

## Best Practice Nachfolgerin: Katharina Hallepape

# Denn bei Omi schmeckt's am Besten

## Mitten in der Coronakrise ein Café aufmachen?

Wer mitten im Lockdown ein Café übernimmt, muss entweder ein wenig verrückt sein oder voll motiviert und vom eigenen Projekt felsenfest überzeugt sein. Nun, verrückt ist Katharina Hallepape (33) keineswegs. Aber die junge Frau liebt die Arbeit in der Gastronomie und ist begeistert von dem Konzept „Omi backt“, so dass sie diese Chance nicht verstreichen lassen konnte.

Geschätzt neun von zehn Bundesbürgerinnen und Bürgern sind überzeugt, dass der Kuchen der eigenen Großmutter unübertroffen ist und am allerbesten schmeckt. Und gleichzeitig bedauern sie, dass sie Omas leckere Kuchen zu selten auf die Gabel bekommen.

Gleichzeitig gibt es ältere Damen, die sich nach einer sinnstiftenden Nebenbeschäftigung für das Rentnerinnendasein sehnen. Und hier beginnt die kurze Geschichte von „Omi backt“, eine Symbiose von älteren Damen, die die Backkunst beherrschen und kuchenbegeisterten Kundinnen und Kunden, die auf solch leckere Torten nur gewartet haben.

Eine tolle Idee, leider getrübt durch die Tatsache, dass die beiden Vorgänger wenig erfahren in der Gastronomie waren. Sie hatten die Idee zu dem Café und das Projekt als Hobby auf den Weg gebracht. Aber obwohl „Omi backt“ gut angenommen wurde, war der Café-Betrieb so ganz ohne Vorerfahrung nicht einfach, so dass sie schon nach einem halben Jahr eine Nachfolge suchten.

Genau das Richtige für Katharina Hallepape, die als Mitarbeiterin des Cafés als einzige über die nötige gastronomische Erfahrung verfügte. Nach einer Ausbildung im Einzelhandel wechselte sie in die von ihr so geliebte Gastronomie und lernte sie mit ihren unterschiedlichsten Facetten kennen. „Meine Gastronomieerfahrung war unheimlich wichtig. Vor allem die Koordination und Organisation der Arbeit sind ein großer Faktor. Sonst passiert es eben, dass der Gast stundenlang auf seinen Kaffee wartet. Natürlich ist es auch wichtig, dass man der richtige Typ dafür ist. Man sollte schon auch eine „Rampensau“ sein. Aber das alleine reicht nicht.“

## Veganer Käsekuchen? Omi backt 2.0!

In ihrem kleinen Café backen einige ältere Damen nun ihre Lieblingstorten, verdienen sich etwas dazu und geben „Omi backt“ den unverwechselbaren Charakter: „Klassiker wie Käsekuchen oder Streuselkuchen mit jeglichen Früchten drin gehen immer. Vieles davon bieten wir mittlerweile auch vegan an. Da haben sich unsere Omis auch drauf eingelassen und gesagt: ‚Cool, das probieren wir aus‘.“ Nun sind veganer Streuselkuchen und der vegane Apfel-Walnusskuchen der Renner im Café. Nur bei dem Käsekuchen funktioniert es nicht vegan. Muss es aber auch nicht. Denn das Publikum is(s)t ohnehin sehr gemischt

Angst vor der Selbständigkeit hatte Katharina Hallepape nicht. Sie hatte in dem Café aushilfsweise gearbeitet, kannte den Laden und brannte vor Tatendrang: „Ich habe 10 Jahre in der Gastronomie als Führungskraft gearbeitet und war nun einfach bereit für was Eigenes.“ Mehr noch, sie hatte sogar

### Best Practice Nachfolgerin

Unternehmen	Omi backt Café in Bochum
Nachfolgerin	Katharina Hallepape
Übernahme	2020
Beschäftigte	1 und mehrere Servicekräfte sowie backende „Omis“
	<a href="http://www.omibackt.de">www.omibackt.de</a>

richtig Lust, aus dem kleinen Betrieb, der noch in den Kinderschuhen steckte, mit ihrer Professionalität etwas Großes zu machen.

---

*„In der Gastronomie wirst du nicht reich und es ist immer ultra anstrengend. Bisher hatte ich immer für jemand anderen gearbeitet. Und irgendwann kam der Gedanke auf: Ich will mein eigenes Ding. Ich will was für mich machen. Das bedeutet jetzt zwar noch mehr Verzicht, aber ich habe mein kleines Baby hier, das ich hüten und wachsen lassen möchte.“*

---

Für Idee und Namen zahlte Katharina Hallepape einen stolzen Kaufpreis. Etwas zu hoch, wie sie heute meint. Aber sie wollte das Café unbedingt übernehmen. Lage, Stil und Größe waren für sie perfekt. Dank der Bürgschaft ihres Vaters bekam sie von der Bank die Bewilligung des notwendigen Kredites und startete ins Unternehmerinnendasein.

### Nichts läuft normal unter Corona

Doch es gibt leichtere Aufgaben, als mitten in der Pandemie ein Café zu eröffnen. Und so musste die junge Unternehmerin gerade zu Beginn große Kompromisse machen: „Der Start war schon ganz schön holprig. Im Januar 2021 dachte ich schon, das war’s.“ Denn wie viele Selbständige musste sie lange auf die Auszahlung von Corona-Hilfen warten. Durch den hohen Kaufpreis schrumpften ihre wenigen Reserven in Rekordzeit. Und noch mehr Kredite aufzunehmen war keine Option.

Ihr Freund half ihr mit Marketing, Website und Social Media und hat ihr vor allem gut zugeredet, als sie mit Lockdown, Kredit und Existenzsorgen am Limit war: „Ich war mir zwar immer sicher, dass das Café funktioniert. Aber ich habe mir große Sorgen gemacht. Was ist, wenn jetzt noch etwas passiert, etwas kaputt geht, ich krank werde?“ Heute sieht sie endlich wieder das Licht am Ende des Tunnels. Der Außer-Haus-Verkauf hat erstaunlich gut funktioniert und das kleine Team um Katharina Hallepape konnte sich schnell eine große Stammkundschaft aufbauen: „Wir haben Leute, die wirklich jeden Tag vorbeikommen. Und das seit Monaten. Und sie signalisieren uns: wir wollen, dass ihr bleibt. Das ging schneller als ich gedacht habe.“

Das macht ihr nicht nur Hoffnung in dieser schweren Zeit. Es bestätigt auch das, warum sie die Arbeit in der Gastronomie so liebt: „Man bekommt so viel zurück. Und man bekommt jede Reaktion sofort. Für mich war es immer die größte Kunst, auch einen unzufriedenen Gast – bei dem man es vielleicht völlig vergeigt hat oder etwas total schiefgelaufen ist – trotzdem glücklich nach Hause zu schicken.“

Und so trotzte sie allen Widrigkeiten und rät heute allen, die über eine Unternehmensnachfolge nachdenken: „Wenn man ein gutes Gefühl hat, soll man es machen.“ Katharina Hallepape hat es gemacht. Hat sich durchgekämpft und hatte schon eine Menge Probleme bei einem Stück Käsekuchen in ihren jungen Unternehmerintagen gelöst. Für den Sommer hofft sie für sich und die netten Omis aus der Backstube endlich wieder auf einen geregelten Normalbetrieb.