

Neues zum Evonik Tower – Catering Services informiert

Mit dem Umzug in den Evonik Tower ergeben sich auch für Catering Services einige Neuerungen, über die wir Sie heute informieren möchten.

Teeküchen & Wasserstationen

Auf jeder Büro-Etage steht eine Teeküche zur Verfügung. Diese sind einheitlich ausgestattet und verfügen über

- einen Kaffeeautomaten Heißwasser-Funktion (für Tee),
 - eine Wassersprudelanlage,
 - Kühlschrank,
 - Mikrowelle sowie
 - Geschirr.
- Der Betrieb und die Wartung der Kaffeeautomaten erfolgt durch Catering Services und startet etagenweise mit dem Umzug in den Tower ab dem 13. April 2026. Hilfe erreichen Sie unter 0172-234 8820.

coffee&more

Der bisherige Verkauf von Büroartikeln sowie Kaffee, Wasser und Getränken durch Catering Services wird eingestellt. Diese Bedarfe werden zukünftig, wie konzernweit üblich, über [ARIBA](#) bestellt.

Bewertungskonzept für Konferenzräume

Die Konferenzräume im Evonik Tower sind ab Mai 2026 verfügbar. Für Meetings und Veranstaltungen stehen künftig drei Servicelevel zur Auswahl.

Self Service Light (Basisservice)

Self Service Light ist der kostenfreie Basisservice für interne Meetings. Kaffee, Tee und Wasser stehen zur Selbstbedienung an der Konferenzkaffeebar im Flur vor den

Besprechungsräumen 1 bis 4 im UG-1 bereit, analog zu den Teeküchen. Die Räume sind wie gewohnt über Outlook buchbar.

Trolley Service (Standardservice)

Speisen und Getränke werden in Trolleys bereitgestellt, Abholung und Rückgabe erfolgen durch die jeweiligen Beauftragten. Eindecken und Nachbereitung übernehmen die Nutzer selbst. Die Abrechnung erfolgt nach dem bestellten Inhalt über die Kostenstelle. Details geben wir mit der Einführung bekannt.

Individuelles Full-Service Catering (hochwertiger Service)

Für größere Anlässe, wie globale Konferenzen, gibt es das individuelle Full Service Catering. Die Koordination übernimmt Catering Services. Wenden Sie sich bei Interesse bitte an Frederick Westphal

Mittagsoption (für alle Servicelevel)

Für Konferenzteilnehmer kann aus dem jeweiligen Mittagsangebot des Mitarbeitersrestaurants gewählt werden. Je nach Verfügbarkeit ist auch eine Reservierung von Plätzen im Mitarbeiterrestaurant möglich. Hier bitten wir um Kontaktaufnahme mit Kerstin Gröble.