

Unser Chef in der Alumni-Zeitung der Universität Potsdam

19.12.2006

VON: STEPHAN MEIER

Bäckermeister mit Doktorhut Betriebswirtschaftler Stephan Meier führt nach dem Studium das traditionsreiche Familienunternehmen weiter
Taking over his parent's bakery was not Stephan Meier's plan, even after he had finished his vocational training as a baker. He wanted to see the world, study and find his passion. He studied economics and business administration and then tried out a number of professions, including working as a corporation consultant in Paris. Finally, it became obvious that the family bakery would offer him the most opportunities for his personal development, and that there were no reasons against following in the family footsteps. Only a doctorate was still lacking. Today, Stephan Meier is successfully running the family bakery and is planning to "conquer" Paris with a subsidiary shop.

Den elterlichen Bäckereibetrieb übernehmen kam für Stephan Meier zunächst nicht infrage, schon gar nicht, nachdem er die Bäckerlehre hinter sich hatte. Es zog ihn in die Welt hinaus, er wollte studieren, suchte seine Passion. Zunächst studierte er Volks- dann Betriebswirtschaft und probierte verschiedene Berufe aus. Schließlich arbeitete er in Paris in einer Unternehmensberatung. Dann wurde ihm klar, dass er im heimischen Betrieb eigentlich alle Entfaltungsmöglichkeiten hatte, die er sich wünschte und es keinen Grund gab, vor der Familientradition zu flüchten. Nur eine Promotion wollte er noch in



Vier von vielen Generationen: Stephan Meier übernahm einen traditionsreichen Betrieb . Foto: privat



der Tasche haben. Heute führt er erfolgreich den elterlichen Bäckereibetrieb fort und plant, mit einer Filiale auch Paris zu "erobern".

Aufgewachsen in einer Familie, die seit Generationen eine Bäckerei in Starnberg betreibt, 24 Stunden am Tag umgeben von köstlichen Gerüchen, war es keinesfalls eine Selbstverständlichkeit für mich, in die große weite Welt hinauszuziehen. Nichts desto trotz lockte mich, nach dem Abitur in einer Benediktiner-Abtei in Oberbayern, die Freiheit. Allerdings galt es, sich diese erstmal zu erarbeiten. Mit meinen Eltern handelte ich einen Deal aus. Erst sollte ich eine Lehre abschließen und dann würden sie mir ein Studium finanzieren. Der Einfachheit halber entschied ich mich für die Bäckerlehre. Durch meine Herkunft hatte ich quasi nebenbei Kenntnisse erworben, die es mir ermöglichten, die Lehrzeit zu verkürzen.

Nach einer harten Ausbildung in Koblenz mit einer Wochenarbeitszeit von mehr als 70 Stunden und ohne den Juniorchefbonus, war ich mir sicher, trotz Familientradition niemals in das elterliche Unternehmen einsteigen zu wollen. Nachdem ich meinen Teil der Abmachung erfüllt hatte, war ich frei, durch ein Studium einen anderen Berufsweg einzuschlagen. Ich hatte jedoch noch keine konkreten Vorstellungen, wohin es gehen sollte. Schließlich entschloss ich mich, Volkswirtschaft zu studieren. Ich hatte gehört, dass man sich damit am wenigsten Wege verschließen würde. Die [Uni Konstanz](#) war für ihren hohen Freizeitwert bekannt und weit genug von zu Hause entfernt, um nicht am Wochenende im heimischen Betrieb arbeiten zu müssen. Nach zwei Jahren Studium konnte ich dann endlich ins Ausland - nach Montréal, Kanada. An der Université de Québec à Montréal legte ich den Bachelor of Economics ab und belegte einige Marketing-Kurse. Meine Erfahrungen in Kanada bestärkten mich in dem Entschluss, nach dem VWL-Vordiplom ein BWL-Studium abzuschließen.

Nach einer ausgiebigen Reise durch Österreich und Deutschland auf der Suche nach optimalen Studienbedingungen entschied ich

mich für Potsdam. Die Lehrstühle meiner beiden Vertiefungsfächer waren mit jungen, dynamischen Professoren besetzt, die beide über mehrjährige Erfahrungen in der freien Wirtschaft verfügten. Außerdem glänzte die junge Uni mit einem traumhaften Verhältnis von Studierenden zu Lehrenden im Hauptstudium von damals zirka 10 zu 1.

