

Marktplatz

Немецкий язык для деловых людей

### Урок 3: Handwerk - Weg in die Selbständigkeit

Рабочий день позади. Супруги Томас и Ивон поужинали, но обычный вечерний отдых перед телевизором сегодня отменяется. Томасу необходимо серьезно поговорить с женой. Работа на большой хлебопекарне (Großbäckerei) ему уже не по душе (geht auf den Geist), он чувствует себя всего лишь винтиком большого механизма (Rädchen im Getriebe):



---

**Thomas:** *Yvonne, mach' doch mal den Fernseher aus. Ich muß mal in Ruhe mit dir reden.*

**Yvonne:** *Was ist denn, Thomas?*

**Thomas:** *Mir geht da schon einige Zeit was durch den Kopf...*

**Yvonne:** *Gibt es ein Problem? Warte 'mal, soll ich dir noch ein Bier mitbringen?*

**Thomas:** *Nun laß' mal, Schatz, ich hab' ja noch. Nein, weißt du, ich will mal mit dir darüber sprechen, wie es weiter geht mit uns.*

**Yvonne:** *Wie bitte?*

**Thomas:** *Beruflich, meine ich.*

**Yvonne:** *Was hast du denn?*

**Thomas:** *Mein Job in der Großbäckerei ist ja ganz in Ordnung, aber irgendwie geht mir das auf den Geist in dieser Brotfabrik, alles automatisiert, ich hab kaum Kontakt zu anderen Menschen, und überhaupt, ich bin da nur ein Rädchen im Getriebe ...*

**Yvonne:** *Was meinst du damit, Thomas? Willst du etwa kündigen?*

---

Ивон напугана. Если Томас уволится по собственному желанию (kündigt), то он в течение 3-х месяцев даже пособие по безработице не будет получать. Но Томас мечтает о другом: завести собственное дело (sich selbständig machen). Он бы в заднем помещении, в пекарне (Backstube), месил тесто, жена бы в магазине (im Geschäft) булочки продавала. Конечно, печь (der Ofen) и всё это оборудование (die ganzen Maschinen) стоят кучу денег (kosten eine Menge Geld). Но необязательно открывать новую булочную (einen neuen Laden aufmachen). Томас встретил недавно знакомого - старика Дросте. Болеет. Что--то у него с поясницей (hat's im Kreuz). Дети пекарней заниматься не хотят (wollen das Geschäft nicht übernehmen). И вот, он ищет преемника (sucht einen Nachfolger):

---

**Thomas:** *Was ich meine ... Was würdest du davon halten, wenn wir uns selbständig machen?*

**Yvonne:** *Was?*

**Thomas:** *Eine eigene kleine Bäckerei! Wir beide zusammen. Ich in der Backstube und du vorne im Geschäft. In unserem eigenen Geschäft.*

**Yvonne:** *Ein eigenes Geschäft? Wie stellst du dir das vor? So eine Bäckerei kostet doch eine Menge Geld, und so viel haben wir nicht gespart. Die Miete, der Ofen, die ganzen Maschinen. Wie willst du denn das bezahlen?*

**Thomas:** *Langsam, langsam .... Wir müssen ja nicht gleich einen ganz neuen Laden aufmachen. Ich hab dir das nicht erzählt, aber letzte Woche habe ich den alten Droste getroffen. Weißt du? Der die Bäckerei in der Bonner Straße hat. Der kann nicht mehr so, der hat's im Kreuz, und seine Kinder wollen das Geschäft nicht übernehmen. Deshalb sucht der einen Nachfolger. Das wär' doch was für uns, was meinst du?*

**Yvonne:** *Und wie stellst du dir das vor? Ich mein', das kommt mir alles etwas plötzlich. Wie soll das denn alles - also...*

**Thomas:** *Ach' komm', im Prinzip ist das doch vorstellbar - ich mach' die Backstube, und du stehst im Laden.*

**Yvonne:** *Also ich weiß nicht ...*

*Thomas: Zusammen können wir das schaffen, glaub mir. Und dann haben wir was Eigenes.*

---

О самостоятельном предпринимательстве (etwas Eigenes) мечтают многие. Но осуществить эту мечту на деле нелегко. На рынке хлебобулочных изделий, к примеру, доминируют крупные предприятия. Один большой хлебозавод снабжает готовой продукцией целую сеть магазинов. Самостоятельный пекарь, которому приходится, с этой системой конкурировать, находится в невыгодном положении. Он сам месит тесто, сам печёт хлеб и булочки в небольшом производственном помещении при магазине. А за прилавком у него стоит жена. Всё у них свежее - с пылу, с жару. - Но автоматическая линия на заводе выпекает хлеб быстрее, и себестоимость продукции там ниже. Поэтому неудивительно, что число самостоятельных пекарей постоянно уменьшается. В 80-ом году их насчитывалось в Германии 31 тысяча, а в 95-ом году уже на 7 тысяч меньше. Молодой пекарь (Bäcker) из Нойса Юрген Фёрстер любит своё дело. Его дед и отец тоже были пекарями. И Юрген свою работу называет хобби (увлечением):

