



PROJEKTMANAGEMENT – 2A

Im Zuge des Projektmanagement-Unterrichts an der HBLFA Tirol wurden in der 2A Junior Companies gegründet. Die Ergebnisse können sich sehen lassen.

... PROJEKTGRUPPE „BAWAMI“ ...



Am Beginn des Schuljahres gründeten wir ein kleines Unternehmen im Rahmen der Junior Company. Unsere Gruppe, auch „BAWAMI“ genannt, produzierte und verkaufte immer der Jahreszeit angepasst fertige Backwaren-mischungen. Im Winter waren dies Vanillekipferln, Linzer Augen und Lebkuchen.

Im Sommersemester waren es Schokokuchen und Smarties-Kuchen.

Der Elternsprechtage und der der Tag der Offenen Tür brachten unserem kleinen Unternehmen hohe Umsätze. Der Gewinn von mehreren hundert Euro wird einer bedürftigen Organisation in Tirol gespendet.

Die Arbeit teilte sich immer gleich über das Jahr auf. Es musste eingekauft, produziert, verkauft und Marketing betrieben werden. Dieser Kreislauf wurde mehrere Male wiederholt und jede/jeder wusste, was zu tun war. Die Zusammenarbeit im Team hat sich bewährt.

Es gab auch viele kleine – jedoch aufwendige – Nebenaufgaben, wie Etiketten und Logos entwickeln, damit unser Unternehmen in Erinnerung bleibt.

Teammitglieder:

- Barbara Holzknacht
- Johannes Hörtnagl
- Michael Rattacher
- Magdalena Schagginger
- Veronika Schwaninger





... PROJEKTGRUPPE „OSTIVO“ KÄLBER-TMR ...



Unser Ziel bestand darin, eine Kälber-TMR herzustellen und somit den Alltag für die Landwirt/-innen zu vereinfachen.

Am Anfang unseres Projekts war es die Aufgabe, Rezepturen für die TMR zu entwickeln. Schließlich haben wir uns dann nach Absprache mit Frau OStRⁱⁿ Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl auf eine Rezeptur geeinigt.

Anschließend kauften wir alle nötigen Zutaten im Lagerhaus Innsbruck. Auch Papiersäcke mussten besorgt werden. Diese waren von ETIVERA. Wir entwarfen auch ein Etikett.



**BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS**

HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE

Am 22. November mischten wir die erste Ration bei Christoph Riedl am Betrieb mit Hilfe seines Futtermischwagens. Insgesamt produzierten wir beim ersten Mal rund 700 kg TMR. Diese wurde dann in 15 kg Säcke verpackt, mit einem Etikett versehen und verschlossen.

Unseren Vertrieb starteten wir mit Hilfe von Mundpropaganda und einer Facebook-Seite, welche wir eifrig mit Fotos und neuen Posts versorgten. Der Verkauf lief wie am Schnürchen, weshalb wir direkt am 18. Jänner 2018 die nächste Ration mischten. Wir mussten wieder alle nötigen Zutaten, sowie Verpackungsmaterial besorgen. Danach konnte es auch schon wieder losgehen. Das Prozedere wiederholte sich. Die Menge betrug wieder um die 700 kg.

Die gesamte Menge konnte wieder schnell verkauft werden.



Mit 30.05.2018 wurde unser Projekt aufgelöst. Der Gewinn wird eine karikativen Einrichtung gespendet.

Teammitglieder:

- Maria Dünser
- Romed Giner
- Benjamin Mair
- Celine Oberbichler
- Nadine Rederer
- Christoph Riedl





... PROJEKTGRUPPE „LIQUID ART“ ...

Wir haben die Junior Company „Liquid Art“ gegründet.

Es wurden hochwertige Liköre selbst gefertigt und vermarktet. Im Laufe des Schuljahres wurden sehr viele, jahreszeitlich passende, Likörsorten produziert. Darunter waren die Sorten: Eierlikör, Schoko-Rum, Vanille-Rahm, Himbeere, Erdbeere, Honig, Bier, Bratapfel, Apfel-Minze, Birne, Apfel-Kirsche, Marille und Weichsel.

In der Junior Company war Marina Riedl als Geschäftsführerin, Stefanie Kollreider für Marketing, Angelika Lorenz für das Finanzwesen, Jonas Häusle für die Vermittlung, Leonhard Auer und Julius Moser für die Produktion zuständig.

Jonas, Julius und Leonhard haben den gesamten Einkauf und die Produktion der Produkte übernommen.

Für die Vermarktung wurde von Jonas eine Facebook-Seite und von Leonhard und Julius eine Homepage eingerichtet. Die Vermarktung erfolgte privat durch die Mitglieder von Liquid Art, durch den Bauernladen der HBLFA Tirol, bei Veranstaltungen an der Schule und durch einen Nachbarbauern, der einen SB-Hofladen betreibt. Für die Werbung wurde ein Schaufenster in der Schule gestaltet und Werbeanzeigen auf sozialen Netzwerken geschaltet.

Im Laufe des Jahres konnten rund 35 Liter Likör produziert und abgesetzt werden.

Letztendlich konnte ein Gewinn von 310 € erzielt werden. Dieser Gewinn wird an die Organisation „Bauern für Bauern“ gespendet.

Das Motto unserer Junior Company hat sich voll bestätigt: „Ein wahrer Genuss für den guten Zweck!“

