



Výroční zpráva

Hátéčko

2022/2023



Obsah

- 1. Úvodní slovo ředitele firmy**
- 2. Pár slov o naší firmě**
- 3. Lean Canvas**
- 4. Harmonogram firmy**
- 5. Jak jsme došli k logu?**
- 6. Mapa firmy**
- 7. Výrobní činnost**
- 8. Marketing - průzkum trhu**
- 9. Finanční plán**
- 10. Podpora prodeje - propagace**
- 11. Propagace**
- 12. Napsali o nás**
- 13. Závěrečné slovo ředitele**
- 14. Ocenění od JA Czech**

Úvodní slovo ředitele firmy



Vážené dámy a pánové, uběhlo nespočet měsíců a naše studentská firma Hátéčko přichází s finálním shrnutím odvedené práce.

V září jsme jako studenti třetího ročníku, oboru Hotelnictví dostali příležitost společně s naší třídou založit studentskou firmu pod záštitou organizace JA CZECH. Název naší společnosti nese v kolektivu populární - „Hátéčko“. Samotné motto: „V sedmi se to lépe táhne.“, pouze ukazuje na náš tým, který je v počtu sedmi studentů. Od začátku jsme věděli, že chceme vyrábět předměty, které bychom využili při naší praxi a do kterých bychom mohli promítnout i naši praktickou zkušenost. Po nepřetržitých debatách byl vytyčen náš cíl. Budeme se zabývat výrobou a prodejem dřevěných prkének a vařeček s vlastnoručně vypáleným logem. Kromě toho jsme se rozhodli zaměřit i na produkování batikovaných zástěr a utěrek. Posledním dílkem do naší skládačky činnosti je vlastnoruční sbírka našich originálních receptů svázaná do úhledné knížky.



RADEK SEDLMAIER
ŘEDITEL STUDENTSKÉ FIRMY
HÁTÉČKO

Sedlmaier



Za tak krátkou dobu jsme mnohé dokázali. Kromě obratu studentské firmy v objemu 35 tisíc korun a dosahu na sociálních sítích v hodnotě osmdesáti tisíc uživatelů, jsme navázali spolupráci s významnými osobnostmi Česka, které naše podnikatelské aktivity podporují. Za to jim patří velké DÍKY. Nic pro nás nebylo překážkou. Neboť jak sám říkám: „Nikdy nebylo jednodušší proměnit své sny v realitu.“

Do dnešního dne a nadále v budoucnosti budu na naši práci náležitě pyšný. Naše parta spolužáků předvedla neskutečný posun, výbornou komunikaci a obrovskou vůli, díky které jsme to dotáhli až sem. K maximální spokojenosti vás i nás.



