

OpenTable präsentiert: Heldinnen der Gastronomie

07.03.2019, 18:54 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *OpenTable Pressestelle*



Raffaella Schöbel

Zum Internationalen Frauentag interviewt OpenTable zwei Powerfrauen aus der Frankfurter Restaurantszene

Frankfurt, 06. März 2019 – Die Toleranz für Ungleichheit aufgrund des Geschlechts sinkt. Insbesondere jüngere Generationen wie die Millennials wachsen in dem Bewusstsein auf, dass es keine Unterschiede zwischen Männern und Frauen geben sollte – ob beruflich oder in anderen Lebensbereichen. Nichtsdestotrotz gibt es, vor allem in der Arbeitswelt, Domänen, in denen ein Geschlecht dominiert – so auch in der Gastronomie. Über Jahrhunderte hinweg war die Spitzengastronomie schlichtweg Männersache!

Auch wenn der Hotellerie- und Gastronomiebereich auf den ersten Blick mit einem Frauenanteil von knapp 54 Prozent im Jahr 2016 vorbildlich scheint, so waren doch nur drei Prozent der 300 Küchenchefs weiblich. „Spitzenköchinnen oder Spitzengastronominnen sind immer noch eine Rarität. Aber: Immer mehr weibliche Unternehmerinnen schaffen den Durchbruch in der Gastro-Welt“, so Vivianne Witschi, Betriebsleiterin des Restaurants LaubeLiebeHoffnung in Frankfurt.

Die Entwicklung hin zu wachsendem, weiblichem Einfluss stellte auch schon Food-Trend-Expertin Hanni Rützler in ihrem Food Report für das Jahr 2018 fest. Sie spricht vom wachsenden Trend der „Female Connoisseur“. Immer mehr Frauen behaupten sich demnach nicht nur als Winzer oder Sommelière, sondern auch als Küchenchefs. „Frauen wirbeln in den Küchen der feinen Restaurants herum, schreiben Blogs oder betreiben Street Food Stände. Gleichzeitig bringen sie immer wieder neue Ideen, inspirieren, sind sehr offen für Neues, haben genaue Vorstellung über das Wie und Was“, so Witschi. Beste Voraussetzungen also für mehr Frauenpower in der (Spitzen) Gastronomie!

Den Internationalen Frauentag am 8. März nimmt OpenTable, weltweit führender Anbieter von Online-Restaurantreservierungen und Teil der Bookings Holdings, Inc. (NASDAQ: BKNG), zum Anlass, um mit zwei Powerfrauen aus der Frankfurter Restaurantszene in fünf Fragen über Vorbilder, Herausforderungen und ihr persönliches Erfolgsrezept zu sprechen. Unter dem Motto #BalanceforBetter liegt der Fokus des diesjährigen Internationalen Frauentags auf der Gleichberechtigung in der Arbeitswelt.

Auch für unsere Frankfurter Gastronomieheldinnen spielt der Internationale Frauentag eine besondere Rolle: „Der Tag

bedeutet für mich, dass es sich lohnt Ziele zu haben und zu verfolgen. Und wenn es hilft, bestimmte Themen an einem Tag im Jahr gesondert in den Fokus zu stellen, damit sie Aufmerksamkeit bekommen und man sich damit beschäftigt - dann finde ich das positiv.“, so Raffaella Schöbel, eine der Geschäftsführerinnen der Margarete in Frankfurt. OpenTable wünscht viel Spaß beim Lesen der inspirierenden Interviews.

Raffaella Schöbel, Geschäftsführerin der Margarete in Frankfurt

Raffaella Schöbel hat langjährige Erfahrung in der Gastronomie und ist Inhaberin und Geschäftsführerin des Frankfurter Restaurants Margarete, das im März seinen 7. Geburtstag feierte. Das aus 45 Mitarbeitern bestehende Team macht auch Caterings und Veranstaltungen und treibt verschiedenste Projekte voran, so zum Beispiel das neue Bier für Frankfurt, das FXXXXFXXXXR HELLE. Sie hat eine Tochter, die ebenfalls im März ihren Geburtstag feiert, allerdings ist es erst der Erste.

OpenTable: Am 8. März ist Internationaler Frauentag. Welche Bedeutung hat dieser Tag für Sie?

Schöbel: Der 8. März wurde ursprünglich ins Leben gerufen, um das Frauenwahlrecht zu initiieren. Eine Sache, die damals für die meisten unvorstellbar und heute für viele (fast zu) selbstverständlich ist. Der Tag bedeutet für mich, dass es sich lohnt Ziele zu haben und zu verfolgen. Und wenn es hilft, bestimmte Themen an einem Tag im Jahr gesondert in den Fokus zu stellen, damit sie Aufmerksamkeit bekommen und sich damit beschäftigt - dann finde ich das positiv.

OpenTable: Was braucht Frau in der Gastronomiebranche, um erfolgreich zu sein?

