

Unternehmen • Genuss • GROM-Gründer Guido Martinetti ist Teil des Unilever Konzerns

04.08.2019

Vom Winzer zum Eiscreme-Macher

Eiskalt erwischt - wie GROM-Gründer Guido Martinetti den Markt aufmischt

Von Uschka Pittroff

Teilen: [f](#) [x](#) [t](#) [@](#) [+](#)

Guido Martinetti ist jetzt bei Unilever: "Du darfst einfach nicht die Qualität ruinieren, die dir die Natur gibt! Basta."

Guido Martinetti, 44, gelernter Winzer, treffen wir in der Unilever-Zentrale in Hamburg. Er ist schlacksig, dünn, mit nach vorne gekämmtem brünettem Schopf à la irgendein Hipster-Start-up Unternehmen, wie es viele gibt. Allein: Er regiert jetzt als CEO über ein Eiscreme-Imperium - GROM-, das Unilever aufgekauft hat. GROM betreibt 78 Stationen weltweit, der Umsatz wächst derzeit zweistellig. Was passiert mit so erfolgreichen Start-ups, die plötzlich an die Börse kommen?

manager-magazin.de: In Italien zählt die Stimme von La Mama als die oberste. Was hätte Ihre Mutter wohl gesagt, als Sie am 30. September 2015 an den Multi Unilever verkauften?

Martinetti: Sie hat es leider nicht mehr erlebt. Aber die Frage stelle ich mir oft auch. Natürlich wäre sie stolz, aber auch ein bisschen traurig. Denn so eine eigene Firma ist wie ein Baby. Nur: Irgendwann muss das Baby aus dem Schutz der Familie, aus beschirmter Umgebung raus, alleine laufen lernen. Rein egoistisch betrachtet, war die Übernahme eine Super-Gelegenheit. Vorher war ich halt nur ein kleiner italienischer Entrepreneur.

Und jetzt?

Ein internationaler Manager. Für mich eine Gelegenheit, auch als Mann

erwachsen zu werden. Wir hatten zwar 500 Mitarbeiter mit Läden in den USA, Japan, Dubai, aber jetzt trage ich Verantwortung für über 1000.

Sie sind 44, noch nicht erwachsen genug?

Wir Italiener sind instinktgesteuert, da gibt es keine Ausbildung in Organisation, keine Schule dafür. Wir sind Künstler. Und wir werden es bleiben. Allerdings lernte ich meine Lektionen in Unternehmensorganisation. Unilever hat, soweit ich weiß 170.000 Mitarbeiter weltweit. Eine wirkliche Herausforderung.

Was bedeutet das für Sie?

ANZEIGE

 <p>OPHEL OPHEL CORSA-e Einfach elektrisch. NEHE ERFAHREN</p>	<p>Der neue Opel Corsa-e. Einfach elektrisch!</p> <p>Jetzt entdecken.</p>
 <p>Nordland ab 2.295 €</p> <p>Mach mal blau. Mit Mein Schiff das Nordland mit Nordkap, Tromsø & Geirangerfjord erleben</p>	<p>Jetzt buchen.</p>
 <p>TUI fly</p>	<p>Sonnenanbeter aufgepa...</p> <p>Hurghada, Agadir, Boa Vista oder Sal im Winter mit -40%¹ Rabatt sichern und sparen!</p> <p>Schnell buchen & sparen!</p>

WERBUNG



inRead invented by Teads

Jede Menge Regeln. Prozeduren, die man einhalten muss. Sehr nützlich! So, wie deutsche Ingenieure funktionieren! In der Vergangenheit hielt ich solche Einschränkungen für blöd. Jetzt verstehe ich die Gründe dafür.

Nennen Sie ein Beispiel.

Abläufe. Ein Organigramm, wie man Leute wann wo am effizientesten einsetzt.

