

Nadine Kröger studierte an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg Oecotrophologie mit dem Schwerpunkt Ernährung und Kommunikation. Ihr besonderes Interesse gilt den Themenbereichen ökologische Landwirtschaft und Ernährung. Zwei Tätigkeitsfelder, die Sie als eine Teamleiterin im Unternehmen täglich wiederfindet.

## Mein berufliches Interesse gilt dem Ökologischen Landbau und dem Thema Ernährung



Dipl. oec. troph.  
Nadine Kröger  
Alnatura Produktions-  
und Handels GmbH,  
Darmstädter Str. 63,  
64404 Bickenbach  
E-Mail: nadine.  
kroeger@  
alnatura.de

Die 31-jährige Oecotrophologin begann Mitte 2004 als Mitarbeiterin im Qualitätsmanagement und Verbraucherservice bei Alnatura und übernahm im Juni 2006 die Teamleitung dieser Abteilung. *„Das war mein Wunsch, denn das Tätigkeitsfeld in der Bio-Branche passte sehr gut zu meiner Ausbildung und meinen eigenen Interessen.“*

Ihr Team besteht zurzeit aus insgesamt fünf Vollzeit-Mitarbeiterinnen, darunter zwei Oecotrophologinnen und eine Lebensmittelchemikerin, ein Trainee und eine Aushilfe. Nadine Kröger beschreibt sich als „neugierig“, als vielseitig interessierte und kommunikative Person, die offen für Neues ist. *„Mein besonderes Interesse gilt den Themenbereichen ökologische Landwirtschaft und Ernährung. Ich fühle mich in meiner beruflichen Tätigkeit wohl, da ich mich mit dem Unternehmen und den Produkten identifizieren kann. Mir gefällt, dass die Arbeit sehr vielseitig ist und man täglich etwas Neues lernt. Der tägliche Umgang mit Menschen – sowohl im Team als auch am Telefon oder per Mail und Post – macht mir Freude. Da sich das Unternehmen sehr stark entwickelt, gibt es immer wieder Veränderung, was die Tätigkeit sehr spannend macht. Außerdem gibt es hier viele Möglichkeiten, sich in Seminaren weiterzubilden/weiterzuentwickeln.“*

Wie passt das Profil einer Oecotrophologin zu den Anforderungen von Nadine Krögers Funktion als Teamleiterin? Heike Recktenwald fragt nach:

**EU: Warum haben Sie sich für das Studienfach Oecotrophologie entschieden?**

KRÖGER: Ein wesentlicher Faktor hierfür war mein Interesse am Thema Ernährung. Mir gefiel beim Studiengang Oecotrophologie die Kombination naturwissenschaftlicher mit sozial- und wirtschaftswissenschaftlichen Fächern. Die Vielseitigkeit des Studienganges hat mich sehr angesprochen. Da ich ein eher praxisorientierter Mensch bin, habe ich mich für das Studium an einer Fachhochschule, der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, entschieden.

**EU: In welchem Bereich wollten Sie gerne tätig werden?**

KRÖGER: Mir wurde während des Studiums schnell klar, dass ich im Bereich ökologische Lebensmittel arbeiten möchte. Auslöser hierfür waren Besuche auf der Fachmesse Bio-Fach während des Studiums. Schon seit meiner Kindheit bin ich mit ökologischen Lebensmitteln vertraut, da sich meine Mutter schon immer mit dem Thema „Gesunde Ernährung“ auseinandergesetzt hat und Bio-Produkte in meiner Familie selbstverständlicher Bestandteil der Ernährung waren.

**EU: Welche Stationen durchliefen Sie, bis zur Erreichung dieses Ziels?**

KRÖGER: Nach meinem Studium habe ich zwei Praktika bei den ökologischen Landbauverbänden Naturland und Demeter ge-

macht. Das erste Praktikum war im Bereich Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, das zweite im Bereich Verarbeiter-Betreuung. Hier habe ich viel über die Hintergründe der ökologischen Landwirtschaft und die Bio-Branche allgemein gelernt. Im Anschluss habe ich mich bei einigen Herstellern von Bioprodukten sowie bei Alnatura beworben, die allerdings schon damals mein „Wunsch-Arbeitgeber“ war. Deren Produkte hatte ich schon während meines Studiums in Hamburg als Verbraucherin kennen- und schätzen gelernt. Dort habe ich dann direkt in der Abteilung Qualitätsmanagement und Verbraucherservice angefangen.

