

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Corona-Special April 2020



STAY AT HOME!

CORONA

Der Umgang
mit der Krise

EINKAUFSPLATTFORM

Virtueller
Marktplatz

START-UPS

Ideen für
das Leben

Verehrte Leserschaft!

Das Virus hat uns alle fest im Griff. Sowohl gesundheitlich als auch wirtschaftlich erleben wir eine Situation, die wir nach dem Banken- und Immobilienskandal 2008 – Stichwort „Lehmann Brothers“ – und nach 9/11 so nicht mehr zu bewältigen hatten. Selbst die große Griechenlandpleite war nicht wirklich einschneidend für unser Leben und unseren Wohlstand.

Jetzt herrschen andere Gesetze. Ein kleines, heimtückisches Virus zeigt der gesamten Menschheit Grenzen auf. Sich jetzt aber ausnahmslos im wahrsten Sinne des Wortes fallen zu lassen und überhaupt keine Zukunftsperspektive mehr zu sehen, ist nicht nur falsch, sondern schlichtweg dumm. Zum jetzigen Zeitpunkt Prognosen für die nahe Zukunft abzugeben, ist dennoch verfrüht und grenzt fast schon an Scharlatanerie. Da sollte man sich auch nicht auf Zukunftsforscher verlassen, die von „neuen Werten“ oder einem neuen „Biedermeier“ daherreden, denn woher wollen die es wissen? Haben die in die berühmte Glaskugel geschaut? Die einen selbst ernannten Experten machen durch Optimismus Kasse, die anderen durch Pessimismus.

In unserem Corona-Special bringen wir einige, wie wir meinen, wertvolle und vor allem gesicherte Informationen über Initiativen, die schnell und unbürokratisch gestartet wurden, über Selbsthilfen und über professionelle Firmen, die nicht nur jetzt, sondern auch in Zukunft rund um Hygiene einiges zu bieten haben.

Eines ist sicher – es wird wieder weitergehen, die Menschen werden wieder gut leben wollen und es auch können, sie werden wieder genießen und sich etwas leisten, nur unter Umständen dauert das noch einige Zeit. Halten wir jetzt zusammen, umso mehr können wir nach Beendigung der Pandemie wieder gemeinsam feiern – die Menschheit hat schon viel Schlimmes überstanden, das vergessen oder verdrängen anscheinend viele, oder sie wissen es nicht. Und das banal klingende Sprichwort: „Das Glück is a Vogerl“ sollte uns allen vor Augen führen, dass im Leben nichts selbstverständlich und unumstößlich ist und der Mensch immer nur bis zu einem gewissen Grad eingreifen, korrigieren, verbessern und retten kann. Der Mensch ist und bleibt ein kleines, schwaches und eigentlich unbedeutendes Wesen – vielleicht eine Erkenntnis und Information an all diejenigen, die bis jetzt geglaubt haben, alles dreht sich nur um sie und sie sind unverletzlich.

Alles Gute wünscht Ihnen

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



IMPRESSUM

Medieninhaber & Chefredakteur: Peter A. de Cillia, Verlags- & Redaktionsadresse: Rainergasse 16/2/13, 1040 Wien, +43 676/93 83 202, p.decillia@hotel-und-design.at
www.hotel-und-design.at. Cover: Photo by Amelie & Niklas Ohlrogge on Unsplash

Miet- und Pachtverzicht

Solidarisches Zeichen an die Gastronomie.

Die Brau Union Österreich verzichtet aus Kulanz bei Gastronomen, die in Eigengaststätten des Unternehmens eingemietet sind oder einen Pachtvertrag haben, von Mitte März bis vorläufig Ende April auf Miete und Pacht.

Ein solidarisches Zeichen setzt die Brau Union Österreich für Gastronomen in Zeiten wie diesen. Aufgrund der staatlichen Sperre der Gastronomiebetriebe fallen sämtliche Einnahmen weg, die fixen Ausgaben wie Miete oder Pacht sind aber weiter zu zahlen. Nicht so für Gastronomen, die Betriebe im Besitz der Brau Union Österreich führen. Aus Kulanz müssen diese von Mitte März bis vorläufig Ende April keine Miete oder Pacht bezahlen.

Schnelle Hilfe

„Unseren Kunden bricht derzeit der gesamte Umsatz weg. Wir wollen ihnen nicht auch noch den Boden unter den Füßen wegziehen, sondern ihnen helfend unter die Arme greifen. In unseren Eigengaststätten ist es uns möglich, dass wir in der Zeit der Betriebssperren Miet- und Pachtzahlungen erlassen. Wir alle müssen unsere Gastronomen jetzt fair behandeln! Unser klares Ziel ist, nach Bewältigung der aktuellen Ausnahmesituation wieder mit allen Kunden den österreichischen Bierliebhabern bestes frisch gezapftes Bier bieten zu können. Dafür müssen wir jetzt

alle gemeinsam durchhalten, das ist gelebte Solidarität. Dort, wo es möglich ist, müssen wir jetzt unbürokratisch helfen. Wir setzen damit ein Zeichen und hoffen, dass viele Gastro-Vermieter diesem Beispiel folgen“, ruft Andreas Hunger, Geschäftsführung Gastronomie zu einer Unterstützung der Gastronomen auf.

Solidarität ist angesagt

Diese nehmen die Hilfe dankbar an, wie etwa Jörg Wanik, der mit seiner Familie das Gösserbräu in Wels betreibt: „Ich schätze das faire Entgegenkommen der Brau Union Österreich, das hilft, unseren Betrieb aufrechtzuerhalten. In der Not sieht man, wer die fairsten Partner sind. Meine Töchter Eva und Anna führen mit mir und meiner Frau Margit den Betrieb. Wir haben 50 Mitarbeiter, es wird keiner gekündigt, sondern alle für Kurzarbeit angemeldet. Dies ist auch ein Signal für die Gesellschaft, dass ich mich mit meinen Mitarbeitern solidarisch zeige.“

Auch Michael Dvoracek, Pächter des Braugasthofes Schwechat, sieht dies so: „Ich finde es toll, wie wir als Partner der Brau Union Österreich unterstützt werden, das ist gelebte Solidarität. Mein Team und ich freuen uns schon darauf, wieder aufsperrern zu können. Als Brauhaus vor den Toren Wiens können wir viele Gäste begrüßen, die aus dem Umkreis, der Wiener Innenstadt oder am Weg vom bzw. zum Flughafen bei uns einkehren.“





Der Umgang mit der Krise

Die Corona-Krise bedeutet nicht das Ende für die weltweite Touristik. Dazu anbei einige Stimmungen und Meinungen von Touristikern aus dem nahen Ausland.

