

Quereinsteigerin Stefanie Steinleitner

Fragen an «Bayerns beste Bäckerfrau»

Stefanie Steinleitner war eine absolute Quereinsteigerin und brachte die Bäckerei ihres Ehemannes in Bayern wieder auf Erfolgskurs. Dies trotz anfänglichem Widerstand.

Frau Steinleitner, Sie treten Mitte November in Egerkingen auf. Wie erleben Sie die Bäckereien-Confisereien in der Schweiz?

Ich habe mich noch nie mit den Bäckereien in der Schweiz befasst. Denn ich komme nur ganz, ganz selten in die Schweiz. Schneiders quer in Pfäffikon und John Baker in Zürich – die kenne ich.

Sie waren 2008 Quereinsteigerin im Bäckerei-Betrieb Ihres Ehemannes und haben innert kurzer Zeit das Unternehmen revolutioniert, habe ich gelesen. Wie sind Sie vorgegangen?

Das war schon ein langer Weg, und wir sind immer noch am Wirken. Wir haben am Unternehmen gearbeitet und nicht im Unternehmen. Wir haben vieles hinterfragt und uns unter anderem auf das Brot spezialisiert, auf **einen** Bereich. Und wir haben ganz, ganz viel in die Arbeit mit unseren Mitarbeitenden gelegt, vor allem in die Weiterbildung.

Haben Sie Ihr Sortiment verkleinert?

Ja, aber wir haben immer noch ein grosses Angebot. Früher haben wir alles ein bisschen gemacht, aber nichts Gescheites. Bei uns gab es Kuchen, Brot usw. Wir standen für nichts da.

Was zeichnet die Feinbäckerei Steinleitner heute aus?

Wir haben uns auf Sauerteigbrot und Baguette spezialisiert.

Wie heben sich die Produkte von der Konkurrenz ab?

«Gebackten wie zu Grossmutterns Zeiten», lautet unser Logo. Laaange Triebführung, Mehl, Salz, Wasser und ab und zu etwas Hefe. Tradition und Regionalität sind unsere Themen. Unser Getreide wird in der Region angebaut.

Wie kommunizieren sie dies alles?

Wir benutzen die sozialen Medien, es werden Zeitungsartikel veröf-



Stefanie Steinleitner in ihrer Bäckerei im bayerischen Straubing.

fentlicht, und wir organisieren Kundenveranstaltungen.

Hatten Sie mit Widerständen zu kämpfen?

Ja (lacht), ganz extrem. Sie müssen bedenken – ich war Quereinsteigerin. «Wir haben es immer so gemacht», hiess es oft. Ich wurde am Anfang sehr belächelt. Das muss man aushalten! Ich habe mich ganz viel weitergebildet, habe mich schon immer für Marketing interessiert.

Gibt es Dinge, die Sie heute anders anpacken würden?

Wir befanden uns fast am Ende, hatten aber viel Kampfgeist. Ja, ich würde dem Ganzen mehr Zeit geben. Ich war in gewissen Dingen zu schnell, würde mehr reflektieren.

Sie sagen, dass der Betrieb kurz vor dem Konkurs stand. Da darf nicht allzu lange gezögert werden ...

... Ja, das stimmt. Ich hatte keine Ahnung, wie man ein Unternehmen mit 80 Personen führt.

Ich bin froh, dass ich damals dumm genug war, es trotzdem zu tun. Wenn ich es kapiert und den Berg vor mir gesehen hätte... ich hätte dies nicht gemacht. Ich wäre an der Masse der anstehenden Aufgaben gescheitert.

Sie zeigen unter anderem auf, wie man den Kunden mit System berühren und verführen kann. Das hört sich gut an. Verraten Sie uns, wie Sie dies tun!

Mit System. Es geht darum, beispielsweise Kostproben abzugeben. Den Kunden das Sortiment vorzuführen. Wenn man besondere Produkte hat, fällt dies besonders einfach.

«Wie Sie mit «sinnvollem» Handeln das Feuer in Ihren Mitarbeitern entfachen und den Unternehmensumsatz automatisch steigern», schreiben Sie unter anderem. Wie begeistern Sie Ihre Mitarbeitenden? Jeder Mitarbeitende ist zu Beginn seiner Tätigkeit in der Regel motiviert. Als Führungskraft ist es die

Grundaufgabe, diese Motivation aufrecht zu erhalten. Beispielsweise die Angestellten nicht einfach hinter der Theke stehen lassen. Die Emotionen der Kindheit mit dem Brot hervorholen. Die Menschen wollen mitgestalten, Verantwortung übernehmen. Wir erarbeiten mit unseren Mitarbeitenden gemeinsam die internen Werte.

Noch eine letzte Frage: Welches ist Ihr Lieblingsprodukt in der Bäckerei-Confiserie?

Mein absolutes Lieblingsbrot ist das Traubennussbrot, mit Haselnüssen und Trauben. Dazu noch einen Schimmelkäse und Süsswein – eine Geschmacksexplosion. Ansonsten mag ich das klassische Butterbrot mit einem Bauernbrot.

Interview: C. Vernocchi

Hintergrund-Infos

Am 1. Juli 1960 schlug Josef Steinleitner gemeinsam mit seiner Ehefrau Eleonore seine Zelte in Straubing (Bayern) auf. Dort gelang ihm durchs Pachten der Bäckerei Sprunger der langersehnte Sprung in die Selbstständigkeit. 1972 konnte er die erste Filiale übernehmen. In den folgenden Jahren kamen weitere drei hinzu. 2008 übernahmen sein Sohn Markus und dessen Ehefrau Stefanie das Unternehmen mit 80 Mitarbeitenden und neun Filialen (www.baecerei-steinleitner.de). Am Freitag, 16. November findet im Hotel Mövenpick in Egerkingen die Input-Tagung für ein erfolgreiches Leben und Arbeiten im 21. Jahrhundert statt. Neben Stefanie Steinleitner, «Bayerns beste Bäckerfrau» aus München (siehe Interview), treten verschiedene Referenten auf. www.erfolgs-akademie.ch