



Programstöd för lärare

UF-företagande

Restaurang- och livsmedelsprogrammet



Introduktion

Genom processutbildningen UF-företagande startar, driver och avvecklar eleverna ett företag under ett skolår där de säljer en vara eller tjänst och tjänar riktiga pengar.

UF-företagande ger både lärare och elever möjlighet att utveckla de entreprenöriella förmågor och kunskaper som efterfrågas i gymnasieskolans läroplan och i arbetslivet. Forskning visar att de personer som drivit UF-företag på gymnasiet oftare startar eget företag, tjänar bättre och har lägre arbetslöshet än andra. Bland kvinnliga UF-företagare är det hela 80 procent större sannolikhet att de startar aktiebolag senare i livet än de som inte drivit UF-företag.¹

Forskning visar också att den som driver UF-företag även utvecklar sitt självförtroende och förmågor som samarbete, muntlig kommunikation, planering och ansvarstagande.²

Kompletterar

Det här materialet ger exempel på hur du som UF-lärare kan arbeta med UF-företagande inom Restaurang- och livsmedelsprogrammet. Längst bak i materialet finns exempel på UF-företag som drivits inom Restaurang- och livsmedelsprogrammet. Materialet är ett komplement till Ung Företagsamhets lärarhandledning och läromedlet Mitt UF-företag - Entreprenörskap på riktigt som går att köpa på nok.se. Vårt digitala läromedel heter Digilär Entreprenörskap för gymnasiet.

Som UF-lärare hittar du nästan allt du behöver på ungforetagsamhet.se. Där registrerar du dig för att sedan logga in på Mina sidor. Förutom all information om dina UF-elever, hittar du en mängd digitala utbildning-

”

Att driva ett UF-företag har gjort att vi nu efter skolan kan tänka oss att starta företag på riktigt. Det var inte lika svårt som vi trodde.

**Cibum UF
Malgomajskolan, Vilhelmina**

ar som till exempel vår grundutbildning för blivande UF-lärare eller vår ekonomiutbildning Smart företagande. Där hittar du även alla utbildningar, podcasts, filmer och andra verktyg som även dina elever når via sina sidor. Många UF-lärare uppskattar de konferenser, utbildningar och mässor som vi på Ung Företagsamhet anordnar eftersom de ger dig och dina elever ett ovärderligt nätverk. Flera av våra samarbetspartners erbjuder även dig och dina elever kostnadsfria företagspaket eller information som ska göra det lättare att komma igång med UF-företagandet.

Scanna QR-koden för att logga in på ungforetagsamhet.se redan idag och ta kontakt med Ung Företagsamhet i din region.



¹ Effekter av utbildning i entreprenörskap - en långtidsstudie av UF alumners arbetsmarknadspotential och företagande, 2013 av docent Karl Wennberg vid Stockholm School of Economics och Niklas Elert på Ratio, Övning ger färdighet - En långtidsuppföljning av UF-företagares entreprenöriella karriärer i Sverige 1990-2007, 2011, Karl Wennberg, <https://ungforetagsamhet.se/om-oss/var-utbildning-ger-resultat>

² What and How Students Perceive They Learn When Doing Mini-Companies in Upper Secondary School, Steven Hunter Lindqvist, Karlstad Universitet.

Arbetsmarknad och entreprenörskap i skolan

Den svenska arbetsmarknaden genomgår sedan ett antal år tillbaka stora omstruktureringar och reformer. Anställningsformer förändras, nya yrken uppstår och gamla yrken omformas. Oavsett vilken utbildning dagens unga väljer kommer de möta en arbetsmarknad i ständig förändring. Det innebär att arbetstagaren behöver vara flexibel, kreativ och självständig. Kontakter och nätverk är en viktig väg till jobb.

Positiv attityd till företagande bland unga

Enligt Entreprenörskapsbarometern³ kan 47 procent av Sveriges befolkning i arbetsför ålder tänka sig att bli företagare. Ändå är det bara nio procent som är företagare. En förklaring till skillnaden kan vara kunskapen om företagande och kännedomen om var man ska vända sig för att få mer information. Undersökningen visar att unga (18–30 år) kan tänka sig att bli företagare i betydligt större utsträckning än medelålders och äldre. Samtidigt är det unga som har sämst kännedom om vad som krävs för att starta företag. Därför finns Ung Företagsamhet och UF-företagande.

