



Sirup aus Aroniabeeren überzeugt die Jury

Fünf Schüler der Kantonsschule Zofingen haben es geschafft: Ihr Miniunternehmen Sirupya gehört zu den besten 25 der Schweiz.

Lea Fabian

Die 17-jährigen Gründer treten am Freitag, den 31. Mai und Samstag, den 1. Juni in der Bahnhofshalle Zürich beim Nationalen Finale des Company Programme von Young Enterprise Switzerland an. In dessen Rahmen haben die Jugendlichen im vergangenen August ihr reales Miniunternehmen gegründet. Sirupya, das regionalen Sirup aus Aroniabeeren anbietet, hat sich durch Einfallsreichtum und Engagement hervorgetan.

Rahel Walti, Chief Marketing Officer (CMO) von Sirupya, erklärt die einzigartige Idee hinter dem Produkt. «Wir wollten etwas Besonderes schaffen, etwas, das es so noch nicht gibt.» Sirupya bietet nicht einfach nur Sirup an, sondern hat eine ganze Welt rund um das Produkt entwickelt. Das Logo, eine Flasche mit einer selbst kreierten Fantasiewelt, soll die Menschen dazu einladen, in diese Welt einzutauchen. Der Sirup richtet sich sowohl an Kinder als auch an Erwachsene, die sich wieder wie Kinder fühlen möchten.



Die fünf Miniunternehmer von Sirupya aus Zofingen (v.l.): Rahel Walti (CMO), Robin Hasenberg (stellv. CEO und CFO), Sarah Oschwald (CEO), Jonas Balmer (CTO) und Janick Marfurt (CPO).
Bilder: zvg



«Puris» stellen den Sirup her

Die «Puris», kleine, beerenartige Wesen, sind ebenfalls Teil dieser Welt. Sie stellen den Aronia-Sirup her und erleben in dieser Fantasiewelt ihre Abenteuer. Sarah Oswald, CEO von Sirupya, erläutert die Entstehung der Idee: «Nach langem Brainstorming haben wir uns für den Sirup entschieden, aber wir wollten ihn besonders machen. So entstand die Idee, eine ganze Welt dazu zu erschaffen.» Auf ihrer Website erzählt Sirupya auch eine Kindergeschichte über die Entstehung ihres Sirups. Ein entscheidender Aspekt für die Miniunternehmer war die Einzigartigkeit ihres Produkts. «Wir wollten keinen Sirup wie Hohlenderblütensirup, den es schon so oft gibt», betont Oswald. Wichtig war auch die lokale Produktion: Die Zutaten und Verpackungen stammen aus der Region, und die Produktion findet vor Ort statt. Die Aroniabeeren beziehen die Miniunternehmer von einem regionalen Bauern.

Sirup-Produktion nach der Schule

Janick Marfurt, Chief Product Officer (CPO), verrät, dass der Sirup in der Kochschule in Oftringen hergestellt wird. «Dort produzieren wir innerhalb von zwei Tagen den Sirup und können nach allen Richtlinien und Gesetzen arbeiten.» Am Samstag wird Sirupya mit einem Stand beim Frühlingsmarkt im Obriethof in Oftringen vertreten sein.

Die fünf Miniunternehmer

haben viel Zeit und Energie in ihr Projekt investiert. «Wir sind sehr stolz, dass wir es ins Finale des Wettbewerbs geschafft haben», sagt Walti. Die Arbeit hört nach der Schule nicht auf, oft arbeiten sie auch an den Wochenenden. Die Gründer empfehlen jedem jungen Menschen mit einer Idee, es einfach zu probieren. «Man sollte dranbleiben und daran glauben», ermutigt Oswald.

Sirupya zeigt eindrucksvoll, dass auch ein Miniunternehmen Grosses leisten kann. Mit klaren Rollenverteilungen, Verträgen und einer professionellen Organisation stehen die fünf Schüler den Grossen der Branche in nichts nach.



Liebevoll haben die Mini-Unternehmer ihren Verkaufsstand geschmückt. Er spiegelt die Sirupya-Welt und die «Puris» wieder.



So funktioniert das Company Programme

Schülerinnen und Schüler im Alter von 16 bis 20 Jahren gründen im Rahmen des Company Programms von YES, Young Enterprise Switzerland, ein Miniunternehmen und erleben während eines Schuljahres, was es heisst Unternehmerinnen und Unternehmer zu sein. Dabei werden sie von ihrer Lehrperson und einem Programme Manager von YES unterstützt und begleitet. Die Gründung des Unternehmens findet im August statt, im Januar erfolgt die Abgabe des Businessplans. Im April können sich die 75 besten Unternehmen an der Handelsmesse präsentieren. Für die 25 besten folgt dann das nationale Finale im Mai mit Stand, Bühnenpräsentation und Fachjury-Interview. (pd)