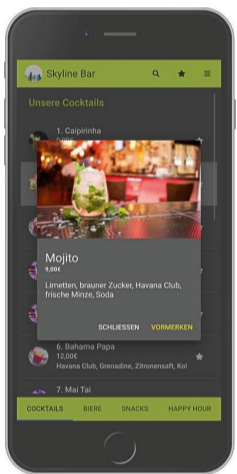




Folie schützt vor Viren und Keimen

Eine langanhaltende Virenschutzlösung für Oberflächen kommt jetzt von Avery Zweckform. Die neue Anti-Virus-Schutzfolie wirkt mindestens ein Jahr lang. Sie wird einfach aufgeklebt, ist selbstentkeimend und entfernt laut Anbieter 99,9 Prozent aller Erreger, Viren und Bakterien. Zudem sei sie gesundheitlich unbedenklich. Die mit der Folie versiegelten Flächen müssen nach Berührung nicht mehr desinfiziert werden. Reinigungsmittel schaden der Wirksamkeit nicht. Die antimikrobiellen Etiketten gibt es in verschiedenen Größen, und können nach Bedarf zugeschnitten werden.

→ www.avery-zweckform.com



Digitale Menükarte und Gast-Check-in

Kartinho ist eine kostenfreie Webanwendung zur Erstellung und Verwaltung von digitalen Speisekarten, die über QR-Codes abgerufen werden können. Gäste rufen das Menü durch das Scannen eines QR-Codes über das eigene Smartphone auf. Das Desinfizieren von Menükarten entfällt also. Ergeben sich Änderungen in der Speisekarte, können diese mithilfe des Editors schnell eingepflegt werden. Das Besondere: Kartinho ist kostenfrei. Eine Einschränkung bezüglich der Anzahl von Artikeln oder Aufrufen gibt es nicht. Zudem beinhaltet die App einen digitalen Covid-19-Check-in.

→ www.kartinho.de

Temperatur digital erfassen

Mit dem GFOXX hat die Polarfoxx.com GmbH ein batteriebetriebenes digitales Bluetooth-Thermometer mit ARM CPU und internem Speicher für 100.000 Temperaturmessungen entwickelt. Es misst alle 5 Minuten die Temperatur und speichert sie lokal ab. So wird die Temperaturmessung vollständig automatisiert und digitalisiert. Aufgrund dieser Digitalisierung entfällt die tägliche manuelle Erfassung und Dokumentation der Temperaturdaten vollständig. Zudem bietet die kostenlose App die Möglichkeit individuelle Hygiene- und Mitarbeiterberichte zu erstellen, die digital abgezeichnet werden müssen. Dadurch erhält der Betreiber eine All-In-One-Lösung zur Erfüllung aller seiner HACCP konformen Dokumentationspflichten. Das schekkartengroße Gerät ist wasserdicht nach IP67.

→ www.polarfoxx.com



PARFÜMIERUNG

Hier riecht's gut

Ein neuartiges Spray ersetzt störende Gerüche durch lang anhaltende Düfte.

Störende Gerüche in Textilien und auf Oberflächen neutralisieren und danach durch einen ausgesuchten Duft dauerhaft ersetzen? Das geht mit dem neuen Produkt Touch Me. Bei dem patentierten Spray handelt es sich laut Anbieter und exklusivem Distributor Tidanis um eine Weltneuheit. Neu ist an dem Produkt aber nicht die Neutralisierungsfunktion, sondern die auf Nanotechnologie beruhende parfümierende Wirkung. Und so funktioniert's: Die versprühte Flüssigkeit enthält unsichtbare Nanokapseln, die an den unterschiedlichsten Oberflächen haften. Nach dem Ver-

dampfen oder Einwirken der Wasserbasis, bildet sich auf der behandelten Oberfläche eine hauchdünne Schicht dieser duftartigen Kapseln. Sobald die Kapseln auch nur leicht berührt werden, platzen sie auf und geben den angenehmen Duft frei. Solange die zahllosen Nanokapseln nicht zerstört sind, bewahren sie ihre parfümierende Wirkung laut Hersteller bis zu sechs Jahre. Die aufgesprühte Flüssigkeit hinterlasse auf Vorhängen, Polstern, Handtüchern, Teppichböden, Fliesen oder Parkett keinerlei sichtbare Rückstände, so der Anbieter. Das Produkt sei dermatologisch getestet,

hypoallergen und für die Gesundheit völlig unbedenklich. Je nach Anwendung und Bedarf könne Touch Me in beliebiger Menge versprüht werden. Das Spray ist in drei Ausführungen und drei Duftnoten verfügbar: professional (für Gewerbe), premium black (für zu Hause) und pet (für Haustiere). Alle Ausführungen gibt es in den Düften blue (frisch), red (blumig) und gold (animalisch). Ab einer bestimmten Abnahmemenge kann etwa eine Hotel- oder Restaurantkette auch ihren eigenen Duft bestellen.

