



Latte Macchiato für alle

Für Unternehmen wird eine professionelle Kaffeeversorgung der Mitarbeiter auf höchstem gastronomischen Niveau immer wichtiger. Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer von K&P Consulting, bewertet die wichtigsten Entscheidungskriterien für die Praxis.

Fast passé scheinen die Zeiten, als die Kaffeemaschine auf der Bürofensterbank zwischen Topfblumen und Aktenordnern thronte. Auch die gute alte Kaffeeküche mit Kaffeekanne oder der Kaffeeautomat zählen zu den aussterbenden Spezies. Stattdessen setzt sich neuerdings der Boom der gastronomischen Kaffeebar-Konzepte auf den Büroetagen fort. Die Gründe dafür sind vielfältig. Eine Ursache ist zunächst technischer Natur, denn jedes fremd eingebrachte Gerät ist für ein Unternehmen generell ein Sicherheitsrisiko. Die Folge: Private Kaffeemaschinen sind in vielen Unternehmen verboten. Teilweise haben

Firmen mit einem regelrechten Wildwuchs von abteilungsintern angeschafften Kaffeespezialitäten-Maschinen in Teeküchen zu tun, die obendrein auch ein hygienisches Problem sind.

Private Kaffeemaschinen sind in vielen Unternehmen verboten.

Letztlich aber sehen viele Unternehmen in einer flächendeckenden und hochwertigen Kaffeeversorgung eine Maßnahme zur Steigerung der Attraktivität und Atmosphäre am Arbeitsplatz. Dort, wo Teamarbeit und abteilungsinterne Kommunikation

Der Autor

Ekkehart Lehmann ist Geschäftsführer der K & P Consulting GmbH in Düsseldorf. Die K&P Gruppe berät und plant als führendes Unternehmen der Branche seit 25 Jahren

Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie. Ein Schwerpunkt ist die Entwicklung moderner Verpflegungskonzepte und Ausschreibung der Catering-Leistungen – darunter natürlich auch die Kaffeeversorgung im Unternehmen.



Ekkehart Lehmann

wichtig sind, steht die Kaffeespezialitäten-Maschine heute im Mittelpunkt eines kommunikativen Treffpunktes, wo auch gerne kleinere offene Meetings stattfinden.

Zur Ausstattung gehört meist auch ein Wasserspender, gegebenenfalls ein Kühlschrank für Flaschengetränke, Spülmaschine, Waschbecken und Geschirrschränke. Die Einführung dieser Kaffeeversorgung lassen sich die Unternehmen viel kosten, denn neben der hohen Investition ist die Unterhaltung kostenintensiv. Um „Latte Macchiato für alle“ anbieten zu können, sind im Vorfeld eine Reihe von Entscheidungen zu treffen, die



jura.

GIGA X7 Professional

Kaffee- und Milchschaumqualität doppelt auf die Spitze getrieben

Mit GIGA X7 Professional bietet Ihnen JURA Kaffeegenuss in einer neuen Dimension. Alle Komponenten, die Verarbeitung und das dazugehörige Dienstleistungsangebot »GIGA Value Protection« sind geprägt von höchster Perfektion, Präzision und Professionalität.



SWISS  MADE

www.jura.com

Evolution der Trink- & Genusskultur



Vom Filterkaffee über den Cappuccino hin zur Latte Macchiato: Der Musterwechsel im Kaffeegeschäft ist signifikant. Das neue Schlüsselprodukt heißt Caffè Latte – auch auf der Büroetage. Im Schnitt 0,3 bis 0,4 Liter groß und überwiegend Milch.

über Qualität, Kosten und letztendlich Akzeptanz entscheiden.

■ **Ganze Bohne** und Frischmilch oder Konzentrat und Pulver? Die höchste Qualität erzielt man zweifelsohne mit einer frisch gemahlene Espresso-Bohne. Dies bedeutet allerdings die Ausstattung jeder Maschine mit einer Brüheinheit sowie einer immer noch vergleichsweise aufwändigen und bei Frischmilch täglichen Reinigung der Milchschräume, Container und Schäumereinheiten. Bei frisch gemahlene Bohnen sind zudem täg-

lich die Satzbehälter zu leeren. Alternativ dazu bieten sich Maschinen mit Kaffeekonzentrat, Instant-Kaffee und Milchpulver an. Geringere Investitionen und einfacheres Handling sprechen für diese Variante. Auch wenn für die meisten Unternehmen diese Lösung als akzeptablere Variante gilt, scheuen viele weder Investitionen noch Betriebskosten und setzen flächendeckend auf die hochwertigste Variante.

■ **Der Betrieb.** Für eine gute Qualität und einwandfreie Hygiene ist eine regelmäßige, qualifizierte Betreuung unerlässlich. Da die Maschinen auch technisch anspruchsvoll sind, macht es Sinn, das Auffüllen, die Reinigung und die Wartung durch einen Dienst-

Die höchste Qualität erzielt man mit frisch gemahlene Bohnen.

leister ausführen zu lassen. In der Regel kommt dafür zunächst der haus-eigene Gastronom infrage, da durch den gemeinschaftlichen Betrieb – beispielsweise mit dem Betriebsrestaurant – schnelle Reaktionszeiten und kooperative Synergien möglich sind. Daneben gibt es eine Vielzahl regionaler sowie einige wenige deutsch-

landweite Anbieter, die sich auf das Aufstellen und Betreiben von Kaffeefullautomaten spezialisiert haben.

