workingoffice.de

11.2026

EIN SPECIAL VON WORKING@OFFICE
ÜBER BEWIRTUNG UND CATERING

kitchen@office

Gut versorgt

Smart Fridges und Lieferservices bringen Vielfalt ins Büro.
SEITE 02

Frische Energie

Mit cleveren Getränkealternativen fit und konzentriert bleiben.
SEITE 06

Shoppen im Office

Mikro-Markets bieten Snacks und Mahlzeiten rund um die Uhr.
SEITE 10



Essen nach Wunsch

Moderne Verpflegungskonzepte machen die Mittagspause individueller und sorgen auch ohne eigene Kantine für mehr Auswahl und Flexibilität.

Seite 02



Freshtaste kombiniert frische Zubereitung mit Smart Fridges für die flexible Essensversorgung.

© freshtaste

Ein Kühlschrank für alle

VERPFLEGUNGSKONZEPTE Wo keine eigene Kantine verfügbar ist, müssen moderne Verpflegungslösungen her. Mit Smart Fridges, Lieferservices & Co. wird das Essen im Büro flexibler und individueller.

Unser wichtigstes Arbeits-Tool läuft permanent auf Hochtouren, selbst im Ruhezustand. Und bei geistiger Arbeit noch etwas mehr: Das menschliche Gehirn verbraucht rund 20 Prozent unserer gesamten Energie und hat immer Hunger. Eine gute Versorgung mit Essen am Arbeitsplatz ist also schon aus Produktivitätsgründen eine gute Idee.

Immense Versorgungslücke

Allerdings: „Der Bedarf bzw. die Versorgungslücke ist riesig“, heißt es bei Foodji. Demnach gibt es in Deutschland über 100 000 Unternehmen mit mehr als 50 Mitarbeitenden, gleichzeitig jedoch nur 8 500 Kantinen, Tendenz fallend. „Das heißt: Über 90 Prozent dieser Unternehmen haben keine frische, hochwertige Speisenversorgung im Haus – eine immense Versorgungslücke.“

Hinzu kommt, dass gutes Essen am Arbeitsplatz laut Foodji bislang vor allem ein Privileg der Großunternehmen ist. Der deutsche Mittelstand gehe dabei größtenteils leer aus. Ein Grund dafür ist, dass eine mit Personal betriebene Firmenverpflegung Fachleuten zufolge erst ab rund 250 Mitarbeitenden wirtschaftlich zu betreiben ist. „Durch mehr Homeoffice sitzen selbst in großen Betriebsrestaurants heute deutlich weniger Menschen am Tisch als noch vor wenigen Jahren“, erklärt Nils Korndörfer von Mealmates. Kein Wunder also, dass sich der Markt der Mitarbeitendenverpflegung mit flexiblen Versorgungslösungen dynamisch entwickelt.

Unabhängig von Zeit und Geschmack

Flexible Lösungen können Unternehmen dort erreichen, wo eine klassische Kantine nicht sinnvoll oder nicht wirtschaftlich erscheint. Smart Fridges, Automaten-Lösungen, Bestellplattformen, Lieferdienste, die frisch kochen & Co. lassen sich schließlich auch in kleineren oder verteilten Standorten einsetzen.

Sie haben unabhängig von Kantinenzeiten immer „geöffnet“ und versorgen die Mitarbeitenden oft auch mit mehr Freiheit bei der Auswahl und beim Timing ihrer Mahlzeit oder Pausen-Snacks. Kurz: Die Büroverpflegung wird immer flexibler.

5 flexible Alternativen für Kantinen

	Vorteile	Nachteile	Funktionsweise
Smart Fridges	→ rund um die Uhr verfügbar → geringer Platzbedarf → frisch und gesund → kein Aufwand für die Essensausgabe	→ begrenzte Kapazität → muss regelmäßig nachbestellt/ befüllt werden → Strom- und ggf. Software-Kosten	Hightech-Kühlschränke, lassen sich per App, Firmen- oder EC-Karte öffnen. Sensoren erkennen automatisch, welches Gericht entnommen wird.
Digitale Kantine (Vorbestell-Lunch-Systeme)	→ hohe Planungssicherheit für Anbieter = kaum Food Waste → große Menü-Vielfalt → frisch zubereitet	→ spontane Bestellungen oft nicht möglich → Mikrowelle oder Aufwärmstation im Büro erforderlich	Mitarbeitende wählen ihr Essen vorab per App aus einem Wochen-Menü. Spezialisierter Anbieter liefert bestellte Gerichte gesammelt in Kühlbox an Büro.
Virtuelle Kantine & digitaler Essensgutschein	→ Flexibilität für Mitarbeitende auch im Homeoffice oder Außendienst → keine physische Infrastruktur im Büro nötig	→ kein Gemeinschaftsgefühl, wenn jeder für sich isst → Auswahl auf dem Land teils stark eingeschränkt	Unternehmen kooperiert mit Lieferdienst (z. B. Wolt) oder Mitarbeitende gehen in Restaurants oder Supermärkte. Essensgutscheine: per App (z. B. Benefit-Plattform Harmony) Belege einreichen, Arbeitgeber bezuschusst Essen steuerfrei.
Automaten-Kantine (klassischer Vending-Automat)	→ sehr lange Haltbarkeit → rund um die Uhr verfügbar → für Schichtbetriebe geeignet	→ teilweise hoher Anschaffungs- oder Leasing-Aufwand	Moderne Weiterentwicklung des klassischen Snack-Automaten, Menüs werden (tief-)gekühlt gelagert und in Mikrowelle aufgewärmt.
Kalt-Warm-Bufetts & Ghost Kitchen Catering	→ Gemeinschaftsgefühl beim Zusammenessen → gut geeignet für warme, auch traditionelle Speisen oder Vorspeisen-Platten	→ hoher logistischer Aufwand, feste Lieferzeiten **Risiko von Essensüberschüssen (Food Waste)* → Reinigungsaufwand bleibt ggf. an Assistenz hängen → Risiko von Essensüberschüssen (Food Waste) → Reinigungsaufwand bleibt ggf. an Assistenz hängen	Externer Catering-Partner oder Ghost Kitchen (Großküche ohne Restaurantbetrieb) liefert Speisen in Wärmebehältern. Essen wird im Pausenraum als Bufett aufgebaut, Team bedient sich.

