



Durchschlagend erfolgreich

Alina Kugler-Grigore hat sich in den vergangenen sieben Jahren beharrlich durchgeboxt und eine Heimat im LEH gefunden. Bei Edeka Schwarz konnte sie ihr Talent beweisen. Ihr Ziel: Die Selbstständigkeit.

Was war Ihre bisher größte Herausforderung?

Das war mein Umzug von Rumänien nach Deutschland im Sommer 2012 – ohne Familie, ohne Freunde und ohne deutsche Sprachkenntnisse. Diese musste ich erst vor Ort erlernen, um mir ein erfüllendes Privat- und Berufsleben aufbauen zu können. Während eines Sprachkurses habe ich ein Praktikum als Industriekaufrau absolviert und gehofft, auch einen Ausbildungsplatz zu bekommen. Doch 80 Bewerbungen später wusste ich, dass mir diese Branche nichts zutraut.

Wie haben Sie es trotz des ernüchternden Starts geschafft, so schnell beruflich durchzustarten?

Beharrlich und konsequent bleiben. Mein Ziel war von Anfang an, dass ich weiterkommen möchte und das halte ich mir stets vor Augen. Im Februar 2015 kam ich als Praktikantin zu Edeka Schwarz und wurde direkt sehr herzlich ins Team aufgenommen. Dann konnte ich eine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau aufsatteln und nach mehr als vier Jahren im Lebensmittelhandel weiß ich, dass ich als selbstständige Kaufrau bei Edeka unternehmerisch tätig sein möchte.

Wie sah Ihr Arbeitsalltag nach der Abschlussprüfung bislang aus?

Ich war persönliche Assistentin des Geschäftsinhabers und habe das Finanz- und Rechnungswesen verantwortet. Dazu gehört, die Buchhaltung für den Steuerberater vorzubereiten und die Geschäftskonten zu disponieren. Mit Themen wie Controlling, Erfolgsrechnung und Finanzplanung bin

ich bestens vertraut. Jetzt besuche ich die Food Akademie in Neuwied und bilde mich in Vollzeit zur Handelsbetriebswirtin weiter. Das ist sehr intensiv, da wir in nur einem Jahr den Stoff einer sonst dreijährigen Ausbildung bearbeiten.

Was denken Ihre Freunde über Ihren Job?

Sie glauben, dass ich nur im Büro sitze. Aber in meinem Arbeitsalltag bin ich zu 40 Prozent auf der Fläche und zu 60 Prozent im Büro, wo ich mich mit unternehmerischen Abläufen beschäftige, den Geschäftsinhaber so gut wie möglich unterstütze und mich dadurch auf meine eigene Selbstständigkeit vorbereite. Dieser Job macht mir Freude, weil er sehr abwechslungsreich ist. Ich bin nicht nur hinter den Kulissen tätig, sondern habe auch Kundenkontakt.

Und wo sehen Sie den Lebensmittel Einzelhandel in zehn Jahren?

Der stationäre Handel wird weiter automatisiert und der Onlinehandel immer mehr zunehmen. Der technische Fortschritt ist nicht nur eine Herausforderung, sondern wird im Gegenteil die Interaktion zwischen Kunden und Lebensmittelhandel intensivieren.

Was machen Sie, wenn Sie nicht arbeiten?

Ich bin gerne mit Freunden und Familie zusammen. Wenn ich Bücher lese, tauche ich gern in eine Fantasiewelt ab – dann höre ich nichts mehr um mich herum. Zudem interessiere ich mich für andere Kulturen. Die japanische Sprache gefällt mir sehr. Wenn ich

meine Weiterbildung abgeschlossen habe, möchte ich Japanisch lernen.

Wenn Sie die Finanzierung in der Tasche hätten, was für ein Startup würden Sie gründen?

Eines, das sich für den Erhalt und Wiederaufbau der Wälder einsetzt. Sie sind so wichtig und erfüllen unschätzbare wertvolle Aufgaben. Als Produzent von reiner Luft und Lebensraum für Tier- und Pflanzenarten müssen wir sie für die nächsten Generationen bewahren. Wenn ich erfolgreich bin, möchte ich ein Waldgebiet in Rumänien kaufen, um es so vor Zerstörung zu schützen. ak/lz 45-19

Alina Kugler-Grigore (28) ist innerhalb von vier Jahren bei Edeka Schwarz in Pfalzgrafenweiler durchgestartet. Nach einem Praktikum und dreijähriger Ausbildung übernahm sie die Leitung der Abteilung Finanzen- und Rechnungswesen. Mit dem Preisgeld möchte sie ihre Weiterbildung zur Handelsbetriebswirtin an der Food Akademie in Neuwied finanzieren.