Pár slov o naší firmě



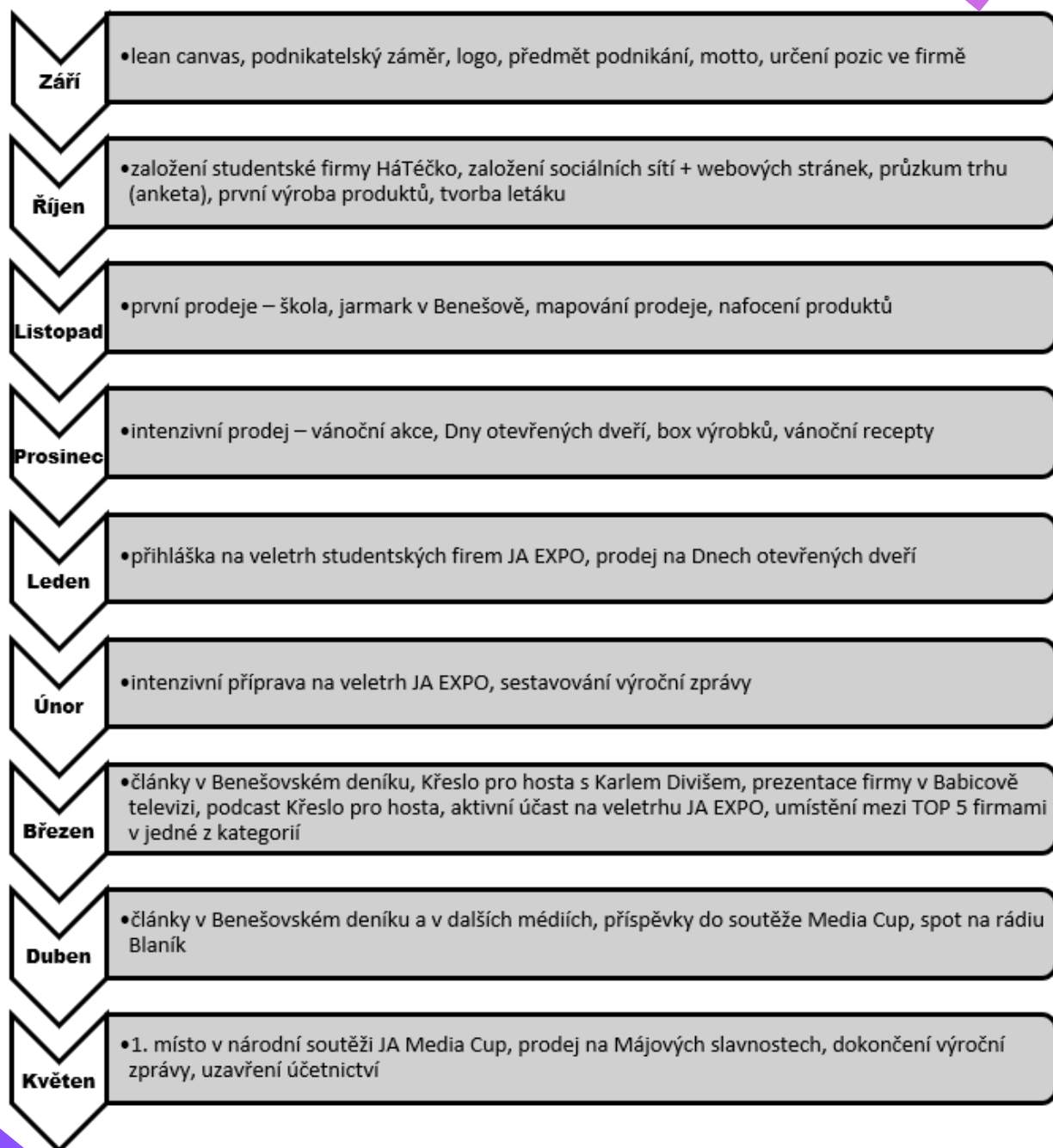
Jsme studenti třídy 3. HT oboru Hotelnictví na SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1 a v rámci vyučovacího předmětu Učební praxe jsme založili studentskou firmu, kterou jsme nazvali „Hátéčko“.

V naší vytvořené firmě prakticky řešíme všechny firemní situace a snažíme se o to, aby všechny naše kroky byly jasné, srozumitelné a transparentní.

Naše začátky nejlépe vystihuje LEAN CANVAS, který hovoří za vše. Velice jsme si práci na něm užili a shodli jsme se, že všechno děláme tak, aby nás práce ve firmě bavila. A VĚŘTE - BAVÍ. Studentskou firmu vedeme jako reálnou společnost. Zabýváme se výrobou a prodejem gastro výrobků, konkrétně batikovaných zástěr a utěrek a dřevěných vařeček a prkének. Velkou radost máme z Receptů pro každého, což je jedinečná sbírka originálních receptů, které jsou vytvořeny naším týmem i našimi podporovateli z řad kamarádů, učitelů a spolužáků. Všechny pokrmy dle těchto receptů jsme odzkoušeli, natolili a teď se o ně s vámi dělíme.



Harmonogram firmy



Jak jsme došli k logu?