Gutes Essen in jedem Büro

Foodji hat sich auf die Fahne geschrieben, die Versorgungslücke zu schließen. Herzstück des Unternehmens sind die eigene Technologieplattform und der smarte Essensautomat Foodji, der rund um die Uhr frische und hochwertige Mahlzeiten bieten soll: von warmen Hauptspeisen und Salaten über Frühstücksbowls und Backwaren bis hin zu Snacks und Getränken. Sie lassen sich per App reservieren oder per Touchscreen auch ohne Registrierung am Foodji ziehen. Beliefert wird in ganz Deutschland. Mit welchem individuellen Angebot aus dem Essenssortiment von 250 Produkten jeder Standort frisch bestückt wird, ermittelt eine eigens entwickelte KI, abgestimmt auf die Wünsche der Mitarbeitenden.

Frisch gekocht angeliefert

Freshtaste bietet ein Verpflegungsmodell, das Smart Fridges mit einem Kernteam aus Koch- und Ernährungsprofis kombiniert. Smart Fridges heißen die digitalisierten, vernetzten Kühlschränke, in denen die frisch gekochten Gerichte bis zum Verzehr sicher verpackt gelagert werden. Gefüllt werden sie wöchentlich wechselnd aus dem wachsenden Sortiment aus 300 Speisen und Smoothies, die per App mit einem per-



© Apetito

Nur noch aufwärmen: Menüs aus dem Tiefkühl-Automaten bei „Deine Pause“

sönlichen QR-Code entnommen werden können. Eingekauft werden die Zutaten regional, und zwar die exakt kalkulierte Menge (Food Waste ist ein Kostenfaktor), dann frisch gekocht. Ausgeliefert wird aktuell in die Regionen Köln-Bonn-Düsseldorf, Teile Hessens sowie den Süden Bayerns.

7 Fragen:
Worauf kommt es bei der Wahl flexibler Modelle an?

1. Wie viele Mitarbeitende sollen erreicht werden?
2. Welche Arbeitszeiten und Standortbedingungen gibt es?
3. Wie viel Platz steht zur Verfügung?
4. Wie wird die regelmäßige Versorgung organisiert?
5. Passt das Angebot zu den Ernährungsbedürfnissen und Erwartungen der Belegschaft?
6. Wie umfangreich ist das Essenssortiment?
7. Welche Frische und Qualität hat das Essen?

Quelle: Foodji

Auch zum Mitnehmen



Vending-Lösungen balancieren schwankende Auslastung aus.

Der Dienstleister für Catering- und Servicemanagement Aramark beobachtet, dass der Trend hin zu flexibleren Konzepten für die Versorgung geht: „Insbesondere bei schwankender Auslastung, z. B. durch hybride Arbeitsmodelle, haben moderne Vending-Lösungen, Selbstbedienungskonzepte oder digitale Bestellsysteme entscheidende Vorteile.“ Der Bereich Refreshment Services bietet beispielsweise Verpflegungsautomaten („Genuss Center“), autonome Stores, aber auch Flexible-Food-Konzepte zum Mitnehmen (Aramark Go).

Tiefkühlschrank für dezentrale Standorte

Laut apetito sind flexible Automatenkonzepte nicht nur besonders interessant für Unternehmen ohne Kantine, sondern auch mit dezentralen Standorten. Die Verpflegungslösung „Deine Pause 2.0“ besteht aus einem Tiefkühlschrank, der durch einen Mikrowellenturm ergänzt werden kann. Kunden bestellen Menüs online, sie werden vor Ort im Automaten-Tiefkühlschrank gelagert, wo sich die Mitarbeitenden ihr Menü aussuchen können. Zahlungsmöglichkeiten sind flexibel.

Kantine 2.0 ohne eigene Infrastruktur

Nicht nur smarte Kühlschränke bzw. Automaten gewinnen deutlich an Boden. Bei Mealmate beispielsweise handelt es sich um einen Lieferservice für frisches Mittagessen am Arbeitsplatz, den aktuell über 300 kleine bis sehr große Unternehmen und über 10 000 Angestellte in der Region Rhein/Ruhr nutzen. Bei Mealmate erhalten Firmen ohne eigene Kantine eine kostenlose Bestellplattform, über die Mitarbeitende aus täglich fünf wechselnden Gerichten wählen. Die „Kantine 2.0“, wie sich Mealmate positioniert, bündelt die Bestellungen und liefert die frisch zubereiteten Mahlzeiten pünktlich zur Mittagspause direkt ins Büro.

Lieferservice mit À-la-carte-Essen



Mit Wolt for Work richtet sich der Lieferservice mit einer Verpflegungslösung an Unternehmen.

Der Lieferdienst Wolt, über dessen App sich in zahlreichen Restaurants bestellen lässt, bietet mit Wolt for Work Unternehmen eine zentrale Lösung. Sie können Budgets und Bestellrichtlinien definieren, während Mitarbeitende innerhalb dieses Rahmens selbst aus den diversen Außer-Haus-Speisekarten auswählen. „Der klassische Ansatz, bei dem alle Beschäftigten zur gleichen Zeit am gleichen Ort aus einem festen Angebot wählen, passt nicht mehr zu jedem Arbeitsalltag“, erläutert Elena Stolle, Country Lead Wolt for Work bei Wolt Deutschland. Gruppenbestellungen erleichtern die Organisation gemeinsamer Mahlzeiten, geplante Bestellungen unterstützen beispielsweise Workshops oder Meetings. Die Abrechnung wird in einer monatlichen Sammelrechnung gebündelt.

