

Bildung | Für ein Jahr selbstständig sein – die Oberwalliser Mittelschulen fördern den Unternehmergeist

Die Unternehmer von morgen



«Ein Schluck Heimat»

Im Rahmen ihres YES-Projekts stellten die Kollegiumsschüler einen Sirup mit Bezug zur Region her. Ein Rezept von Elia Schulers Grossvater, dazu ein paar Testgänge – und die drei Geschmacksrichtungen «Mänta», «Zitronu-Melisse» und «Zitronu-Ingwer» standen fest. «SirupPur» war geboren. Einen Teil der Inhaltsstoffe haben die Mittelschüler selbst gesammelt, den Rest bei einem Grossisten eingekauft. Nach der Berechnung der Selbstkosten und einer Umfrage unter potenziellen Kunden setzten sie den Preis auf 6.70 Franken. An Siruptagen am Kollegium sowie an Märkten konnten sie mit dem Slogan «In jedem Schluck Sirup ein Schluck Heimat» über 1200 Flaschen absetzen.

«SirupPur». Michelle Stoffel, Nina Escher, Adrienne Jaggi, Evan Sarbach und Elia Schuler (von links).

Licht in der Flasche

Die Schüler der Oberwalliser Handelsmittelschule stiessen im Internet auf Alkohollampen, also zu Lichterketten umgenutzte Alkoholfaschen. «Moonlight Flaschen» war geboren. Das Leergut stammt aus den Briger Bars Scala und Britannia. Die auf Bestellung individuell hergestellten Flaschen wurden gewaschen, gebohrt und zum Teil auch neu etikettiert. Als Verkaufskanal setzten die Schüler stark auf die sozialen Medien sowie Snapchat, wo die Werbung von Freunden und Interessierten weitergeteilt wurde. Wie die anderen Gruppen haben die Schüler während der Herstellung auch die eine oder andere Schwierigkeit überwunden. So hatte ein Teil der bestellten Lichterketten Wackelkontakt und musste ausgetauscht werden.



«Moonlight Flaschen». Rahel Marner, Karapet Kocharyan, Yanick Gourdin, Laura Furger (vorne), Arthur Bradley, Dario Banz, Daniel Ribeiro, Florian Walpen, Alvaro Cardoso, Ashly Caño (vorne), Fanny Goumand (von links).

Regional und gesund

Die OMS-Schüler von «CAJ Ice Tea» setzten auf ein regionales Produkt. Bei der Produktion des handgemachten Eistees kamen nur natürliche Inhaltsstoffe unter anderem aus Töbel zum Einsatz. Ziel war es, ein gesundes Getränk mit wenig Zucker herzustellen. Geschmacklich hat man in der Küche der OMS-Mensa mit einer Mischung aus Grün- und Schwarztee herumexperimentiert. Die Etiketten wurden von den Schülern selbst designt und in Ried-Brig hergestellt. Da man auf Regionalität setzt, kaufte man die Flaschen bei einem Produzenten aus Zürich ein. Mit entsprechenden Auswirkungen auf die Kosten. 1.80 der 3 Franken Verkaufserlös flossen an den Flaschenproduzenten.



«CAJ Ice Tea». Floriana Muslija, Noëmi Rotenbühler, Chloë Sterren, Julia Vogel, Zoe Schmid, Maximilian Studer, Leandro Seiceira, Jan Wozniak, Nik Holzer und Telmo Esteves (von links).



«Sparana». Samuel Brunner, Dan-Luca Jenelten, Ilona Schalbetter, Claudio Eyer, Svenja Schmidhalter, Raphael Hildbrand und Daniel Gonçalves (von links).



«Fruiticious». Matthias Scotton, Laura A. Janis Locher und Yaël Stucki (von links).

TEXT: MARTIN SCHMIDT
FOTOS: ANDREA SOLTERMANN



Muntermacher

Die Kollegiumsgruppe von «Sparana» stellte in einer Zusammenarbeit mit der Pearlwater Mineralquellen AG ein Softgetränk aus natürlichen Inhaltsstoffen ohne künstliche Zusätze her. Das Rezept haben die Schüler selbst entwickelt. Die Hauptbestandteile sind Passionsfrucht, Orangensaftkonzentrat und Guaraná-Pulver. Dank Letzterem beinhaltet «Sparana» annähernd so viel Koffein wie Red Bull. Nachdem die Produktion aufgrund der hohen Lebensmittelanforderungen in einem Betrieb wie Pearlwater erst im Januar beginnen konnte, setzten die Schüler innerhalb weniger Monate über 5000 Flaschen ab. Dafür setzen sie auf ein grosses Verkaufsnetz. Sie erwägen nach Ende des YES-Projekts die Gründung einer GmbH und eine Fortführung des Unternehmens.