---

*Ich bin die dritte Generation Bäcker. Mein Opa hat Bäcker gelernt, danach aber aufgehört, mein Vater hat Bäcker gelernt, aber danach aus gesundheitlichen Gründen aufgehört, und ich wollte es eigentlich durchziehen, weil ich eigentlich festgestellt habe, der Beruf des Bäckers ist für mich nicht nur Arbeit, sondern auch Hobby.*

---

Вначале Юрген Фёрстер работал на хлебозаводе, но потом сдал экзамен на мастера - хлебопёка (Bäckermeister) и решил завести собственное дело. В гильдии пекарей, членом которой он стал после сдачи экзамена (Meisterprüfung), ему помогли и словом и делом. Мастер - высшее ремесленное звание в Германии. Не имея квалификации мастера, невозможно получить разрешение на открытие собственной парикмахерской, булочной и других ремесленных предприятий. Но для успеха дела одного звания мастера, конечно, недостаточно. Нужен собственный стартовый капитал (Eigenkapital), профессиональное умение (fachliches Können), качества руководителя (Führungsqualitäten). Об этом говорит менеджер кёльнской гильдии пекарей Александра Динст:

---

*Also, die erste Voraussetzung ist die Meisterprüfung. Die zweite Voraussetzung: Es sollte idealerweise ein Eigenkapital von 30.000 DM vorhanden sein. Damit der Betrieb Aussicht hat, gut übernommen zu werden, sollte der Bäcker über ein sehr gutes fachliches Können verfügen. Die Kunden sind heute in Deutschland, in Brot und Backwaren, sehr anspruchsvoll. Er sollte Führungsqualitäten haben. Er sollte sich klar sein, daß er als Bäcker der Diener seiner Kunden ist. Das ist eine ganz wichtige Eigenschaft, die den heutigen jungen Leuten oft wesensfremd ist. Und: Die Familie sollte dahinter stehen.*

---

Молодые люди (die jungen Leute) сегодня часто не сознают, что булочник - слуга своих клиентов (Der Bäcker ist der Diener seiner Kunden) - подчёркивает Александра Динст. И что ещё важно - начинающему предпринимателю нужна поддержка семьи (Die Familie sollte dahinterstehen). Труднее всего Юргену Фёрстеру было раздобыть необходимый капитал. Он рассчитал, что ему понадобится около 200-от тысяч марок. Собственного капитала у него было 20 процентов (20 Prozent Eigenkapital). Гильдия пекарей помогла получить кредиты по разным программам стартового финансирования предпринимательства (Existenzgründungskredit):

---

*Ich hatte ein Volumen ausgerechnet von ungefähr 200.000 Mark, womit ich den Betrieb übernehmen wollte. Dazu hatte ich 20 Prozent Eigenkapital. Dazu habe ich einen Kredit - "Gründungs- und Wachstumskredit" - aufgenommen; dann den ERP-Existenzgründungskredit und ein Hausbankdarlehen von meiner Hausbank. Zusammen habe ich die 100 Prozent für die Übernahme des Betriebs zusammenbekommen, und habe damit gestartet, die Bäckerei zu übernehmen.*

---

Итак, получены кредиты, подписан договор об аренде. Теперь нужно засучить рукава и работать. Пути назад больше нет. Томас и Ивонн стали самостоятельными

предпринимателями. Поначалу они так уставали, что по вечерам даже есть не хотелось. Вставать приходилось чуть ли не среди ночи, ведь к открытию магазина на прилавке должна возвышаться гора румяных булочек. Вечером, после ухода последнего покупателя, Ивон бралась за уборку (Putzen). А ещё бухгалтерские расчёты (Buchführung). "Вся жизнь состоит из одной только работы" (Das ganze Leben besteht nur noch aus Arbeit.) - жаловалась Ивон мужу. А толку? Покупателей мало (zu wenig Kunden). Слишком маленький оборот (zu wenig Umsatz). Томас и сам всё это понимал, но знал, что сдаваться (aufgeben) нельзя:

---

**Thomas:** *Schatz, jetzt hör' mal auf mit Putzen, es blitzt und blinkt doch schon alles. Ich habe schon mal den Abendbrot-Tisch gedeckt. Kommst du?*

