

EIN SPECIAL VON WORKING@OFFICE
ÜBER BEWIRTUNG UND CATERING

kitchen@office

Snacking-Trends

Gefragt sind kreative Geschmackskombis aus natürlichen Zutaten

SEITE 02

Wohlfühlort

Die Büroküche als Kreativraum und Socializing-Areal

SEITE 06

Erfrischungsgetränke

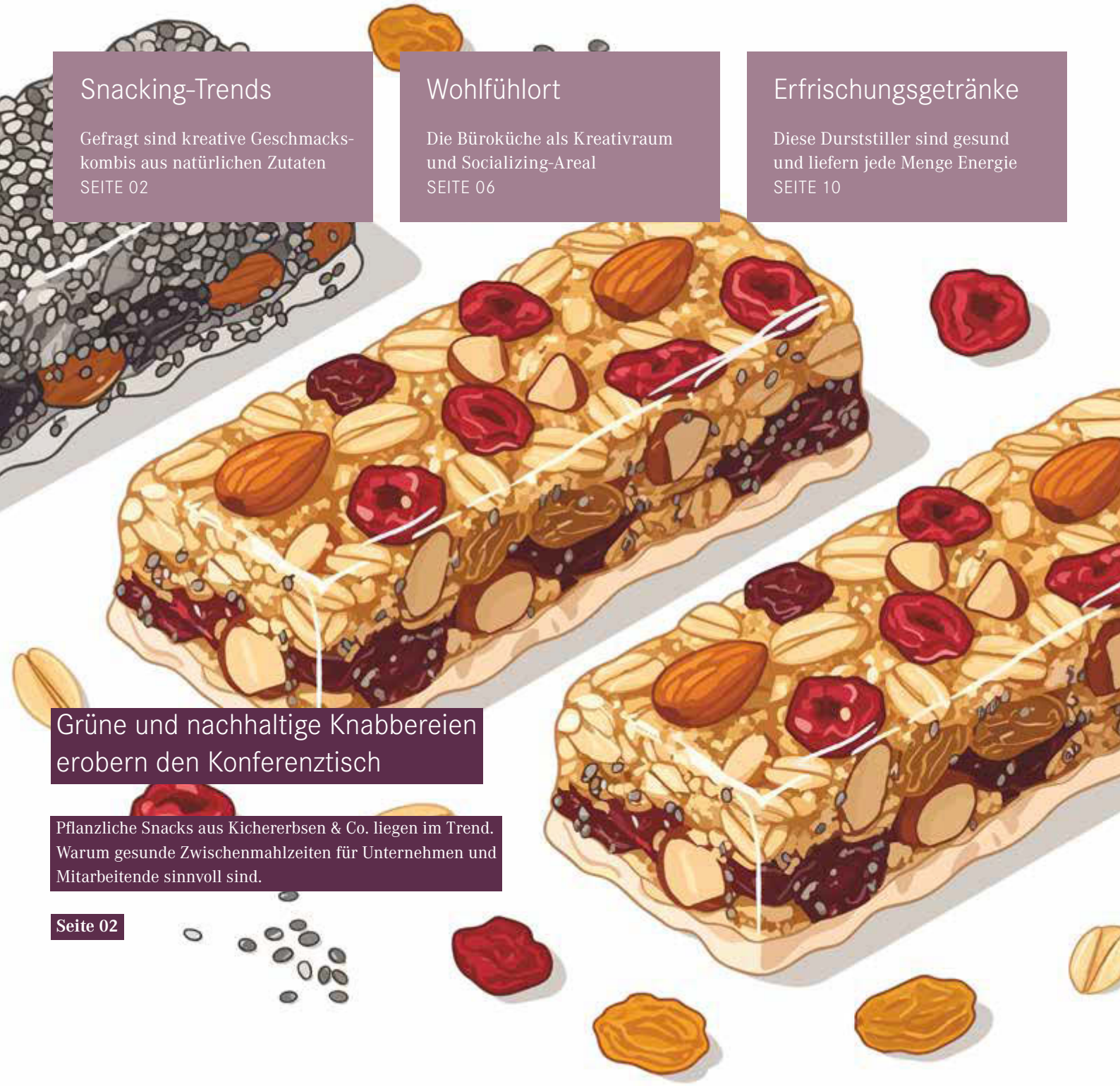
Diese Durststiller sind gesund und liefern jede Menge Energie

SEITE 10

Grüne und nachhaltige Knabberereien erobern den Konferenztisch

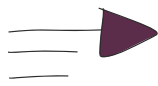
Pflanzliche Snacks aus Kichererbsen & Co. liegen im Trend. Warum gesunde Zwischenmahlzeiten für Unternehmen und Mitarbeitende sinnvoll sind.

Seite 02





Grüner wird's nicht



PFLANZLICHE SNACKS

Von Gemüsechips bis Kichererbsen-Crunch – grüne und nachhaltige Snacks erobern den Konferenztisch. Upcycling-Snacks, die Foodwaste vermeiden, machen Knabberlaune im Büro. [working@office](#) zeigt, warum gesunde Snacks für Unternehmen und Mitarbeitende sinnvoll sind.

Was früher bei Geschäftsessen oder Teamverpflegung meist unter Sonderwünsche lief, ist in vielen Unternehmen heute Knabber-Usus. „Pflanzliche Snacks liegen im Trend“, berichtet Heiko Gothe, Geschäftsführer von NutriPur. Besonders beliebt seien Hülsenfrüchte wie Linsen, Erbsen und Kichererbsen, weil sie von Natur aus ein starkes Makronährstoffprofil bieten. Sie liefern viele Proteine, komplexe Kohlenhydrate, Vitamine und Mineralstoffe. Den sogenannten Brainfood gibt es verfeinert durch Gewürze, Kräuter & Co. in diversen Geschmacks-Varianten: salzig, neutral, geröstet, scharf, exotisch oder für den süßen Hunger.

Der Star unter den Hülsenfrüchten

Hülsenreich hat sich auf crunchy Kichererbsen-Snacks spezialisiert. Hülsenfrüchte seien nicht nur eine ressourcenschonende und regionale Eiweißquelle, sondern auch ein

wachsender Trend im Lebensmittel-sektor, heißt es bei dem Unternehmen aus Leipzig. Die Kichererbsen behalten im Heißluft-Röstverfahren ohne Fett ihre Knusprigkeit und ihre wertvollen Nährstoffe, so Hülsenreich. Im Sortiment gibt es herzhaftes Knabber-Kichererbsen in zehn Geschmacksrichtungen sowie vier süße Sorten, bei denen die Kichererbsen mit cremiger veganer Schokolade und süßen Gewürzmischungen ummantelt sind. Hülsenreich bietet eigens ein Office-Paket mit allen Geschmacksvarianten in doppelter Ausführung, um die Kaffeepause für Teams „zu einem Crunch-Highlight“ zu machen.

Für NutriPur ist die Kichererbse als Snack-Zutat ohnehin „ein echter Star“, verrät Geschäftsführer Gothe. „Sie glänzt nicht nur durch ihre Nährwerte, sondern auch durch ihren neu-

Die Kichererbsen-Snacks von NutriPur sind vielseitige Allrounder.



tralen Geschmack, der sie zu einem vielseitigen Allrounder macht.“ So konnte NutriPur neben den klassischen, gerösteten Kichererbsen bereits Chips-Alternativen entwickeln, die Gothe zufolge natürliche Ballaststoffe liefern und 80 Prozent weniger Fett enthalten. Nutripur setzt auch auf die Ackerbohne als innovativen „Super-Snack“, der besonders viele Proteine liefert und sogar als süße Kakao-Variante erhältlich ist.