Edeltraut Sperr, Gastgeberin bei den SENHOOG Luxury Holiday Homes

„Sylt ist eine kleine Insel, die Krankenhauskapazitäten sind begrenzt. Nach der Ausweitung der Krise in Deutschland war klar, damit die Sicherheit der Gäste gewahrt bleibt, müssen sie abreisen. Viele Gäste stornieren oder versuchen die Buchungen auf einen späteren Zeitpunkt im Jahr zu schieben. Ferienhäuser profitieren von der Tatsache, dass sie kleine Einheiten sind. Hier entscheidet der Gast selbst, wie viel Sozialkontakt er haben will, und kann sich auch zurückziehen. Ferienhausurlaub passt in diese Zeit der Verunsicherung und Sorge, und wir gehen von zahlreichen Buchungen im Sommer / Herbst aus und blicken, trotz derzeitigem Leer- und Stillstand, positiv in die Zukunft.“



Claudia Valentini, PR-Managerin in Rimini



„Das ‚öffentliche Leben‘ in Italien ist momentan auf Pause! Die meisten Angestellten arbeiten im Homeoffice. Wir kommunizieren

über Videokonferenzen, legen tägliche Meetings fest, besprechen die Lage und arbeiten an unseren Projekten weiter. Wir hoffen natürlich alle, dass bald wieder Normalität einkehrt und die Touristen spätestens im Sommer, wenn die warmen Temperaturen dem Virus hoffentlich zusetzen, in unsere schöne Region Emilia Romagna zurückkehren, aber aktuell geht die Gesundheit vor. Die Hilfsbereitschaft der Menschen und die Solidarität in der Krise sind einzigartig und machen Hoffnung. So haben einige junge Leute aus Rimini 3.500 Postkarten gedruckt und in der Stadt verteilt. Der Text der Karte ist so schön! Er lautet: ‚Wie geht es Dir? Können wir etwas für Dich tun? Alles wird gut gehen.‘ Auf den Karten stehen auch die Handynummern von drei Mitgliedern der Gruppe. Diese bieten sich an, für ältere oder hilfsbedürftige Leute Einkäufe zu organisieren, nach Hause zu bringen oder auch andere Dinge zu erledigen. Auch die Kommunen untereinander halten ständig Kontakt und stimmen sich mit den Behörden über den bestmöglichen Schutz der Zivilbevölkerung ab.“



Sybille Wiedenmann, Geschäftsführerin Allgäu Top Hotels

„Die Allgäu Top Hotels schließen konsequent ihre Pforten. Wir möchten alles dazu beitragen, um den Virus einzudämmen. Dies ist natürlich schon eine sehr fordernde Situation für die Betriebe. Alle Hotels haben viel investiert und müssen dieses Geld nun erst einmal wieder verdienen. Das Allgäu ist aber eine sehr starke Region. Wir schaffen das gemeinsam, sind aber auf die Unterstützung der Politik auf alle Fälle angewiesen. Grundsätzlich besteht eine hohe Solidarität unter den Betrieben und Informationen, wie zum Beispiel die Handhabung von Kurzarbeit oder mögliche Maßnahmen zur Stärkung der Liquidität, werden über einen gemeinsamen Kanal geteilt. Das wichtigste Ziel ist, in der Zwischenzeit einen Weg zu finden, der uns auch in unsicheren Zeiten eine sichere Basis zum Arbeiten ermöglicht. Wir brauchen zeitnah einen mit den Gesundheitsbehörden abgestimmten Plan,

wie wir ihn z. B. für den Umgang mit dem Norovirus bereits haben. Alle Abläufe, wie das Coronavirus zukünftig zu handhaben ist, müssen klar sein. Wir haben eine hohe Gesundheitskompetenz und eine gute Gesundheitsinfrastruktur vor Ort. Es gilt, gemeinsam einen guten Weg zu finden, damit die Betriebe im Allgäu so bald wie möglich wieder durchstarten können.“

Stephan Gander, Südtirol Marketingexperte & Hotelier

„Die Notverordnung der italienischen Regierung kam über Nacht. Auch unser Hotel war von einem Moment auf den anderen leer. Plötzlich waren wir allein. Wir, das sind meine Frau Petra, die Hotelierin vom Hotel Bella Vista, und unsere vier Kinder, die Schwester meiner Frau mit Mann und ihren drei Kindern und ich. Spontan entschieden wir, wir bleiben jetzt für die nächsten fünf Wochen hier und machen das „Familienhotel“ kurzerhand zum Refugium für die eigene Familie. Die Hotelzimmer haben wir zu Kinderzimmern umfunktioniert, der Panoramaspeisesaal dient als Großraumklassenzimmer. Jedes der schulpflichtigen Kinder hat seine eigene Schulbank zur Erledigung der Schulaufgaben. Plötzlich verstehen wir, wie es damals in der „Bergschule“ gewesen sein muss, als Kinder unterschiedlicher Altersstufen zusammen in einem Klassenzimmer Unterricht bekommen haben. Für die Erwachsenen ist „smart working“ angesagt. Die Hotelküche wird zum familiären Mittelpunkt, dort, wo normalerweise unser Küchenchef mit seinem Team zaubert, kocht jetzt die Familie. Auch die Kinder bringen sich voll ein, jeder will helfen – jeder will seinen Beitrag leisten.“

Die kleinen Schätze aus dem Weinkeller begleiten uns Erwachsene durch die Abende am Kaminfeuer, mit den Kindern spielen wir Brett- und Strategiespiele, für die wir sonst nie Zeit hatten. Zum ersten Mal in unserem Leben haben auch wir hier in Trafoi Urlaubsgefühle, bekommen die Entschleunigung und Erdung zu spüren, von der unsere Gäste immer schwärmen. Aktuell gibt es keine neuen Urlaubsanfragen: Reisen ist verboten! Die größte Absagewelle ist vorüber. Jetzt gilt es, die Anzahlungen zurückzuzahlen oder Buchungen in

Richtung Sommer zu verschieben. Zwischendurch melden sich Stammgäste mit Solidaritätsbekundungen: ‚Wenn diese Viruswelle vorbei ist, kommen wir bestimmt wieder!‘ Darüber freuen wir uns sehr, dass das Leben hier oben auch wieder seinen normalen Lauf nehmen wird.“



Start-ups in Zeiten von Corona

Ideen für das (Wirtschafts-)Leben mit der Krise.

Der Coronavirus verändert unser Leben, und wir sind mit gewaltigen Herausforderungen konfrontiert. Grund genug, dass die Linzer „Start-ups der Strada del Start-up“ kurzfristig einen spontanen Hackathon zum Thema „Start-ups vs. Corona – wie wir mit Technologie die Krise besser überstehen“ einberufen haben. In Folge haben verschiedene Teams zukunftsweisende Lösungen zu relevanten gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Themen entwickelt. Anbei ein Auszug, der unter Umständen auch für Sie von Relevanz sein könnte.

Essenzustellung für erkrankte Menschen

In den Supermärkten bilden sich immer wieder längere Schlangen und Menschenansammlungen, besonders älteren Menschen wird empfohlen, solche Ansammlungen zu meiden. Bereits erkrankte Menschen sollten das Haus oder die Wohnung keinesfalls verlassen, um keine Mitbürger anzustecken. Lebensmittel braucht jedoch jeder, und oft kann nur begrenzte Zeit auf Reserven zurückgegriffen werden. Immer öfter engagieren sich freiwillig jüngere und gesunde Menschen, um Lebensmittel für andere einzukaufen.