**Yvonne:** *Du, ich habe gar keinen Hunger. Weißt du, ich hab's einfach satt: Den ganzen Tag hinter der Theke stehen, abends das Putzen und dann noch die Buchführung. Das ganze Leben besteht nur noch aus Arbeit. Und wofür das alles? Wir haben viel zu wenig Kunden und zu wenig Umsatz, wir verkaufen einfach nicht genug! Und wenn es so weitergeht, ist unser Traum von der Selbständigkeit bald ausgeträumt.*

**Thomas:** *Ja, glaubst du vielleicht, mir macht das Spaß? Ich hab' auch gehofft, daß der Laden besser läuft. Nur, jetzt haben wir schon so viel in die ganze Sache reingesteckt, da können wir doch nicht einfach aufgeben.*

---

У Юргена Фёрстера на начальной стадии тоже были непредвиденные трудности. Находившееся по соседству крупное учреждение с большим числом служащих переехало, и он потерял приблизительно треть покупателей. А кредиторы не ждут. И за аренду нужно платить. И жить на что-то надо. Хорошо, помогли родители. Одолжили денег. Потом Юрген Фёрстер расширил ассортимент. Включил в него напитки, мороженое и всё, что нужно для приготовления небольших бутербродов:

---

*Mein Vorgänger hatte ein gemischtes Sortiment, was ich auch führe, das heißt über Brot, Brötchen, Schwarzbrot, Kuchen, Feinbäckerei, Konditorei - das heißt das komplette Programm im Nahrungsmittelgewerbe. Was ich zusätzlich ausgebaut habe, ist wie gesagt der Snack-Bereich. Dazu gehören unter anderem auch Getränke, Eis, Speiseeis und verschiedene kleine Snacks wie Buko oder Käsecken, Honig, Marmelade, Nutella. Das ist das Wichtigste heutzutage, daß man eigentlich vom Sortiment her den Kunden auch was bieten kann.*

---

Но это ещё не всё. Юрген Фёрстер перестал закрывать свою булочную на обед (über Mittag) и занялся скрупулёзным изучением покупательского спроса. Каждый вечер после закрытия магазина он записывает, какие виды изделий (Backwaren) остались непроданными (nicht verkauft worden sind). Соответственно (dementsprechend) составляется план (Plan erstellen), в какие дни покупают больше. Остатки хлебобулочных изделий (Backwaren, die übrig sind) после закрытия магазина выбрасываются (werden weggeschmissen). Чёрствый хлеб Юрген Фёрстер не продаёт никогда:

---

*Abends um 18.30 Uhr, wenn Feierabend gemacht wird, werden die Retouren - das heißt die Backwaren, die nicht verkauft worden sind - gezählt und aufgelistet. Und dementsprechend kann ich mir dann über die Woche, über den Monat, übers Jahr einen Plan erstellen, um zu sehen, wieviel Retouren ich überhaupt gemacht habe. Man kann von Woche zu Woche zurückblicken auf den Monat und ungefähr vergleichen, wie das Geschäft sich entwickelt hat. Und dementsprechend bekommt man langsam, aber wirklich nur langsam, einen Überblick da rein, was für Tage stark sind im Verkauf, im reinen Backwarenverkauf, und welche Tage nicht so stark sind. Wenn 18.30 Uhr ist, ist Feierabend, dann werden die kompletten Backwaren, die übrig sind, weggeschmissen und am nächsten Tag neu produziert.*

---

Чтобы много не выбрасывать, булочнику не следует делать больших запасов. Но если к концу рабочего дня покупатель застанет в магазине пустые полки, то он может больше не прийти. (Der Kunde kommt nicht mehr):

---

*Darum ist es auch wichtig, daß man einen gesunden Überschuß hat. Man sollte zwischen fünf und zehn Prozent am Ende des Tages an Backwaren noch übrig behalten, das ist ein gesunder Wert. Weil: Wenn ein Kunde in den Laden kommt, und es sind keine Brötchen mehr da und keine Röggelchen und kein Brot, und es liegen nur drei Teilchen an der Theke - beim nächsten Mal kommt der Kunde nicht mehr um halb sieben. Ab sechs Uhr kann man den Laden praktisch zumachen, weil er genau weiß, die Auswahl, das Sortiment, das ich haben möchte, führt dieser Bäcker nicht mehr.*

---

*Для предпринимателя, открывшего собственное дело, решающими являются первые два года существования. У Юргена Фёрстера эти два года теперь позади. Он многому научился. А на будущее у него уже есть кое-какие новые идеи.*