

Safkasankarit ^{4H}

Herkkuyrittäjinä



Ohjaajan opas





Ohjaajalle

Safkasankarit herkkuyrittäjinä -teemakerhoaineisto on kymmenen kerran teemakerho, jonka aiheena on makeat leipomukset ja yrittäjyys. Kerhossa leivotaan herkkuja ja myydään niitä ryhmän valinnan mukaan myyjäisissä, tilauksesta tai omassa pienessä pop up -kahvilassa. Tienatuilla rahoilla voidaan yhteisen sopimuksen mukaisesti pitää erityisen juhlava päätöskerta, opintoretki, tai säästää rahat seuraavan kerhokauden kokkaamiseen.

Safkasankarit herkkuyrittäjinä -teemakerhoaineisto perustuu kerholaisten vahvuuksiin ja unelmiin. Yrittäjyyttä voivat harjoitella lapsetkin! Yhdessä voidaan oppia ja toteuttaa mitä vaan.

Materiaalin runkona ovat ruoka-aiheiset TOP-tehtävät. Jokaiseen TOP-tehtävään liittyy myös yrittäjyysaiheisia pohdintatehtäviä, leikkejä tai askarteluja. Uusilla kerhokerroilla kerrataan aikaisemmin opittua. Yritystoiminnan perusasioita on motivoivaa opetella yhteisen projektin kautta. Ne madaltavat myös kynnystä kerholaisilta hankkia itse taskurahaa tai saavuttaa unelmia yrittäjyyden kautta.

Kokkaamisen ja yrittämisen iloa Safkasankarit!

Kenelle:
3. - 6. lk
Kerhokerrat:
10
Kerran kesto:
1,5 - 2 h

TOP 4H
Tekemällä oppii parhaiten.

SISÄLLYSLUETTELO

Sä osaat!	4
Osaamiskeksit	6
Ideat ja unelmat toiminnaksi	8
Unelmaleivos	10
Mieleenpainuva nimi ja ilme	12
Fantasiadonitsit	14
Kuka ostaa Herkkuyrittäjältä?	16
Vegaaniset kesäkurpitsamokkapalat	18
Hinnat kohdalleen	20
Mustikkainen pannupulla	22
Markkinointi	24
Mansikkapirtelö	26
Tuunaus ja kehittäminen	28
Tuunausmuffinsit	30
Etiketit, hinnasto ja pakkaus	32
Myslipatukka	34
Myyntitapahtuma	36
Päätöskekkerit	38
Liitteet	40



Ohjeet: Kati Latzka
Toimitus: Marika Sarha
Kuvausjärjestelyt: Ann-Marie Hagman, Virpi Skippari, Kati Latzka
Kuvat: Kati Latzka
Taitto: Tiina Rinne
Suomen 4H-liitto 2020



Meillä jokaisella on hienoja tietoja ja taitoja. Kavereita pitäisikin muistaa kehua ja kannustaa enemmän. Ilo ja positiivisuus tarttuu sekä luo hyvää tekemisen fiilistä kaikille.

Yrittäjyydessä tarvitaan osaamista, mutta myös iloa, onnea ja onnistumisia. Erilaiset taidot ovat ryhmän vahvuus. Yhdessä olemme enemmän! Ryhmänä kerholaiset pystyvät toteuttamaan melkein mitä vaan herkkuyrittäjinä.

Kerhokerralle sopiva TOP-tehtävä

4H-logoleivos
(4H:n juhlaleivokset -teema)

Ystävänpäivän pikkuleivät
(Leipurit juhlatuulella -teema)

Osaamiskeksit
(Safkasankarit Herkkuyrittäjinä -teema)

Valmistelu

Herkkuyrittämiseen tarvitaan idea siitä, mitä haluaa tehdä ja taitoja sen tekemiseen. Hyvä idea tulee usein omista taidoista ja vahvuuksista. Siksi onkin hyvä pohtia, missä olet hyvä, mitä osaat, mitä teet mielelläsi, mitä harrastat ja mistä olet kiinnostunut.

Osaamme usein monia asioita niitä sen kummemmin ajattelematta. Joku on huolellinen ja tarkka raha-asioissa, toinen osaa leipoa parhaat herkut ja kolmas ideoida tai piirtää hienon mainosjulisteeseen. Joskus omien unelmien saavuttamiseksi kannattaa yhdistää voimat myös kavereitten kanssa. Nämä kaikki ovat taitoja ja ominaisuuksia, joita Herkkuyrittäjänä tarvitaan.

Sitten aloitetaan

Esittele itsesi ja kerhopaikka lyhyesti. Anna kaikkien paikalla olevien esittäytyä vuorollaan ja leikkikää sitten taitobingoa. Keskustelkaa bingon jälkeen yhdessä, mitä osaamista ja taitoja ryhmässä on, mitä taitoja tarvitaan lisää ja miten niitä voi hankkia tässä Herkkuyrittäjät-kerhossa.

Taitobingossa ohjaaja monistaa tai tulostaa taitobingolomakkeet ja jakaa ne sekä kynät kerholaisille.

Jokainen valitsee lomakkeesta 3 osaamista tai taitoa, jotka hänellä jo on, ja yhden taidon, jota haluaisi kehittää. Jokainen kertoo vuorollaan mitä lomakkeesta on valinnut ja miksi. Jos lomakkeesta puuttuu osallistujien mielestä jokin keskeinen taito, se voidaan lisätä.

Taidot käyttöön

Tässä tehtävässä tarvitaan ainakin leivontataitoja ja sorminäppäryyttä. Askarrelkaa ensin pienet lappuset. Jokaiseen lappuun kirjoitetaan vedenkestävällä tussilla taito. Voitte käyttää myös taitobingon tulostetta. Leipokaa laput osaamiskeksien sisään. Nyt onkin hauska nähdä, mikä taidosta osuu kenenkin kohdalle!

Lopuksi pohditaan

Kerhon lopuksi voitte palata vielä pohtimaan, mitä osaamista ja vahvuuksia kerholaisilta löytyi eniten ja miten niitä voisi parhaiten hyödyntää Herkkuyrittäjyydessä.

Muistiinpanoja



Tässä tehtävässä valmistetaan keksejä, joiden sisälle on piilotettu erilaisia taitoja. Yllätykset tuovat iloa. Minkä taidon sinä sait?

