



Sicheres Umfeld schaffen

Viele Gäste empfinden den aktuellen Restaurantbesuch zu Corona-Zeiten aufgrund der gesetzlichen Einschränkungen eher ungemütlich als entspannend, andere kommen aus Verunsicherung erst gar nicht. Mit sichtbaren Hygienemaßnahmen lässt sich ein Teil davon bei manchen Gästen eindämmen. Viele Unternehmen bieten dafür kreative Lösungen. Von Yvonne Ludwig-Alfers

Sauberkeit und Hygiene sind im Gastgewerbe seit jeher ein wichtiger Pfeiler. In Zeiten einer Pandemie rückt beides noch einmal stärker in den Fokus der Öffentlichkeit. Die Experten des Unternehmens **Ecolab**, einer der führenden Anbieter von Lösungen und Dienstleistungen in den Bereichen Wasser, Hygiene und Infektionsprävention, empfiehlt Restaurants und Hotels: „Machen Sie Hygiene sichtbar!“ Zusätzliche berührungslose Handhygienespender an verschiedenen Positionen innerhalb des Gastbereichs, zum Beispiel am Eingang, in der Lobby und in Sanitärbereichen, wie auch für die Küchenmannschaft, den Service und das Housekeeping geben positive Signale. Vor allem wenn diese nicht als Fremdkörper wahrgenommen werden, sondern sich stimmig in die Umgebung, Raumstruktur und das jeweilige Ambiente einfügen. Darüber hinaus schaffen von den

Gästen einsehbare Dokumentationen der Reinigungsintervalle, zum Beispiel der Sanitärräume, Vertrauen.

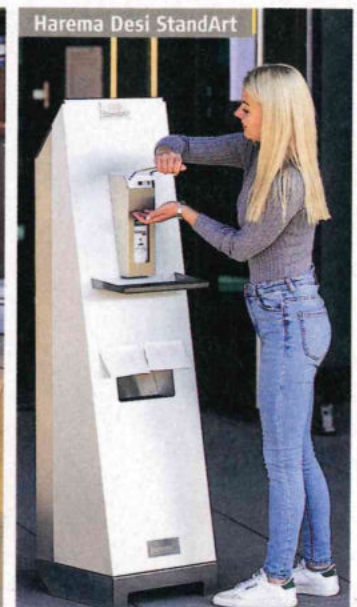
Kontaktlose Händehygiene
Tork, CWS boco, aber auch Großküchentechnikanbieter wie **Bartscher, Neumärker** oder **Saro** bieten eine Vielzahl an Desinfektionsmöglichkeiten, mit denen Gastronomen und Hoteliers dem Rat der Ecolab-Experten folgen und Hygiene bereits am Eingang ihres Betriebes sichtbar machen können. Umsetzen lässt sich dies auch mit den Lösungen von Geck, Harema, Höcker oder Krieg. Die unterschiedlichen Produkte aller Hersteller haben eins gemeinsam: Sie hinterlassen auch nach der Pandemie einen guten Eindruck beim Gast in Sachen Hygiene.

Ursprünglich auf die Ladeneinrichtung für den Einzelhandel, Einkaufszentren, Fach-

märkte und Discounter spezialisiert, hat sich **Geck** in Altena im Zuge der Corona-Pandemie ein weiteres Standbein aufge-



Fotos: Die genannten Unternehmen



baut. Diebstahlsichere Desinfektionsmittelständer, Thekenaufsteller für Spuckschutz und Visiere wurden ins Portfolio aufgenommen. Die Komponenten dafür fertigt das mittelgroße Unternehmen mit zirka 400 Mitarbeitern im eigenen Haus. Durch den Ladenbau war die Fertigung von Metall und Kunststoff bereits gegeben. Auch das Design der Produkte entstand intern. Stark ist das Familienunternehmen im Bereich designorientierter, hochwertiger Desinfektionssysteme aus Edelstahl, individuell farbig pulverbeschichtetem Stahlblech und auch aus anderen Materialien wie Kunststoff oder Holz. Die neuen Desinfektionssysteme **Aguarico** und **Aroa** gibt es als stationäre und rollbare Variante. Hohe Standfestigkeit garantiert die sechs Millimeter Bodenplatte. Beide Systeme sind mit einem Pumpspender oder SensorTouch ausgestattet und nach dessen Befüllung sofort einsatzbereit. Besonderer Clou bei **Aguarico**: Die Säule lässt sich auf Wunsch mit dem eigenen Logo gravieren.