■ **Bezahlsystem.** Für viele Unternehmen ist es selbstverständlich, Kaffee und Wasser kostenlos anzubieten. Gleichwohl lassen sich an den Kaffeefullautomaten natürlich alle gängigen Zahlensysteme wie Bargeld, Münzen oder Kreditkarten einsetzen. Hier gilt es, zu prüfen, inwieweit Aufwand und Ertrag tatsächlich in einem vertretbaren Verhältnis zum Nutzen stehen, heißt in diesem Fall, den Arbeitsplatz deutlich attraktiver machen.

Service und Wartungsdichte des Betreibers sind entscheidend.

■ **Das Ende der Kaffeebar?** Doch bedeutet die flächendeckende Versorgung mit Kaffeefullautomaten nicht das Aus der lukrativen Kaffeebar? Interessanterweise nein. Zumindest nicht, wenn sie an einer attraktiven Position im Gebäude platziert ist, eine gastronomische Atmosphäre verspricht, mit einer Top Ausstattung glänzt und zudem noch von einem Barista geführt wird, der aus einer hochwertigen Espresso-Bohne mit handaufgeschäumter Milch Cappuccinos zaubert, die sich qualitativ von den Angeboten in den Büroetagen absetzen. In diesem Fall scheint die (kostenlose) Kaffeefullautomat-Spezialität weder dem Kaffeedurst noch der Preisakzeptanz wesentlich zu schaden. Schließlich geht es in der Kaffeebar um mehr: informeller Austausch, eine bewusste Auszeit und ein besonderer Genuss.

■ **Die Ausschreibung** – Wie finde ich das richtige System? Kaffee und Kaffeefullversorgung sind im Unternehmen schon immer ein politisches Thema gewesen. Schließlich gibt es sehr individuelle Vorlieben und Einstellungen – auch preislich. Daher wird dringend empfohlen, sich im Vorfeld intensiv mit Kaffee- und Milchsystem-

Telemetrie in der Kaffeeverorgung

Neue Wege in der Kaffeeverorgung geht die Deutsche Bank in ihrer Frankfurter Zentrale. In den beiden Doppeltürmen arbeiten rund 2.800 Mitarbeiter. Die Kaffeeverorgung genießt dort einen sehr hohen Stellenwert. Das Catering-Unternehmen Aramark hat dort als Betreiber des Betriebsrestaurants gemeinsam mit dem Hersteller WMF ein völlig neues System für die insgesamt 71 Kaffeeautomaten auf den Büroetagen entwickelt. Das Besondere: Alle Maschinen sind bestückt mit einem 9,5-Liter-Milchkühler, der im regelmäßigen Turnus aufgefüllt wird. Statt H-Milch kommt hier ausschließlich Frischmilch zum Einsatz.

Damit die Küchencrew nicht pausenlos die Milchkühler kontrollieren muss, werden alle 71 Maschinen in den einzelnen Kaffeeküchen



bequem über „Telemetrie“ überwacht – ein Novum für Kaffeevollautomaten. Über Sensoren in den Milchkühlern wird der aktuelle Füllstand jeder einzelnen Maschine erfasst und per Netzwerk auf den Rechner des Betriebsleiters übertragen. Auf einen Blick sieht er so, in welchen Etagen demnächst Kaffeenotstand herrscht. Entsprechend gezielt können die Mitarbeiter die Tanks wieder aufzufüllen, überflüssige Wege entfallen. Ein scheinbar aufwendiges System, das sich jedoch in der Praxis bestens bewährt hat. Einmalbehälter – so viel steht fest – gehören damit der Vergangenheit an.

men, Kaffee und Kaffeemarken, Maschinentypen, Betriebs- und Abrechnungsmöglichkeiten auseinanderzusetzen und ausgewählte Mitarbeiter in die Entscheidung einzubeziehen. Die von K&P betreuten Projekte zeigen, dass hier Moderation und fachliche Unterstützung hilft, die maßgeschneiderte Lösung zu finden.

■ **Der richtige Betreiber.** Den richtigen Bewirtschafter kann man erst dann ermitteln, wenn die Systementscheidungen gefallen sind, denn nicht

alle Betreiber können alle Systeme bedienen. Dabei zählt nicht nur der Preis. Der Dienstleister muss schon im Rahmen der Ausschreibung an Servicequalität und Wartungsdichte gemessen werden, um einen langfristig reibungslosen Service zu ermöglichen. Auch die Frage der Investitionsübernahme kann bei einem sechsstelligen Betrag ein gewichtiger Punkt sein. Deshalb ist eine gute Vorbereitung unerlässlich, damit das Konzept am Ende perfekt funktioniert.



Beste Qualität in der Tasse



Professionelle Kaffe Zubereitung

Ob Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck oder Kaffe Zubereitung auf traditionelle Art – mit Profi-Kaffeemaschinen von MACCHIAVALLEY und RENEKA entscheiden Sie sich für perfekte Qualität und führende Spitzen-Technologie:

www.mv-t.de

Wir freuen uns
auf Ihren
Messebesuch:

HOST
21.–25. 10. 2011
Malland

ALLES FÜR DEN GAST
5.–9.11. 2011
Salzburg

IGEHO
19.–23.11. 2011
Basel



renea