

# ALOITA!

## Yrittäjyyden alkumetrit -harjoitus

**Tavoite:** Oppilaat ymmärtävät millaisia pääkohtia tai vaiheita pitää huomioida yrityksen perustamisen yhteydessä. Tärkeää ei ole vaiheiden oikea järjestys, vaan se, että mieleen jää erilaisia yrityksen perustamisen yhteydessä huomioitavia ja hoidettavia asioita. Prosessissa korostuu erityisesti liiketoimintasuunnitelma, sen laatiminen ja päivittäminen perustamisprosessin eri vaiheissa.

**Materiaalit:** Aikajanakortit, taustatarina printattuna itselle ja/tai kirjoitettuna Powerpoint-dialle, purkuun Powerpoint-dia, jossa korttien oikea järjestys

### Työpajan kulku:

#### 1. Taustatarina ja ohjeistaminen (5 min)

##### a. Työpajan sisällön esittely:

*Tässä työpajassa tutustutaan yrityksen perustamisen vaiheisiin. Esimerkkiyrityksenä käytetään kalaravintolaa. Tutustutte pienryhmissä ravintolan perustamiseen ja pohditte, missä järjestyksessä teidän pitäisi yrittäjänä hoitaa erilaisia asioita kuntoon.*

*Ravintolan perustaminen on monivaiheinen prosessi, jossa kohtaa monenlaisia välttämättömiä säädöksiä, lupa-asioita ja viranomaisia. Vaikkei perustamisprosessi etene aina yhdellä ja samalla tavalla, voi yrityksen alkutaivalta nopeuttaa ja sujuvoittaa huolellisella suunnittelulla ja tietyssä järjestyksessä etenemisellä.*

##### b. Taustatarina:

*Tanja on ollut jo viisivuotiaana innostunut ruuanlaittaja ja aina keittiössä mukana vanhempiensa kanssa. Erityisesti hän on pitänyt ruoka-annosten koristelusta.*

*Haave kokin ammatista on ollut hänelle aina selvä ja yläkoulun jälkeen Tanja haki oman paikkakunnan ammattiopistoon hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoon, josta hän valmistui kokiksi. Innostus oman osaamisen kehittämiseen jatkui myös ammattiopiston jälkeen ja Tanja päätti jatkaa opiskelua ammattikorkeakoulussa restonomi-linjalla. Restonomiopinnoissa hän sai lisävahvistusta ruuan käsittelyyn, mutta oppia myös keittiön ja ravintolan johtamiseen.*

*Kesätöissä, opintojen ohella ja valmistumisen jälkeen Tanja on työskennellyt muutamassa erilaisessa ravintolassa. Jo opiskeluaikana hänellä syttyi ajatus pienestä omasta kalaravintolasta, jossa voisi tarjolla kaupungin parhaita mereneläviä. Ystäväpiirin ja työkollegoiden kannustamana Tanja päätti lähteä yrittäjäksi.*

*Mitä Tanjan pitäisi tehdä ja missä järjestyksessä?*

- c. Oppilaat muodostavat 4-5 hengen pienryhmiä ja sijoittuvat pöydän ääreen tai lattialle (kortit mahdollista laittamaan aikajanaksi jonoon). Jokaiselle ryhmälle jaetaan oma pino kortteja.

d. **Työskentely:**

*Laittakaa kortit peräkkäin eteenne siten, että ne muodostavat mielestänne oikeassa järjestyksessä aikajanan, jota Tanjan pitäisi noudattaa yritystä perustaessaan. Muistakaa, että korteille ei ole yhtä ainuttakaan oikeaa järjestystä, mutta osa prosessin vaiheista olisi tärkeää tehdä ennen jotain tiettyä toista vaihetta. Käydään aikajana lopuksi yhdessä läpi.*

2. **Aikajanan muodostaminen pienryhmissä (8-10 min)**

3. **Yhteinen purku (5 min)**

- a. Tuntuiko tehtävä vaikealta vai helpolta? Keskustellaan korttien herättämistä ajatuksista. Käydään läpi korttien käsitteet, jos niissä on nuorille tuntemattomia sanoja.

*Perustamisprosessi on hieman erilainen eri alojen yrityksissä. Esimerkiksi kotitoimistolta hoidettavaan viestintäyritykseen ei tarvitse hankkia erillistä toimitilaa tai musiikinkäyttölupaa. Lupahankinnat vaihtelevatkin suuresti eri alojen yritysten välillä.*

