

# Das digitale 3G

## Rosenheimer IT-Firma entwickelt eine Software für das Erfassen von Schnelltests

VON KORBINIAN SAUTTER

Rosenheim – Geimpft, getestet oder genesen: Die tägliche Kontrolle der 3G-Regel gilt ab dem 25. November auch am Arbeitsplatz. Die Betriebe aus der Region suchen daher händierend nach Lösungen, um die neuen Vorgaben zu erfüllen. Eine IT-Firma aus Rosenheim beschäftigt sich seit Beginn der Corona-Pandemie mit den technischen Herausforderungen und hat eine Software entwickelt, die helfen soll, den Überblick im eigenen Betrieb zu behalten. Die ersten Rückmeldungen auf die digitale Erfassung von Schnelltests zeigen: Die Unternehmen im Landkreis Rosenheim sind verunsichert.

### Neue Regeln für den Arbeitsplatz

„Die meisten wissen gerade nicht, was genau sie tun müssen“, berichtet Tobias Jonas, Geschäftsführer der IT-Firma „Innfactory“. Die neuen politischen Vorgaben seien allerdings so ähnlich, wie es der Rosenheimer ein paar Wochen zuvor erwartet hatte. „Jeder Betrieb muss sich selbst um die Einhaltung der 3G-Regel kümmern.“

Das bedeutet, dass jene Mitarbeiter, die nicht geimpft oder genesen sind, einen aktuellen Testnachweis vorlegen müssen. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, diesen Nachweis zu kontrol-



Geschäftsführer Tobias Jonas (rechts) und Projektmanagerin Antonia Erben von der „Innfactory“ arbeiten im Rosenheimer Gründernetzwerk „Stellwerk 18“ an ihrem Programm.

FOTO STADLER

lieren, 14 Tage lang aufzuwachen und zweimal wöchentlich eine Testmöglichkeit anzubieten.

Um diese neue Aufgabe zu erfüllen, hat Jonas seine Software „Corsign“, die bereits im Sommer in der Gastronomie zum Einsatz kam, angepasst. „Mit unserem Programm kann jede Firma ein schnelles und digitales Testsystem integrieren“, meint er. Dafür werden zunächst die Tester und die zu testenden Mitarbeiter in die Software eingetragen. Anschließend kann jeder unter Aufsicht einen Schnelltest

### Homeoffice-Pflicht kein Problem?

Eine Pflicht zum Arbeiten im Homeoffice ist laut Andreas Bensegger, IHK-Ausschussvorsitzender im Landkreis Rosenheim, für die Betriebe in der Region kein Problem. „Denn diese Pflicht wird von den Möglichkeiten der Unternehmen definiert“, meint er. Der Gesetzesentwurf besagt, dass nur eine Verpflichtung besteht, wenn keine zwingenden betriebsbedingten Gründe entgegenstehen. Die Firmen, bei denen sich das Homeoffice anbietet, sollten laut Bensegger spätestens seit dem zweiten Lockdown mit der notwendigen Technik ausgestattet sein und könnten somit problemlos „umschalten“. Für alle anderen ändere sich wenig.

absolvieren und erhält innerhalb von 20 Minuten das Resultat per E-Mail als PDF-Datei.

Ist das Ergebnis negativ, gilt der Test 24 Stunden lang und könnte laut dem Softwareentwickler grundsätz-

lich nicht nur als Zugang zum Unternehmen, sondern auch für Aktivitäten außerhalb der eigenen Firma verwendet werden. Ist der Test positiv, wird das Resultat direkt an das zuständige Gesundheitsamt weitergeleitet.

Die Kosten der Software liegen bei 50 Euro für die Einrichtung und 90 Cent pro Zertifikat. Für gemeinnützige Organisationen ist das Angebot kostenlos.

Der IHK Ausschussvorsitzende im Landkreis Rosenheim, Andreas Bensegger, ist von der digitalen Erfas-

sung überzeugt und unterstützt Jonas beim Vertrieb. Er bemerkt wie der IT-Experte, dass sich viele Betriebe in der Region informieren und sei es nur, um letztlich eine eigene Lösung zu finden. „Mir ist es egal, ob der Geschäftsführer dann eine Excel-Liste führt oder die Software nutzt“, meint er. Die Hauptsache sei, dass sich jeder damit beschäftige und am Arbeitsplatz testet.