Schöbel: Die Frage sollte lauten: Was wird gebraucht. Meiner Meinung nach sind es keine geschlechtsspezifischen Eigenschaften, auf die es ankommt. Um in der Gastronomie erfolgreich zu sein, braucht man ein hohes Maß an Flexibilität, Lösungskompetenz und Intuition. Und auch: Durchsetzungsfähigkeit und Ausdauer. Und man muss gut mit Menschen können, in der Gastronomie ist kein Platz sich vor Ihnen zu verstecken. Weder vor den Gästen noch vor den Mitarbeitern.

OpenTable: Was empfinden Sie als die größte Challenge in Ihrem beruflichen Alltag?

Schöbel: Mein Arbeitsalltag ist nie linear und immer im Fluss. Das ist die Challenge. Ein "fertig" ist gleichzeitig auch immer der Start in die nächste Runde. Das macht es aber auch reizvoll.

OpenTable: Was sind Ihrer Meinung nach Vorteile von Frauen in einer Spitzenposition in der Gastronomie?

Schöbel: Ich glaube nicht an männliche oder weibliche Qualitäten per se. Menschen sind unterschiedlich, das lässt sich nicht verallgemeinern. Aus meiner persönlichen Erfahrung kann ich allerdings sagen: Nur weil sich jemand selbstsicher und gut verkaufen kann, ist die Person nicht automatisch die beste Besetzung.

OpenTable: Zu guter Letzt: Wenn Sie in der Zeit zurückreisen könnten, welchen Tipp würden Sie Ihrem jüngeren Ich geben?

Schöbel: Regelmäßig einen Schritt zurücktreten und aus der Vogelperspektive auf Situationen schauen, um das große Ganze und die Ziele zu fokussieren und sich nicht in Geschäftigkeit zu verlieren.

Vivienne Witschi, Betriebsleiterin des Frankfurter Restaurants LaubeLiebeHoffnung

Die gebürtige Schweizerin Vivienne Witschi studierte in Ungarn und in der Schweiz und ist Diplom Ökonomin für die Gastronomie und hält einen Bachelor in Professional of Human Resources. Sie lebt seit 2008 in Frankfurt und ist seit Januar 2018 COO/Betriebsleiterin der „Laube“. Witschi hat eine 11-jährige Tochter und wird 2019 heiraten.

OpenTable: Am 8. März ist Internationaler Frauentag. Welche Bedeutung hat dieser Tag für Sie?

Witschi: Der 8. März ist Feiertag, und Ja, wir haben etwas zum Feiern: dieser Tag ist allen weiblichen Superhelden und Weltverbesserern gewidmet. Die Welt in Themen wie Gleichberechtigung und Frauenrechte macht seit 1911 Tag für Tag große Fortschritte – dennoch werden immer noch Frauen in vielen Ländern und Gesellschaftsschichten benachteiligt. Für mich war immer selbstverständlich mich frei bewegen, studieren, meinen Beruf selbst auswählen, über mich und über meine Taten selbst bestimmen zu können. Deshalb habe ich zum Beispiel mein Wahlrecht sehr ernst genommen. Die Gleichstellung der Geschlechter ist enorm wichtig – heute wie in der Zukunft – eigentlich ist die wichtigste Voraussetzung für die Verwirklichung der Menschenrechte. Ich bin keine Frau, die am 8. März auf Veranstaltungen eine Rede hält oder in Demonstrationen mitläuft. Für mich persönlich ist wichtig sagen zu können bzw. jeden Tag vorleben zu

dürfen: „Männer und Frauen sind gleichberechtigt.“

OpenTable: Welche Persönlichkeit (in der Gastronomiebranche) beeinflusst Sie bzw. ist Ihr Vorbild?

Witschi: Ich habe kein Vorbild im Berufsleben, weil ich glaube, dass man als eigenständige und denkende Persönlichkeit niemanden braucht, den man kopiert. Es gibt aber im Grunde niemanden, der absolut kein Vorbild hat. Für mich persönlich sind Vorbilder die Menschen, die mich inspirieren oder zum Nachdenken bewegen, die mir „etwas zu sagen“ haben. So eine Frau zum Beispiel ist Sarah Wiener. Ihr Lebenslauf ist sehr spannend. Sie besitzt weder einen Schulabschluss noch eine Berufsausbildung, dennoch leitet Sie ihre Firma mit 200 Mitarbeitern, ihr Engagement als Schirmherrin für artgemäße Tierzucht oder „Haushalt ohne Genfood“ ist sehr beachtenswert und ihr Stiftung „Für gesunde Kinder und was vernünftiges zu essen“ ist absolut lobenswert. Sie hat mehr als 10 Bücher geschrieben, hat Auszeichnungen im höchsten Niveau – absolut verdient – und was sehr wichtig ist: selbst erarbeitet. Sie ist herrlich „Einfach“: bei Ihr steht der Geschmack an erster Stelle, mit Vernunft und Wohlbefinden.