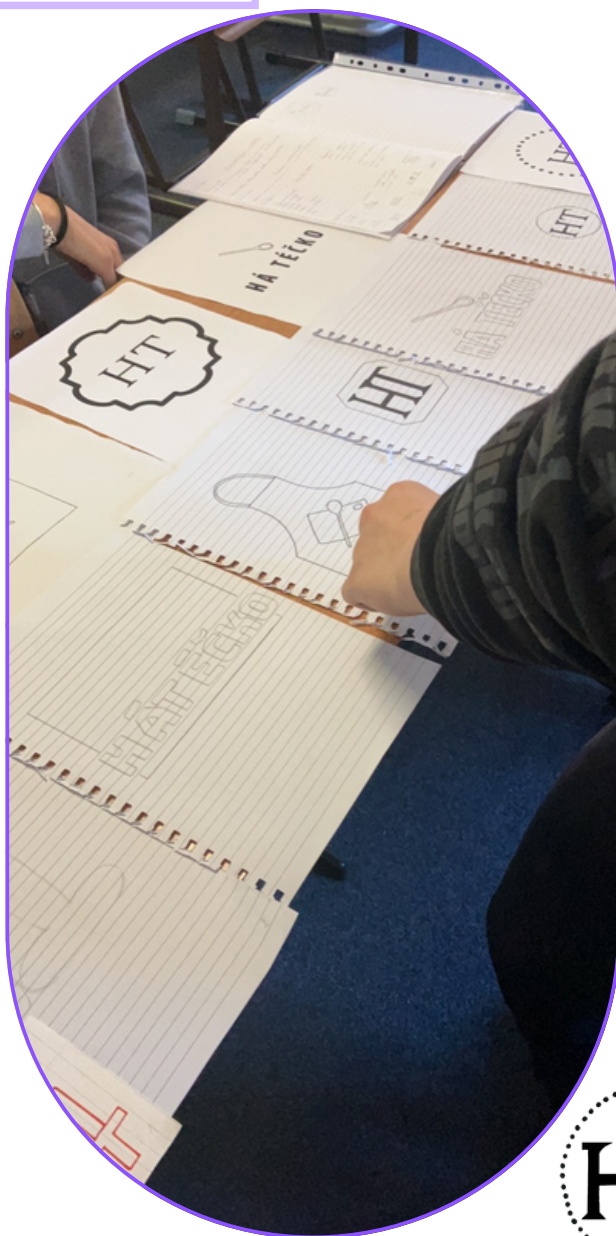
Naše logo je jednoduché. Už při prvním pohledu víte, že patří k nám.

Při výběru jsme chtěli, aby bylo spojováno s oborem Hotelnictví a především s naším názvem HáTéčko. Dalším požadavkem bylo logo, které jsme technologicky schopni použít při výrobě našich produktů. Každý z nás měl spoustu návrhů. Hlasováním jsme se všichni shodli na konečné podobě loga. Naše hlasy si získalo prosté HT. Dohodli jsme se na ohraničení tečkami. Tečky jsou lehce nesymetrické, protože naše výrobky také nejsou všechny stejné, pokaždé se od sebe trochu liší, každý je originál. Jednoduchost u nás vyhrála na plné čáře.

A proč právě slogan: “ V sedmi se to lépe táhne?”. Je to prosté - náš tým tvoří 7 perfektně sebraných lidiček.



HáTéčko



Mapa firmy

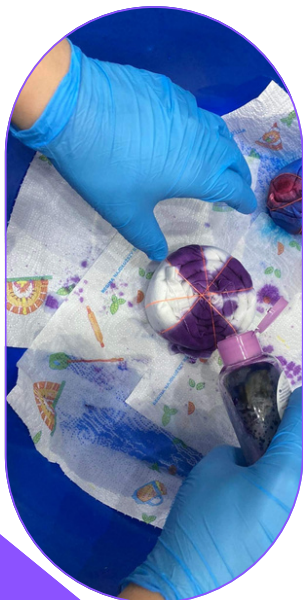


Výrobní činnost



VÝROBA DŘEVĚNÝCH VÝROBKŮ

Prkénka a vařečky se vyrábí z kvalitního bukového dřeva. Z dřevěných nelepených desek nám truhlář v domácí dílně vyřeže produkty dle našeho návrhu, ty se poté začistí a zbaví se ostrých stran. Když jsou výrobky očištěné, ručně se na ně vypalovacím perem vypálí HT. Nejdříve jsme chtěli vypalovat naše celé logo, ale bohužel není zas tak jednoduché ručně udělat bez vypalovacího razítka ohrazení tečkami. Samozřejmě jsme to vyřešili, jsme šikulky. Konečný výsledek vypadá dobře. Co říkáte?



VÝROBA BAVLNĚNÝCH VÝROBKŮ

U ověřeného dodavatele nakoupíme kvalitní bílé 100% bavlněné zástěry a utěrky. Následně se zagumičkují a namočí do vody, aby na ně barva lépe chytla. Namícháme si vždy barvy, kterými se budou vybrané výrobky batikovat a nanesou se na připravené zástěry a utěrky. Barva se nechá chvíli chytit na látku a ručně se pak výrobky přeperou, aby barvy nepouštěly. Takto nabatikované zástěry a utěrky vypereme ještě v pračce, vysuší se pomocí sušičky a ručně vyžehlí. Potom už zbývá jen krásně zástěry a utěrky zabalit a HURÁ PRODÁVAT.