KoRo wiederum hat mit gerösteten und gesalzenen Edamame-Bohnen einen Snack mit hohem Protein (44 g/100 g) und Ballaststoffgehalt (13 g/100 g) kreiert. Die mit Meersalz verfeinerten knusprigen Bio-Linsenchips von KoRo sind eine herbe, vegane Knabberlei. Und wer gerade auf der süßen Schiene ist, dem schmecken vielleicht gefriergetrocknete Erdbeerscheiben? Für jeden 350-Gramm-Beutel hat KoRo 3,5 Kilogramm frische Erdbeeren verwendet.

Fleischbällchen und Käse-Sticks waren gestern

Fleischbällchen und Käse-Sticks in der Meeting-Pause bekommen Konkurrenz mit Brainfood-Faktor. „Pflanzlich ist der neue Standard beim Snacken“, postuliert auch das Gastroportal Snackconnection. Das gilt ebenso in Unternehmen, auch wenn sich hier und da hartnäckige Klischees halten mögen: Pflanzlich Knabberereien für den Konferenztisch zu organisieren, erfordert keinerlei Suchkäufe. „So viele Snacks, die man bereits kennt, sind pflanzlich“, erklärt Natalie Wendt vom KoRo-Presseteam. Nüsse, Reiswaffeln und dunkle Schokolade zum Beispiel. „Oftmals kommen diese bekannten Snacks gut an und sind fast überall verfügbar.“ Nuss-Mixe, Riegel-Kreationen oder Trockenfrüchte gibt's zum Beispiel von BiteBox oder Nusswahn.

Ansonsten empfiehlt KoRo, auf die Zutatenliste zu schauen: „Snacks mit hohem Ballaststoff- und Proteingehalt eignen sich gut fürs Büro“, so Natalie Wendt. „Snacks, die eine Kombination aus Proteinen, gesunden Fetten und Ballaststoffen enthalten, tragen dazu bei, den Blutzuckerspiegel stabil und niedrig zu halten.“ So fallen Konzentration und Leistungsfähigkeit auch in langen Meetings nicht so schnell ab.

Snacks mit hohem Ballaststoff- und Proteingehalt wie „Protein Duo“ von KoRo eignen sich gut fürs Office.



7 Snacking-Trends 2026



1. **Clean Label Snacks:** Immer mehr Konsumierende achten auf transparente Zutatenlisten. Clean Label bedeutet, keine E-Nummern, versteckte Zuckerarten oder leere Kalorien.
2. **High-Protein-Snacks:** Das sind funktionale Snacks, die nicht nur schmecken, sondern auch lange satt machen. Proteinsnacks auf pflanzlicher Basis wie Kichererbsen-Chips, Edamame-Crunch oder Erbsenriegel boomen.
3. **Snacks, die mehr können:** Mood Food und Brainfood von Adaptogenen, wie z. B. Ahwagandha oder Reishi für Stressreduktion bis hin zu Snacks mit Omega-3-Fettsäuren zur Konzentrationssteigerung. Der Trend geht Richtung „Functional Snacking“.
4. **Nachhaltigkeit:** Auch die Verpackung wird neu gedacht. Recyclebare Materialien, nachfüllbare Snackboxen und regionale Superfoods stehen hoch im Kurs.
5. **Natürliche Süße:** Zuckerfreie Snacks sind gefragt. 2025 setzen Hersteller auf natürliche Süßungsmittel wie Datteln, Kokosblütenzucker oder Apfelmark oder getrocknete Früchte in Rohkostriegeln als Alternative.
6. **Snacks zum Trinken:** z. B. proteinreiche Smoothies, trinkbare Superfood-Bowls oder Haferdrinks mit Ballaststoffen.
7. **DIY & Meal-Prep-Snacks:** Ob Energy Balls, Haferkekse oder selbstgemachte Müsliriegel – wer gesunde Snacks selbst vorbereitet, weiß, was drin ist.

Quelle: *Blog Snacknest.de*

Snack-Trends: Clean, nachhaltig und mit wenigen Zutaten

„Bei Snacks allgemein und auch bei pflanzlichen Snacks sehen wir zwei große Trends“, berichtet Natalie Wendt. „Kunden verlangen nach Snacks mit hohem Proteingehalt und mit einer cleanen Zutatenliste.“ Clean heißt, die Snacks sollten frei etwa von Geschmacksverstärkern, Palmöl oder zu viel Zucker sein.

Und noch ein Trend zeichnet sich ab: „Moderne Konsumierende erwarten nicht nur vegane Produkte, sie wollen Transparenz über Herkunft, Inhaltsstoffe und Nachhaltigkeit“, heißt es bei Snackconnection. Immer mehr Hersteller setzen auch

Gesunde Snack-Alternativen für Meetings & Co.

Klassischer Snack	Gesunde Alternative	Vorteile
Chips (Kartoffel)	Kichererbsen-Chips, Linsen-Cracker	mehr Protein, weniger Fett
Gummibärchen	gefriergetrocknete Beeren	kein zugesetzter Zucker, mehr Nährstoffe
Schokolade	Dattelbällchen mit Kakao	natürliche Süße + Ballaststoffe
Salzstangen	geröstete Edamame	Proteine, ballaststoffreich
Erdnussflips	luftgepoptes Popcorn (ohne Butter)	weniger Fett, sättigend
Kekse	Bananen-Hafer-Kekse (selbstgemacht)	zuckerfrei, ballaststoffreich
Eiscreme	gefrorener Joghurt mit Obst	proteinreich, erfrischend
Milkschokolade	dunkle Schokolade (ab 85 %)	weniger Zucker, Antioxidantien
Müsliriegel (industriell)	selbstgemachter Nussriegel	Kontrolle über Zutaten, kein versteckter Zucker, frischer Geschmack

Quelle: Snacknest.de

auf minimal verarbeitete, nährstoffreiche Zutaten, oft Bio-Qualität. Umweltaspekte wie der CO₂-Fußabdruck und die Verpackung spielen bei Kaufentscheidungen eine zunehmend große Rolle.

Das kommt den Rahmenbedingungen eines Büroalltags entgegen: Was bei der gutgemeinten Portionierung von Cannapés im Konferenzgedeck oft als angetrocknete Reste zum Wegwerfen übrigbleibt, lässt sich heute anders konzipieren. Gerade beim Thema Meeting-Verpflegung wird der Aspekt Foodwaste gern unterschätzt. „Um Foodwaste zu vermeiden, eignen sich kleinere, einzeln abgepackte Snacks wie Energy Balls oder Nut Butter Cups“, rät Wendt. KoRo bietet dafür Großpackungen, was im Vergleich zu Packungsgrößen aus dem Einzelhandel im Schnitt 40 Prozent Verpackungsmüll auf ein Kilo Produkt einspart. Hier kommt bei vielen Meetings und Konferenzen eine signifikante Größe für den Nachhaltigkeitsbericht zusammen.

Snacken mit Social Impact

Die Auswahl an Snacks wird nicht nur abwechslungsreicher, sondern auch in puncto Nachhaltigkeit bewusster. Dafür sorgen viele innovative Anbieter und Start-ups auf dem Markt. So lag etwa der Social Impact den Gründungsmitgliedern von share besonders am Herzen. Hier gibt es Snacks und Getränke im One-for-One-Prinzip: Ob Linsen-Chips, Erbsen-Snack, Studentenfutter oder Haferdrink – jedes verkaufte Share-Produkt enthält eine Spende und unterstützt damit ein soziales Projekt.

