

«Ich bin alles andere als eine klassische Patronne. Eher ein Coach.» Nutriteam GmbH



Unternehmen und Sitz Nutriteam GmbH, Bern, nutriteam.ch

Branche, Tätigkeit Praxis für Ernährungs- und Bewegungsfragen

Gründung 2006

Anzahl Mitarbeitende 12 Teilzeitangestellte und die Geschäftsführerin

Ziel Das Nutri-Team mit innovativen Angeboten in die Zukunft führen

Die Nutriteam GmbH, eine Praxis für Ernährungs- und Bewegungsfragen in der Stadt Bern, beschäftigt mehr als ein Dutzend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ihren Führungsstil bezeichnet die Geschäftsführerin Nadia Schwestermann als kooperativ. Wie sich dies auf den Geschäftsalltag auswirkt, erklärt sie im Gespräch.

Bereits im Firmennamen Nutriteam widerspiegelt sich, was der Geschäftsführerin Nadia Schwestermann in Bezug auf die Führung ihres Unternehmens wichtig ist: der Teamgedanke. «Ich wollte unsere Dienstleistungen von Beginn weg nicht als Einzelperson, sondern als junges, vielseitiges Team anbieten», betont Nadia Schwestermann, die die Nutriteam GmbH 2006 gegründet hat. Denn nur als Team sei es möglich, verschiedene Spezialgebiete wie etwa Er-

«Ich pflege die Feedbackkultur. In der Zusammenarbeit müssen offene und transparente Rückmeldungen Platz haben.»

Nadia Schwestermann, Geschäftsführerin Nutriteam GmbH mit ihrem Stellvertreter Michael Pfanner



«Wenn wir ein neues Angebot planen, wie etwa ein Sinnesatelier, ist die Kommunikation mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern das A und O.»

Nadia Schwestermann

nährung bei Nachtschichten, Ernährung und Augengesundheit, Essstörungen, Übergewicht oder Sporternährung abzudecken.

Transparente Führung. Diesem Teamgedanken entsprechend pflegt die Geschäftsführerin der Nutriteam GmbH einen kooperativen, partizipativen Führungsstil. «Ich bin alles andere als eine klassische Patronne. Eher ein Coach. Ich versuche, meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in die Entscheidungsprozesse miteinzubeziehen», erklärt sie. Denn das Allerwichtigste bei der Führung sei für sie die Transparenz.

Ihr Stellvertreter Michael Pfanner beschreibt ihre Art als spontan, offen und unkompliziert. Dies sei ein grosser Pluspunkt bei einem Team, das dezentral arbeite. «Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind oft bei den Kunden vor Ort und agieren sehr selbstständig», erklärt er. Es komme selten vor, dass alle gemeinsam in der Praxis anwesend seien. Umso wichtiger sei es, dass Nadia Schwestermann als zentrale Anlaufstelle bei Fragen und Anliegen kontaktiert werden kann.

Ideen gemeinsam finden. Um den gegenseitigen Austausch zu fördern, organisieren die Geschäftsführerin und ihr Stellvertreter regelmässige Teamsitzungen und Teamevents. Solche Anlässe dienen auch dazu, gemeinsam Ideen zu generieren.

«So ist bei einem Treffen etwa die Idee entstanden, das Thema Onlinekanal zu prüfen. Diese Möglichkeit haben wir aufgenommen und den Onlinekurs «Gesund essen – Fit im Alltag!» realisiert, der nun auf nutriteam.ch abrufbar ist», sagt die diplomierte Ernährungsberaterin FH.

Begeisterung weitertragen. Den Anteil, den die Führungsaufgaben in Anspruch nehmen, bezeichnet Nadia Schwestermann als gross. «Neben den administrativen Aspekten sind es vor allem die zahlreichen Gespräche – viele auch zwischen Tür und Angel –, die Ressourcen kosten. Aber es ist ein Aufwand, der sich langfristig bezahlt macht», erklärt sie.

Neben der direkten Führung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sei insbesondere auch die Weiterentwicklung des Unternehmens eine zentrale Führungs-

aufgabe. «Wir sind – nicht zuletzt aus wirtschaftlichen Gründen – gezwungen, innovativ zu bleiben. Zurücklehnen konnten wir uns in all den Jahren seit der Gründung des Unternehmens nicht.»

Auch diesbezüglich sei die Kommunikation mit den Mitarbeitern das A und O. «Wir möchten die Begeisterung, die wir für unsere Absichten und unsere Angebote haben, an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weitergeben, so dass sich diese mit Nutriteam identifizieren können.»

Praxisräume intensiver nutzen. Ein solches neues Angebot, das die Geschäftsführerin und ihr Stellvertreter in petto haben, betrifft die Praxisräume in Bern. «Wir möchten diese intensiver nutzen, zum Beispiel für Schulungen und Events zum Thema Ernährung und Genuss», sagt Nadia Schwestermann.

Genuss entstehe nur, wenn beim Essen die Sinne zum Einsatz kämen. «In unserem Sinnes- und Genusstelier sollen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihre Sinne schärfen und Achtsamkeit gegenüber der Nahrung üben können.»