Osaamiskeksit (noin 15 kpl)

Tarvikkeet: piirustuspaperia, vedenkestävä tussi ja sakset, sekoituskulhoja, sähkövatkain ja vispilät, desilitran mitta, lusikoita, veitsi tai ohut lasta, juomalasi tai muki, tyhjä kanamunarasia, uunipelti, leivinpaperia, kattila

2 kananmunan valkuaista
4 rkl voita sulatettuna
1 dl sokeria
1 dl vehnä jauhoja
1 tl vaniljasokeria
¼ tl jauhettua kardemummaa

1. Leikkaa piirustuspaperista 15 pientä, suorakaiteen muotoista palaa ja kirjoita jokaiseen jokin lyhyt kannustusviesti tai osaaminen.
2. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
3. Vatkaa valkuaiset kuohkeaksi vaahdoksi.
4. Sulata voi ja yhdistä sokerin kanssa tasaiseksi tahnaksi.
5. Yhdistä vehnä jauho ja mausteet ja lisää sokeri-voiseoksen joukkoon. Lisää valkuaisvahto ja sekoita taikina tasaiseksi.
6. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Levitä 1½ tl taikinaa leivinpaperin päälle pyöreiksi, ohuiksi kiekkoiksi (halkaisija noin 8 cm) lusikan kuperalla puolella pyöriä liikkein.
7. Paista uunin keskitasolla noin 4–5 minuuttia, kunnes kekset ovat juuri ja juuri kypyneet. Liian pitkän paistajan jälkeen kekset eivät ole enää taipuisia. Paista enintään 2 onnikesitä kerralla, muuten ne kovettuvat liian nopeasti ja rikkoutuvat taitettaessa.
8. Irrota onnikesit nopeasti leivinpaperista veitsellä. Aseta jokaiselle onnikesille paperiin kirjoitettu ennustus.
9. Taita kekset ensin kahtia puolikuun muotoisiksi ja paina keskeltä juomalasin tai mukin reunaa vasten. Nosta kovettumaan ja asettumaan muotoonsa kanamunarasian koloihin.

Pohdittavaksi

Minkä taidon haluaisit oppia?

Ideat ja unelmat toiminnaksi



Yrittäjyys on sitä, että osaa muuttaa ideat ja unelmat toiminnaksi. Herkkuyrittäjä voi keksiä uuden hienon leivoksen tai tavan valmistaa sen uudella lailla.

Herkkuyrittäjyyttä on monenlaista! Onnenkeksit voivat olla haluttuja diskossa, palvelutalon väki saattaa haluta herkutella unelmaleivoksilla tai tapahtumaan kaivataan kahvilaa. Pohtimalla ja vastaamalla kysymyksiin 'kenelle', 'mitä' ja 'miten' saat työstettyä tuoteideastasi liikeidean. Liikeidea kertoo, miten yrityksellä voi ansaita rahaa.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Työskentele tehokkaasti

(Safkasankareiden leivosjuhlat -teema)

Vadelmaleivokset (Marjaherkut-teema)

Unelmaleivos

(Safkasankarit Herkkuyrittäjinä -teema)

Tällä kerhokerralla esitellään yrittäjyyttä herkkujen ympärillä ja innostetaan esimerkeillä. Tutustu aluksi Sokoreyn tarinaan: 4H-yritys on minun ja siskoni Fadumon yhteinen. Myymme itse leivottuja tuotteita erilaisissa tapahtumissa. Päätuotteemme ovat sambuusit, jotka ovat somalialaisia liha-kasvispiirakoita. Joensuun kesäyrittäjäystorilla pidimme kahvilaa parin viikon ajan.

Yrityksen nimi on Mocca & Samosa. Mocca tarkoittaa kahvia, samosa sambuuseja. Nimi yhdistää suomalaisille tutun kahvin ja vieraamman leivonnaisen maut.

Yrittäjyyden kokeileminen kannattaa. Ei kannata pelätä liikaa riskejä tai epäonnistumista. Vaikka jotain asiaa ei heti osaisikaan, niin sen voi opetella ja muilta ihmisiltä voi kysyä neuvoa. Tärkeää on, että haluaa enemmän onnistua kuin epäonnistua.

Sitten ideoimaan!

Huomasitteko, miten arkisesta, mutta samalla omaperäisestä ideasta yritys syntyi? Sokorey oli keksinyt oman tavan toimia, myydä tuotteitaan ja tienata rahaa.

Laitetaanpa siis mielikuvitus ja ideat lentoon tässäkin kerhossa! Jakaantukaa pieniin ryhmiin. Keksikää kerhokerran leivontatehtävänä olevan unelmaleivoksen ympärille jokin yritys ja piirtäkää siitä kuva. Nyt saa innostua!

Samalla kun ideat sinkoilevat, niin kirjoittakaa tai piirtäkää suunnitelmiinne myös vastaukset näihin kysymyksiin:

- Kenelle tuotteesi on suunnattu ja miksi juuri nämä ihmiset tarvitsevat tuotettasi?
- Miten valmistat tuotteesi?
- Missä myyt tuotettasi?

Unelmoidaan vielä leipomalla

Kun ideat ja piirrokset ovat valmiit, niin leipokaa unelmaleivokset.

Lopuksi keskustellaan

Käykää herkuttelun lomassa läpi ryhmien ideat. Oliko niissä joku sellainen, josta voisi kehittää kerhon yhteisen myyntitempauksen? Kerätkää piirrokset talteen ja säästäkään ne kerhon yhteiseen ideapankkiin.



Herkkuyrittäjän työkalupakissa on hyvä olla kourallinen tuttuja reseptejä, joista on helppo loihkia tuotteita erilaisiin tilanteisiin. Tällä reseptillä saat aikaan joko kokonaisen kääretortun tai näyttävät leivokset. Makumaailmaakin voit muokata helposti, vaikka sesongin mukaan.

Unelmaleivos (12 annosta)

Tarvikkeet: desilitran mitta, sekoituskulhoja, lusikoita, nuolija, siivilä, sähkövatkain ja vispilät, uunipelti, leivinpaperia, leikkuulauta, leipäveitsi

Pohja:

4 munaa
1½ dl sokeria
½ perunajauhoja
1 dl ruisjauhoja
1 tl leivinjauhetta

Täyte:

2 dl vadelmähilloa
2 tl turkinpippurikarkkia hienoksi rouhittuna

Koristeluun:

200 g vaniljan makuista tuorejuustoa
200 g maitorahkaa
1 rkl sokeria
2 dl tuoreita vadelmia (tai muita sesongin marjoja tai hedelmiä)
turkinpippurikarkkia hienoksi rouhittuna

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
2. Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi munavaahtoon. Kääntelee sekaisin varovasti nostellen. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja levitä tasaiseksi.
3. Paista uunin keskitasolla 8–10 minuuttia. Ota pohja uunista ja kumoa leivinpaperin päälle. Poista pohjan leivinpaperi varovasti vetäen.
4. Täytä torttu heti, kun pohja on jäähtynyt. Levitä vadelmähilloa ja turkinpippurirouhe tasaisesti pohjalle ja kääri napakalle rullalle. Käännä valmis torttu siten, että sauma jää alapuolelle. Anna tekeytyä hetki kylmässä.
5. Vatkaa tuorejuusto, maitorahka ja sokeri sekaisin. Leikkaa kääretorttu 12 palaan ja asettele tarjoiluvadille. Koristele leivokset rahkaseoksella, tuoreilla vadelmilla ja turkinpippurirouheella juuri ennen tarjoilua.

Pohdittavaksi

Millainen olisi unelmiesi herkkupaikka? Villi polkupyöräkioski, tunnelmallinen kahvila, uutta keksivä leipomo tai ihan joku muu?

