



ZUR PERSON

Doris Siegle (46), ausgebildete Europa-Sekretärin und Fleischeri-Fachverkäuferin, begeistert seit über 20 Jahren den Umgang mit Fleisch und Wurst. Seit 1998 führt sie gemeinsam mit ihrem Mann Frank die Geschäfte der Fleischeri Helmut Siegle in Bietigheim-Bissingen. Als Quereinsteigerin hat Doris Siegle eine ganz individuelle Vorstellung von ihrem Fachgeschäft, geht ausgefallene Wege und hat eine beispielhafte Weiterbildungskultur in ihrem Unternehmen etabliert. Ihrer Berufung folgend, behält sie ihre Erfahrungen nicht für sich und gibt ihr Wissen gern an Kollegen weiter. Entstanden ist aus dieser Profession ein neues Geschäftsfeld: Doris Siegle-Trainingskonzepte „Fleischerfachgeschäfte haben Zukunft“. Ihre Hobbys sind ihre Familie, das Unternehmen, gesunde Ernährung und gutes Essen. Außerdem liest die fließend Englisch und Französisch sprechende Unternehmerin in ihrer verbleibenden Freizeit wenn möglich Literatur in der Originalsprache, hört gern Musik und hält sich mit Joggen am Morgen fit.



Auf die Fortbildungskultur in ihrem engagierten Verkaufsteam ist die Chefin stolz. Sie achtet darauf, dass gemeinsame Erfolge auch gefeiert werden. | Foto: egs



Für Doris Siegle ist die Beziehungsarbeit mit ihren Kunden Herzensangelegenheit. Der Blick hinter die Kulissen ist eine von vielen vertrauensbildenden Aktionen. | Fotos: snd (2)

→ Frauen verstehen ihr Handwerk _ Doris Siegle aus Bietigheim-Bissingen

Leidenschaft ist ansteckend

Sich ständig weiterzubilden und sich täglich ein Stückweit neu zu erfinden, das sind nur zwei Eigenschaften, die Doris Siegle auszeichnen und antreiben, das gemeinsam mit ihrem Mann Frank geführte Fleischerfachgeschäft Helmut Siegle in Bietigheim-Bissingen als Marke in einem harten Wettbewerbsumfeld zukunftsfähig zu positionieren.

Der Alltag der 2009 zur „Unternehmerfrau im Handwerk“ Gewählten gleicht dem einer Managerin, die immer weiß, wo sie steht und wohin sie will. Was aber bei Doris Siegle nicht heißt, dass man nicht immer mal wieder ein paar kleine Kurskorrekturen vornehmen muss, um das Ziel zu erreichen. Als Ehefrau und Mutter von Lisa und Daniel hat die Familie Priorität. Disziplin und Zeitmanagement helfen, die beruflichen und privaten Ziele in Einklang zu bringen. „Konsequenz ist eine der wichtigsten Dinge, die man braucht, wenn man etwas erreichen will“, lautet einer der Kernsätze, die Doris Siegle beherzigt. Nach dem Abitur träumte sie davon, im Auswärtigen Amt zu arbeiten und ließ sich in Stuttgart zur Europa-Sekretärin ausbilden. Die Liebe veränderte die Pläne. Auch für Ehemann Frank Siegle hatte als Student der Biologie die Übernahme der elterlichen Metzgerei damals nicht die erste Priorität. Doch schließlich setzte sich die Familientradition durch, Frank Siegle lernte das Handwerk von der Pike auf und stieg in den Betrieb ein. Doris Siegle machte mit, lernte 1988 Fleischerfachverkäuferin und nach dem plötzlichen Tod des Schwiegervaters übernahmen beide das Unternehmen als Gesellschafter und Geschäftsführer.

Weg vom verstaubten Image

Das war 1998. Die heute 46-Jährige hat sich von Anfang an nicht als mitarbeitende Ehefrau, sondern als Mitunternehmerin verstanden. Die Verantwortungsbereiche des Paares sind klar definiert: Verkauf, Mitarbeiter und Marketing liegen in der Hand der Chefin, Frank Siegle verantwortet die Produktion. Aus der Metzgerei in einer engen Seitenstraße ist inzwischen eine Marke geworden, die das verstaubte Fleischereimage abgelegt hat. Da aber weder Cytilage noch eine stark frequentierte Durchgangsstraße zu den Trümpfen ihres Standorts gehören, muss das Gesamtkonzept stimmen, damit der Kunde für seinen Einkauf einen Umweg in Kauf nimmt. Mit der Ausarbeitung einer strengen Verkaufs- und Teamphilosophie und der Umstellung der Produktion, wurde schließlich alles stimmig: Heute bestimmt der Verkauf, also der Kunde, was produziert wird. Und so gibt es aus der eigenen Wurstküche

