

Karriere

## Gründen geht nicht ohne Risiko

aus: AHGZ-Druckausgabe Nr. 2016/17 vom 30. April 2016  
von Stephanie Kreuzer

*Frankfurt/Main.* Mit weiblicher Energie zu besseren Ergebnissen – so ein Credo von Annette Mützel, Vorsitzende des Frauenetzwerk-Foodservice. Zum 3. Frauenforum hatte sie zwölf Rednerinnen versammelt, die sich über Karrieren in der Foodbranche austauschten.

So stellten Sigrid Schüller, Inhaberin der Schüller& Unternehmensentwicklung, und Friederike Stöver, Geschäftsführerin von Le Crobag, ihr System für eine erfolgreiche Unternehmenssteuerung vor, in dem Intuition und soziale Kompetenz eine große Rolle spielen. „Wir wollen in erster Linie Produkte weiterentwickeln, um den Kunden ein Erlebnis zu vermitteln und einen Mehrwert zu bieten“, so Stöver. „Die entsprechenden Maßnahmen werden aus einem Entscheidungsprozess abgeleitet, den die Manager im engen Dialog mit den Mitarbeitern durchlaufen.“

### Typisch weiblich

Der von Schüller entwickelte „REEM-Prozess“ bringt dafür rationale Bewertungen und subjektive, emotionale Beobachtungen zusammen, das Führungsverhalten ändert sich. „Nicht die Hierarchieebene, sondern der Sinn entscheidet über die Zusammensetzung der Gesprächsgruppen zu Themen wie Fluktuationsquote oder Kommunikationsqualität“, erläutert Schüller. „Alle begegnen sich auf Augenhöhe, können ihre Perspektive im Dialog offen darlegen, Erfolge und Engpässe werden herausgearbeitet. Es gibt kein Richtig oder Falsch, und daraus erwächst die Kraft für Veränderung.“



© Stephanie Kreuzer

+ Gründerinnen: (von links) Sabine Engel, Alla Kolpakova, Jennifer Vestweber und Nina Schröder.

### WEITERE BILDER ZUM ARTIKEL



Auf ein Bild klicken, um eine Großansicht zu zeigen.

Am roten Faden, der sich aus den diskutierten Themen ergibt, und den daraus gemeinsam entwickelten Maßnahmen hat jeder Mitarbeiter seinen Anteil, ergänzt Stöver. „Überhaupt ist das eine typisch weibliche Philosophie, dem Team einen Sinn zu geben, damit alle gern an einem Strang ziehen.“ An Motivation hat es den vier Startup-Gründerinnen, die zugegen waren, nie gemangelt. So ist Nina Schröder, Geschäftsführerin von TeaTales, wegen ihrer Leidenschaft für das Produkt Tee aus einem festen Job ausgestiegen, um 2014 ein „Tea-to-go“-Konzept mit der eigenen Firma umzusetzen. Als eine der größten Herausforderungen bezeichnet sie die Diskrepanz zwischen innovativen Ideen und deren Umsetzung, die sich aufwendiger als gedacht gestaltete. Ihr Rat ans Publikum: „Frag’ den Kunden, was er will, denn ein Produkt, das nicht verkauft wird, kostet unnötig Zeit und verbrennt Geld.“

Bei Valentin & Rose werden unter der Marke „Hemptastic“ Getränke und Speisen auf Basis von Naturhanf

entwickelt. „Aus unserer Sicht hat dieser das Potenzial, den Lebensmittelmarkt nachhaltig und umweltschonend zu revolutionieren“, so die Gründerinnen Alla Kolpakova und Jennifer Vestweber, die sich als komplette Quereinsteigerinnen in die Foodbranche bezeichnen: „Als Startup ohne Geld plant man etwas und plant wieder um und muss dabei so manches Problem umschiffen. Vestweber steht zusätzlich vor der Aufgabe, ihr berufliches Engagement mit dem Familienleben – sie hat zwei kleine Töchter – zu vereinbaren: „Es ist anstrengend, alles unter einen Hut zu bringen, und klappt nur, wenn sich auch die Großeltern einspannen lassen.“

#### **Zu viel auf einmal**

„Bei uns geht es um Genuss – und meinen Anspruch, immer ganz wunderbare Geschenke zu machen. So wollte ich für meinen Freund einen Cocktailkurs buchen, den ich dann schließlich selber organisiert habe“, beschreibt Sabine Engel die Initialzündung zu ihrem 2010 gegründeten Unternehmen Miomente, einem Online-Shop.

Inzwischen bietet sie in 25 deutschen Städten und in Österreich mit über 200 Partnern kulinarische Expeditionen an – ob Whisky-Tasting, Koch- oder Barista-Kurs. Über einen Stolperstein ihrer Karriere kann sie mittlerweile lachen: „Ich wollte zu viele Dinge auf einmal machen und mietete zusätzlich eine Event-Fläche an. Aber die Offline-Welt ist nicht meine Sache. Das war wohl der größte und teuerste Fehler bisher!“ *Stephanie Kreuzer*

---

#### **Lesen Sie hierzu folgende Bücher**



**Uwe Voigt**

#### **Das große Lehrbuch der Barkunde**

Das große Lehrbuch der Barkunde vermittelt durch fundiertes und im beruflichen Alltag erprobtes Fachwissen das professionelle Einmaleins dieses interessanten Metiers.

[MEHR...](#)



**Frank Simmeth**

#### **Gebrauchsanleitung Gastgeber**

„Ein Leben für und in Gastronomie und Hotellerie? Da wird einem aber ganz schön was abverlangt!“ Das ist wohl wahr, denn ein moderner Gastgeber muss jeden Tag motiviert auf der „Gastro-Bühne“ überzeugen und seine Motivation im Spannungsfeld Gäste-Chef-Kollegen aufrecht halten.

[MEHR...](#)

---

**Hannes Finkbeiner**

#### **Ausbildung und Karriere in Hotellerie und Gastronomie**

Alle Ausbildungsberufe und Spezialisierungsmöglichkeiten auf einen Blick mit hilfreichen Expertenwissen zu Bewerbung, Auslandsaufenthalt oder Wettbewerben.

[MEHR...](#)

---

#### **Weitere Artikel zu den Themen:**

[Existenzgründung](#), [Karriere](#), [Gründer](#), [Frauennetzwerk](#), [Frauennetzwerk-Foodservice](#), [Foodservice](#), [Networkina](#), [Unternehmensentwicklung](#), [Führungskultur](#), [Nina Schröder](#), [Siarid Schüller](#), [Friederike](#)

**Bisher keine Leser-Kommentare zum Artikel**

---