b. **Tutustutaan Powerpoint-dian avulla korttien oikeaan järjestykseen.**

- i. **Varmista oma osaaminen** ennen mitään muuta! Menestyvän yrittäjän taustalla on usein työskentelyä ja harjaantumista jonkun toisen palkkalistoilla. Ravintoloitsijana tarvitset hygieniapassin ja monesti myös anniskeluluvan, jotta voit työskennellä ruokasalin puolella.
- ii. **Idean kypsyttely ja liikeidean valinta:** markkinoiden ja toimialan tutkiminen, tarpeen täyttäminen, kilpailijoihin tutustuminen, yritysvalmennukset (esim. uusyrityskeskukset)
- iii. **Yritysmuodon valinta:** Vaihtoehtoja on monia! Haluatko toimia yksin (toiminimi), vai jakaa vastuuta liikekumppani(e)n kanssa (osakeyhtiö)? Ravintola-alalla on yleistä myös franchisingyrittäjäyys, jos toimit valmiin ketjun yhtenä ravintolana.
- iv. **Liiketoimintasuunnitelma** antaa kuvan yrityksen kannattavuudesta. Se sisältää mm. tuotteen tai palvelun kuvauksen, asiakasryhmät, markkinoinnin, riskit ja rahoituslaskelmat. Liiketoimintasuunnitelma on hyvä suunnitteluväline paitsi itse yrittäjälle, myös neuvotteluväline, kun keskustellaan rahoituksesta tai vaikkapa tilavuokrauksesta. Suunnitelmaa päivitetään pitkin yrityksen perustamisprosessia, mikäli suunnitelma muuttuu esim. rahoituksen, toimitilan tai lupien osalta.
- v. **Rahoituksen varmistaminen:** Ravintolan pystyttäminen vaatii paljon alkuinvestointeja (tavara- ja tilahankinnat), joten luultavasti tarvitset lainaa. Pankit vaativat usein myös omaa alkupääomaa, jotta myöntävät lainan. Starttirahaa voidaan myöntää päätoimiseksi yrittäjäksi ryhtyvälle henkilölle, ei itse yritykselle.

- vi. Yrityksen rekisteröiminen:** Y-tunnus, eli yritystunnus on yksilöllinen tunnus, jonka viranomaiset myöntävät yritykselle. Numerosarjaa käytetään mm. laskuissa ja sopimuksissa. Yrityksen nimen rekisteröiminen antaa yksinoikeuden nimeen Suomessa. Siitä selviää useimmiten myös yritysmuoto.
- vii. Toimitilan hankinta:** Yleensä toimitila vuokrataan. Sopimusta tehdessä on varmistettava, että toimitila soveltuu elintarvikehuoneistoksi ja siinä saa harjoittaa aiottua ravintolatoimintaa.
- viii. Asianajajan konsultointi:** Lakimiehen on hyvä tarkastaa toimitilasopimus sekä osakassopimus (mikäli perustettu yritys on osakeyhtiö).
- ix. Lupa-asiat:** Eräille toimialoille, mm. ravintola-alalle, tarvitaan yhteiskunnan, ympäristön ja asiakkaiden turvallisuuden vuoksi lupia. Anniskelulupa on ravintolan toiminnan kannalta keskeinen asia. Mikäli lupaa ei saada, vaikuttaa tämä merkittävästi esimerkiksi kannattavuuslaskelmaan ja tilasuunnitteluun. Anniskelulupaa haetaan aluehallintavirastolta. Musiikinkäyttöluvat: Lupa tarvitaan sekä taustamusiikin että elävän musiikin soittamiseen. Lupia haetaan Teostolta ja Gramexilta. Tilan on sovelluttava elintarvikehuoneistoksi. Tätä varten vaaditaan lupa mm. rakennusvalvonnasta, elintarvikevalvonnasta ja pelastuslaitokselta.
- x. Vakuutusten hankkiminen:** Yrittäjän ainoa pakollinen vakuutus on yrittäjän työeläkevakuutus eli YEL-vakuutus. Tämän lisäksi voi hankkia vapaaehtoisivakuutuksia esim. tapaturmavakuutus, keskeytysvakuutus, vastuuvakuutus ja oikeusturvavakuutus. Lähes aina toimitilan vuokranantaja vaatii, että toimitila on vakuutettu.

OMAN OSAAMISEN  
VARMISTAMINEN

- ✓ Hygieniapassi
- ✓ Anniskelupassi

IDEAN KYPSYTTELY JA  
LIIKEIDEAN VALINTA

YRITYSMUODON  
VALINTA:

toiminimi vai  
osakeyhtiö?

LIIKETOIMINTA-  
SUUNNITELMA

RAHOITUKSEN  
VARMISTAMINEN

- ✓ Laina
- ✓ Starttiraha

YRITYKSEN  
REKISTERÖIMINEN

- ✓ Y-tunnus

TOIMITILAN HANKINTA

ASIANAJAJAN  
KONSULTOINTI

- ✓ Toimitilasopimus
- ✓ Osakassopimus

## TILASUUNNITTELU

## LUPAHANKINNAT

- ✓ Anniskelulupa
- ✓ Musiikin käytön lupa
- ✓ Elintarvikehuoneistoa koskeva ilmoitus

## TOIMITILAN RAKENNUSTYÖT

- ✓ Rakennuslupa myönnetty

## VAKUUTUSTEN HANKKIMINEN

## KIRJANPIDON ALOITTAMINEN

- ✓ Kirjanpitäjän hankkiminen

## RAVINTOLAN AVAAMINEN