviä merkitse viereen milloin x asia tulee hoitaa viimeistään tai onko sillä edes dead-linea? Jaa tehtävät liikennevalon väreillä lopuksi. Kun kaikki on merkattu aloita aikatauluttaminen. Mitä sinun pitää tehdä tällä viikolla ensimmäiseksi, entä sitten ja minkä voisi tehdä?

seuraa aikataulussa pysymistä!

super simppli listaus

täydennä kohdan 1) mukaisesti

Apukysymykset:

mitkä toiminnot vievät minut lähemmäs tavoitetta?

mitä haluaisin tehdä?

mikä asia minua stressaa?

mitä tehtävää välttelisin?

omavalvonta suunnitelma			
keuhkäyttöasteiden tilaaminen			
nettisivujen teko	osta domain!	kirjoita blogitekstit!	
tutki vakuutus			
soita lautilan limonadit			
mietä kesäkuukien hoito			

super simppli kategorisointi

täydennä kohdan 2) mukaisesti

Perustaminen

omavalvonta suunnitelma
tutki vakuutus

Astiat

keuhkäyttöasteiden tilaaminen

Nettisivut ja some

nettisivut
nettisivujen teko
osta domain!
kirjoita blogitekstit!

yhteistyöt

soita lautilan limonadit

muut

mietä kesäkuukien hoito

Tee tehtävistä kasoja - laita tehtävä kasalle otsikko - jaa alaotsikoiden alle

super simppli priorisointi

täydennä kohdan 3) mukaisesti

TEE

Astiat

keuhkäyttöasteiden tilaaminen

Perustaminen

omavalvontasuunnitelma
tutki vakuutus

AIKATAULUTA

Nettisivut ja some

nettisivujen teko
osta domain!

kirjoita blogitekstit!

DELEGOI

yhteistyöt

soita lautilan limonadit

TURHAT

muut

mietä kesäkuukien hoito

Turhat - tehtävät jotka voidaan siirtää paljon kauemmas tai uudet ideat

prosessi

osa 4 - aikataulutus

super simppele viikkoaikataulu

täydennä kohdan 4) mukaisesti

	vko 14	vko 15	vko 16	vko 17	vko 18	MUUT
aamu	omavalvonta suunnitelma	soita lautilan limonadit	nettisivujen teko	tutki vakuutukset		mietä kesäkuukien hoito
päivä	keuhkäyttöasteiden tilaaminen	osta domain!	kirjoita blogitekstit!			
ilta						

super simppele seuranta

täydennä kohdan 4) mukaisesti

	vko 14	vko 15	vko 16	vko 17	vko 18	vko 19.	MUUT
Perustaminen	X						
Astiat	X	X					
Nettisivut ja some	X						
yhteistyöt	X						
muut							



tiivistelmä

LUKU 4 - prosessi työntekijät

luvut

vakuutukset

syvennä:
tutustu Great
Place to work-
kilpailijoihin,
ota mallia!

aikataulutus



jatka tutustumista seuraaviin aiheisiin

taloushallinto

verot

kirjanpito

laskutus

palkanlaskenta

sopimukset

ravintola-alan käytännöt

hygienia-, anniskelupassi

ruoanvalmistus, lämpötilat, kylmäketju

omavalvonta, elintarvikeastiat

Sitra: megatrendit, heikot signaalit

paikallinen Visit Finland organisaatio sekä

paikalliset mediat, lehdet, uutiset

Miltä tuntuisi omistaa ikioma kesäkahvila?

"Vielä enemmän hämmästelyä perheeni keskuudessa oli aiheutunut siitä, kun olin ottanut lopputilin työstäni Oxfordissa, eronnut pitkäaikaisesta avopuolisostani ja muuttanut tänne vakituiseksi kahvilanpitäjäksi. Vastoin kaikkia odotuksia olin oikeasti onnistunut:

vuosia jatkuneen päämäärättömän haahuilun jälkeen olin vihdoin aivan vahingossa löytänyt työn, josta nautin ja jossa olin vieläpä hyvä."

Lucy Diamond - Rantakahvilan joulu