Mit dem Projekt Brot & Milch entstand im Rahmen des Hackathons eine Plattform, um bedürftige Menschen mit jungen „Shoppern“ zu vernetzen und so einen flächendeckenden Service, vorerst für Linz und Umgebung, anbieten zu können. Die Ab-

wicklung über die Onlineplattform ermöglicht es älteren bzw. erkrankten Menschen, ohne Kontakt an Lebensmittel zu kommen. Die Bestellungen werden gezielt den richtigen Einkäufern zugewiesen, damit diese die Einkäufe koordiniert erledigen können. Durch die Möglichkeit der Online-Bezahlung mittels Banküberweisung kann der Einkauf einfach vor der Tür des Kunden abgestellt werden.

Brot & Milch ist eine unabhängige Vermittlungsplattform, daher gibt es keine Einschränkungen bei der Wahl der Geschäfte, und sämtliche freiwilligen Lieferanten können eingebunden werden. Peter Feilmayr, einer der beiden Gründer von Brot & Milch, dazu: „Wo sich unsere Plattform langfristig hinentwickelt, ist uns selbst noch nicht bewusst. Der Hauptfokus liegt im Moment ganz klar darauf schnelle Hilfe anbieten zu können und Menschen in Not zu unterstützen.“

Digitaler Kongress zu Nachhaltigkeit

Alle Events in der Start-up-Welt wurden abgesagt, darunter auch das 4GAMECHANGERS Festival. Um dieses Networking mit Feedback einzuholen und Innovationen zu ermöglichen, veranstaltet Blue Monday Project gemeinsam mit Das Merch. den „Blue Monday Sustainability Summit“. Initiator Dennis Platzl dazu: „Wir wollen Start-ups, Corporates und Ideengebern die Möglichkeit bieten, trotz aktueller Umstände an Ideen zu schrauben, sich Feedback einzuholen und sich mit Gleichgesinnten auszutauschen.“

Corona-Betriebsunterbrechungsversicherung auf der Blockchain

Viele Unternehmen erleiden Betriebsunterbrechungen durch den Coronavirus und damit wirtschaftlichen Schaden. Versicherungen übernehmen dieses Risiko nicht, da konzentrierte Katastrophenrisiken die Solvenz der Versicherungsgesellschaften selbst gefährden. Fakt ist auch, dass der Markt in diesem Fall weitgehend versagt. Das Linzer Start-up finothek und der niederösterreichische IT-Dienstleister CodingYourLife haben nun einen Showcase für einen Versicherungsmarktplatz für CoV-bedingte Betriebsunterbrechungen entwickelt, wo Investoren bereits mit kleinen Beiträgen Unternehmen Planungssicherheit geben können. Der Investor übernimmt das Risiko mit einem selbst gewählten Betrag und definiert eine Prämie, die er für die Übernahme des Risikos erhalten möchte. Das Unternehmen kann das günstigste Angebot wählen und ist somit gegen einen potenziellen Schaden durch eine Verlängerung der Coronakrise abgesichert.

Dennis Platzl (Blue Monday Project, links) und Markus Waghübinger (finothek, rechts) koordinierten in der Linzer Tabakfabrik die remote arbeitenden Teams. Alle anderen Teilnehmer waren über Videokonferenzen, Messenger und Kollaborationstools wie Github und Slack eingebunden.



Im Hintergrund werden die Verträge auf der Ethereum-Blockchain abgebildet und Anbieter und Nachfrager zum günstigsten Preis auf der Webplattform zusammengeführt. Mit herkömmlichen Lösungen müssten dazu eine Versicherung und eine Bank zusammenarbeiten, um die Risiken als Wertpapiere zu verbrieften, sog. Katastrophenanleihen. Im Demofall übernehmen alles Smart Contracts auf der Blockchain. Vorerst handelt es sich dabei um einen Showcase, der aufgrund der komplexen aufsichtsrechtlichen Situation nicht in den Livebetrieb gestellt werden kann. Es soll jedoch anhand einer akuten Problemsituation, bei der Unternehmen unversichert zurückbleiben, gezeigt werden, wie man durch Technologie bisher ungelöste Probleme lösen kann. Markus Waghübinger, Gründer der finothek, erklärt: „Die Coronakrise zeigt, dass ein vollständiger Marktplatz für die Absicherung von (Unternehmens-) Risiken fehlt. In zwei Tagen Entwicklung konnten wir die Demo eines smarten Vertrags und einen Marktplatz dazu erstellen, wo man ohne Umwege direkt den risikobereiten Anleger und das zu versichernde Unternehmen verbindet. Für die aktuelle Krise können wir damit leider keine kurzfristige Lösung anbieten, aber zumindest eine neue Lösung für die Zukunft aufzeigen.“ Mit Conda Crowdfunding hat auch ein Finanztechnologie-Unternehmen der Strada del Start-up, das bereits über die Start-up-Phase hinaus am Finanzierungsmarkt etabliert ist, eine neue Lösung für das wirtschaftlich angespannte Umfeld anzubieten. Ab sofort können unter www.conda-hilft.at Unternehmen, die finanzielle Engpässe durch die aktuelle Krise zu verzeichnen haben, rasch und einfach Finanzierungen über die Crowd – also eigene Kunden, Lieferanten, Freunde und Fans – einsammeln. Conda kümmert sich um die rasche, unbürokratische und vor allem rechtskonforme Abwicklung und steht dabei mit Rat und Tat zur Seite. Durch das innovative Darlehensmodell von Conda können Unternehmen die Finanzierungskosten (Zinsen etc.) auch in Form von Gutscheinen, Dienstleistung etc. (zurück) zahlen und somit das Geschäft der Zukunft ankurbeln.

Brot & Milch – Lebensmittel-Einkaufsservice
www.brotundmilch.at

Blue Monday Sustainability Online Summit
www.bluedayproject.com

Digitale Betriebsunterbrechungsversicherung
covsurance.web.app/home
www.finothek.io
www.conda-hilft.at



Ungestörtes Arbeiten

Das Hotel Rebstock in Würzburg stellt alle Zimmer als Homeoffice zur Verfügung.

In der aktuellen Lage sind kreative Lösungen für völlig neue Herausforderungen gefragt. Hotelinhaber Christoph Unckell ist in Hinblick auf die sich stetig verändernde Situation zuversichtlich und reagiert auf die explosionsartig ansteigende Nachfrage an geeigneten Arbeitsplätzen für Homeoffice.

Viele Menschen stehen gerade vor derselben Problematik. Zahlreiche Unternehmen schicken ihre Mitarbeiter nach Hause, doch nicht jeder verfügt in den eigenen vier Wänden über die Möglichkeiten, produktiv und ungestört im Homeoffice zu arbeiten. „Bei uns sind alle Voraussetzungen erfüllt, die für einen effektiven Arbeitstag nötig sind“, erklärt Christoph Unckell. „Not macht schließlich erfinderisch. Wir arbeiten auf Hochdruck auch an weiteren Ansätzen, wie wir unsere vorhandenen Kapazitäten und die Technik nutzen können, um in dieser Krise zu helfen.“

Homeoffice im Hotel

In allen Zimmern des Hotels Rebstock sind großzügige Schreibtische und komfortable Sitzmöbel vorhanden, die einen langen Arbeitstag bequem ermöglichen. Eine stabile, schnelle Internetverbindung, die für die kommende Zeit extra auf 1 Gigabyte erweitert wurde, sorgt für unproblematisches Arbeiten in ungestörter Ruhe. Die Zimmer und Suiten im Hof Engelgarten sind außerdem mit Smart TVs und Flächen für induktives Laden ausgestattet. Kaffee, Tee, Wasser und frisches Obst werden in jedem Raum zur Verfügung gestellt. Der Salon, das Zweitrestaurant des Hotels, ist täglich von 6.30 bis 15 Uhr mit kleinerer Speisekarte geöffnet, sodass auch die kulinarische Versorgung gewährleistet ist. Dabei wird stets ein Abstand von 1,5 Metern eingehalten und die Hygienemaßnahmen entsprechend angepasst.