Klare Zuweisungen der Aufgaben. Und der Imperativ: Der Food-Bereich ist äußerst heikel, so dass man Risiken auf null reduzieren muss. Stellen Sie sich mal vor, da kommt ein Haar ins Tiramisu-Gelato! Unmöglich! Sowas zu verhindern ist ein bisschen wie Schach spielen. Man muss alle Züge voraussehen - die der Angestellten, des Produkts, der Kunden. Ich bin jetzt verantwortlich, Fehler anderer Menschen zu verhindern.

Wie kommt man denn als Winzer zum Eiscreme-Macher?

Ganz leicht. Es geht bei beidem um "Terroir", das Anbaugebiet, die Herkunft der Rohstoffe. Das ist das Konzept. Ich arbeitete als Winzer mal mit Paul Pontallier, der den berühmten Château Margaux im Bordeaux herstellt. Er veränderte mein Leben genauso wie mein Vorbild-Buddy Roger Federer: mit einem Satz.

Nämlich?

Ich hatte großen Respekt vor Pontallier und meinte zu ihm, dass es eine große Verantwortung sei, einen Château Margaux herzustellen. Er lachte mich aus und sagte: "Nicht der Pontallier macht den Wein, der Château Margaux macht den Château Margaux. Ich Sorge nur dafür, dass er gedeiht. Ganz einfach." Der Schlüssel zu dem legendären Wein ist also die Traube.

Diese Erfahrung lässt sich auf Eiscreme übertragen?

Als ich mich dem Thema Eiscreme widmete hatte ich Vorteile: Ein exzellentes Geschmackempfinden - als Winzer unabdinglich. Zum zweiten hatte ich Zugang zu erstklassigen Ingredienzen für Eiscrème. Man muss nur deren Anbau gescheit managen. Drittens: Mir war bewusst, dass der technische Prozess, Rohmaterialien zu transformieren, einfach sein muss - Trauben zu Wein, Haselnüsse zu Nuss-Eis. Du darfst einfach nicht die Qualität ruinieren, die dir die Natur gibt! Basta.

Was war denn nun der Anlass, ein Speise-Eis-Start-up zu gründen? Es gibt ja viele internationale Konkurrenten, wie Ben & Jerry's, die auch von Unilever aufgekauft wurden.

Der Tag, an dem die Idee geboren wurde, entstand eigentlich aus dem Versuch zu verstehen, warum Federer Federer wurde, warum Michelangelo Michelangelo wurde oder mein Lieblingswinzer Angelo Gaja Angelo Gaja vom Gut San Lorenzo. Ich fuhr nach Barbaresco im Piemont. Am 10. August, dem Tag des Heiligen Laurentius von Rom. Es war der Event des sogenannten Green Harvest, wichtig für Winzer. Bei der Zeremonie geht es darum, die bestmögliche Sonnenenergie für die besten Früchte zu nutzen: Es wird abgepflückt. Man sortiert aus, welche Früchte von der Rebe weggeworfen werden, um die Elite zum Reifen zu bringen. Das gilt auch für Rohstoffe fürs Gelato.

Sie machen es aber jetzt spannend.

Ha. Langsam! Beim Mittagessen stieß ich auf einen Artikel in der "La Stampa". Carlo Petrini, der Gründer von Slow Food, schrieb eine Kolumne, in der er beklagte, dass es kein Original-italienisches-Eis mehr gäbe, so wie es früher einmal war. Additive, Chemie, Geschmacksverstärker eine Schande.

Ihr Slogan: Il gelato come una volta. Sie machen ohne und Öko.

Genau. Eine sehr kindische Idee meinerseits. Mein Geschäftspartner Federico Grom, der für die Finanzen zuständig ist, und ich lernten uns beim Militär kennen, wir teilten eine Stube. Des nachts quatschten wir immer, tauschten uns aus. Er war immer ein Mann, nicht wie ich ein Kind. Fokussiert auf Ziele. Ihm vertraue ich und erzählte von meiner Idee. Vier Wochen später legte er einen

Businessplan vor.

Wie hat sich Ihre Arbeit geändert? Mit wieviel Vorgesetzten haben Sie jetzt bei Unilever zu tun?

