

Fleischlos in Meinersdorf

In der Kantine der Firma Biostep wird ausschließlich vegetarische Kost serviert. Geschäftsführer Heiko Mixtacki erhofft sich dadurch zufriedene und gesunde Mitarbeiter.

VON GEORG DOSTMANN

MEINERSDORF – Wenn die Mitarbeiter der Firma Biostep in Meinersdorf mittags in ihre Kantine gehen, ist ihnen auch ohne den Blick auf den Speiseplan eines gewiss: Es wird kein Fleisch geben. Denn in dieser Kantine, die es seit knapp einem Jahr gibt, wird ausschließlich vegetarische Vollwertkost angeboten.

Verantwortlich für die Mahlzeiten ist Susanne Georgi. Sie ist seit 2009 als Gesundheits- und Ernährungsberaterin tätig, hält regelmäßig Vorträge zu diesen Themen. Und seit Oktober 2014 arbeitet sie nun

als Köchin in der Meinersdorfer Firma. An die 46-Jährige war Geschäftsführer Heiko Mixtacki direkt herangetreten, weil er damals keinen Dienstleister in der Region fand, der ein Angebot nach seinen Wünschen unterbreiten konnte.

„Viele haben sofort gemerkt, dass sie Fleisch und Wurst nicht bei jeder Mahlzeit unbedingt brauchen.“

Jens Wunderlich Mitarbeiter

„Wir haben uns bewusst auf vegetarische Vollwertkost festgelegt, damit sich unsere Mitarbeiter gesünder ernähren und somit ihre Gesundheit erhalten.“ Heiko Mixtacki ist nach wie vor begeistert von der Köchin.



Köchin Susanne Georgi serviert den Mitarbeitern von Biostep in Meinersdorf nur vegetarisches Essen.

FOTO: GEORG DOSTMANN

„Sie kann unseren Mitarbeitern auch erklären, weshalb vegetarische Ernährung so wichtig ist“, so der Firmeninhaber. Obst, selbstgekochter

Tee und hochwertige Säfte stehen den Mitarbeitern ohnehin immer kostenlos zur Verfügung. Bis zur Eröffnung der Kantine bestellten die

23 Mitarbeiter der Firma Biostep, die Laboranalytikgeräte entwickeln, überwiegend Assiettenessen. „Das ist weder frisch, noch enthält es viele Vitamine oder Enzyme“, gibt Susanne Georgi zu bedenken. „Ich kaufe jeden Tag frisch ein. Zweimal pro Woche biete ich zudem Frühstück an.“ Mittlerweile essen etwa Dreiviertel der Mitarbeiter regelmäßig mit und die Zahl derer, die sich gelegentlich mal Fleisch wünschen, wird immer geringer.

Das bestätigt Jens Wunderlich. Der Mitarbeiter isst drei- bis viermal pro Woche mit: „Viele haben sofort gemerkt, dass sie Fleisch und Wurst nicht bei jeder Mahlzeit unbedingt brauchen.“ Daraus ergibt sich auch der Vorteil, dass die Kosten für eine Mahlzeit gering bleiben und die Mitarbeiter nur drei Euro zahlen brauchen. Anja Reichel findet es ebenfalls gut, dass die Firma selbst kocht. „Bei mir zuhause wird ohnehin viel vegetarisch gekocht“, berichtet die Mitarbeiterin und ergänzt: „Da ich nahezu jeden Tag in der Kantine mitesse, erhalte ich auch viele Rezeptideen zum Ausprobieren.“