OpenTable: Was braucht Frau in der Gastronomiebranche, um erfolgreich zu sein?

Witschi: Um erfolgreich zu sein braucht man Disziplin und davon eine Menge. Man muss die eigene Strategie definieren. Hart Arbeiten, die Zähne zusammenbeißen. Sich selbst treu bleiben. Feedback einholen, auf Kritik reagieren, sensibel aber kein Mauerblümchen sein. Verantwortung übernehmen für sich selbst und für die Mitarbeiter. Nicht vergessen ein netter Mensch zu sein, freundlich und zuvorkommend. Glückliche zu sein, da mit Glück der Erfolg kommt. Friedlich Lichtenstein formulierte perfekt: „Erfolg kommt über Nacht, wenn man davor 20 Jahre lang dafür gearbeitet hat.“

OpenTable: Was sind Ihrer Meinung nach Vorteile von Frauen in einer Spitzenposition in der Gastronomie?

Witschi: Spitzenköchinnen oder Spitzengastronominnen sind immer noch eine Rarität. Aber: immer mehr weibliche Unternehmerinnen schaffen den Durchbruch in der Gastro-Welt. Frauen haben einen guten Geschmack, ein feines Gespür für das Genusshandwerk und Liebe zum Detail. Frauen wirbeln in den Küchen der feinen Restaurants herum, schreiben Blogs oder betreiben Streetfood Stände. Bringen immer wieder neue Ideen, inspirieren, sind sehr offen für „Neues“, haben genaue Vorstellung über „wie und was“, kochen und führen emotional aber mit Verstand und Empathie.

OpenTable: Wie sehen Sie die Vereinbarkeit von Karriere und Familie im gastronomischen Alltag?

Witschi: In der heutigen Zeit sind die Frauen so gut ausgebildet wie nie zuvor. Solches Potenzial sollte nicht ungenutzt bleiben aber der Anteil von Frauen in Führungspositionen ist immer noch gering. Ein Grund dafür ist die Tatsache, dass die Frauen Bedenken haben, in einer gehobenen Stellung nicht mehr ausreichend Zeit für die Familie zu haben. Ohne die Unterstützung meines Mannes könnte ich bestimmt nicht am Abend die Gäste begrüßen oder am Wochenende „schnell mal reinschauen“, um wichtige Dinge mit unserem Küchenchef zu besprechen. Für mich ist die familiäre Unterstützung die wichtigste Voraussetzung mich in meinem Job entfalten zu dürfen und zu können.

Weitere Inspiration finden Sie auf OpenTable.

Portrait

Über OpenTable

OpenTable, Mitglied der Bookings Holdings, Inc. (NASDAQ: BKNG), ist der weltweit führende Anbieter für Online-Restaurant-Reservierungen, über den weltweit mehr als 27 Millionen Gäste monatlich bei über 48.000 Restaurants reservieren. Das OpenTable-Netzwerk bringt Gäste und Restaurants zusammen. Es hilft Gästen, den perfekten Tisch zu finden und zu reservieren und bietet Gastronomen die Möglichkeit, ihr Serviceangebot zu personalisieren, so dass die Gäste gerne wiederkommen. In Deutschland ist OpenTable seit 2007 vertreten. Dort nutzen über 2.600 Restaurants die OpenTable-Technologie und bieten eine Tischreservierung über OpenTable.de und mobile Apps an. Mit dem OpenTable-

Service können Kunden nach freien Tischen in Restaurants suchen, Restaurants anhand geprüfter Bewertungen, Speisekarten und anderen hilfreichen Informationen auswählen und im Handumdrehen einen Tisch reservieren. Neben der Unternehmens-Website und den mobilen Apps unterstützt OpenTable Reservierungen für rund 600 Partner, darunter viele der beliebtesten globalen und lokalen Marken im Internet. Den Gastronomen ermöglicht OpenTable ihre Reservierungen zu verwalten, ihre Arbeitsprozesse zu vereinfachen und ihren Service zu verbessern. Seit der Gründung im Jahr 1998 hat OpenTable weltweit bereits 1,8 Milliarden Gästen zu einem Tisch verholfen, allein in Deutschland sind es über 31 Millionen. Der Firmensitz befindet sich in San Francisco, Kalifornien, und der OpenTable-Service ist in über 20 Ländern verfügbar, u.a. in Australien, Kanada, Deutschland, Irland, Japan, Mexiko, Großbritannien, den Niederlanden und den USA. Reservierungen können auf Deutsch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Italienisch, Japanisch und Spanisch getätigt werden.

Weitere Informationen über OpenTable erhalten Sie hier:

Grayling Deutschland GmbH / OpenTable Pressestelle

Jane Bekendam

Tel.: 069-9622190

Mail: opentable.presse@grayling.com

Web: www.opentable.de

Facebook: www.facebook.com/OpenTableDE

News-ID: 1040664 • Views: 713 (Stand: 12.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1040664/OpenTable-praesentiert-Heldinnen-der-Gastronomie.html>