



Teilen:



# Pizza, Leidenschaft und ein guter Zweck: Darina Garland, Co-Geschäftsführerin von Ooni, über Frauen in der Pizzabranche und in Führungspositionen

Der März läutet nicht nur den Frühlingsbeginn ein. Es ist auch jedes Jahr der Monat, in dem weltweit Frauen gefeiert werden. So wird jeden März der „Women’s History Month“ begangen – inklusive des Internationalen Frauentags. Und ebenfalls im März wird der „Women’s Pizza Month“ gefeiert – ein Monat, in dem Frauen in der Pizzabranche im Mittelpunkt stehen.

Es kann sein, dass wir etwas voreingenommen sind – aber wir sind davon überzeugt, dass es kaum jemanden gibt, der Frauen in der Pizzabranche besser verkörpert, als Darina Garland, die Co-Geschäftsführerin von Ooni. Wir haben uns vor Kurzem mit Darina getroffen und mit ihr über Themen wie Frauen in der Geschäftswelt und die Teilhabe von Frauen in der Arbeitswelt und der Pizzabranche gesprochen. Ein weiteres Thema war die Rolle der Wirtschaft als Kraft, um Gutes in der Welt zu tun.

Seit den Anfängen von Ooni steht Darina an der Spitze des Unternehmens und bildet zusammen mit ihrem Partner Kristian ein unternehmerisches Power-Paar. Im Jahr 2007 gründeten sie ihre erste Firma mit dem Namen Suklaa – ein innovatives Unternehmen, das Bildungsangebote konzipiert. Als Kristian begann, sich für die Pizzabäckerei zu begeistern, erkannten die beiden eine Innovationschance. Und so entschieden sie sich 2012, ihren Zukunftstraum zu verwirklichen: Sie gründeten das Unternehmen Ooni, das anfangs noch unter dem Namen Uuni firmierte, mit dem Prototypen für einen Outdoor-Pizzaofen.

Seit seinem Start auf der Crowdfunding-Plattform Kickstarter hat sich Ooni zu einem mehrfach preisgekrönten Unternehmen entwickelt, das Niederlassungen im schottischen Edinburgh, im texanischen Austin, in Köln/Bonn und in China betreibt. Als Mitbegründerin und Co-Geschäftsführerin spielt Darina von jeher eine wesentliche Rolle bei der Zukunftsgestaltung von Ooni. Sie war maßgeblich am Aufbau dieses Unternehmens beteiligt, das sich an Werten wie Ehrgeiz, Disziplin, Innovation, Wohlwollen und Leidenschaft orientiert.

Darina hat mit uns über ihre Erfahrungen mit Sexismus am Arbeitsplatz und ihre Kontakte zu potenziellen Berater:innen gesprochen. Außerdem hat sie uns verraten, wer ihre Lieblings-Pizzabäckerinnen sind. In diesem Interview erfährst du all das und mehr – unter anderem, welchen Song Darina am *allerliebsten* hört (Spoilerwarnung: Er ist fantastisch!).

### **Du hast bei Ooni ein sicheres Arbeitsumfeld für Frauen geschaffen. Kannst du uns sagen, wie es ist, als Geschäftsführerin in der weniger „sicheren“ – und seit jeher eher männlich dominierten – Pizza- und Geschäftswelt tätig zu sein?**

Sexismus gibt es überall. Für mich als weibliche Führungskraft zeigt sich das beispielsweise in Situationen, in denen ich beim Abendessen neben Bankern sitze, die mir gegenüber sehr abweisend sind. Selbst wenn sie wissen, dass ich eine wichtige Rolle bei Ooni spiele, zeigen sie mir sofort die kalte Schulter – und das sehr offensichtlich. Ich weiß, dass das bei männlichen Führungskräften so nicht vorkommt. Ich finde es ziemlich traurig und denke dann meist: „Selbst schuld, dann wirst *du* eben nicht unser Finanzpartner.“

Diese Art von Sexismus ist für Vertriebsmitarbeiterinnen teilweise noch offenkundiger, denn die Outdoor-Kochbranche ist traditionell stark von Männern dominiert. Ich leiste daher ziemlich viel Beratungsarbeit und zeige auf, wie man am besten damit umgeht und wie man als Frau allgemein ernst genommen wird.