Fruchtig vegan

Mit «Fruiticious» produzierte die Kollegiumsgruppe einen veganen Fruchtriegel ganz im Sinn des gegenwärtigen Gesundheitstrends. Aus Kostengründen sahen sie sich gezwungen, bei Zutaten wie Aprikosen und Äpfeln auf Importe zurückzugreifen. Produziert wurde in der Backstube der Bäckerei Imboden in Ried-Brig. Unter dem Slogan «Simply Delicious» haben die Schüler in der Oberwalliser Mittelschule, am Kollegium, im Spital sowie in den Imboden-Bäckereien Glis und Ried-Brig über 2500 Riegel verkauft.



quilino, Robin Heinzmann, Jonas Zurbriggen,



«Grosser Lerneffekt». Bei den YES-Projekten lernen die Schüler, Entscheide zu fällen und im Team zu arbeiten, sagt Wirtschaftslehrer René Loretan.
FOTO WB/ANDREA SOLTERMANN

Bildung | Initiant René Loretan hat mit den YES-Projekten schon einiges erlebt:

«Sie zogen eine Show ab»

BRIG-GLIS | Seit 15 Jahren können Schüler am Kollegium Spiritus Sanctus im Rahmen eines YES-Projekts (Young Enterprise Switzerland) ein Start-up gründen. Der WB sprach mit René Loretan, Vorsitzender der Fachschaft Wirtschaft, über die schulische Förderung des Unternehmergeists.

Wird das Unternehmertum in der Schule genug gefördert?

«Lange Zeit hatten wir am Kollegium wirklich das Manko, zu theoretisch auszubilden. Deshalb habe ich nach einer Lösung gesucht, wie man das theoretische Wissen umsetzen kann. Wenn man weiss, wofür man lernt, und es dann auch anwenden kann, ist man sofort motivierter bei der Sache.»

Und wie hat man dieses Problem am Kollegium gelöst?

«Wir haben zu diesem Zweck am Kollegium vor 15 Jahren die YES-Projekte ins Leben gerufen. Indem die Maturanden ein ganzes Jahr lang ein Start-up führen, erfahren sie das Unternehmertum eins zu eins. Mittlerweile haben wir diesen Praxisbezug auch in vielen anderen Fächern. In Biologie werden im Labor beispielsweise Hustenbonbons produziert. Es hat sich in dieser Hinsicht also einiges getan.»

Die wenigsten Maturanden werden später wirklich Unternehmer. Man hört immer wieder die Aussage, dass man zum Unternehmer geboren sein muss. Kann man das überhaupt lernen?

«Davon bin ich überzeugt. Aber auch wenn am Ende lange nicht alle Unternehmer werden, ist es nur schon mal wichtig, einen Einblick zu erhalten, was es bedeutet, Unternehmer zu sein. Risiken einzugehen und zu erleben, dass das Unternehmertum nicht nur positive Seiten hat. Man wird mit Ängsten konfrontiert. Darüber, ob das Produkt überhaupt gefragt sein wird oder dass man gar einen Verlust einfährt.»

Sie sprechen von Ängsten: Sind wir Walliser vielleicht grundsätzlich zu konservativ, was die Risikobereitschaft anbelangt?

«Meiner persönlichen Meinung nach: ganz klar ja. Walliser sehen sich vielleicht schon lieber in der Position des Arbeitnehmers. Wir sind ja auch gute und gesuchte Arbeitskräfte. Aber den Mut zu haben, ein eigenes Unternehmen zu gründen, dies könnte man im Wallis sicherlich noch mehr fördern. Da wäre viel Potenzial vorhanden.

Das sieht man ja nur an den ganzen Ideen hier am Kollegium.»

Taugen diese Ideen denn auch etwas?

