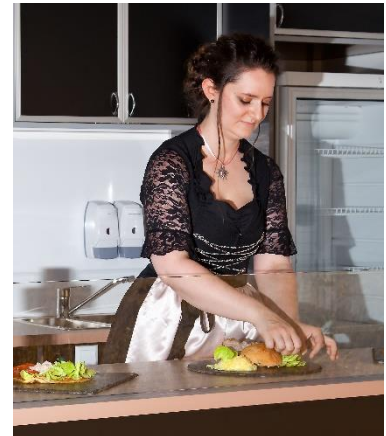


Gründerinnen und Unternehmerinnen in der Corona-Krise

Drei Fragen an Ellena Rupf

Geschäftsführung [Saubachtaler Spanferkel GbR](#) und
Leiterin der Cafeteria des Landratsamts Biberach

Wohnort: Äpfingen (Baden-Württemberg)



Welche Auswirkungen hat die Corona-Krise auf Ihr Unternehmen?

Das Unternehmen Saubachtaler Spanferkel GbR wurde im Juli 2018 von mir als Einzelunternehmen gegründet. Wir haben mit einem Verkaufswagen gestartet, aus welchem wir das eigens produzierte Spanferkel meiner Eltern verkaufen. Aufgrund der durchweg positiven Resonanz und zugleich der stetig steigenden Anfragen beschloss ich, meinen Mann an der Geschäftsführung zu beteiligen und den nächsten Schritt zu wagen und das Unternehmen durch einen Umbau effektiver und wirtschaftlicher zu gestalten. Die Umbaumaßnahmen für die Produktionsküche und der Spülküche hatten gerade angefangen, als wir die erste Absage eines Caterings bekamen. Wegen Corona. Am 08. März durften wir das Catering von einem „Tag der offenen Tür“ übernehmen und somit auch diese Unternehmer mit der Konfrontation der Auswirkungen von Corona begleiten. Freunde, Geschäftspartner und Verwandte kamen, wenn überhaupt, für nur kurze Zeit und die geplanten Umsätze wurden bei weitem nicht erreicht. Am darauffolgenden Tag stand das Telefon nicht mehr still. Von Anfragen der zeitlichen Taktung der Stornierung eines Caterings, wie auch die sofortige Absage war alles dabei. Bis in den Juni waren bereits alle Aufträge abgesagt, zugleich aber bereits neue Termine auf Vorbehalt vereinbart.

Auch im Landratsamt, wo ich als Leiterin der Cafeteria angestellt bin, wurde ab Anfang März ein Ämtercatering nach dem anderen storniert. Das Landratsamt beschloss, den Cafeteriabetrieb weiterhin aufrecht erhalten zu wollen und forderte parallel hierzu strikte Hygienemaßnahmen, welche sofort umgesetzt wurden. Immer mehr Unzufriedenheit und auch Angst tat sich auf und Anfang April wurde die Cafeteria geschlossen. Allerdings nur für einen Tag. Dann stieg man auf die Notfallverpflegung in der *to go* Variante um, um zumindest das Gesundheitsamt versorgen zu können. Überstunden konnten abgebaut werden und aufgeschobene Arbeiten wurden mit Freude erledigt. Hauptsache, es gibt Arbeit.

Ein „freies Wochenende“ war für mich und meinen Mann bereits ein Fremdbegriff, doch nun genossen wir auch die Ruhe, die Corona mit sich brachte. Finanziell sind wir durch unsere Festanstellungen abgesichert, jedoch dachten wir an die Kollegen, die dieses Privileg nicht genießen dürfen und unterstützten jene so gut es ging. Früher verurteilte ich meinen Mann manchmal, da er darauf pochte, die Stellung als Arbeitnehmer nicht aufzugeben, trotz einer großen Mehrbelastung durch mein eigenes Unternehmen und die damit aufzubringende Zeit. Nun musste ich eingestehen, dass er Recht behielt und ich der (finanziellen) Notlage entgehen konnte.

Welche Anpassungsmaßnahmen haben Sie getroffen?

Es durften keine Feste mehr gefeiert werden und somit fiel schnell unsere Haupteinnahmequelle der Privat- und Firmenveranstaltungen weg. Die Umbaumaßnahmen wurden schnellstmöglich beendet, um kleinere Mengen an Spanferkel anbieten zu können, indem wir es nun selbst herausbacken und die Mengen besser kalkulieren konnten. Im Mai 2020 war die Produktionsküche dann endlich einsatzbereit und wir konnten Bestellungen ab 10 Portionen anbieten. Unser „Schahtag“ konnte leider nicht stattfinden, dafür kamen jedoch weitere Anfragen für Kleinmengen dazu. Arbeits- und Zeitaufwand spiegelten sich nicht im Gewinn, daher beschlossen wir, einen Ab-Hof-Verkauf jeden ersten Freitag des Monats anzubieten, bei welchem das ganze Sortiment querbeet probiert werden konnte und dies auch ab Einzelportionsbestellung. Wir hofften auf ein schnelles Ende und hatten das Ziel, weiterhin im Gespräch zu bleiben und wieder bei Festivitäten das Catering zu bestreiten. Kleinere Caterings mit bis zu 50 Portionen kamen langsam wieder, jedoch bei weitem nicht in der Anzahl wie vor Corona. Der Ab-Hof-Verkauf steigerte sich von Mal zu Mal und nun werden bis zu neun Spanferkel an einem Tag verkauft.

Wie geht es Ihnen aktuell? Was gibt Ihnen Kraft?

Unsere Gäste und die positiven Rückmeldungen geben uns weiterhin das Vertrauen, unser Unternehmen aufrecht zu erhalten und unser Spanferkel zu verkaufen. Es herrscht eine große Bereitschaft, einander zu helfen und daher sind wir gesegnet mit Anfragen zu Kleinmengen und der immensen Nachfrage beim Ab-Hof-Verkauf. Die medialen Werbemittel unterstützen uns Unternehmerinnen und Unternehmer enorm und die Reichweite von Beiträgen und deren Reaktionen nehmen unvorstellbare Ausmaße an.

Die Schließung der Gastronomie kann ich nicht nachvollziehen. Investitionen und Ideen wird keine Beachtung geschenkt und alle müssen schließen, egal wie gut das Konzept hierzu ist. Privatfeiern werden komplett verboten, wovon wir selbst betroffen sind. Unsere Hochzeit war bereits bis in das letzte Detail geplant und nun musste alles abgesagt werden. Alle Dienstleister gehen hierbei leer aus. Wer soll die Anstürme, die hoffentlich kommen werden, noch stemmen können, alsbald wieder alles offen ist? Neue Konzepte und Ideen brachte diese Pandemie mit sich, doch mussten wir einfach zu viel einstecken.