



miomente kulinarische Entdeckungsreisen



Stellen Sie sich und Ihr Unternehmen doch kurz vor?

Sabine Engel/miomente: Wir sind Anbieter für Genussevents – sowohl für Privatpersonen als auch für Firmen. Heißt, wir schicken Sie auf kulinarische Entdeckungsreisen, sei es in ferne Garküchen, aromatische Kaffeeplantagen, idyllische Weinberge und sogar auf Zeitreise zurück in Omas Backstube. Auf Genussexpeditionen kann man mittlerweile schon in 22 deutschen Städten gehen.

Das miomente-Team hat sich im letzten Halbjahr verdoppelt: 20 Foodies arbeiten rund um die Uhr daran, mehr Genuss und Esskultur in die Küchen unseres Landes zu bringen. Wir wollen unseren Kunden neue Geschmackserlebnisse und Foodtrends aus aller Welt sowie alte Traditionen aus der Heimatküche und der Region näher bringen.

Wie ist die Idee zu miomente entstanden? Warum haben Sie sich entschlossen ein Unternehmen zu gründen?

Sabine Engel/miomente: Ich war damals auf der Suche nach einem besonderen Geschenk für meinen Freund und heutigen Mann. Ich wollte ihn mit einem Cocktailkurs in einer exklusiven Location überraschen. Nachdem ich trotz tagelangem Googeln und Telefonieren immer noch nicht fündig geworden bin, habe ich die Planung einfach selbst in die Hand genommen: Ich habe einen Profi-Barkeeper engagiert und eine außergewöhnliche Location angemietet. Mit dem Geschenk habe ich bei meinem Mann ins Schwarze getroffen! Der Cocktailabend war ein voller Erfolg.



MIOMENTE: GENUSS ENTDECKEN

Ich habe die Marktlücke erkannt und musste sie einfach nutzen! So entstand die Idee, exklusive Events auf einem Online-Portal anzubieten. Das Credo: Manufaktur statt Massenware.

Was war bei der Gründung Ihres Unternehmens die größte Herausforderung und wie haben Sie sich finanziert?

Sabine Engel/miomente: Meine größte Herausforderung war wohl, mich zu fokussieren. Obwohl die Grundidee und das Hauptprodukt schon immer sehr gut funktioniert haben und wir damit gute Umsätze erzielen konnten, habe ich mich immer wieder von anderen Projekten und Produktideen ablenken lassen. Wir haben zum Beispiel eine eigene miomente-Eventlocation in München eröffnet. Auch gab es mal einen Geschenkeshop, in dem es neben unseren Gutscheinen auch hochwertige Food-Artikel zu kaufen gab. Ich musste erst lernen, dass klare Fokussierung jedoch der Weg zum Erfolg ist. Was die Finanzierung betrifft, kam das Startkapital aus eigenen Ersparnissen. Nach zwei Jahren kam erstes Kapital von Business Angels dazu.

Gab es jemals einen Punkt, wo Sie dachten ich schaffe das nicht?

Sabine Engel/miomente: Oh je, Herausforderungen gab es so einige. Ich denke, es ist normal und auch gesund, jeden seiner Schritte kritisch zu hinterfragen. Gezweifelt habe ich aber nie. Ich stehe voll und ganz hinter meinem Konzept und bin immer positiv geblieben. Ich kämpfe wie eine Löwin für miomente.

Wie hat sich Ihr Unternehmen seit der Gründung entwickelt?

Sabine Engel/miomente: Bei uns hat sich einiges getan: unser Team hat sich mehr als verdoppelt; in ein paar Wochen ziehen wir um, weil unser Office aus allen Nähten platzt. Wir arbeiten aktuell deutschlandweit mit über 180 Partnern zusammen und bieten über 800 unterschiedliche kulinarische Events an. Wir freuen uns schon riesig, ab Herbst 2015 auch die ersten miomente-Events in Österreich live zu nehmen.

Mit welchen strategischen Partnern arbeiten Sie zusammen?

Sabine Engel/miomente: Wir haben in der Vergangenheit leider negative Erfahrungen mit strategischen Partnern gemacht und uns daher entschieden, aktuell ohne Partner auszukommen. Im Bereich Marketing und PR freuen wir uns aber immer über interessante Kooperationen mit hochwertigen Partnern.

