

# GRANDER®-PRESSE-INFORMATION GASTRONOMIE & HOTELLERIE

## GRANDER®: ERHÖHTE WERTSCHÖPFUNG DURCH BELEBTES WASSER

#### Mehrwert für den Gast und ökonomische Vorteile für den Betrieb

In kaum einem Bereich sind die Berührungspunkte mit Wasser so breit gestreut und vielfältig wie in der Gastronomie und Hotellerie. Eine gleichbleibende Wasserqualität von höchster sensorischer Güte ist essenziell für die Wertschöpfungskette und den wirtschaftlichen Erfolg in der Gastronomie. Mit belebtem Wasser gewährleistet GRANDER® Wohlbefinden für die Gäste und leistet damit einen wichtigen wirtschaftlichen und ökologischen Beitrag zum Erfolg des Betriebes.

### Höchste Qualität für den anspruchsvollen Gast

Ob Kaffee, Tee oder Kakao: Heißgetränke sind die erste Wahl bei Gästen in Kaffeehäusern, Restaurants oder beim Frühstück in Hotels und somit auch ein wichtiger Umsatzträger in der Gastronomie. Umso wichtiger ist es, eben jene Getränke in bester und gleichbleibender Qualität anbieten zu können. Belebtes Wasser ist dafür unabdingbar: Die Aromen im Tee können sich einfacher entfalten und geben dem Getränk mehr Körper. Ähnlich verhält es sich auch mit Kaffee: Er schmeckt vollmundiger, erhält mehr Volumen und ist zusätzlich leichter verträglich. Ausgezeichneter Geschmack hat den positiven Effekt, dass Gutes häufiger und mehr konsumiert wird. Auch andere Lebensmittel und Genussgüter leben von optimaler Wasserqualität. So erhält ein Glas Wein in Kombination mit GRANDER® belebtem Wasser erst den richtigen Schliff und wird zu einem neuen Geschmackserlebnis. GRANDER® verleiht Speisen einen feinen und ausgewogenen Geschmack und Gemüse, Salate und Kräuter bleiben länger frisch und knackig. In Wellnessbereichen und Badezimmern sorgt GRANDER® für weiches Wohlfühlwasser, das Haaren und Augen schmeichelt und sich einzigartig auf der Haut anfühlt.

## Reduktion der laufenden Betriebskosten

GRANDER®-Wasser ist jedoch nicht nur reine Geschmackssache. Die Maschinen und Anlagen sind vor Verkalkung und Verschlammung geschützt, die Betriebslaufzeit verlängert sich und auch der Bedienungskomfort erhöht sich spürbar. Ganz gleich ob in Küchen, Backstuben oder im Wellnessbereich: Sämtliche technischen Anlagen, Pools oder Küchengeräte lassen sich leichter und effizienter reinigen. Der Einsatz von Wasch- und Reinigungsmitteln verringert sich auf ein Minimum und auch die Zugabe von Chlor in Schwimmbädern kann neu dosiert und reduziert werden. So können dank GRANDER® die jährlichen Betriebskosten erheblich gesenkt werden.



## GRANDER®-PRESSE-INFORMATION GASTRONOMIE & HOTELLERIE

#### Der Einsatz von GRANDER® belebten Wasser in der Gastronomie bewirkt:

- beste Wasserqualität als entscheidenden Wohlfühlfaktor für die Gäste
- erhöhte Wertschöpfung durch Kundenbegeisterung und -bindung
- Alleinstellung und imagefördernde Positionierung des Hauses durch belebtes Wasser im Mittelpunkt des touristischen Angebots
- Kostenreduktion durch Einsparung von Energie, Wasch- und Reinigungsmittel, Chlor und Chemie, geringeren Reinigungsaufwand, Reduktion von Kalkablagerungen auf Geschirr, Gläsern und Besteck
- erhöhter Beitrag zum Umweltschutz GRANDER® ist ein signifikantes Zeichen für alle Gäste mit steigendem ökologischen Bewusstsein und bewusstem Lebensstil

## Ein kleiner Auszug an Referenzen:

- Hotel Interalpen, Leading Hotel of the World, Seefeld, AT
- Golfhotel Rasmushof, Kitzbühel, AT
- McDonald's-Filialen, Bruck, Judenburg, Knittelfeld, Leoben und St. Lorenzen, AT
- Campingplatz Idyll. Altenrhein am Bodensee, CH
- Restaurant Tantris, München, DE
- Ginkgo Mare, Biohotel, Ostsee, DE
- Spirit Hotel Thermal Spa, Bad Sárvár, HU
- Quellenhof, Lazise, IT

#### **Honorarfreies Bildmaterial:**







#### Bildbeschriftung (v.l.n.r.):

- 1. Getränke in bester und gleichbleibender Qualität zum Wohl für Gast und Mitarbeiter @defrancesco
- 2. In Wellnessbereichen sorgt GRANDER® für weiches Wohlfühlwasser @Markus Mitterer
- 3. Bester Geschmack hat den positiven Effekt, dass Gutes häufiger und mehr konsumiert wird @Daniel Schaefer

## Bildmaterial, Logos in Druckqualität (300 dpi) honorarfrei erhältlich bei:

GRANDER®-Presseabteilung | Bergwerksweg 10 | A-6373 Jochberg Tel.: +43 5355 20335 | presse@grander.com | www.grander.com