

Medienmitteilung

5. Mai 2022, Zürich

Nationales Finale 2022 Company Programme

Folgende Awards werden am Nationalen Finale vergeben:

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

> Seite 2-4: Programm und Übersicht über die Top 25 Miniunternehmen

Am Freitag, 3. Juni und Samstag, 4. Juni findet in der Bahnhofshalle Zürich das 23. Nationale Finale des Company Programme statt! An diesem Event messen sich die besten 25 Miniunternehmen der Schweiz und kämpfen um den Titel der Company of the Year 2022. Das Siegerteam wird die Schweiz auf Europäischer Ebene vertreten.

Engagierte Jungunternehmerinnen und Jungunternehmer der ganzen Schweiz stellen ihre Miniunternehmen vor: Während zwei Tagen verkaufen die besten 25 Miniunternehmen der Schweiz in der Bahnhofshalle Zürich ihre Produkte und Dienstleistungen. Nebst der Standausstellung haben die Besucherinnen und Besucher auch die Möglichkeit, die Bühnenpräsentationen der Teams zu erleben.

Im Company Programme gründen Schülerinnen und Schüler schweizweit reale Miniunternehmen und lernen während eines Schuljahres, ihre jeweiligen Rollen als CEO, CMO, CPO usw., wahrzunehmen und als Team ihre Geschäftsidee überzeugend zu vermarkten. Dieses Jahr wurden im Rahmen des Company Programme knapp 200 Miniunternehmen gegründet. Nach einer Vorselektion der Top 75 Miniunternehmen, kämpfen nun die besten 25 um den Titel der Company of the Year 2022.

Hohe Anforderungen an die Miniunternehmen

An der öffentlichen Standausstellung versuchen die Miniunternehmen, ihre innovativen Geschäftsideen einem breiten Publikum zu präsentieren und sie davon zu überzeugen. Für einen professionellen Auftritt und Chancen auf den Sieg muss alles stimmen: die Gestaltung der Stände, das Corporate Design, die Bühnenpräsentation, der Online-Auftritt und der Geschäftsbericht. Zudem müssen die Teams in einem Panel-Interview die Jury, die aus Mitglieder aus Wirtschaft, Politik, Medien und YES Alumni besteht, von ihrer Geschäftsidee überzeugen. «Es ist immer wieder motivierend und inspirierend, den Ideenreichtum und Unternehmergeist der Jugendlichen zu erleben», erklärt Jurypräsident Ruedi Noser. Die Company of the Year 2022 darf am Europäischen Finale in Estland die Schweiz vertreten.

Die Vorteile von YES und dem Company Programme

Das Company Programme von YES bringt den Schülerinnen und Schülern wertvolle praktische Erfahrung nach dem Learning-by-doing-Prinzip und fördert ihre Sozialkompetenz und Persönlichkeitsentwicklung. Zudem erhalten die Jugendlichen beim Abschluss des Programmes das Entrepreneurial Skills Pass, ein internationales Zertifikat, welches praktische unternehmerische Erfahrung attestiert.

«[...] Der Bund beurteilt dieses Programm als beispielhaft. Es bietet Jugendlichen schweizweit die Möglichkeit, ihr kreatives und unternehmerisches Potenzial zu entdecken und zu entfalten. Sie erlernen Fähigkeiten und Kompetenzen, die für sie, unsere Wirtschaft und Gesellschaft zentral sind [...]», Johann Schneider-Ammann, ehem. Bundesrat & Bundespräsident.

Programm

Freitag, 3. Juni

- 11.00-19.00 Standausstellung
- 16.00-16.30 Standrundgang mit YES Alumni
- 17.00-18.00 Zwei Debatten der Finalistinnen und Finalisten von Jugend debattiert (D/F)

Samstag, 4. Juni

- 09.30-18.30 Verkaufsständenausstellung
- 12.00-15.00 Bühnenpräsentationen der Top 25
- 16.00-16.30 Standrundgang mit YES Alumni
- 17.00-18.00 Bühnenpräsentationen der Top 8
- 19.00-22.30 Award Dinner

Top 25 Miniunternehmen

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

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.