Výrobní činnost



TVORBA RECEPTŮ

Na začátku byla představa, že budeme vždy jeden recept dávat jako dárek, ke každému našemu gastro výrobku. Oslovili jsme ve svém okolí několik našich podporovatelů, jestli nemají zájem přispět svými recepty a nečekali jsme, že se strhne celá lavina. Tak velký zájem i nás samotné překvapil a tak jsme se rozhodli vytvořit celou knihu receptů. Nazvali jsme tyto speciály "Recepty pro každého". Na receptech se podílel celý náš sedmičlenný tým, ale velké poděkování patří hlavně našim učitelům, kteří nám poskytli svoje originální recepty a zároveň je doplnili o báječné fotografie. A jak to celé probíhalo? Všechny originální recepty, které jsme s fotografií od našich podporovatelů obdrželi, jsme přepsali do speciální aplikace, ve které jsme si pohráli s designem. Následně jsme celý soubor naformátovali do požadovaného rozměru a barevně vytiskli na připravené čtvrtky papíru. Po kontrole tisku a posloupnosti jednotlivých stránek celé edice jsme svázali recepty do kroužkové vazby a připravili k expedici.

SMAŽENÉ ČÍNSKÉ NUDLE S KUŘECÍM MASEM

Ingredience:

- čínské nudle (1-2 balení)
- kuřecí prsa (1 balení)
- ½ pekingské zeli
- 1 větší mrkev
- jarní cibulka
- pepř, sůl, sójová omáčka
- 2 vejce (pouze žloutky)
- 2 lžice škrobu – solamyl
- olivový olej

Postup:

– použijte nejlépe WOK pánve

Nudle vložte do vroucí osolené vody na 8-10 minut. Mezitím nakrájejte kuřecí prsa na nudličky, přidejte žloutky, osolte a opepřete, zasypejte solamylem a smíchejte. Poté sceďte nudle a ty dejte stranou. Oloupejte si mrkev a nakrájejte na tenké nudličky, zeli a jarní cibulku na kousky a vše vložte zvlášť do misky. Na pánvi rozpalte olej, přidejte naložené maso a restujte 5 minut. Potom maso vyjměte. Na pánve pak přidejte nudle, které krátce opečte, přidejte 2-3 lžice sójové omáčky a sůl. Přidejte zeleninu a zamíchejte. Následně vraťte orestované nudličky ke směsi v pánvi. Smíchejte a následně podávejte s orestovanou cibulkou na vrchu, jako ozdoba.



Marketing - průzkum trhu



Na začátku fungování naší studentské firmy jsme se zeptali ve svém okolí, jestli rádi vaří a zda by měli zájem kupovat naše vyrobené vařečky, zástěry, prkénka a utěrky a kolik jsou ochotni za jednotlivé výrobky zaplatit. Získali jsme zajímavá data, která jsme rovněž zohlednili při kalkulaci ceny jednotlivých výrobků.

Hlasování o ceně výrobku - utěrka	
Cena v Kč	Počet zájemců
60	64
70	45
80	26

Hlasování o ceně výrobku - zástěra	
Cena v Kč	Počet zájemců
170	57
200	48
220	27

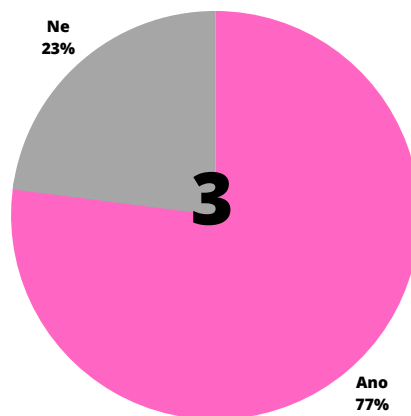
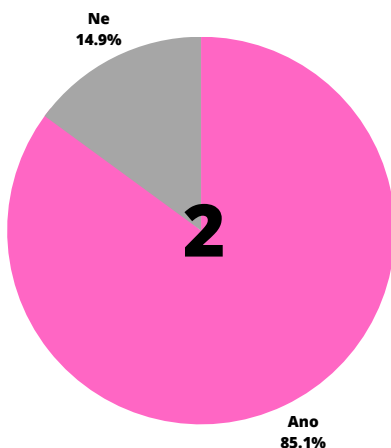
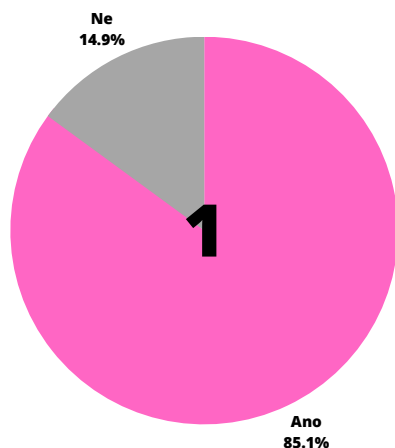
Hlasování o ceně výrobku - vařečka	
cena v Kč	Počet zájemců
50	44
60	59
70	26