Das Start-up Snackhelden wiederum hat mit Snacknest.de eine Plattform geschaffen, die nicht nur eigene Produkte, sondern auch die von weiteren Start-ups anbietet. Darunter sind die Marken brainfoods, Caju oder Hülsenreich. Bei der Auswahl orientieren sie sich an ihren „Future Snacking Kriterien“ (FSK): Sustainability, Healthy Alternative & Social Impact. So legt das Konzept [Snacknest](http://Snacknest.de) Wert auf umweltfreundliche Verpackungen, eine nachhaltige Beschaffung der Produkte

und auf regionale Snacks. Zu den Vorteilen zählen neben Klimaschutz durch kurze Transportwege und Transparenz in puncto Erzeugung auch Frische und Qualität.

Einfach mal probieren

Hier gibt's von herzhaft bis süß viele Geschmackskombis: Gemüsesticks von guzman's guzinos sind gebacken aus Tomaten, Zwiebeln oder buntem Gemüse. Sie eignen sich als Fingerfood im Konferenzraum oder auf Business Events. Wer auf [Snacknest](http://Snacknest.de) stöbert, hat viel zu entdecken: Snackballs

auf Dattel- und Haferbasis in der Geschmacksrichtung „Choco Tasting“ von [Snackhelden](http://Snackhelden.de), Nuss-Spezialitäten wie Cashew Caramel Cacao von Caju, Fruchtschnüre aus 100 Prozent Fruchtmark der Sorten Heidelbeere oder Mango von [fruitjunkies](http://fruitjunkies.de) oder Dips von Sochili – hot spicy und in würzig-fruchtigen Varianten. Wer sich nicht entscheiden kann, snackt sich einfach erstmal durch eine Probierbox. Hier lassen sich für Meeting-Anlässe oder Mitarbeitende die sogenannten „Team Event Boxen“ oder individuelle [Snacknest](http://Snacknest.de)-Boxen zusammenstellen. Da kommen alle in Knabberlaune.



Auf der Plattform Snacknest.de findet man auch fruchtige Snack-Varianten.

KARIN PFEIFFER, JOURNALISTIN





Stetiger Genuss

Mit dem Kaffeevollautomaten X4c setzt die JURA Gastro Vertriebs-GmbH aus Grainau – Profi-Tochter der renommierten Schweizer Marke – den Standard für Schwarzkaffee-Spezialitäten. An einen Festwasseranschluss angeschlossen, garantiert die X4c jetzt ununterbrochenen Kaffeegenuss und bleibt flexibel in sämtlichen Anwendungsbereichen.

Ununterbrochener Kaffeegenuss durch den Festwasseranschluss der X4c von JURA

© Jura

Die JURA X4c bietet außerdem exquisiten Kaffeegenuss in Schwarz: Zum einen bringt der neue Professional Aroma Grinder (P.A.G.2) die maximale Aromavielfalt jeder Kaffeesorte und -röstung in die Tasse. Zum anderen hält er für jeden Kaffeedurst den optimalen Brühvorgang bereit. Für das vollendete Kaffeeergebnis sorgen drei unterschiedliche Brühprozesse, die der gewählten Spezialität automatisch und auf Knopfdruck ihren besonderen Charakter verleihen.

Intuitiv bedienbar

Die JURA X4c basiert auf einem nutzerzentrierten Konzept mit raffinierter Funktionalität. Sie zielt damit auf eine optimale Heißgetränkeversorgung von Büros und mittelgroßen Gastgebern: 100 Tassen am Tag, ausschließlich Kaffee schwarz in Höchstform, keine Milchspezialitäten, kein Cold Brew. Fans des reinen Kaffeegenusses bietet die X4c in erster Linie exzellente Qualität in der Tasse sowie eine einfache, intuitive Bedienbarkeit. Sie eignet sich ideal für Caterer, den Einsatz in Großraumbüros und in der Selbstbedienung; insbesondere dank der flexiblen Zahlungsanbindung. Ob Kreditkarte, Batch oder Mobile Payment – verbunden mit dem MDB-Interface 2.0 von JURA bietet sie höchste Flexibilität. Auch der JURA Pocket Pilot 3.0 erweist sich als überzeugende Lösung. Die kostenlose Software kombiniert die kontaktlose Bezahlung mit einem Abrechnungs- und Verwaltungssystem.

Der innovative Kaffeevollautomat X4c mahlt Kaffeebohnen mit perfektem Ergebnis und reinigt drei innovative Brühprozesse von JURA für erstklassigen schwarzen Kaffee; optimal ausgelegt für rund 100 Tassen pro Tag. Jetzt überzeugt die X4c mit ihrem flexiblen Einsatz: Dank des neuen Festwasseranschlusses füllt sich der Wassertank automatisch mit Frischwasser und erweist sich im agilen Business-Umfeld als äußerst praktisch und zeiteffizient. Nach erstmaliger Installation durch Fachpersonal lässt sich die X4c problemlos eigenständig vom Wasseranschluss lösen. Dieses Konzept erlaubt es, den Profi Kaffeevollautomaten entweder als Festwasservariante oder optional als Tankvariante zu nutzen. Ein Vorteil für den gelegentlichen autonomen Einsatz, zum Beispiel bei einem Betriebsevent.

Zeitlos professioneller Stil

Zusätzlich zu ihren inneren Werten punktet die X4c mit ihrem guten Aussehen: In der Farbe Dark Inox und mit gradliniger Formensprache präsentiert sich das Modell im klassischen JURA-Design. Als Blickfang wirkt sie in designaffiner Umgebung genauso stilvoll wie auf der Theke.



Mehr Informationen unter www.juragastroworld.de

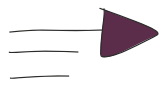




© Wünsche GmbH

Die rollbare Küche Callidus von Wünsche ist eine modulare Büroküche, die je nach Bedarf als Cateringwagen oder kleine Teamküche genutzt werden kann.

Kaffeepause trifft Kreativraum



TRENDREPORT OFFICE-KÜCHEN

Die Büroküche ist längst mehr als nur ein Platz zum Aufwärmen von Mahlzeiten. Hier entstehen Ideen, zufällige Begegnungen und oft die besten Gespräche des Arbeitstages. Teeküchen und Workcafés sind heute das Herzstück moderner Büros. Inklusive 6-Schritte-Plan zu Ihrem Workcafé und Experten-Interview.

Der wichtigste Grund, warum Menschen heutzutage ins Büro gehen, ist der informelle Austausch mit dem Team und den Vorgesetzten. Das ergab eine Studie des Industrieverbands Büro und Arbeitswelt. Der fachliche Austausch wird gleich danach als Grund genannt – allerdings gab nur knapp jede zweite der befragten Personen an, im Unternehmen passende Orte für informelle Gespräche zu finden. Hier kommt die Büroküche ins Spiel: In der heutigen Arbeitswelt ist sie weit mehr als ein Ort, an dem schnell ein Kaffee zubereitet wird. Sie hat sich zu einem wichtigen Treffpunkt entwickelt, der Begegnung und Kommunikation fördert – ein echtes Socializing-Areal!

