

Comunicato stampa

2 maggio 2022, Zurigo

Finale Nazionale 2022 Company Programme

Questi Awards saranno premiati alla Finale Nazionale:

- > Best Presentation Award
- > Best Brand Award
- > Accenture x YES Alumni Moonshot Award
- > Premio per la sostenibilità Coop
- > IGE IP Management Award
- > YES Media Award
- > Swiss Prime Site Best Marketing & Sales Award
- > UBS Most Innovative Product Award

> Seite 2-4: Programma e lista delle Top 25 mini-imprese

Venerdì 3 giugno e sabato 4 si svolgerà la 23a Finale Nazionale del Company Programme nell'atrio della stazione centrale di Zurigo! Durante questo evento, le migliori 25 mini-imprese della Svizzera si contenderanno il titolo di Company of the Year 2022. Il team vincitore rappresenterà la Svizzera a livello europeo.

Giovani imprenditrici e imprenditori di tutta la Svizzera presentano le loro mini-imprese: per due giorni, le migliori 25 mini-imprese della Svizzera venderanno i loro prodotti e servizi nell'atrio della stazione centrale di Zurigo. Oltre all'esposizione degli stand, il pubblico potrà anche assistere alle presentazioni sul palco delle squadre.

Nel Company Programme, allieve e allievi di tutta la Svizzera creano delle vere e proprie mini-imprese e imparano durante un anno scolastico ad assumere i rispettivi ruoli di CEO, CMO, CPO, ecc. e, come squadra, a commercializzare la loro idea imprenditoriale in modo convincente. Quest'anno, quasi 200 mini-imprese sono state fondate nel Company Programme. Dopo una preselezione delle Top 75 mini-imprese, le migliori 25 si contendono ora il titolo di Company of the Year 2022.

Grandi aspettative per le mini-imprese

Durante l'esposizione pubblica degli stand, le mini-imprese cercheranno di presentare le loro idee innovative a un vasto pubblico e di convincerlo dei loro meriti. Per un aspetto professionale e la possibilità di vincere deve essere tutto giusto: la progettazione degli stand, il corporate design, la presentazione sul palco, la presenza online e il rapporto di gestione. Inoltre, in un colloquio le squadre dovranno convincere della loro idea di affari la giuria, composta da membri del mondo degli affari, della politica, dei media e da YES Alumni. "La ricchezza di idee e lo spirito imprenditoriale dei giovani è sempre motivante e fonte di ispirazione", afferma il presidente della giuria Ruedi Noser. La Company of the Year 2022 rappresenterà la Svizzera alle Finali Europee in Estonia.

Informazioni su YES e sul Company Programme

L'evento è proposto dall'organizzazione senza scopo di lucro Young Enterprise Switzerland (YES), che progetta e gestisce programmi di formazione economica e di formazione dell'opinione orientati alla pratica in Svizzera. Nel Company Programme, le allieve e gli allievi delle scuole di grado secondario II (dai 16 ai 20 anni) creano e gestiscono una vera e propria mini-impresa durante un anno scolastico e fanno le loro prime esperienze come imprenditrici e imprenditori.

«[...] La Confederazione ritiene che si tratti di un programma esemplare che offre ai giovani di tutta la Svizzera la possibilità di scoprire e sviluppare il loro potenziale creativo e imprenditoriale, apprendendo capacità e competenze essenziali per loro, per la nostra economia e per la nostra società.» Johann Schneider-Ammann, ex. Consigliere federale e Presidente della Confederazione

Programma

Venerdì 3 giugno

- 11.00-19.00 Esposizione degli stand di vendita
- 16.00-16.30 Visita guidata degli stand con un YES Alumni
- 17.00-18.00 Due dibattiti delle finaliste e dei finalisti di La gioventù dibatte (tedesco e francese)

Sabato 4 giugno

- 09.30-18.30 Esposizione degli stand di vendita
- 12.00-15.00 Presentazioni dei Top 25
- 16.00-16.30 Visita guidata degli stand con un YES Alumni
- 17.00-18.00 Presentazioni dei Top 8
- 19.00-22.30 Award Dinner

Top 25 mini-impresse

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 Vanillegeschmack. 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.