Die Zimmer können für 60 Euro am Tag oder für 280 Euro in der Woche als Büros genutzt werden. Weitere Informationen und Buchungsmöglichkeiten finden Sie unter www.rebstock.com, per Mail unter rebstock@rebstock.com oder telefonisch unter +49 931 309 30.

Gemeinsam gegen Corona

Hygienespezialisten unter Österreichs Leitbetrieben erarbeiten praktische Ratschläge für Unternehmen und Haushalte.



CWS Hygiene

Seife & Einmalhandtücher

CWS Hygiene ist der führende Spezialist für Waschaumhygiene und Berufskleidung. Die geradezu verzweifelte Suche von Unternehmen und Privaten nach Desinfektionsmitteln ist weitestgehend überflüssig. Ausreichend Seife (am besten flüssig, also als Seife/Wasser-Gemisch), Einmalhandtücher (Textil oder Papier) aus Spendersystemen, die sicherstellen, dass das Handtuch tatsächlich nur einmal verwendet wird, in Verbindung mit einer Anleitung zum wirkungsvollen Händewaschen, sind absolut ausreichend, um das Ansteckungsrisiko massiv zu senken. Der quantitative Effekt ist höher als der jeder zusätzlichen Hightech-Maßnahme: Eine Erhöhung des Händehygienelevels vom Normalstandard von 20 Prozent auf 60 Prozent verringert die Infektionszahlen um zwei Drittel.

www.cws.com



Hagleitner Hygiene

Umfassende Dekontaminierung mit Trockenvernebelung

ISS Facility Services ist Österreichs führender Komplettanbieter für Gebäudedienstleistungen. ISS Österreich ist unter anderem auch in der Reinigung von Flugzeugen tätig – derzeit werden noch einige wenige Maschinen, die Österreicher aus dem Ausland heimholen, mithilfe von Hightech-Reinigungsgeräten, sogenannten „Verneblern“, gereinigt. Neben Flugzeugkabinen hat der Einsatz von Verneblern auch bei der Dekontamination größerer Räumlichkeiten mit Akutfällen Priorität. Mit diesem Spezialverfahren wird sichergestellt, dass sowohl die Luft als auch Oberflächen bis in die kleinsten Ritzen desinfiziert werden.

www.issworld.com



Duschgelspender für Desinfektionsmittel

Hagleitner Hygiene ist Österreichs größter Produzent von Hände- und Flächendesinfektionsmitteln. Der Hersteller von Desinfektionsmitteln ist nicht nur mit einer auf das Zwölfwache gestiegenen Nachfrage konfrontiert, sondern muss auch ausfallende Angebote an Desinfektionsmitteln aus dem Ausland kompensieren. Dank umfangreicher Vorräte der bedeutsamen Rohstoffe Ethanol und Isopropanol ist die Produktion bis Ende April gesichert. Einen Engpass gibt es aber bei den Entnahmebehältern, als Übergangslösung ist die Verwendung von Duschgelspendern für Desinfektionsmittel sinnvoll. Geliefert werden die Desinfektionsmittel derzeit auch in Kanistern – Wartezeiten sind leider unvermeidlich.

www.hagleitner.com

Chemo-thermische Desinfektion von Textilien

Salesianer, österreichischer Marktführer im Bereich Wäschendienstleistungen und Miettextilien, versorgt derzeit im Spitalwesen zusätzlich auch Gesundheitseinrichtungen, deren Einweglieferungen aus dem Ausland ausgeblieben sind, mit sterilen Mehrweg-OP-Textilien zur Aufrechterhaltung des OP-Betriebs. Allgemein gilt, die wichtigste Präventionsmaßnahme im Umgang mit potenziell kontaminierten Textilien sind validierte, chemo-thermisch desinfizierende Waschverfahren: Temperaturen von mindestens 60°Celsius und gelistete Waschmittel mit Peressigsäure garantieren eine desinfizierende Wirkung gegen Bakterien und Viren, selbstverständlich auch gegen das Coronavirus. Weitere Schutzmaßnahmen zur Verhinderung von Kreuzkontamination sind eine strikte Trennung schmutziger von sauberer Wäsche sowie die regelmäßige Desinfektion aller Wäschecontainer und Transport-LKW.

www.salesianer.at

Spezialreinigungen bei niedriger und hoher Nutzerfrequenz

Simacek Facility Management Group ist der größte familiengeführte österreichische Leitbetrieb in der Gebäudebewirtschaftung. Für besonders sensible Bereiche wie einerseits Isolierstationen mit Akutfällen, andererseits Räumlichkeiten mit hoher oder stark wechselnder Nutzerfrequenz werden besonders intensive Desinfektionsverfahren eingesetzt. Dabei wird durch die Kaltvernebelung von Aerosolen mit Wasserstoffperoxid, Triglykose Natrium NADCC oder Hydroxyessigsäure eine nahezu vollständige Dekontaminierung erreicht. Standardreinigungsleistungen in derzeit nicht oder schwach genutzten Betriebsräumlichkeiten werden mit Desinfektions- und Tiefenreinigung kombiniert.

www.simacek.com

Gefahrloser Neustart temporär geschlossener Büros

Reiwag Facility Services ist ein führender österreichischer Facility-Management-Dienstleister. Derzeit sind unzählige Büros aller Größenordnungen großteils oder komplett verwaist. Deswegen können zweifellos manche Standard-Reinigungsleistungen reduziert werden. Im Gegenzug sollte aber unbedingt vor dem Neustart eine Vollreinigung durchgeführt werden, die im Vollbetrieb von Büros sonst oft auch kaum möglich ist. Dazu gehören eine Desinfektion aller vertikalen und horizontalen Oberflächen sowie eine umfassende hygienische Reinigung aller Nasszellen. Sinnvoll sind Zusatzmaßnahmen, die vor allem Signalwirkung für die zurückkehrenden Mitarbeiter haben wie beispielsweise Vorhangreinigung.

www.reiwag.com



Kampf gegen die Viren

Das auf Ethanol basierte Descosept des Reinigungsprofis Diversey wirkt schnell gegen pathogene Krankheitserreger und bietet zusätzlich eine streifenfreie Desinfektion. Es besteht ein breites Wirkspektrum mit praxisrelevanten, kurzen Einwirkzeiten. Die Desinfektion und Reinigung passiert in einem Schritt und hinterlässt keine Rückstände. Descosept ist geeignet für harte und wasserfeste Oberflächen. Der Wirkstoff zerfällt nach der Verwendung in Sauerstoff und Wasser.

www.diversey.com

Sicherung der internationalen Lieferketten

Sigron ist der führende österreichische Großhändler für Desinfektionsmittel und Schutzbekleidung. Kaum eine andere Branche ist derzeit für die Aufrechterhaltung des Gesundheitswesens wichtiger, als es die Lieferanten von hygiene-relevanten Produkten wie Schutzkleidung und Desinfektionsmitteln sind. Die Sigron GmbH liefert aktuell trotz gravierender Lieferhindernisse täglich 200 Paletten an medizinische Einrichtungen und Reinigungsunternehmen und trägt damit entscheidend dazu bei, die drastisch gestiegene Nachfrage zumindest zu einem wesentlichen Teil zu befriedigen.

www.sigron.at





Alkohol für Desinfektionsmittel

Aus einer 4.000-Liter Alkoholspende der Brauerei Wieselburg kann das Militärkommando Oberösterreich dringend benötigtes Desinfektionsmittel zur Handdesinfektion herstellen.