Mieleenpainuva nimi ja ilme



Jotta herkkuyrittäjä voi myydä ja markkinoida tuotteitaan, on yritykselle keksittävä nimi. Valinnan kanssa ei kannata hätiköidä tai hosua, sillä oivaltavasta ja kekseliästä nimestä käy heti ilmi, mitä tarjottavaa yritykselläsi on. Hyvin keksitty ja mukaansatempaava nimi jää myös helposti mieleen.

Kun mietimme meille tuttuja yrityksiä, osaamme usein yhdistää ne johonkin kuvioon ja tiettyihin väreihin jopa ilman yrityksen nimeä. Yrityskielellä tuota kuviota tai merkkiä kutsutaan nimellä logo ja se on nimen lisäksi toinen tärkeä juttu, josta yritys muistetaan.

Logossa voi olla myös tekstiä, mutta parhaimmillaan se on yksinkertainen ja selkeä. Muistatko sinä, mitä värejä ja tyylejä on käytetty esimerkiksi Coca-Colan, Minecraftin tai Googlen logoissa?

Millainen nimi ja logo voisi olla paras juuri teidän Herkkuyrittäjä-ryhmällemme?

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Juhlaleivokset

(Safkasankareiden leivosjuhlat -teema)

Mikä on nimikkoleivos

(Safkasankareiden leivosjuhlat -teema)

Fantasiadonitsit

(Safkasankarit Herkkuyrittäjinä-teema)

Valmistelu

Keskustellaan ajatuksia edellisestä kerrasta. Millaisia yrityksiä keksittiin? Mikä näistä ideoista toteutetaan yhteisenä juttuna tässä kerhossa? Minkä nimi sillä voisi olla? Miltä herkkuyritys näyttää?

Kun toteutettava idea on päätetty, keksikää sille kolme mahdollista nimivaihtoehtoa. Miettikää, mitä nimet kertovat yrityksen toiminnasta ja millainen mielikuva niistä syntyy. Apuvälineenä tällä kerhokerralla voi käyttää irtokirjaimia. Keksikää jokin yhteinen sana, josta lähdette liikkeelle ja vaihdelkaa sitten kirjainten järjestystä. Hauskoja nimiä voi syntyä myös, kun lukee sanat nurinpäin tai kun laittaa kerholaisten etukirjaimet sopivaan järjestykseen.

Äänestäkää kolmesta nimestä paras vaihtoehto toteutettavalle idealle.

Kun nimi on valittu, suunnitelkaa yritykselle logo ja päättäkää ne värit, joita esimerkiksi yrityksen mainoksissa käytetään. Piirtäkää logo paperille. Näitä ideoita voitte hyödyntää ja kehittää eteenpäin myöhemmin, kun kerhokerran aiheena on markkinointi.

Sitten hommiin

Leipokaa yhdessä TOP-ohjeen donitsit ja koristelkaa ne yrityksen ilmeen mukaisilla väreillä.

Lopuksi

Laittakaa hienot logosuunnitelmat seinälle ja keskustelkaa ideoista, joita syntyi piirtäessä.

Muistiinpanoja



Hyvin keksityn nimen ja logon ohella myös jokin tuote voi jäädä ihmisten mieleen. Nämä donitsit ovat juuri sellaiset, sillä voit koristella ne mielikuvituksellisilla väreillä ja nimetä hauskesti oman Herkkuyrityksesi tyyliin sopiviksi.



Fantasiadonitsit (12 kpl)

Tarvikkeet: donitsipelti, pursotinpusseja, desilitran mitta, lusikoita ja veitsi, sekoituskulhoja, kattila, nuolija, vispilä, elintarvikevärejä, strösseleitä (muffinssivuokia ja omenapora)

Taikina:
3 dl vehnä jauhoja
1 dl sokeria
1 tl leivinjauhetta
½ tl ruokasoodaa
½ tl kardemummaa
50 g voita
½ dl piimää
kananmuna

Vuoan voiteluun:
1-2 rkl voita

Vaaleanpunainen kuorrutus:
3 dl tomosokeria
2-3 rkl vettä
punaista elintarvikeväriä

Lisäksi:
200 g valkosuklaata
100 g tummaa suklaata
strösseleitä

1. Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen.
2. Sekoita jauhot, sokeri, leivinjauhe, sooda ja kardemumma keskenään. Sulata voi. Sekoita voisula, piimä ja kananmuna jauhoseokseen.
3. Voitele donitsipellin kolot. Pursota taikina pursotinpusilla rinkuloiksi koloihin.
4. Paista uunin keskitasolla noin 13-15 minuuttia. Anna jäähtyä.
5. Valmista kuorrutteen. Mittaa tomosokeri kulhoon. Lisää ensin puolet vedestä samalla sekoittaen. Lisää tämän jälkeen karamelliväriä tippa kerrallaan, kunnes kuorrutteen väri on sopiva. Lisää vettä tipoitain, kunnes saat tahnamaisen, mutta hieman valuvan kuorrutteen.
6. Sulata suklaat vesihautteessa tai pienellä teholla mikrossa.
7. Koristele donitsit haluamallasi tavalla. Dippaa kuorrutteen ja ripottele pinnalle strösseleitä tai raidoita suklaalla.

Vinkki! Donitsit onnistuvat myös ilman donitsipeltiä. Pursota taikinaa noin 1 cm kerros muffinssivuoan pohjalle. Paista ja tee reikä omenaporalla.

Pohdittavaksi

Joskus on hyvä hassutella ja miettiä, mikä nimi ei ainakaan sopisi herkkuyritykselle. Pohtikaa yhdessä.

Kuka ostaa Herkkuyrittäjältä?



Olipa Herkkuyrityksen idea sitten pop up -kahvila, nouto- tai tilausmyynti, niin on hyvä miettiä, kenelle tuotteita ja palveluja kannattaa tarjota. Se, kenelle myyt on yhtä tärkeää, kuin mitä myyt.

Erilaiset asiakkaat haluavat erilaisia asioita. Lapsilla, aikuisilla ja vanhuksilla on erilaisia mielitekoja. Kaikki eivät voi syödä kaikkea. Allergiset ja tietyille ruoka-aineille yliherkät haluaisivat löytää itselleen sopivia, herkullisia tuotteita.

Kerhokerralle sopiva TOP-tehtävä

Vegaaninen vadelmamuffinssi
(Marjaherkut-teema)

Gluteenittomat vohvelit
(Vohvelit-teema)

Vegaaniset kesäkurpitsapalat
(Safkasankarit Herkkuyrittäjinä -teema)

Valmistelu

Palataan hetkeksi 2. kerhokerran tehtävään ja otetaan esille aiemmin ideoidut yrityssuunnitelmat. Löytyikö jokaisesta suunnitelmasta se porukka, jolle herkkuja oli tarkoitus myydä?

Tehdään aiheesta vielä pieni harjoitus. Jaa kerholaiset muutama ryhmään. Anna ryhmille valmiiksi tulostettu paperi, johon on koottu Herkkuyrittäjälle mahdollisia myyntitapahtumia, tuotteita ja asiakkaita.