Arbetsmarknad efter Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Besöksnäringen är den snabbast växande näringen i Sverige och branschen domineras av små och medelstora företag, där flertalet av dessa har färre än tio anställda. En tredjedel av näringens anställda är yngre än 26 år och branschen blir därmed Sveriges största ungdomsarbetsgivare. Besöksnäringen är en viktig del av integrationen i Sverige då 34 procent av näringens anställda är utlandsfödda och flertalet driver egna företag. Fram till 2023 kommer minst 350 000 personer behöva rekryteras vilket kräver insatser på fler håll för att säkerställa en långsiktig kompetensförsörjning.

För att säkerställa att branschutbildningarna är aktuella och relevanta samverkar utbildningarna och företagen inom besöksnäringen.⁴ Mycket tyder på att individerna i framtidens samhälle behöver andra kompetenser, som ett komplement till de traditionella faktabaserade kompetenserna, så kallade framtidskompetenser eller 21-centuryskills.

Exempel på framtidskompetenser är digital kompetens, kritiskt tänkande, kreativitet, problemlösning, samverkan, kommunikation, beslutsfattande, företagsanda och innovativ förmåga.⁵ Bageri- och konditoribranschen växer och efterfrågan på duktiga bagare och konditorer är stor såväl i Sverige som utomlands. Även för den som vill starta eget inom bageri- och konditoryrket finns goda möjligheter då företagandet i branschen behöver förnygras.

Entreprenörskap i skolan

I läroplanen för gymnasieskolan står att Skolan ska bidra till att alla elever utvecklar kunskaper och förhållningssätt som främjar entreprenörskap, företagande och innovationstänkande vilket ökar elevernas möjligheter till framtida sysselsättning, genom företagande eller anställning.⁶ Genom UF-företagande får eleverna, oavsett gymnasieprogram, kunskaper i just detta.

Entreprenörskap på Restaurang- och livsmedelsprogrammet

I kommentarer till examensmålen för Restaurang- och livsmedelsprogrammet står att branschen kännetecknas av många olika typer av företag. Oavsett om man är anställd eller driver eget företag krävs initiativförmåga, idériedom och egen drivkraft. Därför ska utbildningens kunskaper om entreprenörskap och företagande samt kunna arbeta med planering, organisation och ekonomi. Genom att driva ett UF-företag får eleverna öva upp alla dessa förmågor på ett kreativt, praktiskt och oftast mycket uppskattat sätt.

3 Entreprenörskapsbarometern 2016. Tillväxtverket. Stockholm nov 2017.

4 <http://www.visita.se/globalassets/om-visita/dokument/fragor-vi-driver/visitas-naringspolitiska-10-punktsprogram-antagen-150825.pdf> (hämtad 2018-06-20).

5 www.framtidsvalet.se/Branscher/Sveriges-Bagare-Konditorer.

6 Gymnasieskolans läroplan (reviderad 2017), Skolans värdegrund och uppgifter, Kap 1

Året som UF-företagare



Del 1: Inför ditt UF-år

Affärsidé

Team

Hitta
rådgivare

Registrera
UF-företaget*

Riskkapital



Del 2: Starta

Marknads-
undersökning

Affärsplan*

Bankkonto

Rådgivar-
kontakt*

Fördjupnings-
område**

Inköp,
produktion



Del 3: Driva

Marknads-
föring

Rådgivar-
kontakt

Sälj*

Bokföring

Tävlingar**



Del 4: Avveckla

Årsredo-
visning*

Bolags-
stämma

Avveckla
UF-företaget

Avsluta
konton

Ladda
ner intyg



Del 5: Efter UF-året

Gå med i
UF alumni

Driv vidare

Stipendier

Bli UF-
rådgivare

*Obligatoriskt moment för alla UF-företagare.

**Arbete med fördjupningsområden är frivilligt.

Välj vad som passar ert UF-företag. Godkända obligatoriska moment ger ett intyg från Ung Företagsamhet vid UF-årets slut. Godkänt fördjupningsområde syns på intyget.

Att starta, driva och avveckla ett UF-företag

UF-företagande innebär att eleverna startar, driver och avvecklar ett företag under ett läsår. Året börjar med att de på höstterminen startar ett UF-företag genom att bilda grupper, formulerar en affärsidé, sätter en budget och undersöker om idén är attraktiv på marknaden. Sedan driver de företaget med stöd av lärare, rådgivare och medarbetare från Ung Företagsamhet.