Die Küche als Kreativraum

Ein zentraler Vorteil von Büroküchen ist ihr Potenzial, den zwanglosen Austausch zwischen Mitarbeitenden zu unterstützen. Hier treffen Mitarbeitende aufeinander, die ansonsten vielleicht kaum Gelegenheit hätten, miteinander zu sprechen. Ob über aktuelle Projekte, neue Ideen oder persönliche Themen – informelle Gespräche tragen dazu bei, Kontakte zu knüpfen, die Teamdynamik zu stärken und das Betriebsklima zu verbessern. Besonders in Zeiten von Homeoffice und virtueller Zusammenarbeit hat



der persönliche Kontakt in der Büroküche an Bedeutung gewonnen.

Zudem helfen Pausen vom Schreibtisch, neue Energie zu tanken. Häufig entstehen gerade bei einer lockeren Unterhaltung oder beim gemeinsamen Kochen unerwartete Ideen und Lösungen. So kann die Büroküche als Kreativraum wirken und die Innovationskraft eines Unternehmens fördern. Moderne Büroküchen bieten längst nicht nur Platz für mitgebrachte Mahlzeiten. Immer häufiger stehen gesunde Snacks, Obst, Gemüse oder Wasserspender bereit. Diese Angebote unterstützen die Gesundheit der Belegschaft und tragen dazu bei, dass Mitarbeitende fit und leistungsfähig bleiben.

Damit die Büroküche tatsächlich genutzt wird, sind Ausstattung und Ambiente entscheidend. Eine ansprechende Gestaltung, gemütliche Sitzgelegenheiten, Kaffeemaschine und Spülmöglichkeiten schaffen eine Umgebung, in der sich Mitarbeitende wohlfühlen. Ebenso wichtig ist die Akzeptanz durch die Führungskräfte: Wenn Pausen in der Küche unterstützt und wertgeschätzt werden, fühlen sich Mitarbeitende frei, sich auszutauschen und kreative Ideen zu entwickeln. So kann die Büroküche das Betriebsklima positiv beeinflussen und zu einem integralen Bestandteil der Unternehmenskultur werden.

Die Teeküche als Wohlfühlort

Früher nur Kaffeemaschine und Wasserkocher, heute echte Mini-Hotspots: Teeküchen im Büro sind mehr als Orte zum Getränkezubereiten. In Sachen Platzbedarf zeigen sich Teeküchen flexibel: Häufig handelt es sich um kompakte Küchenzeilen, in denen die Mitarbeitenden im Stehen verweilen. Je nach Platz und Konzept kann die klassische Teeküche durch eine Theke mit Barhockern ergänzt werden und bietet so Raum für spontane Meetings in entspannter Atmosphäre.

Das Gestaltungskonzept der Teeküche ist von Unternehmen zu Unternehmen unterschiedlich. Während manche Firmen eine Pantry-Küche mitten im Open Space bevorzugen, finden andere die Teeküche als separaten Raum sinnvoll. Üblich sind Kühlschrank, Mikrowelle, Geschirrspüler und ausreichend Stauraum in Hängeschränken oder Schubladen für Geschirr, Gläser und Küchenutensilien.

Bei der Planung und Gestaltung gilt: Die Teeküche sollte sich harmonisch in die bestehende Arbeitswelt einfügen. Standort, Geräuschkulisse und Schalldämmung sind entscheidend, damit Gespräche und kurze Pausen den Arbeitsfluss nicht stören. Ein gut durchdachtes Konzept sorgt dafür, dass die Teeküche nicht nur praktisch, sondern auch ein Ort ist, an dem sich Mitarbeitende wohlfühlen.

In 6 Schritten zum Workcafé



- 1. Akustik planen:** Sorgen Sie für ausreichende Schalldämmung, damit Gespräche und Meetings andere Bürobereiche nicht stören. Teppiche, Akustikpaneele oder Trennwände können den Geräuschpegel reduzieren.
- 2. Flexible Nutzung ermöglichen:** Planen Sie unterschiedliche Zonen für spontane Gespräche, konzentriertes Arbeiten und geplante Besprechungen ein. Der Raum sollte sich leicht an verschiedene Tageszeiten und Nutzungsszenarien anpassen lassen.
- 3. Möbel geschickt anordnen:** Kombinieren Sie Loungemöbel, Theken, Hochtische und Rückzugsbereiche. So entstehen unterschiedliche Areale und Stimmungen, die den informellen Charakter des Workcafés unterstützen.
- 4. Corporate Identity einbinden:** Wählen Sie Farben, Materialien und Dekorationselemente so, dass das Workcafé zur Unternehmensmarke passt. Auch in traditionell gestalteten Büros lässt sich ein wohnlicher, einladender Charakter erzielen.
- 5. Raumaufteilung optimieren:** Platzieren Sie Arbeitsflächen, Sitzgelegenheiten und Küchenbereiche so, dass Bewegung und Austausch leicht möglich sind, ohne dass der Raum überladen wirkt.
- 6. Mobilität sicherstellen:** Achten Sie darauf, dass Möbel und Ausstattung mobil oder modular sind. So kann der Raum schnell für Events oder Meetings umgestaltet werden, ohne den täglichen Betrieb zu stören.

Ein Raum für Geschichten und Teambindung

„Schon immer haben sich Menschen Geschichten erzählt. War es früher das Lagerfeuer, an dem über große Taten und kleine Wunder berichtet wurde, so ist es heute oft die Küche, die als Treffpunkt für den Teamzusammenhalt im Büro oder als Herzstück jeder Hausparty fungiert“, sagt Bernd Wünsche, Gründer und Geschäftsführer der Wünsche GmbH. „Hier werden nicht nur köstliche Speisen zubereitet, sondern auch Erinnerungen geschaffen und Bindungen gestärkt.“ Um das auch für kleine Büros zu gewährleisten, hat der Unternehmer den rollbaren Callidus entwickelt. Es ist eine modulare Büroküche, die je nach Bedarf als Cateringwagen mit Minibar und Anschluss für die Kaffeemaschine – beispielsweise zur Bewirtung im Konferenzraum – oder als kleine Teamküche inklusive Kühlleinheiten, Geschirrspüler, Kochfeld und Back-



Walter Van Gassen,
MYWORKSPACE

3 Fragen zur Büroküche an Walter Van Gassen

Walter Van Gassen ist Head of Business Line bei MYWORKSPACE, einer Marke von Lyreco. Der B2B-Anbieter von Büro- und Arbeitsplatzlösungen bietet Lösungen für das Büro und den Bereich Arbeitsschutz und Sicherheit.

Mehr Infos: <https://www.myworkspace.de>

w@o: Wie groß sollte die Büroküche sein?

Walter Van Gassen: Kein Büro und kein Team sind gleich. Es gibt also kein Standardrezept für die perfekte Küche. Umso wichtiger ist es, die Büroküche so zu planen, dass sie den Anforderungen des Arbeitsalltags entspricht. Dabei ist zu berücksichtigen, welche individuellen Bedürfnisse das Unternehmen und die Mitarbeitenden haben: Wie viele Leute arbeiten im Büro? Sind häufig Externe zu Gast? Was sind die kulinarischen Anforderungen der Angestellten an ihre Mahlzeiten, und soll es die Möglichkeit geben, die Mittagspause in der Büroküche zu verbringen?

w@o: Was sollte man bei der Gestaltung beachten?