Einfache Prozesse, gute Verpflegung

Welches Konzept zu welchem Unternehmen passt, kommt auf Ausrichtung und Wünsche an. „Verpflegung sollte als Teil einer attraktiven Arbeitsumgebung betrachtet werden“, so die Fachleute von Aramark. Mitarbeitende müssten die Möglichkeit haben, Feedback zu geben, und Prozesse sollten immer so einfach wie möglich gehalten werden. Das betrifft auch die interne Organisation, die oft an Assistenzkräften hängt. „Je weniger Office-Manager einzelne Bestellwünsche koordinieren müssen, desto besser“, betont Elena Stolle von Wolt.

KARIN PFEIFFER, FREIE JOURNALISTIN



Webapplikation:
JURA Pocket Pilot 3.0

Telemetrie in Echtzeit – mobil bezahlen und abrechnen

Einfacher lässt sich der Kaffeekonsum am Kaffeevollautomaten kaum dokumentieren: Der Pocket Pilot 3.0 der JURA Gastro Vertriebs-GmbH aus Grainau hebt den Maßstab fürs Bezahlen und Verwalten professioneller Heißgetränkeversorgung auf eine neue Stufe.

Mit dem JURA Pocket Pilot funktionieren Bezahlung, Abrechnung und Verwaltung von professionellen Vollautomaten komfortabel elektronisch. Die kostenlose Webapplikation nutzt die Telemetriedaten der Kaffeevollautomaten in Echtzeit und bietet dadurch ein optimales Benutzererlebnis. Dank unterschiedlicher Modi eignet sich Pocket Pilot für jedes Unternehmen. Die Version 3.0 ist für die aktuellen X-Linien-Modelle X10/X10c und X4/X4c sowie W4 und W8 nutzbar.

Bezahlen leicht gemacht

Gäste und Kunden müssen nicht mehr nach Kleingeld oder einer Karte suchen: Pocket Pilot ermöglicht die schnelle und sichere Bezahlung über ein mobiles Device. Sobald die gewünschte Kaffeespezialität ausgewählt ist, zeigt der Kaffeevollautomat den QR-Code für die Bezahlung an. Der Betrag kann mit der bevorzugten Zahlungsmethode (z. B. Apple Pay oder PayPal) beglichen werden. Nach erfolgreicher Transaktion wird die gewünschte Spezialität automatisch zubereitet. Alternativ ist natürlich auch die Zahlung über SumUp möglich. Eine direkte Anbindung an SumUp ermöglicht Kartenzahlungen ohne großen Aufwand – das Terminal ist sofort einsatzbereit, mobil und kommt ohne zusätzliche Technik aus.

Telemetrie in Echtzeit

Der Pocket Pilot 3.0 überträgt und verarbeitet außerdem die Telemetriedaten der Kaffeevollautomaten von JURA in Echtzeit. Dadurch behält der Betreiber alle wichtigen Informationen im Blick – vom Maschinenstatus über Umsätze bis hin zu Pflegehinweisen. Mit der übersichtlichen Darstellung können professionelle Kaffeeversorger effizient datengestützte Entscheidungen treffen und reibungslose Abläufe sicherstellen. Darüber hinaus lassen sich Preise, Kaffeespezialitäten und Rezepte unkompliziert über ein Dashboard bearbeiten oder anders positionieren. Die unterschiedlichen Modi von Pocket Pilot decken alle relevanten Geschäftsmodelle ab und bieten eine flexible und umfassende Lösung für jede Anforderung. Es lassen sich individuelle Benutzergruppen definieren, denen bestimmte Vorteile zugewiesen werden können – etwa ein Guthaben, spezielle Preisgestaltungen, autorisierte Zugriffsrechte, die Möglichkeit zur mobilen Direktzahlung oder der kostenfreie Bezug von Spezialitäten. Der Multi-Modus erlaubt zudem die flexible Kombination dieser verschiedenen Konditionen.





Management-App
PocketPilot

Business Connect und Webapp

Um die Vorteile des JURA Pocket Pilot nutzen zu können, braucht es lediglich ein Business Connect Tool, das als Zubehör erhältlich ist. Ist der professionelle Kaffeevollautomat einmal damit ausgestattet und ein Account erstellt, profitiert der Kaffeeprofi unlimitiert, kostenlos und in Echtzeit von allen Features. Darüber hinaus ermöglicht die Management APP von JURA, kompatible Kaffeevollautomaten einfach und schnell mit dem Internet zu verbinden.
Mehr Informationen unter **www.juragastroworld.de**



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 verschiedene 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



Der Eistee von „Two in a Bush“ wird aus hochwertigen Rooibos-Teeblättern und natürlichen Zutaten hergestellt.

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-Teeblättern 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 CO_2-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, 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.



Hanna Schumacher ist die Gründerin von FIRST8 Kombucha.

Elektrolyte: die Alleskönner für den Arbeitsalltag

Elektrolythaltige 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.
- **Hydration 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.