Welche Events kann man auf miomente buchen?

Sabine Engel/miomente: In unserem Online-Shop bieten wir unseren Kunden Koch-, Back- und Grillkurse sowie Weinseminare, Whisky-Tastings, Barista- Workshops, Cocktailkurse, Bierproben und Erlebnisdinner an.

Nachdem man sich ein Genussevent rausgesucht hat, kann man sich entweder direkt über die Webseite in einen Event-Termin einbuchen oder sich für einen Gutschein mit flexibler Terminwahl entscheiden.

Unsere Genussevents sind kleine Expeditionen in die Töpfe, Destillieren, Weinkeller und Kaffeeröstereien der Welt – ganz ohne Koffer packen.

Firmenkunden kommen bei miomente auch voll auf ihre Kosten. Für sie bieten wir maßgeschneiderte Konzepte mit kulinarischem Fokus wie Showcooking, Team-Kochkurse oder kulinarische Stadtführungen für Teambuilding-Maßnahmen, Betriebsausflüge, Produktpräsentationen oder Firmenfeiern an.

Über einen Besuch im Hochseilgarten oder ein Rafting-Erlebnis freut sich meist nur ein Teil des Teams.

Zwar kommen die Sportlichen unter den Mitarbeitern auf ihre Kosten. Die anderen fühlen sich oft unwohl oder trauen sich nicht. Das kann frustrierend sein und ist für mich das Gegenteil von Teambuilding. Beim



MIOMENTE • GENUSS
• ENTDECKEN

Kochevent findet jeder seine Aufgabe – der Profikoch genauso wie der absolute Neuling. Die Kreativen entwerfen z.B. das Menü, die Organisationstalente sorgen bei Mise en Place dafür, dass das gemeinsame Kochen nicht in Chaos ausartet. In der Küche gibt es keine Hierarchien – der Chef muss genauso Zwiebeln schneiden wie der Praktikant. Hier entscheidet die Mannschaft über den Erfolg bzw. darüber, wie gut es am Schluss schmeckt. Das ist für mich Teambuilding.

In welchen Städten kann man die Events buchen?

Sabine Engel/miomente: Unsere miomente-Events gibt es mittlerweile deutschlandweit. Man kann mit uns von München bis Hamburg und von Dresden bis Düsseldorf auf kulinarische Entdeckungsreise gehen. Wir wollen auch anderen Menschen die Lust am Genuss näher bringen und sie zu Entdeckern neuer Geschmackserlebnisse machen! Darum besuchen unsere Vertriebsmitarbeiter auch alle potentiellen Partner persönlich, inspizieren die Locations und kulinarischen Hotspots und suchen für unsere Kunden nur die Events aus, die wir selbst auch besuchen würden. Das restliche Team testet regelmäßig neue miomente-Events, um unsere Kunden besser beraten und die Partner auf der Webseite individuell präsentieren zu können.

Zudem sind für uns ständig Location-Scouts und Food-Blogger den aktuellen Trends auf der Spur und versorgen das Vertriebsteam mit spannenden Tipps aus der Gastro-Szene zu den neuesten Kochschulen, Hotspots und potentiellen, interessanten Partnern.

Wo sehen Sie sich in den nächsten 5 Jahren?

Sabine Engel/miomente: Wir wollen im deutschsprachigen Raum marktführender Anbieter für kulinarische Entdeckungsreisen und genussvolle Kurztrips im Alltag sein. Mit der Expansion nach Österreich im Herbst sind wir schon auf dem richtigen Weg. Weitere Länder folgen bestimmt.

Welche Tipps würden Sie angehenden Gründerinnen mit auf den Weg geben?

Sabine Engel/miomente: Ich rate jeder Gründerin viel zu Netzwerken und die eigene Idee so oft wie nur möglich in relevanten Zielgruppen und bei wertvollen Kontakten zu positionieren. Seinen Fokus stets auf das Hauptprojekt zu legen, ist für den erfolgreichen Unternehmensaufbau zudem essenziell. Aber der erste wichtige Schritt ist Mut: Wenn ihr voll hinter eurer Idee steht, dann traut euch!

Weitere Informationen zu miomente finden Sie [hier](#)

Wir bedanken uns bei Sabine Engel für das Interview

Aussagen des Autors und des Interviewpartners geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion und des Verlags wieder.