

## Communiqué de presse

2 mai 2022, Zurich

# Finale Nationale 2022 Company Programme

### Les prix suivants seront décernés lors de la Finale Nationale :

- > Best Presentation Award
- > Best Brand Award
- > Accenture x YES Alumni Moonshot Award
- > Prix Coop pour le développement durable
- > IGE IP Management Award
- > YES Media Award
- > Swiss Prime Site Best Marketing & Sales Award
- > UBS Most Innovative Product Award

> Page 2-3 : Programme et vue d'ensemble des 25 meilleures mini-entreprises.

**Le vendredi 3 juin et le samedi 4 juin, la 23e Finale Nationale du Company Programme aura lieu dans le hall de la gare de Zurich ! Lors de cet événement, les meilleures 25 mini-entreprises de Suisse concourront pour le titre de Company of the Year 2022. L'équipe gagnante représentera la Suisse à l'échelle européenne.**

Des jeunes entrepreneuses et entrepreneurs dévoué-e-s de toute la Suisse présentent leurs mini-entreprises : pendant deux jours, les 25 meilleures mini-entreprises de Suisse vendront leurs produits et services dans le hall de la gare de Zurich. A côté de l'exposition des stands, les visiteuses et visiteurs pourront également assister aux présentations des équipes sur scène.

Dans le cadre du Company Programme, les élèves créent et gèrent des mini-entreprises réelles. Ainsi, elles et ils apprennent à assumer différentes fonctions au sein d'une entreprise et à commercialiser en équipe une idée entrepreneuriale générant des bénéfices. Cette année, près de 200 mini-entreprises ont été créées dans le cadre du Company Programme. Après une présélection des Top 75 mini-entreprises, les Top 25 vont maintenant se disputer le titre de Company of the Year 2022.

### Des exigences élevées pour les mini-entreprises

Lors de l'exposition des stands, les mini-entreprises tenteront de convaincre un large public avec leurs idées commerciales innovantes. Tout doit être parfait pour une présentation professionnelle et une chance de gagner : le design des stands, le corporate design, la présentation sur scène, la présence en ligne et le rapport de gestion. De plus, les équipes devront convaincre le jury, composé de membres issus de l'économie, de la politique, des médias et de YES Alumni, lors d'une interview de panel. «La créativité et l'esprit d'entreprise des jeunes suscitent toujours motivation et inspiration.», déclare le président du jury Ruedi Noser. La Company of the Year 2022 aura le privilège de représenter la Suisse lors de la Finale Européenne en Estonie.

### Les bénéfices de YES et du Company Programme

Le Company Programme de YES apporte aux élèves une expérience pratique selon le principe du Learning by Doing et encourage le développement de leurs compétences sociales et de leur personnalité. En outre, les jeunes peuvent recevoir à la fin du programme l'Entrepreneurial Skills Pass, un certificat international qui certifie une expérience entrepreneuriale pratique.

«[...] La Confédération estime que ce programme est exemplaire. Il offre aux jeunes de toute la Suisse la possibilité de découvrir et de développer leur potentiel créatif et entrepreneurial. Ils acquièrent des capacités et des compétences qui sont essentielles pour eux, pour notre économie et pour la société. [...] », Johann Schneider-Ammann, auparavant conseiller fédéral et président de la Confédération suisse.

## Programme

### Vendredi, 3 juin

- 11h00-19h00 Exposition des stands
- 16h00-16h30 Tour guidé des stands avec un-e Alumni
- 17h00-18h00 Deux débats des finalistes de La jeunesse débat (allemand et français)

### Samedi, 4 juin

- 09h30-18h30 Exposition des stands
- 12h00-15h00 Présentations sur scène des Top 25
- 16h00-16h30 Tour guidé des stands avec un-e Alumni
- 17h00-18h00 Présentations sur scène des Top 8
- 19h00-22h30 Award Dinner

## Top 25 mini-entreprises

### **Aine Bags, Scuola Cantonale de Commercio**

Produciamo borse a tracolla in cotone ecologico con dei disegni originali stampati dalla Fondazione Diamante con la tecnica della Serigrafia.

### **AlpeDose, Kantonsschule Uster**

Unser Dosenfondue besteht aus zwei Teilen, im Oberen befindet sich der Fonduekäse und im Unteren der Brennstoff. Egal wo, egal wann, egal mit wem, jetzt heisst es: Fondue. Immer. Überall.

### **Baiver, Kantonsschule Zürich Nord**

Wir stellen Sirup aus vorwiegend Schweizer Qualitätsprodukten her. Unsere Sirups sind gesünder, enthalten keine Schadstoffe wie Mikroplastik oder Zusatzstoffe und sind vor allem lecker.