traditionelle Würste mit niedrigem Fettgehalt, die SSL – Siegle's Slim Line wurde erfunden, Produkte ohne Glutamat und an italienischen Rezepturen angelehnte Salmisorten. Die Ideen für neue Produktkreationen und verkaufsfördernde Geschichten dazu, gehen hier nicht aus. Kochkurse, Weinseminare, Würstkollegs und Fleischworkshops gehören ebenso zum Repertoire eines Fleischerfachgeschäfts, wie es Doris Siegle versteht.

Kompetenz ist unverzichtbar

„Wir möchten vom Kunden wahrgenommen werden als das hochkompe-

Durchschnitt. Doris Siegle ist sicher: „Wir dürfen als Ausbilder Ansprüche stellen, müssen sie aber auch selbst erfüllen.“

Eine Verkäuferin, die in ihrer Freizeit zu Weiterbildungen oder gemeinsamen Aktionen mit den Kolleginnen bereit ist, gibt es nicht oft. Bei Siegles gehört dieses Engagement zu den Grundbedingungen für eine Anstellung. Auf dem Programm steht neben internen Fortbildungen, Verkostungen, gemeinsamem Sport auch schon einmal der Besuch eines Kosmetikstudios. Die Chefin schult ihre Mannschaft regelmäßig, wenn zeitlich möglich alle vier bis sechs Wochen, und gewährt dabei Einblicke in die betriebswirtschaftlichen Zahlen. Damit gibt sie den Angestellten nicht nur das Gefühl von Wertschätzung, sondern bereitet auch den Boden für die Leistungsbereitschaft. Im Moment stehen Ernährungsfragen ganz oben auf der Fortbildungsagenda. Auch hier ist Doris Siegle mit ihrer 2007 an der HWK Nürnberg erworbenen Zusatzqualifikation zur Ernährungsberaterin im Fleischerhandwerk vorbildlich. Großen Wert legt die Unternehmerin aber auch auf Impulse von außen. Für den Team-Sonntag wurde beispielsweise schon zum dritten Mal Mathias Wengert von „Inbestform“ engagiert.

Persönlichkeit stärken

Doris Siegle freut sich, wenn sich ihre Mitarbeiter zu stärkeren Persönlichkeiten entwickeln und sieht hier eine wichtige Führungsaufgabe. So geschulte Fachverkäuferinnen können hinter der Theke auch besser mit den starken Persönlichkeiten vor der Theke umgehen. Natürlich sieht sich Doris Siegle als Chefin in der Pflicht, Menschen zu begeistern. Nur so wird das Fachgeschäft zur Marke, aus Mitarbeitern und Kunden treue Fans.

Infiziert von der Leidenschaft für die hochwertigen Lebensmittel Fleisch und Wurst hat Doris Siegle dieses Ziel erreicht. Fans kann es aber natürlich nie genug geben und so wird die Unternehmerin ihren Weg unbeirrt weitergehen. Auch die Arbeitgebermarke Siegle hat sich bundesweit herumgesprochen, junge Menschen klopfen regelmäßig in Bietigheim-Bissingen – und sei es für ein Praktikum – an. Doris Siegle wäre aber nicht sie selbst, würde sie sich nicht mit einem neuen Projekt beschäftigen. Dem Trend zum Außer-Haus-Verzehr möchte die Unternehmerin in ihrer Wohlfühl-Metzgerei mehr Raum geben. Sie denkt stilsicher an den Anbau eines Wintergartens. Baugrund für die Erweiterung wäre da. Ihr Engagement als Trainerin hat die umtriebige Unternehmerin mit ihrer Firma „Doris-Siegle-Trainingskonzepte“ inzwischen auf professionelle Beine gestellt. Für jemanden wie Doris Siegle, die gern Menschen führt und sich nicht vorstellen kann, etwas anderes als Unternehmerin zu sein, eine dankbare Aufgabe. | kck

Entwässerungstechnik
für ein hygienisches Umfeld

Ihr Spezialist für Entwässerungstechnik:

MOHN
Hygiene-Kompetenz in Edelstahl

MOHN & Co. GmbH · D-58566 Kierspe
Tel. 02359-2997-0 · info@mohn-gmbh.com
www.mohn-gmbh.com