

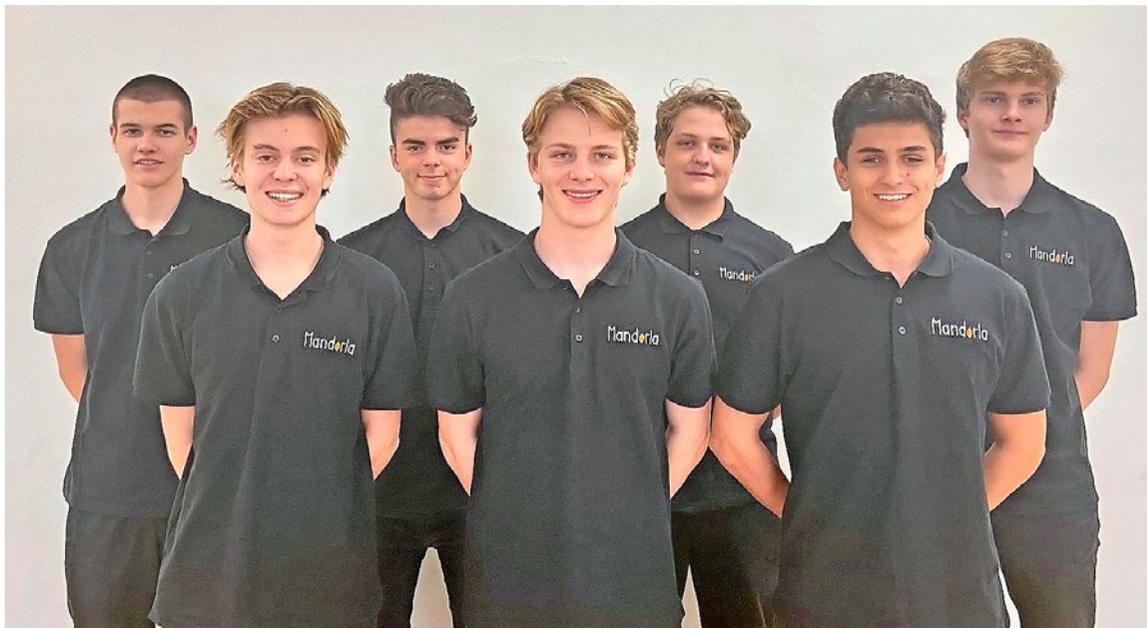
Gymi-Schüler erfinden neue Pasta

Start-up Sieben Gymnasiasten gründen an der Kantonsschule Hottingen ihre eigene Firma namens Mandorla und investieren echtes Geld in ihre Geschäftsidee: Pasta aus Mandeln. **Von Werner Schüepp**

Die Zürcher Gymnasiasten der Kantonsschule Hottingen haben sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, eine neue, einzigartige und nachhaltige Pasta auf den Markt zu bringen. Kein leichtes Unterfangen. Wie optimiert man mit Teigwaren ein Produkt, das bereits überall auf der Welt in unzähligen Variationen geliebt wird? «Indem man die Pasta vegan, regional und von Hand produziert», sagt Luc Demeulemeester vom Team der innovativen Schüler. Weiter, so führt er aus, sei es ihm und seinen Kollegen gelungen, mit der Mandel, einer der gesündesten Nüsse der Welt, ein bis jetzt noch nicht dagewesenes Element in die Pasta einzubauen. «Unsere Mandorla-Tagliatelle ist um einiges gesünder als reguläre Pasta und trotzdem kulinarisch äusserst geschmackvoll.»

Das Start-up Mandorla ist ein Schul-Unternehmer-Projekt der Kantonsschule Hottingen, bei dem Gymnasiasten eine eigene Mini-Firma aufbauen, indem sie ein Produkt entwickeln und dieses am realen Markt verkaufen. Dabei handelt es sich nicht um trockene Theorie, sondern die Schüler müssen mit realen Geld wirtschaften. Dabei lernen sie wirtschaftlich zu denken, Theorien in die Praxis umzusetzen und Kompetenzen zu erwerben.

Hinter dem Teigwarenprodukt steckt ein siebenköpfiges Team aus 18-jährigen Gymnasiasten, neben Demeulemeester sind dies Nils Willard, Roberto Schischke, Joel Iff,



Das siebenköpfige Mandorla-Team. Hintere Reihe, von links nach rechts: Nils Willard, Nicolò Morra, Severin Kucera, Joel Iff. Vordere Reihe: Tom Baumann, Luc Demeulemeester, Roberto Schischke.