### Programm wird noch verbessert

Für einen reibungslosen Ablauf arbeitet IT-Experte Jonas daran, „Corsign“ zu verbessern. Mit seinem Team von 16 Programmierern möchte er die Software so weiterentwickeln, dass auch Tests, die außerhalb des Unternehmens vorgenommen wurden, in das System eingetragen werden können.

Seit zwei Wochen merkt der Rosenheimer eine wachsende Nachfrage für sein Produkt. Deutschlandweit nutzten 350 Firmen die Software, rund 200 davon kämen aus dem Landkreis. „Ich würde mir wünschen, dass jeder Arbeitgeber einen Test anbietet, am besten auch für Geimpfte und Genesene“, sagt Jonas. Er ist überzeugt, dass dies ein wichtiger Schritt ist, um irgendwann wieder Programme entwickeln zu können, die nichts mit dem Coronavirus zu tun haben.

## WIRTSCHAFT IN KÜRZE

### C&A-Filiale bleibt erhalten

Rosenheim – Medienberichten zufolge will die Modekette C&A Filialen in Deutschland schließen. Im Netz ist die Rede von 100 Stück. Diese Zahl demontiert die Modekette jedoch, heißt es in mehreren Berichten. Der Standort in Rosenheim soll aber auf alle Fälle bestehen bleiben. Das hat eine Sprecherin des Konzerns auf Anfrage mitgeteilt. „Er befindet sich weiterhin in unserem Portfolio“, sagt sie.

### Beratung in Ausbildungsfragen

Traunstein – Zum Thema Ausbildung berät die Handwerkskammer für München und Oberbayern am Donnerstag, 25. November, 9 Uhr, im Bildungszentrum Traunstein der Handwerkskammer, ihre Mitgliedsbetriebe sowie Auszubildenden in einem kostenfreien Sprechtag. Berater Hubert Bachmeier informiert dabei unter anderem zu Ausbildungsordnung und -vertrag sowie zur Nachwuchswerbung auf Ausbildungsmessen und hilft bei Ausbildungsproblemen und in Konfliktsituationen. Anmeldung ist unter Telefon 0 89/51 19362 oder per E-Mail an hubert.bachmeier@hwk-muenchen.de erforderlich.

### INSTAGRAM

Jetzt abonnieren!

Die besten Geschichten und Heimatfotos aus der Region täglich auf Instagram.



Scannen Sie den QR-Code und werden Sie Teil unserer Instagram-Community.

@ovb\_heimatzeitungen

## Region stärken und Zukunft mitgestalten

IHK-Regionalausschuss Traunstein legt Schwerpunktthemen für Arbeit in der heimischen Wirtschaft fest

Traunstein/Siegsdorf – Der IHK-Regionalausschuss Traunstein wird sich künftig schwerpunktmäßig mit der Digitalisierung, der Fachkräftesicherung und dem Bürokratieabbau beschäftigen.

Diese Top-Themen haben die Ausschussmitglieder bei ihrer ersten Arbeitssitzung nach der IHK-Wahl im Früh-

jahr sowie nach der konstituierenden Sitzung im Juni festgelegt.

Die Unternehmer trafen sich zum gemeinsamen Austausch bei der Firma „g branded“ in Siegsdorf.

„Die Wirtschaftskraft unseres Landkreises kann sich sehen lassen“, sagt Nikolaus Binder, Vorsitzender des IHK-Regionalausschusses

Traunstein.

„Der Erfolg beruht auf einem ausgewogenen und vielfältigen Mix an Branchen und Betrieben – vom Tourismus über Dienstleistungen hin zu weltweit tätigen Industriebetrieben.“

Die zurückliegenden ein- bis einhalb Jahre, die aktuellen Lieferengpässe, die Materialknappheit und die steigen-

den Energiepreise zeigten aber, wie verletzlich die Wirtschaft sei.

