

YALLA SJÖBO ÅRSBERÄTTELSE 2016

Gemensamt skriven av Doha Menaa, Eman Jouban, Itaf el Hassan och Anna Broström

YALLA SJÖBO

STARTA FÖRENING (DM)

Vi startade föreningen den 28 januari. Vi valde styrelse för föreningen och började med ett konstituerande styrelsemöte. Syftet med föreningen är att bygga upp en verksamhet som är både en inkluderande arbetsplats och en mötesplats. Vi valde Anna Broström till ordförande, Doha Menaa till vice ordförande, Christina Arvidsson till kassör, Nesreen Alnajem till vice kassör, Itaf el Hassan till sekreterare, Eman Jouban till vice sekreterare, Asil Read Daesh till inköpsansvarig. Vi antog föreningens stadgar. Vi registrerade föreningen hos skatteverket och fick ett organisationsnummer som är föreningens personnummer. Vi skaffade också bankgiro i Sparbanken Skåne.

ANSÖKNINGAR (AB)

För att kunna utveckla vår verksamhet och göra nödvändiga investeringar har vi under våren framgångsrikt ansökt om medel hos Sparbanksstiftelsen Färs & Frosta och europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling via LEADER Sydöstra Skåne – lokalt ledd utveckling. De 100 tkr som vi erhöll av SFF har vi hittills använt till Yalla Trappans utbildningspaket inklusive mentorsavtal och cateringutrustning med kapacitet för servering av 150 gäster. De drygt 2000 tkr vi beviljats av LEADER har gjort det möjligt för oss att under 2017 och 2018 parallellt utbilda oss samtidigt som vi bygger upp en verksamhet inriktad på matkultur och hantverk. Syftet är att åstadkomma en ”En inkluderande arbetsplats att mötas på” och målet är att ta emot ytterligare personer i två utbildningsomgångar under projektperioden. Vi som börjat kommer då att utgöra lärarlaget.

GÅVOR (IEH)

Vi har fått två symaskiner, sju böcker, och handdukar från Lions. De sju exemplaren av boken ” Yalla Trappan, så gjorde vi – modell för arbetsintegrerande sociala företag utifrån Yalla Trappans erfarenheter” av Christina Merker-Siesjö använde vi som inspiration för att börja utveckla Yalla Sjöbo. I boken berättar Christina M-S om hela deras verksamhet och arbetssätt. Vi har använt deras arbete som förebild. De två symaskinerna kommer vi att använda i vår syateljé i framtiden. De handvävda handdukarna kommer vi att ha stor användning för i köket. Lena Ingvad och Anders Åkesson har givit oss en stor vävstol, två mindre vävstolar och en gobellängvävstol. Vi ser framemot att montera dem och börja använda dem när vi får en större lokal. Vi har också fått tyger av Bodil i Klamby och har använt dem för att sy förkläden.

HITTA LOKAL (EJ)

Under våren 2016 träffades vi på Solvalla bygdegård. Där hyrde vi lilla matsalen när vi hade styrelsemöte. Köket och stora matsalen hyrde vi när vi hade buffé eller lagade catering. På andra våningen hyrde vi under hela året ett förråd. Där förvarade vi cateringutrustning, köksredskap och torrvaror. Eftersom en förskola startade i Solvallas lokaler i augusti kunde vi inte använda köket under vardagarna på grund av livsmedelshygienreglerna. Därför måste vi leta efter en ny lokal med kök. I somras tittade vi på ny lokal i Eiser Fritid som ägs av Sjöbohem och hyrs av kommunen. Där fanns ett nytt kök samt en stor och ljus samlingslokal. Vi tyckte att den passade bra för oss. Men köket var ett så kallat mottagningskök och måste byggas om lite för att bli ett tillagningskök som vi behöver för vår verksamhet så att vi kan laga mat från grunden. Vi erbjöd oss att betala kostnaden

för ombyggnad men Sjöbohem ville inte att köket skulle byggas om. Vi kom överens med Folkets hus styrelse om att hyra kök och lokaler regelbundet av dem under det kommande året.