*EU: Welche Kenntnisse und Erfahrungen sind notwendig, um diese Tätigkeit auszuüben?*

KRÖGER: Die Tätigkeit im Bereich Qualitätsmanagement und Verbraucherservice ist sehr serviceorientiert. Dies muss einem Freude bereiten. Wir sind als Abteilung nicht nur Ansprechpartner für jegliche Anfragen und Reklamationen unserer Endkunden, sondern auch für die Mitarbei-

ter unserer Handelspartner sowie unsere eigenen Kollegen in den Super Natur Märkten der Firma. Hilfreich für die tägliche Arbeit sind breit gefächerte Fachkenntnisse im Bereich Ernährung, Warenkunde und der Herstellung von Lebensmitteln. Als Mitarbeiter in unserer Abteilung sollte man zudem freundlich, vielseitig und beharrlich sein und auch in schwierigen Situationen die Ruhe bewahren können.

*EU: Welche Zusatzqualifikationen waren notwendig?*

KRÖGER: Zusatzqualifikationen waren nicht notwendig. Interesse und Kenntnisse – lieber noch Begeisterung – für die Bio-Branche sind in der täglichen Arbeit von Vorteil, aber kein Muss beim Einstieg.

*EU: Was bedeutet Ihnen Essen und Trinken?*

KRÖGER: Essen und Trinken sind für mich ein sehr wichtiger Bestandteil des Alltags, ich koche z. B. sehr gerne. Aber das Leben besteht aus mehr...

*EU: Wie wichtig ist es für Sie Lebensmittel zuzubereiten? Wie setzen Sie dieses Interesse im Job um?*

KRÖGER: Mir macht es viel Spaß, mit Zutaten guter Qualität – für mich sind das Bio-Lebensmittel – zu kochen. Diese private Leidenschaft kann ich auch im Beruf ausleben: Seit einigen Jahren leite ich die Versuchsküche. Das bedeutet, dass ich Rezepte für die Packungen der Produkte und Rezeptbroschüren für unsere Kunden entwickle.

*EU: Was bedeuten Ihnen persönlich Bioprodukte aus ökologischem Landbau?*

KRÖGER: Mir persönlich sind Bio-Produkte sehr wichtig, es landen bei mir inzwischen fast nur noch Bio-Produkte im Einkaufskorb. Wichtig ist mir hierbei nicht nur der oft bessere, natürliche Geschmack, sondern auch, dass die Produkte möglichst naturnah und umweltfreundlich produziert werden. Ein ganz wichtiger Aspekt ist für mich auch, dass die Produkte ohne den Einsatz von Risikotechnologien wie der Gentechnik hergestellt werden.

*EU: Welche Aspekte sind wichtig für die Qualitätssicherung der Produkte?*

KRÖGER: Die Produkte werden von über 100 Herstellerpartnern nach den Firmen-Qualitätskriterien hergestellt. Neben den Qualitätssicherungsmaßnahmen unserer Hersteller führt das Unternehmen selbst u. a. regelmäßige eigene laboranalytische Untersuchungen durch, und zwar in einem unabhängigen Labor. Neuprodukte mit möglicherweise kritischen Inhaltsstoffen oder Herstellungsverfahren besprechen wir vorab mit einem unabhängigen, externen Expertenkreis, der uns eingehend bei der Produktentwicklung berät. Sehr dankbar sind wir auch für die kritischen Augen unserer Kunden, die sich bei uns melden, wenn mal etwas nicht in Ordnung ist. Dies ermöglicht uns, eventuelle systematische Fehler zu entdecken und gemeinsam mit un-



Nadine Kröger hat Spaß in der Versuchsküche

seren Herstellerpartnern die Qualität der Produkte immer weiter zu verbessern.

