



## Von 0 auf 100 – ein «riisiger» Erfolg

«ÜRIsotto» – sollte jemand wirklich noch nie von uns gehört haben, wird es jetzt aber wirklich Zeit, das zu ändern! Wir sind sechs junge und engagierte Schülerinnen der Kantonalen Mittelschule Uri und führen dank unseres Schwerpunktfachs Wirtschaft und Recht während eines Jahres ein Miniunternehmen und nehmen auch am YES-Projekt (Young Enterprises of Switzerland) teil. Bereits in den letzten Sommerferien machten wir uns Gedanken darüber, welche Art von Miniunternehmen wir führen könnten und welche Idee am besten umzusetzen wäre. Schliesslich entschieden wir uns, aufgrund einer Nutzwertanalyse, für Risotto-Mischungen im Glas. Seither geben wir unser Bestes, um den Kundinnen und Kunden ein schönes, Gaumen erfreuendes und auch nachhaltiges Produkt zu liefern. Unser Risotto füllen wir in hochwertige und wiederverwendbare Weck-Gläser. Die Zutaten sind gefriergetrocknet und somit auch optisch ansprechend, da die Farben sehr intensiv sind.

Uns war schon früh bewusst, dass die Weihnachtsmärkte aufgrund der Covid-Situation abgesagt werden und somit eine budgetierte Haupteinnahmequelle wegbrechen wird. Darum kam einmal mehr unser Motto «Fragä chamä immer» zum Zug, und wir akquirierten so viele Geschäfte wie möglich, die sich bereit erklärten, unser Produkt zu vertreiben. Mit grossem Erfolg! Somit konnten wir uns eine enorme Präsenz im ganzen Kanton erarbeiten. So können unsere Produkte heute im Zentrum-Markt Altdorf, in der Metzgerei Muheim in

Andermatt, im Klosterhof-Lädeli in Seedorf, KURA Uri, Depot 70 und zudem auch in der Raststätte in Schattendorf, Fahrtrichtung Nord, erworben werden.

In der Vorweihnachtszeit durften wir mehrere Grossbestellungen entgegennehmen. Durch die zahlreichen Aufträge, welche alle Erwartungen sprengten, konnte sogar unser Hauptlieferant, der Produzent der Gläser, nicht mehr mit diesem Ansturm mithalten. So kauften wir Mitte Dezember das ganze bestehende Lager an diesen Weck-Gläsern auf. Dadurch konnten wir bis zum 22. Dezember nur Bestellungen aufnehmen, jedoch nicht bearbeiten und ausliefern. In den letzten zwei Tagen vor Weihnachten gerieten wir in stressige Situationen und mussten 380 Gläser nachproduzieren und diese noch vor Weihnachten ausliefern. Anfänglich haben wir unseren zukünftigen Absatz ziemlich unterschätzt. Wir können nun mit Freude sagen, dass wir unser ursprüngliches Ziel, 300 ver-

kaufte Gläser, um das Fünffache übertroffen haben.

Auch bei den Challenges von YES bemühten wir uns engagiert und zielstrebig, als Team möglichst viel zu erreichen. So gewannen wir zum Beispiel eine «Monthly-Challenge»; den Wettbewerb um das beste Design für einen Messestand konnten wir sogar gewinnen. Zudem dürfen wir mit Stolz verkünden, dass wir in der nationalen Bewertung zu den Top 75 aller Unternehmen gehören.

Unser nächstes Ziel ist es nun, in die Liga der besten 22 vorzudringen. Um dies zu erreichen, haben wir jetzt ein neues Produkt lanciert – unser Spargelrisotto. Aber Achtung: Die Anzahl ist streng auf 75 Stück limitiert. Früh zugreifen lohnt sich also auf jeden Fall! Denn bereits steht der Muttertag vor der Tür. Und für Mama will man ja nur das Beste – und das hat man mit unseren Produkten auf jeden Fall. «En Guätä!» (pd)

Weitere Infos unter [www.uerisotto.ch](http://www.uerisotto.ch).



Die Anstrengungen der Schülerinnen des Teams von ÜRIssotto haben sich ausgezahlt: Ihr ursprüngliches Ziel haben sie um das Fünffache übertroffen.

FOTO: ZVG