Ryhmien tehtävänä on pohtia, mitkä tapahtumat, tuotteet ja asiakkaat olisivat heidän mielestään paras yhdistelmä. Pyydä ryhmiä kirjoittamaan ylös pienet perustelut valintojen taustaksi ja pohtimaan, miksi asiakas ostaisi tuotteen juuri tältä Herkkuyrittäjältä.

Tehtävän tavoitteena on auttaa kerholaisia ymmärtämään, että harva yritys menestyy jokaiselle jotakin -periaatteella.

Sitten leivotaan

Valmistakaa tässä välissä vegaaniset mokkapalat, ja käykää sen jälkeen edellinen harjoitus läpi.

Lopuksi keskustellaan

Jokainen ryhmä esittelee omat tehtävänsä ja perustelee valintansa. Ovatko kaikki ehdotukset erilaisia, vai löytyikö niistä jotain samaa? Auttoiko tehtävä päättämään sopivan kohderyhmän ja tuotteet kerhon yhteiselle myyntitempaukselle vai löytyikö se jo 2. kerhokerran suunnitelmista?

Muistiinpanoja



Jollekin tietylle asiakasryhmälle valmistettu tuote voi olla niin kysytty, että siitä tulee yrityksen myydyin juttu! Tällainen voi olla esimerkiksi herkku, jota kaikki he, jotka eivät voi juoda maitoa haluaisivat.

Vegaaniset kesäkurpitsamokkapalat (12 palaa)

Tarvikkeet: kahvinkeitin ja kahvia tai pikakahvijauhetta, sekoituskulhoja, desimittoja, lusikoita, nuolija, vispilä, siivilä, raastin, kuorimaveitsi, uunivuoka, leivinpaperia, kattila, leikkuulauta, leikkuuveitsi

1 dl kesäkurpitsaa raastettuna
1 dl vahvaa kahvia
4 ½ dl vehnä jauhoja
2 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta
½ dl kaakaojauhetta
2 dl kaurajuomaa
50 g maidotonta margariinia

Kuorrute:
4 ½ dl (300 g) tomusokeria
½ dl kaakaojauhetta
2 rkl maidotonta margariinia
4 rkl vahvaa kahvia

Koristeluun:
kesäkurpitsalastuja
pähkinärouhetta

1. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen.
2. Höylää kesäkurpitsasta lastuja leivosten koristelua varten ja raasta 1 dl taikinaa varten.
3. Valmista kahvi, ota sivuun kuorrutteeseen tarvittava määrä ja sulata margariini.
4. Sekoita vehnä jauhot, sokeri, vaniljasokeri ja leivinjauhe. Sihtaa joukkoon kaakaojauhe ja sekoita huolellisesti.
5. Yhdistä kahvi, kaurajuoma, margariini ja kesäkurpitsaraaste. Kääntelee kuivat aineet nesteeseen liikaa sekoittamatta.
6. Vuoraa uunivuoka (noin 28x28 cm) leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan. Paista uunin keskitasolla noin 20–25 minuuttia.
7. Anna pohjan jäähtyä ja valmista kuorrute. Laita tomusokeri ja kaakaojauhe kulhoon. Lisää kahvia vähän kerrallaan koko ajan sekoittaen, kunnes saat paksun, mutta levityvän tahnan. Lisää sulatettu margariini ja sekoita tasaiseksi.
8. Levitä kuorrute pohjan päälle ja ripottelen pinnalle pähkinärouhetta.
9. Leikkaa annospaloiksi ja koristele kesäkurpitsalastuilla.

Pohdittavaksi

Erilaiset ruokavaliot voivat antaa hyviä ideoita herkkuyrittäjän valikoimaan. Tiedätkö sinä, mitä munaton, vegaaninen, laktoositon tai gluteeniton ruokavalio tarkoittaa?

Hinnat kohdalleen



Herkkuryttäminen on kivaa puuhaa, mutta sen avulla voi myös tienata rahaa omiin unelmiin tai ryhmän yhteisen juhlan järjestämiseen. Nyt onkin aika ottaa laskimet esiin ja virittäytyä numeroiden maailmaan!

Herkkuryttäjän pitää ostaa monenlaisia tarvikkeita leipomista varten ja yrityksen kulut koostuvatkin pääsääntöisesti reseptien raaka-aineista ja muista valmistukseen liittyvistä tarvikkeista, kuten esimerkiksi leivinpapereista, muffinssivu-oista ja pakkaustarvikkeista.

Kerhokerralle sopiva TOP-tehtävä

Piianpullat

(Safkasankarit kattaa maailman -teema)

Marjapiirakka

(Kokkaa kestävästi -teema)

Mustikkainen pannupulla

(Safkasankarit Herkkuryttäjänä-teema)

Valmistelu

Pohtikaa hinnoittelua yhdessä. Kaupasta mukaan ostettu pulla maksaa 1,50 € ja kahvilan hintalapussa lukee 3,00 €. Miksi näin on? Anna kerholaisten miettiä, miten erilaiset myynti- ja valmistustavat vaikuttavat tuotteen hintaan. Vinkki: mieti mitä kaikkea kahvilaan tarvitaan verrattuna siihen, että pullan kävisi hakemassa.

Kumpaa hintaa lähempänä Herkkuryttäjän leipoma pulla voi olla? Onko sillä merkitystä, myydäänkö pulla Herkkuryttäjän kahvilassa tai noutotilauksena vanhustentalon mummoille ja papoille, jotka keittävät pullan kanssa nautitun kahvin itse?

Sitten hommiin

Valmistetaan TOP-ohjeen mukainen pannupulla. Kun pulla kohoaa, miettikää ryhmän kanssa hintaa. Ensin lasketaan pullan valmistuksesta aiheutuneet kustannukset eli sokerin, hiivan, jauhojen, kananmunan ja muiden reseptissä olevien aineiden hinnat käytön mukaan. Tämän jälkeen lasketaan kaikkien raaka-aineiden hinnat yhteen. Tulokseksi saadaan koko pullaerän raaka-aineiden hinta. Yhden pullan

raaka-aineiden hinnan saa selville, kun jakaa hinnan vielä valmiiden pullien määrällä.

Oppaan takaa, liitteestä 1 löydät raaka-aineiden hinnat ja laskukaavat. Lasten iästä ja ryhmäkoosta riippuen voitte joko laskea pienryhmissä kaikki hinnat, tai todeta raaka-aineiden kustannukset per pulla ja jatkaa myyntihinnan pohtimiseen.

Keksikää pullalle myyntihinta laskujen lopputuloksen, keskusteluiden ja hintavertailun perusteella. Sen pitää olla enemmän kuin raaka-aineiden hinta:

pullan myyntihinta x kappalemäärä = myyntituotto

Kun myyntituotosta vähennetään pullan valmistuksesta aiheutuneet kustannukset, jää jäljelle herkkuryttäjän tienaama summa rahaa.

Lopuksi keskustellaan

Mitä muita kustannuksia pitää huomioida hinnoittelussa? Pannupullan tarjoiluun voi tarvita erityisiä materiaaleja, kuten kakkupapereita tai leivosalustoja. Myös oman ajan käyttö pitää huomioida. On tärkeää myös pohtia ja sopia yhdessä, mikä herkkuryttäjien yhteinen unelma tai tavoite toteutetaan mahdollisesti tienatuilla rahoilla.