Wichtig ist auch, dass man starke Verbündete hat, die mit dem Thema Sexismus vertraut sind. Das können sowohl Männer als auch Frauen sein – einfach Menschen, mit denen man sich darüber austauschen kann, wie sich diese Art der Diskriminierung beenden lässt. Die Männer in unserem Führungsteam sind in der Tat starke Verbündete und nehmen Geschlechterungleichheit sehr ernst. Zum Internationalen Frauentag organisiert Andrew, der Leiter unserer Finanzabteilung, sogar eine Veranstaltung für die Ooni-Belegschaft. Er will jedoch keine belanglose Feier auf die Beine stellen, bei der die Frauen im Team einfach nur für ihre tolle Leistung gefeiert werden – auch wenn sie natürlich wirklich toll sind, das steht außer Frage! Stattdessen soll das Event Mitarbeiter:innen jeden Geschlechts eine Möglichkeit bieten, die systemischen Probleme zu erkennen und gemeinsam zu überwinden, damit gleiche Bedingungen für alle geschaffen werden können.

### **Welchen Rat würdest du Frauen geben, die erfolgreich sein, ihre Karriere vorantreiben oder Sexismus am Arbeitsplatz bekämpfen wollen?**

Das Wichtigste ist, dass man an sich selbst glaubt und sich selbst treu bleibt. Das sogenannte Hochstapler-Syndrom ist in der Hinsicht ein echtes Problem. Ich habe in meinen frühen Dreißigern gelernt, selbstbewusst zu sein und mir weniger Gedanken darüber zu machen, was andere Leute denken. Damals habe ich festgestellt, dass im Grunde erst mal alle so tun als ob und nach dem Motto „Fake it till you make it“ (mit gespielter Selbstvertrauen zu echtem Selbstvertrauen) leben!

Ich rate Frauen oft, so mit sich selbst zu reden, wie sie es mit Freunden und Freundinnen tun würden. Normalerweise sage ich nicht: „Das solltest du so oder so machen.“ Stattdessen ermutige ich sie dazu, sich selbst Ratschläge zu geben – und das funktioniert sehr gut, sie lassen sich tolle Antworten einfallen.

### **Gibt es in der Pizzabranche Frauen, die du ganz besonders bewunderst?**

Ja, da gibt es jede Menge herausragende Frauen. Da wäre beispielsweise Miriam Weiskind. Sie ist in jeder Hinsicht ein dynamischer Mensch: Ultramarathonläuferin, Geschäftsinhaberin und Pizzabäckerin. Im Moment ist sie dabei, eine eigene Pizzeria in New York zu eröffnen. Miriam ist eine absolute Pionierin.

Dann gibt es noch Shealyn Brand-Coniglio, die die Pizzawelt mit einer einzigartigen, weiblichen Sichtweise bereichert. So veranstaltet Shealyn beispielsweise eine Pizza-Modenschau auf der International Pizza Expo 2022.

Und dann ist da noch Christy Alia: Die New Yorker Pizzabäckerin und Ooni-Botschafterin hat den „Women's Pizza Month“ ins Leben gerufen. Dabei werden Frauen in der Pizzabranche einen ganzen Monat lang gefeiert, unter anderem mit Veranstaltungen, Rezepten, Live-Streams und anderen Events.

Nicola Jackson-Jones ist ebenfalls fantastisch. Sie war mehr als 18 Jahre lang in der Versicherungsbranche tätig, gab ihren Job dann aber auf, um eine eigene Pizzeria zu eröffnen. Mittlerweile hat Nicola verschiedene nationale Pizza-Auszeichnungen gewonnen!

Nicole Russell ist die großartige Inhaberin von „Last Dragon Pizza“, einem Pizzaservice, der unter anderem Tiefkühlpizza anbietet. Nicole, die sich das Pizzabacken übrigens selbst beigebracht hat, arbeitet zusammen mit Ooni an der Online-Videoreihe „Pizza Wars“ des Online-Magazins „First We Feast“. Apropos Hochstapler-Syndrom: Als Nicole anfang, hatte sie schon so einige Selbstzweifel. Aber wenn man sich das Video anschaut, wird klar: Nicole hat erkannt, dass sie etwas ganz Besonderes ist und ihren Erfolg aus eigener Kraft erzielt hat. Wir freuen uns, dass wir einen kleinen Beitrag zu Nicoles Aufstieg an die Spitze der Pizzawelt leisten durften.

