



Eventwerk setzt auf Produkte von KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL*

Moderne Lösungen für Küche und Waschraum

Ästhetisch, hochwertig, funktional – das waren die Hauptanforderungen des Alexander’s Eventwerks an die Verbrauchsmaterialien für Waschräume und Showküche in der eigenen Eventlocation. Mit kontaktfreien Spendersystemen in Edelstahl-Chrom-Optik für Handtücher, Seife oder Desinfektionsmittel, effizienten Spendersystemen für die Küche sowie saugstarken Papierhandtüchern von KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* wird das Cateringunternehmen diesen Anforderungen gerecht. Die Ergebnisse sind hochwertige, moderne Waschräume, die dem Gesamtbild des Unternehmens entsprechen, sowie die Sicherstellung hoher Hygienestandards.

Alexander’s Catering hat seit seiner Gründung im Jahr 2011 eine rasante Entwicklung hingelegt. Angefangen als klassischer Hochzeitscaterer, hat sich das Unternehmen heute deutlich breiter aufgestellt: Neben Hochzeiten, Events, Firmenfeiern oder Cateringservices bietet der Full-Service-Dienstleister auch Koch- und Weber-Grillkurse in seiner neuen Location „Eventwerk“ in Urmitz/Rhein an, die erst vor zwei Jahren neu eröffnet wurde. Über 120 Hochzeiten, rund 100 Weber-Grillkurse sowie eine Vielzahl an Kochkursen setzt der Full-Service-Dienstleister jährlich zum Teil in seiner modernen Lokalität um. Bei der Ausstattung hat das Unternehmen viel Wert auf Qualität gelegt – vor allem in der Showküche und den Sanitäranlagen. „Wir betrachten die Waschräume als zentralen Bestandteil unseres Gesamtkonzepts. Sie sind das Aushängeschild eines jeden Unternehmens. Außerdem ist uns die Zufriedenheit unserer Gäste und



Mitarbeiter wichtig. Sie sollen sich im Waschraum wohlfühlen. Daher war es uns ein besonderes Anliegen, ein modernes, aber auch komfortables Ambiente zu schaffen“, erklärt Alexander Nini, Inhaber von Alexander’s Catering und dem Eventwerk. Um dem modernen Image der Eventlocation gerecht zu werden, sollten die Verbrauchsmaterialien wie Spendersysteme, Handtücher, Seifen oder Desinfektionsmittel entsprechend hochwertig und optisch ansprechend sein. Gleichzeitig spielte die Funktionalität der Lösungen eine entscheidende Rolle, um die hohe Anzahl an Gästen zu bewältigen. „Bei einer Veranstaltung bewirten wir teilweise über 200 Personen. Im Schnitt werden unsere Waschräume pro Kopf fünf bis sechs Mal aufgesucht. Das entspricht mehr als 1.200 Waschraumbesuchen an einem Tag. Unsere Ausstattung muss daher vor allem funktional sein und eine hohe Verfügbarkeit sicherstellen“, so Nini.

Gesucht, gefunden: moderne Waschräumlösungen

Der Fachgroßhändler FINCKE-Hygiene aus Mülheim-Kärlich hat den neuen Firmenstandort inkl. Eventlocation von Alexander’s Catering in Urmitz umfassend zu Ausstattung von Küche und Waschraum beraten. Die Anforderungen an die neuen Produkte waren klar: Sie sollen die hohen Ansprüche hinsichtlich Qualität, Optik und Hygiene gleichermaßen erfüllen. Die Verbrauchsmaterialien des Hygieneexperten KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* haben das Koblenzer Unternehmen am meisten überzeugt. Die eingesetzten Handtuchspender in hochwertiger Edelstahl-Chrom-Optik passen optimal zum modernen Ambiente des Waschräume und sorgen für mehr Raumästhetik. Sie laufen über Sensorik und lassen sich kontaktfrei betätigen. So wird ein hygienisches Händetrocknen sichergestellt. Durch ihre hohe Kapazität können die akkubetriebenen Spenderlösungen dem Besucheraufkommen gerecht werden. Sie stellen eine ständige Verfügbarkeit sicher und reduzieren gleichzeitig den Nachfüllaufwand. Die kontrollierte Einzelblattentnahme ermöglicht ein hygienisches



Händetrocknen, da der Anwender nur dasjenige Tuch berührt, das er auch verwendet. Gleichzeitig wird Verschwendung vermieden. In Sachen Händetrocknung setzt der Eventmanager auf die Rollenhandtücher aus Koblenz. Diese sind besonders saugstark und trocknen die Hände sehr gründlich. Aufgrund der voluminösen Struktur sind pro Händetrocknung 25 Prozent weniger Tücher notwendig als bei herkömmlichen Produkten. Die Seifenspender lassen sich ebenfalls berührungslos bedienen. Die ausgegebene, vorproportionierte Seifenmenge sorgt darüber hinaus für einen sparsamen Verbrauch. Außerdem lässt sich das System einfach reinigen, nachfüllen und tropft nicht nach. Durch den geringeren Handtuch- und Seifenverbrauch der neuen Systeme reduziert sich gleichzeitig der Nachfüllaufwand, und es wird eine konstante Bevorratung sichergestellt. Abfall wird reduziert und das Reinigungspersonal entlastet.