Muistiinpanoja



Hintojen laskeminen kannattaa opetella heti yrittäjyyden alkutaipaleella, sillä oikein hinnoiteltu tuote pitää yrityksen kannattavana ja asiakkaat tyytyväisinä. Resepteissä hintojen laskemista helpottaa, kun ainemäärät on ilmoitettu grammoina.

Mustikkainen pannupulla (15 palaa)

Tarvikkeet: lusikoita, desilitran mitta, leivontakulho, kattila, vispilä, leivinpaperi, uunipelti, leikkuulauta, leikkuuveitsi

5 dl maitoa
50 g hiivaa
1 dl (85 g) sokeria
1 rkl kardemummaa
1 tl suolaa
1 (60 g) kananmuna
10–11 dl (700 g) vehnä jauhoja
100 g voita sulatettuna
6 dl (300 g) pakastemustikoita

Muruseos:
75 g voita
1 ½ dl (130 g) sokeria
1 dl (65 g) vehnä jauhoja
1 dl (35 g) kaurahiutaleita

1. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Murena joukkoon hiiva, sekoita tasaiseksi.
2. Lisää sokeri, kardemumma, suola, muna ja voi. Sekoita. Lisää vehnä jauhot vähitellen taikinaan, taikinan kuuluu jäädä löysäksi.
3. Kaada löysä taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille ja painele tasaiseksi levyksi. Anna kohota liinan alla ½ h. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
4. Levitä puoliksi sulaneet mustikat kohonneen taikinan päälle. Sulata muruseoksen voi ja sekoita joukkoon muut ainekset. Murustele seos mustikoiden päälle.
5. Paista uunin keskiasolla 20–30 minuuttia.
6. Anna jäähtyä ja leikkaa annospaloiksi.

Pohdittavaksi

Safkasankarit Herkkuyrittäjinä -kerhon lopuksi järjestetään tapahtuma. Tapahtuma voi olla esimerkiksi pop up -kahvila, myyjäiset tai tilausmyyntiä. Mitä kivaa voisitte yhdessä toteuttaa tapahtumasta tienatuilla rahoilla?

Markkinointi



Jo viisi kerhokertaa takana. Sehän tarkoittaa, että Herkkuyrittäjän työkalupakissa on valmiina jo vaikka mitä! Nyt keskitytäänkin siihen, miten asiakkaat saadaan innostumaan ja kiinnostumaan siitä myyntitempauksesta, joka aiemmilla kerroilla päätettiin.

Kun Herkkuyrittäjä kertoo tulevasta myyntitapahtumasta kavereille, opettajalle tai mummolleen, sitä kutsutaan markkinoinniksi. Markkinointia on myös tapahtumasta kertovan lentolehtisen tai julisteen jakaminen naapurin postilaatikkoon, ilmoitus lähikaupan ilmoitustaululla tai paikallislehdessä sekä erilaiset somekanavissa tehtävät julkaisut.

Tämän kaiken ideana on erottua muista yrityksistä ja kilpailijoista, sekä herättää asiakkaan kiinnostus ostamaan valmistamasi tuote.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Banaanipirtelö
(Vauhtia välipalasta -teema)

Domino shake -pirtelö
(Taikajuoma-teema)

Mansikkapirtelö
(Safkasankarit Herkkuyrittäjinä -teema)

Valmistelu

Muistellaan aluksi kolmatta kerhokertaa, jolloin yritykselle keksittiin nimi ja logo. Nyt niille tulee käyttöä, sillä seuraavaksi Herkkuyrittäjät saavat askarrella yhdessä päätetylle myyntitempaukselle mainoksen. Tehtävä voidaan tehdä pareittain, mutta niin, että kaikki mainokset tehdään samaa myyntitempausta, ja yhdessä keksittyä Herkkuyrittäjän nimeä ja logoa sekä yrityksen värejä käyttäen.

Tuotekuviksi voi tulostaa neljännellä kerhokerralla myyntituotteiksi valittuja herkkuja tai muita TOP-tehtävien leivonnaisia ja herkkuja. Myös logoja on hyvä olla valmiina, jotta niitä saa liitettyä julisteeseen "leikkaa ja liimaa"-tekniikalla. Lisäksi tarvitaan erivärisiä papereita, sakset, liimaa, värikyniä ja tusseja.

Missä mainosta jaetaan

- mieti mainoksen koko ja muoto

Kenelle se on suunnattu

- palvelutalolle, urheiluseuralle, opettajille tai naapurille perhejuhliin

Kiinnitä katsojan huomio

- yrityksen väreillä, tuotekuvalla

Muista helppolukuisuus eli lyhyet otsikot ja pohjasta erottuva selkeä teksti

- laita vain tärkeimmät asiat mukaan.

Laita yrityksen nimi, logo sekä myyntipaikka ja -aika selvästi esille

Sitten askarrellaan

Käykää yhdessä läpi vinkit mainoksen tekoon ja laittakaa sitten ideat sinkoilemaan!

Välipalaksi pirtelöt

Valmistakaa ahkeroinnin päätteeksi mansikkapirtelöt.

Ja sitten arvioidaan

Päätäkää, millä aikataululla myyntitempausta aletaan markkinoida uunituoreilla mainoksilla.

Muistiinpanoja



Tutussakin tuotteessa voi olla jokin pieni jippo, jolla se erottuu muiden yrittäjien ja kilpailijoiden tuotteista. Tässä ohjeessa se on lasin reunaan tehtävä herkullinen ja näyttävä koristelu.

Mansikkapirtelö (4-6 annosta)

Tarvikkeet: lasit pirtelön tarjoiluun, pillit, tehosekoitin, lusikka, nuolija, kulho tai kattila suklaan sulattamiseen, desilitran mitta

½ l (200 g) vaniljajäätelöä
5 dl maitoa
400 g mansikoita (pakaste)

Koristeluun:
noin 100 g valkosuklaata
strösseleitä

1. Sulata valkosuklaa pienellä teholla mikrossa tai vesihautteessa. Levitä sula suklaa lasien reunoihin esimerkiksi pienellä nuolijalla, lusikalla tai dippaamalla lasin reuna suklaaseen.
2. Ripottele sulan valkosuklaan päälle haluamiasi koristeita. Nosta lasit sivuun odottamaan.
3. Mittaa vaniljajäätelö, maito ja mansikat tehosekoittimen kulhoon ja soseuta pirtelöksi.
4. Kaada mansikkapirtelö koristeltuihin lasihin, lisää pillit ja nauti heti.

Pohdittavaksi

Kenelle kaikille voit kertoa Herkkuyrittäjien myyntitempauksesta?

Tuunaus ja kehittäminen



Moni asia vaikuttaa Herkkuyrittäjän tuotevalikoimaan: Jouluna myydään eri juttuja kuin pääsiäisenä, oma kahvila on eri asia kuin tilausmyynti ja mummot voivat haluta aivan toista kuin lapset. Herkkuyrittäjä-kerhokin on vain tietyn mittainen.