REGISTERAD HOS SKATTEVERKET (AB)

För att bedriva verksamheten och kunna betala ut ersättning för utfört arbete är vi registrerade för moms (mervärdesskatt) och arbetsgivaravgift hos Skatteverket. Det innebär att moms läggs på när vi säljer produkter, t.ex. 12 % för livsmedelsprodukter. Momsredovisning till Skatteverket ska göras en gång per år, i samband med deklarationen. När vi betalat ut ersättning för utfört arbete (t.ex. köksarvode) betalar vi, till Skatteverket, en arbetsgivaravgift som motsvarar 31,42 % av bruttoarvodena. Samtidigt betalar vi också in avdragen skatt (30 % av bruttoarvodet) för var och en som fått ett arvode.

REGISTRERAD LIVSMEDELSANLÄGGNING I KOMMUNEN (AB)

Från och med september är YS en registrerad livsmedelsanläggning i kommunen: Beredning av cateringmat och buffé som tillagas från grunden där upphettning, avsvälning och varmhållning förekommer i beredningen. Skalning och tvättning av potatis och jordiga rotfrukter sker i separat utrymme alternativt skilt i tid från övrig verksamhet. Urtagning och styckning av kött, fågel och fisk får inte förekomma i lokalen. YS ska uppfylla gällande krav i livsmedelslagstiftningen. Kommunens miljöinspektörer kommer att göra en årlig offentlig kontroll av verksamheten. Då bedöms bland annat hur väl YS system för egenkontroll uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

INTERVJUADE AV JOURNALISTER (EJ)

Vi har blivit intervjuade av journalister från Ystads Allehanda (YA), Skånska Dagbladet (SkD) och Lokaltidningen (LT) flera gånger under året. Första gången var på Solvalla när vi lagade första buffé och fotograferade i köket. Andra gången när vi bildade föreningen kom YA och intervjuade oss alla och beställde frågor. Tredje gången var på Solvalla när vi odlade i trädgården grönsaker. Fjärde gången på Övedsklosters julmarknad och femte inför ettårsjubileet på Solvalla. Jag kände att det var bra att journalister skriver och ta foto om YS vårt arbete.

RÄKNAT SVÅR MATEMATIK I – MATÅTGÅNG (DM)

Vi har lärt oss beräkna mängd både för gäster och kunder vid bufféer och catering. Vi har gett flera förslag om mindre och större mängder man kan ha på tallriken. För att beräkna portionsstorlek så jämför vi antal gäster och den beräknade mängden. Sen har vi tänkt om vi har kvar mer eller mindre än vår beräkning och om det behövs mindre eller mer mat nästa gång. Vi lär oss bättre och bättre varje gång.

RÄKNAT SVÅR MATEMATIK II – PENGAR OCH ARVODEN (AB)

Kassören Christina Arvidsson har under året utvecklat föreningens system för ekonomihantering. Under det första halvåret gjordes bokföringen i excel men i och med att vi började driva projekt uppstod behov av ett utförligare redovisningssystem, vilket vi fr.o.m. halvårsskiftet har via ett praktiskt bokföringsprogram som är kopplat till vårt bankkonto hos Sparbanken Skåne. Parallellt med ordinarie bokföring har en enklare resultatredovisning gjorts: För varje aktivitet (t.ex. en buffé) har utgifter och inkomster redovisats i tabellform. På det sättet har samtliga deltagare vid varje tillfälle kunnat följa med i in- och utflödet av pengar. Vi har gemensamt i styrelsen räknat, prövat och diskuterat prissättning av catering, buffé och marknadsprodukter. Det är hela tiden en avvägning mellan kostnad för råvaror, arbetsinsats och hyror visavi vad kunderna kan tänkas vara beredda att betala. Det är en svår balansgång, marginalerna är små och vi lär oss kontinuerligt från tillfälle till tillfälle.