**EU: Welche Kompetenzen geben Sie weiter (Verbraucherservice, Händlerservice, Seminare)?**

KRÖGER: Über die Jahre habe ich mir sehr viel warenkundliches Fachwissen angeeignet. Dies ermöglicht mir, unseren Kunden, Handelspartnern und Kollegen in den eigenen Filialen täglich kompetent Auskunft zu Fragen rund um unsere Produkte zu geben. Da die Fragen teilweise sehr speziell sind, lernt man täglich etwas dazu und steht auch in ständigem Kontakt zu den inzwischen über 100 Herstellerpartnern. Außerdem bin ich eine der Referentinnen für die 3-tägigen „Wissensseminare“, die wir für unsere Handelspartner (z. B. Mitarbeiter der Drogeriemärkte) durchführen. In diesen Seminaren werden unter anderem die einzelnen Warengruppen im Detail besprochen, ökologisch wirtschaftende Betriebe besucht und mit unseren eigenen Produkten gekocht. Für neue Filialmitarbeiter der Super Natur Märkte führe ich eintägige „Crashkurse“ zum gleichen Thema durch.

**EU: Beschreiben Sie einen typischen Arbeitstag!**

KRÖGER: Einen „typischen“ Arbeitstag gibt es eigentlich nicht. Ein wesentlicher Teil des Alltags wird durch die Beantwortung von Kundenfragen aller Art per Mail, Telefon und Post sowie die Bearbeitung und Auswertung von Reklamationen bestimmt. Hinzu kommen Recherchen zu aktuellen Themen (z. B. Cumarin Ende 2006, Berichte der Verbrauchermagazine) und anderen qualitätsrelevanten Aspekten. Außerdem kümmere ich mich um die Seminare für die Handelspartner und die Rezeptentwicklung für die Versuchsküche. Interne Meetings mit anderen Abteilungen gehören ebenfalls zur Tagesordnung.

**EU: Gibt es einen Wissenskonflikt zwischen oecotrophologischem Anspruch und unternehmerischen Zielen?**



Nadine Krögers Kompetenz ist bei der Beantwortung von Kundenanfragen gefragt

KRÖGER: Nein. Die Produkte entsprechen allen Anforderungen an eine gesunde und ausgewogene Ernährungsweise, so dass mein Anspruch als Oecotrophologin hier voll und ganz erfüllt wird. Als Hilfestellung für unsere Kollegen im Produktmanagement hat unsere Abteilung einen Leitfaden für die Produktentwicklung erstellt. Wir haben z. B. den Anspruch, so wenig Süßungsmittel wie möglich zu verwenden. Allerdings unterscheiden wir zwischen Grundnahrungsmitteln und Genussprodukten. Auch eine Bio-Schokolade soll natürlich lecker schmecken...

**EU: Welche Möglichkeiten gibt es, Ihr Unternehmen kennenzulernen?**

KRÖGER: Wir bieten seit drei Jahren Berufsanfängern die Möglichkeit, im Rahmen des Trainee-Programms der Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL) das Unternehmen kennenzulernen. Dieses Jahr nehmen wir ab November zum vierten Mal an diesem Programm teil. Bei diesem Programm wird die Mitarbeit in einem Unternehmen mit vier Seminarwochen gemeinsam mit den anderen Trainees kombiniert. Die Trainees bekommen

in den Seminarwochen Schulungen zu verschiedenen Themen. Weitere Informationen zum Traineeprogramm gibt es unter [www.soel.de](http://www.soel.de).

**EU: Welchen beruflichen Rat möchten Sie unseren Lesern mit auf den Weg geben?**

KRÖGER: Ich empfehle Berufsanfängern, schon während des Studiums die Möglichkeit zu nutzen, verschiedene Schnupperpraktika in Unternehmen durchzuführen. Meiner Meinung nach hilft dies sehr dabei, für sich selbst herauszufinden, welches der vielen verschiedenen Berufsfelder als Oecotrophologin das passende für einen selbst ist. Je früher man weiß, wohin man möchte, desto besser kann man die Studienschwerpunkte darauf auslegen. Je nach eigenem Interesse hilft ein Auslandsaufenthalt zusätzlich, einen „Blick über den Tellerrand“ zu werfen.

**EU: Frau Kröger, herzlichen Dank für dieses Gespräch.**