

Die „Eisschiene“: von der Leidenschaft zur Geschäftsidee



Gründerin Ramona Höpfner an der Theke im Eiscafé „Eisschiene“ am Bahnhofplatz in Halle

Erfüllt von ihrer Arbeit mit Patienten, aber zunehmend unglücklich mit den Umständen: Als Ines Ramona Höpfner im Jahr 2013 ihre Tätigkeit als Dialyseschwester quittierte und sie sich „erstmal wieder selbst spürte“, drang ein Kindheitstraum in ihr Bewusstsein zurück: „Ich war Dauergast in den Eisdielen meiner Zeitzer Heimatregion, wollte so etwas später selbst machen.“

Kontakt

Eiscafé „Eisschiene“
Ines Ramona Höpfner
Inhaberin
Bahnhofplatz 2
06112 Halle (Saale)
Tel. 0177 7435887
ramona83m@web.de

Höpfner griff die Idee von einst auf und arbeitete akribisch ein innovatives Konzept für ihren Schritt in die Selbstständigkeit aus: „Ich bin große Festivalgängerin: Musik, Sonne, Zelten und Party – doch frisch hergestelltes Eis gab es dort so gut wie nie. Mit einem mobilen Verkaufswagen von Rock-Event zu Rock-Event zu ziehen, schien mir daher die perfekte Verbindung, meine Leidenschaft zu leben und eine Marktnische zu besetzen“, berichtet die 32-Jährige. Außerhalb der Festivalsaison wollte sie mit dem Eiswagen einen festen Standort im Naherholungsgebiet Petersberg nahe Halle beziehen. Durch einen Zufall erfuhr die junge Frau just in dieser Zeit vom Leerstand in einer ehemaligen Eisdielen am Vorplatz des halleschen Hauptbahnhofs. „Jeden Tag 30.000 Pendler und Reisende und damit potenzielle Kunden – dieser verheißungsvolle Fakt brachte

mich zum Überdenken meiner Pläne. Und letztlich habe ich mich für diese ‚vernünftigeren‘ Variante entschieden.“ Bei den Verhandlungen mit dem Vormieter über die Ablöse der bestehenden Ladenausstattung erlebte die angehende Unternehmerin gleich ihre Feuerprobe: „Als Newcomerin einem gestandenen Branchenvertreter die Stirn zu bieten – daran bin ich gewachsen.“ Zu jeder einzelnen Gerätschaft hatte Höpfner penibel recherchiert und die Übernahme des Inventars als übersteuert abgelehnt. „Die allermutigste Handlung ist immer noch selbst zu denken“, nennt sie nicht ohne Grund als ihr Motto.

Entscheidung für „vernünftigere“ Variante

Ihre eigene technische Ausrüstung stellt die Gründerin nach dem Prinzip hochwertig und in der Branche bewährt, aber preisvergünstigt auf Messen oder als Vorführgerät erworben zusammen. Zum Frühlingsanfang 2014 schließlich eröffnete sie ihr Café „Eisschiene“. Der Ursprungsplan, selbst Eis zu produzieren, wurde zunächst hintenangestellt. „Das ist mit großem Aufwand und Investitionsbedarf verbunden. Und nachdem ich bei einem Seminar eben zur Eisherstel-

lung einen in den alten Bundesländern ansässigen Italiener kennengelernt hatte, dessen Eis ich ganz himmlisch fand, habe ich mich wieder für die ‚vernünftigeren‘ Variante entschieden: Ich lasse mich exklusiv von ihm mit über 30 Sorten beliefern und habe mehr Zeit für die Kunden.“

Als ihre größte Herausforderung betrachtet die Einzelunternehmerin, die gelegentlich von ihrem Mann und in der sommerlichen Hochsaison von einer Angestellten beziehungsweise zwei Pauschalkräften unterstützt wird, die extreme Witterungsabhängigkeit und damit auch jahreszeitliche „Unwucht“ ihrer Geschäftstätigkeit. „Ich muss die gesamte Jahreseinnahme in den warmen Monaten erwirtschaften. Im Winter mache ich zu, vermiete den Laden in dieser Zeit an Kunstkeramiker oder Schmuckverkäufer unter.“ Auch der Umbau des halleschen Bahnknotens ist ein Faktor. „Dieses Jahr wird ein schweres Jahr, wenn im Zuge von Sperrungen nur der Bahnhofs-Hintereingang offen sein wird. 2017 gibt’s immerhin ‚ausgleichende Gerechtigkeit‘. Dann geht’s nur über den Bahnhofsvorplatz.“

Catering-Konzept greift frühere Idee auf

Wohl auch, um sich davon ein Stück unabhängiger zu machen, ist Ines Ramona Höpfner parallel auf ihre Ursprungsidee mit dem mobilen Eisverkauf zurückgekommen. „Ich habe nach entsprechenden Anfragen testweise bereits im letzten Jahr ein Eis-Catering für Firmen, Arztpraxen, Tagungen oder Feiern angeboten.“ Kleines Eis, große Wirkung – so sorgt sie mittels einer transportablen Tisch-Eisvitrine für die leckere Erfrischung oder Motivationspitze direkt vor Ort. „Jetzt will ich dieses Catering-Konzept offensiv vermarkten und vor allem bei Unternehmen vorstellen.“ Auf der „Eisschiene“ quasi „Zurück in die Zukunft“ heißt die Devise.

ANDREAS LÖFFLER