



Projekt gelungen!

Chinos-Chips verbreiten «school made» Happiness

Die Klasse 5b von Lehrerin Nida Çamak der Primarschule Obermeilen realisierte ein eigenes Produkt. Im «Pintolino»-Projekt wurden von der Idee bis zum Verkauf wertvolle Erfahrungen gesammelt.

Direkt nach den Sportferien starteten die Schülerinnen und Schüler mit dem Konzept. Nach einer Einführung ins Projekt ging es um die Ideenfindung: Produkt oder Dienstleistung? Eine gemeinsame Idee oder mehrere Ideen? Schnell wurde klar: Wenn alle zusammenarbeiten, ist das Startkapital höher. Gewählt wurde das Vorhaben «Chinos-Chips – Homemade Happiness». Der Name sollte cool klingen und an das Produkt Chips erinnern. Sogar ChatGPT wurde dazu befragt, lieferte allerdings keine brauchbaren Vorschläge. Schliesslich einigten sich die Kinder auf Chinos-Chips.

Die Klasse teilte sich in drei Gruppen auf, zuständig für Produktion, Marketing und Finanzen. Mit einer Umfrage ermittelten die Schülerinnen und Schüler die geschmacklichen Vorlieben der potenziellen Kunden. Vier Sorten machten das Rennen: Kartoffelchips mit Paprika, Süsskartoffelchips mit Salz, Tortillachips mit Chilli-Limette und Gemüsechips mit Curry. «Eigentlich wollten wir Randenchips produzieren», erklärte eine Schülerin, «aber aus einer Rande entsteht nur eine Handvoll Chips. Das lag mit dem Startkapital von 10 Franken pro Kind nicht drin.»

Theorie und Realität optimal verbunden

Nach einem ersten Probefrittieren und der Kalkulation der Herstellungskosten wurde der Verkaufspreis festgelegt. Das Marketing-Team entwickelte einen eingängigen Namen, Werbemittel und Verkaufskanäle. Die ersten Tüten wurden nach einer Werbeaktion direkt im Schulhaus verkauft. Schnell stellte sich heraus, dass die Nachfrage das Angebot



Die Kinder durften ihr Produkt am eigenen Stand am Wuchemärt verkaufen.

überstieg. «Die Tortilla Chips sind super lecker, schade, habe ich nur einen Sack ergattert», erzählte ein Erstklässler. «Sei doch froh, für mich hatte es gar nichts mehr», ertönte es von etwas weiter hinten.

Nun hiess es, die Produktion umgehend hochzufahren, schliesslich stellte der Verein «Meilemer Wuchemärt» den Kindern einen eigenen Verkaufsstand zur Verfügung. «So ein Markt ist harte Arbeit», bemerkte ein Schüler. «Aber es macht trotz Regen voll viel Spass, und es ist toll, mal nicht im Schulzimmer zu sitzen», meinte ein anderes Kind. Verkauft wurden die Tüten à 50 Gramm zum Preis von 4 Franken.

Die Endarbeit liegt nun beim Team «Finanzen». Dieses rechnet nach, ob nach Abzug aller Ausgaben und des Startkapitals ein Gewinn übrig bleibt. Mit dem erwirtschafteten Geld ist ein gemeinsamer Ausflug geplant, auf den sich alle Schülerinnen und Schüler schon sehr freuen. Unabhängig vom finanziellen Erfolg hat die Klasse viele praktische

Erfahrungen gesammelt und theoretisches Wissen angewendet.

«Pintolino», ein praxisorientiertes Programm für Primarschulen

Im Programm Pintolino der Non-Profit-Organisation YES (Young Enterprise Switzerland) entwickeln, gestalten und produzieren Primarschülerinnen und Primarschüler ihr eigenes Produkt und/oder ihre eigene Dienstleistung. Von der Ideenfindung bis hin zu Verkaufsaktivitäten planen, organisieren und realisieren die Kinder gemeinsam mit der Lehrerin oder dem Lehrer und mit der Unterstützung eines Volunteers aus der Wirtschaft ihr gemeinsames Projekt. In Meilen war es Simon Frei, der früher ein eigenes Kleiderlabel hatte und heute Mitinhaber einer Firma in der Sportartikelbranche ist: Er kam einen Tag lang zu den Schülerinnen und Schülern und erzählte direkt aus dem Berufsalltag.

/Nathalie Tanner, Klasse 5b
und Franziska Tanner

MeilenerAnzeiger



Member of JA Worldwide

Meilener Anzeiger
8706 Meilen
044/ 923 88 33
<https://www.meileneranzeiger.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'200
Erscheinungsweise: 46x jährlich

Seite: 6
Fläche: 60'025 mm²

Auftrag: 3016338
Themen-Nr.: 376.001

Referenz: 92113756
Ausschnitt Seite: 2/2



Die Chinos-Chips wurden in verschiedenen Geschmacksrichtungen produziert.



Hübsch verpackt warten die Chips auf Käufer.

Fotos: Franziska Tanner