Hlasování o ceně výrobku - prkénko	
Cena v Kč	Počet zájemců
100	47
130	54
150	29

Marketing - průzkum trhu



Anketní otázka:	Ano	Ne
1. Vaříte rádi?	74	13
2. Byli byste ochotni kupovat naše gastro výrobky?	74	13
3. Máte zájem podpořit naši studentskou firmu?	67	20



Finanční plán

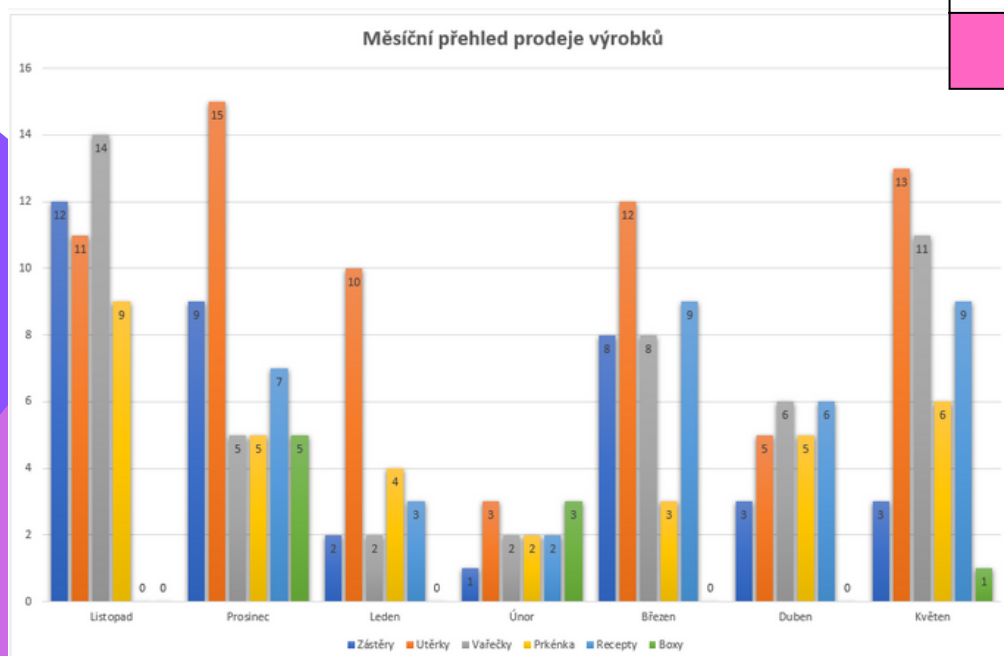


Kalkulace ceny výrobků					
produkt	cena materiálu	čas výroby	mzda	zisk	finální cena
prkénko	110 Kč	20 min.	10 Kč/ks	30 Kč	150 Kč
vařečka	25 Kč	15 min.	8 Kč/ks	17 Kč	50 Kč
utěrka	50 Kč	20 min.	10 Kč/ks	20 Kč	80 Kč
zástěra	115 Kč	30 min.	15 Kč/ks	70 Kč	200 Kč
recepty	50 Kč	10 min.	5 Kč/ks	45 Kč	100 Kč

Rozvaha k 31.5.2023			
aktiva		pasiva	
výrobky	0.00 Kč	zákl. kapitál	7 700,00 Kč
hotovost	12 607,00 Kč	zisk	4 907,00 Kč
CELKEM	12 607,00 Kč	CELKEM	12 607,00 Kč