Arvoden: Vi har f.n. inga styrelsearvoden och inga anställda i Yalla Sjöbo. Men arbete i verksamheten – i kök, ateljé, butik, kurs/utbildning, projektledning och projektadministration – arvoderas inom Leaderprojektets ramar. Innan vi fick det slutliga beskedet från Jordbruksverket, angående Leaderprojektet, hade vi ett enkelt vinstdelningssystem för köksarvoden. För varje aktivitet beräknades inkomster minus utgifter och eventuell vinst därefter delades lika mellan dem som arbetat i köket. Övrigt arbete var ideellt. När vi fått slutbesked om Leaderprojektet bytte vi till timarvoden, i syfte att skapa ett rättvisare och pålitligare arvoderingssystem. Yalla Sjöbos köksarvode, som är brutto 125 kr/tim (exkl. arbetsgivaravgifter), beräknade vi utifrån Hotell- och restaurangfackets kollektivavtal (minimilön utan yrkesvana = 119 kr/tim). I och med att vi startade Leaderprojektet behövde vi skapa en projektledning, enligt krav från Leaderkontoret och Jordbruksverket. Arvodena för projektledning med utbildning och mångårig erfarenhet – projektledare och ekonom, som fakturerar från egna firmor – beräknades till 290–400 kr/tim exkl. moms och inkl. soc. avgifter.

KOMMUNIKATION (IEH EJ DM)

Christina Arvidsson har utformat Yalla Sjöbos hemsida. På den hittar man mycket information om vår förening och hur man beställer mat från oss. Under flera flikar kan man läsa om: Välkommen, Föreningsinfo, Bli medlem, Kontakt och Cateringmeny.

Nesreen Alnajem har gjort en sida på Facebook (FB), där vi sprider ut allt vi gör och vad vi lagar för mat. Vi får beställningar via FB från kunder som vill äta vår mat. Kunderna kan också skriva recensioner om vad de tyckte om maten på vår buffé och catering. Vi har laddat upp all information från början på FB och det har varit ett viktigt skyltfönster för vår goda mat och aktiviteter.

Vi har gjort en gruppssida i Whats App och där har vi pratat om beställningar och diskuterat olika saker och utbytt uppgifter. Vi har även laddat upp foton på allt som har vi gjort under arbete. Vi har bestämt tid när vi ska träffas och skickat dagordning för styrelsemötena. Whats App är vår huvudkommunikationskanal inom gruppen.

SAMARBETEN (DM)

Vi är en verksamhet med Samarbete och Respekt som ledord. Vi har under året utvecklat samarbete med Sjöbo kommun, Rädda Barnen, Lions, Solvalla bygdegårdsförening, Folkets hus, ABF, Yalla trappan, Coompanion och Social Innovation Skåne. Jan Friheden och Monica Andersson har hjälpt oss komma igång med odling och påbörja anläggningen av en köksträdgård. Nixi Orvoen har varit behjälplig med textilhantverket. Cajsja Broström, Christina Brännlund och Christina Wallberg har haft en heldagsutbildning med oss om livsmedelshygien. Vi samarbetar också med livsmedelsaffären Uncle Salah i Tomelilla.

STORA SOCIALA FÖRETAGSDAGEN (AB)

I början av september anordnades den Stora Sociala Företagsdagen i Göteborg. Social Innovation Skåne bjöd på gemensam bussresa, övernattnings och inträde. Det blev Anna Broström och Nesreen Alnajem som representerade Yalla Sjöbo. Yalla Trappan och Coompanion var andra organisationer verksamma i Skåne som följde med på bussresan. Det gavs många tillfällen att prata och utbyta erfarenheter på resan och gemensam middag. Programmet för dagen var intressant och händelserikt. Förmiddagen innehöll många goda exempel på vad sociala företag betyder för de personer som får arbeta i dem och vilken förändring det har inneburit för deras liv. På eftermiddagen höll arbetsmarknadsminister Ylva Johansson och civilminister Aldaran Schekarabi föredrag om arbetsförmedlingens förändringsarbete respektive hur regler för offentlig upphandling bör förändras för att gynna den småskaliga verksamhet sociala företag ofta utgör. I pauserna fanns möjlighet att

besöka montrar där ett fyrtiotal sociala företag presenterade sin verksamhet och sina produkter. Nästa år vill vi att Yalla Sjöbo ska ha en monter där.

