

HALLE 2 | STAND 239

WELTNEUHEITEN VON AARGAUER JUGENDLICHEN

An der AMA präsentieren Schülerinnen und Schüler der Alten Kanti Aarau ihre eigenen Produkte. Die Erwartungen an die neuen Miniunternehmen sind hoch.

Im Juni 2023 konnten sich die letztjährigen Aarauer Miniunternehmen am Nationalen Wettbewerb im Hauptbahnhof Zürich mit über 200 Miniunternehmen messen. BaobUP erlangte den 3. Rang, COWOTRA den UBS Most Innovative Product Award, Fluoresc den IP IGE Management Award für die besten Überlegungen zum Geistigen Eigentum sowie Scentastic den Goldbach Media Award. Daher sind die Erwartungen an die neuen Miniunternehmen hochgesteckt.

Ganzer Lebenszyklus

Im Schwerpunktfach Wirtschaft und Recht an der der Alten Kanti Aarau erfahren die Jugendlichen in einem Schuljahr den Lebenszy-

klus einer eigenen Unternehmung am realen Markt: Von der Entwicklung eines erfolgreichen Geschäftsmodells, dem Schreiben eines Businessplans und dem Überzeugung von Investoren, über die Gründung der Unternehmung und die Vermarktung der Produkte bis hin zur Liquidierung.

Motiviert an der AMA

Die drei motivierten Jungunternehmen in diesem Jahrgang heissen FruitAven, Lucoro und HelloBowl. Sie freuen sich auf die AMA und schätzen die direkten Verkaufsgespräche mit den Kunden.



AM STAND: 20. / 22. / 23. MÄRZ

HelloBowl: Bring Sonne in dein Frühstück

Mit HelloBowl wird das Frühstück zu einem sonnigen Erlebnis. Das feine Basis Müsli (Granola) kann ganz einfach mit Joghurt und den Superfood Toppings individuell zu einer Bowl angerichtet werden. Das HelloBowl Granola wird aus den im Trend liegenden lokalen Urgetreiden Emmer und Waldstaudenroggen von der Bäckerei Furter in Aarau hergestellt. Ziel von HelloBowl ist es, mit dem HelloBowl Kit (Basismüsli und individuelle Toppings) eine nährstoffreiche, leckere und simple Frühstücksalternative zum herkömmlichen Gipfeli anzubieten. Ganz nach dem Motto: Bring Sonne in dein Frühstück!



[hellobowl.ch](https://www.hellobowl.ch)



AM STAND: 21. / 23. / 24. MÄRZ

Aarauer (Schokoladen)Kunstwerke mit Superfood Lucuma

Gemeinsam mit der Confiserie Brändli in Aarau hat Lucoro eine neue Schokoladenkreation entwickelt. Die Edelschokolade wird mit dem südamerikanischen Superfood Lucuma verfeinert. Lucuma ist für ihre nussige, süsse Note bekannt und verleiht der Schokolade eine einzigartige samtig pudrige Textur. Die Käuferinnen und Käufer sind begeistert von der neuartigen Schokolade. Dem Team von Lucoro ist die lokale Kunstförderung eine Herzensangelegenheit. Beim Öffnen der Verpackung entdeckt der Kunde zwei Schätze: das Kunstwerk «Die Welt von Lucoro» auf der Innenseite der Verpackung sowie die himmlische in goldgehüllte Schokolade von Lucoro zum Sofortgeniessen: «To good to share!»

[lucoro.ch](https://www.lucoro.ch)

Lucoro





AM STAND: 20. / 22. / 24. MÄRZ

FruitAven – die schnell zubereitete Zwischenmahlzeit

FruitAven setzt auf die trendige Verarbeitung von Früchten durch Gefriertrocknung. Das Team FruitAven rüstet, schneidet und gefriertrocknet vorwiegend Früchte von Bekannten und lokalen Bauern. Die gefriergetrockneten Früchte werden mit wertvollen Haferflocken pulverisiert. So entsteht die Basis für den revolutionären und neuartigen Fruchtedrink. Für das Abfüllen und Verpacken arbeitet FruitAven mit der Stiftung Töpferhaus in Aarau zusammen. Das FruitAven Fruchtepulver eignet sich perfekt für diejenigen, die am Morgen selten Zeit für ein reichhaltiges Frühstück haben oder vergessen, die nötigen Vitamine zu sich zu nehmen.

fruitaven.ch



YES ist der führende Anbieter von praxisorientierten Wirtschaftsbildungsprogrammen für Schulen in der Schweiz. Im Rahmen des Company Programmes gründen und führen Lernende der Mittelschule (16- bis 20-jährig) während eines Schuljahres ein reales Unternehmen, betreut durch ihre Lehrpersonen, ehrenamtliche Wirtschaftspaten und YES.

www.yes.swiss