Přehled příjmů a výdajů k 31.5. 2023

Příjmy	
Prodej výrobků	26 968 Kč
Ostatní služby	7 542 Kč
Příjmy celkem	34 510 Kč
Výdaje	
Nákup materiálu	21 273 Kč
Změna stavu zásob	0 Kč
Mzdy	4 830 Kč
Provozní výdaje	3 500 Kč
Výdaje celkem	29 603 Kč
ZISK	4 907 Kč



Podpora prodeje - propagace



Naši propagaci jsme zahájili na našich webových stránkách a sociálních sítích. Na sociálních sítích jsme se zaměřili především na Instagram, Facebook, TikTok. Od prvního dne jejich založení jsme postupně přidávali příspěvky typu: informace o firmě, postup výroby našich výrobků, balení a náš tým při práci. Aktualizovali jsme průběžně informace o prodeji, kdy a kde se budou výrobky prodávat.

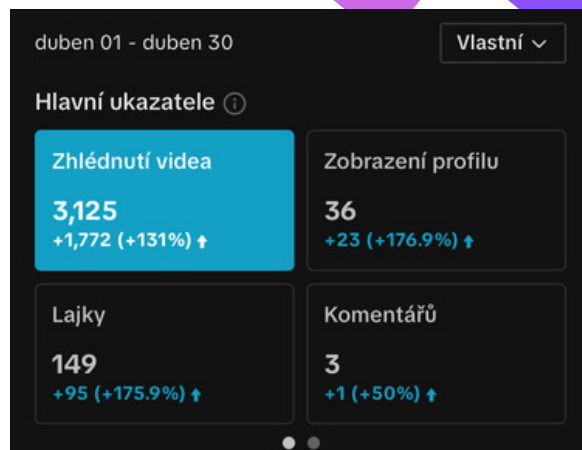
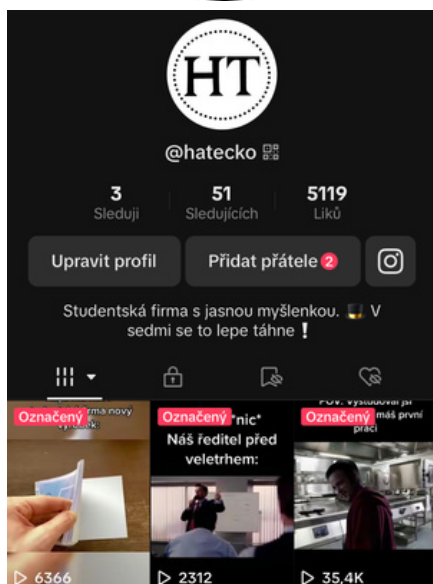
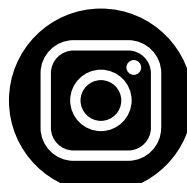
Výrobky jsme prodávali zájemcům přes sociální sítě, ale hlavně na akcích školy. Velice úspěšní jsme byli na Dnech otevřených dveří a na Jarmarku ZŠ v Benešově. V prostorách školy máme i nástěnku, na které jsou informace o naší firmě a také o našich výrobcích.

Velkou roli v naší propagaci hraje firemní logo, které používáme na našich stránkách a jako dekoraci u všech výrobků.

Zúčastnili jsme se soutěže JA TOP LOGO 2022/23 a i když naše firma v krajském kole nevyhrála, naopak nás výzva v podobě Veletrhu JA EXPO nakopla k dalším aktivitám, přehodnotili jsme a upravili spot a zaměřili se na spolupráci s různými osobnostmi, které nás v našem businessu podporují.



Propagace



Objevování

	Dosah příspěvku	1 271
	Nová To se mi líbí stránky	2
	Noví sledující stránky	2
	Návštěvy stránky	98



KŘESLO PRO HOSTA

Host
podnikatel Karel Diviš

3. března 2023
18:00

Muzeum Podblanicka
Zámek 1, Vlašim



Napsali o nás

BENEŠOVSKÝ
deník.cz

PŘIHLÁŠENÍ
REGION

Zástupci studentské firmy HáTéčko odvedli na pražském veletrhu skvělou práci

5 ★★★★★
Skvělý článek

Ohodnoťte článek

13.4.2023



Čtenář reportér



BENEŠOVSKÝ
deník.cz

PŘIHLÁŠENÍ
REGION

V sedmi se to lépe táhne. Studentská firma HáTéčko čelí různým výzvám

5 ★★★★★
Skvělý článek

Ohodnoťte článek

2.3.2023



Čtenář reportér



Studentská firma HáTéčko pozvala do křesla pro hosta podnikatele Karla Diviše

5 ★★★★★
Skvělý článek

Ohodnoťte článek

8.3.2023



Čtenář reportér



I takhle se může učit!
Zástupci studentské
firmy HáTéčko
odvedli na pražském
veletrhu skvělou práci



