



SIDES

Team Lead Global Marketing, Vera Müller
Wilhelm-Kabus Str. 70, Haus 34.3
10829 Berlin
presse@get-sides.de

PRESSEMITTEILUNG

Berlin, 08.03.2024

SIDES | THEMA: Frauen erobern die Spitze in der Gastronomie - Alina Hasan-Zada von finefine im Interview

Berlin, den 08.03.2024 - Anlässlich des Weltfrauentags 2024 wird deutlich, dass Frauen in führenden Positionen der Gastronomie weiterhin unterrepräsentiert sind. Trotz einer leichten Zunahme auf knapp 30%¹ von Frauen in der deutschen Führungsebene insgesamt besteht nach wie vor ein erhebliches Ungleichgewicht. Jedoch zeichnet sich eine allmähliche Veränderung in der Branche ab, wobei immer mehr Frauen ihren verdienten Platz an der Spitze von Restaurants und Franchiseketten erobern. Es fällt besonders auf, dass das Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie oft von Frauen beeinflusst wird. Zahlreiche neue Konzepte von Küchen und Restaurants, die sich auf vegane und vegetarische Speisen konzentrieren, tragen die Handschrift von Frauen.

Ein beispielhaftes Modell für diese Entwicklung ist das Konzept des Franchise-Unternehmens finefine, das frische und gesunde Gerichte schnell an Kund:innen liefert. Die Sportwissenschaftlerin Alina Hasan-Zada legte gemeinsam mit ihrem Ehemann im Jahr 2018 den Grundstein für ihre Idee. Im Rahmen der Partnerschaft von finefine mit dem Softwareunternehmen SIDES berichtet die Mitgründerin im Interview über die Herausforderungen, denen sie als Frau insbesondere in der Aufbauphase begegnete.

Wie verlief der Einstieg in die Gastronomie für Alina Hasan-Zada?

"Im Januar 2019 haben mein Ehemann Elmar und ich unseren ersten Store eröffnet. Ich war für alle Bereiche des Stores zuständig und konnte daher die Herausforderungen aus unterschiedlichen Blickwinkeln betrachten. Das war für mich sehr vorteilhaft. Im Jahr 2020 eröffneten wir unseren zweiten Store und starteten unser erstes Franchise-Unternehmen. Dadurch konnte ich mich aus der operativen Küchenarbeit zurückziehen

und mich ausschließlich auf Führungsaufgaben konzentrieren", beschreibt Alina Hasan-Zada den Start von finefine. Anfangs war es besonders schwierig, von männlichen Kollegen ernst genommen zu werden. "Sie haben mir meine Kompetenz abgesprochen und die ihnen gestellten Aufgaben teilweise nicht erfüllt. Es hat Zeit und Erfahrung gebraucht, um hier Veränderungen zu spüren. Heutzutage sehe ich - zumindest bei mir persönlich - keine Probleme mehr in diesem Bereich."

Diese Form von Sexismus ist allerdings nicht nur in der Gastronomie zu beobachten. Ob in technischen Berufen oder in der Wissenschaft - Statistiken zeigen, dass Frauen in vermeintlichen Männerdomänen beinahe täglich um Anerkennung und Respekt kämpfen müssen. Alina Hasan-Zada betont jedoch mehrfach in ihrem Interview mit SIDES, dass das Geschlecht keine Rolle mehr spiele, sobald Männer ihre Kompetenz für die Gastronomie und insbesondere ihr eigenes Unternehmen finefine erkennen.

Welche persönlichen Stärken zeichnen Alina Hasan-Zada als Führungskraft aus?

"Kommunikationsfähigkeit und Leidenschaft sind in der Gastronomie das A und O. Aber persönlich sehe ich meine Empathie und Entscheidungsfähigkeit klar als persönliche Stärken. Als Chefin muss ich in der Lage sein, fundierte Entscheidungen zu treffen - auch in schwierigen Situationen - und dafür natürlich auch Verantwortung zu übernehmen."

Welche Hürden aber auch Chancen sieht sie für Frauen in der Gastronomie?

"Natürlich gibt es viele Herausforderungen in der Gastronomie, wie beispielsweise hohe Arbeitsbelastung und lange Arbeitszeiten. Aber ich habe keine spezifischen Hürden bemerkt, die mit dem Geschlecht einer Frau zusammenhängen", beschreibt Alina. Die Gastronomie bietet Frauen vielmehr die Möglichkeit, ihre kreativen Talente auszuleben und eine erfolgreiche Karriere aufzubauen. "Es erfordert harte Arbeit, Leidenschaft und Fachkenntnisse. Wenn diese gegeben sind, können Frauen mit der richtigen Durchsetzungskraft durchaus Positionen in der Küchenleitung, im Restaurantmanagement oder auch als Restaurantbesitzerinnen erreichen", so Alina zu SIDES. "Ich glaube, Frauen spielen eine entscheidende Rolle im Unternehmertum des Food-Marktes. Sie tragen zur Vielfalt, Innovation und Nachhaltigkeit bei. Und in Zukunft werden wir immer mehr Frauen in Führungspositionen der Gastronomie-Branche sehen!"

Bei SIDES, einem der führenden Anbieter für Gastronomie- und E-Commerce-Software in Europa, ist man überzeugt, dass die Branche im Wandel ist. "Nicht nur in den Restaurants und Gastronomiebetrieben selbst sehen wir einen zunehmenden Anteil von

Frauen. Auch in unserem Unternehmen legen wir Wert auf Ausgewogenheit und die individuelle Förderung der Fähigkeiten jeder Mitarbeiterin und jedes Mitarbeiters. Mit einem Frauenanteil von über 60% in den Bereichen HR und Marketing sind wir bereits gut aufgestellt. Jeder, der in dieser Branche tätig ist, sollte hin und wieder eine Selbstüberprüfung vornehmen", erklärt Dirk Schmidt, CCO bei SIDES.

¹ [vgl. Destatis: Frauen in Führungspositionen 2022](#)

Pressemeldung Wörter: 638 | Zeichen (mit Leerzeichen): 4.663 |
Kontaktperson bei Fragen: Team Lead Global Marketing Vera Müller, vera.mueller@get-sides.de

Über SIDES

SIDES (ehemals SimplyDelivery) ist einer der führenden Anbieter für Gastronomie- und E-Commerce Software in Europa. Das Softwareunternehmen mit Hauptsitz in Berlin entwickelt konsequent Lösungen für alle Restaurantprozesse, die sich durch Automatisierung verbessern lassen. 2014 gegründet, ist SIDES heute eine vollumfängliche Software, mit der Gastronom:innen vorausschauend, selbstbestimmt und profitabel ihren Markt gestalten. SIDES trägt mit Softwarelösungen dazu bei, Ressourcen wie Manpower, Zeit, Energie sinnstiftend einzusetzen: dort, wo sie wirklich gebraucht werden. Das modulare System passt sich an die spezifischen Bedürfnisse von Restaurants, Lieferdiensten, Franchise-Unternehmen oder Ghost Kitchens an. Dabei bildet das Kassensystem das Herzstück der Software. Die zertifizierte Kasse mit Cloud-TSE lässt sich flexibel mit den anderen Produkten, wie beispielsweise dem Webshop, der Warenwirtschaft, der Fahrer-App oder dem Küchenmanager kombinieren.