Einfach zu bedienen, stylisch und diebstahlsicher ist ebenfalls die neue Desinfektionssäule **DESI StandART** von **Harema**. Das stabile, aus Edelstahl gefertigte Gehäuse ist korrosions- und temperaturbeständig, so kann die Station sowohl im Innen- als auch im Außenbereich aufgestellt werden. Dabei sorgen zwei industrielle Laufräder hinten für den flexiblen Standortwechsel, zwei vordere Standfüße für die Stabilität. Die freistehende Säule ist einfach zu montieren und hat durch eine integrierte Bodenplatte zusätzlich sicheren Stand. Darüber hinaus lässt sie sich selbst aufgrund ihres Materials hygienisch reinigen. Der integrierte Desinfektionsspender wird durch Berührung mit dem Ellenbogen bedient. Das Etikett des Desinfektionsmittels ist komplett sichtbar, so dass auch Allergiker

einen Blick auf die Inhaltsstoffe haben. **DESI StandART** kommt als Systemlösung mit **Amerah Op Sept** Desinfektionslösung, die sich für Hände und Fläche gleichermaßen eignet. Ebenfalls in die Säule integriert sind zwei Spender für Interfold-Papiertücher, die zur Desinfektion von Türklinken, Geländern oder anderen alkoholbeständigen Flächen verwendet und über einen Behälter in der Säule problemlos wieder entsorgt werden.

Mit Lösungen zur Handdesinfektion trägt die **Höcker Gruppe** aktuell ebenso in vielen gastronomischen Betrieben zur professionellen Hygiene bei. Üblicherweise stehen die Desinfektionsmittelspender und -säulen des Unternehmens sonst in vielen Betrieben der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie. Mit den Wiedereröffnungen im Gastgewerbe wurden sie auch für diese Branche angeboten. Die Lösungen des Familienunternehmens aus Wallenhorst sind einfach zu bedienen. Durch kontaktloses Auslösen des angebrachten Spenders wird ein Desinfektionsmittel-Nebel auf die Hände versprüht. Einsatzmöglichkeiten dieser Hygienestationen sind durch die schnelle Anbringung so gut wie endlos. Sie können gleichermaßen in der Küche, hinter dem Tresen, im Toilettenbereich sowie im Gastraum selbst platziert werden und sorgen so für optimale Hygiene beim Personal sowie bei den Gästen. Der Kunststoffspender kann mit einer Metallhaube abgedeckt und so geschützt werden.

Eine funktionale und solide Hygienestation bietet **Krieg** mit **Cleanspot**. Der vielseitige Allrounder aus pulverbeschichtetem Dreimillimeter-Stahlblech dient dabei nicht nur als Desinfektionsstän-

HYGIENEBERATUNG

Die Hygienespezialisten von **Ecolab** beraten und unterstützen bei der Etablierung individueller, betrieblicher Hygienekonzepte. Das Unternehmen bietet zertifizierte Produkte, persönlichen Service, Wartung der Dosiersysteme, Hygienepläne und Mitarbeiterschulungen. Als Reaktion auf die Pandemie hat das Unternehmen seine Produktionskapazität in Europa versiebenfacht, um Kunden mit maßgebenden Lösungen zur Hände- und Oberflächendesinfektion zu versorgen und so die Ausbreitung von SARS-CoV-2 zu verhindern. Unter anderem führte man zwei neue Händedesinfektionsmittel ein: **Skinman Soft Protect FF** und **Manodes GP**. Darüber hinaus hat das Unternehmen im Zuge der Pandemie eigens für die unterschiedlichen Branchen spezielle Hilfsmittel, Unterlagen und Trainings auf seiner Webseite zur Verfügung gestellt.
www.ecolab.com

Hygiene ist wichtiger denn je. **beam**

Mit Trockendampf und UVC-Licht Viren inaktivieren!

Kostenlose Live-Stream-Vorführung: 08337.7400-21 • www.beam.de



ASM Dimatec Protect



ExpoSer Corona-Schutzwand

der, an dem entsprechende Spender herstellerunabhängig positionierbar sind. Die Hygienestation ist an vier Seiten nutzbar. An der Säule kann vielfältiges modulares Zubehör (Memoboard, Reinigungstücher, Mundschutzmasken und verschiedene Hygieneartikel) individuell und werkzeuglos steckbar angebracht werden. Ein schneller Ortswechsel ist dank Rollen jederzeit möglich. Eine solide Bodenplatte gewährleistet die Kippsicherheit. Ein weiteres Plus: Die Säule ist höhenverstellbar und lässt sich so jederzeit in der Höhe für Kinder und Rollstuhlfahrer einstellen. Das Produkt gibt es in den Varianten Flex und Premium mit verschiedenen Ausstattungsmerkmalen.

Trennen, was eigentlich zusammengehört Abstand halten heißt es seit März 2020, und dies wird uns noch eine Weile begleiten. Die Gastronomie als geselliger, kommunikativer Raum – zu Zeiten mit Corona wirken manche Betriebe nach den Wiedereröffnungen aufgrund des geforderten Mindestabstands und der fehlenden Tischdeko wie Provisorien. Formschöne Trennwände können die spartanisch wirkende Atmosphäre auflockern. Designstarke Lösungen hält etwa **P&M furniture** bereit, aber auch andere Anbieter bieten formschöne Alternativen.

