



Kantonsschule Zug

68 Zuger Schülerinnen und Schüler wagen den Sprung in die Welt der Start-ups

Die Jungunternehmerinnen und Jungunternehmer stellten am Donnerstag erstmals ihre Produkte vor. Das Ziel des praxisorientierten Schulprojekts: erste Erfahrungen im Unternehmertum sammeln.

2024-10-04, Nora Baumgartner

In der Aula der Kantonsschule Zug (KSZ) erlebten 68 Schülerinnen und Schüler der 5. Klasse am Donnerstagabend ihren ersten grossen Auftritt als junge Unternehmerinnen und Unternehmer. Zwölf selbst gegründete Start-ups stellten vor einem interessierten Publikum ihre Produkte vor, mit dem Ziel, mögliche Investoren zu überzeugen und praktische Erfahrungen im Unternehmertum zu sammeln.

Diese Jungunternehmen sind Teil des Programms von Young Enterprise Switzerland (YES) – welches unter allen Teilnehmenden einen schweizweiten Wettbewerb austrägt.

Ein Schuljahr lang führen die Jugendlichen ihre Start-ups in Teams von fünf bis sechs Personen, bevor die Firmen am Ende des Jahres wieder liquidiert werden. Neben den zwei Wochenlektionen im Schwerpunktfach Wirtschaft investieren die Schülerinnen und Schüler auch einen erheblichen Teil ihrer Freizeit, um ihre Projekte erfolgreich umzusetzen.

Die Geschäftsideen reichen von kulinarischen Produkten wie Cookies und Gewürzmischungen bis hin zu Lippenbalsam und innovativen Sicherheitskonzepten für Clubs. Den jungen Unternehmerinnen und Unternehmern sind besonders nachhaltige Produktion, lokale Herkunft und soziales Engagement wichtig.

Aus der Menge herausstechen

Jedes Start-up versuchte, individuell hervorzustechen. Einige Teams starteten mit fiktiven Geschichten, zeigten selbstgedrehte Videos oder zitierten bekannte Persönlichkeiten. Auch das äussere Erscheinungsbild spielte eine Rolle: Einige trugen Team-T-Shirts. Das Start-up «Washwizard» (übersetzt Waschzauberer) fiel besonders auf. Eines der Mitglieder trat passend zum Unternehmensnamen als Magier auf.

Crumble Goodies: Cookies aus Zuger Dinkelmehl
Clarytea: Matcha-Eistee mit positiven Eigenschaften
Wake: Koffein-Kaugummis in zwei Geschmacksrichtungen
AromaLights: Duftkerzen aus nachhaltiger Produktion
Dipsalor: innovative Gewürzmischungen
Gustogift: Kulinarische Geschenkboxen mit Speckli
Tombee: Lippenbalsam aus lokalem Bienenwachs
SchocoFruits: Getrocknete Zuger Äpfel mit Schokoladenüberzug
CookieSlice: 15 cm grosser Cookie zum Teilen
CoffeeRush: Instantkaffee mit nachhaltiger Verpackung
Washwizard: Fleckenentfernungsstifte
Eye-Safety: Sicherheitskonzept für Clubs mit Richtlinien und Zertifikaten

Das Start-up «Eye-Safety» hat ein brisantes Thema aufgegriffen – den Schutz vor sexueller Gewalt in Nachtclubs. Die Jugendlichen arbeiten mit Polizei, Stadt Zug und Rettungsdienst zusammen, um Richtlinien zu entwickeln – und entsprechende Sicherheitszertifikate an Clubs zu verteilen.

Lernen Kompromisse einzugehen

Ines Weizenegger, Prorektorin der Gymnasialen Oberstufe, zeigte sich begeistert vom YES-Projekt. «Die Schülerinnen und Schüler lernen hier, als Team zu funktionieren und Kompromisse einzugehen», erklärte sie in ihrer Rede.

Martin Kammermann, Fachvorstand Wirtschaft und Recht, führte durch den Abend. Er betreut die Start-ups als Coach, zusammen mit seinem Kollegen Lukas Honegger. Sie geben den Teams Rückmeldungen, achten auf die



Web Ansicht



Member of JA Worldwide

Auftrag: 3016338
Themen-Nr.: 376.001

Referenz: 93418845
Ausschnitt Seite: 2/2

Termineinhaltung. Und unterstützen diese mit ihren Businessplänen, die in die Benotung einfließen. Kammermann sagte: «Das Wichtigste ist, dass sie Erfahrungen im Unternehmertum sammeln und das Gelernte in der Praxis anwenden können.»

Während der Weihnachtszeit werden die Start-ups ihre Produkte auf lokalen Märkten verkaufen – eine wichtige Gelegenheit, um direkte Kundenkontakte zu knüpfen und echtes Feedback zu erhalten.

Im April folgt dann die nationale Handelsmesse, bei der die 75 besten YES-Unternehmen der Schweiz vertreten sein werden. Welchen Zuger Start-ups die Ehre zuteilwird, wird sich zeigen.



Schülerinnen und Schüler der Kantonsschule Zug stellen ihre Start-ups vor. Eines davon ist «Crumble Goodies», bei dem Cookies mit lokalem Dinkelmehl gebacken werden. Bild: Stefan Kaiser (Zug, 3. 10. 2024)