

PROJEKTBERICHT: HYGIENESCHUTZFOLIEN FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Italienisches Restaurant, Münster

Die Situation

Die Gastronomie in NRW hat nach einer langen Corona-Zwangsschließung seit Mitte Mai 2020 wieder geöffnet. Strenge Auflagen zum Corona-Schutz müssen jedoch eingehalten werden. Die Branche leidet unter massiven Umsatz-Einbrüchen, in die geforderten Hygienekonzepte muss dennoch investiert werden: zur Eindämmung der Krise und für das gesundheitliche Wohl der Gäste.

Flexible Konzepte sind gefragt, die einerseits eine höchstmögliche Anzahl an Gästen möglich machen und andererseits Gäste wie Mitarbeiter wirklich schützen. Die Inhaber tragen eine hohe Verantwortung. „Nur, wenn sich die Gäste sicher fühlen, kommen sie jetzt nach dem Lock-down wieder zu einem Restaurantbesuch“, weiß auch Carmello Tinnirello, Inhaber des kleinen italienischen Restaurants „Piccolo Mondo“ in einem Vorort von Münster (Westf.).

Die Anforderung

Auch der Italiener war auf der Suche nach einer Möglichkeit, in den gemütlichen, aber ohnehin schon engeren Räumlichkeiten seiner Trattoria die notwendigen Abstände zwischen den Tischen zu gewährleisten, den Hygieneschutz umzusetzen, aber gleichzeitig eine Mindestauslastung an Gästen zu erreichen.

„Sicher, praktikabel und gleichzeitig platzsparend – das waren die Anforderungen, die ich hatte“, erzählt er. Nach kurzer Recherche ließ er sich von dem Folienspezialisten HAVERKAMP beraten. Das Unternehmen hat während der ersten Wochen der Corona-Krise direkt auf die

Anforderungen des Marktes reagiert und eine transparente Hygieneschutzfolie entwickelt, die in verschiedene Systeme eingesetzt werden kann und damit mehr Schutz bei gleichzeitig mehr persönlichem Kontakt ermöglicht.

Die Lösung

Carmello Tinnirello entschied sich nach der Beratung für das HAVERKAMP® Contact-SHIELD – ein Fixbehäng, bestehend aus der transparenten Hygieneschutzfolie mit einer geringen Dicke von 100µ und Aluminiumschiene für Aufhängung und Stabilisierung. Die Folie besitzt eine klare Durchsicht, ist leicht zu reinigen und selbstverständlich desinfektionsfähig und desinfektionsmittel-beständig. Außerdem ist sie platzsparend und durch die unterschiedlichen möglichen Längen variabel. „Das hat mir die Positionierung der Tische sehr erleichtert“, so Tinnirello. „Zudem ist die Folie wirklich dünn, so dass sie kaum stört. Die Gäste fühlen sich einerseits abgetrennt und sicher, auf der anderen Seite aber nicht abgeschirmt vom gesamten Geschehen in der Trattoria und davon lebt nun einmal die Atmosphäre in so einem kleinen Restaurant. Ich kann dieses System wirklich weiterempfehlen.“

HAVERKAMP setzt die Hygieneschutzfolie in Fixbehängen, in variable verstellbaren Rollos oder auch in mobilen Trennwänden ein. Alle drei Systeme sind extrem flexibel zu handhaben und schützen vor Infektionen – Flexibilität und Sicherheit, die in der aktuellen Lage besonders notwendig sind.



Objekt:

Italienisches Restaurant, Münster

Anforderungen:

Einhaltung der Hygieneschutzvorgaben bzgl. Corona

Lösung:

HAVERKAMP® ContactSHIELD