

„Ich habe während dieser Zeit sehr viel darüber gelernt, was mir bei meiner Geschäftsführung wichtig ist. So muss zum Beispiel die Infrastruktur stimmen und es muss ein entsprechendes Klientel vorhanden sein.“

Elisabeth Pfeiderer

Existenzgründerin Elisabeth Pfeiderer, 53 Jahre, drei erwachsene Kinder, **Berufserfahrung:** über 15 Jahre freiberufliche Bauzeichnerin für verschiedene Architekten, Eröffnung des Feinkost Cafés „Feines“ am 1. März 2008. **Zahl der Beschäftigten:** 1 Aushilfe.

Elisabeth Pfeiderer braut hinter der Theke ihres Feinkost-Cafés „Feines“ in Dortmund-Hombruch frischen Kaffee für einen ihrer Gäste. Leise Musik und brennende Kerzen auf den Tischen verbreiten Wohlfühl-Atmosphäre. Ringsum in den Naturholzregalen reiht sich ein Stück Italien ordentlich in Reih und Glied: Weinflaschen, 250-Grammpakete Espresso, Pasta, zellophanverschweißte Amarettini. Gedacht für jene, die sich nach dem Kaffee oder der Suppe in der Mit-

tagspause eine hochwertige italienische Spezialität am Abend gönnen möchten.

Nachdem sie einen weiteren Kunden bedient hat, bleiben Elisabeth Pfeiderer ein paar Minuten, um über ihren Weg in die Selbstständigkeit zu berichten: *„Vor zwei Jahren erfuhr ich durch einen Vortrag der Gesellschaft für Arbeitsschutz und Humanisierungsforschung beim Unternehmerinnenstammtisch von dem Projekt „Chefin auf Probe“. Ich liebe Italien und die italienische Küche. Zudem hatte ich schon seit etlichen Jahren davon geträumt, ein kleines und feines Café zu eröffnen. Aus diesem Grund sprach ich die Gastrednerin an und wurde von ihr kurze Zeit später an einen Bochumer Feinkostladen vermittelt, der zur Übernahme anstand. Dort hospitierte ich drei Wochen lang.“*

Um es vorwegzunehmen: Frau Pfeiderer übernahm das Feinkostgeschäft nicht. Trotzdem sammelte sie als „Chefin auf Probe“ wertvolle Erfahrungen: *„Ich habe während dieser Zeit sehr viel darüber gelernt, was mir bei meiner Geschäftsführung wichtig ist. So muss zum Beispiel die Infrastruktur stimmen und es muss ein entsprechendes Klientel vorhanden sein.“*

Diese Erkenntnis und einige Anregungen nahm die heutige Feinkostladen-Inhaberin mit, als sie sich vor gut



einem Jahr daran machte, die Neugründung ihres Geschäftes gründlich zu planen. Welche Waren und Dienstleistungen muss ich anbieten, damit sich mein Geschäft rentiert? Wo bekomme ich die passenden Möbel? Welche Sicherheits- und Hygienebestimmungen gelten für Lokal und Küche in einem Café? Da Elisabeth Pfeiderer kein Geschäft übernahm, musste sie sich dieses Wissen erst aneignen.

Die Mühe hat sich jedoch gelohnt. Die Gäste und Elisabeth Pfeiderer fühlen sich im „Feines“ sehr wohl: *„Das ist auch mein Tipp. Wer ein Ladenlokal übernehmen will, sollte sich nicht nur fragen, ob er das Nervenkostüm und die Ausdauer für eine Betriebsübernahme mitbringt. Er sollte auch prüfen, ob er sich jeden Tag an das zu übernehmende Ladenlokal binden will. In meinem Fall muss ich an fünf Tagen pro Woche rund neun Stunden in meinem Feinkost-Café präsent sein.“*