Die YES-Projektgruppen halten im schweizerweitigen Vergleich problemlos mit und stehen an den nationalen Wettbewerben bei über hundert teilnehmenden Gruppen regelmässig in den Top Zehn, oft auch in den ersten drei. Einige Projekte konnten im Anschluss gar weiterverkauft werden. Potenzial und Wissen sind vorhanden. Es bräuhete nur noch öfters den Anstoss, ein Risiko einzugehen.»

«Den Mut zu haben, ein eigenes Unternehmen zu gründen, dies könnte man im Wallis sicherlich noch mehr fördern»

René Loretan
Kollegium Spiritus Sanctus

Was können die Maturanden bei den YES-Projekten alles mitnehmen?

«Sie werden gezwungen, Entscheide zu fällen, welche sich eins zu eins auswirken. Zu welchem Preis und in welchen Mengen kann ich die Rohstoffe oder das Produkt einkaufen, damit die Rechnung am Ende aufgeht? Ein Projektteam wollte beispielsweise ein Schlüsselaufspürgerät verkaufen. Die Mindestbestellmenge beim chinesischen Lieferanten wäre jedoch bei 20 000 Stück gewesen. Auch beim YES-Unternehmen «Caffè unico», das im vergangenen Jahr Kaffeekapseln für Nespresso-Systeme produzierte, gab es erst Probleme. Die Kapselfecken haben sich gebläht.»

Wie sieht es mit der Teamarbeit aus?

«Dies ist ein weiterer, besonders wichtiger Lerneffekt: die sozialen Kompetenzen, die sie sich bei dem Projekt aneignen. Die Gruppenmitglieder durchlaufen in diesem Jahr eine Persönlichkeitsentwicklung. Man muss diskutieren können. Dabei wird manchmal gestritten. Es gab auch mal ein Team, das sich nach einem Monat trennte, weil man sich nicht einigen konnte. Das ist genauso eine wichtige

Erfahrung fürs Leben. Es kommt aber auch immer wieder zu sehr positiven Überraschungen.»

Inwiefern?

«Vor ein paar Jahren wurde die YES-Projektgruppe «Bagandmore» von der FDP Schweiz eingeladen. Ich habe die Maturandinnen dann nach Zürich begleitet und irgendwann bemerkt, dass sie sich nicht ganz bewusst waren, was diese Einladung bedeutet. Also, dass sie dort vor der ganzen Fraktion und mehreren Bundesräten auftreten werden. Plötzlich haben sie es dann realisiert und wurden entsprechend nervös.»

Und dann kam es zu einem Fiasko?

«Ich war mir sicher, dass das in die Hose gehen muss. Doch sie gingen auf die Bühne und zogen dort eine Show ab, dass ich mich im falschen Film wähnte. Sie gingen mit 70 Etuis dorthin und kehrten mit Bestellungen für 40 weitere nach Hause. Es ist spannend zu sehen, was die Maturanden in diesem Jahr für eine Entwicklung durchmachen. Plötzlich müssen sie ein Interview geben oder im Fernsehen auftreten. Das sind Lebenserfahrungen, die die Schule sonst nicht bieten kann.»

An den YES-Projekten sind mehrheitlich Maturanden mit Schwerpunkt Wirtschaft beteiligt. Selbiges gilt für Start-up-Workshops an Universitäten, wo ganze Räume voller Betriebswirtschaftsstudenten ihre Köpfe zusammenstecken. Sollte man nicht auch die an anderen Fachschaften zu einer Teilnahme ermuntern, damit unterschiedliches Wissen sowie Denkweisen vereint werden?

«Das kommt heute schon regelmässig vor. Es gibt viele fächerübergreifende Projekte. Nur schon, wenn es um die Produktgestaltung geht. Dort sind Kompetenzen aus dem bildnerischen Gestalten gefragt. Im einen Jahr gewann eine Gruppe mit einer Schultasche einen Design Award. Im letzten Jahr stellte eine Gruppe eine Seife her, bei der sie auf Chemiewissen angewiesen war. Eine andere entwickelte gemeinsam mit der Informatik eine Applikation. Eine weitere spannte zum Trocknen von Früchten mit einem Biologielehrer zusammen. Wenn ein Schüler mit einem anderen Schwerpunkt einfach einen Bezug zum Produkt haben.»

Interview: Martin Schmidt