



Kaffee als **Arbeitselixier**

Bis zum Umzug ins neue Spiegel-Gebäude wurde den Verlagsmitarbeitern ihr Koffeinschock größtenteils direkt am Arbeitsplatz serviert. Eine attraktive Alternative dazu zu entwickeln war nicht leicht. Doch die heutige Lösung punktet durch hochwertige Kaffee-Vollautomaten, die rund um die Uhr, teils sogar kostenlos, ein qualitatives Arbeitselixier liefern.

Die Nachfrage von 300.000 Tassen Kaffee und Kaffeespezialitäten im Jahr lässt keinen Zweifel daran, dass sich koffeinhaltige Heißgetränke auf den Etagen des Spiegel-Verlags besonderer Beliebtheit erfreuen. „Ohne Kaffee geht es in den Redaktionen nicht und daran wird sich auch nichts ändern“, weiß Alfred Freeman, der seit 20 Jahren den gastronomischen Service beim Spiegel-Verlag verantwortet. Die Menge des konsumierten Kaffees ist deutlich gestiegen, seitdem sich die rund 1.100 Mitarbeiter im neuen Verlagshaus an der Ericusspitze auf allen 13 Stockwerken über vollautomatische Kaffeemaschinen selbst bedienen können. Diese Entwicklung führt Alfred Freeman – neben der ständigen Verfügbarkeit und preislichen Gestaltung – auf die hohe Qualität der Getränke zurück. „Kaffee und Milchkaffee bieten wir jetzt gratis an. Diese Produkte sind daher am stärksten nachgefragt. Aber auch die hohe Anzahl an Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato, für die ein Selbstkostenbeitrag fällig wird, spricht für sich.“

SB als Win-win-Situation

Vor dem Umzug im September 2011 erfolgte die Kaffeeversorgung direkt am Arbeitsplatz. Hierfür zogen bis zu acht Service-Mitarbeiter dreimal am Tag über alle Etagen der beiden alten Verlagsgebäude. Der Kaffee wurde aus Thermobehältern gegen Wertmarken bzw. später über Abbuchung via Handheld ausgegeben. So war für die Kaffeeversorgung ein sehr personalintensives

Zwei-Schicht-System nötig – einer der Ansatzpunkte, warum das Konzept überdacht wurde. „In der zentralen Küche gebrüht, hat der Kaffee auf dem Weg in die Büros zudem Aroma verloren“, schildert Alfred Freeman weiteres Verbesserungspotenzial. Der Umstieg auf Selbstbedienung konnte seiner Ansicht nach nur über den Preis und die Qualität gelingen. Bestärkt wurde er durch die Tatsache, dass viele Mitarbeiter bereits zu dieser Zeit – trotz des längeren Wegs und eines geringfügig höheren Prei-



Fotos: Schaefer, Spiegel



ALASKA SEELACHS- SCHEIBEN NEU INTERPRETIERT

- Nur für kurze Zeit mit praktischen Rezepten auf jeder Packung.
- Ideal für die 5. Jahreszeit und Ostersaison.

Wir freuen uns auf Sie!

INTER
GASTRA

Halle 3 • Stand 3B84



Halle
B4.EG
Stand
200



UNSER FOODSERVICE TEAM

www.homann.de/foodservice

HOMANN



NADLER



HAMKER

ses – das umfassendere Heißgetränkeangebot der bestehenden Snackbar nutzten.

Beim Neubau waren daher von Anfang an pro Etage zwei Tee- und Kaffeeküchen eingeplant, auch als Meeting Point. Bei der Auswahl der Kaffeemaschinen gab Mondelez als Röster der Wahl und langjähriger Lieferant wertvolle Empfehlungen. Zudem hatte Alfred Freeman eine ganz klare Vorstellung, welche Anforderungen unbedingt erfüllt werden mussten. Neben dem Einsatz von Frischmilch spielte die Temperatur der zubereiteten Getränke eine wichtige Rolle. Das Herstellerrennen gewann am Ende das Schweizer Traditionsunternehmen Schaerer. „Im Gegensatz zu den getesteten Modellen anderer Anbieter konnte allein die Schaerer Coffee Art bereits bei der ersten Tasse Kaffee eine konstante, hohe Temperatur sicherstellen – selbst wenn die Maschine vorher fünf Stunden im Stand-by war“, begründet Alfred Freeman. Wegen des Temperaturaspekts stand es ebenso außer Frage, die Maschinen mit Tassenwärmern auszustatten, damit die Mitarbeiter auch bei Rückkehr ins Büro heißen Kaffee genießen können.