Durch zahlreiche Praktika und Nebenjobs während des Semesters und in den Ferien versuchte ich, meine Passion zu finden. Den Beruf der mich erfüllen konnte, interessante Zukunftsperspektiven bieten und mich endgültig unabhängig vom Elternhaus machen würde. Nach Werbeagentur, Krankenpflege, Volontariat etc. kam ich zu einer französischen Unternehmensberatung. Um mir nach dem Studium eine internationale Ausrichtung zu geben, bewarb ich mich bei Roland Berger Strategy Consultants in Paris. Dort waren die Arbeitszeiten zwar noch ausgedehnter als während der Bäckerlehre, aber spannende Fragestellungen mit ambitionierten Kollegen zu bearbeiten, hatte seinen Reiz.

Die Frage des Einstiegs in das elterliche Unternehmen war jedoch nicht endgültig geklärt. Die Werte, die meine Eltern mir vorlebten, gewannen immer größeren Einfluss auf meine Entscheidungsfindung, vor allem die Liebe und der Respekt dem Produkt gegenüber, das einen im wahrsten Sinne des Wortes ernährt. Als meine Mutter nach kurzer, schwerer Krankheit starb, brach ich meine Zelte in Paris ab. Ich stieg bei meinem Vater ein, um die über 200-jährige Tradition des Familienbetriebes, der vormals Königlich Bayerischer Hoflieferant war, fortzuführen. Aber ich wollte noch ein Stück mehr Unabhängigkeit, um mich aus einer Position der Stärke heraus für das Bäckerhandwerk entscheiden zu können. Deshalb begann ich neben meiner Tätigkeit im Unternehmen eine externe Promotion am Lehrstuhl von Prof. Dr. Dieter Wagner. Unterstützt durch die SAP und meinen letzten Arbeitgeber bearbeitete ich eine Fragestellung, die inhaltlich auch für mich relevant sein würde, wenn ich später ein Einzelhandelsunternehmen führen würde. Parallel dazu legte ich 2003 die Meisterprüfung ab und würde dafür mit dem Bayerischen

Staatspreis ausgezeichnet.

Seit 1. Januar 2005 bin ich nun Inhaber der Bäckermeisterei Meier in Starnberg und seit November desselben Jahres darf ich den Dokortitel führen. Der Einstieg in die Selbstständigkeit war fließend. So übernahm ich bereits während der Promotion administrative Aufgaben und wuchs langsam in meine aktuelle Rolle hinein. Mein Vater machte es mir leicht, indem er mir letztlich schnell alle Entscheidungen überließ und mich nur noch beriet. Ein Generationenkonflikt entstand erst gar nicht, da es uns immer gelang, konstruktiv zu diskutieren. In den 20 Monaten meines Wirkens habe ich den Umsatz beinahe verdoppelt und eine für die Branche überdurchschnittliche Rendite erwirtschaftet. Dies gelang mir nicht zuletzt aufgrund meines breiten Erfahrungsschatzes aus beiden Welten - dem Handwerk und der Betriebswirtschaft.

Die Selbstständigkeit in einem Lebensmittelhandwerk ist für mich heute die optimale Antwort auf alle meine persönlichen Ansprüche an meine Berufstätigkeit. Als Arbeitgeber mit aktuell 87 Mitarbeitern habe ich Verantwortung und stelle Genussmittel her, die täglich einen positiven Beitrag zur Gesundheit meiner Kunden leisten. Ich kann mich mit meinem Produkt identifizieren und bin stolz darauf, auch wenn das Image meines Handwerks noch nicht den Status erreicht hat, den ich mir wünschen würde. Aber ich arbeite daran. Natürlich ist es nicht immer ein "Zuckerschlecken" sich gleichzeitig um Qualitätskontrolle, perfekte Logistik, hervorragende Servicequalität, umstrittenes Arbeitsrecht und knifflige Finanzierungen zu kümmern. Aber mein Job ist äußerst abwechslungsreich und ich habe unendlich viele Möglichkeiten, mich zu entfalten. So träume ich davon, in spätestens fünf Jahren eine Bäckerei in Paris zu eröffnen.

Stephan Meier