In ihrem Heimatland Italien hat Giorgia Caporuscio jede Menge Sexismus erlebt und oft gehört, dass sie nichts taugt. Obwohl Giorgia noch so jung ist, hat sie ihr Pizzahandwerk schon heute fest im Griff. Es ist eine wahre Freude, der Pizzabäckerin zuzuschauen, wenn sie mit Leib und Seele ihre Pizzakreationen zubereitet.

Und dann gibt es ja auch noch die ganze „Women in Pizza“-Bewegung, die uns immer wieder dazu auffordert, uns für Frauen einzusetzen!

### **Hast du spezielle Bücher gelesen oder dir von bestimmten Menschen Rat, Unterstützung oder Inspiration geholt?**

Wie viele meiner Geschäftskontakte komme auch ich aus der globalen Bildungswelt. Dabei geht es vor allem darum, wie man sich auf die Zukunft vorbereitet – ein Thema, das mir sehr wichtig ist. Ich lasse mich immer wieder aufs Neue von erfolgreichen Frauen inspirieren – und davon gibt es viele. Ruth Bader Ginsburg, Jacinda Ardern, MacKenzie Scott, Brené Brown, Beyoncé und Dolly Parton (zumindest die beiden letzten haben einen Ooni-Pizzaofen!).

Vor Kurzem habe ich das Buch „Machiavelli for Women“ von Stacey Vanek Smith gelesen. Es handelt davon, dass Frauen lernen müssen, wie sie *heute* in der Geschäftswelt

erfolgreich sein können, während wir gleichzeitig versuchen müssen, das ganze System zu transformieren. Um ehrlich zu sein, ist es ziemlich schwere Kost, denn es zeigt auf, wie sehr sich die Situation für Frauen während der Pandemie zurückentwickelt hat. Wir haben alle noch viel zu tun, damit faire Lösungen für alle geschaffen werden können.

Ich bewundere auch meine Mutter und die Frauen in meinem Unternehmensnetzwerk. Es fällt mir leicht, auf Menschen, die mich beeindrucken, zuzugehen und Kontakt zu ihnen aufzubauen. Ich tausche mich gerne mit Mentor:innen und Gleichgesinnten aus, denn das gibt mir das Gefühl, Teil von etwas zu sein, das größer ist als ich selbst.

### **Wie machst du das?**

Auf unterschiedliche Weise: Manchmal kontaktiere ich einfach jemanden über LinkedIn, oder ich lade eine Person zu einem Vortrag auf einer Veranstaltung ein, die ich organisiere. Das Wichtigste ist, *dass man recherchiert*. Man sollte authentisch sein und nicht eigennützig handeln. Und man sollte sich fragen: „Was ist hier für beide Seiten nützlich?“ Menschen fühlen sich in der Regel geschmeichelt, wenn man wirklich an ihnen interessiert ist. Aber viele haben nur wenig Zeit. Es ist daher gut, sich die Frage zu stellen: „Gibt es etwas, das ich für diese Person tun kann?“ Zuerst sollte man sich also den Grund für die Kontaktaufnahme klar machen und die „Anfrage“ dann richtig formulieren.

### **Du hast gesagt, dass Bildung für die Gestaltung der Zukunft wichtig ist. Ooni hat das Ziel, sich zu einem zukunftsorientierten Unternehmen zu entwickeln, das auf seine Umweltauswirkungen achtet und sich für die Zukunft der Erde einsetzen will. Kannst du uns mehr darüber sagen?**

Zur Unternehmens-DNA von Ooni gehört unter anderem ein hohes Umweltbewusstsein. Schließlich haben wir keinen Planet B! Ich möchte aber nicht das Wort „Nachhaltigkeit“ verwenden, denn es geht nicht darum, das zu erhalten, was wir haben. Vielmehr geht es um Erneuerung – und um *notwendige* Veränderungen.

