Unternehmer der Zukunft

MAZUBI

Wir Lernenden führen unser Unternehmen selbst.

Unternehmer der Zukunft

Wir sind die Mazubi. Wir — das sind die rund 130 Lernenden der Micarna SA. In Bazenheid und Courtepin führen wir jeweils ein eigenständiges Unternehmen, in welchem wir eigene Produkte herstellen, vermarkten und verkaufen.

Für unsere Ausbildung bietet das Mazubi-Projekt viele Vorteile: Wir lernen, selbstständig zu arbeiten, zu planen und aktiv zu kommunizieren. Denn es braucht viel, bis unsere eigenen Produkte im Regal zu kaufen sind.

Dank der Mazubi lernen wir Auszubildenden früh, Verantwortung zu tragen, und erfahren, was es braucht, um als Unternehmer erfolgreich zu sein. Die Mazubi ist für uns der perfekte Einstieg ins Berufsleben.

«Die Mazubi ermöglicht es uns, das in der Theorie Gelernte gleich in die Praxis umzusetzen»

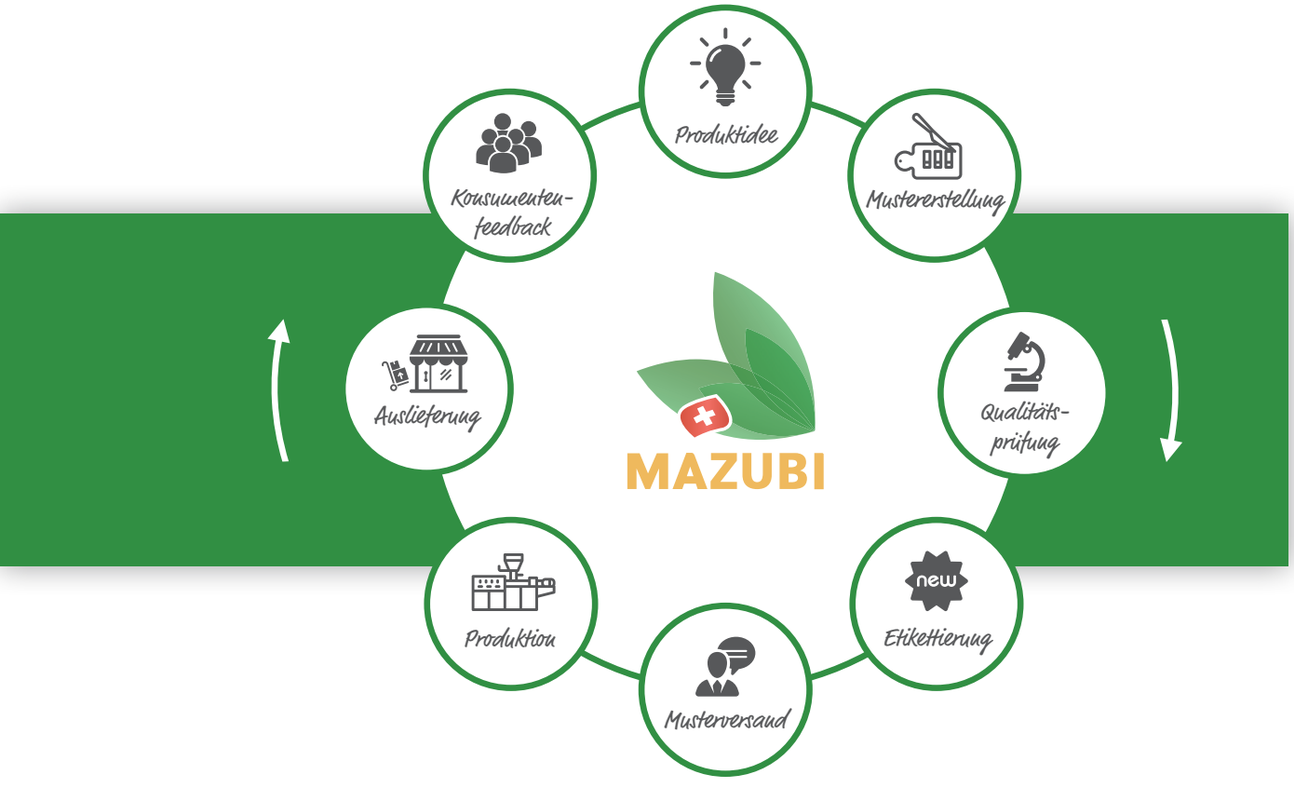
Nadine Sonderegger
Unternehmensleiterin der Mazubi