Walter Van Gassen: Die Gestaltung der Fläche selbst sowie der allgemeine Stil der Küche spielen eine wichtige Rolle. Beispielsweise lässt sich durch die Farbgestaltung der Wände und der Schränke die Atmosphäre des Raumes positiv beeinflussen. Die Farbauswahl sollte angenehm sein, nicht zu grell und nicht zu eintönig. So wird die Küche zu einem Ort, an dem man sich gerne aufhält.

w@o: Welches sind die wichtigsten Elemente?

Walter Van Gassen: In den meisten Büroküchen werden keine Fünf-Gänge-Menüs gekocht, sondern eher kleinere Snacks zubereitet oder vorgekochtes Essen aufgewärmt. Somit sollte jede Küche über einige Grundelemente verfügen: Kühlschrank, Mikrowelle und einen Induktionsherd. Auch die Kaffeemaschine ist ein wichtiger Bestandteil, denn sie trägt nicht nur zur Arbeitsmotivation vieler Beschäftigter bei, sondern ist zugleich ein Hotspot für Kommunikation und sozialen Austausch.

Das Gespräch führte Caroline Kraft.

offen eingesetzt werden kann. Das gilt für drinnen genauso wie draußen: als Outdoor-Küche mit Grill für Team-Abende auf der Office-Terrasse.

Ebenfalls flexibel und für kleine Büros nutzbar ist die Vario Office Kitchen, ein modulares Küchen-System. Als freistehender Küchenblock dient es auf der offenen Seite der Bewirtung. Auf der geschlossenen Seite bietet es mit der hohen Rückwand eine frei bespielbare Fläche für jede Art des Austausches und des gemeinsamen Arbeitens wie beispielsweise Whiteboards, Bildschirme oder Meetingtische. Anders als bei klassischen Einbauküchen ist ein späteres Umstellen und Umbauen unkompliziert und ohne viel Werkzeug möglich.

Workcafé: Multifunktionaler Treffpunkt im Büro

Ein Workcafé ist mehr als nur ein Pausenraum: Es vereint die Funktionen eines Cafés mit denen eines flexiblen Arbeitsbereichs. Anders als bei klassischen Kantinen liegt der Fokus nicht ausschließlich auf der Verpflegung, sondern auf einem vielseitigen Nutzungskonzept. Mitarbeitende können sich hier an Kaffee oder Snacks selbst bedienen, sich zurückziehen, kreativ arbeiten oder sich im Team austauschen – alles in einer Atmosphäre, die bewusst informell und gemütlich gestaltet ist. Gerade in kleineren Unternehmen bietet ein Workcafé eine ideale Alternative zur Kantine und kann die Funktionen eines Treffpunkts, Ruhebereichs und zusätzlichen Arbeitsraums auf wenigen Quadratmetern vereinen.

Bei der Gestaltung eines Workcafés sind flexible Sitzmöglichkeiten entscheidend: Sofas, Loungestühle, modulare Möbel, Hochtische und Stehbereiche sorgen dafür, dass das Café sowohl für konzentriertes Arbeiten als auch für informelle Begegnungen geeignet ist. Große Küchentische oder Theken laden zu gemeinsamen Diskussionen ein, während Rückzugsorte Ruhe und Fokus ermöglichen. Farbgestaltung, Materialien und Accessoires unterstreichen die verschiedenen Bereiche: Warme Töne schaffen eine entspannte Atmosphäre, kontrastierende Farben markieren unterschiedliche Funktionsbereiche, Naturmaterialien wie Holz und Stein sowie Pflanzen fördern Wohlbefinden und Gemütlichkeit. Ein Workcafé ist gleichzeitig funktional ausgestattet – dazu gehört neben allem, was in einer klassischen Büroküche zu finden ist, auch schnelles WLAN, Strom- und USB-Anschlüsse sowie Präsentationstechnologien für produktives Arbeiten. Außerdem sollten auch hier akustische Maßnahmen ergriffen werden, damit Gespräche und Meetings nicht den angrenzenden Bürobetrieb stören.

CAROLINE KRAFT, JOURNALISTIN





KAFFEEKULTUR

Office-Lösung für nachhaltigen Genuss

Bei der Kaffeeversorgung im Unternehmen zählen nicht nur der Geschmack und die einfache Zubereitung – immer wichtiger wird auch das gute Gefühl beim Kaffeetrinken. Mit seiner Kampagne „Von der Bohne bis zur Tasse. Durchweg ein gutes Gefühl“, zeigt



Seeberger Professional wie Transparenz, Nachhaltigkeit und Partnerschaft eine verantwortungsvolle Kaffeekultur fördern. Die Highlights der neuen Kampagne: Die Limited Edition Nicaragua und ergänzend dazu die erste eigene Kaffeemaschine SP-A Pure. Nachhaltigkeit als zentraler Bestandteil der Philosophie von Seeberger Professional spiegelt sich in den Kaffeebohnen der Limited Edition Nicaragua wider. Seit vielen Jahren verbindet das Unternehmen eine enge Partnerschaft mit Kaffeefarmer Manfred Güntel von der Farm La Verona in Nicaragua. Die Zusammenarbeit basiert auf Fairness und der Leidenschaft für guten Kaffee: Der direkte Bezug ohne Zwischenhändler sorgt für eine transparente Lieferkette von der Plantage bis in die Tasse.

Die neue Kaffeemaschine mit den Modellen SP-A Pure und SP-A Pure Plus steht für exzellenten Kaffeegenuss. Der Name SP-A Pure setzt sich aus den Namensbestandteilen „SP“ für Seeberger Professional sowie „A“ für Anfang zusammen. Der Anfang steht symbolisch für die erste eigene Kaffeemaschine von Seeberger Professional und markiert den Einstieg in einen neuen Aspekt ganzheitlicher Kaffeekompetenz von der Bohne bis in die Tasse. „Pure“ steht für Reinheit in jeder Hinsicht – im Geschmack, im Design und in der Herstellung.

Robuste Technik und die einfache Bedienung garantieren perfekte Kaffeegetränke auf Knopfdruck, denn die Maschine ist genau abgestimmt auf die hohe Qualität der Seeberger Kaffees. Mit einer Leistung von 75 bis 250 Tassen pro Tag erfüllt sie optimal die Bedürfnisse im Office. Die intuitive 10-Zoll-Touchscreen-Steuerung ermöglicht individuelle Anpassungen – von Rezepten über Getränkemenüs bis hin zu personalisierten Videos.



© Seeberger Professional

Das Besondere an der SP-A Pure Plus ist das „Triple R“-Prinzip: Reduce, Repair, Reuse. Das Energielabel A+ und eine Recyclingfähigkeit von über 90 Prozent stehen für höchste Nachhaltigkeitsstandards. Zudem belegt ein Material Passport zu jeder Maschine die verantwortungsvolle, nachhaltige Herstellung und sorgt für umfassende Transparenz – ganz im Sinne von Seeberger Professionals Nachhaltigkeitsansatz.

www.seeberger-professional.de

PINK MOMENTS

NEU!

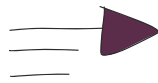


Fruchtig-leckerer Tee-Genuss

- 16 weitere Sorten
- einzeln aromaversiegelt
- recyclebare Verpackung



Trink dich fit



GETRÄNKE IM OFFICE Schon zwei Prozent Flüssigkeitsmangel können Ihre Konzentration um 20 Prozent senken. Trotzdem greifen die meisten im Büro zu den falschen Getränken. Dabei geht's besser: Mit ein paar cleveren Alternativen können Sie nicht nur Ihren Durst stillen, sondern auch Energie tanken und Ihre Leistungsfähigkeit steigern. Diese Drinks sind frisch, gesund und garantiert alltagstauglich.