Tuotteita kannattaa säännöllisesti tarkastella. Mietiä uusia, kehittää ja tuunata vanhoja. Tuunaamisella tarkoitetaan tuotteiden muokkaamista ja koristelua. Se voi olla pientä tai suurta, esimerkiksi koon muuttamista leikkaamalla tai tuotteen täyttämistä ja koristelua erimakuisilla täytteillä. Tuunaaminen on myös hauskaa!

Tuunaamalla Herkkuyrittäjä voi muuttaa saman leivoksen jouluisesta pääsiäisen hengen mukaiseksi tai valmistaa eri tilaisuuksiin sopivia, niin mummoja kuin lapsiakin kiinnostavia tuotteita.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

- Tuumaa ja tuunaa**
(Safkasankareiden leivosjuhla -teema)
- Makoisat kristallipullat**
(Leipurit vauhdissa -teema)
- Tuunausmuffinssit**
(Safkasankarit Herkkuyrittäjinä -teema)

Valmistelu

Tehdään tuunausharjoitus ensin paperille piirtäen ja sitten TOP-tehtävän muodossa.

Uunituore pulla on yksi suosituimmista herkuista kautta aikojen. Ripotellaan pullataikinalla hiukan taikapölyä ja katsotaan, mitä tapahtuu! Jaa alla oleva lista kerholaisille. Piirtäkää pullista kuvat ja kirjoittakaa kuvien viereen, millaisilla mausteilla ja täytteillä yhdestä ja samasta peruspullataikinasta voidaan tehdä näin monta erilaista juttua.

- voisilmäpulla
- munkkipulla
- raesokeripulla
- korvapuusti
- marjamurupulla
- muffinssipulla
- sydänpulla
- texaspulla

Sitten tuunataan

Leivotaan vielä porkkanakakkumuffinssit ja valmistetaan niistä kaksi eri sesonkiin ja tilanteeseen sopivaa tuotetta koristelun avulla.

Lopuksi

Herkutellaan porkkanakakkumuffinssilla ja mietitään kenelle, missä ja milloin niitä oikein myytäisiin. Voitte pohtia lisää leivoksia ja niiden ostajia TOP-tehtävän Pohdittavaksi-kysymysten avulla.

Muistiinpanoja



Kun osaat perusasiat, voit muokata tuttuja reseptejä ja tehdä niistä omia versiota. Tässä ohjeessa samasta leivonnaisesta tehdään koristelua tuunaamalla kaksi erilaista versiota; söpö pupujussi ja hurja monsteri.

Tuunausmuffinssit (12 kpl)

Tarvikkeet: muffinssivuokia, uunipelti, sekoituskulhoja, desilitran mittoja, lusikoita, vispilä, nuolija, raastin, kattila, sähkövatkain ja vispilät

Kuorrutus:
100 g voita
3 dl tomosokeria
400 g vaniljan makuista tuorejuustoa
isoja vaahtokarkkeja
vihreää elintarvikeväriä

100 g voita
1 ½ dl sokeria
2 kananmunaa
2 dl (100 g) hienoksi raastettua porkkanaa
1 dl maustamatonta jogurttia
2 ½ dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl ruokasoodaa
1 tl kanelia
½ tl kardemummaa

Amerikanpastilleja tai syötäviä koristesilmiä (esim. Wilton)

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Asettele paperiset muffinivuokat uunipeltille.
2. Sulata voi ja raasta porkkana hienoksi raasteeksi.
3. Sekoita sula voi ja sokeri. Lisää munat yksitellen vatkatun. Sekoita joukkoon porkkanaraaste ja jogurtti.
4. Yhdistä kuivat aineet. Sekoita taikinan joukkoon, vältä turhaa sekoittamista. Jaa taikina muffinivuokiin.
5. Paista uunin keskitasolla noin 15–20 minuuttia. Anna jäähtyä.
6. Valmista kuorrutteen. Vatkaa pehmeä voi ja tomosokeri tahnaiksi. Jaa kahteen eri kulhoon.
7. Lisää toiseen puolikkaaseen 200 g vaniljatuorejuustoa ja sekoita nopeasti tasaiseksi.
8. Lisää jäljellä olevaan puolikkaaseen vihreää elintarvikeväriä ja sekoita tasaiseksi. Lisää tuorejuusto ja vatkaa tasaiseksi.
9. Pursota kuorrute jäähtyneiden leivosten päälle, puolet vihreällä ja puolet vaalealla kuorrutteella. Lisää vaaleisiin puoliksi leikatut vaahtokarkit pupun korviksi ja vihreisiin karamellit hirviön silmiksi.

Pohdittavaksi

Millaisen tuunausmuffinssin tai leivoksen tekisit kaverisynttäreille? Entä opettajien kevätretkelle? Keksi lisää erilaisia tilanteita ja leivoksia!

Etiketit, hinnasto ja pakkaus



Jokainen herkkuryitys on omanlaisensa juttu ja jokaisen yrityksen vahvuutena ovat ne ainutlaatuiset ideat, jotka yrittäjä on itse keksinyt. Yrityksellä on oma nimi, logo ja ilme, joita voi käyttää apuna mainonnassa ja markkinoinnissa.

Yrityksen nimeä ja ilmettä kannattaa hyödyntää erilaisissa myyntitempauksissa aina hinnastoa, etikettejä ja pakkauksia myöden. Yhtenäinen ilme näyttää tyylikkäältä ja nätisti pakattu tuote luo asiakkaalle positiivisen mielikuvan tuotteesta, yrityksestä ja sinusta.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Rocky Road
(Itse tehdyt makeiset -teema)

Tulisenmakeat popparit
(Itse tehdyt makeiset -teema)

Myslipatukka
(Safkasankarit Herkkuyrittäjinä -teema)

Kerhon aloitus

Keskustelkaa yhdessä, miten erilaiset myyntitempaukset vaikuttavat tuotteiden tarjoilutapaan ja pakkaamiseen. Onko myyntivalikoidessanne tuotteita, joita pitäisi pakata yksittäin pikareihin tai rasioihin? Toisiko kiva pakkaus, kaunis kääre tai nauha jotain lisää tuotteen ulkonäköön?

Sitten hommiin

Valmistakaa TOP-ohjeen mukaiset myslipatukat ja suunnitelkaa niille Herkkuryityksenne ilmeen mukainen pakkaus. Askarrelkaa samalla oman myyntitempauksenne tuotteille etiketit ja hintalaput.

Lopuksi leikitään

Myytävät tuotteet ja pakkaukset ovat tärkeitä, mutta tärkeää on myös se, miten asiakas kohdataan. Lopuksi keskustellaan, miten erilaisissa myyntilanteissa käyttäydytään ja mitä asiakkaalle sanotaan esimerkiksi, kun hän tulee pop up -kahvilaan. Keskustelun jälkeen leikitään erilaisia ostotilanteita, myyjiä ja asiakkaita. Muista kohteliaisuus ja hyvät tavat!