Umso wichtiger sei es, dass die regionale Wirtschaft krisenresistenter werde und wettbewerbsfähig bleibe. „Dazu müssen wir bei technischen und gesellschaftlichen Veränderungen Schritt halten“, sagte Binsinger.

Bei den hiesigen Unternehmen bestehe die berechnete Sorge, dass der Fachkräftemangel, zu viele bürokratische sowie regulatorische Herausforderungen und eine schleppende Digitalisierung die wirtschaftliche Entwicklung im Landkreis ausbremsen und schwächen könnte, berichtete der Vorsitzende. Der Regionalaus-

schuss werde daher – wie bereits in der Vergangenheit – konstruktive Vorschläge machen und sich mit Lösungsvorschlägen einbringen, den Dialog mit der Kommunalpolitik sowie weiteren Partnern fortsetzen und alles dafür unternehmen, Arbeitsplätze und Wohlstand in der Region zu erhalten.

## Ungewöhnlich: Ameranger Industrieunternehmen bildet Koch aus

Martin Rademacher ist Azubi im firmeneigenen Restaurant der Firma „Auer Packaging“

Amerang – Ein Kochlehrling bei Auer Packaging – das ist neu. Eigentlich setzt das Unternehmen, das sich auf die Produktion und den Vertrieb von Transport- und Lagerbehältern aus Kunststoff spezialisiert hat, seit Jahren immer schon auf die Ausbildung der eigenen Mitarbeiter in den kaufmännischen Bereichen oder bildet Verfahrensmechaniker für Kunststoff und Kautschuk aus. Seit September wird, erstmals in der Firmengeschichte nun auch ein Koch angeleitet.

### Mahlzeiten für 160 Mitarbeiter

Was auf den ersten Blick ungewöhnlich für ein Unternehmen dieser Branche erscheint, erklärt sich durch das seit 2014 bestehende firmeneigene Restaurant: Dort werden Mahlzeiten aus regionalen Zutaten kostenlos für mittlerweile über 160 Mitarbeiter zubereitet, weshalb eine Verstärkung der Kochmannschaft notwendig wurde. Mit der Genehmigung durch die IHK konnten Koch Pierre Rath und sein Team jetzt den Auszubildenden Martin Rademacher neu



Ausbilder Pierre Rath (links) und Kochlehrling Martin Rademacher kochen für 160 Mitarbeiter bei Auer Packaging in Amerang.

FOTO AUER PACKAGING

begrüßen. Die Köche erstellen eine Wochen-Menükarte. Sie planen Portionen und bereiten sie vor. Angeboten werden immer Gerichte mit Fisch, Fleisch und eine vegetarische Variante sowie Vorspeisen, Suppen und Desserts.

„Mir hat Kochen immer schon Spaß gemacht“, sagt der neue Auszubildende. Auf den für einen Industriebetrieb eher seltenen Ausbildungsplatz sei er durch

sein Schulpraktikum bei der Firma gekommen. Anschließend habe er sich auf die Ausbildungsstelle beworben.

Im jetzigen Tagesablauf begeistert Rademacher vor allem, dass täglich andere Gerichte zubereitet würden. „So lerne ich auch jeden Tag etwas Neues.“

Das präzise und doch schnelle Anrichten muss allerdings noch zur Routine werden, gibt er zu. Alles will

gut geübt sein, denn, „bei uns wird auch Wert auf die Optik der Gerichte, die an die Mitarbeiter rausgehen, gelegt.“

Dass alles gelingt, dafür sorgt Ausbilder Pierre Rath. Unterschiede bei einer Ausbildung in einer Firmenküche zu der in einem normalen Restaurant sieht er unter anderem in einem geringeren Stressfaktor. Daher könne ein anderer Umgangston gepflegt werden und man habe mehr Möglichkeiten, in Ruhe Dinge zu erklären.