Dank des allgemeinen Trends zu alkoholfreiem Konsum sind in der Brauerei Wieselburg 4.000 Liter Alkohol vorhanden, den die einzige Entalkoholisierungsanlage der Brau Union Österreich am Standort Wieselburg den Bieren der AlkoholFREIZONE entzogen hat. Dieser Alkohol ist grundsätzlich genussfähig, kann aber in Zeiten wie diesen auch verwendet werden, um Desinfektionsmittel herzustellen.

„Wir wollen Verantwortung in der Gesellschaft übernehmen und rasch und unbürokratisch helfen. Dank unserer Entalkoholisierungsanlage können wir Alkohol zur Herstellung von Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen“, so Christian Huber, Braumeister der Brauerei Wieselburg.

Hilfe für das österreichische Bundesheer

Mit dem Gefahrguttransport des österreichischen Bundesheeres wurden die 4.000 Liter Alkohol direkt in der Brauerei abgeholt. Zwischen dem Militärkommando Oberösterreich und der Brau Union Österreich besteht seit 2018 eine Partnerschaft im „Netzwerk für Katastropheneinsatz in Oberösterreich“.

Am Fliegerhorst Vogler in Hörsching wird aus dem Alkohol Desinfektionsmittel zur Handdesinfektion hergestellt und vor Ort auch eingelagert, bis es benötigt wird. Durch die Beigabe von Reagenzien wie Methylethylketon oder Glycerol, die normalerweise bei der Wartung von Luftfahrzeugen verwendet werden, kann dank eines Rezepts der WHO ein Mittel zur Handdesinfektion gemischt werden. Dieses Desinfektionsmittel ist aber nicht für den medizinischen Bereich bestimmt, sondern wird von den Soldaten verwendet, die zur Unterstützung des Gesundheitswesens und der Lebensmittelversorgung eingesetzt werden. Dadurch wird wiederum die Heeresapothekentlastet.

„Der Alkohol aus der Brauerei Wieselburg ist eine wichtige Unterstützung für uns. Damit können wir selbst Desinfektionsmittel herstellen und werden rund vier Monate das Auslangen finden. Als Partner helfen wir zusammen und leisten gemeinsam einen wichtigen Beitrag, die COVID-19-Krise zu bewältigen“, begrüßt der Militärkommandant von Oberösterreich, Brigadier Dieter Muhr, diese Kooperation.

Über die Brau Union Österreich

Über 5 Millionen HL Bier setzt die Brau Union Österreich in einem Jahr ab – mit fünfzehn führenden Biermarken, über 100 Biersorten und laufenden Innovationen. Das Unternehmen steht sowohl für Internationale Premium-Brands wie Heineken, Desperados, Sol und die Cider-Marken Strongbow und Stibitzer, österreichweit verbreitete Top-Marken wie Gösser, Schwechater, die Weizenbiermarke Edelweiss, das alkoholfreie Schlossgold und die Biere der Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen sowie Marken mit starker regionaler Bedeutung wie Zipfer, Puntigamer, Wieselburger, Kaiser, Schladminger, Reininghaus und Linzer Bier. 2.600 Mitarbeiter in ganz Österreich sorgen dafür, dass rund 49.000 Kunden und Millionen Bierliebhaber im ganzen Land mit Bier versorgt werden. Dass die Brau Union Österreich dabei auf beste Rohstoffe, höchste Qualität und nachhaltige Produktion – sowohl im Umwelt- als auch im gesellschaftlichen Bereich – setzt, versteht sich von selbst. Dafür wurde die Brau Union Österreich mit dem Prädikat „GREEN BRAND“ ausgezeichnet. Seit 2003 ist die Brau Union Österreich Teil der internationalen Heineken-Familie.

V.l.n.r.: Braumeister Christian Huber, Vizeleutnant Alfred Bergsmann, Produktionsleiter Markus Kaufmann, Vizeleutnant Herbert Zuschrott, Rekrut Matthias Heimann und Staplerfahrer Martin Pichler



© Brau Union Österreich



© Orderlion

Orderlion stellt zusätzlich ein Privatkunden-Shopsystem zur Verfügung.

Stütze für heimische Lieferanten

Orderlion ermöglicht Lieferanten die Umstellung auf Onlineshop.

Zur Überbrückung der aktuellen Notsituation öffnet Orderlion sein B2B-Gastro-Shopsystem kostenlos für die Zustellung an Privathaushalte. Damit können heimische Lieferanten ihren Absatzmarkt kurzerhand erweitern und ihre Ware ab sofort auch privaten Konsumenten anbieten. Die aktuellen Ausgangsbeschränkungen und Schließungen von Lokalen und Restaurants bereiten Lieferanten aus dem Lebensmittel- und Getränkebereich schwere Zeiten. Als kleine Stütze stellt Orderlion zusätzlich zu seinem B2B-Shopsystem eine vorübergehende Lösung für Privatkunden zur Verfügung. Lokale Lebensmittelanbieter wie Obst- und Gemüsehändler, Getränke- und Fleischlieferanten, deren Kerngeschäft in der Bedienung von Gastronomiekunden liegt, erhalten so die Möglichkeit, ihr Geschäft aufrechtzuerhalten. Die erprobte Shop-Lösung von Orderlion, deren Fokus auch weiterhin im Service von Businesskunden liegt, bietet Lieferanten alle notwendigen Voraussetzungen, um den Schritt zum Onlinehändler schnell und unkompliziert zu realisieren. Als Mitglied des Digital Team Österreichs der Österreichischen Bundesregierung stellt Orderlion sowohl die herkömmliche B2B-Lösung als auch die Shop-Lösung für den Verkauf an Privatkunden für drei Monate kostenlos zur Verfügung – ohne jegliche Verpflichtung oder Bindung. Einige namhafte Lieferanten nutzen dieses neue Service bereits erfolgreich.

Einfache Lösung

„Wenn wir bereits ein ausgeklügeltes System haben, das österreichweit erfolgreich im Einsatz ist und unzähligen Gastromomen und Lieferanten das Leben erleichtert – warum das Know-how in Krisenzeiten nicht sinnvoll nutzen? Ich denke, dass es gerade in diesen schweren Zeiten wichtig ist, agil zu sein – insbesondere, wenn damit gleich so vielen Teilnehmern geholfen werden kann“, so Stefan Strohmayer, CEO und Co-Founder von Orderlion.