Der Körper eines Erwachsenen besteht zu rund 60 Prozent aus Wasser. Damit Organe, Gewebe und Zellen reibungslos arbeiten können, ist es wichtig, genügend Flüssigkeit aufzunehmen – denn auch Kopfschmerzen, sinkende Konzentrationsfähigkeit und generelle Müdigkeit können durch einen gestörten Flüssigkeitshaushalt verursacht werden. Als Orientierung wird empfohlen, dass Erwachsene täglich mindestens etwa 1,5 bis 2 Liter trinken – bei körperlicher Anstrengung oder Hitze gerne auch mehr! Auch Faktoren wie Alter, Ernährung oder Koffein- und Alkoholkonsum beeinflussen den Flüssigkeitsbedarf. Wer regelmäßig und gesund trinkt, unterstützt nicht nur Kreislauf und Stoffwechsel, sondern fördert auch die Hautelastizität und das allgemeine Wohlbefinden.

Wasser, Limo – oder was?

Übergewicht, unter anderem hervorgerufen durch einen zu hohen Konsum von Zucker, ist inzwischen ein weltweites Problem unserer westlichen Gesellschaft. Die Folge sind ver-

schiedene Erkrankungen, wie zum Beispiel Diabetes. Einen großen Anteil am Zuckerkonsum machen häufig stark zuckerhaltige Getränke wie Limonaden und Erfrischungsgetränke aus – allein mit Wasser auf die empfohlene Tagesmenge an Flüssigkeitszufuhr zu kommen, fällt den meisten Menschen allerdings schwer.

Ausreichend trinken – mit der Plant Nanny!



Die App Plant Nanny hilft Ihnen, ausreichend Wasser zu trinken – und macht daraus ein kleines Spiel: Jedes Glas Wasser gießt Ihre virtuelle Pflanze, die dadurch wächst. Sie können aus verschiedenen Pflanzen und Designs wählen, Erinnerungen einstellen und so spielerisch Ihre Trinkgewohnheiten verbessern.

Was ist da im Bush?

Hetta van Deventer-Terblanche und Marie-Louise Oosthuizen sind die Gründerinnen von Two in a Bush, einem südafrikanischen Unternehmen, das sich der Herstellung von Rooibos-Eistee verschrieben hat. Die erste Flasche Two in a Bush Rooibos Cordial stellten die beiden 2020 während des Covid-19-Lockdowns in der Nähe von Kapstadt her. Sie entwickelten ein gesundes Eistee-Rezept und brachten das Getränk nach Aufhebung der Beschränkungen unter dem Namen Two in a Bush auf den Markt. Als Alternative zu Limonaden, Fruchtsäften oder Eistees, die stark zuckerhaltig sind, gibt es Two in a Bush in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Honeybusch & Zitrone, Himbeer oder Tropical. Hergestellt aus hochwertigen Rooibos-Teelättern und natürlichen Zutaten kommt der Eistee ohne den Zusatz von Industriezucker oder Süßstoffen aus. Rooibostee ist zudem von Natur aus koffeinfrei und reich an Antioxidantien.

Würfel im Wasser

Das österreichische Unternehmen Waterdrop wurde 2016 gegründet und hat sich auf sogenannte „Microdrinks“ spezialisiert. Die Idee: Ein kompakter, zuckerfreier Würfel, der sich in Wasser auflöst. Durch die enthaltenen natürlichen Frucht- und Pflanzenextrakte erhält das Wasser einen dezenten Geschmack, ohne dass Zucker oder künstliche Zusatzstoffe nötig sind. Die Würfel gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Zitrone, Grapefruit und Berry. Mittlerweile umfasst das Sortiment neben den klassischen „Microdrinks“ auch „Microlyte“ für den Ausgleich von Elektrolyten sowie „Microtea“, eine Variante für die Zubereitung mit heißem Wasser. Ergänzend vertreibt Waterdrop Trinkflaschen und Accessoires, um die Nutzung im Alltag zu erleichtern. Ein zentrales Element des Konzepts ist Nachhaltigkeit: Durch die Konzentratform und den Verzicht auf Einwegplastik sollen Transportvolumen und Verpackungsmüll reduziert und so CO₂-Emissionen eingespart werden.

First What? FIRST8!

„Als ich das erste Mal in LA war, habe ich gemerkt: In anderen Teilen der Welt gehört Kombucha schon längst zum Alltag. Überall gibt es spannende, handgemachte Varianten,



Hanna Schumacher ist die Gründerin von FIRST8 Kombucha.

Elektrolyte: die Alleskönner für den Arbeitsalltag



Elektrolytehaltige Getränke kennt man vor allem vom Sport. Wir verraten, warum sie auch im Büro nützlich sind!

- **Energie und Leistungsfähigkeit:** Für die Muskelarbeit und die Energieproduktion sind Elektrolyte unverzichtbar. Auch wenn man im Büro viel sitzt, können sie helfen, neue Energie zu gewinnen.
- **Hydratation und geistige Klarheit:** Sie tragen wesentlich dazu bei, den Flüssigkeitshaushalt des Körpers im Gleichgewicht zu halten. Ausreichendes Trinken in Kombination mit Elektrolyten beugt Erschöpfung vor und steigert die Konzentration sowie kognitive Fähigkeiten.
- **Stressreduktion und Gelassenheit:** Bestimmte Elektrolyte, etwa Magnesium, fördern Entspannung und können Stress abmildern. Gerade in hektischen Arbeitssituationen helfen sie dabei, einen klaren Kopf zu behalten.

die in Qualität und Geschmack ganz weit vorne sind“, sagt Hanna Schumacher, die Gründerin von FIRST8 Kombucha. „Zurück in Deutschland war mein Gedanke: Hier fehlt genau so ein Getränk!“ 2021 setzte die Unternehmerin ihre Idee in die Tat um und eröffnete ihre Kombucha Manufaktur in München. Dort wird der Kombucha nach traditionellem Verfahren fermentiert und die wertvollen mikrobiotischen Milchsäurebakterien erhalten, indem das Getränk weder gefiltert noch pasteurisiert wird. FIRST8 Kombucha kommt ohne Aromen und künstliche Konservierungsstoffe aus, außerdem werden ausschließlich Kräuter und frisch gepresste Säfte zur Verfeinerung verwendet. Es gibt ihn pur oder in verschiedenen Geschmacksrichtungen, wie beispielsweise Holunder Quitte, Minze oder Ingwer Limette.

Selbst gemacht geht immer

Wer selbst Hand anlegen möchte: Im Sommer eignet sich püriertes Obst wie Melone oder Erdbeeren hervorragend als Basis für ein Getränk. Mit Mineralwasser und etwas Zitronensaft entsteht daraus eine erfrischende Limonade. Alternativ kann das Obst vor dem Pürieren eingefroren und mit etwas Saft ergänzt werden. In der kalten Jahreszeit lässt sich verdünnter Apfel- oder Birnensaft mit heißem Wasser aufgießen und beispielsweise mit Vanille oder Zimt verfeinern – so entsteht ein wärmendes Wintergetränk.