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

RECYCLING

Mülltrennung im Büro richtig umsetzen


© Initiative Mülltrennung wirkt/Marcella Merk

Auch im Büro fallen täglich Wertstoffe an. Die Initiative „Mülltrennung wirkt“ erklärt, wie Unternehmen Abfälle korrekt entsorgen und Ressourcen schonen können. Kunststofffolien, leere Reinigerflaschen und Verpackungen aus Kunststoff oder Aluminium gehören in der Regel in die Gelbe Tonne oder den Gelben Sack. Papier, Kartons, Briefumschläge und Fehldrucke kommen ins Altpapier. Klebezettel und Kassenbons gehören in den Restmüll. Bei alten Aktenordnern lassen sich Pappe und Metallteile getrennt entsorgen. Defekte Elektrogeräte wie Tastaturen und Ladekabel müssen zu Sammelstellen oder in den Fachhandel. Batterien und Akkus gehören in spezielle Sammelboxen, da sie Brände auslösen können. Leere Druckerpatronen nehmen häufig Hersteller, Handel oder Wertstoffhöfe zurück.
www.muelltrennung-wirkt.de

ARBEITSGESTALTUNG

Psychische Gesundheit am Arbeitsplatz stärken

Klare Zuständigkeiten, verlässliche Pausen und weniger Unterbrechungen können helfen, Stress im Arbeitsalltag zu reduzieren. Die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) stellt dafür erprobte Maßnahmen zur gesundheitsgerechten Gestaltung von Arbeit vor. Mit dem Online-Angebot „Erfahrungsschatz Arbeitsgestaltung“ (ESA) bündelt die DGUV Praxisbeispiele aus verschiedenen Branchen. Sie zeigen typische Belastungen, mögliche Gefährdungen und konkrete Maßnahmen, die Unternehmen bei der Gestaltung ihrer Arbeitsplätze unterstützen. Dazu zählen etwa Lösungen für hohen Arbeitsdruck oder Konflikte im Team. Die Beispiele dienen auch als Orientierung für die Gefährdungsbeurteilung, mit der Betriebe Risiken erkennen und geeignete Verbesserungen planen. Ziel ist es, vorhandenes Wissen zugänglich zu machen, damit Unternehmen nicht bei null anfangen müssen, wenn sie die psychische Gesundheit ihrer Beschäftigten stärken wollen.
www.dguv.de/fb-gesundheitim-betrieb/


© Masque/AdobeStock

EVENTLOCATION

Alpenflair für Weihnachtsfeiern

Lichterglanz, Fackelschein und der Duft winterlicher Schmankerl: Wer für die Weihnachtsfeier eine Alternative zum klassischen Restaurant sucht, findet in der Maritim Alm im Maritim Hotel Stuttgart eine gemütliche Location im alpenländischen Stil. Rustikale Holzmöbel, urige Sitznischen und liebevolle Details schaffen Hüttenatmosphäre mitten in der Stadt. Zwischen der Alten Stuttgarter Reithalle und dem Park-Flügel des Hotels gelegen, bietet die Alm Platz für bis zu 100 Personen.


© Maritim Hotelgesellschaft mbH

Unternehmen können die Hütte exklusiv für ihre Feier buchen. Auf der Speisekarte stehen alpenländische Spezialitäten wie Brettljause und Kaiserschmarrn sowie frisch gezapftes Stuttgarter Hofbräu, Weine und regionale Schnäpse. Für einen festlichen Auftakt lässt sich ein Glühwein- oder Punschempfang bei Fackelschein organisieren. Auch ein kleiner Jahrmarkt auf dem Vorplatz ist möglich. So beginnt der Abend auf Wunsch mit einem Empfang unter freiem Himmel, bevor die Gäste in der urigen Hütte zusammenkommen. Das Angebot eignet sich neben Weihnachtsfeiern auch für Firmenjubiläen und Kundenevents. Die Alm ist bis zum 19. Dezember 2026 geöffnet.
www.maritim.de/de/tagung/



© Gruenbeck AG

Die sodajet-Wasserspender überzeugen durch hohe Hygiene- und Qualitätsstandards.

Tafelwasser direkt aus der Trinkwasser-leitung

WASSERSPENDER Ressourcenschonung und ein wirtschaftlicher Betrieb sind wichtige Themen für Unternehmen und öffentliche Einrichtungen. Mit den leitungsgebundenen Wasserspendern sodajet bietet die Grünbeck AG Tafelwasser direkt aus der Trinkwasserleitung. Dadurch können Transport-, Lager- und Verpackungsaufwand im Zusammenhang mit abgefülltem Wasser reduziert werden.

Trinkwasser effizient bereitstellen

Leitungsgebundene Wasserspender nutzen die vorhandene Trinkwasserinfrastruktur und ermöglichen die Bereitstellung von Tafelwasser direkt vor Ort. Für Unternehmen und öffentliche Einrichtungen kann dies den organisatorischen Aufwand rund um die Bevorratung von Getränken verringern. Regelmäßige Lieferungen sowie die Lagerung größerer Mengen an Flaschenwasser entfallen.

Für unterschiedliche Einsatzbereiche

Der **sodajet Office** eignet sich für Büros, Praxen, Verkaufsräume und Aufenthaltsbereiche. Das kompakte Auftischgerät bietet gekühltes Tafelwasser in den Varianten still, medium oder classic und lässt sich einfach bedienen.

Für Bereiche mit höherem Wasserbedarf, beispielsweise Schulen, Pflegeeinrichtungen, Sporthallen oder Produktionsstätten, wurde der **sodajet Public** entwickelt. Das barrierefrei ausgeführte Standgerät ist auf eine hohe Wasserabgabe ausgelegt. Beide Systeme eignen sich für Flaschen und Gläser unterschiedlicher Größen und lassen sich flexibel in verschiedene Raumkonzepte integrieren.

Hygiene und Wasserqualität

Grünbeck legt bei sodajet besonderen Wert auf Hygiene und Betriebssicherheit. Geschützte Ausgabeeinheiten, optional verfügbare Hygienespülungen sowie geeignete Filterlösungen unterstützen einen hygienischen Betrieb.

Der optional erhältliche Filter **clearliQ safe** reduziert unter anderem ausgewählte Schwermetalle sowie geschmacks- und geruchsbeeinflussende Stoffe. Entsprechend den produktspezifischen Leistungsdaten kann der Filter zudem zur Rückhaltung relevanter Bakterien beitragen.