Hier geht's zu den Bestellungen:

- Obst und Gemüse:
www.obst-samhaber.at (Linz)
www.unfried.info (Krems)
www.obst-gemuese.at (Inzersdorf)
- Getränke:
www.getraenke-dobrovits.at (Wulkaprodersdorf)
- Fleischwaren:
www.hoellerschmid.at (Walkersdorf)

Informationen rund um Corona

Buntgemischt zusammengesetzt einige News rund um Covid-19, die nicht nur in nächster Zeit den Alltag bestimmen werden.



Berührungsfreies Spülsystem A200

Mit dem neuen, sensor-gesteuerten Spülsystem A200 präsentiert Villeroy & Boch die nächste Generation von ViConnect, dem bewährten

Installationssystem aus Vorwandelementen und Betätigungsplatten made in

Germany. Durch intelligente Spülfunktionen setzt ViConnect A200 neue Maßstäbe in Sachen Hygiene und Wirtschaftlichkeit.

Das Spülsystem kann nicht nur berührungslos durch eine einfache Handbewegung in der Nähe des Sensors ausgelöst werden, es spült auch selbstständig, wenn der Nutzer es vergisst oder die Spülung nicht auslösen kann. Wird eine Toilette selten genutzt – etwa bei Leerstand, Reisen oder falls der Nutzer die Spülung vergisst –, sorgt ein Timer für eine automatische, regelmäßige Spülung und verhindert so effektiv eine Bakterienbildung. Wird das WC im Stehen genutzt, spült das WC, sobald der Nutzer sich entfernt, mit einer kleinen Wassermenge. Wird das WC im Sitzen genutzt, entscheidet die Nutzungsdauer.



Die innovativen Dampfsaugsysteme des bayerischen Qualitätsherstellers beam arbeiten mit einem UVC-Blau-lichtfilter und entfernen bereits über heißen Trockendampf mit einer Temperatur von bis zu 180 Grad Keime und Bakterien rückstandslos von Oberflächen. Diese werden so zu 99,9 % abgetötet und Viren wirkungsvoll inaktiviert.



Innovative Hygiene

Alle Hände- und Flächendesinfektionsmittel von Hagleitner sind gegen das Coronavirus wirksam. Auch für hygienisch reine Wäsche sind die richtigen Produkte im Sortiment – und das bereits ab einer Waschtemperatur von 40 °C!

Besonders zu empfehlen ist das Händedesinfektionsgel septDES GEL. Durch die praktische Größe des 50 ml Fläschchens kann dieses überall hin mitgenommen werden – ob in der Handtasche oder im Auto. Immer griffbereit bietet es in jeder Situation wirkungsvollen Schutz innerhalb von nur 15 Sekunden. Das familiengeführte österreichische Unternehmen entwickelt und produziert seit 1971 hochwertige Hygieneprodukte und ist daher für die Branche ein idealer Partner in Sachen Hygiene. Das Sortiment reicht von berührungslosen Seifen- und Papierdispensern aus Edelstahl samt passenden Nachfüllungen über maßgeschneiderte Dosieranlagen für Waschmaschinen und Geschirrspüler bis zu hochwirksamen Reinigungsmitteln. Alle Produkte punkten zudem mit einem ansprechenden und funktionalen Design.

Top-Hygiene

„Es gibt keinen Zweifel, dass die aktuelle Krisensituation das Bewusstsein und die Wahrnehmung für Sauberkeit und vor allem Hygiene enorm gesteigert haben. Das ist gut so, denn bisher wurde die Wichtigkeit von hygienisch reinen Oberflächen oft übersehen“, sagt Hygiene-Experte Robert Wiedemann aus Albstadt (Bayern). „Das Virus kann mehrere Tage auf Oberflächen überleben und so für Infektionen sorgen. Das muss allen bewusst sein, die für die Reinigung zuständig sind“, so Wiedemann. Der Fachmann rät klar zum Einsatz von High-End-Reinigungsgeräten wie zum Beispiel der Blue-Evolution-Reihe der beam GmbH und verweist auf die hohe Reinigungskraft und Top-Hygienewerte dieser HACCP-zertifizierten Geräte.

Update der Hotel-Tablets

SuitePad – führender Anbieter von In-Room-Tablets für die Hotellerie und Experte für digitale Gästekommunikation – reagiert auf die aktuelle Pandemiesituation und passt den Content seiner Geräte an: Ab sofort stellt das Unternehmen seinen Kunden auf Wunsch ein Update zur Verfügung, das verschiedene Informationen zum Umgang mit dem Coronavirus zeigt – so beispielsweise wie man die Hände korrekt wäscht oder wie man Abstand zu anderen Menschen hält.



Professionelle Reinigung

Attensam muss gerade jetzt große Herausforderungen bewältigen, da Dienstleistungen wie professionelle Reinigung, Desinfektion, Hygiene oder Gebäudeinstandhaltung ein Grundpfeiler für die Systemerhaltung sind. Während große Teile der österreichischen Wirtschaft derzeit einen Gang zurückschalten müssen, ist der heimische Marktführer in der umfassenden Betreuung von Immobilien weiterhin für Sauberkeit und Hygiene im Einsatz.

Die Attensam kümmert sich um die Reinigung von Handläufen, Türgriffen, Lichtschaltern sowie Sprechanlagen- und Lifttasten. Die Kontrolle der Beleuchtung, von Aufzuganlagen und Schäden wie defekten Türen oder Dachrinnen in den Gemeinschaftsflächen trägt darüber hinaus zur Sicherheit bei. In der Unterhaltsreinigung werden unter anderem Arztpraxen gereinigt und desinfiziert.

Oliver Attensam



© Attensam/Peter Rigaud



Gemeinsam durch schwere Zeiten

Familie & Freunde mit außergewöhnlichen Grüßen per Postkarte überraschen.

Das neuartige COVID-19 schlägt hohe Wellen: Schulen werden geschlossen, Altenheime und Krankenhäuser haben Besuchsverbot und die Menschen werden isoliert. Dennoch – oder gerade deswegen – möchte man sein soziales Umfeld nicht vernachlässigen und seine Liebsten auf andere, positivere Gedanken bringen. Die Postkarten-App Postando, mit der Nutzer ihre eigenen Bilder vom Smartphone als echte Postkarte versenden, zeigt, dass es momentan viele Situationen gibt, in denen sich Angehörige und Freunde besonders über eine kleine Aufmerksamkeit freuen. Mit dem Code GEMEINSAM erhält jeder Nutzer aktuell unbegrenzt viele Postkarten vergünstigt für nur 1,79 € pro Karte, um den Empfängern in dieser schwierigen Zeit ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Eine kleine Geste

Das deutsche Start-up Postando hat sich auf den einfachen Versand von individuellen Post- und Grußkarten mit dem Smartphone spezialisiert. Jeder User – ob jung oder alt – kann seine eigene Postkarte auf dem Smartphone designen und seinen Liebsten direkt in den Briefkasten senden, ohne dabei das Haus zu verlassen. Denn auch wenn die traditionelle Postkarte normalerweise mit einem Urlaubsgruß assoziiert wird: In einer solchen schwierigen Zeit ist es eine schöne Geste und zudem noch eine tolle Überraschung für den Empfänger, eine herzliche Botschaft mit persönlichen Bildern per Postkarte zu erhalten.