UTBILDNING

FÖRENINGSKUNSKAP (DM)

Vi lär oss hur man arbetar en förening. Att ha styrelsemöte och arbetsmöten, att skriva protokoll och följa dagordning och hur man tar beslut. Inför årsmötet har vi lärt oss förbereda och skriva verksamhetsberättelse. Vi har också lärt oss att förening ska förbereda bokslut, revision och verksamhetsplan. Vi träffade flera gånger för att skapa arbetsplats. Vi har haft sexton arbetes och styrelse möter och de var tretton styrelsemöten och tre arbetsmöten under året. Vi har lärt oss följa dagordning, skriva och justera protokoll. Under styrelse möter har vi diskuterat och beslutat många saker.

KÖKSVENSKA (IEH)

Varför har vi kökssvenska? Därför att vi ska lära oss svenska ord i köket till exempel recept, redskap och matvaror. Vi lärde oss också olika verb som man använder i köket till exempel steka, röra, koka och baka. Gunvor Cerne och Eva Andersson var våra lärare. Gunvor Cerne har varit lärare i grundskolan i svenska och samhällskunskap. Eva Andersson har också varit lärare i gymnastik. Nu är dem båda pensionärer och jobbar ideellt. Vi hade kökssvenska vid fem tillfällen.

Kurs 1 – Presentation av varandra: Vi presenterade oss för Eva och Gunvor och berättade för dem om våra familjer och vilken utbildning vi har och vad vi vill göra i framtiden. Eva och Gunvor berättade om sina familjer, och vad dem hade jobbat med innan de blev pensionärer. Sedan frågade dem oss vad vi behövde lära oss för svenska av dem. Kurs 2 – Fisksoppa: Eva och Gunvor kom till Solvalla och hade med sig recept på fisksoppa som dem delade ut till alla. Vi ha lagade mat tillsammans och pratade svenska hela tiden. Kurs 3 – Kanelbullar: Eva och Gunvor kom till Solvalla och hade med sig recept för kanelbullar. Eva ha bakade degen och sen delade hon den till oss och vi kavlade och fyllde med smör, socker och kanel. Sedan rullade vi ihop och skar i bitar som vi satte i formar. Till sist vi satte in bullarna i ugnen. När vi var färdiga med kanelbullar satte vi oss tillsammans och åt dem och drack kaffe, vi hade trevligt. Kurs 4 – Arabisk mat. Eva och Gunvor kom till Solvalla på fredag vi bjuder dem på arabiska mat, fateh, som vi lagade och åt tillsammans. Kurs 5 – Dra lappar ur skål repetition av hela kursen. Eva och Gunvor kom till Solvalla den sista kursdagen och vi fick göra prov i kökssvenska om allt vi lärt oss under kursen. Dem hade med sig lappar i en skål och på dem hade de skrivit svenska ord. Med dem gjorde vi ett spel, ungefär som att spela kort, och drog en lapp och förklarade ordet. Det var roligt och alla fick godkänt.

YALLA TRAPPAN KURS (DM, EJ)

Vi har haft en kurs med Yalla Trappan (YT) i Malmö så att vi skaffar oss mer erfarenhet om arbetsliv med hjälp av workshopmaterial. Vi har fått information om hur vi ska utveckla ett projekt. Vi har drömt om Yalla Sjöbos framtid och hur vi ska utveckla våra projekt bättre och bättre. Vi har tänkt vilken plats vi ska ha och om materialen och vi glömmer inte att prata om ekonomi, portioner och arbetstid. Vi har också skrivit mentorsavtal med Yalla Trappan i Malmö. I det avtalet ingick fyra workshoppar: W1) Vision och Ledarskap, W2) Medarbetarna, W3) Verksamheterna och W4) Finansiering. Under Workshop 1 var vår lärare Christina Merker-Siesjö grundare och ledare för YT. Vi pratade om vision, engagemang och drivkrafter. Vi pratade också om att skapa framtidsbilder, om ideologi, normer, trovärdighet, personlig insikt och medvetenhet. Vi lärde oss hur man utvecklar projekt, delar roller och ta ansvar på jobbet. Under workshop 2 var Therese Frykstrand,

verksamhetsledare för YT, och Eva Hartman, ledamot i YT styrelse, pratade om arbetstid och möjligt att kombinera även ideellt arbete till exempel att ta emot studiebesök på lunchtid. I verksamheterna har vi gemensamma bestämda arbetstider och ger nytt och extra personalkraft till arbetsintegrering.