KAY GANTER, VERTRIEB WASSERSPENDER BEI DER GRÜNBECK AG



© herjunart/AdobeStock

Ab in die Gourmet-Zentrale

MIKRO-MARKETS & AUTOMATENKANTINE Der Supermarkt im Büro klingt futuristisch, ist aber bereits Realität: Mikro-Markets bieten Snacks, Getränke und kleine Mahlzeiten rund um die Uhr. Bezahlt wird digital, Personal braucht es kaum.

Ein Automobilzulieferer aus Hanau setzt seit 2024 auf die Automatenkantine. Das Problem des Unternehmens war zuvor: Während Verwaltungsangestellte die Firmenkantine nutzen konnten, blieb die Produktion außen vor. Investitionen in einen Neubau waren allerdings zu teuer. Daher hat man acht Automaten von Foodji installiert.

Für jeden ist etwas dabei

Eine KI schlägt Menüs aus insgesamt 300 wechselnden frischen Gerichten vor. So werden die Wünsche der Verwaltung nach leichten Gerichten wie Salaten & Bowls ebenso erfüllt wie die Bedürfnisse in der Produktion, die es eher nach Deftigem verlangt. Der Automobilzulieferer hat sich für folgendes Sortiment entschieden: neun verschiedene Hauptgerichte, zehn Frühstücks- und Zwischengerichte, zehn Snacks und zehn Getränke.

Frisch befüllt wird zwei bis drei Mal pro Woche – abhängig davon, ob an fünf oder sieben Tagen gearbeitet wird. Das Hanauer Unternehmen muss sich dabei um nichts kümmern, der Refill-Service von Foodji besorgt Reinigung und Neubestückung.

Mikro-Markets mit frischen Zutaten

Snackautomaten – das war einmal. Heute ersetzen kleine bargeldlose Verkaufsflächen, ausstaffiert mit Kühlschränken, Regalen, Bezahlsystem und App die Bürokantine. In den sogenannten Mikro-Markets finden sich gesunde Snacks ebenso wie ein proteinreiches Mittagessen oder Nudel- und Gemüsegerichte.

Bemerkenswert ist der qualitative Wandel: Statt reiner Süßwaren- und Getränkeautomaten gibt es immer mehr Automaten mit frischen Lebensmitteln. In den USA beispielsweise entfielen laut Branchenangaben etwa 22 Prozent der Mikro-Market-Umsätze auf frische oder zubereitete Lebensmittel, rund zehn Prozent auf Tiefkühlprodukte. Damit ist der Warenkorb eines Mikro-Markets deutlich breiter geworden. Und indirekt fördern Unternehmen damit auch die Mitarbeitendengesundheit.

Kantinen rechnen sich kaum noch

Die Ursache für diesen Wandel in Richtung Gesundheit liegt auf der Hand: Heutzutage schwankt die Auslastung vieler Büros durch Homeoffice und hybride Arbeitsmodelle viel stärker als noch vor zehn Jahren. Klassische Kantinen rechnen sich oft nicht mehr, denn sie benötigen Personal, Küche und feste Öffnungszeiten, auch wenn an einzelnen Tagen nur wenige Mitarbeitende vor Ort sind. Besonders interessant ist das Modell daher für Unternehmen mit etwa 30 bis mehreren hundert Mitarbeitenden – abhängig von Standort, Schichtbetrieb und Bezuschussung.

Der Vorteil liegt auf der Hand: Die Automaten werden bedarfsabhängig befüllt: Dienstag und Donnerstag, wenn

viele Mitarbeitende im Haus sind, gibt es das große Angebot und prall gefüllte Kühlschränke, am Montag und Freitag dagegen nur die Sparversion. Es funktioniert anders als bei klassischen Kantinen, die gerne mal montags oder freitags geschlossen haben, um Kosten zu sparen. Optimieren lässt sich das System zusätzlich durch eine App, in der die Mitarbeitenden warme Gerichte vorbestellen können. So werden Lebensmittel gerettet und Verschwendung vorgebeugt.

Sortiment für den Start

Für einen Standort mit 100 bis 300 Mitarbeitenden empfiehlt es sich, mit 80 bis 150 unterschiedlichen Artikeln zu beginnen. Danach sollte das Sortiment anhand der tatsächlichen Verkäufe angepasst werden. Eine mögliche Startverteilung:

- 25–35 Getränke (stilles und kohlensäurehaltiges Wasser, Zero-Softdrinks, normale Softdrinks in begrenzter Auswahl, Schorlen und Eistee, Säfte, Energydrinks, Milch- und pflanzliche Drinks)
- 15–25 Snacks (Nüsse, Müsliriegel, Proteinriegel, Chips und Salzgebäck, Schokolade, Kekse, Trockenfrüchte, Popcorn, Cracker, vegane Snacks)
- 20–30 frische Produkte (belegte Brötchen, Sandwiches, Wraps, Salate, Bowls, Suppen, Pasta- und Reisgerichte, vegetarische und vegane Mahlzeiten, Joghurt oder Skyr, Obstbecher, Overnight Oats)
- 10–15 Frühstücksartikel (Brötchen, Croissants, Müsli, Joghurt, Skyr, Obst, Frühstückssandwiches, Overnight Oats)
- 10–15 Protein-, vegane oder spezielle Produkte
- Kaffee als separates Angebot

Verkaufsdaten in Echtzeit

Zudem liefern Mikro-Markets Verkaufsdaten in Echtzeit. Betreiber können dadurch erkennen, welche Produkte zu welcher Uhrzeit und an welchen Wochentagen verkauft werden, wann nachgefüllt werden muss, welche Produkte Ladenhüter sind und wie sich Preise oder Arbeitgeberzuschüsse auswirken. Aus all diesen Gründen schwärmt auch Felicitas Bauschen von Foodji, Assistentin der Geschäftsleitung bei EPS – Euro Pool System International, einem Dienstleister für Mehrwegverpackungen für Lebensmittel. Denn das Verpflegungsunternehmen bietet unzählige Hauptgerichte und kleine Speisen, vorwiegend von regionalen Partnern, immer frisch und abwechslungsreich.