Egal unter welchen Umständen – in diesen Zeiten freut sich wohl jeder über eine liebevolle Geste in Form einer Postkarte. Mit Postando versenden Nutzer diese Aufmunterungsgrüße auf ganz persönliche Art und Weise: Einfach mit den eigenen Fotos in der App eine individuelle Postkarte designen, persönliche Nachricht verfassen und den glücklichen Empfänger auswählen. Die selbst gestaltete Postkarte landet innerhalb von wenigen Tagen direkt im Briefkasten der Liebsten und bereitet eine ganz besondere Freude.

www.postando.de



© whiskyerlebniswelt.at / Fotografin Karoline Grill

Nachhaltiges Krisenmanagement und Unterstützung bei Produktion von Desinfektionsmitteln

In der 1. Whiskydestillerie Österreichs versucht man, den wirtschaftlichen Turbulenzen optimistisch gegenüberzustehen und den Kopf nicht in den Sand zu stecken. Seit Wochen sind Desinfektionsmittel in Geschäften und Apotheken Mangelware. Hochprozentiger Alkohol ist die Basis, wenn es um die Herstellung, der immer knapper werdenden Mittel geht. Die Destillerie Haider arbeitet deshalb österreichweit mit Apotheken zusammen und beliefert diese mit hochprozentigen Ethanol/Ansatzkorn, um die Erzeugung professioneller Desinfektionsmittel weitreichend zu unterstützen.

„Nach dem ersten Schockmoment versuchen wir, optimistisch in die Zukunft zu blicken“, so Mag. Jasmin Haider-Stadler,

CEO und Destillateurin. „Wir freuen uns, dass wir einen sinnvollen Beitrag mit der Lieferung von Alkohol für die Herstellung von Desinfektionsmittel leisten können. Da sollte die Gewinnoptimierung nicht im Vordergrund stehen. Was mich positiv in die Zukunft blicken lässt, sind der Teamgeist und die Loyalität, die man jetzt spüren kann“, so Haider-Stadler weiter.

Natürlich musste auch die Whisky-Erlebniswelt vorübergehend geschlossen werden, aber der Familienbetrieb setzt geschickte weitere geschäftliche Maßnahmen, wie etwa Aktionen im Onlineshop, die auch noch nachhaltig in Zeiten nach Corona greifen werden. So gibt es anlässlich des 25-Jahre-Jubiläums immer am

25. des Monats Jubeltage im Onlineshop mit tollen Aktionen, verringerte Versandkosten oder auch eine Oster-Aktion (shop.waldviertlerwhisky.at). Außerdem bringt der innovative Betrieb mit virtuellen Whiskytastings das Geschmackserlebnis Whisky mit Videos, die auf Social Media oder auf der Website des Betriebes verfügbar sind, direkt nach Hause.

Eine Krise als Chance zu sehen, war schon 1995 das Credo von Johann und Monika Haider. Damals war es der EU-Beitritt, der sie gezwungen hat, neue Wege zu beschreiten, so kam es zu der Idee, Whisky zu brennen. Auch in der zweiten Generation ist man sich sicher, aus dieser Krise gestärkt herauszugehen. ▮

Haubenverdächtige Hauszustellung

Die österreichische Fleischmanufaktur Aumaerk liefert „bestes Fleisch der Welt“ binnen 24 h kostenlos nach Hause.

In Zeiten von Corona und der Idee, seine notwendigen Besorgungen möglichst kontaktlos zu erledigen, bekommen heimische Online-Anbieter neue Relevanz. Aumaerk, eine österreichische Fleischmanufaktur mit Sitz in Wien, macht hier auf sich aufmerksam: Das Unternehmen bietet laut eigenen Angaben „das beste Fleisch der Welt“ und stellt die hochqualitativen Gerichte binnen 24 Stunden bis auf Weiteres kostenfrei in ganz Österreich zu. Das Besondere daran: Das Fleisch ist nicht nur von höchster Produktqualität, sondern mit einem speziellen, patentierten Verfahren veredelt und vorbereitet, sodass es ohne viel Zutun zu einer außergewöhnlichen Mahlzeit fertig gegart werden kann. Renommierete Spitzenköche wie Tim Mälzer, Kolja Kleeberg, Albert Adrià und das Team der „Sansibar“ auf Sylt setzen bereits seit geraumer Zeit auf die Fleischprodukte von Aumaerk.

Braten in Haubenqualität

Die hervorragenden Produkte werden küchenfertig direkt an die Haustüre geliefert: Der fertige „Braten in Haubenqualität“ wird damit Realität, da die Rohware bereits im Vorfeld veredelt und vorgegart wurde. In den Aumaerk-Produkten „ist der Spitzenkoch bereits inkludiert“, ohne dass er je einen Fuß in die Türe setzt. „Gerade jetzt, wo alle zu Hause bleiben sollen, ein wichtiges Angebot, für alle, die beste Qualität ohne Kompromisse genießen wollen“, finden die Aumaerk-Gründer Dr. Harald Neumaerker, Alexander Eichinger und Spitzenkoch Oliver Scheiblauer. Wer wochentags bis 14.00 Uhr bestellt, kann bereits am nächsten Tag die Produkte verkochen. Die Zustellung erfolgt kontaktlos, die Unterschrift auf dem Scanner entfällt während der Coronakrise.



Hochwertiges Fleisch

Mit Produkten von Aumaerk ist es letztlich egal, ob ein Anfänger oder Profi am Herd steht: Die fertigen Braten sind gelingsicher. Angeboten werden 13 hochwertige Fleisch- und drei Saucenprodukte, wobei jedes einzelne Stück Fleisch, das von ausgewählten bäuerlichen Lieferanten stammt, in einem komplexen, 192-stündigen Verfahren in „Liebe und Handarbeit“ veredelt wurde. Geboten werden die gängigen Fleischsorten und -arten wie etwa Schweine-, Rind- und Kalbfleisch sowie ausgewählte – teilweise nur saisonal verfügbare – Geflügelprodukte. Im Kühlschrank halten die Produkte originalverpackt bis zu 30 Tage, im Ganzen tiefgekühlt bis zu sieben Monate.

www.aumaerk.com





Regionale Einkaufsplattform

Die Maßnahmen der Bundesregierung zur Eindämmung von Covid-19 haben kleine Unternehmer ohne Onlineshop kalt erwischt. Mit ihrem virtuellen Marktplatz Goodity.at unterstützen junge Gründerinnen regionale Betriebe und Produzenten aus Österreich.

Auf der innerhalb von nur wenigen Tagen in Quarantäne gegründeten Shoppingplattform goodity.at erhalten heimische Kleinbetriebe die kostenlose Chance, sich und ihre Produkte online zu vermarkten. Das Angebot richtet sich dabei vorwiegend an Unternehmer, die keinen bestehenden Onlineshop haben oder aus Kostengründen keinen aufsetzen möchten. Mit der Initiative soll die Solidarität mit heimischen Betrieben gestärkt und zivilgesellschaftliches Engagement ausgedrückt werden. „Die Plattform ist eine faire, schnelle und einfache Lösung für Unternehmer, bei der man ohne IT-Kenntnisse, ohne bestehenden Onlineshop und ohne andere Grundlagen wie professionelle Fotos sofort seine Ware anbieten kann“, erklären Sandra Schmidt und Julia Kruslin, zwei der vier Gründerinnen.