Neben Themen wie Nachhaltigkeit und Umweltschutz machen wir uns auch Gedanken darüber, wie Ooni als Unternehmen Gutes tun kann. Wir spenden beispielsweise 1 % unseres weltweiten Jahresumsatzes für soziale und ökologische Zwecke. Wir haben das Privileg, an der Spitze eines Unternehmens zu stehen – und das bedeutet, dass wir die Verantwortung dafür tragen, die Welt zu einem besseren Ort zu machen.

Und das hat positive Auswirkungen für alle. Wenn man aus Überzeugung ein Unternehmen aufbaut, das einen guten Zweck verfolgt, und gute Entscheidungen für die Gemeinschaft

und das Personal trifft, dann bleiben die Mitarbeiter:innen auch langfristig. Sie fühlen sich beteiligt und tief mit dem Unternehmen verbunden. Auf dieser Basis kann man gemeinsam etwas Tolles aufbauen.

**Dazu gehört auch Inklusion. Wie kann man mehr Frauen für die Pizzawelt begeistern? Und auf welche Weise wird Ooni das Thema Inklusion künftig in den Mittelpunkt stellen?**

Es geht darum, Menschen ins Rampenlicht zu rücken, die bereits Inklusion und Diversität repräsentieren. Diese Menschen wollen wir über unsere Plattform fördern. Außerdem ist es wichtig, dass wir mehr Frauen im Führungsteam haben. Dieses Ziel wollen wir mit Neueinstellungen und Beförderungen umsetzen.

Um mehr Frauen für die Pizzabranche zu begeistern, sollten wir Unternehmerinnen wie Nicole, Miriam und andere unterstützen. Wir sollten sie fragen, was sie brauchen, damit ihre Unternehmen langfristig florieren können. Und wir sollten uns die Zeit nehmen und dafür sorgen, dass ihre einzigartigen Stimmen gehört werden.

Wir haben das Privileg, Plattformen zu betreiben, die Menschen wahrnehmen. Daher müssen wir uns ganz genau überlegen, wie wir sie nutzen können, um Gutes zu tun. Die Pizza-Community ist eine unglaublich leidenschaftliche, tolle und genussvolle Welt, in der sich Frauen immer mehr entfalten können – und sollten.

**Wie wär's mit einer Blitzrunde?**

Ja, gerne!

**Dein liebster Pizzabelag?**

Chilis jeder Art. Ich mag es scharf.

**Welches Buch liegt im Moment auf deinem Nachttisch?**

„Der Storyteller“ von Dave Grohl.

**Welchen Song hörst du am liebsten beim Kochen?**

„Crowded Table“ von The Highwomen. Er handelt davon, dass sich alle zum Essen treffen und das Zusammensein genießen. Ich freue mich total, dass ich Ende dieser Woche zum ersten Mal zur Veranstaltung „South by Southwest“ (SXSW) nach Austin in Texas fahren werde. Deswegen höre ich im Moment natürlich sehr viel Country-Musik.

**Schaust du dir im Moment ein bestimmtes Fernsehprogramm an?**

„Succession“. Ich bin total verrückt nach dieser Fernsehserie. Schade, dass die letzte Staffel

schon vorbei ist. Es ist eine düstere Comedy mit einem richtig guten Drehbuch. Da kann man lernen, wie man *keine* Geschäfte machen sollte!

### Wo hast du das letzte Mal Pizza gegessen?

Bei mir zu Hause. Ich habe Pizza mit Grünkohl belegt. Im Moment bin ich ganz versessen auf Grünkohlsalat. Deswegen habe ich ihn zu einem Pizzabelag angerichtet – und das hat unglaublich gut geschmeckt.

Darina hat in diesem Beitrag einige Pizzabäckerinnen genannt, die sie bewundert. Wenn du Lust auf mehr hast, folge [#womenspizzamonth](#) und [@oonihq](#). Auf der Seite [@womeninpizza](#) findest du weitere tolle Pizzabäckerinnen.

[Darina Garland](#)[Giorgia Caporuscio](#)[Internationaler Frauentag](#)[Interview](#)[Miriam Weiskind](#)[Nicole Russell](#)[Shealyn Brand-Coniglio](#)[Women's Pizza Month](#)

#### Teilen:



< Vorheriger Artikel

Nächster Artikel >