Das kostet die Automatenkantine

Den größten Posten macht der Wareneinsatz aus: Er liegt einer Faustregel zufolge bei 40 bis 60 Prozent des Umsatzes. Der zweitgrößte Posten ist Strom: Ein gekühlter Automat läuft 24/7. Bei einem Snackautomaten sollte man mit circa 150 kWh im Monat kalkulieren. Bei den aktuellen Strompreisen sind das grob 50 bis 100 Euro. Für frische Mahlzeiten und Tiefkühlkost etwas mehr, da hier in der Regel größere Schränke benötigt werden. Weiter fallen Zahlungsgebühren fürs Kartenterminal an und wenn Sie einen Nachfülldienst gebucht haben, sind das pro Anreise zwischen 70 und 120 Euro. Bei einem Refill drei Mal pro Woche summiert sich das auf 840 bis 1440 Euro pro Monat. Kontaktloses Kartenterminal am Automaten schlägt meist mit ein bis drei Prozent der Kaufsumme plus etwa 0,02 bis 0,15 Euro je Zahlung zu Buche. Doch unterm Strich führen diese modernen Kantinen zu mehr Zufriedenheit unter Mitarbeitenden, die nicht kilometerweit laufen müssen, um sich in ihrer Pause gesund zu stärken.

YVONNE GÖPFERT, FREIE JOURNALISTIN

So viel kosten die Bezahlsystemen für Mikro-Markets

Bezahlsystem	Einmalige Kosten	Laufende Kosten	Transaktionskosten
Kontaktloses Kartenterminal am Automaten	ca. 300–800 €	ca. 15–50 €/Monat	meist ca. 1–3 % plus etwa 0,02–0,15 € je Zahlung
Girocard, Visa, Mastercard, Apple Pay, Google Pay	meist im Kartenterminal enthalten	meist im Terminalvertrag enthalten	abhängig von Kartenart und Zahlungsanbieter
Mitarbeiterausweis / RFID- oder NFC-Badge	ca. 500–3.000 € für eine einfache Lösung; größere Kantinenlösung deutlich mehr	ca. 50–300 €/Monat	je nach Guthaben- oder Zahlungsmodell
App-Zahlung	ca. 0–5.000 €, wenn Anbieter-App genutzt wird	ca. 50–500 €/Monat oder im Betreibervertrag enthalten	Zahlungsgebühren, häufig ca. 1–3 %
QR-Code-Zahlung	ca. 100–1.000 €	ca. 0–100 €/Monat	meist Zahlungsgebühr von ca. 1–3 %
Self-Checkout-Kasse	ca. 2.000–7.500 € je Kasse	ca. 50–250 €/Monat für Software/Support	Karten- und gegebenenfalls App-Gebühren
Bargeldmodul	ca. 1.000–3.000 €	Wartung und Kassenservice	keine Kartengebühr, aber höhere Servicekosten



© ganteng/AdobeStock

Kleine Snacks, wichtige Nährstoffe

BRAINFOOD Schluss mit der Keksroutine? Wer Meetings und Workshops organisiert, kann auch bei kleinen Snacks auf Vitamine, Mineralstoffe und gesunde Fette achten. Mit diesen Brainfood-Ideen wird die Konferenzpause abwechslungsreicher.

Wenn Besprechungen sich über Stunden ziehen, sind Konzentration und geistige Leistungsfähigkeit gefragt. Dafür benötigt das Gehirn Energie und eine ausreichende Versorgung mit essenziellen Nährstoffen. Neben Kohlenhydraten und Eiweiß spielen auch Mikronährstoffe eine wichtige Rolle: B-Vitamine unterstützen unter anderem die normale Funktion des Nervensystems, Magnesium trägt zum normalen Energiestoffwechsel bei. Eisen und Vitamin B12 helfen, Müdigkeit und Ermüdung zu verringern. Omega-3-Fettsäuren wie DHA tragen zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion bei. Diese Nährstoffe müssen nicht in einem aufwendigen Menü stecken. Schon bei der kleinen Zwischenverpflegung lässt sich eine sinnvolle Auswahl treffen. Vollkornprodukte liefern beispielsweise B-Vitamine und Magnesium, Nüsse enthalten ungesättigte Fettsäuren und Mineralstoffe. Obst und Gemüse ergänzen das Angebot um Vitamine und weitere wertvolle Pflanzenstoffe. Dabei gilt: Kein Snack macht automatisch leistungsfähiger. Entscheidend ist eine insgesamt ausgewogene Ernährung.

Clever snacken statt aufwendig catern

Für Bewirtungsverantwortliche zählt vor allem, dass Brainfood unkompliziert bestellbar, leicht zu portionieren und ohne Besteck genießbar ist. Genau hier bieten sich praktische Cateringklassiker an: Obstspieße, Gemüsesticks mit Hummus, kleine Vollkorn-Sandwiches oder Studentenfutter lassen sich problemlos in bestehende Snackkonzepte integrieren. Auch Naturjoghurt mit gefriergetrockneten Beeren oder kleine Hafer-Riegel können das Angebot ergänzen. Statt das gewohnte Catering komplett umzustellen, reicht oft eine kleine Anpassung: weniger reine Süßwaren, dafür mehr frische und nährstoffreiche Alternativen. Wasser sollte jederzeit bereitstehen. So wird aus der Kaffeepause ein abwechslungsreicher Snack-Mix, der Genuss und bewusste Ernährung verbindet.

4 Brainfood-Snacks fürs nächste Meeting

1. **Obstspieße:** Beeren, Trauben, Äpfel oder Mandarinen liefern Vitamine und bringen Farbe auf den Tisch.
2. **Nussmischungen:** Ungesalzene Nüsse und Kerne enthalten Magnesium, ungesättigte Fettsäuren und weitere Mineralstoffe. Allergien beachten.
3. **Mini-Vollkorn-Sandwiches:** Mit Frischkäse, Käse oder Gemüseaufstrich bieten sie eine praktische Alternative zu Weißmehlgebäck.
4. **Gemüsesticks mit Dip:** Möhren, Gurken und Paprika lassen sich unkompliziert vorbereiten und liefern unter anderem Vitamine und Folat.