So funktioniert es

Auf Goodity.at können kleine Unternehmen, aber auch EPU's, innerhalb weniger Minuten einen Account anlegen und ihre Produkte listen. Jedes einzelne Produkt wird angezeigt. Das

gewährleistet ein angenehmes Einkaufserlebnis, da die Produktkategorien der Unternehmen auch zentral abgerufen werden können. „Der Vorteil eines echten regionalen Marktplatzes liegt dabei auf der Hand. Statt unzähliger Insellösungen können Produkte hier unter einem Dach kostengünstiger und effizient österreichweit beworben werden. Dies verspricht den Unternehmen ganz ohne große Online- und PR-Budgets eine optimale Sichtbarkeit“, verspricht Dessie Georgieva.

Das Start-up-Team

Die Umsetzung war äußerst ungewöhnlich. Niemand aus dem 4er-Gründerteam hat alle Mitglieder zuvor gekannt oder gesehen: Das Start-up wurde nur mit virtuellen Meetings aufgebaut. Bis heute hat sich das Gründerteam niemals außerhalb der virtuellen Welt „getroffen“. „Ich habe die Mitgründerinnen noch nie außerhalb des PC-Screens gesehen. Wir haben den Marktplatz alle von zu Hause in der Quarantäne aufgebaut“, erzählt Alena Sljivo (30).

Über Goodity

Auf Goodity können Unternehmen mit und ohne Onlineshop innerhalb von wenigen Minuten Produkte, Dienstleistungen & Gutscheine zum Kauf anbieten. Das Listen der Produkte ist kostenlos, und nur bei erfolgreichem Kauf wird eine Provision von 2% einbehalten. Innerhalb eines Tages wurden 150 Produkte auf der Plattform gelistet.

www.goodity.at

Alkohol für Desinfektion

Henkell Freixenet spendet hochprozentigen Alkohol zur Herstellung von Desinfektionsmitteln in enger Zusammenarbeit mit Merck Performance Materials und Aumeas.

Henkell Freixenet leistet einen Beitrag zur Bekämpfung des Coronavirus und spendet dazu rund 50.000 Liter hochprozentigen Alkohol für die Produktion von Desinfektionsmittel. Der Alkohol stammt aus der Entalkoholisierung von Wein für die Herstellung von alkoholfreiem Sekt und aus der Spirituosenherstellung. „Im engen Austausch mit der Stadt Wiesbaden haben wir die Idee entwickelt, den aus der Entalkoholisierung resultierenden Alkohol an Wiesbadener Krankenhäuser und Gesundheitsabnehmer zu spenden. Gemeinsam mit Bürgermeister Oliver Franz haben wir Infraserw Wiesbaden sowie die im Industriepark Kalle-Albert angesiedelte Gesellschaft des Darmstädter Wissenschafts- und Technologieunternehmens Merck als Partner für die Herstellung des Desinfektionsmittels an Bord holen können. Zusätzlich kam als Partner der Wiesbadener Apothekenverbund AUMEAS

hinzu, der einen weiteren Teil der Produktion übernimmt“, so Jan Rock, Kommunikationschef von Henkell Freixenet in Wiesbaden.

Schnelle Hilfe

„Wir freuen uns sehr über die großzügige und beispielgebende Initiative des Wiesbadener Sekt-, Wein- und Spirituosenhauses.“ kommentiert Wiesbadens Bürgermeister und Verwaltungsstab- leiter Dr. Oliver Franz. Und weiter: „Toll, dass Merck gemeinsam mit AUMEAS kurzfristig die benötigte Produktionskapazität für die Herstellung des Desinfektionsmittels zur Verfügung stellen kann.“ Für den Herstellungsprozess funktioniert Merck eine Anlage, in der normalerweise hochreine Produkte für die Halb- leiter-Industrie hergestellt werden, komplett um.

www.henkell-freixenet.com





Engagiert gegen die Krise

gastronovi bietet Gastronomen vielfältige Unterstützung während der Coronakrise.

Die Gastronomie und Hotellerie ist von den Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie besonders stark betroffen. Viele Restaurantbetreiber fürchten um ihre Existenz. Der Gastro-Experte hat in dieser Ausnahmesituation ein umfangreiches Maßnahmenpaket für Gastronomen und Hoteliers entwickelt, das betroffene Unternehmen bei der Bewältigung der aktuellen Krise unterstützt. Dazu stellt gastronovi digitale Tools kostenlos zur Nutzung bereit, mit denen Gastronomiebetriebe einen Take-away- und Lieferservice sowie den Online-Verkauf von Gutscheinen anbieten können. Informative Webinare und ein umfangreicher Leitfaden für das Gastgewerbe runden das Hilfspaket ab.

Kostenfreie Bereitstellung von Lösungen

Ein Liefer- und Take-away-Service wie auch der Online-Gutscheinverkauf sind für Gastgeber derzeit die einzigen Möglichkeiten, um ihren Betrieb aufrechtzuerhalten. Genau hier setzt das Hilfspaket an: gastronovi stellt ab sofort entsprechende Softwarelösungen kostenlos bereit. Das Angebot ermöglicht Gastronomen und Hoteliers, ihren Gästen einen Take-away- und Lieferservice sowie den Verkauf von Gutscheinen über die eigene Website anzubieten. „In der aktuellen Situation müssen Gastronomen ihr Konzept oder Geschäftsmodell innerhalb kürzester Zeit anpassen und auf den Außer-Haus-Service ausrichten. Dabei wollen wir sie bestmöglich unterstützen“, betont Andreas Jonderko, Geschäftsführer der gastronovi GmbH.

gastronovi-Webinare

Gastronomen und Hoteliers suchen nach verlässlichen Informationen und wünschen individuelle Beratung, dies gilt besonders jetzt in Krisenzeiten. Unterstützung bei der Suche nach intelligenten Lösungsansätzen, die den gastronomischen Betrieb aktuell aufrechterhalten können, ist gefragt. Deshalb werden jetzt regelmäßig Webinare angeboten, in denen erfahrene Gastronomie-Experten zu den digitalen Möglichkeiten informieren und beratend zur Seite stehen. Ziel ist es, Unternehmer dabei zu unterstützen, die aktuelle Krise zu überstehen und optimal aufgestellt daraus hervorgehen zu können.

Leitfaden, um Überblick zu behalten

Um Gastronomen und Hoteliers den Überblick über die relevantesten Informationen zu erleichtern, wurden umfangreiche Leitfäden für Deutschland, Österreich und die Schweiz erstellt, die aktuelle Fragen rund um Finanzierungshilfen, Personalkosten und Stornierungen in den einzelnen Ländern beantworten.

„gastronovi ist seit über zehn Jahren ein vertrauensvoller Partner der Gastro-Branche. Gerade deshalb arbeiten wir mit viel Energie und Engagement an Lösungen, die dazu beitragen, Gastronomen und Hoteliers bestmöglich in dieser schweren Zeit zu unterstützen. Wir zeigen uns solidarisch mit der Branche und versichern, dass wir sie sowohl in der Krisenzeit als auch darüber hinaus mit geballter Expertise beraten und begleiten werden“, erklärt Andreas Jonderko.

www.gastronovi.com