

MARIA MUHR

Schon von Kindesbeinen an wuchs Maria Muhr (29) als mittlere von drei Geschwistern im Gastronomiebetrieb ihrer Eltern auf. Der Vater leitete die Geschäfte, die Mutter baute die Küche auf. Schon mit 12 Jahren tat sie eine mutige Aussage: „Ich übernehme das alles einmal.“ Und ihr Lebensweg ging exakt in diese Richtung. Sie absolvierte in Bad Ischl die Tourismusschule und arbeitete im Hotel Sacher in Salzburg. Nach Ausflügen in die Welt der Steuerberater und Buchhalter kam aber wieder die Rückkehr in die Gastronomie. Maria Muhr ist zudem Rettungssanitäterin und leistete bereits mehr als 1.000 Freiwilligenstunden.

Fünf-Sterne-Übergabe

LAMUHR CATERING & WEIN. Gründer Karl Muhr war klar: Mit 55 mache ich etwas ganz anderes. Das Cateringunternehmen und der Weinhandel mussten daher innerhalb von drei Jahren übergeben werden. Ein Prozess nach hausgemachtem Spezialrezept.

Familienkonferenz – hieß es bei den Muhrs vor fünf Jahren. Karl Muhr, Gründer des Cateringunternehmens samt Weinhandel in Gmunden, hatte eine Entscheidung getroffen. „Mein Vater hat uns drei Geschwistern mitgeteilt, dass er mit 55 Jahren aus dem Geschäft aussteigen wolle, um etwas ganz anderes zu machen“, berichtet seine Tochter Maria Muhr. Zur Konferenz nahm er gleich einen Berater mit. Nichts wurde dem Zufall überlassen. „Als mein Bruder als Erstgeborener abgewinkt hat, war für mich klar, dass ich übernehmen werde.“ Ein Entschluss, den Maria Muhr, heute 29, bereits vor mehr als einem halben Leben gefasst hat. „Ich habe schon mit 12 Jahren gesagt, dass ich einmal übernehme.“

Berater von Anfang an dabei

Drei Jahre lang dauerte der Übergabeprozess, stets dabei der Berater. „Der Blick von außen bringt ganz andere Perspektiven ein. So konnten wir den Prozess systematisch vorantreiben.“ Dass dem Vater das Systematische im Blut zu liegen scheint, zeigt auch sein neuer beruflicher Weg. Er ist heute als systemischer Familienaufsteller aktiv und begleitet nun selbst als Berater Betriebsübergaben.

FOTO: LAMUHR CATERING & WEIN

Kartoffelschälen als Kinderspiel

Für Maria Muhr war das elterliche Unternehmen von Kindesbeinen an ihr zweites Zuhause. „Nach der Volksschule ging's gleich ab ins Restaurant. Ich bin sofort in die Küche, um freiwillig Kartoffeln zu schälen.“ Die Küche des heutigen Cateringunternehmens hat ihre Mutter aufgebaut. „Sie hilft mir zwar noch immer, so wie mein Vater im Weinhandel, doch auch sie will ihre Stunden reduzieren.“ Maria Muhr steht nun persönlich bei Hochzeitsmessen, um nach neuen Aufträgen zu angeln, organisiert den Einkauf, das Personal und kümmert sich um die Buchhaltung, stets unterstützt von einem tatkräftigen Team. Doch es gibt eine unbezahlbare Belohnung für diese Mühen. „Wenn das Brautpaar rundherum zufrieden ist.“ Mittlerweile lebt LaMuhr von Empfehlungen.

Es kann nur Einen geben

Dass Maria nun das Zepter in der Hand hält, war gut geplant, auch die Mitarbeiter waren in den Prozess eingebunden. „Wir haben uns drei Jahre lang Zeit gelassen und das war gut so. Man lernt das Geschäft genau kennen, die Kunden und Lieferanten, alle waren stets informiert. Gleichzeitig hatte ich die Zeit, mir mein eigenes Netzwerk aufzubauen.“

Karl Muhr hat einiges anders gemacht als seine Tochter, hat sich aber dennoch zurückgehalten, um sie mit Ratschlägen zu belehren. „Es war aber immer klar, dass er jederzeit da ist, wenn ich etwas brauche.“ Die Muhrs haben die Monsteraufgabe Betriebsübergabe fast vorbildlich gelöst. Maria Muhr bringt dabei das wichtigste Erfolgskriterium auf den Punkt: „Thema Nummer eins ist Kommunikation. Alles muss ganz transparent mit allen Beteiligten kommuniziert werden. Dann klappt das.“ ■

LAMUHR
CATERING & WEIN

Karl Muhr ist eigentlich gelernter Tischlermeister, stieg aber vor Jahren mit einem Würstelstand in die Gastroszene ein. Später kamen ein Restaurant und schließlich ein Cateringunternehmen mit eigenem Weinhandel dazu. 2013 beschloss er, die Firma bis zu seinem 55. Geburtstag zu übergeben. Tochter Maria Muhr begleitete er drei Jahre bis zur Übergabe. Karl Muhr ist nun als Familienaufsteller selbstständig.