Weiß ich nicht, vielleicht fünf oder sieben. Ich bin jeden Tag am Telefon mit dem ein oder anderen. Unilever hat uns ja damals kontaktiert, weil sie Potential in uns sahen.

Was ist Ihr wichtigstes Anliegen?

Es geht um unsere Seele. Es geht uns darum, ein italienisches Erbe zu bewahren. Den Stolz auf einzigartige Produkte höchster Qualität. Ich mache mich nackt in meinem Business.

Wie meinen Sie das?

Ich liebe es, jedem, mit dem ich agiere, meine Seele zu zeigen. Zu zeigen, wie ich ticke und wer ich bin. Anders geht es nicht. Sonst sind wir nicht erfolgreich. Das ist meiner Erziehung geschuldet: Meine Eltern ließen sich scheiden, weil mein Vater ein Lügner war. Er war ein Kind, kindisch. Meine Mutter musste alles zusammenhalten. Das war ein traumatisches Erlebnis für mich.

Weil sich das Kind immer schuldig fühlt?

Genau. Die Schuldgefühle. Meine Mutter hat mich aber zur Ehrlichkeit erzogen: "Du willst nicht zur Schule gehen? Dann geh' nicht und lüg mich nicht an". Sie hat mir Regeln gesetzt, die sie mich bat zu respektieren: Niemals lügen! Erstens. Zweitens, Geldangelegenheiten. Regel das. Drittens: Keine Motorradfahrten. Sie selber ist verunglückt und ihr Fahrer ist dabei gestorben.

Was bedeutet das für Sie als Unternehmer?

Lügen sind für mich großer Schmerz, den ich nicht aushalten kann. Deshalb bin ich in meinen Produkten und meinem business ehrlich.

Wann würden Sie aussteigen?

Der Mensch ist das intelligenteste Tier, aber ein Tier. Ich habe nie für McDonald's, Nike oder Pepsi gearbeitet. Deshalb kann ich das nicht vergleichen. Aber meine Grenze ist: Wenn ich nicht mehr die Freiheit habe, meine Werte zu leben, meinen Anbau, meine Güte. Meinen Glauben.

E-Mail-Adresse

Bestellen

E-Mail-Adresse

Bestellen

[Alle Newsletter ansehen](#)
[Alle Newsletter ansehen](#)

Mehr zum Thema

Genuss | Wein | Konsumgüter

ANZEIGE

[Alle Themenseiten](#) ▶

Jobs auf

MONSTER

Referent Human Resources ...

Ravensburger AG, Ravensburg, Baden-Württe...

Team Assistenz/Office Man...

Verisure Deutschland GmbH, Ratingen, Nordrh...

Trainer & Coach (m/w/d)

Degussa Bank AG, Frankfurt am Main, Hessen

[Finde mehr Jobs](#)

© **manager magazin** 2019

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung



Urlaub in Kroatien!

Eurowings: klares Wasser zu sauberen Preisen. Jetzt günstig fliegen: schon ab 29,99€*!

[Jetzt buchen!](#)



REWE Lieferservice

Gratis Erstlieferung - Jetzt bestellen und als Neukunde 0€ Liefergebühr zahlen.

[Jetzt liefern lassen](#)



Fit im Alter in 3 Minuten

Arzt entwickelt Wunder-Übungen für eine bessere Gesundheit im Alter

[Zur Gratis-PDF](#)

manager magazin



ÜBER UNS

ABO

SHOP

NEWSLETTER

ANMELDEN

KONTAKT

IMPRESSUM

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

DATENSCHUTZ

Informieren Sie sich monatlich in unserem Print-Magazin oder eMagazin aus erster Hand über Wirtschaft: Investigative Geschichten, exklusive Hintergründe, die entscheidenden Trends. Auf manager-magazin.de informieren wir Sie täglich über die wichtigsten Wirtschafts-Nachrichten, stellen die verheißungsvollsten neuen Ideen vor und berichten über die Pläne derjenigen Akteure, auf die Sie achten sollten. [Mehr lesen](#)