LIVSMEDELSHYGIEN (EJ, DM, IEH)

Vi fick trevligt besök från livsmedelshygienlärare. Vi har börjat med att presentera oss för varandra och sen började vi med kursen. Kursen handlar om: Mikroorganismer och Bakterier i livsmedel. Vi har lärt oss hur undviker bakterier som ger matförgiftning och att finns nyttiga och skadliga bakterier samt hur vi följer de regler för livsmedelshygien som finns för restaurangkök. Att hålla rätt temperatur är viktigt. Vi har gått livsmedelshygien kurs för att lära oss reglerna för restaurangkök och för att hantera maten så den inte blir dålig och gäster sjuka. Yalla Sjöbo är sedan september en registrerad livsmedelsanläggning i kommunen. Det betyder att miljöinspektörerna kontrollerar att vi sköter vår egenkontroll. Det betyder att vi själva lär oss och följer livsmedelshygienreglerna för restaurangkök. Vi lärde oss till exempel Fem nycklar till säkrare mat: 1) Håll rent, 2) Skilj på rått och lagat, 3) Upphetta noga, 4) Förvara mat vid säker, och 5) Använd säkra råvaror och vatten. Under året har vi haft tre kurs tillfällen. Vid första och andra tillfället var Karin Olsson och Ingrid Sandlin från Solvalla våra lärare. De undervisade i studiecirkeln "Branschriktlinjer för säker mat i samlingslokaler".

Den 2 september hade vi tredje tillfället och då var vår kursledare Cajsa Broström och Christina Wallberg och Christina Brännlund våra lärare. De har alla jobbat 30 år med livsmedelshygien och restaurang och hade mycket kunskap att lära oss. Nu är de pensionärer och körde ända ifrån Stockholm 60 mil för att hålla kurs för oss helt ideellt.

NYA PRODUKTER

ODLING (EJ DM)

I våras började vi odla i Solvallas trädgård. Vi anlade odlingsbäddar genom att lägga tidningar på marken och hälla på jord. Sedan sådde vi frön i jorden och under hela sommaren vattnade vi de och i höstas skördade vi grönsakerna. Vi har odlat grönsaker, bär, kryddor och potatis. Grönsaker: persilja, paprika, squash, vitlök, rödlök, sallad, gurka, mangold och spenat. Kryddor: mynta, timjan och oregano. Bär: vinbär, jordgubbe.

STUDIEBESÖK PÅ MOSSAGÅRDEN (IEH)

Vi åkte till Mossagården i Veberöd den 3 juni jag och mina arbetskamrater. Vi träffade en man som jobbar i grönsaksodling vi diskuterade med honom om odling och sen visade han oss grönsaksodlingen. Det var trevligt att vara där. Det fanns en liten butik där de sålde ekologiska grönsaker och lite andra varor. Vi köpte frukt och tvål från butiken.

STUDIEBESÖK PÅ YALLA SOFIELUND (DM)

Vi körde till Malmö för ett studiebesök till Yalla Sofielund. Vi träffade Christina Merker-Siesjö och hon har visat oss verksamheten. Det var fyra delar: kafé, matlagning, möbelreovering och syateljé. De anställda fick lön och praktik dessutom en utbildning. Det var trevligt att besöka dom och vi lärde oss om en varierad arbetsplats och vi fick nya idéer till vår egen verksamhet.

AFFÄRSVERKSAMHET

CATERING (DM)

Under året har vi haft catering sju gånger för mellan 10 och 150 personer. Vi har valt ut rätterna och började anteckna ingredienser och mängd och tänker i antal gäster. Det har varit mycket jobb att

räkna exakt mängd och portioner. Vi har lagat många olika rätter och arbetat fram en fast meny som vi har publicerat på hemsidan. Menyn består av 12 rätter som kunden kan välja ifrån. Varje rätt presenteras med namn och samtliga ingredienser samt pris per person. Vi rekommenderar kunderna att välja 5–6 rätter för mingelbuffé eller 9–10 rätter för middagsbuffé. Jag är jättestolt över den här menyn. Vi har funderat ut och valt god och populär mat för alla kunder. För att kunna transportera och servera maten hos kunderna på ett säkert och snyggt sätt har vi köpt catering utrustning för ungefär 150 personer. Vi har köpt stora fat, besticker och frigolitlådor. De isolera maten för att den ska hålla temperatur. Vi har också värmeplattor och kylplattor för mat som behöver hållas varm respektive kall.

