



Keine Angst vor neuen Klängen

Sonntags haut Luca Hosenfeld in die Tasten der Kirchenorgel, in ihrer übrigen Freizeit in die ihres Computers. Denn ihr Master-Studium schließt die bei Tegut tätige Fachspezialistin Pricing bald ab.

Wie kommt man zu dem Titel Fachkraft Pricing?

Ich habe ein duales Bachelorstudium im Bereich Foodmanagement absolviert. Noch in der Endphase hat mir Tegut die neu geschaffene Position angeboten. Ich verantworte das Pricing des SB-Sortiments mit Ausnahme von Obst und Gemüse. Einerseits kalkuliere ich also die Verkaufspreise und zum anderen begleite ich alle strategischen Themen, die das Pricing betreffen.

Was denken denn Ihre Freunde über den Job?

Manche glauben, dass ich alle neuen Produkte probieren und meine Lieblingsprodukte mit einem günstigen Preis versehen könnte.

Und wie sieht die Realität aus?

Ich bin eigentlich ständig mit neuen Aufgaben konfrontiert. Zum Beispiel mit der Weitergabe der Mehrwertsteuersenkung oder aktuell mit der Gestaltung des Preis-Controllings. Besonders gefällt mir, dass die Betreuung des Themenfelds Pricing mit mir als Person bei Tegut entstanden ist und ich deshalb bei der konzeptionellen Ausgestaltung viel Gestaltungsfreiheit habe. Es wird viel Vertrauen in mich gesetzt.

Das klingt auch nach „Learning by doing“...

Absolut. Das funktioniert nur durch Austesten. Zum Glück ist Fehlerkultur im Unternehmen kein Fremdwort, sondern gewünscht. Es macht riesigen Spaß, sich mit unterschiedlichen Preisstrukturen auseinanderzusetzen

und Preiskonzepte und Preisstrategien zu entwickeln.

Können Sie ein Beispiel geben?

Konkret kann ich als neues Konzept unseren automatisierten Minimarkt „teo“ nennen, den wir gerade in Fulda ans Netz gebracht haben. Er ist 24 Stunden geöffnet und die Kunden scannen per App und bezahlen mit dem Handy. Er ist bereits mit elektronischen Preisetiketten ausgestattet und ermöglicht so neue Schritte im Themenfeld Pricing. Aktuell schreibe ich meine Master Thesis zum Thema Dynamic Pricing im Einzelhandel. Es geht um den Einsatz von künstlicher Intelligenz. Das kennt man bisher nur von Benzinpreisen, aber im LEH wird bislang damit nur experimentiert.

Wo sehen Sie denn den LEH in zehn Jahren?

Er wird deutlich technologisierter sein. Heute läuft vieles noch manuell. Sehr spannend sind Dinge wie der Amazon-Einkaufswagen, der das Arti-

kel-Scannen überflüssig werden lässt. Und durch Dynamic Pricing können wir beispielsweise Food-Waste effektiv bekämpfen.

Was machen Sie, wenn Sie nicht arbeiten?

Mein nebenberufliches Masterstudium vorantreiben. Da komme ich aufgrund der Corona-Beschränkungen sogar schneller voran, weil ich einige meiner Hobbys nicht ausüben kann. Eigentlich spiele ich jeden Sonntag Orgel in der Kirche, aber das fällt im Moment flach. Ich vermisse auch den Besuch von Live-Konzerten. Aber anstatt nur das Negative zu sehen, genieße ich lieber die Zeit, die mir geschenkt wird. Dann setze ich eben den Fokus auf neue Aktivitäten.

Im Grunde sind Sie also auch eine Fachkraft für Neues?

Wenn ich keine Lust auf Neues hätte, wäre ich falsch auf meinem Posten. Ständig stößt man auf neue Erkenntnisse. Aber genau das macht es ja gerade so reizvoll. ak/lz 45-20

Luca Hosenfeld (24) startete ihre Karriere bei Tegut 2013 mit einer Ausbildung zur Kauffrau im Groß- und Außenhandel. Es folgte ein duales Bachelorstudium im Bereich Foodmanagement. Schon während der letzten Praxisphase wurde sie mit der neu geschaffenen Position der Fachspezialistin Pricing betraut. Noch mitten im dualen Masterstudium, plant sie bereits den nächsten Schritt: die Ausbildung zum KI-Manager. In Künstlicher Intelligenz und Machine Learning sieht sie enormes Potenzial für den LEH.



Kein Hindernis zu hoch

In ihrer Kindheit wäre Katharina Fiedrich gerne Reitlehrerin geworden, heute sitzt sie bei Harry-Brot fest im Sattel. Schon mehrfach hat sie vertretungsweise die Leitung des Schenefelder Stammwerks übernommen.