När läsåret närmar sig sitt slut avvecklar eleverna sitt UF-företag. Fokus ligger på att eleverna själva tar ansvar för att hitta lösningar på de problem som uppstår längs vägen. Syftet med att driva ett UF-företag är att eleverna ska få kunskaper och kompetenser som efterfrågas av arbetsmarknaden men även se eget företagande som en möjlig karriärväg i framtiden.

Läs mer i lärarhandledningen till *Mitt UF-företag – Entreprenörskap på riktigt* eller ta kontakt med Ung Företagsamhet i din region.

UF-företagande på Restaurang- och livsmedelsprogrammet

Se förslag på kurs- och ämnesintegrering under rubriken Exempel på UF-företag inom Restaurang- och livsmedelsprogrammet.

» UF-företag i kursen Entreprenörskap

Syftet är att eleverna ska få kunskaper och förmågor som kan kopplas till entreprenörskap. Eleverna kan fritt välja affärsidé och fokusera på att utveckla sina entreprenöriella förmågor. I kursen Entreprenörskap kan hela det centrala innehållet uppnås inom ramen för

UF-företagande. Mer information om detta finns i Ung Företagsamhets lärarhandledning.

» UF-företag inom yrkeskurser

UF-företagande fungerar väl inom flera yrkeskurser. Vilka kurser som kan integreras i UF-företagandet beror på vilket år eleverna gör sitt UF-år, vilken inriktning de valt samt vilka programfördjupningar skolan valt.

» UF-företag inom övriga kurser

De grundläggande kunskaperna i privatekonomi och eget företagande som ingår i kursen Samhällskunskap 1b är användbara i alla UF-företag. I Svenska 1-3 arbetar eleverna med att hålla muntliga presentationer, vilket är en annan viktig del av UF-företagandet.

» UF-företag som gymnasiearbete

Med detta alternativ har eleverna stort utrymme att vara kreativa i valet av affärsidé så länge man beaktar huvudsyftet med gymnasiearbetet; att eleverna praktiskt får använda sig av de kunskaper och färdigheter de fått under sina studier.

Har du frågor eller vill veta mer om UF-företagande? Scanna QR-koden och ta kontakt med Ung Företagsamhet i din region.



Exempel på UF-företag inom Restaurang och livsmedelsprogrammet

Unik Fika UF

Affärsidé: ”Att erbjuda fikakorgar med varierat innehåll och bra kvalitet samt erbjuda specialbeställningar i närområdet.”

Inriktning: Bageri och konditori.

UF-företaget Unik Fika UF erbjöd olika slags fikakorgar som de själva levererade till företag i närområdet. De bakade allt i skolan, vilket sparade både pengar och tid. Inköpen av råvaror gjordes från en grossist. Unik Fika UF marknadsförde sig genom att skicka ut mail och dela ut flygblad till företagen. De hade även en hemsida där kunderna kunde göra sina beställningar.

UF-företagets rådgivare hade ett stort kontaktnät på orten vilket var till stor hjälp. Vinsten blev betydligt högre än budgeterat och samtliga kunder var nöjda. Unik Fika UF tog även emot en specialbeställning på ett pepparkakshus från ett stort byggbolag som skulle föreställa bolagets huvudkontor.

Förslag till kurs- och ämnesintegrering

» **Entreprenörskap 100 poäng**

UF-företagande lämpar sig särskilt väl inom kursen Entreprenörskap. Inom kursen ska eleverna ges förutsättningar att starta, driva, genomföra och utvärdera ett projekt eller fiktivt företag samt få kunskaper i företagsekonomi. Undervisningen ska stimulera elevernas lust att anta utmaningar, utveckla deras kreativitet och omsätta idéerna praktiskt. Vidare ska de ges möjlighet att utveckla kunskaper om hur människor kommunicerar, löser problem och samarbetar samt reflektera och dra lärdom av sina erfarenheter.

» **Bageri- och konditorikunskap**

Unik Fika UF uppfyller flera delar i ämnet Bageri- och konditorikunskap som förmågan att planera, organisera och tillverka bröd och bakverk utifrån trend och tradition samt vårda och använda lämpliga redskap. De arbetade utifrån recept, beräknade recepttillgång och gjorde ekonomiska beräkningar. Eleverna utvärderade även sitt arbete och resultat.

