

Kaffe som en del af den samlede arbejdsoplevelse



Midt på Rådhuspladsen i København har ordnung åbnet endnu en eksklusiv kontorlokation. Helmerhus danner rammen om mere end 9.000 m² med kontorer, mødefaciliteter, bistro, grønne gårdhaver og eksklusive fællesarealer. Og som på ordnungs øvrige lokationer er kaffen en vigtig del af den samlede oplevelse. Derfor er samarbejdet med Øens Kaffe og JURA fortsat en central del af løsningen.

Helmerhus har en helt særlig placering midt i København. Ejendommen har både historie og karakter, men er samtidig gennem de seneste år blevet gennemrenoveret med fokus på moderne rammer, høj kvalitet og bæredygtige løsninger.

For ordnung var det derfor et oplagt sted at etablere endnu et ordnung+ kontorhotel.

“Ambitionen med ordnung+ Rådhuspladsen er at skabe et kontorhotel af international klasse, hvor hospitality-verdenens varme atmosfære møder en klassisk og elegant corporate stemning.”

Sådan beskriver ordnung's Head of Services & Products, Josephine Schormand Bendixen, visionen for den nye lokation, der med mere end 700 arbejdsstationer, en storslået reception, to

grønne gårdhaver, et stort mødecenter, bistro og eksklusive fællesarealer skal hæve niveauet for premium kontorløsninger.



Kaffen skal matche resten

Og når ambitionen er en gennemført arbejdsoplevelse, skal alle detaljer spille sammen – også kaffen. Hos ordnung er kaffe ikke blot noget, kontorhotellets brugere kan hente i løbet af dagen. Den er en del af den oplevelse, som både lejere og deres gæster møder.

Josephine fortæller:

“Når ambitionen er at skabe en gennemført arbejdsoplevelse med høj kvalitet i alle detaljer, spiller kaffen naturligt også en vigtig rolle.”

Lejerne forventer først og fremmest, at kaffen smager godt. Men den skal også være hurtig og nem at få, og kvaliteten skal være stabil fra kop til kop. På et stort kontorhotel med mange mennesker gennem huset hver dag skal løsningen samtidig kunne fungere stabilt i en travl hverdag.

Det er netop kombinationen af kvalitet og driftssikkerhed, der gør kaffeløsningen til mere end blot en kaffemaskine.



ordnung har valgt at fortsætte samarbejdet med Øens Kaffe – ligesom på tidligere lokationer.

For ordnung handler det om mere end at købe kaffe og maskiner.

“For os er det vigtigt at samarbejde med leverandører, der er eksperter på deres område, og som samtidig forstår vores forretning og de standarder, vi ønsker at levere til vores lejere.”

Øens Kaffe rådgiver både om kaffe, maskiner og drift og er samtidig med til at udvikle løsningen i takt med ordnungs behov.

For Øens Kaffe er samarbejdet også noget, der bliver taget alvorligt.

Theis Morales fra Øens Kaffe fortæller:

“Vi er meget ydmyge og stolte over, at vi endnu en gang bliver valgt til af ordnung. Og vi ser det som en blåstempling af os som virksomhed.”

Når en ny stor lokation skal etableres, er en vedvarende dialog en vigtig del af processen.

“Vi går altid til opgaven ved at være konstant i dialog, så vi fanger tingene i opløbet. Det vil altid med så store opgaver være forbundet med udfordringer, og her er vores tilgang at forebygge frem for at skulle helbrede.”



En kaffe med en historie

Til Rådhuspladsen har ordnung valgt **Happy Forest** – en økologisk og Rainforest Alliance-certificeret kaffe fra Peru.

Kaffen er udviklet i samarbejde mellem ordnung og Øens Kaffe ud fra et ønske om at finde en såkaldt skovkaffe.

Theis forklarer:

“ordnung har valgt en kaffe, der hedder Happy Forest, og som er en Rainforest Alliance og økologisk kaffe fra Peru. Kaffen er udviklet sammen med ordnung, der havde ønsker om en skovkaffe.”

Skovkaffen passer samtidig godt til Øens Kaffes ønske om at bevæge sig væk fra monokulturen. Fordi kaffen dyrkes i skyggen, får bønderne mulighed for også at dyrke andre afgrøder som eksempelvis bananer, papaya, vanilje, kardemomme, kakao og nyttetræer.

Og hvordan smager den?

Happy Forest blød og fyldig med noter af mørk chokolade – og **“noget af det bedste, ordnung kan tilbyde deres lejere.”**

Den rigtige kaffe kræver det rigtige udstyr

For Øens Kaffe hænger kaffebønner og kaffemaskine uløseligt sammen.

“Der er jo ikke det ene uden det andet. Når vi bruger tid og kræfter på at finde frem til de rigtige gode bønner, så er det vigtigt, at udstyret, de anvendes på, såsom kaffemaskinen er af høj kvalitet.”

Her spiller JURA-maskinerne en vigtig rolle. JURAs mangeårige fokus på udvikling af kværn- og bryggeteknologi er ifølge Øens Kaffe med til at sikre, at de gode bønner også bliver omsat til en god kop kaffe.

På Rådhuspladsen er der installeret **ni kaffemaskiner på tværs af etagerne**, og derfor har både driftssikkerhed, levetid og ressourceforbrug en reel betydning.

