

# „Da kommt keiner zu kurz“

Zwischen Familie und Beruf: Anja Bardowicks leitet einen Fleischereibetrieb

Von Angelika Jansen

**Uelzen.** „Wenn der Handwerksbetrieb nicht mit der Zeit geht, geht er mit der Zeit.“ Dieser Satz ihrer Berufsschulfachlehrerin ist Anja Bardowicks, Chefin der gleichnamigen Fleischerei an der Schuhstraße in Uelzen, in Erinnerung geblieben. „Der leitet mich bis heute sowohl bei der Betriebsführung, als auch bei der Produktion“, erzählt sie stolz und deutet auf das umfangreiche Angebot ihrer Fleisch- und Wurstprodukte sowie ihrer ausgewogenen nationalen und internationalen Speiseauswahl.

Bardowicks ist mit dem elterlichen Fleischereibetrieb im Landkreis Gifhorn aufgewachsen. Nach der Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin in Uelzen sei sie in alle Aufgabenbereiche der Betriebsführung hineingewachsen. „Dazu habe ich viel vom Schwiegervater gelernt“, sagt sie anerkennend. „Wenn man jung ist, denkt man, dass man viel anders machen würde“, erinnert sie sich. „Wenn man dann selbst die Verantwortung trägt, erkennt man erst, dass alles den Bedingungen entsprechend durchdacht und organisiert ist.“ Natürlich haben sie und ihr Mann, der sich überwiegend um die Produktion kümmert, einige Veränderungen vorgenommen, als der Betrieb übergeben worden war, „aber die immer schneller wechselnden Wünsche und Bedürfnisse der Verbraucher rückten stärker in den Mittelpunkt“, betont Anja Bardowicks, „bei den Betriebsabläufen, aber auch bei der Produktionsplanung sowie Auswahl und Herstellung der Speisen“.

So ist sie heute verantwortlich für das Personal, „das zu einem Teil noch aus Mitarbeitern besteht, die mich damals als Auszubildende angelernt haben“, sowie aus Einsatzplanung, Urlaub und Personaleinstellungen. „Ich bin für alle die Ansprechpartnerin in jedem Fall.“ Außerdem steuert sie das



**Anja Bardowicks hat ihr Metier früh gelernt: Aufgewachsen ist sie im elterlichen Fleischereibetrieb, in Uelzen ist sie für die Personalführung im eigenen Unternehmen zuständig.**

Foto: Jansen

Marketing, die betriebliche Organisation und die Überwachung sämtlicher betrieblicher Abläufe.

Früher wollte sie gerne zum Gewerbeaufsichtsamt, „das stellte ich mir damals sehr interessant vor“. Heute ist sie sehr zufrieden mit dem, was in dem familiär geführten Betrieb rund läuft. Aus ihrer eigenen Kindheit weiß sie, in dem Handwerksbetrieb Familie und Beruf angemessen zu vereinbaren. „Da kommt keiner zu kurz“, ist sie sich sicher.

Wenn Anja Bardowicks sich

am Abend auf den Weg nach Hause macht, hat sie einen 12-Stunden-Tag hinter sich, „es sei denn, es ist noch ein Catering vorzubereiten oder auszuliefern“, was ja meistens am Abend geschieht, „dann zähle ich die Stunden nicht mehr, weil ich weiß, die Arbeiten müssen gemacht und überwacht werden.“