Küche und Grillakademie

Handhygiene ist in Gastronomieküchen das A und O. Deshalb hat das Alexander's Eventwerk in diesem Bereich großen Wert auf berührungslose Spendersysteme gelegt, die sich zudem schnell und einfach reinigen lassen. Die eingesetzten Systeme von KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* laufen daher zum größten Teil über Sensorik. So lassen sich hohe Hygienestandards einhalten sowie eine hohe Lebensmittelsicherheit erzielen. Die elektronischen Handtuchspender sorgen dafür, dass die Tücher einzeln ausgegeben werden. Dadurch berührt auch in diesem Bereich jeder nur dasjenige Tuch, das er auch verwendet. Das Risiko von Keimübertragungen wird auf ein Minimum reduziert. Die ausgewählten Seifen- und Desinfektionsspender werden hingegen über einen Armhebel mit dem Ellenbogen bedient. So wird ein hygienisches Händewaschen ermöglicht. Gleichzeitig sind sie aufgrund ihrer glatten Oberfläche schnell und einfach zu reinigen. „Uns waren vor allem Qualität und Aussehen der neuen Lösungen besonders wichtig, da wir die Küche



bzw. den Grillbereich auch für Kochkurse nutzen. Die Spendersysteme von KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* fügen sich optimal in das Gesamtbild unserer Location“, berichtet Nini. Um die Küchenflächen keimfrei zu reinigen, setzt das Alexander’s Eventwerk außerdem auf die Wischtücher WYPALL* L. „Unsere Wischtücher bestehen aus hochwertigem AIRFLEX*-Material und sind besonders reißfest und saugstark. Im Vergleich zu textilen Putzlapen oder Großrollen nehmen sie deutlich mehr Verunreinigungen auf. Dadurch kann der Verbrauch um bis zu zehn Prozent reduziert werden“, erklärt Andreas Hillesheim, Country Marketing Segment Manager bei KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL*.

Ergebnis

Die eingesetzten Verbrauchsmaterialien passen optimal in die modernen Waschaum- sowie Küchenbereiche und sorgen für eine hohe Raumästhetik. Dadurch werden gleichzeitig das Wohlbefinden und die Nutzerzufriedenheit der Besucher und Mitarbeiter gesteigert. Hohe Hygienestandards erzielt das Cateringunternehmen mit kontaktfreien Spendersystemen, die entweder über Sensorik oder einen Armhebel bedient werden. Saugstarke Wisch- oder Handtücher beugen Schnipselbildung vor. Zudem sorgen sie für weniger Nachfüllaufwand. Aufgrund der hohen Kapazität der Spender und Tücher wird das große Besucheraufkommen sehr gut abgedeckt.

Stand: April 2018

Umfang: 6.682 Zeichen inklusive Leerzeichen



Bild 1: Waschraumausstattung im Eventwerk



Bild 2: WYPALL* L Wischtücher im Küchenbereich



Bild 3: Eventwerk in Koblenz.



Über KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL*

KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* ist der Partner für Arbeitgeber und Arbeitnehmer, wenn es um ausgezeichnete Arbeitsplätze geht. KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* berät dabei, wie man Arbeitsplätze sicherer, gesünder und produktiver gestalten kann. Dies wird unterstützt durch bekannte Marken wie KLEENEX®, SCOTT®, WYPALL*, KIMTECH* und JACKSON SAFETY*. KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* ist Teil der international agierenden, börsennotierten Kimberly-Clark Corporation, die 1872 in Neenah, Wisconsin, gegründet wurde. Aktuelle Informationen über KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL* finden Sie unter www.kcprofessional.de.

Unternehmenskontakt

Andreas Hillesheim • KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL*

Carl-Spaeter-Str. 17 • 56070 Koblenz

Telefon: +49 (0)261 – 92 27-431

E-Mail: andreas.hillesheim@kcc.com • Internet: www.kcprofessional.de

Pressekontakt Agentur

Theresa Haas • additiv pr GmbH & Co. KG

Pressearbeit für Logistik, Stahl, Industriegüter und IT

Herzog-Adolf-Str. 3 • 56410 Montabaur

Telefon: 0 26 02 – 9 50 99 23 • Fax: 0 26 02 – 9 50 99 17

E-Mail: th@additiv-pr.de • Internet: www.additiv-pr.de