



Vier Maturanden/Maturandinnen aus Zizers im Einsatz

23.12.2021 • Zizerser Dorfzitiq

Maturaarbeit an der Evangelischen Mittelschule Schiers Vier Maturanden/Maturandinnen aus Zizers im Einsatz hu./pd. 14 Gymnasiastinnen und Gymnasiasten, davon vier aus Zizers, der Evangelischen Mittelschule Schiers EMS haben sich in drei Teams gruppiert und je ein Miniunternehmen gegründet. Sie beraten über strategische Geschicke ihres Unternehmens, tüfteln an Produktionen, legen Hand an in der Produktion und kümmern sich um den Verkauf, die Finanzen und die Administration. Damit sammeln sie erste Erfahrungen als Unternehmerinnen und Unternehmer.

Sie entfalten ihr kreatives und unternehmerisches Potenzial und erlernen Fertigkeiten, die für sie, unsere Wirtschaft und Gesellschaft zentral sind. Im nationalen Wettbewerb der Non-Profit-Organisation YES (Young Enterprise Switzerland) treten sie gegen rund 200 weitere Mini-Unternehmen an. Die drei Unternehmen nennen sich «Snatch!» (Käsechips für Gourmets), «AlpaT» (Eistee mit Alpenfeeling) und «Regio» (Joghurt mit unvergesslichem Geschmack). Alle diese Produkte der drei Mini-Unternehmen sind eine Freude für Gaumen und Magen. Wir haben uns mit den zwei weiblichen Mitgliedern des Unternehmens «Snatch!» unterhalten.

Die Gruppe legt Wert darauf, regionale Produkte zu verarbeiten. Aus diesem Grunde ist man auf die Käsechips gekommen, und zwar in vier Varianten: Natur, Kräuter (Thymian), Chili und Bündnerfleisch. Verarbeitet werden die Produkte mit dem Grundprodukt Engadiner Viertelfett-Käse bei Corina Moser in Fajauna, die bekanntlich Produkte unter dem Label «Feins us Fajauna» herstellt und vertreibt. Jeweils am Samstagvormittag stehen die fünf jungen Unternehmerinnen und Unternehmer in der Küche von Corina Moser und produzieren ihre Chips. Die produzierten Käsechips sind ein Geschmackserlebnis für Feinschmecker oder solche, die es werden wollen.

Sie machen jeden Aperó zu etwas Besonderem. Die Gruppe stellt diese Produkte mit viel Liebe in Handarbeit her. Die Chips sind reich an Proteinen, haben wenig Kalorien und sind von Natur aus laktosefrei. Wichtig sind dem Team die Regionalität, die Qualität, ein solides Handwerk und die Verbindlichkeit. Im Laufe der Zeit werden sie noch andere Geschmacksrichtungen anbieten, welche zur jeweiligen Jahreszeit passen.

Grossen Wert legt das Team auch auf eine ansprechende Verpackung. Hier hat unter anderen auch die Zizerser Druckerei Nikki Peng mitgeholfen. Für die Schülerinnen und Schüler mit Schwerpunkt Wirtschaft & Recht zählt die Arbeit in den Mini-Unternehmen als Maturaarbeit. Daher betreuen erfahrene Coaches die Jungunternehmer und -Unternehmerinnen. Und trotzdem: Die Eigenverantwortung wird auch hier grossgeschrieben.

Die Jugendlichen sind für ihren Erfolg selbst verantwortlich. Dies beginnt bereits bei der Bereitstellung von Finanzen. Als Startkapital benötigte das Unternehmen rund 5000 Franken. Zu diesem Zweck hat man einerseits Partizipationsscheine zu einem Wert von CHF 15.00 verkauft und Firmen und Institutionen um Sponsorgelder angegangen.

«Die Grundstoffe, wie beispielsweise Käse oder Bündnerfleisch, sind nicht billig», meint Morena Corsetto zu den Aufwendungen. Trotzdem, die Gelder sind zusammengekommen und man verkauft nun die ersten Chips privat und Online (catchyoursnack.com), aber auch in Läden oder auf Märkten. Und sie kommen bei den Geniessern und Geniesserinnen sehr gut an. Mail: snatch.

yes@gmail.com; Instagram Account; snatch.yes Sie produzieren Käsechips im Rahmen ihrer Maturaarbeit an der EMS in Schiers (von links) Nicó Corrado Infanger aus Chur, Morena Corsetto aus Zizers, Henri Laurens Unger aus Maienfeld. Mara Andrea Meier aus Zizers und Julion Thomas Christian Mietzsch aus Jenins.

Bilder zVg Die Käsechips werden zurzeit in vier Geschmacksrichtungen angeboten: Natur, Kräuter (Thymian), Chili und Bündnerfleisch. Vier Zizerser im Einsatz Team «Snatch!» Morena Corsetto Mara Meier Team «AlpaT» Gowsigan Ponnampalam Team «Regio» Semjon Pekari.