HáTéčko · Following
3 min read · 3 weeks ago



Foto: Bc. Zbyněk Vacek

SOŠ a SOU ve Vlašimi se
připravuje na Májové
slavnosti



HÁTÉČKO
+ sledovat

Tlačítkem Sledovat můžete odebírat oblíbené autory a témata. Najdete je v Moje sledované na tomto webu nebo na Seznam.cz.



Napsali o nás

HT Hátéčko 13. 3. · 🌐

V novém díle **Babicova televize** se objevily i naše výrobky !

Moc děkujeme za příležitost ✨

#jaczech #jaeurope #sosasouvlasim
#studentskafirma #alumnispirit #alumni #hatecko
#Hátéčko #ht #vsedmisetolepetahne #homemade
#students #prague #czechrepublic #vlasim #batika
#skola #trida #gastronomie #prkenko #uterka
#zastera #varecka #ja #JACzech #JAFirma
#JAMediaCup



Rádio Blaník · Sledovat 19. 4. · 🌐

Dneska byly Zlaté české ručičky o mladé generaci, která se toho nebojí a zkouší prorazit. Petr Slíva si povídal s Radkem Sedlmaierem, studentem SOŠ ve Vlašimi a zároveň ředitelem studentské firmy **Hátéčko** a rádi by v započaté práci pokračovali i po skončení školního roku.

Více zde: <https://hatecko.cz/>

Ve Zlatých českých ručičkách to může být i o vás, napište na sliva@radioblanik.cz a Petr zavolá i vám. 😊



19.04.2023

JA Media Cup 2023: Studenti propagovali svoje podnikání prostřednictvím medií



Tlačítkem Sledovat můžete odebírat oblíbené autory a témata. Najdete je v Moje sledované na [tomto webu](#) nebo na [Seznam.cz](#).



Studentská firma Hátéčko u Národního divadla v Praze

2. 6. 8:48

Koncem dubna letošního roku se uzavřel 3. ročník soutěže studentských firem JA Media Cup. Cílem soutěže bylo prezentovat podnikatelskou činnost,



Závěrečné slovo ředitele

Vážení zákazníci, podporovatelé a čtenáři, s radostí vám přinášíme Výroční zprávu o práci a úspěších naší studentské firmy Hátéčko. Jako ředitel s hrdostí hodnotím tento rok, který byl pro nás nejen plný výzev, ale také dosažených cílů a nezapomenutelných zážitků.

Jedním z našich největších úspěchů byl dosažený dosah 100 tisíc zobrazení na sociálních sítích. Díky vaší podpoře a sdílení našeho obsahu jsme se dokázali dostat k širokému publiku, které nás motivovalo pokračovat v naší práci a poskytovat vám stále kvalitnější obsah.

Dalším významným mezníkem byla spolupráce s televizním kuchařem Jiřím Babicou. Jeho odborné rady a nadšení pro naši firmu nám umožnily prezentovat vám exkluzivní recepty a gastronomické tipy. Společně jsme vytvořili něco opravdu jedinečného a doufáme, že jste si užili každou chvíli, kterou jsme vám představili.

Dalším zářezem v našem portfoliu byla talkshow s podnikatelem a bývalým prezidentským kandidátem Karlem Divišem. Jeho moudré rady, zkušenosti a motivace nás inspirovaly a ukázaly nám nové možnosti podnikání a osobního rozvoje. Bylo to nezapomenutelné setkání, které nám otevřelo oči pro další perspektivy.

Naše webové stránky patřily k našim silným stránkám. Díky skvělému týmu webdesignérů jsme vytvořili moderní a přehledné stránky, které vám umožnily snadno se orientovat v našem obsahu a objevovat novinky. Vaše pozitivní ohlasy a zpětná vazba nám dodávaly energii a potvrzovaly nám, že jdeme správným směrem.