FOTOS: BERT BOSTELMANN/BILDPOOL; ILLUSTRATION: PHOCHI/ISTOCK

Pfadfinder mit Genuss

Benedikt Gunzenhauser ist bei Kaufland internationaler Einkäufer für Eigenmarkenartikel im Bereich der gekühlten Feinkost. In seiner Freizeit engagiert er sich als ehrenamtlicher Jugendleiter der Pfadfinder.

Von welchem Beruf haben Sie als Kind geträumt?

Da ich aus einer lebensmittellaffinen Familie komme, wo alle irgendwas mit Nahrungsmitteln zu tun haben, wollte ich auch etwas mit Essen machen. Mein großer Traum als Kind war es, als Koch um die Welt zu reisen.

Koch sind Sie nicht geworden, dafür aber doch bei den Lebensmitteln gelandet.

Genau, ich bin internationaler Einkäufer für 1300 Kaufland-Filialen. Bislang war ich für gekühlte Feinkost zuständig, in Zukunft werde ich im internationalen Fleischverkauf tätig sein. Die

Artikel, die wir im Team gutheißen, kommen ins Regal. Von der Verpackung bis hin zum Geschmack wird alles von uns mit gestaltet.

Wie stellen Ihre Freunde sich Ihren Job vor?

Sie denken, dass ich den ganzen Tag nur in Verkostungen bin, die tollsten Dinge probiere und dann den Lieferanten diktiere, was sie ändern sollen. Dabei vergessen sie, dass eine Bismarckheringverkostung nach der zehnten Variante auch anstrengend werden kann.

Gibt es einen Beruf, den Sie niemals machen könnten?

Ja, ich könnte niemals Lokführer sein. Ich genieße die Kommunikation mit Menschen und habe auch gerne andere um mich. Allein als Lokführer in der Kabine zu sein, wäre mir zu einsam und zu unkommunikativ.

Was war bislang Ihre größte Herausforderung?

Der Sprung vom sicheren Arbeitsplatz im Handwerk als Fleischer in das Studium bei Kaufland. Die Ungewissheit, ob ich erfolgreich sein werde und gleichzeitig die Motivation, etwas erreichen zu wollen, haben eine spannende Zeit in meinem Leben gebildet.

Wenn Sie die Finanzierung in der Tasche hätten, was für ein Startup würden Sie dann gründen?

Ich bin ein Genussmensch und das würde ich dann gerne an andere Menschen weitergeben. Mit dem Geld würde ich eine Steakkochschule gründen,

in der besondere Cuts und Fleischsorten zubereitet und mit dem perfekten Wein abgestimmt werden. Mit dem Startup würde ich dann auch versuchen, den Kunden den bewussten Genuss von Fleisch näherzubringen.

Was braucht es, um Sie zufrieden zu machen?

Ein gutes Essen, dazu einen guten Wein und eine Runde mit qualitativen Gesprächen reicht in der Regel schon aus, um meine Laune zu heben.

Und worüber können Sie sich aufregen?

Über Lebensmittelverschwendung und das Vernichten von Lebensmitteln. Über die Themen habe ich auch im Studium eine Projektarbeit geschrieben.

Was machen Sie, wenn Sie nicht arbeiten?

Ich verbringe Zeit mit meinem Sohn und meiner Familie und engagiere mich als ehrenamtlicher Jugendleiter der Pfadfinder. Wir sind so gut wie immer draußen unterwegs, und das genieße ich sehr. Das Jahres-Highlight stellt dabei eine zweiwöchige Reise in andere Länder dar. Dieses Jahr waren wir mit 120 Jugendlichen in Schweden mit Kanus unterwegs und haben gezeltet.

Was ist Ihr Traum-Urlaubsziel?

Ich würde gerne einmal mit dem Kajak durch das unberührte Alaska fahren.

Auf welcher Internetseite verbringen Sie viel, vielleicht auch zu viel Zeit?

Auf Youtube. Da schaue ich mir gerne BBQ- und Food-Videos an. lis/lz 45-19



Benedikt Gunzenhauser (29) wurde die Leidenschaft für Lebensmittel in die Wiege gelegt: Seine Großmutter kam aus einer Bäckerfamilie und sein Vater hat eine eigene Metzgerei betrieben. Bei Kaufland verantwortet der junge Vater den internationalen Einkauf im Bereich gekühlte Feinkost. Das Preisgeld möchte er in das Emerging Leadership Program der London Business School stecken.

