



AUF UMWEGEN INS ZIEL

Mehves Bursali, Inhaberin bei Finest Bursali Catering, Wuppertal

FINEST
**BUR
SALI**
CATERING

Mittagstisch, Catering, Event – aus diesem Dreiklang ergibt sich das Angebot von Finest Bursali Catering. Für die Inhaberin Mehves Bursali ist das die perfekte Mischung. Auch wenn sie als gelernte Architektin eigentlich andere Pläne hatte.

Mit der Hochzeit eines guten Freundes fing alles an. Er fragte Mehves Bursali, ob sie das Essen für seine Feier machen könnte. Fingerfood für 60 Leute. Wer dazu Ja sagt, muss zum einen eine wirkliche Freundin sein und zum anderen Talent und ein gesundes Maß an Selbstbewusstsein haben. Mehves Bursali übernahm den Job und bekam so viel Lob und positive Rückmeldungen, dass dieser Freundschaftsdienst tatsächlich zum Beginn ihrer heutigen Karriere wurde.

Dabei hatte Mehves Bursali eigentlich andere Pläne. Sie hatte Architektur studiert und das Studium erfolgreich mit dem Diplom abgeschlossen. Doch durch die Geburt ihrer Tochter blieb sie vier Jahre zuhause, übte den Beruf der Architektin nie aus. Private Umstände und der berufliche Bruch führten dazu, dass Mehves Bursali sich neu orientieren musste. „Nach diesem ersten Auftrag habe ich angefangen, das Catering für

Freunde und Bekannte zu übernehmen. Dafür habe ich mir im Keller eine zweite Küche eingerichtet und mir verschiedene Utensilien wie Tablett, Teller, Platten besorgt.“ Schon bald kam sie jedoch zum Schluss, dass es weitergehen müsse. Als sie vom Stellenangebot eines italienischen Restaurants hörte, das tagsüber jemanden für die Küche suchte, bewarb sie sich einfach. Ohne Ausbildung, aber mit Mut. Und ihr Mut wurde belohnt. Sie bekam den Job und arbeitete zwei Jahre für das Restaurant. „In dieser Zeit habe ich viele Erfahrungen gesammelt. Wie kaufe ich ein, welche Mengen für viele, welche Mengen für wenige Gäste, wie organisiere ich Abläufe. All das musste ich mir erst aneignen.“

Obwohl ihr die Arbeit Spaß machte, wollte sie mehr. „Ich wollte meine eigene Chefin und selbstständig sein.“ Wieder war es ein Freund, der den entscheidenden Tipp gab. So kam sie an

www.competentia.nrw.de | www.bergisch-kompetent.de | 0202 563 5063 | competentia@stadt.wuppertal.de

Eine Initiative zur Steigerung des Anteils von Frauen in Führungspositionen des Kompetenzzentrums Frau und Beruf Bergisches Städtedreieck

Das positive Praxisbeispiel: Finest Bursali Catering

einen kleinen Gastronomiebetrieb, der einen Mittagstisch anbot, von dem vor allem Berufstätige profitierten. Das kleine Restaurant befand sich in einem alten Fabrikgebäude, das Mehves Bursali auch aus architektonischer Sicht überzeugte. Eine offene Küche, ausgewählte Bilder und Möbel – ein Ort, an den man gern zum Essen kommt. „Auch das Catering habe ich damals weiterbetrieben und sogar Kochkurse angeboten“, erzählt sie rückblickend. Richtig angekommen ist sie aber erst, seit sie die Kantine im Gebäude der Berufsgenossenschaft Bau betreibt. Kantine? „Anfangs war ich skeptisch, aber das Gebäude sprach mich an und ich habe hier viele Freiheiten bekommen.“ So öffnet die Kantine auch für andere Beschäftigte in der Nähe, die räumliche Gestaltung entstand nach den Wünschen von Mehves Bursali und auch das Catering gehört weiterhin zu ihren Aufgaben.

„Ich merke, dass ich nach vielen Jahren angekommen bin. Auch wenn ich immer noch dazulerne“, sagt Mehves Bursali heute. „Natürlich ist der Alltag manchmal anstrengend. Die Konkurrenz ist da und ich muss aufpassen, mich nicht ständig zu vergleichen.“ Auch das Abgeben von Aufgaben musste sie erst lernen. Denn nach wie vor ist die Branche eine Männerdomäne, in der die Leidenschaft für das eigene Tun eine große Rolle spielt. „Man darf nicht zartbesaitet sein.“ Trotzdem hat sie ihren Weg gefunden. „Ich bin Teil des Teams und übernehme damit alle Aufgaben, die andere auch machen. Da mache ich keinen Unterschied. Als Chefin ist es mir vor allem wichtig, dass meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihre Eigenständigkeit bewahren.“ Gleichzeitig ist klar, dass sie die letzten Entscheidungen treffen muss. Mehves Bursali: „Geduld und die Fähigkeit, die eigenen Ideen und Vorstellungen gegenüber den Beschäftigten zu kommunizieren – all das lernt man als Führungskraft nicht automatisch.“

FINEST BURSALI CATERING

Mehves Bursali, Inhaberin
Schwarzer Weg 3 | 42117 Wuppertal
Telefon 0202 7591773
info@finestbursali.de | www.finestbursali.de

- ...❖ Mehves Bursali, 48 Jahre alt, seit 2011 Inhaberin von Finest Bursali Catering
- ...❖ Die Diplom-Architektin kam als Autodidaktin in ihren heutigen Beruf
- ...❖ Im Gebäude der BG Bau am Schwarzen Weg bietet Mehves Bursali neben einem Mittagstisch auch Catering und Events an
- ...❖ Sie beschäftigt drei festangestellte Mitarbeiter/innen (zwei Frauen, ein Mann) und zwei Aushilfskräfte

...❖ **Was bedeutet für Sie Erfolg?**

Lob. Wenn sich Kunden und Kundinnen für das tolle Mittagessen oder das gelungene Catering bedanken, dann ist das für mich ein Erfolg.

...❖ **Was wollen Sie in fünf Jahren erreicht haben?**

Ich weiß es noch gar nicht. Vielleicht möchte ich irgendwann in anderer Form kreativ sein. Aber ob in fünf oder in sieben Jahren – mal schauen.

...❖ **Welchen Tipp geben Sie einer Frau, die Karriere machen möchte?**

Vor dem Schritt in die Selbstständigkeit sollte sie in jedem Fall möglichst viele Erfahrungen in dem entsprechenden Bereich sammeln und sich ausprobieren.

...❖ **Was tun Sie, um Ihre Seele baumeln zu lassen?**

Ich zeichne gern Skizzen und schreibe sehr gern. Wenn ich mit Menschen zusammen bin, die mich inspirieren, ist auch das Kraft tanken.