ANNETTE ROMPEL,
CHEFREDAKTEURIN WORKING@OFFICE



Wolt for Work

Kleine Momente, große Wirkung

TEAMBUILDING Ein gemeinsames Mittagessen, der Start in einem neuen Team oder der Abschluss eines Projekts: Meist sind es kleine Momente, die im Arbeitsalltag hängen bleiben. Mit der richtigen Vorbereitung meistern Sie solche Anlässe entspannt – ohne dass jedes Mal daraus ein eigenes Organisationsprojekt entsteht.

Ob ein neues Teammitglied startet, ein Workshop erfolgreich abgeschlossen ist oder freitags wieder mehr Kolleginnen und Kollegen im Büro sind: Besondere Momente brauchen nicht immer ein großes Event. Oft reicht ein gemeinsames Frühstück oder Mittagessen, um Austausch zu fördern und das Team zusammenzubringen.

Den Anlass zuerst denken

Bevor es an die Organisation geht, lohnt sich ein kurzer Blick auf das Ziel: Was soll dieser Moment bewirken? Ein Welcome-Lunch hilft neuen Teammitgliedern beim Ankommen, nach einem Workshop darf es unkompliziert bleiben, und ein Projektabschluss bietet Raum zum gemeinsamen Feiern. Wer den Anlass klar einordnet, kann Aufwand und Umfang passend gestalten.

Organisation schlank halten

Gerade beim Essen entsteht oft mehr Abstimmungsbedarf, als zunächst gedacht: Wer ist dabei? Welche Ernährungsbedürfnisse gibt es? Wie hoch ist das Budget? Statt Wünsche einzeln einzusammeln, helfen strukturierte Bestellprozesse.

Mit Lösungen wie Wolt for Work können beispielsweise Budgets vorgegeben und Gruppenbestellungen so organisiert werden, dass Mitarbeitende innerhalb des gesetzten Rahmens selbst auswählen können.

Wiederholbarkeit statt Einzellösungen

Nicht jeder Team-Lunch muss neu erfunden werden. Für wiederkehrende Anlässe helfen klar definierte Abläufe: Wer organisiert? Welches Budget gilt? Wie früh wird bestellt? Welche Informationen werden benötigt? Solche Routinen reduzieren Rückfragen und lassen trotzdem genügend Spielraum.

Der Moment zählt

Am Ende erinnern sich Kolleginnen und Kollegen vermutlich nicht daran, wie viele Abstimmungen hinter einem Lunch standen. Und genau so sollte es sein. Gute Organisation bleibt im Hintergrund und schafft Raum für das, worum es eigentlich geht: gemeinsam eine angenehme Zeit zu verbringen.

ELENA STOLLE, WOLT ENTERPRISES DEUTSCHLAND GMBH

5 Fragen vor dem nächsten Team-Moment

- Was ist der Anlass und was möchten Sie damit erreichen?
- Wer nimmt teil und welche Bedürfnisse müssen berücksichtigt werden?
- Welches Budget steht zur Verfügung?
- Was können die Teilnehmenden selbst entscheiden oder übernehmen?
- Lässt sich der Ablauf auch für ähnliche Anlässe verwenden?

Infos: **wo.lt/woltforwork-deu**

MARKETING

Große Kampagne für Ingwer-Shots


© Krystal/AdobeStock

Mit einer breit angelegten Herbst- und Winterkampagne will der Biohersteller Voelkel seine Ingwer-Shots bekannter machen. Geplant sind laut Unternehmen knapp 500 Millionen Werbekontakte. Zum Maßnahmenpaket gehören City-Lights und Großplakate, Produktpräsenz in Zügen der Deutschen Bahn, Influencer-Kooperationen sowie Anzeigen in Print- und digitalen Medien. Hinzu kommen eine Multi-Buy-Aktion im Handel, Promotions und Verkostungen bei fünf Bundesliga-Handballvereinen sowie Spots bei TV-Streaming-Sendern. Eine besondere Idee ist Radiowerbung, die nur bei Regen ausgestrahlt wird. Zudem soll eine Hintergrundreportage die Bedingungen beim Ingweranbau nach Bio- und Demeter-Kriterien beleuchten, darunter Agroforst-Kulturen und langfristige Lieferbeziehungen mit Kleinbauernkooperativen. Für Aufmerksamkeit sorgt auch der „Oktoberfest Shot“: Davon wurden nach Unternehmensangaben bereits 260 000 Flaschen auf dem Volksfest, im Handel und in den Bordbistros der Deutschen Bahn verkauft. Pro Flasche spendet das Unternehmen 25 Cent an die Initiative „Sichere Wiesn für Mädchen und Frauen“; zusammengekommen sind so mehr als 60.000 Euro.