### **Cérès Corporation, Collège Sainte-Croix**

Nous produisons des barres de céréales saines, originales et abordables pour les étudiants ainsi que tous les gourmands

### **Chocolation, Gymnasium, WMS & FMS Thun**

Wir produzieren nachhaltige, hochwertige und geschmacksvolle Bruchschokolade mit verschiedenen Toppings und Schokoladenkreationen.

### **DryMe, Kantonsschule Zürich Nord**

Wir produzieren regionale, nachhaltige und gesunde gedörrte 2. Klasse Früchte, welche weder Konservierungsstoffe noch zusätzlichen Zucker beinhalten.

### **even him, Scuola Cantonale di Commercio**

Puntando sull'innovazione e sull'ecologia, utilizzando esclusivamente prodotti naturali, abbiamo concepito uno scrub, un prodotto tipicamente femminile ma destinato agli uomini.

### **friibee, Kollegium Gambach**

Wir stellen Bienenwachstücher her, um den Verbrauch von Alu- und Plastikfolien im Haushalt zu vermindern.

### **Fruchtig, Kantonsschule Hottingen Zürich**

Wir verkaufen Apfelprodukte, die von der Willhelm-Tell-Geschichte inspiriert sind.

### **Mandelin, Kantonsschule Sursee**

Wir produzieren gebrannte Mandeln mit Schokoladen- und Vanilleschmack. Die Mandeln werden von der Stiftung zur Palme produziert.

### **MOREinga, Alte Kantonsschule Aarau**

Wir verarbeiten das Superfood Moringa in Pulverform zu feinen Spezialitäten. Unsere hausgemachte und vegane Moringa-Pasta stellen wir regional mit lokalen Bio-Zutaten und Bio-Moringa her.

### **Omid, Kantonsschule am Burggraben**

Wir verkaufen nachhaltige Tragetaschen, die aus Secondhand-Kleidern bestehen und in Zusammenarbeit mit der Macherei der GHG Sonnenhalde Tandem produziert wurden.



## **OneSip Shots, Kantonsschule Hottingen Zürich**

Unsere nachhaltige und biologische Fruchtshots helfen den Kunden ihren Alltag zu erleichtern. Dabei haben wir den Fokus auf die Leistungsfähigkeit gelegt. Wachmacher und Booster für viel Energie.

## **Pastissima, Kantonsschule Hottingen Zürich**

Wir machen das Pasta-Kochen zu einem Erlebnis. Wir bieten eine musikalische Begleitung zum Kochen, welche über einen QR-Code auf der Verpackung abrufbar ist und mit der Kochzeit übereinstimmt.

## **POM, Lycée Jean-Piaget**

Nous proposons une version moderne et durable du jus de pommes traditionnel. Les pommes proviennent de vergers non exploités et non traités de la région.

## **Raben Riegel, Stiftschule Einsiedeln**

Wir verbinden Popcorn mit Dinkelpops und Schokolade zu einem regionalen und nachhaltigen Popcornriegel.

## **Regjo, Evangelische Mittelschule Schiers**

Wir wollen mit unseren regionalen Joghurtsorten die Menschen wieder näher an die Natur bringen. Unsere Joghurts lassen wir von der Molkerei Grabs produzieren.

## **RocketBar, Alte Kantonsschule Aarau**

Wir wollen die jungen Erwachsenen von ungesunden Energy-Drinks und Kaffee wegholen. Die Lösung: ein guarana-basierter Riegel!

## **Snatch!, Evangelische Mittelschule Schiers**

Mit unseren Käsechips und Blätterteigstangen in vier Geschmacksrichtungen ermöglichen wir Ihnen ein geschmackliches Erlebnis aus den Bündner Alpen.

## **Sueños, Kantonsschule Zürich Unterland**

Wir produzieren ökologische, vegane und schweizerische Konfitüre mit einzigartigen Geschmacksrichtungen.

## **Swaggy-Baggy, Scuola Cantonale di Commercio**

Creiamo borse versatili, prodotte utilizzando unicamente materiali riciclati per sostituire le classiche borse monouso in plastica.

## **Tastea Bubble, Lycée Jean-Piaget**

Nous vendons des kits de bubble tea que vous pouvez créer selon vos goûts tout en restant dans votre budget.

## **Thécol, Collège Sainte-Croix**

Nous produisons des thés froids artisanaux et locaux avec des arômes révolutionnaires.

## **Trynew, Kantonsschule Olten**

Wir bieten handgefertigte Mini-Gardens für die Küche an, in dem Sie mit wenig Aufwand Ihre Lieblingskräuter kultivieren können.

## **Vumière, Kollegium Gambach**

Unser Ziel ist es, alte Weinflaschen zu Kerzen upzucyclen. Dabei sind uns Nachhaltigkeit, Regionalität und Soziales besonders wichtig.