gastrotel

MENSCHEN & KARRIEREN

Women in Gastro Interviews

Parvin Razavi (linkls) und Astrid Kahl-Schaban, &flora, Wien / Foto: TheFork

TheFork hat vier Frauen aus der Gastronomie in Deutschland und Österreich zu ihrem Werdegang, ihrem Alltag und ihren Erfahrungen in Führungsrollen befragt. Zu Wort kommen Anja Stiba (Restaurant Bass, Berlin), Elisabeth Xi (Vevi-Gruppe, Wien) sowie Parvin Razavi und Astrid Kahl-Schaban (&flora, Wien).

Anja Stiba, Chefin & Besitzerin, Restaurant Bass in Berlin

Wie bist du in die Gastronomie gekommen, und welche Stationen hast du bisher durchlaufen?

Ein wichtiger Schlüsselmoment war unsere gemeinsame Zeit im Swissotel Berlin. Dort haben mein Mann und ich gelernt, dass wir auch in stressigen Situationen sehr gut als Team funktionieren und uns aufeinander verlassen können. Der Wunsch nach einem eigenen Restaurant wurde dann immer stärker. Im Februar 2014 saßen wir im Harz und begannen ganz konkret mit der Planung. Ein gutes Jahr später, im März 2015, war es dann so weit: Wir bekamen die Schlüssel zu unserem eigenen Restaurant.

Wir waren unglaublich aufgeregt und natürlich auch etwas nervös. Aber vor allem waren wir voller Vorfreude und stolz darauf, dass aus unserem Traum Wirklichkeit geworden war.

Was motiviert dich persönlich jeden Tag in deiner Position?

Unser Ziel ist es, ein Restaurant zu sein, in das man gerne jeden Tag kommt, aber genauso ein Ort, an dem man besondere Momente feiern und erleben kann. Wir bemühen uns jeden Tag aufs Neue, unsere Gäste zufriedenzustellen und ihnen einen schönen Aufenthalt zu bereiten. Dabei sind uns Ehrlichkeit und Offenheit sehr wichtig, sowohl im Umgang mit den

Gästen als auch miteinander. Natürlich gibt es auch mal schwierige Tage. Dann heißt es für mich: darüber schlafen, am nächsten Morgen wieder aufstehen und weitermachen. Wir versuchen, aus schwierigen Situationen zu lernen und jeden Tag aufs Neue unser Bestes zu geben. Genau diese Haltung und der Zusammenhalt sind für uns ein wichtiger Teil unseres Erfolgs.
Welche Ratschläge würdest du jungen Frauen mit auf den Weg geben, die eine Führungsrolle in der Gastronomie anstreben?
Mein Tipp ist, sich Rat und Unterstützung zu holen, aber dabei die eigenen Ziele und Vorstellungen nicht aus den Augen zu verlieren. Nicht jeder Rat ist automatisch der richtige für einen selbst. Zuhören, abwägen und am Ende auf das eigene Gefühl und die eigenen Überzeugungen vertrauen.
Hilfreich ist es außerdem, einen Partner oder Menschen an seiner Seite zu haben, auf den man sich zu 100 Prozent verlassen kann. Gerade in der Gastronomie gibt es viele Herausforderungen, die man gemeinsam leichter bewältigen kann.
Am Ende würde ich sagen: Sich selbst treu bleiben, an die eigenen Ziele glauben und sich die Freude an der Arbeit bewahren. Man sollte Spaß an seiner Arbeit haben ? das spüren und erleben auch die Gäste.

Elisabeth Xi, Restaurant Manager Assistant, Vevi-Gruppe in Wien, mehrere Standorte
Wie bist du in die Gastronomie gekommen, und was hat dich motiviert, diese Karriere einzuschlagen?
Eigentlich bin ich Quereinsteigerin ? ich habe während meines Lehramtsstudiums in Bildnerischer Erziehung und Werkerziehung nebenbei gekellnert. Doch gerade als ich mit dem Studium fertig geworden bin, bot sich mir die Möglichkeit, in der Gastronomie auch karrieremäßig aufzusteigen, und ich habe mich für die Gastronomie entschieden. Da ich selbst überzeugte Veganerin bin, macht es mir großen Spaß, in der veganen Gastronomie zu arbeiten.
Wie unterstützt du dein Team, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten?
Ich bin sozusagen das ?Back-Office? ? ich sorge dafür, dass im Hintergrund alles Administrative ordnungsgemäß erledigt wird, damit im operativen Betrieb und für das Team alles reibungslos abläuft. Dazu gehören beispielsweise Themen wie Rechnungen, Bestellungen, Verträge mit Lieferanten, Kundenanfragen usw.
Wie gehst du damit um, neue Konzepte oder Prozesse im Restaurant umzusetzen?
Da ich selbst zur Zielgruppe unseres gastronomischen Konzepts zähle, werden meine Ideen gerne angenommen. Durch meine mittlerweile jahrelange Erfahrung im Restaurantbetrieb fällt es mir nicht schwer, neue Konzepte und Prozesse so umzusetzen, dass sie auch im operativen Bereich leicht und schnell vom Team angenommen werden.