www.voelkeljuice.de

BÄDERLAND BAYERISCHE RHÖN

Tagungen mit Gesundheitsfaktor

Stressprävention und Mitarbeitergesundheit gewinnen auch bei der Planung von Tagungen an Bedeutung. Fünf Kurorte, heilkräftige Quellen und eine reizvolle Naturlandschaft bieten besondere Voraussetzungen für Tagungen mit Gesundheitsfaktor. Im Bäderland Bayerische Rhön gehören Bad Bocklet, Bad Brückenau, Bad Kissingen, Bad Königshofen und Bad Neustadt an der Saale zum Angebot. Die fünf Orte liegen im UNESCO-Biosphärenreservat Rhön, in dem rund 40 Kliniken, 21 Heilquellen und vier Thermen die Gesundheitskompetenz der Region prägen. Für Veranstaltungen stehen unterschiedliche Rahmen zur Wahl: In Bad Kissingen bieten Regentenbau, Arkadenbau und Wandelhalle Räume im UNESCO-Welterbe „Great Spa Towns of Europe“. In Bad Brückenau wird im historischen Schlosspark getagt. Bad Bocklet ermöglicht es, Gesundheitswanderungen, Waldbaden oder Qi Gong ins Programm zu integrieren. Bad Neustadt verbindet die Stadthalle mit der medizinischen Kompetenz des Rhön-Klinikum Campus. Bad Königshofen ergänzt das Angebot als weiterer Kurort der Region. So lassen sich Tagungen je nach Zielsetzung mit Bewegung, Entspannung und Naturerlebnissen verbinden. Auch Workations mit Natur- und Kulturangeboten sind möglich. Die Kombination aus professionellen Veranstaltungsräumen und gesundheitsorientierten Aktivitäten bietet Unternehmen Anregungen, um klassische Tagungsprogramme aufzulockern und Erholung gezielt einzuplanen. Auch Workation passt zu diesem Ansatz: Arbeit lässt sich zeitweise mit Natur, Gesundheitsangeboten, Kultur oder Familienzeit im Bäderland Bayerische Rhön einfach verbinden.


© Julia Wisswesser

www.baederland-bayerische-rhoen.de

KÜCHENTECHNIK

Lieblingskaffee auf Knopfdruck

Zwei Bohnensorten, 18 Kaffeespezialitäten und ein hochwertiges Gehäuse aus Aluminium, Glas und Holz: Mit dem Vollautomaten aura.matic erweitert Loewe sein Angebot um ein Gerät für individuell zubereiteten Kaffeegenuss. Zwei separate Kegelmahlwerke aus Edelstahl ermöglichen es, zwischen unterschiedlichen Sorten zu wechseln oder eine eigene Mischung zusammenzustellen. Ein Dual-Thermoblock-System regelt die Temperatur von Kaffee und Milch präzise. Die 20-Gramm-Brüheinheit lässt sich zur Reinigung und Wartung herausnehmen.



© Loewe

Gesteuert wird die Maschine über ein 7-Zoll-Touchdisplay oder die zugehörige App. Darüber können Getränke personalisiert und bis zu sechs Benutzerprofile gespeichert werden. Auch der Start der Zubereitung aus der Ferne ist möglich. Ein Sensor kontrolliert, ob die Tasse korrekt positioniert ist. Das integrierte Milchsystem erzeugt feinen Milchschaum und ist auf eine einfache Reinigung ausgelegt. Das 360-Grad-Design kombiniert Aluminium, eine manuell zu öffnende Glastür und einen Echtholzrahmen. Bei geschlossener Tür tritt das Gerät optisch in den Hintergrund und fügt sich dezent in die Küchengestaltung ein.
www.loewe.tv

FEINKOST

Italienische Delikatessen verschenken



© Vinolisa.de

Wer kurz vor Weihnachten noch ein Geschenk für Feinschmecker, Kollegen oder Gastgeber sucht, findet in der Präsentbox „Diavolo“ von vinolisa.de eine kulinarische Alternative zu klassischen Präsenten. Das Set kombiniert italienische Feinkost mit einem trockenen Rotwein aus der Emilia-Romagna. Im Mittelpunkt steht der I Diavoli Sangiovese di Romagna Superiore, der sich als Begleiter für einen gemütlichen Abend eignet. Dazu kommen Spaghetti di Gragnano und der Sugo Aglio Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl und Chili. Für zusätzliche Schärfe sorgt bei Bedarf das aromatisierte Olivenöl Pepperolio von Colavita. Die Zutaten lassen sich ohne großen Aufwand zu einem mediterranen Pastagericht kombinieren. Damit eignet sich die Box für Menschen, die gerne kochen und italienische Küche mögen. Statt eines reinen Dekorationsartikels verschenken Käufer damit Zutaten, die direkt zum Einsatz kommen können – ob für Familie, Freunde oder als Aufmerksamkeit für Geschäftspartner und Gastgeber. Die Kombination bietet sich auch für gemeinsame Genussmomente an, etwa als unkompliziertes Abendessen nach einem langen Arbeitstag.
www.vinolisa.de

KULINARIK-MESSE

GenussGipfel kehrt nach Hamburg zurück

Ob ausgefallene Schokoladenkreationen, würzige Knabbereien oder internationale Delikatessen – der GenussGipfel bringt am 10. und 11. Januar 2027 kulinarische Entdeckungen auf die Nordstil nach Hamburg. In Halle B1.EG präsentieren nationale und internationale Anbieter ihre Spezialitäten. Das Branchenevent richtet sich an Einkäufer aus Einzelhandel, Concept Stores, Gastronomie sowie Wein- und Spirituosenfachhandel. Sie können neue Produkte verkosten, vergleichen und direkt ordern. Zu den Ausstellern zählen Zotter Schokolade, Dream of Sweden mit Trüffelspezialitäten und saisonalen Süßwaren, die Berliner Popkorndtorei Knalle sowie Ryan’s Specialities mit internationalen Gourmetprodukten. Auch Auszeichnungen gehören zum Programm. Der Verband Corpus Culinario kürt am Sonntag im Gourmetbereich die „Delikatesse des Jahres“. Am Montag folgt die Preisverleihung für das Produkt des Jahres auf der Bühne des Nordstil Forums. Die Nordstil Winter findet vom 9. bis 11. Januar 2027 statt, der GenussGipfel am 10. und 11. Januar.
www.nordstil.messefrankfurt.com/hamburg/de



© Messe Frankfurt

meinofficeplus

Dein Portal für professionelles Office-Management

Trends, Impulse und Praxistipps – genau auf dich zugeschnitten

Jetzt kostenlos testen!



www.meinofficeplus.de