Bæredygtighed handler om hele kæden

For ordnung handler bæredygtighed ikke om én enkelt beslutning. Det handler om at se på hele værdikæden – fra bønnerne, kaffen og menneskene bag produktionen til maskinerne og den daglige drift.

Den økologiske og Rainforest Alliance-certificerede Happy Forest-kaffe er ét eksempel. Et andet er valget af JURA-maskiner, hvor lang levetid, vedligeholdelse og muligheden for at forlænge maskinernes levetid spiller en rolle.

Josephine fra ordnung fortæller:

“For os handler en mere ansvarlig kaffeløsning om at se på hele kæden, fra den kaffe, vi serverer, til de maskiner og den drift, der ligger omkring den.”

Hos Øens Kaffe ser man på samme måde bæredygtighed som en kontinuerlig proces.

Theis følger op:

“Vi har tænkt bæredygtighed ind overalt i virksomheden – fra kaffeplantagerne og de mennesker, der arbejder der, til genbrugspap, udfasning af metal i kaffeposerne, el-varevogne og ikke mindst certificeringer som Fairtrade, Rainforest Alliance og Økologi.”

Samtidig fremhæves JURA som en producent, der arbejder innovativt med ansvarlig brug af ressourcer – ikke kun gennem lavere strømforbrug, men også gennem valg af materialer.

Ni maskiner – og strømforbruget tæller

Når kaffemaskiner bruges mange gange hver dag, bliver selv små forskelle i energiforbrug relevante.

JURA-maskinerne anvender blandt andet thermoblok-teknologi, hvor vandet varmes op, når der skal brygges et produkt, frem for at en traditionel kedel konstant holder store mængder vand varmt.

Theis forklarer:

“Thermoblok-teknologien betyder jo de facto en reduceret udgift til el.”

På en stor lokation som ordnung+ Rådhuspladsen, hvor ni maskiner er i drift og bruges af mange mennesker hver dag, bliver energiforbruget derfor ikke uvæsentligt.

Samtidig fremhæver Øens Kaffe JURA-maskinernes driftssikkerhed og brugervenlighed. De intuitive betjeningsløsninger, touch display og mulighed for at guide brugeren med både billeder og forskellige sprog gør maskinerne nemme at anvende i en hverdag, hvor mange forskellige mennesker skal kunne gå hen og lave en kop kaffe uden forklaring.

Kaffemaskinen som uformelt mødested

Men kaffeløsningen handler ikke kun om teknologi, bæredygtighed og god smag.

På et kontorhotel er kaffestationen også et sted, hvor mennesker mødes.

ordnung+ samler mange forskellige virksomheder under samme tag, og de fælles køkkener og kaffestationer betyder, at medarbejdere fra forskellige virksomheder naturligt krydser hinandens veje.

Josephine fortæller:

“Vi oplever ofte, at lejerne hilser på hinanden eller falder i snak ved kaffemaskinen, og på den måde bliver kaffestationen et naturligt og uformelt mødested i hverdagen.”

Det kan skabe både stemning og netværk på tværs af virksomheder.

“Og når samtalen så samtidig kan starte med, hvor god kaffen er, gør det jo bestemt ikke noget.”

Den lille detalje, der betyder noget

På alle ordnungs lokationer er kaffen inkluderet for både lejere og deres gæster. Det betyder, at man kan tage en kop i løbet af arbejdsdagen eller byde en kunde, samarbejdspartner eller anden gæst på kaffe uden at skulle tænke på betaling eller begrænsninger.

Det kan umiddelbart lyde som en lille detalje. Men ifølge ordnung og Josephine har kaffen en større betydning for arbejdsoplevelsen, end man måske skulle tro.

“Kaffen fylder faktisk en del i arbejdsdagen, og kan hurtigt påvirke arbejdsoplevelsen negativt, hvis den ikke er god.”

Samtidig handler det om at skabe rammer, som lejerne er stolte af at invitere gæster ind i.
En god kop kaffe bliver dermed en lille, men vigtig del af det samlede førstehåndsindtryk.

Et helt nyt Helmerhus



Efter mange års arbejde med udviklingen af Helmerhus og mange måneders arbejde med at få ordnungs egne detaljer på plads, er forventningen nu rettet mod at få den gode hverdag til at spille.

Josephine tilføjer:

“Vi glæder os mest til at se huset komme rigtigt til live.”

For når de første virksomheder er flyttet ind, bliver de mange kvadratmeter for alvor til en arbejdsplads, der skal bruges hver eneste dag.

Og måske er det netop her, den gode kaffeløsning viser sin værdi.

For den perfekte kaffeløsning på et moderne kontorhotel skal ifølge både ordnung og Øens Kaffe først og fremmest levere **rigtig god kaffe – hver gang**.

Men den skal også være intuitiv, hurtig og driftssikker. Den skal fungere i praksis, være ansvarlig i sit ressourceforbrug og kunne holde til en travl hverdag.

Og ikke mindst skal der være mennesker bag løsningen, som kan rådgive, reagere og udvikle den sammen med kunden.

For ordnung er kaffen derfor ikke bare kaffe. Den er en del af den samlede arbejdsoplevelse – og endnu en af de detaljer, der skal være med til at gøre ordnung+ Rådhuspladsen til noget ud over det sædvanlige.