→ www.touchme-europe.de

Fertiges Menü in vier Gängen

Entlastung im Lockdown verspricht die neue Menübox von Achenbach. Damit können Gastronomen ihre Gäste über Take-away oder per Lieferung ohne großen Aufwand mit einem Advents- oder Weihnachtessen verwöhnen. Die Hotellerie, die zurzeit nur Geschäftsreisende beherbergen darf, ist mit dieser Box ebenfalls gut gerüstet. Dank leichtem Finish lässt sich so die Verpflegung der Gäste, zum Beispiel via Roomservice, auch unter extremen Hygiene- und Personalbedingungen auf höchstem Niveau sicherstellen. Die Box mit einem servierfertigen 4-Gänge-Menü für zwei Personen ist zurzeit in den Varianten „Ente“ (klassisch) und „Kürbis-Gnocchi“ (vegetarisch) lieferbar, weitere werden folgen.

→ www.achenbach.com



Innenfenster noch besser reinigen

Mit Stingray bietet Unger eine hocheffiziente Lösung für die professionelle Fensterinnenreinigung. Laut Anbieter macht sie die Arbeit 25 Prozent schneller und spart 39 Prozent Reinigungsmittel ein. Jetzt wurde das prämierte System um ein Reinigungspad und eine Tragetasche ergänzt – für mehr Auswahl und Anwendungsvielfalt. Mit den neuen Stingray-Sets stehen zusätzlich Komplettlösungen zur Verfügung. Ein Highlight ist laut Unger das neue Stingray Intensiv-Reinigungs-Tripad aus hochwertiger Mikrofaser. Damit seien bis zu 300 Waschkzyklen bei gleichbleibender Leistung möglich.

→ www.ungerglobal.com



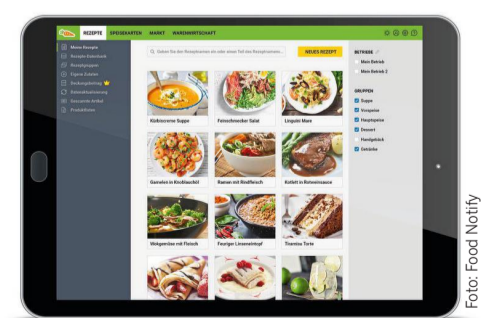
Händehygiene für Bad und Tasche

Der Reinigungsmittelproduzent Weco hat seine Produktpalette – unter anderem Hygienewaschmittel und Mittel zur Flächen- und Händedesinfektion – speziell für Hotels erweitert: Neu ist ein kleines praktisches Händedesinfektions-Spray, das als ideale Ergänzung zu Seife und Shampoo die Hotelgäste zu einem sicheren Aufenthalt begrüßt. Es ist zugleich ein handlicher Begleiter, wenn die Gäste das Hotel verlassen. Und durch das individualisierbare Hotel-Logo auf dem Etikett bleiben den Gästen die höchsten Hygiene- und Servicestandards des Hauses nachhaltig in Erinnerung.

→ www.weco-hl.de

Waren und Zahlen im Griff

Mit der digitalen Warenwirtschafts-Plattform von Food Notify haben Hotellerie- und Gastronomiebetriebe die Möglichkeit, alles digital zu managen. Das fängt mit Planung, Wareneinkauf und Anbindung des Kassensystems an, geht über Rezeptieren und Kalkulieren bis hin zur Warenwirtschaft, Kontrolle der Lagerstände und Analyse der betriebswirtschaftlichen Kennzahlen. Nun gibt es drei neue Funktionen: Es können unterschiedliche Rollen und Rechte festgelegt werden, etwa Bestellrechte, Leserechte oder Rechte zum Löschen von Rezepten. Mit der neuen App haben User die Möglichkeit, direkt Abweichungen wie Bestellmengen und Preisänderungen zu erfassen oder neue Produkte hinzuzufügen. Und durch die Anbindung eines digitalen Kassensystems an das Warenwirtschaftssystem



haben Gastronomen volle Kontrolle: Laufende Datentransfers zwischen beiden Systemen buchen die Zutaten der verkauften Speisen und Getränke automatisch aus dem Lager ab. So kennt der User immer seinen Echtzeit-Lagerstand.

→ www.foodnotify.com