BUFFÉ (IEH)

Förra året ordnade vi arabisk buffé på Solvalla bygdegård i Sjöbo. Den första buffén var den 18 dec 2015 och vi lagade mat till 70 personer. Den andra buffén var den 14 feb 2016 och vi gjorde arabisk mat till 58 personer. Den tredje buffén var den 3 april vi lagade mat till 50 personer varav 26 betalande. Menyn bestod av många rätter till exempel: yalangi (vindolmar fyllda med ris och kryddor), taboule (persiljesallad, tomat, mynta och bulgur), babaganoush (grillad aubergine, stark paprika, granatäpple och tahina), tableh (bulgur, tomatsås, lök och stark paprika), fatayer zatar (zatar – kryddblandning med timjan, sumak samt olivolja), omelett (blomkål, lök, persilja och ägg) och mandi (ris, kött, nötter och russin). Den 29 maj ordnade vi morsdagsfika med sötsaksbuffé för 20 personer.

Den 19 dec vi gjorde arabisk mat till 50 personer, varav 30 betalande. Meny bestod av många rätter till exempel taboule (persiljesallad, tomat, mynta och bulgur), babaganoush (grillad aubergine, stark paprika, granatäpple och tahina), maklobhe (ris, lammkött, aubergine och lök), kubbeh (lammkött, bulgur, tomatsås, och lök), borak (veta ost och timjan), fataijer (lök, stark paprika och tomatsås).

MARKNAD (EJ)

Till julmarknaden bestämde vi att baka sötsaker: fyra sorters baklava (pistage, valnötter, cashew och hasselnötter), btamer (dadelkakor), barazic (sesamkakor) och marmelader (äpple och pumpa) för att sälja. Vi hade provsmakning varje vecka under en månad innan marknaden och det gick bra. Innan marknaden förberedde vi vad vi skulle köpa för att lägga sötsakerna i. Sen bestämde vi att köpa guldaskar, påsar och burkar. Marknaden varade i tre dagar och det var mycket folk, mer än ett tusen människor varje dag, många personer provsmakade och tyckte att allt var jättegott. Vi sålde ganska mycket kakor. Jag tycker att det var roligt att stå vid disken och prata med kunder.

TEXTILHANTVERK (AB)

I köket behöver vi ha förkläden för att skydda våra kläder. Asil Read har yrkeserfarenhet av sömnad i sitt hemland. Av de skänkta textilier och symaskin kunde hon tillverka förkläden i anpassad storlek som vi sedan har använt vid matlagning.

ÅRSBOKSLUT Yalla Sjöbo 2016

saldo	bank	kassa	summa
30-jun	1 593 kr	1 898 kr	3 491 kr
31-dec	26 762 kr	2 221 kr	28 983 kr

resultat tot.	kvartal 1+2	kvartal 3+4	summa
medl.avg	1 700 kr	300 kr	2 000 kr
försäljn ätbart	18 487 kr	48 080 kr	66 567 kr
bidrag/gåva	4 500 kr	101 340 kr	105 840 kr
övr. intäkter	0 kr	616 kr	616 kr
köksarvode	-3 050 kr	-26 903 kr	-29 953 kr
arb.giv.dekl	0 kr	-12 328 kr	-12 328 kr
redovisn	0 kr	-13 860 kr	-13 860 kr
investering	0 kr	-22 748 kr	-22 748 kr
mat, material	-14 067 kr	-17 267 kr	-31 334 kr
hyra	-3 250 kr	-11 200 kr	-14 450 kr
kontor	0 kr	-6 054 kr	-6 054 kr
övr. kostnader	-829 kr	-6 251 kr	-7 080 kr
summa	3 491 kr	33 725 kr	37 216 kr

