

„Chefin, Frau und jung ist eine schwierige Kombi“



Mit 24 Jahren leitet Julia Bote eine Großküche mit 30 Mitarbeitenden. Durch das Mentoring-Programm SI Lear e.V. hat sie ihre eigenen Ziele geschärft.

Julia, du bist Küchenleiterin bei einem Cateringunternehmen. Wie bist du zu Soroptimist International gekommen?

Durch eine glückliche Fügung beim Culinary Cup 2024 in Heidelberg. Mein Unternehmen, die [REDACTED], veranstaltet interne Kochwettbewerbe. Bei diesem Event war zufällig eine Bekannte meines Chefs dabei, sie ist Soroptimistin. Sie hat mich auf das Mentoring-Programm aufmerksam gemacht und mir geraten, mich zu bewerben. Ich hatte den Club Braunschweig tatsächlich schon einmal bekocht und wusste, dass es Soroptimist gibt. Dass ich selbst mal mitmachen würde, hätte ich nicht gedacht.

Und du hast dich beworben?

Ja, ich war unsicher. Das Programm hat viele Akademikerinnen, und ich bin Köchin. Ich hatte auch noch nicht viel Führungserfahrung gesammelt. Aber genau darum war es so lehrreich. Meine Mentorin Kerstin Bucker hat mir geholfen, mein Profil zu entwickeln, und wir haben gemeinsam drei Ziele definiert: Erstens wollte ich mich



für die nächste Karrierestufe fit machen. Zweitens wollte ich mehr Rückgrat entwickeln. Ich führe 30 Mitarbeitende, die alle älter sind als ich, und als junge Frau wirst du leider nicht überall automatisch ernst genommen. Und drittens wollte ich mehr Vielfalt in mein Leben bringen.

Mehr Vielfalt — was meinst du damit?

Ich hatte eine Phase, in der das Leben hauptsächlich aus Arbeit und Schlafen bestand. Das reicht nicht. Die Mitgliedschaft im Club Hannover2000 ist jetzt ein Teil von der neuen Vielfalt. Dort herrscht ein fortschrittliches Klima und wir unternehmen viel gemeinsam.

Du sprichst davon, als junge Frau nicht ernst genommen zu werden. Hast du damit auch in deiner Ausbildung Erfahrungen gemacht?

Sehr. Die Küche ist ein Bereich, in dem Sexismus noch lange nicht ausgestorben ist. Deshalb ist es mir heute wichtig, dass mein Unternehmen klare Regeln für das Miteinander hat.

Was genau kochst du jeden Tag?

Wir sind ein reiner Kantinenbetrieb. Wir sorgen täglich für 1.000 Mittagessen und 300 Kindergartenessen. Das ist eine große Herausforderung und macht mir sehr viel Spaß, als Führungskraft, in der Planung und natürlich auch in der Küche.

Und als wäre das nicht genug, warst du schon beim nächsten Wettbewerb, diesmal in Kopenhagen?

Ja! Letztes Jahr haben wir den deutschen Culinary Cup gewonnen, jetzt geht es auf europäische Ebene. Das Spannende: Die Zutaten wurden erst vor Ort bekanntgegeben. Das Motto ist Märchen — wir haben Frau Holle gewählt. Wir haben eine Suppe als Brunnen, ein zweierlei von Gold und Pech in der Hauptspeise und als Dessert nahmen wir den Apfel in den Fokus. Unsere Belohnung: Der zweite Platz in diesem europäischen Wettbewerb!

Was nimmst du aus diesem Jahr am meisten mit?

Dass es sehr hilfreich ist, das eigene Verhalten zu reflektieren. Zum Beispiel bei unangenehmen Gesprächen, die ich vorbereitet und auch umgesetzt habe. Das klingt einfach, ist es aber nicht. Also ich würde mich jederzeit wieder bewerben.

*Interview: Susanne Hartmann,
Redaktionsteam, Club Köln*