

Für jeden Topf den passenden Deckel

Technische Lösungen für effektiven und rechtssicheren
Nichtraucherschutz in der Gastronomie

asecos GmbH
Weiherfeldsiedlung 16-18
63584 Gründau

Es schreibt Ihnen:
Manuela Krawetzke
Tel. +49 6051 9220-785
Fax +49 6051 9220-727

E-Mail m.krawetzke@asecos.com
Internet www.asecos.com

Das Thema „Rauchen in der Gastronomie“ liefert brandheißen Gesprächsstoff für Gastronomen, Raucher und Nichtraucher. Unterschiedliche gesetzliche Anforderungen lassen die Gastronomiebranche in Deutschland wie einen Flickenteppich aussehen. Wo und unter welchen Bedingungen noch geraucht werden darf, wo die Glimmstängel verboten sind und welche Lösungsmöglichkeiten es gibt, all das gilt es für die Beteiligten herauszufinden.

Die Firma asecos, Experte im Bereich der Gefahrstofffassung und -filterung, hat sich diesem Problem angenommen und für jede gastronomische Raumsituation Lösungen entwickelt die gesetzeskonformen Nichtraucherschutz garantieren ohne dabei eine der Interessengruppen zu benachteiligen.

„Die Technik der asecos Raucherkabinen und Luftreiniger ermöglicht es, dass Tabakrauch nahe der Quelle umschlossen und sicher erfasst wird. Extrem leise und höchst effiziente Absauganlagen saugen den Rauch aus der Luft ab. Mehrstufige Filtersysteme sorgen für hervorragende Luftqualität.“ fasst Michael Schrems, asecos Geschäftsführer, zusammen.

Gemacht für die Gastronomie – Raucherkabinen HORECA LINE

Die neuen smoke & talk Raucherkabinen HORECA LINE sind die ideale und schnelle Lösung für Raucherbereiche in der Einraumgastronomie, Cafés, Restaurants, für Hotels, Diskotheken, Bars



Raucherkabine HORECA LINE
in einem Café

etc. und überall dort, wo Menschen kurzzeitig rauchen möchten. Denn, die Raucherkabinen sehen gut aus und sind steckerfertige Lösungen, die sofort überall aufgestellt werden können - ganz ohne Baumaßnahmen. Dank der großen Farbpalette und des funktionellen Designs passt sich die HORECA LINE jeder Gastronomieumgebung an oder setzt bewusst Akzente. Es ist nicht notwendig zusätzliche Raucherräume einzurichten. Die Aufstellung der Raucherkabine kann völlig flexibel, z. B. nahe der Theke, erfolgen. Die Gastro-Kabine ist in unterschiedlichen Größen erhältlich: für 4, 8 oder 12 Personen sowie als individuell geplante Großraumlösung.

Die Filtertechnik der Raucherkabinen ist so ausgefeilt, dass kein Raucher mehr vor die Tür geschickt werden muss und Nichtraucher und Servicepersonal dennoch nicht durch Passivrauchen gefährdet werden. Die Kabinen der HORECA LINE sind nach den strengen Prüfrichtlinien des Berufsgenossenschaftlichen Instituts für Arbeit (BGIA) in Sankt Augustin zertifiziert. Das bedeutet: garantiert rauchfreie Luft. Eine Liste mit allen zertifizierten Systemen kann auf der Homepage der BGIA eingesehen werden.

Durch Kompetenzpartnerschaften im DEHOGA Nordrhein, Hessen und im Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband konnte asecos seine Expertise in der Gefahrstofffassung und -filterung ideal an die Bedürfnisse der Gastronomiebranche anpassen. Für Gastronomen bietet das Unternehmen unverbindliche Beratungsgespräche die darüber aufklären, was die jeweilige Bundeslandsgesetzgebungen vorschreibt, welche Lösungsmöglichkeiten es gibt und wie der optimale Einsatz von technischen Nichtraucher-schutzgeräten aussehen kann.

Gesetzeskonforme Lösungen

Nicht nur der Einsatz von Raucherkabinen kann zu einem neuen Wohlfühlambiente beitragen. Auch in einem bestehenden Rau-

cherraum kann etwas gegen die sprichwörtliche „dicke Luft“ getan werden. Dank innovativer Luftführung und Filtertechnik verbessern die Luftreiniger AirOne und XXL die Luftqualität deutlich. Die Filtersysteme basieren auf der Technologie der zertifizierten Raucherstuben und sorgen so für optimale Ergebnisse.

Um den Anforderungen jedes gastronomischen Betriebs gerecht zu werden gibt es die Luftreiniger in zwei unterschiedlich großen Ausführungen:

Der mit dem *reddot Design award - honourable mention* ausgezeichnete Luftreiniger AirOne ist mit seinem klaren und zurückhaltenden Design die ideale Lösung für abgetrennte Bereiche die als Raucherraum genutzt werden. Ist der Raucherraum besonders groß, gibt der Luftreiniger XXL der Raumluft eine neue Qualität. Dank des extra großen Filterpaketes sind auch dicke Dunstwolken schnell beseitigt.

Beide Luftreiniger sind übrigens steckerfertige Lösungen und können flexibel aufgestellt werden. Kombiniert mit einem frei planbaren Trennwandsystem wird aus einem Luftreiniger schnell ein vollwertiger Raucherraum.

Interessierte können über die E-Mailadresse info@asecos.com Kontakt mit asecos aufnehmen und ein unverbindliches Gespräch vereinbaren. Es kann auch ein kostenloses Infopaket zu den Nichtraucherenschutzprodukten für die Gastronomie angefordert werden.

asecos GmbH
Sicherheit und Umweltschutz
Weiherfeldsiedlung 16-18
63584 Gründau

Tel. +49 6051 9220-0
Fax +49 6051 9220-10
E-Mail info@asecos.com
Internet www.asecos.com / www.smokeandtalk.com

Bildmaterial kann jederzeit **honorarfrei** bei asecos angefordert werden.



Luftreiniger AirOne in einem Raucherraum