Bilder: PD

Severin Kucera, Tom Baumann und Nicolò Morra. Dabei haben sie innerhalb der Gruppe Funktionen übernommen, wie sie das Unternehmen verlangsamt. Tom Baumann beispielsweise ist für die Gestaltung und Präsentation des Produkts zuständig, Nicolò Morra fürs Marketing und Social-Media-Profil sowie Website und Webshop, während Severin Kucera alle Zahlungen, Rechnungen und Einkäufe überwacht.

Zutaten aus dem Oberland

Mandorla-Tagliatelle wird auf der Basis von Mandel- und Urdinkelmehl hergestellt. Es wird nachhaltig und mit natürlichen Zutaten im Zürcher Oberland produziert. «Mandorla gibt es in drei Geschmacksrichtungen: Basilikum, Peperoncini sowie Natur», erklärt Luc Demeulemeester. Für Mandelmehl habe man sich entschieden, weil es nicht nur gesündere Fette als herkömmliches Weizenmehl enthält, sondern auch jede Menge Protein.

«Es war ein spannender Prozess, bis wir schliesslich zu einem Lösungsansatz für unser Produkt kamen», sagt Demeulemeester. Bis es so weit war, gab es einige Hürden für die Jungunternehmer zu überwinden. Die Suche nach einem geeigneten Produzenten gestaltete sich nicht so leicht wie zuerst gedacht und auch einen Mehllieferanten sowie eine Druckerei

zu finden, die für die Etiketten zuständig ist, löste im Team der Schüler einige Diskussionen aus, bis sich alle einig waren.

«Der Aufwand ist nicht zu unterschätzen, denn neben der Geschäftsentwicklung und -führung lief unser normaler Schulunterricht mit allen Aufgaben und Prüfungen weiter», sagt Demeulemeester. Das Team habe diese Hürde aber bravourös gemeistert. Der Stress wurde zwar nicht weniger, aber schliesslich entstand daraus ein fertiges Produkt, von A bis Z von Schülern aufgebaut und gestaltet.

Herausforderung Virus

Mandorla ist nun fertig entwickelt und reif, um in den Markt eingeführt zu werden. In Zeiten der Corona-Pandemie alles andere als eine leichte Aufgabe, das wissen auch die sieben Jungunternehmer. «Der Virus ist für uns eine grosse Herausforderung», sagt Luc Demeulemeester, «als Lebensmittelhersteller sind wir verpflichtet, in Zeiten wie diesen extrem vorsichtig und bedacht zu handeln».

Aufgrund der Pandemie sahen sich die Gymnasiasten mit unvorhergesehenen Problemen konfrontiert. So mussten sie einige Vertriebswege neu überdenken, die Gründungsveranstaltung an der Schule wurde abgesagt und auch Weihnachtsmärkte – auf denen sie ihr neues Produkt präsentieren wollten – finden dieses Jahr gröss-

tenteils nicht statt. Es blieb ihnen nichts anderes übrig, als sich der Situation anzupassen. Sie verkaufen deshalb die Teigwaren vor allem über ihren Webshop, bis sich eine bessere Alternative finden lässt. Noch haben die sieben Unternehmensgründer keinen Gewinn erwirtschaftet, weil der Verkauf erst angelaufen ist, aber sie sind überzeugt, dass die Überlebenschance ihres Produkts in der Wirtschaftswelt gross ist, weil es sich stark von der Konkurrenz abhebt.

Mehr Informationen:

www.mandorlaswiss.com

So geht Business

Mandorla ist ein Projekt im Rahmen des Fachs «Akzent Entrepreneurship» der Kantonsschule Hottingen. Die Schülerinnen und Schüler können ihr theoretisches Wirtschaftswissen direkt in die Realität umsetzen. Der Höhepunkt folgt in der dritten Klasse des Kurzgymnasiums mit der Gründung einer Miniunternehmung und dem Verkauf eines Produkts am realen Markt. Folgende Hottinger-Miniunternehmen sorgten in den vergangenen Jahren für Aufmerksamkeit: «Spritzig», ein Erfrischungsgetränk, «Züri Pasta», Urdinkel-Teigwaren in diversen Geschmacksrichtungen, «Sea Clear», ein Baumwoll-Beutel, oder «Smart-bottle», die intelligente Trinkwasserflasche. WS



Mandorla-Tagliatelle gibt es in drei Geschmacksrichtungen.