

Sie machen eine Maturaarbeit, die man auch essen kann

Das Müesli für die Kunden wird in der Mensa hergestellt. Und die Pasta hat die Form eines Steinbocks. Schülerinnen und Schüler der Evangelischen Mittelschule in Schiers sind unter die Unternehmer gegangen.

von Nadine Lampert



Unternehmungslustig: Die Teams von Pizpasta mit CEO Sina Jäger (zweite von links) und von Chnusermüesli mit Produktionschef Chiran Sivalingam (vorne rechts) posieren mit ihren Produkten.

Bild Philipp Baer

Beim Beginn war alles noch unklar: «Als wir am Anfang des Projektes standen, haben wir 20 mögliche Produkte aufgeschrieben und diese nach verschiedenen Kriterien bewertet», erklärt Sina Jäger. Heute ist sie CEO des Mini-Unternehmens Pizpasta.

Auf einmal habe jemand «Pasta» gesagt und alle seien sich einig gewesen, dass das eine gute Idee sei. «Wir haben darin sehr viel Potenzial gesehen», so Jäger. Im Sortiment stehen: nature Pasta, Pasta mit Oregano und Basilikum, Pasta mit Kastanienmehl aus dem Bergell und neu auch Pasta mit Steinpilz. Ebenfalls speziell an der

Pasta ist ihre Steinbockform.

Die Teigwaren von Pizpasta werden von der Firma Bio Pasta Bonetti hergestellt. «Es gab einmal Schwierigkeiten wegen der Steinbockform, weil diese sehr heikel ist», sagt Jäger. Das wurde nun aber vom Mini-Unternehmen verbessert.

Eine etwas andere Maturaarbeit



Im Rahmen des Company-Programms von Young Enterprise Switzerland (YES) wurde neben Pizpasta auch das Unternehmen Chnuspermüesli gegründet. Bei den sogenannten YES-Projekten handelt es sich auch um die Maturarbeiten der 13 Schülerinnen und Schüler der Evangelischen Mittelschule Schiers. Sie alle besuchen das Schwerpunktfach Wirtschaft und Recht und vertreiben ein Jahr lang ihre selbst entwickelten Produkte. Jedes der Unternehmen hat einen CEO sowie Verantwortliche für Administration, Produktion, Finanzen, Marketing und IT.

Grosser Aufwand zahlt sich aus

«Wir stellen unser Müesli selbst in der Mensa der Schule her», betont Chiran Sivalingam, Verantwortlicher für die Produktion des Unternehmens Chnuspermüesli. Dabei müsse besonders

auf die Hygiene geachtet werden. Der Aufwand für die Produktion sei sehr gross, oft müsse das Team gleich nach der Schule noch drei Stunden lang Müesli produzieren. Hergestellt werden das Öpfel-Hanfsamenmüesli, das Honig-Müesli und das Erdbeer-Zitronamüesli. «Das gute Feedback, das beim Verkauf zurückkommt, ist schon Klasse», freut sich der Produktionsverantwortliche.

Etwas haben die zwei Unternehmen gemeinsam: Beide setzen auf eine umweltschonende Verpackung. Heutzutage sei es wichtig, an die Zukunft zu denken, meint Sivalingam von Chnuspermüesli. «Vor allem haben wir als junge Menschen so die Möglichkeit, für unsere Zukunft zu sorgen.»

Auch dem Pizpasta-Team ist die umweltschonende Verpackung wichtig. «Wir sind jetzt aber auch in einer

Zeit, wo das Umweltbewusstsein schon fast ein Trend ist», sagt CEO Sina Jäger.

Ob sie nach dem einjährigen Projekt mit dem Unternehmen weitermachen möchten, können die Schülerinnen und Schüler selbst entscheiden. «Ich bezweifle allerdings, dass wir nach diesem Jahr weitermachen», so Sivalingam. Der Aufwand sei wegen der bevorstehenden Matura vermutlich zu gross.

Kompromisse eingehen

«Meiner Meinung nach können wir sehr viel von diesem Projekt mitnehmen», erklärt Jäger von Pizpasta. «Einerseits können wir die Theorie in die Praxis umsetzen, andererseits lernen wir auch, in einer Gruppe zu arbeiten.» Diese Meinung teilt auch Sivalingam. Die Teamarbeit sei sehr wichtig. «So lernt man, miteinander Kompromisse einzugehen.»

Mit Mini-Unternehmen zur Matur

Young Enterprise Switzerland (YES) bietet verschiedene Wirtschaftsbildungsprogramme für Schulen an, etwa das Company-Programm. Dabei werden pro Jahr schweizweit rund 100 Mini-Unternehmen gegrün-

det, die miteinander im Wettbewerb stehen. Die besten 25 YES-Unternehmen eines Jahrgangs werden mit dem **Titel «Schweizer Meister»** ausgezeichnet und dürfen um den Europameistertitel kämpfen. Alle Schüle-

rinnen und Schüler des Schwerpunktfachs Wirtschaft und Recht an der Evangelischen Mittelschule Schiers gründen anfangs der 5. Gymnasialklasse ein YES-Unternehmen, das gleichzeitig auch ihre Maturarbeit ist. (red)