Von der Idee zum Produkt

Alle unsere Produkte werden von uns Lernenden selbst produziert. Die Ideen dazu kommen uns während der Arbeit, in der Schule oder in der Freizeit. Unsere eigene Mazubi-Geschäftsleitung sammelt diese, prüft sie und setzt sie, wenn möglich, in die Realität um.

Wie entsteht ein Mazubi-Produkt?

Der erste Geschäftsbereich, den unsere Produkte durchlaufen, ist das Qualitätsmanagement. Hier werden die Ideen auf Herz und Nieren geprüft. Wird ein Produkt umgesetzt, ist es zudem in der Verantwortung der Lernenden, dass Produktqualität und Hygienesicherheit jederzeit garantiert sind. Wenn alles rund läuft und wir mit der eigentlichen Produktion beginnen können, kommt der Auftrag in die Produktionsabteilung. In der eigens für die Lernenden eingerichteten Ausbildungswerkstatt wird das Produkt dann hergestellt. Mehrere Tonnen Fleisch werden hier wöchentlich verarbeitet.



Wie gelangen die Mazubi-Produkte ins Regal?

Eine eigene Mazubi-Verkaufsabteilung sorgt für die Zufriedenheit unserer Kunden. Die Lernenden nehmen Bestellungen entgegen, bearbeiten individuelle Anliegen und bereiten Muster für neue Produktvorschläge vor. Selbstverständlich haben auch wir eine eigene Marketingabteilung, welche dafür sorgt, dass bestehende und potenzielle Kunden unsere renommierten Mazubi-Produkte kennen und in ihrem Laden verkaufen. Gleichzeitig kümmert sich das Marketing um zahlreiche Drucksachen und organisiert Events.

Wer behält den Überblick?

Ein eigenes Unternehmen zu führen und den Überblick zu bewahren, während der Ausbildung, kann sehr herausfordernd sein. Die Finanzabteilung der Mazubi konzentriert sich auf unsere Zahlen: Sie erstellt das Jahresbudget, zahlt Rechnungen und sorgt dafür, dass auch unsere Kunden ihre Rechnungen pünktlich begleichen. Für den Gesamtüberblick ist die Mazubi-Geschäftsleitung verantwortlich. Wöchentlich treffen sich die Mitglieder zur detaillierten Planungssitzung und koordinieren die verschiedenen Prozesse.

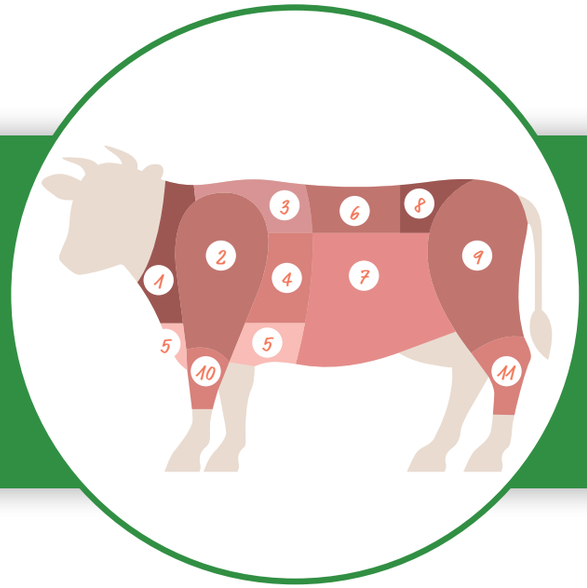
Unternehmensfilm:
www.micarna.ch/berufsbildung

Die Rinder für unser Bio-Weide-Beef verbringen die meiste Zeit draussen.

