

Gesunde Pausen

MITARBEITER. Spedimax Geschäftsführer Hannes Klausner investiert mit Bio in die Zukunft seines Unternehmens.

Dass seine Mitarbeiter nach der Mittagspause hin und wieder nach dem Rezept für Polenta Pasticciata und andere Köstlichkeiten fragen, bestätigt Hannes Klausner, dass es die richtige Entscheidung war. Seit zwei Jahren werden in der Küche des kleinen Haller Unternehmens Spedimax zweimal in der Woche frisch zubereitete Gerichte aus der Bioküche serviert:

EAF: Herr Klausner, Sie sind ein kleines Unternehmen, warum der Aufwand mit einer eigenen Küche?

HANNES KLAUSNER: Dass wir hier gemeinsam essen und auf gesunde Ernährung achten, hat zwei Gründe. Einmal der sozialen Aspekt: die Hauptaufgabe der Mitarbeiter ist der Telefonverkauf. Wir haben kaum Zeit, uns auszutauschen. Während und nach dem Essen nutzen wir die Zeit für uns, um das nachzuholen. Im Unternehmen geht es sehr familiär zu. Meine Frau Andrea kocht das Essen. Danach bleiben wir sitzen und plaudern – auch über Privatzen. Der zweite Aspekt ist die Gesundheit der Mitarbeiter. Ich selbst habe eine chronische Darmentzündung und muss schon deshalb auf die Ernährung achten.

EAF: Achten Sie darauf auch bei der Produktauswahl?



BIO in der Mittagspause: Andrea und Hannes Klausner.

[Foto: Rechte]

KLAUSNER: Gesundes Essen ist lebenswichtig. Andrea kochen fast ausschließlich mit Zutaten aus biologischer Landwirtschaft. Alle sollen sich, wenn sie vom Tisch aufstehen, zufrieden und fit fühlen. Und das funktioniert: Es ist immer sehr still beim Essen, das heißt es schmeckt. Gesundes Essen ist inzwischen Teil unserer Philosophie geworden.

EAF: Wie wichtig ist die gesunde Pause für den Erfolg ihres Unternehmens?

KLAUSNER: Wenn man acht Stunden im Büro sitzt, ist das eine sehr lange Zeit – ein Drittel des Tages. Burn out ist auch in unserer Branche

ein Thema. Wenn man sich bei Konkurrenzunternehmen umhört, gibt es dort kaum jemanden, der älter als Fünfzig ist. Entweder man steigt mit den Berufsjahren auf oder man sucht sich eine neue Beschäftigung – der Stress ist einfach groß. Uns ist es wichtig, dass wir das Potenzial, das wir haben auch nutzen. Dazu gehört ein gutes Klima, kaum Überstunden, genug Urlaub und gutes Essen, da-

mit die Leute gesund bleiben und später irgendwann auch etwas von ihrer Pension haben.

EAF: Das gemeinsame Essen trägt zur Atmosphäre im Betrieb bei?

KLAUSNER: Zum Klima trägt die Küche wesentlich bei. Wenn die Stimmung nicht gut ist, kann man ab Telefon nicht verkaufen. Andere Firmen geben ihr Geld für Außenwirkung aus, wir schauen, dass zuerst die Atmosphäre im Haus passt. Und das braucht Zeit zum Reden – einen Rahmen, um offen Gespräche zu führen. Wenn man eine Produktion hat, schaut man auf die Maschinen, bei den Mitarbeitern sollte es nicht anders sein.

EAF: Bei vielen Unternehmern ist das noch nicht angekommen.

KLAUSNER: Absolut. Es gehört meiner Ansicht nach zu den Aufgaben eines Arbeitgebers, auf das Wohlbefinden seiner Mitarbeiter zu achten. Der Unternehmer ist natürlich ein Vorbild und muss seine Mitarbeiter coachen und weiterentwickeln.

präsentiert von

www.betriebliche-altersvorsorge.at

Betriebliche Altersvorsorge Consulting GmbH ■ Innsbruck ■ Saalfelden ■ St. Pölten