

Junges Start-up kreiert Honig mit Pfiff

Fünf Schüler und eine Schülerin der Kantonsschule Hottingen haben im Rahmen eines Schulangebots die Minifirma «Honey & Spice» gegründet. Aus Schweizer Bienenhonig, angereichert mit Safran, Chili oder Ingwer, haben sie ein aussergewöhnliches Genusserebnis kreiert.



Die Jungunternehmer Loïc Gobet, Rocco Palazzo, Leonard Ryl, Lux Müller und Ayan Nydegger. Auf dem Bild fehlt CEO Jenny Saoud (v. l.).

BILD ZVG

Karin Steiner

Die sechs Schülerinnen und Schüler des Wahlfachs Wirtschaft an der Kantonsschule Hottingen haben im letzten Jahr die Aufgabe bekommen, eine Firma zu gründen, ein Produkt zu entwickeln, herzustellen, zu bewerben und zu vertreiben und anschliessend die Firma wieder aufzulösen. Unterstützt werden sie dabei von der Organisation Young Enterprise Switzerland (YES), die jährlich über 200 Miniunternehmen fördert mit der Absicht, den jungen Leuten aufzuzeigen,

was es heisst, ein Unternehmer oder eine Unternehmerin zu sein.

Um ein Startkapital von maximal 3000 Franken zu generieren, verkauften die Jugendlichen in der Familie und bei Freunden Partizipationsscheine. Dieses Geld muss innerhalb eines Jahres erwirtschaftet und am Ende des Projekts nach Auflösung der Minifirma wieder zurückgezahlt werden.

Leidenschaft für Honig

«Wir wussten alle von Anfang an, dass wir eine Leidenschaft für Honig haben», sagt Rocco Palazzo, CPO des Unternehmens.

«Der Onkel eines Teammitglieds war Imker», begründet er diese Passion. «Erst hatten wir die Idee, Kosmetikprodukte mit Honig zu machen. Aber dann entschieden wir uns, Honig mit Geschmack herzustellen.»

Es gebe zwar bereits Honig mit Safran in der Schweiz, aber Honig mit Chili oder Ingwer nicht. «Wir haben zu Hause alles Mögliche ausprobiert, zum Beispiel Safran beigemischt und den Honig zwei Wochen stehen gelassen. Es hat viel Zeit, Aufwand und verschiedenste Prototypen gebraucht, bis die Produkte wirklich perfekt und wir zufrieden waren.» Alle Zutaten



Hauptausgabe

Zürberg / Neumünster Post
8048 Zürich
044/ 913 53 33
www.lokalinfo.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 17'847
Erscheinungsweise: 29x jährlich



Seite: 11
Fläche: 59'028 mm²



Auftrag: 3016338
Themen-Nr.: 376.001

Referenz: 91559594
Ausschnitt Seite: 2/2

bezieht das Team aus der Schweiz, der Honig zum Beispiel stammt von einem Imker aus Wetzikon. Dieser vermischt den Honig auch und füllt ihn in Gläser ab, denn er besitzt die notwendigen Gerätschaften dazu. Die Etiketten haben die Jungunternehmer selber designt und gelayoutet. «In der Druckerei meiner Mutter können wir sie drucken lassen», so Rocco Palazzo.

Rund 700 bis 800 Gläser hat «Honey & Spice» schon verkauft. «Wir waren an verschiedenen Weihnachtsmärkten in Kilchberg, Zollikon und Küsnacht und vertreiben unsere Produkte über unsere Website www.honeyandspice.ch. Auch hatten wir die Möglichkeit, in der grossen Halle der UBS, als die Lichter an der Bahnhofstrasse

angingen, unseren Honig zu verkaufen. Einiges ging über die Familien und die Schule weg.»

Jetzt versucht das Team, indirekte Absatzwege in speziellen Läden zu finden. «Unser grosses Ziel wären Globus oder Jelmoli.» Denn das Produkt in ein Delikatessengeschäft gehört, davon sind alle überzeugt: «Unsere Honige bereichern das Frühstück, Apéro-Häppchen, Grilladen sowie Getränke.» Auf der Website findet man auch etliche Rezepte mit den drei Honigprodukten.

Weiterführung ist noch offen

Das Projekt entstand im dritten Schuljahr des im Gymnasium angebotenen Akzents «Entrepreneurship» und läuft noch bis zu

den Sommerferien. Dann muss die Minifirma offiziell aufgelöst werden. «Danach könnten wir die Firma theoretisch weiterführen», sagt Rocco Palazzo. «Ob wir das machen, wissen wir noch nicht. Das Ganze ist ziemlich zeitintensiv, und im letzten Jahr vor der Matura müssen wir viel lernen. Wir machen mit unseren Honigprodukten jedoch noch bei einem Wettbewerb von YES mit, und je nachdem führen wir die Firma danach professioneller weiter.»



Weitere Informationen:
www.honeyandspice.ch