CAROLINE KRAFT, JOURNALISTIN



WORK-FOOD-BALANCE

Was Beschäftigte wirklich motiviert

Gesunde Mahlzeiten unterstützen die Leistungsfähigkeit und Konzentration von Arbeitnehmenden (82 Prozent), saubere Arbeitsplätze ihre Motivation (81 Prozent) und Produktivität (75 Prozent). Das zeigt eine aktuelle Studie von YouGov im Auftrag von Sodexo Deutschland. Befragt wurden 1000 Beschäftigte, die in Gebäuden arbeiten. Ein Blick auf die aktuelle Verpflegung in deutschen Büros zeigt jedoch Lücken: Rund ein Viertel der Deutschen (24 Prozent) sind mit dem Angebot an ihrem Arbeitsplatz nicht zufrieden. Nur ein Drittel der Befragten hat Zugang zu einem Betriebsrestaurant (33 Prozent), 15 Prozent stehen Snacks in einer Betriebsküche zur Verfügung. Dabei ist das Potenzial enorm: Stehen diese Verpflegungsangebote zur Verfügung, gelingt es Arbeitnehmenden laut Studie leichter, sich gesünder zu ernähren als zu Hause. Und je gesünder sie im Büro essen, desto motivierter sind sie bei der Arbeit. Auch warme Mahlzeiten sind im Job mehr als nur ein Wohlfühlfaktor – sie steigern bei der Hälfte der Befragten, die warm essen, ihre Produktivität und Motivation (51 Prozent).

www.sodexo.com



AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Neue Förderung übernimmt Bio-Zertifizierungskosten

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat eine neue Förderung gestartet, um es Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zu erleichtern, Bio-Lebensmittel zu verwenden und die Außer-Haus-Verpflegung nachhaltiger zu gestalten: Mit der „Richtlinie zur Förderung der Ausgaben zur Bio-Zertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau“ (RIZERT-AHV) werden ab sofort die Kosten für die Bio-Zertifizierung und Kontrolle in den ersten zwei Jahren mit bis zu 80 Prozent gefördert – für Kitas und Schulen sogar komplett. Die Förderung richtet sich an Unternehmen der AHV un-

abhängig von ihrer Größe oder Rechtsform. Voraussetzung ist, dass die Zertifizierung zum Zeitpunkt der Antragstellung noch nicht begonnen hat. Nach erfolgreichem Abschluss erfolgt die Erstattung der förderfähigen Kosten bis zu 3.500 Euro. Die Richtlinie gilt bis zum 31. Dezember 2030.

www.bmleh.de



© cirquedesprit/AdobeStock

HYBRID WORK

Online-Kantine für den täglichen Office Lunch

Der Online-Marktplatz für Catering- und Event-Services, heycater!, launcht heykantine!, eine moderne Online-Kantine, die es Firmen und deren Angestellten ab sofort ermöglicht, die tägliche Verpflegung am Arbeitsplatz persönlicher und flexibler zu gestalten. In der heykantine!-App wählen Mitarbeitende aus täglich wechselnden Gerichten und komponieren so ihren persönlichen Speiseplan

für die Arbeitswoche, abgestimmt auf individuelle Ernährungspräferenzen sowie die geplante Anwesenheit im Büro. Die Speisen werden an den jeweiligen Tagen dann zu wählbaren Lieferzeitpunkten frisch zubereitet und verzehrfertig in das Office geliefert. Für Unternehmen bietet die heykantine! den Schlüssel zum effizienten Verpflegungsmanagement in einer Welt des Hybrid Work. Es bietet eine Antwort auf wachsende und vielfältige Anforderungen der Mitarbeitenden, was das Thema Ernährung betrifft – mit einmaliger Angebotsvielfalt und ohne die Fixkosten einer physischen Kantine. Dazu wird heykantine! mit wenigen Klicks im heycater!-Firmenkundenkonto eingerichtet und administriert.

© heycater!



www.heycater.com/de/heykantine



MITARBEITENDENMOTIVATION

© snackKultur

Individuelle Snackboxen

Für Meetings, Teamtreffen, Onboarding und vieles mehr bietet SnackKultur.de die perfekte Lösung. Statt langweiliger und trockener Kekse finden Sie auf der Plattform eine Vielzahl an Snacks, die nicht nur den Geschmackssinn, sondern auch die Seele erfreuen. Das Unternehmen snackKultur bietet Snackboxen für Büro und Homeoffice, für Teams und Geschäftspartner. Die digitale Plattform lädt dazu ein, in die Welt der kleinen Gaumenfreuden und köstlichen Happen einzutauchen. Bei SnackKultur.de dreht sich alles um Snacks – von knusprigen Chipsvariationen bis hin zu verlockenden Trockenfrüchten gibt es eine breite Auswahl an hochwertigen Leckereien. snackKultur möchte möglichst regionale Hersteller unterstützen, die die gleichen Werte teilen. Deshalb sind die Boxen vorwiegend mit Produkten von Herstellern aus Hamburg und Umgebung gefüllt. Niemand kennt Ihr Team besser als Sie selbst, deshalb können Sie bei snackKultur auch ganz einfach Ihre Snackbox fürs Büro individuell nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen lassen. Zum Beispiel eine vegane Snackbox oder eine Bio Snackbox.

www.snackkultur.de



MODERNE BETRIEBSVERPFLEGUNG

Der neue „Deine Pause-Schrank“

Essen fürs Homeoffice oder zeitlich unabhängig am Arbeitsplatz? Die smarte Verpflegungslösung „Deine Pause“ bietet apetito seit 2022 an. Aus dem Tiefkühlschrank können sich Mitarbeitende schmackhafte Menüs fürs Homeoffice, Abendessen oder das Wochenende mitnehmen. „Das Automatenkonzept bieten wir seit einigen Jahren in der Betriebsverpflegung an und haben viele zufriedene Kunden. Dennoch haben wir immer das Potenzial des Schrank vor Augen gehabt und wussten, dass noch mehr in dem System steckt“, berichtet Torsten Brinkmann, Foodsysteme & Prozesstechnologie, von den ersten Schritten. „Schnell kam der Gedanke auf, sich mit Alexander Eissing von der Familie Düsterberg auszutauschen. Als Gründer von Livello, dem smarten Lebensmittelautomaten, hat er enorm viel Expertise“, führt Joachim Ziegler, Vertrieb B&I, aus. Gesagt, getan: Das apetito-Projektteam bestehend aus Joachim Ziegler, Torsten Brinkmann, Carmen Renemann, Christopher Heger und Stefan Dülle beschäftigte sich gemeinsam mit Livello mit der Weiterentwicklung des Deine Pause-Schranks. Und das bietet der optimierte Tiefkühlschrank:



© apetito

- Einfaches Bezahlungssystem per EC-Karte, Kreditkarte, Google Pay oder Apple Pay
- Einfache Handhabung und Schulung der Schranktür mit den apetito Menüs
- Keine separate Software oder App erforderlich: Der Kunde entscheidet direkt vor Ort, auf was er Lust hat, und muss nicht online vorbestellen oder irgendwo registriert sein.
- Smarte integrierte Waage im Schrank: Alles, was entnommen wird, muss auch bezahlt werden.
- Eine Bandbreite an Menüs: Neben den Klassikern gibt es moderne Interpretationen von Veggie bis Hausmannskost.
- Alle Menüs werden in der neuen à la carte today-Schale angeboten und sind mikrowellengeeignet.

www.apetito.de



© Konzeptbude

BUCHTIPP

Trendrecherche zur Zukunft der Arbeit

Das Buch „RAUM – Zukunft der Arbeit“ ist eine kompakte, herstellerneutrale Trendrecherche, die Orientierung gibt und Arbeitswelten ganzheitlich betrachtet. Es richtet sich an Führungskräfte, HR-Verantwortliche, Entscheidungsverantwortliche und alle, die Arbeitswelten zukunftsfähig gestalten wollen. Es werden Entwicklungen rund um New Work, smarte Arbeitsumgebungen, Nachhaltigkeit, Technologie und Leadership beleuchtet und gezeigt, wie Räume zum strategischen Erfolgsfaktor für Unternehmen werden. Denn Arbeit findet heute im Büro, zu Hause und unterwegs statt. Hybride Modelle sind Standard, Flächen und Budgets sind knapp. Gleichzeitig wirken Fachkräftemangel, Generationswechsel in der Führung und das Bedürfnis nach Sinn. Wer nur umbaut, ohne die Menschen, die Organisation und die digitale Zusammenarbeit mitzudenken, behandelt Symptome statt Ursachen.