Parvin Razavi, Küchenchefin, &flora in Wien, 7. Bezirk
Wie bist du in die Gastronomie gekommen, und welche Stationen hast du bisher durchlaufen?
Mich hat es als Quereinsteigerin, die das Kochen als Leidenschaft gelebt hat, eigentlich ganz automatisch in die Profiküche und damit in die Gastronomie gezogen. Professionell koche ich erst seit 2016/17. Wesentliche Stationen waren das Zum gschupften Ferdl, Ludwig und

Adele und die Hausbar, wo ich gemeinsam mit Oliver Mohl meine ersten drei Hauben bekommen habe. Danach folgte der Dogenhof, wo wir ausschließlich analog auf einer Feuerstelle gekocht haben. Seit 2021 koche ich im Hotel Gilbert bzw. im &flora.
Was motiviert dich persönlich jeden Tag in deiner Position?
Die Möglichkeit, mich kreativ ausleben zu können, meine Gerichte mit der ?Welt? zu teilen und meinen kreativen Zugang zu einer modernen, orientalisch inspirierten Weltküche mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit und einer gemüseorientierten Küchenlinie zeigen zu können. Gleichzeitig war es mir immer wichtig, auch gestalten zu können. Diese Möglichkeiten sind mir im &flora gegeben, wo ich gemeinsam mit Astrid Kahl-Schaban diese Visionen verwirklichen und unser Haus weiterentwickeln kann.
Welche Ratschläge würdest du jungen Frauen mit auf den Weg geben, die eine Führungsrolle in der Gastronomie anstreben?
Sich mehr zuzutrauen! Hindernisse nicht immer gleich hinzunehmen, sondern sich ihnen zu stellen. Selbstbewusst zu sein und sich des eigenen Wertes und des Wertes der eigenen Arbeit stärker bewusst zu werden. Sich zu behaupten, wenn es darauf ankommt, und wenn man Dinge erlebt, die nicht in Ordnung sind, diese klar zu kommunizieren und Grenzen zu ziehen.

Astrid Kahl-Schaban, Besitzerin, &flora in Wien, 7. Bezirk
Welche besonderen Herausforderungen haben Sie beim Aufbau und Betrieb Ihres eigenen Restaurants erlebt, und wie haben Sie diese gemeistert?
Gerade in Wien gibt es ein großes Angebot an tollen Restaurants. Eine der Herausforderungen ist es, einen USP zu schaffen, einen Grund, warum Gäste genau das &flora besuchen sollen. Hier braucht es ein klares Konzept und eine klare Abgrenzung zum Mitbewerb. Weiters war es mir wichtig, vor allem lokales Wiener Publikum zu gewinnen, weil das einerseits unserer Philosophie, uns als ?Grätzlhotel und -Restaurant? in der Stadt zu verankern, entspricht und uns andererseits unabhängig von allfälligen Entwicklungen am touristischen Markt macht. Unser drittes wichtiges Asset, um erfolgreich zu sein, ist ein engagiertes und beständiges Team. Auch hierfür muss man etwas tun.
Mit unserem Konzept einer nachhaltigen, auf kreative vegan-vegetarische Speisen fokussierten Küchenlinie und einem offenen, niederschwelligen Zugang zu einem qualitativ sehr hochwertigen Angebot haben wir einen Trend getroffen, der unseren Gästen immer wichtiger wird. Unsere Zielgruppe waren von Anfang an vor allem lokale Gäste ? wenn ein Restaurant lokal erfolgreich ist, zieht das auch internationale Gäste automatisch an. Mit einem hochwertigen, trendigen Konzept spricht man wiederum auch potenzielle Mitarbeiter besser an. Wir haben ein junges, aber professionelles Team, das sich gut mit dem Angebot identifizieren kann. Goodies für Mitarbeiter, um diese an das Unternehmen zu binden, und ein respektvoller, familiärer Umgang sind ebenfalls selbstverständlich.
Wie gelingt es Ihnen, Ihr Team zu motivieren und ein positives Arbeitsumfeld zu schaffen, während Sie gleichzeitig den Geschäftserfolg sichern?
Möglichkeiten zur Teilzeitarbeit, eine überkollektivvertragliche Bezahlung, freie Tage am Geburtstag, zusätzliche Urlaubswochen/-tage bei längerer Dienstzugehörigkeit, Austauschmöglichkeiten in andere Betriebe oder ins Ausland für unsere sechs Lehrlinge, Nutzung des Gyms, Weiterbildungsmöglichkeiten und viele andere Goodies sind für uns

selbstverständlich. Unsere Philosophie umfasst nicht nur Nachhaltigkeit, was die Umwelt betrifft, sondern auch jene auf wirtschaftlicher und sozialer Ebene. Respektvoller Umgang, Inklusion und eine leistungsgerechte Bezahlung, sofern wirtschaftlich möglich, sind selbstverständlich. Unsere Mitarbeiter gehen gerne zur Arbeit und fühlen sich, so denke ich, unterstützt, gefördert und sicher. Das spüren dann natürlich auch die Gäste.

Welche Vision oder Ziele verfolgen Sie für die Zukunft Ihres Restaurants, und wie möchten Sie dabei die Rolle von Frauen in der Gastronomie stärken?

&flora soll ein Restaurant für alle sein: drei Hauben ohne Berührungsängste und leistbar. Wir wollen noch weiter an einem nachhaltigen, regionalen, umweltschonenden, innovativen und kreativen Angebot arbeiten. Unser Team bleibt, unsere Gäste sind eine Community, die immer wiederkommt. Wir arbeiten profitabel und können uns hochwertige, nachhaltige Produkte und ein engagiertes, gut ausgebildetes Team leisten.

Insbesondere für weibliche Mitarbeiter schaffen wir ein sicheres und respektvolles Umfeld. Dies gewährleisten wir durch klare Regeln, positives Hervorheben weiblicher Stärken wie hohe soziale Kompetenz, kooperativen Führungsstil, Kommunikationsstärke und Selbstreflexion. Eine Bevorzugung von weiblichen Mitarbeiterinnen oder Bewerberinnen gibt es bei uns jedoch nicht. Wer unsere Kriterien erfüllt und Regeln beachtet, ist herzlich willkommen.