



Jungunternehmen ist mit Bouillon erfolgreich



Die Bouillon von «gmüesCHraft» wird regional und ohne Zusatzstoffe produziert. Fotos: zvg

SIBYLLE RATZ

An den Kantonsschulen sind in den letzten paar Jahren kleine Start-ups in Mode gekommen. Mit eigenen Firmenprojekten sollen Jugendliche die Gelegenheit haben, Erfahrungen zu sammeln. «gmüesCHraft» ist eines davon.

FURTTAL. Sie besuchen alle die fünfte Klasse des Wirtschaftsgymnasiums Zürich Nord, sind zwischen 16 und 17 Jahre alt. Und sie führen ein erfolgreiches

Unternehmen. Das Team von «gmüesCHraft», Rafael Wanzried und Luca Schäfer aus Buchs, Ben Tan aus Boppelsen, Janko Geiges aus Bassersdorf, Sarah Kuhn und Julia Cencora aus Dübendorf, produziert seit letztem Oktober selber Gemüsebouillon.

Nachhaltigkeit ist wichtig

«Zu Beginn des Projektes haben wir verschiedene Ideen für ein Produkt gesammelt. Das führte zu ausführlichen Diskussionen über unsere Werte. Es war uns

wichtig, dass wir ein Produkt auswählen, hinter dem alle im Team zu 100 Prozent stehen können», berichtet Luca, der Chief Administration Officer der Gruppe. Wie sich herausstellte, sollte es für alle «etwas Nachhaltiges» sein. Irgendwann kam man auf die Herstellung von Bouillon. Daraus entstand dann «gmüesCHraft».

Bei der Produktsuche habe man sich gefragt, warum der Anteil an Zusatzstoffen in einer Gemüsebouillon höher als der eigent-



liche Gemüseanteil ist. Mit ihrer selbst hergestellten Bouillon wollten sie eine natürliche, nachhaltige und gesündere Alternative zu den Grossverteiler-Bouillons anbieten, frei von Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern oder künstlichen Aromen. Auch Plastik wird vermieden und für die Verpackung deshalb Glas verwendet. Das Team von «gmüesChraft» rettet mit seiner Bouillon Gemüse, das sonst aufgrund des unförmigen Aussehens zum Teil einfach weggeworfen würde. Es wird nur Schweizer Gemüse verwendet.

Gewinnschwelle bereits erreicht

In ihrem Businessplan sahen die Jungunternehmer und Jungunternehmerinnen vor, bis Januar 175 Gläser Bouillon zu verkaufen, um die Fixkosten gedeckt zu bekommen. Tatsächlich war die erste Tranche der produzierten Bouillon-Gläser aber bereits Mitte Dezember ausverkauft. Und das, obwohl die meisten Weihnachtsmärkte coronabedingt 2020 gar nicht stattfanden. Die Marktstände waren in den letzten Jahren die Haupteinnahmequellen vieler YES-Unternehmen. Die Organisation YES (siehe Kasten) unterstützt die Jungunternehmen mit Know-how, Möglichkeiten zur Kontoeröffnung, dem Erstellen von Webseiten und mehr. Die Unternehmen bestehen ein Jahr und müssen danach auch wieder aufgelöst werden, also vor den Sommerferien.

Beim schweizweiten YES-Pro-

gramm gibt es eine Rangliste. Verschiedene Kriterien wie zum Beispiel wirtschaftlicher Erfolg ergeben die Platzierung. «gmüesChraft» ist seit Mitte März unter den Top 75 gelistet. «Wir möchten aber unter die Top 25 kommen», berichtet Rafael Wanzenried, Chief Production Officer. Nebst einem Standverkauf vor der Apotheke in Niederglatt mobilisierte das Team von «gmüesChraft» seine eigenen Netzwerke und platzierte seine Geschichte auf Social-Media-Plattformen wie Instagram. Die Bouillon kann auch im Online-Shop bestellt werden. An den Wohnorten der Team-Mitglieder werden die Produkte persönlich ausgeliefert, ansonsten mit der Post. Stand 31. März 2021 kann das Jungunternehmen gemäss seinem vor wenigen Tagen erstellten Geschäftsbericht bereits einen Gewinn ausweisen.

Das Team musste sich aber auch durch Schwierigkeiten durchkämpfen. So sei man nicht genügend auf den grossen Ansturm vor Weihnachten vorbereitet gewesen. Innerhalb des Teams lernten die Jugendlichen, die Arbeiten den Kompetenzen entsprechend aufzuteilen, damit jedes Teammitglied seine besten Leistungen abrufen kann. So findet Sarah beispielsweise die Finanzen spannend und arbeitet gerne mit Zahlen. Deshalb ist sie dafür verantwortlich. Ben kümmert sich um die Webseite, weil er sich für die Technik interessiert. Und immer noch suchen sie nach Optimierungen – sowohl beim Produkt wie auch bei den Abläufen.

Weitere Infos: www.gmues-chraft.ch; Instagram: gmues.chraft; Twitter: gmueschraft. Wer Bouillon bestellt, wird gebeten, ein wenig Geduld aufzubringen. Das Team ist gerade dabei, Nachschub zu produzieren.



Sie stehen hinter dem Erfolg von «gmüesChraft».



YES Company Programme

YES ist eine unabhängige Non-Profit-Organisation und der Anbieter von praxisorientierter Wirtschafts- und Meinungsbildung in der Schweiz. Im Company Programme gründen und führen Schülerinnen und Schüler im Alter zwischen 16 und 20 Jahren ein Miniunternehmen und erleben während eines Schuljahres, was es heisst, eine Unternehmerin oder ein Unternehmer zu sein. Ihre Arbeit wird von ihrer Lehrperson sowie einem Berater begleitet. (sira)