



Nur online richtig sparen:

✓ Bis zu 150,-€<sup>1</sup> Grundpreis sparen

Erleben, was verbindet.



job Arbeiten

## Selbstständig aus der Krise



© Anne Wiedey

### Anne Wiedey über Food- und Dekostyling

**Anne Wiedey** ist selbstständige **Deko- und Foodstylistin**. Nach ihrem BWL-Studium ist sie durch Praktika und Assistenzen in den Beruf der Foodstylistin gerutscht. Was genau die Tätigkeit einer Foodstylistin ausmacht und welche Hürden sie auf dem Weg in ihre Selbstständigkeit nehmen musste, hat sie uns im Interview verraten.

#### Inhalt

Der Traum von der Selbstständigkeit

Die Krise

Der Markt

Die Gründung

Erstens: Die Idee

Zweitens: Die Leidenschaft

Drittens: Der Plan

Der eigene Chef sein

Anne Wiedey über Food- und Dekostyling

Die Gründer von German Garment im Interview

Über die Gründung von Fashionette

Artikel kommentieren

#### Google-Anzeige

**Existenzgründung** Die Haspa unterstützt alle Phasen in d. Umsetzung Ihrer Geschäftsidee [www.haspa.de](http://www.haspa.de)

**PKV für Selbstständige** Aktuelle Testsieger vergleichen und Private Krankenversicherung finden! [krankenversicherung-vergleiche.info](http://krankenversicherung-vergleiche.info)

### Brigitte Young Miss: Du bist Food- und Deko-Stylistin. Was genau verbirgt sich hinter dieser Berufsbezeichnung?

**Anne:** Ich koche, kreierte und style Gerichte. Dabei arbeite ich für Kunden auf Events, produziere aber vor allem für Fotoshootings. Die Bilder werden dann in der Werbung oder für Kochbücher und Kochzeitschriften verwendet. Wenn zum Beispiel ein Käsehersteller sein Produkt als Werbeanzeige in eine sommerliche Szene gesetzt bekommen möchte, dann erarbeite ich ein passendes Kochrezept sowie das Konzept für das Dekostyling. Das heißt: passende Teller, Dekoration und Accessoires für das Foto. Beim Shooting selbst versuchen wir, das Gericht von seiner leckersten und schönsten Seite zu zeigen. Da wird manchmal stundenlang das Salatblatt drapiert, bis es perfekt im Bild liegt.

### Brigitte Young Miss: Wie bist du zum Food- und Deko-Styling gekommen?

**Anne:** Ich habe eigentlich BWL studiert. Mir ist aber im Studium schnell bewusst geworden, dass ich nicht die klassische Betriebswirtin bin. Ich habe dann ein Praktikum in der Versuchsküche der Zeitschrift BRIGITTE gemacht. Das war meine Welt, und auch meine damaligen Kolleginnen haben mich ermuntert, Food-Styling professionell zu betreiben. Ich bin dann über ein weiteres Praktikum und längere Assistenzzeiten als feste Food-Stylistin in einem Verlagshaus angestellt worden. Nebenbei habe ich auch noch meine Kochprüfung gemacht. Heute arbeite ich selbstständig.

### Brigitte Young Miss: War die weltweite Wirtschaftskrise ein Hindernis auf dem Weg zur Gründung von "Food-Styling"?

**Anne:** Die Krise ist spürbar. Ich werde weniger gebucht. Jedes Foto kostet den Auftraggeber ein paar hundert Euro und daran wird gespart. Aber ich habe mir unterschiedliche Arbeiten gesucht, und wenn mich gerade keiner als Foodstylistin bucht, verdiene ich auf andere Arten mein Geld. Da darf man sich nicht zu schade für sein.

### Brigitte Young Miss: Wie sieht dein Arbeitsalltag aus?

**Anne:** Das ist das schöne an meiner Arbeit. Ich habe keinen richtigen Arbeitsalltag. Wenn ich einen Auftrag für ein Rezept-Shooting bekomme, experimentiere ich erstmal am Gericht. Dann besorge ich die Accessoires und die Dekoration. Je nach Auftraggröße gibt es aber dafür manchmal auch eine eigene Stylistin. Der Shooting-Tag selbst ist meistens ein sehr langer Arbeitstag, ich koche das Gericht und begleite das Shooting mit dem Fotografen. Auf dem Bild muss alles stimmen, die ganze Komposition. Das ist fast wie ein Bild zu malen - sehr spannend, aber ich freue mich auch, wenn es geschafft ist. Daneben arbeite ich als Eventköchin, gebe Kochkurse und organisiere meinen Obsthandel.

### Brigitte Young Miss: Was genau muss man bei einer Firmengründung beachten?

**Anne:** Es ist wichtig, mit offenen Augen durch die Welt zu gehen, Trends und Strömungen wahrzunehmen. Man muss sich auf seinem Gebiet gut auskennen. Der derzeitige Essensboom zum Beispiel, mit all den Kochsendungen im Fernsehen, zeigt, dass es in der Branche viel Arbeit gibt. Das sind Faktoren, die es zu berücksichtigen sind.

### Brigitte Young Miss: Was sollte ein Jungunternehmer mitbringen?

**Anne:** Natürlich ist Kapital für die Anfangszeit hilfreich. Ich habe es allerdings bis hier hin ohne große Kredite geschafft. Mir war es wichtig, mich nicht zu verschulden. Allerdings ist das in meinem Job auch möglich. Ein Fotograf, der sich Ausrüstung zum Arbeiten braucht, muss ganz andere Summen vorfinanzieren.

### Brigitte Young Miss: Und abgesehen vom Startkapital?

**Anne:** Grundsätzlich sollte man als Selbstständiger willig sein, rund um die Uhr zu arbeiten und eine gute Menschenkenntnis zu zeigen. In Verhandlungen mit Kunden und im Team ist das von Vorteil. Wer das nicht kann, wird nicht gebucht.



© Anne Wiedey