



Technik für Luftveredelung

So beduften Sie Ihr Restaurant und Hotel

Geht es um das Wohlbefinden der Gäste, kümmern sich Gastroprofis um Küche, Service, Licht, Architektur und Hintergrundmusik. Nicht aber um Gerüche. Was den Gästen in die Nase steigt, darum machen sich die wenigsten Sorgen. Dabei spielen Düfte eine entscheidende Rolle.

Der Geruchssinn ist ein verkanntes Genie. Kein anderes Organ wird mehr unterschätzt als er. Und kaum eines ist doch so entscheidend für das Urteil und die Handlungen

des Menschen. Zum Vergleich: Dem Auge genügen drei verschiedene Rezeptoren: Aus Rot, Blau und Grün kreiert das Hirn ein breites Spektrum. Was wir schmecken, setzt sich aus den fünf

Wahrnehmungen sauer, süß, salzig, bitter und umami (steht für einen Geschmackskanal Aminosäure-ähnlicher Stoffe wie Glutamat) zusammen. Dem Geruchssinn hingegen öffnen rund 1000 verschiedene Rezeptoren eine nahezu unbeschreibliche Welt. Der menschliche Geruchssinn kann tausende verschiedene Arten von Düften wahrnehmen und unterscheiden.

Einer, der sich hierzulande seit langem professionell mit Düften beschäf-



Nathalie Raedersdorf. Die Leiterin Hauswirtschaft im Kongresshotel Seepark Thun setzt auf Duftmarketing.

tigt, ist Beat Grossenbacher. Vor gut 17 Jahren gründete er in Wangen an der Aare die Air Creative AG. Das Unternehmen ist auf Luftveredelungssysteme spezialisiert und bietet seine Dienstleistungen unter anderem im Detailhandel, im Pflegebereich und in der Gastronomie und Hotellerie an. Vier Fünftel seines Umsatzes mit Luftveredelungsgeräten erwirtschaftet Beat Grossenbacher im Ausland. «Duftmarketing ist in den USA, in Japan, in Deutschland all-



Düfte für jede Etage. Im «Seepark Thun» vor dem Fitness- und Wellnessbereich und im Hotel.

gegenwärtig», sagt er. Bei grossen Detailhandels- und Bäckereiketten seien seine Geräte sehr gefragt. Dort würden sie unter anderem im Theken- und im Vorkassenbereich sowie bei der Flaschenrückgabe eingesetzt. Dass sich guter Duft durchaus auf das Einkaufsverhalten auswirkt, zeigt eine Studie der Universität Paderborn. Diese kommt zum Schluss, dass angenehmer Raumduft die Kaufbereitschaft der Kunden um 14,8 Prozent erhöht.



Standgeräte von Air Creative in verschiedenen Farben. Sie neutralisieren Gerüche und garantieren eine gleichmässige, dezente Duftabgabe. Weitere Vorteile: geringer Stromverbrauch, keine Verschmutzung durch angesaugten Staub.



Felix Suhner. Der «Seerose»-Direktor in Meisterschwanden mit einem Air-Creative-Standgerät im Restaurant.



Restaurant der «Seerose» in Meisterschwanden. Seit vier Jahren sorgen Luftveredeler für eine entspannte Atmosphäre im Restaurant. Den Spezialduft «Seerose» nehmen die Gäste nur unbewusst wahr.

«In Deutschland beschäftigt man sich intensiv mit der Thematik. In der Schweiz steckt Duftmarketing leider noch in den Kinderschuhen», bedauert Beat Grossenbacher. Ein grosses Potenzial für «Luftveränderungen» sieht der Spezialist in der Gastronomie und Hotellerie. Dabei verweist er auf eine Untersuchung der Uni Bern, welche die Bedeutung von Raumgerüchen in Restaurants untersuchte. Befragt wurden dabei mehrere hundert Konsumenten. Ergebnis: Sauberkeit und Raumgeruch in einem Restaurant sind den Gästen wichtiger als Raumfarben, Speisekarten und Hintergrundmusik.

Das Viersternehaus Seepark Thun ist eines der Hotels in der Schweiz, die sich schon seit mehreren Jahren mit

dem Thema Beduftung auseinandersetzen. «2006 und 2007 haben wir begonnen, atmosphärisch Veränderungen im Haus vorzunehmen. Dabei ging es auch darum, das Wohlbefinden unserer Gäste durch dezente Düfte zu steigern», erklärt «Seepark»-Direktor Urs Bircher. Heute stehen in mehreren Bereichen des Hotels Luftverteilungsregler von Air Creative. Zum Beispiel in einzelnen Zimmern, in denen man unangenehme Gerüche wie Tabakrauch und Schweiß eliminiert. Geräte befinden sich ausserdem in den Gängen. Vor dem Wellnessbereich und im Übergang von der Tiefgarage ins Hotel. Die Luftveredelung von Air Creative basiert auf einem ausgeklügelten dreistufigen System. Zunächst wird die Luft filtriert.

Anschliessend werden negative Gerüche durch einen Abkömmling des Glycerinbetains (Maiszucker) neutralisiert. Erst anschliessend bringt eine vom Kunden ausgewählte Duftmischung Botenstoffe in die Raumluft. «Wichtig ist», so Beat Grossenbacher, «dass es sich dabei um dezente, objektiv nicht wahrnehmbare Düfte handelt. Der Gast soll sich unbewusst wohl fühlen.» In Zusammenarbeit mit Nathalie Raedersdorf, Leiterin Hauswirtschaft, hat der Duftspezialist dem Thuner Hotel Seepark mehrere Duftmischungen empfohlen. Für den Übergang Tiefgarage zum Hotel etwa eine beruhigende, adrenalin-senkende Mischung mit Holznoten. Für den Eingangsbereich zum Wellness eine



Réception im «Seerose»-Haus Elements. Zwei Luftveredeler mit Spezialduft sorgen hier für Ferienstimmung.



Etage «Erde» im Haus Elements. Beduftet mit einer «Waldwiesen»-Mischung aus Bergamotte, Vanille und Melisse.



Etage «Luft» im Haus Elements. Beduftet mit einer «Antistress»-Mischung, unter anderem mit Orange, Rosenholz und Patchouli.