Unser Bio-Weide-Beef

Viele reden heute von Nachhaltigkeit — aber nur wenige wissen, was dahintersteckt. Wir bei der Mazubi unterstützen aktiv eine nachhaltige Fleischproduktion und setzen bei den meisten unserer Produkte auf das renommierte Bio-Weide-Beef.

Rinder dieses Labels können sich frei auf der Wiese oder in einem Laufhof bewegen und haben jederzeit Zugang zu frischem Wasser und Futter. Zwischen Frühling und Herbst sind die Tiere mindestens acht Stunden am Tag draussen. Auch die Fütterung spielt bei unserem Bio-Weide-Beef eine grosse Rolle. Die Tiere erhalten Weidegras, Heu und Silofutter ohne Soja. Diese Haltung sorgt für ein qualitativ hochstehendes Endprodukt.



1 Hals
2 Schultern
3 Rücken
4 Federstück
5 Brust
6 Nierstück
7 Lempen
8 Huft
9 Stotzen
10 Schenkel (Vorderviertel)
11 Schenkel (Hinterviertel)

Klassiker

Das Appenzeller Filet

Mit dem zarten Schweinsfilet in der Mitte, dem Mostbröckli und dem würzigen Speck darum ist unser Appenzeller Filet eine traditionelle Delikatesse, welche bei jedem Anlass gut ankommt und sich zudem einfach zubereiten lässt.

Neuheit

Die Pizzabratwurst

Unsere neueste Kreation ist eine Kombination aus getrockneten Tomaten und Peperoni, verfeinert mit leckerem Käse und italienischen Gewürzen, vereint zur perfekten Pizzabratwurst. Sie bietet die perfekte Alternative für die Grillsaison.

Nachhaltige Partnerschaft

Die Bio-Ladenkette Alnatura gehört zu unseren grössten Kunden. Das Markensortiment, welches sie an über 100 Standorten verkauft, umfasst rund 1200 Bio-Produkte; darunter auch unser Bio-Weide-Beef.

Bereits seit zwei Jahren arbeitet die Mazubi erfolgreich mit Alnatura zusammen. Gemeinsam bestimmen wir mit den Vertretern von Alnatura im Rahmen einer Jahressitzung das Sortiment für die kommende Saison. Denn neben einem Standardsortiment bietet die Mazubi auch eine Auswahl an saisonalen Spezialitäten, welche es exklusiv in den Alnatura-Läden zu kaufen gibt. Darunter zählen beispielsweise das Schweinsfilet im Teig an Weihnachten oder das lecker marinierte Rindsentrecote zur Grillsaison.

ALNATURA
MIGROS

Bülach
Regensdorf
Winterthur Grüze
Zug Metalli
Zürich City
Zürich Höngg
Zürich Oerlikon

Regelmässig organisieren wir auch Mazubi-Grillstände.

Neben den Alnatura-Filialen gibt es unsere Produkte auch in den **Micarna-Shops Bazenheid** und **Courtepin,** im **Bina-Shop Bischofszell**, sowie im **Delica-Shop Birsfelden, in allen CCA Filialen** und in folgenden **Migros-Outlets** zu kaufen:

Alpnach | Bellinzona | Buchs | Cerisaie | Dierikon | Eglisau
Eyholz | Gossau | Grancia | Grenchen | Hägendorf | Herdern
Reiden | Roche | Romanel | Rüti | Sion | Suhr | Vernier

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unsere Verkaufsabteilung gern zur Verfügung: **verkauf@mazubi.ch**

Mazubi
Neue Industriestrasse 10
CH-9602 Bazenheid

Mazubi
Die Lernendenfirma der