

Pressemitteilung

Reinigende Luft: Innovative Hygienemaßnahmen



v.l.n.r. Josip Somin und Jan Philipp Woydt (Geschäftsführung Innovative Nanogen Solutions GmbH), Marc Ciunis (Geschäftsführer TORTUE Hamburg)

TORTUE HAMBURG setzt auf Nanogenair Technologie

Hamburg, im September 2022 – Hygiene und Sicherheit sind weiterhin prägende und bleibende Themen in der Gastronomie- und Hotellerie, es heißt sich einzurichten im New Normal. Das TORTUE HAMBURG blickt durchaus positiv in die Zukunft, möchte aber weiterhin bestens vorbereitet sein und seinen Gästen den höchstmöglichen Schutz bieten. Deswegen wurde der gesamte Hotel- und Restaurantbereich mit den innovativen, wissenschaftlich geprüften Luftreinigern von Klinero ausgestattet.

Angekommen im New Normal: Die Restaurant-, Bar- und Hotelbetriebe laufen fast wieder auf Vor-Corona-Niveau und der Trend geht weiterhin aufwärts. Die Menschen haben das Reisen und Genießen nicht verlernt. Jetzt ist es wichtig, nicht erneut Verunsicherung im Hinblick auf die Corona-Infektionslage im Herbst anzutreiben. Stattdessen wollen die TORTUE Betreiber mit Zuversicht in die Zukunft blicken. Medien berichten von „einer erwarteten schweren Corona-Welle im Herbst“ und weiterhin heißt es „werde ein breites Repertoire von Schutzmaßnahmen notwendig sein“, zitierte die Nachrichtenagentur dpa Ministeriumskreise.

Mit diesen Vorrausichten im Hinterkopf haben sich TORTUE HAMBURG-Geschäftsführer Marc Ciunis und Carsten von der Heide Gedanken gemacht, wie sie zum einen dieser Welle entgegensteuern und zum anderen sich proaktiv mit nachhaltigen Hygienemaßnahmen auf die Zukunft vorbereiten können. Ciunis möchte aber ganz klar betonen: „Es geht uns nicht um Schwarzmalerei. Ganz im Gegenteil. Wir möchten mit der Installation der Nanogenair Technologie unseren Mitarbeitern und Gästen ein maximales Sicherheitsgefühl geben, innovative Vorreiter sein und somit ein sicheres Fundament für die Zukunft der Gastro schaffen. Die Pandemie hat uns alle damals eiskalt erwischt. Jetzt möchten wir vorbereitet sein. Nicht nur reaktiv, sondern proaktiv.“

Auf der Suche nach innovativen Hygienelösungen sind die Geschäftsführer über Kontakte auf das höchst interessante Konzept von Josip Somin, Geschäftsführer vom Start-Up Klinero, gestoßen. Diese neuartige und nachhaltige Technologie ist eine wirkliche Produktinnovation und setzt Maßstäbe für besonders sichere Raumhygiene. Die Technologie, Nanogenair powered by Klinero, bewirkt durch die Kombination aus patentierter Nanobeschichtung und UVA-Licht eine aktive Luftreinigung durch Photokatalyse. Das verwendete UV-Licht dient bei dem Prozess lediglich als Energieträger, die Nanobeschichtung als Katalysator und der Sauerstoff der Luft als Oxidationsmittel. Die hierbei geschaffenen Hygieneagenten bewegen sich mit atemberaubender Geschwindigkeit im gesamten Raum und entfalten Ihre Wirkung zur Keimbekämpfung.

Das TORTUE investierte in die CT Pro Max Lösung von Klinero, die direkt an der Hauptlüftungslage angebracht wird. Die angesaugte Luft strömt über den CT Pro Max in das Lüftungssystem, wobei Hygienewirkstoffe aktiviert werden und die Reinigung der Luft und sämtlichen Oberflächen automatisch in Kraft treten.

„Unsere Technologie ist fundiert und wissenschaftlich geprüft“, sagt Somin stolz, „mehrere Prüfberichte von unabhängigen Studien an der Technischen Universität Hamburg Harburg bestätigen eine Luftkeimreduktion von 92 % nach 2 Stunden und 99 % nach 24 Stunden nach der Aktivierung. Der entscheidende Unterschied zu herkömmlichen Luftreinigern ist das der Reinigungs-Prozess aktiv im Raum stattfindet und somit langlebiger und dauerhaft ist.“

Nicht nur die Daten der wissenschaftlichen Studien haben von der Heide überzeugt, sondern auch dass der Reinigungsprozess dauerhaft aktiv in den Räumen stattfindet. „Wichtig ist uns nicht nur der Hygieneaspekt, sondern auch das Thema Nachhaltigkeit im Hinblick auf Energie- und Wartungskosten“, betont von der Heide, „die gute Energieeffizienz und schlanke Bauweise im Vergleich haben uns überzeugt.“

Der Einsatz des neuen Luftreinigungssystems soll den Mitarbeitern und Gästen im TORTUE HAMBURG zusätzlichen Schutz bieten, natürlich werden alle anderen Hygienemaßnahmen weiterhin mit oberster Sorgfalt durchgeführt. „100-prozentige Sicherheit kann es nicht geben, aber wir tun alles in unserer Macht Stehende, um den Arbeitsplatz und Aufenthalt bei uns so sicher und so entspannt wie möglich zu gestalten“, so Geschäftsführer Marc Ciunis und Carsten von der Heide.

Weitere Informationen unter www.tortue.de und www.klinero.de

Spannendes Interview: Josip Somin und Jan Philipp Woydt im Apropos TORTUE...! Podcast. [Hier Reinhören.](#)

#33 Safety first: Sicher in die Zukunft mit Nanogenair • Josip Somin & Jan Philipp Woydt von Klinero



*Wir blicken sicher und innovativ in die Zukunft! Unsere gesamte Lüftungsanlage wurde von Klinero modifiziert und sorgt mit der neuartigen und nachhaltigen Nanogenair Technologie für eine stabile Lufthygiene im TORTUE HAMBURG. Die Klinero Geschäftsführer Jan Philipp Woydt und Josip Somin sind heute zu Gast in unserer TORTUE Podcastbox und erklären uns bei Apropos...! den Wirkungsprozess ihrer neu entwickelten Technologie und zeigen auf, welchen Schutz sie unseren Gästen und Mitarbeiter*innen bietet.*

Kontakt

HGH Hotelgesellschaft mbH
TORTUE HAMBURG
Anne Sophie Spingler – Director of Marketing & PR
Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg
M +49. 170 112 16 59, pr@tortue.de

Innovative Nanogen Solutions GmbH
Josip Somin
Goldbekufer 10, 22303 Hamburg
M +49. 40 33494 177,
kontakt@klinero.de