» **Konditori Specialisering, 100 poäng**

Genom att Unik Fika UF tillverkade ett pepparkakshus på beställning fick de öva på yrkesmässig tillverkning av konditoriprodukter.



Se film om UF-företagande på yrkesprogrammen



Cibum UF

Affärsidé: ”Att sälja en avsmakningsmeny på skolans restaurang öppen för allmänheten.”

Inriktning: Kök och servering

UF-företaget anordnade kvällar med avsmakningsmenyer med sex rätter inklusive dryckespaket för ca 25 gäster per tillfälle. Sex elever med inriktningen kök stod i köket och fyra elever med inriktning servering serverade. De marknadsförde sig via sociala medier, vänner och familj. Ansvarsrollerna i UF-företaget utökade de med bland annat kökschef och serveringschef.

Förslag till kurs- och ämnesintegrering

» **Entreprenörskap 100 poäng**

UF-företagande lämpar sig särskilt väl inom kursen Entreprenörskap. Inom kursen ska eleverna ges förutsättningar att starta, driva, genomföra och utvärdera ett projekt eller fiktivt företag samt få kunskaper i företagsekonomi. Undervisningen ska stimulera elevernas lust att anta utmaningar, utveckla deras kreativitet och omsätta idéerna praktiskt. Vidare ska de ges möjlighet att utveckla kunskaper om hur människor kommunicerar, löser problem och samarbetar samt reflektera och dra lärdom av sina erfarenheter.

» **Arrangemang 100 poäng**

Här kan stora delar av det centrala innehållet appliceras på UF-företaget. Eleverna kommer dukade upp och dekorerade matsalen utifrån kvällens tema. De planerade och organiserade kvällen för avsmakningsmenyn samt gjorde ett körschema. De utformade matsedlar och tog emot gäster. Eleverna planerade budget och prissättning inför kvällarna. De använde lämplig klädsel och arbetade med hygien och ergonomi.

» **Servering 2, 200 poäng**

Eleverna dukade upp matsalen med lämpliga bestick till menyn som skulle serveras och fördelade ansvar i matsalen. De övade sig i olika bärtekniker vid serveringen av mat och dryck vid borden. Kvällarna innebar kassaarbete, redovisning och prissättning.

» **Service och bemötande 2, 100 poäng**

Cibum UF arbetade med olika servicesituationer och fick öva sig i att bemöta sina kunder och deras positiva eller negativa reaktioner. Eleverna fick öva sina färdigheter i försäljningsteknik, exponering och presentationsteknik.

» **Matlagningskunskap**

Cibum UF uppfyller flera delar i ämnet Matlagningskunskap. De fick utforma recept, organisera sitt arbete i samarbete med andra. UF-företaget fick övning i att tillaga välsmakande och estetiskt tilltalande anrättningar samt fick kunskaper om ekonomiska konsekvenser.

Har du frågor eller vill veta mer om UF-företagande? Scanna QR-koden och ta kontakt med Ung Företagsamhet i din region.



Ett samhälle där alla unga får utveckla sin företagsamhet

Sedan 1980 har Ung Företagsamhet utbildat unga i entreprenörskap. Vi är en ideell och politiskt obunden organisation, som finns över hela landet. Vi inspirerar och tränar unga att i skolan utveckla sitt entreprenörskap och sina företagsamma förmågor – för en positiv samhällsutveckling. Vår vision är ett samhälle där alla unga får utveckla sin företagsamhet.

Var tredje elev som idag går ut gymnasiet har drivit ett UF-företag och totalt har över 560 000 gymnasieelever drivit UF-företag sedan vi grundades. Vi finns på hälften av Sveriges grundskolor där vi erbjuder elever och lärare våra läromedel, utbildningar och inspirerande möten. Vi driver även vårt nätverk UF alumni som ger unga entreprenörer, tidigare UF-företagare, personlig utveckling, drivkraft att växa och ett unikt kontaktnät.

Forskning visar att elever som drivit UF-företag har bättre möjligheter efter skoltiden; de får oftare jobb, har färre arbetslöshetsdagar och startar oftare eget företag.

Det vinner både de unga och samhället på.



Scanna QR-koden om du vill du veta mer om oss.

