



Als erste Firma im Landkreis Cham bezieht die SK Technology GmbH in Roding für ihre eigene Kantine hochwertige Qualität von regionalen Erzeugern und serviert sie ihren Mitarbeitern. Bei der Schildübergabe auf dem Bild (von links) Stefan Kulzer, Carolin Babl und Andreas Brunner von LandGenuss Bayerwald, Benedikt Kulzer, Landrat Franz Löffler, Küchenchef Julian Pemmerl und Personalleiter Markus Meister. Fotos: Josef Heigl

# Arbeit geht durch den Magen

## Warum in der Kantine von SK Technology regionale Lebensmittel auf den Tisch kommen

Von Josef Heigl

**Roding.** Nicht nur Liebe geht durch den Magen – auch Arbeit. Deshalb lautet die Philosophie der Firma SK Technology in Roding, den Mitarbeitern in der hauseigenen Kantine hochwertige Mahlzeiten und Brotzeiten aufzutischen. Erschwinglich, weil subventioniert von Stefan und Benedikt Kulzer, der Firmenleitung, eine Wertschätzung an das gesamte Team.

In diesen Kontext passt der Besuch von Andreas Brunner, Vorsitzender von LandGenuss Bayerwald, und Carolin Babl. Im Gepäck haben sie ein Emailschild, das sonst eigentlich eher neben den Eingängen hochwertiger Gasthäuser und Restaurants zu finden ist, als in einer Betriebskantine. Die von SK Technology ist nun die erste im Landkreis, die diese Auszeichnung bekommen hat.

### Qualitätsorientiert und mit kurzen Wegen

Hinter LandGenuss Bayerwald steckt ein Netzwerk von qualitätsorientierten Gastronomen, Landwirten und Lebensmittelveredlern. Ihnen gemeinsam sind hochwertige und wohlschmeckende Produkte aus der Region. Die Zertifizierung der Betriebe sichert den Verbrauchern höchste Qualität aus der Region zu. Regionale Gerichte, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter zubereitet werden bezie-

hungsweise nach nachvollziehbaren Kriterien im Landkreis Cham erzeugt werden, sind sowohl in den Speisekarten als auch in den Verkaufsregalen mit dem eigenen Logo als Qualitätsbeleg kenntlich gemacht. Ein strenges Kontrollsystem mit regelmäßigen Überprüfungen garantiert das gleichbleibend hohe Niveau. Und auch eine nachhaltige Logistik ist mittlerweile auf die Beine gestellt.

### Die Kette sichtbarer und erlebbarer machen

Wie Landrat Franz Löffler bei der Übergabe der Plakette sagt, registriert man heutzutage eine Entkopplung von Produktion und Verbrauch. Oft sei nicht mehr nachvollziehbar, woher ein Produkt stammt. Daher sei es ein Anliegen, die Kette sichtbarer und erlebbarer zu gestalten. Als erste Betriebskantine setze sich die von SK Technology mit diesem Aspekt und der Regionalität auseinander.

Andreas Brunner nennt es eine Freude, auf einem Tisch in der Kantine einige Produkte von LandGenuss Bayerwald ausgebreitet zu sehen. Beispielsweise Nudeln aus Brunn, Kaffee aus der Rösterei Chamer Land, Kartoffeln der Sorte Goldmarie aus Schönthal.

Benedikt Kulzer nennt so ein Angebot, wie es in der Firma unterbreitet, nicht selbstverständlich. Er habe sich von Küchenchef Julian Pemmerl und Personalleiter Markus Meister aber gerne überzeugen und

mit auf den Weg nehmen lassen; gerade wenn man bedenke, dass die Ressourcen der Welt für dieses Jahr schon längst aufgebracht sind. Daher gelte: Je kürzer die Wege, umso besser. So würden nun hochwertige Lebensmittel an die wichtigsten Ressourcen des Unternehmens, die Mitarbeiter, weitergegeben.

### Kantinenessen ist subventioniert

Gutes Essen sei ein Argument, sich für einen Arbeitgeber zu entscheiden. Wie Benedikt und Stefan Kulzer weiter ausführen, subventioniere die Firma die Verköstigung, so dass ein wesentlich reichhaltigeres und frischeres Salatangebot für 70 Cent günstiger kommt als die Salatmahlzeit eines nahen Discounters. Ein warmes Mittagessen kostet vier Euro, das vegetarische warme Mittagessen 2,50 Euro. Mitarbeiter könnten auch für daheim etwas mitnehmen. Zudem würde Roding Mobility und noch so manche andere Firma beliefert. Zwischen 40 und 70 Mittagessen kommen täglich zusammen.

Übrigens: Mit Bargeld hantieren muss keiner der Esser, über ein paar Tasten wird die Verpflegung registriert, und die Kosten werden vom Gehalt abgebucht.

Wie Küchenchef Julian Pemmerl sagt, wechsle das Tagesgericht zusätzlich zu anderen konstanten Angeboten täglich. Ein buntes Salatbuffet steht immer bereit, außerdem kostenloses Obst. Der Dienstag ist

grundsätzlich der vegetarische Tag, ein freiwilliges Angebot an die Mitarbeiter, doch auch so etwas einmal auszuprobieren. In dieser Woche steht beispielsweise Gemüseauflauf auf dem Speiseplan. Ein anderes Mal Pasta mit frischer Tomatensoße oder Feta-Tomaten-Nudeln mit duftenden Kräutern, geerntet auf der sonnigen Kantine Terrasse. Fisch und Käse machen als bekömmliche Alternativen zu Fisch und Wurst auf sich aufmerksam.

### Hochwertiger Kaffee Zeichen der Wertschätzung

Auch an gutem Kaffee fehlt es nicht. Hochwertige Maschinen sind in den verschiedenen Abteilungen verteilt, und Jürgen Wittmann, Fast-Nachbar, der die Kaffeerösterei Chamer Land betreibt, liefert die hochwertigen Bohnen persönlich. „Das ist Wertigkeit und Wertschätzung der Mitarbeiter“, unterstreicht die Firmenleitung.

„Wir wollen keine Standard-Kantine sein“, bekräftigt Pemmerl, der ursprünglich vom Restaurant „Mundart“ in Cham kommt und sich nun schon seit mittlerweile sieben Jahren zusammen mit fünf Kolleginnen um das leibliche Wohl der Belegschaft kümmert. Der Speiseplan gilt immer eine Woche, und gerne nimmt er sich das Feedback der Kantinenbesucher zu Herzen und lässt es in die Angebote einfließen. Denn wie heißt es so schön: Nicht nur Liebe geht durch den Magen, auch Arbeit.



Täglich frisch und kunterbunt: das Angebot an verschiedensten Salaten.



Küchenchef Julian Pemmerl schöpft auf den Teller: Tortellini mit Hackfleischsoße und Gemüse.



In allen Abteilungen: solide Kaffeemaschinen zwischen den Maschinen.