Was war Ihre größte Herausforderung?

Als ich während des Praxissemesters das Übernahmeangebot erhalten habe und daraufhin neben der Vollzeitstelle meine Bachelorarbeit vorgezogen und in wenigen Wochen geschrieben habe. Zeitgleich musste mein Pferd nach einer Not-OP noch intensiv betreut werden. Da habe ich in Sachen Organisation nochmal ordentlich zugelegt.

Die Mühen haben sich gelohnt?

Auf jeden Fall! Ich arbeite in einem tollen Team und habe die Möglichkeit, meine Arbeit frei zu gestalten. Ich kann machen, was mir am meisten Spaß macht, nämlich andere für etwas motivieren und gemeinsam mit ihnen etwas erreichen.

Vor zwei Jahren haben Sie das Qualitätsmanagement in Richtung Werksleitungsassistenz verlassen. Warum?

Meine aktuelle Position beinhaltet auch die Verantwortung für das Qualitätsmanagementsystem. Ich bin also nicht mehr operativ in der Qualitätssicherung tätig, unterstütze sie aber natürlich inhaltlich. Außerdem bin ich für den Bereich Hygiene in unserem Produktionswerk zuständig. Neben der Teamleitung arbeite ich unserem Werksleiter zu und verrete ihn bei Abwesenheit.

Sie gehören zu den zehn von 5000 Mitarbeitern bei Harry-Brot, die es ins Top-Nachwuchsführungskräfte-Programm geschafft haben. Wo soll die Reise noch hingehen?

Ich möchte die erste weibliche Werksleiterin bei Harry-Brot wer-

den. Das Unternehmen ist sehr dezentral aufgestellt und die einzelnen Werksleitungen haben viel Spielraum zur persönlichen Ausgestaltung. Das finde ich sehr reizvoll.

Das lässt Menschen mit klassischen Rollenbildern sicherlich aufhorchen...

Das Gender-Thema ist eigentlich gar nicht meins. Jeder soll einfach die Chance haben, das zu tun, was er oder sie gerne macht und am besten kann. Ich habe besonders viel Freude an der Teamleitung und der damit verbundenen engen Zusammenarbeit und Weiterentwicklung meiner Mitarbeiter. Personalentwicklung, Mitarbeiterführung und Führungskräftebil-

dung machen mir enorm Spaß. Die Vielfalt und Komplexität meiner jetzigen Aufgaben hätte ich bei einer reinen Fachkarriere nicht gehabt.

Worüber können Sie sich aufregen?

Wenn Menschen nicht akzeptieren können, dass andere etwas anders machen, als sie es selbst tun würden.

Wo sehen Sie den Lebensmitteleinzelhandel in zehn Jahren?

Ich hoffe, dass er dann nicht mehr versucht, den Preis für Grundnahrungsmittel immer weiter zu drücken. Und dass er für die geforderten Qualitäten auch einen entsprechenden Preis im Einkauf und Verkauf akzeptiert.

Wenn Sie im Vorfeld gewusst hätten, was 2020 alles auf Sie zukommt, hätten Sie dann Ihre Karriereplanung vielleicht verändert?

Nein. Ich bin stolz, wie wir bei Harry zusammengehalten und gemeinsam alles möglich gemacht haben, was in dieser Ausnahmesituation erforderlich war. Außerdem habe ich gemerkt, wie gut mir ein wenig Entschleunigung tut. Das versuche ich beizubehalten. Im beruflichen Umfeld hoffe ich, dass eine gewisse Flexibilität in der Arbeitsgestaltung erhalten bleibt, sprich von wo und wann man arbeitet. Gerade für jüngere Generationen ist das ein wichtiges Thema.

Was ist Ihr Tipp, um besser mit der aktuellen Krisensituation umzugehen?

Geduld haben! Weder von schlechter Laune noch vom Ignorieren der geltenden Regeln wird die Krise schneller vorbei sein. ak/lz 45-20

Katharina Fiedrich (28) ist während ihres Bachelor-Praxissemesters in der betrieblichen Qualitätssicherung 2015 ins Qualitätsmanagement von Harry-Brot eingestiegen. Seit 2018 leitet sie als Werksleitungsassistenz den Bereich Qualität und Hygiene im Produktionswerk Schenefeld. Den Weg dorthin hat sie sich durch viele Fortbildungen geebnet. Ihrem Ziel, Werksleiterin zu werden, möchte sie sich nun mit einem berufsbegleitenden BWL-Studium weiter nähern.

