**Management Summary S’Gwürz für den Geschmack der bleibt.**

**Firma und Logo:**

S'Gwürz hebt sich im Namen durch die Prägnanz und Einprägsamkeit von der Konkurrenz ab. Der Name unseres Unternehmens stellt durch das Schweizerdeutsch eine Verbindung zu unserer Herkunft und unserer Sprache her. Dass wir ein Kartoffelgewürz herstellen, wird durch unser Logo mit einer Kartoffel und der gelblichen Farbe klar. Die rustikale und simple, sowie souveräne Schrift spiegelt unser Produkt und Unternehmen perfekt wider.

**Marketing:**

**Zielgruppe:** Unsere Zielgruppe besteht aus Hobbyköchen, Küchenbegeisterten und all jenen, welche einen hochwertigen Geschmack in jedem Gericht haben wollen, ohne zu lange in der Küche stehen zu müssen. Wir erreichen unsere Zielgruppe an Weihnachtsmärkten, Sozialmedia und via. Flyer.

**Konkurenz:** Unsere Konkurenz besteht hauptsächlich aus anderen und auch bekannten Gewürzmischungen wie zb. das Härdöpfelgwürz von Stedy mit einem Preis von CHF 6.55 auf 90g Gewürz. Ein anderes Beispiel wären die Gewürzmischungen von Just Spices, welche zwischen CHF 6 und CHF 9 für 50-80g kosten. Wir heben uns jedoch durch unsere einzigartige Gewürzmischung ab, sowie durch unser modernes Design.

**Team:**

Unser Team besteht aus sechs engagierten und motivierten Lernenden der Kantonsschule Trogen. Wir sind zwischen 16 und 19 Jahre alt und geben unser bestes für unsere Unternehmung. Wir haben uns zu einem guten und organisierten Team zusammengefunden.

Oben links. Nando Sonderegger, Martin Manchine, Ivano Sovic

Unten links: Cristina Hofstetter, Emilia Walker, Jérémy Dufeu

**Unternehmenszweck:**

Wir haben unser Unternehmen gegründet, um ein einzigartiges und köstliches Gewürz zu kreieren, welches jedes Gericht mit minimalem Aufwand auf eine neue Geschmacksebene hebt.

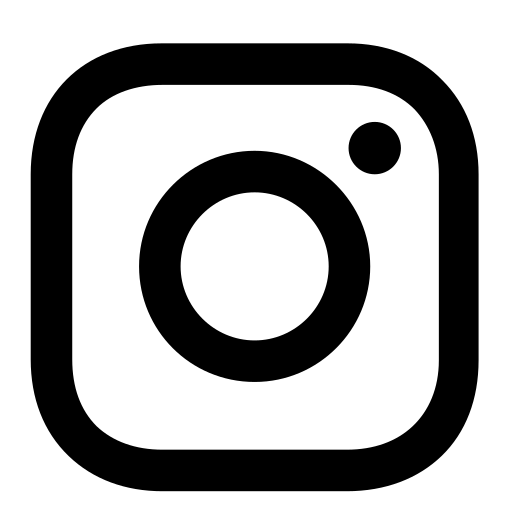
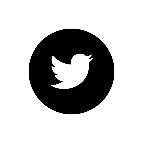
**Produkt Dienstleistung:**

Mit unserem Herdöpfelgwürz werden Kartoffelgerichte zu einem einzigartigen, aromatischen Erlebnis. Unser Gewürz ist kein Ersatz, sondern ein Zusatz, um in jedes Gericht eine Geschmacksexplosion zu bringen. Dabei setzten wir auf reine natürliche und zum grossen Teil biohergestellte Gewürze ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker. Unser Gewürz überzeugt zudem durch sein zeitloses, schlichtes und modernes Design und macht jeden Amateurkoch zu einem Spitzenkoch.

**Finanzen:**

Wir würden unser Standard medium Gewürz für einen Preis von CHF 6.50 verkaufen. Die Materialkosten entsprechen CHF 2.45 pro Dose. Wir haben zur Zeit 240 Produkte, welche wir verkaufen können. Unser Winter-Ofegwürz, ist eine limitierte Spezialedition, welches wir zu einem Preis von CHF 7.50 verkaufen.

**Kontakt:**

 [www.sgwürz.ch](http://www.sgwürz.ch)

sgwuerz S’Gwürz S’GWÜRZ

[sgwuerz@outlook.com](mailto:sgwuerz@outlook.com)

+41 78 300 66 10 (Nando Sonderegger, CEO)

Kantonsschulstrasse 20/25, 9043 Trogen