Seit zwei Jahren verrichten die 26 Schaerer-Maschinen, die mit dem Wasser der hauseigenen Enthärtungsanlage versorgt werden, verlässlich ihren Dienst. Das Angebot ist dabei überall gleich und reicht von Kaffee über Milchkaffee, Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato bis hin zu heißem Wasser für Tee und zusätzlichem Milchschaum. Zudem steht auf besonderen Wunsch kostenlose Soja- oder laktosefreie Milch in den Etagenküchen bereit.

Für die Ausgabe muss der Mitarbeiter nur seine Personalkarte am Lesegerät der Kaffeemaschinen auflegen. Die Abbuchung der kostenpflichtigen Spezialitätengetränke erfolgt entweder direkt über das Gehaltskonto oder auf Wunsch über ein aufgeladenes Guthaben.

Effizienzsteigerung

Die Qualität konnte dank Frischmilch massiv gesteigert werden. Gleichzeitig ist der Aufwand für das Service-Team überschaubar geblieben: Morgens um 6 Uhr starten zwei Mitarbeiter, um die Maschinen zu reinigen sowie Bohnen und Milch aufzufüllen. Um 10 und um 14 Uhr erfolgen weitere Checks. Alle zwei Tage wird die Milch getauscht und die Unterstellkühlleinheit gespült, um maximale Hygiene zu gewährleisten.

◀ Dank des großzügigen Unterbaus der Kaffeemaschinen mit Milchkühlleinheit und 20-l-Satzbehälter reichen pro Tag zwei bis drei Service-Intervalle aus.

ten. „Die Schritte nehmen insgesamt nicht mehr Zeit in Anspruch als bei Pulver – eher im Gegenteil, da Pulver viel mehr klebrige Rückstände verursacht“, berichtet der gastronomische Leiter. Die Mitarbeiter können bei der Reinigung dank automatischer Abläufe zudem auf zwei Etagen parallel ans Werk gehen. Komponenten wie die Brühleinheit oder die Schläuche lassen sich zum Spülen im Handumdrehen entfernen. Dank des großzügigen Unterbaus der Kaffeemaschinen mit Kühlleinheit für die Milch und des 20 l fassenden Satzbehälters ist man mit den gewählten Service-Intervallen auf der sicheren Seite. Sollten doch einmal Bohnen oder Milch ausgehen, genügt ein Anruf beim Serviceteam.

In diesem Zusammenhang macht Alfred Freeman noch auf ein weiteres Funktionsplus der Maschinen aufmerksam: „Im individuell konfigurierbaren Display ist auch ein Button für die Zwischenspülung des Auslaufs versteckt. Das heißt, dass meine Mitarbeiter hier auch ohne Servicekarte sofort aktiv werden können. Die ‚normalen‘ Nutzer der Maschine bekommen diese Taste nicht angezeigt.“ Zugriff auf die zweite Ebene des Bedienerfelds mit Konfigurationsoptionen oder Verbrauchsstatistiken gibt es nur mit entsprechender Chipkarte. So bekommt jeder genau das dargestellt, was er benötigt: Für Anwender umfasst dies die Getränkeauswahl, während die Service-Kollegen via Display intuitiv durch die relevanten Arbeitsgänge geführt werden. Hierfür wurden zehn Personen geschult – aus dem Team von Alfred Freeman sowie Mitarbeiter der externen Reinigungsfirma, die am Wochenende die Reinigung auf einzelnen Etagen übernehmen. Sollte es darüber hinaus haken, ist Bernd Obenauf von der Volle Kanne GmbH in Soltau, die als Partner von Schaerer im Rahmen eines fünfjährigen Vollwartungsvertrags für die Kaffeemaschinen verantwortlich ist, zur Stelle. Oft reicht dafür ein Telefonat. „Zwei unserer Mitarbeiter sind in technischen Fragen inzwischen so versiert, dass die Diagnose und Fehlerbehebung meist ad hoc am Hörer erfolgt. Auch hier profitieren wir von der Wartungsfreundlichkeit der Maschinen“, sagt Alfred Freeman.

Abschließend rät Alfred Freeman Kollegen das Thema dezentrale Kaffeekonzepte in der Büroverpflegung nicht zu unterschätzen. So sei das Angebot qualitativ hochwertigen Kaffees ein Beitrag zur Mitarbeitermotivation. Seiner Erfahrung nach lohnt sich die kostenlose bzw. subventionierte Ausgabe von Kaffeegetränken für Arbeitgeber auch finanziell. „Hier sollten Unternehmen vorab prüfen und durchrechnen, wie sich ein solches Angebot ausgabenseitig optimal abbilden lässt“, resümiert Alfred Freeman.