V letošním roce jsme měli také tu čest získat první místo v národní soutěži JA Media Cup. Tento úspěch byl důkazem našich schopností a pevného týmového ducha. Naše tvrdá práce, kreativita a odhodlání byly oceněny a nás to vzájemně povzbudilo a posílilo naši víru v naše schopnosti. Byl to okamžik, který nás motivoval ještě více se rozvíjet a překonávat vlastní hranice.

Jsem také hrdý na to, že jsme dosáhli obratu ve výši 34 510 Kč a zisk se vyšplhal až na částku 4 907 Kč. Tento ekonomický úspěch nám umožnil udržet naši firmu finančně udržitelnou a investovat do dalšího rozvoje. Všechny příjmy jsme pečlivě spravovali a směřovali je zpět do firmy s cílem zlepšit naše služby a poskytnout vám ještě lepší zážitek.



Hátéčko se stalo nejen místem, kde jsme nabízeli kvalitní obsah, ale také prostředím, které nás jako kolektiv spojilo a motivuje do dalších etap našeho života. Přemýšleli jsme nad pokračováním a založením živnosti, abychom mohli nabízet naše služby i po skončení studentského života. Nicméně po důkladném zvážení jsme se jako sedmičlenný kolektiv dohodli na ukončení firmy již nyní. Naše motto: "V sedmi se to lépe táhne." nás bude provázet i nadále, ať už se budeme věnovat podnikání, studiu nebo jiným oblastem života.

Chtěl bych využít této příležitosti a poděkovat vám, našim zákazníkům, za vaši podporu a důvěru, kterou jste nám projevovali během našeho působení. Bylo pro nás velkou motivací a odměnou vidět, jak se naše práce dotýká vašich životů a přináší vám radost.

Děkuji také skvělému týmu, který tvořil srdce a duši Hátéčka. Vaše nadšení, tvůrčí přístup a vzájemná spolupráce byly klíčem k našim úspěchům. Bylo to nezapomenutelné dobrodružství, na které budeme určitě vzpomínat s radostí a vděčností.

I když naše studentská firma Hátéčko končí, zanecháváme za sebou skvělou stopu. Jsme si jisti, že naše dovednosti a zkušenosti nám budou sloužit v dalších oblastech našich životů. Přejeme si, abyste nám zůstali věrni a podporovali nás i v budoucnosti. Ať už se setkáme jako podnikatelé, odborníci ve svých oborech nebo prostě jako přátelé, máme pevné přesvědčení, že naše cesty se ještě zkříží.

S plným srdcem vám děkuji za vaši důvěru, podporu a účast na našem úspěšném putování s Hátéčkem. Byla to čest a potěšení sloužit vám jako studentská firma a poskytovat vám kvalitní obsah. S radostí vzpomínáme na všechny ty nezapomenutelné okamžiky, které jsme spolu prožili. Pokud byste měli jakékoli dotazy nebo pokud byste nás chtěli kontaktovat i po ukončení naší firmy, neváhejte se obrátit na nás. Jsme vždy otevření spolupráci a rádi vám pomůžeme jakýmkoli způsobem.



RADEK SEDLMAIER
ŘEDITEL STUDENTSKÉ FIRMY
HÁTÉČKO

Sedlmaier



CERTIFIKÁT

za účast v soutěži

JA Studentská firma roku 2022/2023 v rámci soutěžního veletrhu JA EXPO

Hátěčko

ze školy: SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1

Radek Sedlmaier | Nela Králová | Ladislav Jelínek

Vanessa Chmelová | Jana Pechová | Kryštof Jech

Aneta Koniariková

tým vedl/a: **Věra Jantošová**



Thomas Archer Bata, zakladatel JA Czech



V Praze dne 30. března 2023
Junior Achievement, o.p.s.

Martin Smrž, výkonný ředitel JA Czech



Echo24.CZ
DENÍK PRO POLITIKU & BYZNYS

1. místo

V SOUTĚŽI JA MEDIA CUP 2023

získává

HáTěčko – Radek Sedlmaier

ze školy: SOŠ a SOU, Zámek 1, Vlašim
tým vedla: Věra Jantošová

Thomas Archer Bata, zakladatel JA Czech

Martin Smrž, výkonný ředitel JA Czech

V Praze dne 3. května 2023
Junior Achievement, o.p.s.



HáTéčko



@hatecko



@hateckosf



HáTéčko



hatecko.cz