Muistiinpanoja



Myslipatukka on terveellinen ja houkutteleva herkku. Patukan kaunis pakkaus voi itsessään houkutella ostamaan! Myslipatukka sopii nimipäivälahjaksi, pieneksi yllätykseksi tai lahjaksi.

Myslipatukka (12 kpl)

Tarvikkeet: kattila, lusikoita, puuhaarukka tai nuolija, sekoituskulhoja, desilitran mitta, uunivuoka tai pelti, leivinpaperi, leikkuulauta, leikkuveitsi, erilaisia pakkausmateriaaleja, narua ja nauhoja

50 g voita
1 dl vaaleaa siirappia (tai hunajaa)
5 dl kaurahiutaleita
1 dl marjajauhetta (esim. puolukka)
1 dl pähkinärouhetta
2 kananmunaa

Koristelu:
100–200 g suklaata
marjajauhetta
pähkinärouhetta

1. Kuumenna uuni 175 asteeseen.
2. Mittaa voi ja siirappi kattilaan. Kuumenna välillä sekoitellen, kunnes voi sulaa.
3. Yhdistä kuivat aineet kulhossa. Kaada päälle voi-siirappiseos ja sekoita.
4. Lisää munat ja sekoita.
5. Vuoraa uunivuoka (15 cm x 25 cm) leivinpaperilla. Painele taikina tiiviisti ja tasaisesti vuokaan. Paista uunin keskitasolla 15–20 minuuttia, kunnes taikina kypsyy ja ruskituu hiukan.
6. Anna jäähtyä. Leikkaa terävällä veitsellä sopivan kokoiseksi, patukan muotoisiksi paloiksi.
7. Sulata suklaa vesihauteessa tai miedolla teholla mikrossa ja koristele patukoiden pinta suklaalla, marjajauheella ja pähkinärouheella. Anna jähmettyä kylmässä.
8. Pakkaa patukat kauniisti sopivaa pakkausmateriaalia hyödyntäen.

Pohdittavaksi

Miten myslipatukan voisi pakata kauniisti?

Myyntitapahtuma



Tällä kerhokerralla onkin sitten aika ryhtyä tositoimiin ja toteuttaa yhdessä suunniteltu Herkkuyrittäjien myyntitempaus! Olettehan muistaneet hyödyntää edellisillä kerroilla saatuja oppeja tuotteiden valmistuksesta, markkinoinnista ja hinnoittelusta!

Herkkuyrittäjien tapahtuma voi olla kahvila, myyjäiset tai tilausmyynnin toimituspäivä. Mikä kerhon osallistujista olisi hausointa ja kiinnostavinta?

Valmistelu

Sopikaa kerhon jäsenille omat vastuualueet myyntitapahtuman järjestämisessä. Tehkää lista tavaroista ja asioista, joita tarvitsette (esim. astiat, elintarvikkeet, pakkausmateriaalit, sisustustuotteet, siivoustarvikkeet, markkinointimateriaali, hintalaput).

Huolellisesti valmisteltu ja hyvin sujuva myyntitapahtuma jää asiakkaan mieleen. Jos järjestätte kahvilan tai myyjäiset, houkuttelevaan esillepäänoon kannattaa satsata ja selkeästi esillä oleva hinnasto helpottaa ja nopeuttaa myyntipuuhiä.

Napatkaa muutama valokuva tuotteista, myyntipisteestä ja tapahtumasta. Niitä voitte hyödyntää seuraavien myyntitapahtumien markkinoinnissa.

- Huolehtikaa tuotteiden oikeasta säilytyslämpötilasta. Kylmä kylmänä, kuuma kuumana.
- Suojatkaa myyntituotteet ja muut elintarvikkeet. Siihen sopivat esimerkiksi kakkukuvut, läpinäkyvät purkit ja kannet. Pakatkaa noutotuotteet huolellisesti.
- Mikäli järjestätte kahvilan tai irtomyyntiä, varatkaa jokaiselle tuotteelle omat astiat ja ottimet. Puhdistakaa ne täyttökertojen välissä.
- Pitäkää tuoteselosteet tai reseptit lähettyvillä, jotta osaatte vastata kysymyksiin tuotteiden sisällöstä.

Lopuksi

Kun tapahtuma on ohi, niin huolehtikaa, että tuotteiden valmistukseen käytetty tila ja myyntipaikka jäävät siistiksi. Jos kaikki tuotteet eivät menneet kaupaksi, niin miettikää yhdessä, voisiko niitä vielä myydä esimerkiksi vanhemmille tai kavereille. Säilyisikö joku tuotteista (esim. pulla pakastimessa) kerhon päätöskekkereihin asti?

Pohdittavaksi

Asiakkaat viihtyvät kahvilassa, joka on viihtyisä. Millainen on kiva kahvila? Mitä kivaan kahvilaan kuuluu tarjottavien herkkujen lisäksi?

Muistiinpanoja

Päätöskekkerit



Myyntitempauksen jälkeen on hyvä pohtia, miten se onnistui. Kehua, kiittää ja kannustaa Herkkuyrittäjäkaveria ja samalla pohtia, tarvitseeko seuraavalla kerralla tehdä jotain toisin. Myös asiakkaiden antama palaute esimerkiksi tuotteiden mausta tai palvelun sujuvuudesta on tärkeää ja auttaa yrittäjää kehittymään.

Valmistelu

Palataanpa hetkeksi ensimmäisen kerhokerran tunnelmiin. Silloin keskusteltiin Herkkuyrittämiseen tarvittavista taidoista ja osaamisesta. Huomaatteko, kuinka montaa eri taitoa käytittekään aina yritysideoita ja myyntitempauksen keksimisestä, nimen ja logon suunnitteluun, tuotteen hinnoitteluun ja markkinointiin asti! Ihan mahtava juttu!

Ja mikä parasta, nyt kymmenen kerhokerran jälkeen Herkkuyrittäjillä on ihan varmasti osaamista ja taitoja, jotka ensimmäisellä kerralla saattoivat tuntua vähän hankalilta.

Kerhon aloitus

Pitäkää pieni palautepalaveri ja keskustelkaa yhdessä alla olevista aiheista.

- Missä onnistuit?
- Mitä tekisit toisin?
- Saavutitko asettamasi tavoitteet?
- Tuottiko myyntipisteesi niin kuin halusit?
- Löytyikö myyntivalikoimasta asiakkaiden suosikkituotteet?
- Millaisen myyntitempauksen järjestätte seuraavaksi?

Muistiinpanoja

Lopuksi leikitään ja herkutellaan

Valmistakaa ja herkutelkaa ryhmänne suosikkituote tehdyistä TOP-tehtävistä. Lopuksi voidaan leikkiä yhdessä suosikkileikkejä. Leikit ja pelit voivat olla myös yritysaiheisia: esimerkiksi hassut ostajat ja myyjät-teatteriesityksenä auttaa havainnoimaan miten asiakaspalvelutilanteessa käyttäytyään.