RAUM – Zukunft der Arbeit, Die Trendrecherche mit dem Zukunftsblick, von Linda Wienkamp und Dana Gillich, Hrsg. Konzeptbude, 108 Seiten, 29,90 Euro

KAFFEEZUBEREITUNG

Hochwertige vegane Kaffeespezialitäten

Vegane Kaffeegetränke auf Knopfdruck – dieses Versprechen soll das 2-Milk-System von WMF Professional Coffee Machines jetzt auch für Kunden mit mittlerem Kaffeebedarf einlösen. Ab sofort ist das Milchsystem für die Spezialitätenmaschine WMF 1500 S+ verfügbar. Coffee-Shops, Bäckereien und Betriebe mit mittlerem Kaffeebedarf erhalten mit der Kombination aus 2-Milk Solution und WMF 1500 S+ nun die Möglichkeit, qualitativ hochwertige vegane Kaffeegetränke anbieten. Milchalternativen aus Hafer, Soja, Mandel oder Erbse werden mit dem Milchsystem ebenso effizient verarbeitet wie klassische Kuhmilch. Zusammen mit den kompakten Abmessungen der WMF 1500 S+, einer empfohlenen Tagesleistung von 180 Tassen sowie drei Produktbehältern für verschiedene Sorten Kaffeebohnen, Pulver und Toppings sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Je nach Rezeptur produziert das „Dynamic Milk“-System des Kaffeevollautomaten vier verschiedene Konsistenzen für heißen Milchschaum und drei Varianten für kalten Milchschaum. Premiumstandard bietet die WMF 1500 S+ zudem mit dem vollautomatischen Reinigungssystem WMF AutoClean. Als branchenweit erste vollautomatische Lösung im Bereich der Reinigung reinigt es sowohl das Kaffee- als auch das Milchsystem des Kaffeevollautomaten HACCP-konform ohne jeglichen externen Eingriff.



© WMF

www.wmf.com

MELITTA GRUPPE

Offizieller Kaffeepartner von Real Madrid

Die Melitta Gruppe ist seit der Saison 2025/26 offizieller Kaffeepartner von Real Madrid, einem der erfolgreichsten Fußballvereine der Welt.

Als exklusiver Kaffeepartner stattet die Melitta Gruppe das Santiago-Bernabéu-Stadion in den VIP- und allgemeinen Zuschauerbereichen sowie das Ver-

© Melitta Gruppe



einsgelände einschließlich des Trainings- und Bürobereichs mit über 60 professionellen XT6 Kaffeevollautomaten und über 150 Barista TS Maschinen aus. Auch ein umfangreiches Paket aus Kommunikations- und Marketingaktivitäten ist Teil der Partnerschaft. Hierzu zählen unter anderem Bandenwerbung, Marketingaktivitäten im Stadion, der Zugang zu den Spielerinnen und Spielern sowie gemeinsame Events, Online- und Social-Media-Aktivitäten.

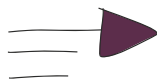
Die Vereinbarungen gelten für die Frauen- und Herrenmannschaften gleichermaßen.

„Das Engagement ist ein wertvoller Bestandteil unserer langfristigen, auf Wachstum und Internationalisierung ausgerichteten Unternehmensstrategie“, sagt Jero Bentz, Mitglied der Unternehmensleitung und Urenkel der Firmengründerin Melitta Bentz.

www.melitta-gruppe.com



But first: Coffee



DIE ULTIMATIVE KAFFEE-CHECKLISTE

Kaffeekultur am Arbeitsplatz ist ein wichtiger Baustein – nicht nur bei der Verpflegung, sondern auch in puncto Zufriedenheit der Mitarbeitenden. Mit dieser Checkliste kann bei der Kaffeeversorgung in Ihrem Office nichts mehr schiefgehen.

Checkliste Kaffeegenuss



1. Bedarfsanalyse vor Ort durchführen

- ✓ Anzahl der Mitarbeitenden und erwarteten Verbrauch ermitteln
- ✓ Standorte und räumliche Gegebenheiten prüfen
- ✓ Nutzungszeiten und -frequenz analysieren

2. Gesamtkonzept statt Einzellösung planen

- ✓ Individuelle Lösung basierend auf Unternehmensanforderungen entwickeln
- ✓ Neben der (Kaffee-)Maschine auch die bedarfsgerechte Versorgung mit Kaffee, Geschirr und Zubehör berücksichtigen
- ✓ Integration in bestehende Büroinfrastruktur planen

3. Produktqualität und Sortiment festlegen

- ✓ Hochwertige Kaffeespezialitäten aus Qualitäts-Rösterei bevorzugen
- ✓ Ergänzende Getränkeauswahl für jeden Geschmack (Bio-Tees, Schoko-Drinks, Kaltgetränke, Bio-Sirupe für Limonaden etc.) planen
- ✓ Snack-Angebot mit natürlichen Energielieferanten einbeziehen

4. Service und Betreuung klären

- ✓ Vollservice-Anbieter mit technischem Support wählen
- ✓ Professionelle Installation, Präventivwartung und Reparaturservice durch Fachpersonal sicherstellen
- ✓ Persönliche Betreuung durch Außendienstteam vereinbaren

5. Benutzerfreundlichkeit und Nachhaltigkeit

- ✓ Auf unkomplizierte Bedienung und einfaches Handling der Kaffeemaschine achten
- ✓ Energielabel beachten (idealerweise Energielabel A+)
- ✓ Garanzzeit auf gesamte Maschine und einzelne Bauteile prüfen
- ✓ Auf Material Passport und Recyclingfähigkeit Wert legen

6. Reinigung und Hygiene nach Standards

- ✓ Regelmäßige professionelle Reinigung planen
- ✓ Hygienestandards für den Arbeitsplatz definieren

7. Flexibilität und Erweiterbarkeit der Maschine

- ✓ Skalierbare Lösungen für wachsende Mitarbeiterzahl und Anpassungsfähigkeit an veränderte Bedürfnisse bei der Auswahl berücksichtigen
- ✓ Prüfen, ob die Ergänzung um weitere Kaffeemaschinen oder Standorte möglich ist

SUSANNE JÄGER, SEEBERGER PROFESSIONAL

sodajet

grünbeck

Wasserspender für alle Fälle

- frisches Wasser –
immer verfügbar
- umweltschonend und
kostengünstig
- nachhaltig
- robust und zuverlässig
- hygienisch sicher

Die sodajet-
Wasserspender
können Sie kaufen
oder mieten.

sodajet
Public

sodajet Office

gruenbeck.de/wasserspender