

REPORTAGE

Im Flow

Zu Gast in einem modernen Unternehmen in Berlin. Die Räume sind in frischen Farben gehalten und bieten alles, was sich Mitarbeitende heute wünschen – auch frisches, immer verfügbares Trinkwasser.



Das Modell I-Tap fügt sich in das Ambiente des Gastronomiebereiches ein.

In diesem Gebäude gibt es Einzel- und Großraumbüros, ein Fitnessstudio, Eltern-Kind-Zimmer, Schlafecellen, Konferenzräume und Gemeinschaftsbereiche sowie Lounges, einladende Kaffee- und Teeküchen und die Gastro-Etage. Für die gastfreundliche Atmosphäre sorgt unter anderem Aramark. Arnd Rune Thomas, Vorsitzender der Geschäftsführung von Aramark, sagt: „Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Und diese Leidenschaft übertragen wir auch auf unsere Kunden. Für uns bedeutet ein guter Gastgeber sein in erster Linie Wertschätzung. Und genau das nehmen Mitarbeitende wahr.“

Gut geplant ist halb gewonnen

Die perfekte Versorgung der Mitarbeitenden bedarf kluger Planung, damit die Voraussetzungen für eine sinnvolle Ausstattung mit Küche und Wasserspendern schon von Beginn an geschaffen sind. „Als Arbeitgeber müssen Sie ein Angebot für alle bieten können. Cross-over ist ein guter Begriff dafür. Und das gilt für die Speisen bis zu Kaffeespezialitäten. Bei Trinkwasser sind die Ansprüche ähnlich. Gekühlt, ungekühlt, still, medium, sprudelnd oder heiß für den Tee und den ayurvedischen Genuss“, erklärt Arnd Rune Thomas von Aramark. In Kooperation mit Brita sind je nach gewünschter Kapazität unterschiedliche leitungsgebundene Wasserspender möglich. Benjamin Thormählen, Key Account Manager bei Brita, sagt: „Für große Firmen haben wir den Fill als Auftisch- oder Standgerät, bei dem zwei Flaschen gleich-



Benjamin Thormählen, Key Account Manager bei Brita, zapft sich Trinkwasser.



Die Empfehlung „stay hydrated“ ist auf allen Etagen dieses Berliner Unternehmens zu finden.

zeitig befüllt werden können, inklusive Überlaufschutz und genau einstellbarer Portionierung. Hier haben wir die minimalistische Zapfsäule aus Edelstahl gewählt – auch perfekt passend zum Ambiente. Sie bietet eine Kapazität von 50 bzw. 85 Litern pro Stunde.“

Verpflegung „New Work“

Aramark stimmt den Bedarf exakt mit den Unternehmen ab, um stets frische Qualität zu liefern. Auch das Trinkwasser steht in der gewünschten Sorte stets zur Verfügung. „Die leitungsgebundenen Wasserspender sind mit einer patentierten Hygienelösung ausgestattet. Dank integriertem Eingangs-Wasserfilter und ThermalGate™-Funktion am Auslass gegen eine Rückverkeimung sind die Geräte hygienisch sicher. Der Auslass wird in regelmäßigen Intervallen automatisch alle 90 Minuten auf über 125 Grad Celsius erhitzt und dadurch desinfiziert. Diese Funktionsweise wird regelmäßig von unabhängigen Instituten überprüft. Sicherer geht es praktisch nicht“, so Benjamin Thormählen. Die Wartung der Geräte übernimmt Brita.

Alte Bekannte

Aramark und Brita arbeiten schon seit vielen Jahren zusammen. In den letzten drei Jahren wurde die Zusammenarbeit im Bereich der leitungsgebundenen Wasserspender intensiviert.

„Aramark und Brita wollen die Welt ein Stück weit verbessern. Dazu gehört es auch, unser Leitungswasser noch stärker in das Bewusstsein der Firmen zu rücken. Es ist ein stark kontrolliertes Lebensmittel

hier in Deutschland und kommt schon in trinkbarer Qualität zu den Unternehmen. Mit unseren leitungsgebundenen Wasserspendern wird es so aufbereitet, dass unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe sowie etwaige Rückstände aus Hausleitungen zurückgehalten werden. Es schmeckt gut, steht in unter-

schiedlichen Varianten zur Verfügung, verursacht keinen Abfall und spart noch Zeit und Geld. Eine solche hauseigene Quelle amortisiert sich im Durchschnitt nach ein bis zwei Jahren spätestens“, fasst Benjamin Thormählen zusammen. Für Interessenten können Geräte auch testweise aufgestellt werden.

CUP CONCEPT®



Profit durch Mehrweg!
www.cupconcept.com