Dazu komme mehr Planungssicherheit für die Küche. Denn die Gerichte und die Anzahl der zu verpflegenden Personen seien bekannt. Schwerpunkte setze er vor allem auf „Qualität vor Quantität“, regionale Bioprodukte sowie gesunde und frisch zubereitete Mahlzeiten. Es würden auch immer neue Gerichte ausprobiert. Der Kreativität sei generell keine Grenzen gesetzt.

Seinem Auszubildenden möchte Rath jetzt zunächst die Grundlagen wie die allgemeine Küchenhygiene und den verantwortungsbewussten Umgang mit Le-

bensmitteln beibringen. Aber auch Schneide- und Schälarbeiten gehören zu den Grundfähigkeiten. Im Vordergrund stehe die korrekte Arbeitsausführung, nicht die Schnelligkeit.

„Einen Koch in einem Industrieunternehmen ausbilden – das ist ungewöhnlich“, sagt Rudolf Zellner, stellvertretender Kreisvorsitzender des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes. Die Gastronomie sei im Wandel.

### Nachfrage nach Ausbildung lässt nach

Er empfiehlt dem Unternehmen, den Azubi auch zu einer Lehrereinheit in eine externe à-la-carte-Küche zu schicken, damit er erfahre, wie es sei, stößweise die Bestellungen von mehreren Tischen auf einmal abzuarbeiten. Somit sei er im späteren Berufsleben auch für diese Art der Gastronomie gewappnet.

„Das machen wir auch. Martin wird deswegen auch für einige Monate zum ‚Wirth von Amerang‘ geschickt, damit er mitkriegt, wie es da läuft“, sagt Ausbilder Pierre Rath. Er wisse,

### ÜBER DAS UNTERNEHMEN

Auer Packaging GmbH produziert pro Jahr rund 42 Millionen Kunststoffbehälter und plant mit 160 Mitarbeitern für 2021 einen Jahresumsatz von 100 Millionen Euro. Zu den Kunden zählen etwa Audi, BMW, Mercedes-Benz, Bosch sowie VW. Das Unternehmen gibt für 90 Prozent seines Sortiments eine 24-Stunden-Versandgarantie. Auer Packaging betreibt ein systematisches Energiemanagement nach ISO 50001 und ist nach ISO 9001 zertifiziert.

dass diese Ausbildungskomponente in seiner Kantine nicht möglich sei.

Zellner bedauert, dass die Nachfrage von jungen Leuten, eine Ausbildung in der Gastronomie zu machen, sehr stark nachgelassen habe.

Ein Studium sei sehr viel gefragter. „Selbst die Betriebe mit den großen bekannten Namen können ihre Ausbildungsplätze nicht mehr ausreichend besetzen“, sagt Zellner.

KARLHEINZ RIEGER UND ANDREA KLEMM

### Vortrag rund um das Markenrecht

Rosenheim – Das Netzwerk Stellwerk 18 bietet zum Thema „Markenrecht – In zehn Schritten zur geschützten Marke“ am Mittwoch, 24. November, ab 17 Uhr, in der Eduard-Rüber-Straße 7 in Rosenheim eine Präsenzveranstaltung an. Referent Rechtsanwalt Raphael Thomas von Start-up Lawyers geht neben den Grundlagen des Markenrechts auch auf Themen wie Markenentwicklung, Namensfindung oder Anmeldestrategien sowie -verfahren für Marken ein. Die Teilnahme ist kostenlos. Eine Anmeldung ist unter [www.stellwerk18.de](http://www.stellwerk18.de) erforderlich.

### Beratung zu Technikfragen

Traunstein – Für Mitgliedsbetriebe und Existenzgründer bietet die Handwerkskammer für München und Oberbayern am Donnerstag, 25. November, 9 Uhr, im Bildungszentrum in Traunstein einen kostenfreien Sprechtag zum Thema Technik. Rudolf Fischer informiert dabei zu Arbeitsschutz und -sicherheit, Maschinenbewertung sowie Normen und technischen Regeln. Eine Anmeldung ist erforderlich unter Telefon 0 89/51 19238 oder per E-Mail an [rudolf.fischer@hwk-muenchen.de](mailto:rudolf.fischer@hwk-muenchen.de).