

Unternehmer-Porträt

Name:	Mirosław Widziewicz
Unternehmensname:	Crêperie „Bon Appétit“
Branche:	Gastronomie
Gründungsjahr:	2012
Herkunftsland:	Polen
Firmensitz:	Frankfurt (Oder)

1. Beschreibung des Unternehmens (Branche, Schwerpunkte, Mitarbeiter*innen, Unternehmenskultur)

Seit 6 Jahren arbeite ich mit meiner eigenen Crêperie in der Gastronomiebranche. Ich bereite eine große Auswahl leckerer, frischer Pfannkuchen zu. Dazu gibt es eine voll ausgestattete Salatbar und wöchentlich wechselnde kulinarische Sonderangebote. Diese Angebote haben dazu geführt, dass die Crêperie sofort nach der Gründung eine stetig wachsende Kundenzahl genießt. Ich arbeite mit 4 Mitarbeiterinnen. Wir sind ein gutes, internationales Team (Polen und Deutsche), das stetig zusammen dafür sorgt, dass unsere Kunden immer zufrieden die Crêperie verlassen und bei der nächsten Gelegenheit uns gerne wieder besuchen.

2. Warum diese Gründung/Firma? Was inspiriert dich? Was ist das Besondere an deiner Arbeit?

Ich bin vom Beruf Ingenieur. In meiner Beschäftigung als Angestellter war ich viel unterwegs und hatte kaum Zeit für meine Kinder. Das wollte ich ändern. Es war eine echte Herausforderung für mich, eine Art Prüfung. Ich hatte ja keine Erfahrung als Gastronom. Das Kochen war aber schon immer mein Hobby. In meiner Arbeit sind mir die Kontakte mit unseren Kunden am wichtigsten. Deswegen haben wir auch ziemlich viele Stammkunden, die uns gerne besuchen.

3. Der Mensch dahinter (etwas über dich)

In meinem früheren Leben als Ingenieur war ich viele Jahre Direktor oder Geschäftsführer in unterschiedlich großen Firmen. Das war mit der Zeit ein wenig langweilig. Ich wollte etwas in meinem Leben ändern. Heute in der Crêperie gibt es eine total flache Hierarchie. Meine Mitarbeiterinnen sind alle nett und offen. Sie haben ein gutes, vertrauensvolles Verhältnis zu unseren Kunden. Ich fühle mich in meinem Unternehmen sehr gut und das Gefühl inspiriert mich jeden Tag aufs Neue.

4. Warum bist du damit erfolgreich?

Das Geheimnis meines Erfolges liegt eben in unserem Kundenstamm, zu dem wir freundschaftliche Kontakte pflegen.

5. Was hat sich im Laufe der Jahre geändert?

Eigentlich nicht viel. Das Sortiment hat sich vergrößert und sich etwas geändert, um der Nachfrage der Kunden gerecht zu werden.

6. Aus welchem Grund hast du dich damals selbstständig gemacht?

Wie ich schon gesagt habe, ich wollte unbedingt eine Veränderung in meinem Leben. Im Jahr 2013 war die Selbständigkeit eine interessante berufliche Alternative für mich. Heute würde ich mich vielleicht anders entscheiden. Das hat aber mit meiner familiären Situation zu tun. Die Kinder sind groß und ich brauche mich nicht so intensiv um sie zu kümmern. Heute würde ich gerne manchmal etwas kürzertreten. Das ist aber in der Gastronomie kaum möglich.

7. Was waren die größten Barrieren und Anforderungen bei der Gründung? Welche sind es jetzt?

Am Anfang empfand ich meine unzureichenden Deutschkenntnisse als die größte Barriere. Es ist schon großer Unterschied zwischen Schulkenntnissen und der Umgangssprache. Heute spüre ich keine Barrieren und besondere Anforderungen. Meine Arbeit verläuft heute mehr oder weniger routiniert.

8. Die wichtigste Erfahrung als Gründer*in?

Die wichtigste Erfahrung für mich ist die Tatsache, dass eine gut vorbereitete Selbständigkeit eine größere Aussicht auf einen Erfolg hat als die unüberlegte. Ich bin schon 7 Jahre hier. Ich bin nicht pleite gegangen wie viele andere vergleichbare Unternehmen. Man hat mir ein Angebot zum Umzug meines Unternehmens in eine mehr exponierte Lage gemacht. Das Angebot habe ich abgelehnt. Ich fühle mich hier gut. Meine Kunden empfinden es hier auch als angenehm. Also es gab keinen Grund zum Umzug.

9. Welche war die weiseste Entscheidung als Unternehmer*in?

Hm... Ich denke, dass meine weiseste Entscheidung die gute Auswahl meiner Mitarbeiterinnen war, auf die ich mich in jeder Lage komplett verlassen kann. Sie bilden zusammen ein gut funktionierendes Team.

10. Was würdest du beim nächsten Mal anders machen?

Tja, ich würde beim nächsten Mal nichts anders machen.

11. Was empfehlst du anderen Gründer*innen bzw. Jung-Unternehmer*innen?

Anderen Gründer*innen und Jung-Unternehmer*innen empfehle ich viel, viel Geduld zu haben. „Wollen Sie ein Unternehmen haben? Dann brauchen Sie Geduld und Ausdauer.“