

Vom Blechbearbeiter zum Pizzabäcker

Die Idee, ein eigenes Restaurant zu eröffnen, wurde zwischen mir und meiner Frau schon seit Längerem besprochen.

Als gelernter Konditor verfügte ich schon über einiges Fachwissen. Es fehlte noch das geeignete Objekt und auch der Mut, in die Selbständigkeit zu wechseln. Durch die Abfindung meines alten Arbeitgebers war dann das Kapital vorhanden. Und die Refugio Transfersgesellschaft gab uns den notwendigen Schubs, nun ernst zu machen.



Für die endgültige Entscheidung habe ich mir viel Zeit gelassen. Insbesondere war mir ein gut ausgearbeiteter Finanzplan sehr wichtig. Erst als das Konzept stand, habe ich mich endgültig entschieden. Ob ich wieder gründen würde? Auf jeden Fall! Auf dem Arbeitsmarkt hätte ich in meinem Alter geringe Chancen.

Die Vorteile sind für mich ganz klar: Ich mache alles fürs eigene Geschäft, habe keinen Vorgesetzten im Nacken, der Druck ausübt. Ich kann Kreativität ausleben und spontaner handeln. Dafür trage ich mehr Verantwortung, muss exakt planen, habe weniger Freizeit und eine Krankheit wird sofort zum großen Problem. Die finanzielle Seite darf man nicht vergessen. Da es sich bei mir auch um saisonale Geschäfte handelt, ist gutes Planen notwendig. Auch dafür hilft mir der Finanzplan. Ich würde heute alles wieder genau so machen.“

Mit kreativen Ideen, motiviertem Einsatz und viel Unterstützung aus seiner großen Familie gestaltet **Ciro Salvemini** die Pizzeria und Trattoria „A Modo Mio“ in Winterbach im Rems Murr Kreis zu einem gemütlichen Treffpunkt für Jedermann. Er bietet klassisch italienische Küche im angenehmen Ambiente, bei gutem Wetter auf einer schönen Sonnenterasse.



<http://www.pizza-winterbach.de>