

EMS Schiers

# Die neuen YES-Teams: geschäftstüchtig und lernbereit

**Drei Mini-Unternehmen der EMS Schiers starten Anfang November im Rahmen einer Eröffnungsveranstaltung mit kreativen Genusserlebnissen in ihr Geschäftsjahr. In den nächsten Monaten werden sie ein reales Mini-Unternehmen führen und in einem nationalen Wettbewerb gegen anderen Mini-Unternehmen aus der Schweiz antreten.**

14 Gymnasiastinnen und Gymnasiasten der EMS Schiers haben sich in drei Teams gruppiert und jeweils ein Mini-Unternehmen gegründet. Sie beraten über die strategischen Geschicke ihres Geschäfts, tüfteln an Produktvariationen, legen Hand an in der Produktion und kümmern sich um den Verkauf, die Finanzen und die Administration. So sammeln sie erste Erfahrungen als Unternehmerinnen und Unternehmer. Sie entfalten ihr kreatives und unternehmerisches Potenzial und erlernen Fähigkeiten, 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. Für die Schülerinnen und Schüler mit Schwerpunkt Wirtschaft und Recht zählt die Arbeit in den Mini-Unternehmen als Maturaarbeit. Daher betreuen erfahrene Coaches die Jungunternehmerinnen und -unternehmer. Und trotz-

dem: Eigenverantwortung wird auch hier gross geschrieben. Die Jugendlichen sind für ihren Erfolg selbst verantwortlich. Jedes Jahr lassen sich die Schülerinnen und Schüler neue Produkte und Geschäftskonzepte einfallen. Heuer gehen die Produkte der drei Mini-Unternehmen allesamt durch den Magen.

## Snatch! - Käsechips für Gourmets

Snatch! ist ein Geschmackserlebnis für Feinschmecker. Die Käsechips machen jeden Apéro zu etwas Besonderem. Die Produkte werden in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen verkauft: Nature, Kräuter, Chili und Bündnerfleisch. Alle Produkte sind reich an Proteinen, haben wenig Kalorien und sind von Natur aus laktosefrei. Mit viel Liebe stellt das Team diese Produkte von Hand her. Henri Unger, Morena Corsetto, Nicolò Infanger, Mara Meier und Julian Mietzsch setzen auf Regionalität, Qualität, solides Handwerk und Verbindlichkeit sowie Modernität. Catch your snack.

## AlpaT - Eistee mit Alpenfeeling

Der Alpenkräutereistee von AlpaT sorgt für eine aussergewöhnliche Erfrischung. Die Edelweiss-Note verleiht dem Eistee ein Gefühl von Ferien in den Bergen. Mia Donatsch, Jaimy Cavegn, Lynn Willhelm, Gowsigan Ponnampalam und Andrin Merkle verschreiben



AlpaT.

Fotos: zVg

sich stark der Regionalität. Ausserdem enthält der Alpenkräutereistee neben den Bio-Alpenkräutern nahezu 100 Prozent natürliche Zutaten. Der erfrischende Eistee wird in PET-Flaschen abgefüllt.

## Regjo - unvergesslicher Geschmack

Regjo kombiniert Joghurt mit unerwarteten Geschmacksrichtungen. Damit bringen Philemon Nüesch, Semjon Pekari, Micha Schäfli und Kristian Grizelj Abwechslung auf den Tisch. Alle Joghurts versprechen eine Überras-

chung für den Gaumen: Sei es der charakteristische Waldgeschmack des Arve-Honig-Joghurts, die nach Weihnachten schmeckende Anis-Variation oder die Frische des Minze-Joghurts. Die Joghurts produziert die Molkerei Grabs. Die Milch kommt aus der Region und auch die weiteren Zutaten sind heimisch. Mehr über die YES-Teams und deren Produkte erfahren Sie auf ihren Webseiten: [www.catchyoursnack.com](http://www.catchyoursnack.com), [www.alpat.ch](http://www.alpat.ch) und [www.regjo.ch](http://www.regjo.ch). (pd/lS)



Regjo.



Snatch!