Balansrapport

YALLA SJÖBO 802500-1309
Vald period: Hela räkenskapsåret
Räkenskapsår: 2016-01-01 - 2016-12-31
Senaste ver.nr: A92, M6

Sida 1 (1)
Utskriven: 2017-01-01 11:36:59

	Ingående balans	Ingående saldo	Perioden	Utgående saldo
TILLGÅNGAR				
Omsättningstillgångar				
Kassa och bank				
1910 Kassa	1 898,00	1 898,00	323,00	2 221,00
1930 Föreningskonto	1 593,00	1 593,00	25 169,17	26 762,17
S:a Kassa och bank	3 491,00	3 491,00	25 492,17	28 983,17
S:a Omsättningstillgångar	3 491,00	3 491,00	25 492,17	28 983,17
S:a TILLGÅNGAR	3 491,00	3 491,00	25 492,17	28 983,17
EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER				
Eget kapital				
Balanserat kapital				
2061 Eget kapital/Inbetalda insatser	-3 491,00	-3 491,00	0,00	-3 491,00
S:a Balanserat kapital	-3 491,00	-3 491,00	0,00	-3 491,00
S:a Eget kapital	-3 491,00	-3 491,00	0,00	-3 491,00
Skulder				
Kortfristiga skulder				
2611 Utg moms förs inom Sv, 25%	0,00	0,00	-154,00	-154,00
2621 Utg m försäljn inom Sv, 12%	0,00	0,00	-5 769,63	-5 769,63
2641 Ingående moms	0,00	0,00	14 156,90	14 156,90
S:a Kortfristiga skulder	0,00	0,00	8 233,27	8 233,27
S:a Skulder	0,00	0,00	8 233,27	8 233,27
S:a EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER	-3 491,00	-3 491,00	8 233,27	4 742,27
Beräknat resultat:	0,00	0,00	33 725,44	33 725,44

Resultatrapport

YALLA SJÖBO 802500-1309

Sida 1 (2)

Vald period: Hela räkenskapsåret

Utskriven: 2017-01-01 11:37:33

Räkenskapsår: 2016-01-01 - 2016-12-31

Senaste ver.nr: A92, M6

	Perioden
Rörelsens intäkter och lagerförändring	
Nettoomsättning	
3010 Försäljn ätbart	48 080,17
3018 Försäljn övrigt	16,00
3690 Övriga sidointäker	600,00
3740 Öresutjämning	0,39
S:a Nettoomsättning	48 696,56
Aktiverat arbete för egen räkning	
3890 Medlemsintäkt - årsavgift	300,00
S:a Aktiverat arbete för egen räkning	300,00
Övriga rörelseintäkter	
3989 Övriga erhållna bidrag & gåvor	101 340,00
S:a Övriga rörelseintäkter	101 340,00
S:a Rörelsens intäkter och lagerförändring	150 336,56
Rörelsens kostnader	
Råvaror och förnödenheter	
4010 Inköp materiel och varor	-3 628,24
4011 Inköp ingredienser matlagning	-13 638,85
S:a Råvaror och förnödenheter	-17 267,09
Bruttoresultat	133 069,47
Övriga externa kostnader	
5010 Lokalhyra	-11 200,00
5410 Förbrukningsinventarier	-18 752,00
5411 Inköp investeringLead	-3 996,00
5800 Resekostnader	-1 190,80
6110 Kontorsmateriel	-5 275,00
6150 Trycksaker	-160,00
6250 Porto	-325,00
6411 Arvode kök	-28 903,00
6530 Redovisningstjänster & administration	-11 200,00
6541 Redovisningsprogram	-2 660,00
6571 Avgift iZettle	-54,23
6590 Övriga externa tjänster	-3 400,00
6975 Utbildning/studiebesök	-1 500,00
6991 Övriga avdragsgilla kostnader	-400,00
S:a Övriga externa kostnader	-87 016,03
Personalkostnader	
7510 Lagstadgade sociala avgifter	-12 328,00
S:a Personalkostnader	-12 328,00
S:a Rörelsens kostnader	-116 611,12
Rörelseresultat före avskrivningar	33 725,44
Rörelseresultat efter avskrivningar	33 725,44