Liite 1. Kerhokerralle

Taitobingo

Ohjaaja monistaa tai tulostaa taitobingolomakkeet ja jakaa ne sekä kynät kerholaisille. Jokainen valitsee lomakkeesta 3 osaamista tai taitoa, jotka hänellä jo on, ja yhden taidon, jota haluaisi kehittää.

Jokainen kertoo vuorollaan mitä lomakkeesta on valinnut ja miksi. Jos lomakkeesta puuttuu osallistujien mielestä jokin keskeinen taito, se voidaan lisätä.

Keskustelussa voidaan pohtia osaamisten ja taitojen merkitystä Herkkuyrittäjyydessä.

Olen hyvä laskemaan	Osaan eri kieliä	Osaan kannustaa kaveria	Olen kekseliäs
Olen reilu	Olen näppäräsorminen	Makuaistini on tarkka	Muistini on hyvä
Pidän ryhmätyöstä	Olen hyvä piirtämään	Olen ahkera	Olen nopea oppimaan
Osaan leipoa	Olen huolellinen	Pidän siivoamisesta	

3 osaamista tai taitoani

Taito tai osaaminen, jonka haluaisin tai tarvitsisin

Liite 4. Kerhokerralle

Kohderyhmäajattelu tehtävä

Palvelu:

pop up -kahvila
tilausmyynti
take away -myynti

Tuote:

onnenkeksi
unelmaleivos
fantasiadonitsi
mustikkainen pannupulla
vegaaniset mokkapalat
mansikkapirtelö
tuunausmuffinssi
pähkinäpatukka
muu tuote 1
muut tuote 2

Kenelle:

perhejuhliin naapurille
opettajien virkistyspäivään
urheiluseuran viikonlopputurnaukseen
palvelutalon mummoille ja papoille
kaverin synttäreille

Liite 5. Kerhokerta

Opitaan laskemaan hinta

Lasketaan ensin paljonko maksaa 1 desi tai 1 gramma. Sen jälkeen kerrotaan hinta raaka-aineen painolla.

Esimerkki raaka-aineen hinnan laskemisesta Mustikkaisessa pannupullassa

Kilogrammaa jauhoja maksaa 1€. Kuinka paljon maksaa 700 grammaa jauhoja?
Laske ensin, kuinka paljon maksaa 1 gramma.
 $1\text{€} : 1000 = 0,001\text{€}$

Kerro sitten grammojen määrällä.
 $0,001\text{€} \times 700 = 0,7\text{€}$

Kun kaikki raaka-aineiden hinnat tiedetään, lasketaan raaka-aineet vielä yhteen. Yhteenlaskettu summa kertoo, paljonko sinulla menee rahaa leipomasi erän valmistukseen. Jos haluat yhden tuotteen hinnan jaa summa vielä leipomiesi tuotteiden määrällä.

Kokeilkaa laskea nyt itse ryhmässä!

Alla raaka-aineiden hintoja ja laskukaavat Mustikkainen pannupulla (15 palaa) -ohjeeseen:

Maito 5 dl,
Hinta 1€/litra
Laskukaava $1\text{€} : 10\text{dl} = 0,1\text{€}$ $0,1\text{€} \times 5\text{dl} = 0,50\text{€}$

Hiiva 50g
Hinta 4,60€/kg
Laskukaava $4,60\text{€} : 1000 = 0,0046\text{€}$ $0,0046\text{€} \times 50\text{g} = 0,23\text{€}$

Sokeri 1 dl (85 g)
Hinta 1€/kg
Laskukaava $1\text{€} : 1000 = 0,001\text{€}$ $0,001\text{€} \times 85\text{g} = 0,085\text{€}$

Kardemumma 1 rkl (5g)
Hinta 0,85€/putki (106,25€/kg)
Laskukaava $106,25\text{€} : 1000 = 0,10625\text{€}$ $0,10625\text{€} \times 5 = 0,53\text{€}$

Suola 1 tl (5 g)
Hinta 0,65€/kg
Laskukaava $0,65 : 1000 = 0,00065\text{€}$ $0,00065\text{€} \times 5 = 0,00325\text{€}$

Kananmuna 1 kpl (60 g)
Hinta 1,39€/6kpl tai 4€/kg
Laskukaava $4\text{€} : 1000 = 0,004\text{€}$ $0,004\text{€} \times 60\text{g} = 0,24\text{€}$

Vehnäjauho 10–11 dl (700 g) vehnäjauhoja, laskettu yllä esimerkissä 0,70€

Voi 100 g
Hinta 2,75€/500g paketti (5,50€/kg)
 $5,50\text{€} : 1000 = 0,0055\text{€}$ $0,0055\text{€} \times 100\text{g} = 0,55\text{€}$

Pakastemustikoita 6 dl (300 g)
Hinta (pensasmustikat) 3,65€/500g pussi (7,30€/kg)
 $7,30\text{€} : 1000 = 0,0073\text{€}$ $0,0073\text{€} \times 300\text{g} = 2,19\text{€}$

Muruseos:
Voi 75 g voita
Hinta 2,75€/500g paketti (5,50€/kg)
 $5,50\text{€} : 1000 = 0,0055\text{€}$ $0,0055\text{€} \times 75\text{g} = 0,41\text{€}$

Sokeri 1½ dl (130 g) sokeria
Hinta 1€/kg
 $1\text{€} : 1000 = 0,001$ $0,001 \times 130\text{g} = 0,13\text{€}$

Vehnäjauho 1 dl (65 g)
Hinta 1,70€
 $1\text{€} : 1000 = 0,001\text{€}$ $0,001\text{€} \times 65\text{g} = 0,065\text{€}$

Kaurahiutale 1 dl (35 g) kaurahiutaleita, hinta 2€/kg
 $2\text{€} : 1000 = 0,002\text{€}$ $0,002\text{€} \times 35\text{g} = 0,07\text{€}$

Lasketaan yhteen pannupullan raaka-aineiden hinnat:

$0,50\text{€} + 0,23\text{€} + 0,085\text{€} + 0,53\text{€} + 0,00325\text{€} + 0,24\text{€} + 0,70\text{€} + 0,55\text{€} + 2,19\text{€} + 0,41\text{€} + 0,13\text{€} + 0,065\text{€} + 0,07\text{€} = 5,70\text{€}$

Yhden tuotteen raaka-aineiden hinta: $5,70\text{€} : 15 = 0,38\text{€}$



topttehtavat.fi

Tällä sivustolla ei tekeminen lopu!
1 000 TOP-tehtävää odottaa sinua vain parin klikkauksen päässä.



4H on olemassa lapsia ja nuoria varten. Teemme työtä, jotta jokainen suomalainen lapsi tai nuori löytää omat vahvuutensa ja kiinnostuksen kohteensa, saa onnistumisen kokemuksia ja mahdollisuuden kasvaa täyteen potentiaaliinsa: kestävään elämäntapaan, aktiiviseen työhön ja yrittäjyyteen.

Jokainen lapsi ja nuori on arvokas.



4H

Suomen 4H-liitto

Karjalankatu 2 A, 00520 Helsinki



4HSuomi



4HSuomi



4HSuomi



4HSuomi