A.B.C. Worldwide hat beispielsweise zwei Produkte neu im Portfolio, die bei der Einhaltung der Corona-Schutzverordnung in der

Gastronomie unterstützen. Ein Massivholzgestell sorgt für die Stabilität der Schutzwand des Unternehmens, zudem verfügt sie über eine transparente Folierung. Einfach zusammenstecken und auf die Theke stellen lässt sich die transparente Hygiene-Wand, die somit effektiv vor Niesen und Anhusten schützt. Ideal für Restaurants, Kneipen, Cafés, Bäckereien.

Mobile, abwischbare und transparente Leichtbau-Trennwände sind die neueste Entwicklung des Wolfsburger Sondermaschinenherstellers **ASM Dimatec**. Insbesondere im Restaurant oder Hotel sind diese schnell und einfach einsetzbar, um beispielsweise Besucherströme zu lenken oder Räume zu teilen. **ASM Protect** bietet flexible Möglich-



DMG InBetween



Schumacher Pack Solution EcoSafeBoard

keiten für die Betreiber. Die Wände lassen sich beliebig erweitern und sind auch nach der Corona-Phase für unterschiedlichste Bereiche verwendbar. Die Wände entsprechen der Brandschutzklasse B1 und sind somit ohne Versicherungsprobleme einzusetzen.

Die **DMG AG** hat mit dem bundesweiten Vertrieb von **InBetween** begonnen. Das Handels- und Dienstleistungsunternehmen stellt der Gastronomie damit eine neue Produktlinie mit mobilen Trennwänden zur Verfügung. Die Lösung besteht aus recyceltem Karton sowie Kunststoff, ist sehr leicht und somit flexibel einsetzbar. Die Platzierung erfolgt auf dem Boden zwischen den Tischen oder direkt auf der Tischplatte. Die Raumatmosphäre geht durch das zurückhaltende Design und die großen Fenster nicht verloren.



Haverkamp Hygieneschutzfolie Fixbehang

CORONA-CHECKS PER APP

Das Kölner Startup **Flowtify** bietet der Gastronomie die kostenfreie Unlock-App für unbürokratische, digitale Corona-Checks an. Die technische Umsetzung basiert auf der etablierten Qualitätsmanagement Plattform Flowtify, die seit mehreren Jahren international im Einsatz ist. Die inhaltliche Beratung leistet Soda Group. Über die App dokumentieren Mitarbeiter in der Gastronomie, basierend auf den Richtlinien der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) sowie den Erlassen der einzelnen Bundesländer, täglich die Einhaltung aller Auflagen. Die Checklisten werden systemseitig kurzfristig an aktuelle Änderungen einzelner Bundesländer angepasst und automatisiert eingespielt. <https://unlock.flowtify.de/>

Mit seinen **Corona-Schutzwänden** bietet der Willicher Messebauer **ExpoSer** der Gastronomie ebenfalls Lösungen für die strengen Sicherheitsvorschriften. Durch die Absagen von Messen selbst von der Krise schwer getroffen, realisierte das Team um Evelyne Klingelhoef Bogusch die mobilen, praktischen Schutzwände. Neben drei Standard-Modellen bietet das Unternehmen Individuallösungen. Eines gemein haben jedoch alle Corona-Schutzwände, die das Lager in Willich verlassen: Sie sind ausgestattet mit robusten, feststellbaren Rollen, stabil konstruiert und überzeugen durch ein klares Design.

Das Folientechnologie-Unternehmen **Haverkamp** trägt mit seiner neuen **Hygieneschutzfolie** ebenfalls zum Infektionsschutz bei. Die transparente Lösung mit einer Dicke von 100µ ist leicht zu reinigen, kratzunempfindlich und desinfektionsmittelbeständig. Sie bietet sich für verschiedene Einsatzbereiche an, etwa als Abtrennung zwischen Tischen im Restaurant oder im Empfangsbereich eines Hotels. Dabei sind maßgeschneiderte Lösungen möglich, unter anderem als Behang, als variables Rollosystem oder als rollbare Trennwandsysteme.

Schumacher Pack Solution stellt speziell für Gastronomen und Hoteliers das **EcoSafeBoard** her, einen Spuckschutz aus Wellpappe mit Sichtfenster. Die zu 100 Prozent recyclingfähigen Boards gibt es in fünf verschiedenen Farbdesigns und ab 200 Stück auch mit individueller Bedruckung.

SERVICE

www.abc-worldwide.de
www.asmdiatec.de
www.bartscher.de
www.corona-trennwand24.de
www.cws.com
www.dmg-ag.de
www.geck.de
www.harema.de
www.haverkamp.de
www.hoecker.de
www.krieg-online.de
www.neumaerker.de
www.pmfurniture.de
www.saro.de
www.schumacher-packaging.com
www.tork.de

Geck®

Für Ihre Gäste nur das Beste.

Die mobile Raumlösung für die Handhygiene – und Ästhetik.



www.geck.de/gastro