



VON WEGEN SCH*** EGAL

Wer die Bedürfnisse seines Gastes ernst nimmt, achtet darauf, dass auch der unvermeidliche Klobesuch nicht nach hinten losgeht. FRISCH hat Experten gefragt, was Sie dabei beachten sollten.

Das „stille Örtchen“ ist immer noch häufig eine Problemzone in der Gastronomie. Davon abgesehen, dass viele Toiletten hygienische Mängel aufweisen, kann auch ein enger oder lieblos gestalteter Waschraum das Gesamterlebnis trüben. Laut einer Studie des Unternehmens Tork, das Papier- und Hygieneprodukte herstellt, sind 90 Prozent der Befragten der Überzeugung, dass die Sauberkeit im Waschraum Rückschlüsse auf den Gesamthygienezustand erlaubt. Wie das Klo, so die Küche.

FÜR ABSOLUTE HYGIENE SORGEN

Die Basis für einen hygienischen Waschraum bildet die entsprechende Ausstattung: Große Flächen, abgerundete Ecken und pflegeleichter Materialien sorgen dafür, dass eine Toilette leicht zu reinigen ist. Gerade auf Damentoiletten gibt es noch viel Nachholbedarf, findet auch Nicole Waltl-Piffer. Sie ist Teil des Architektenteams „W2 Manufaktur“, das u. a. für die Gestaltung der Hotels *Forsthofalm*, *Das.Goldberg* und *Salzburger Hof* verantwortlich zeichnet. „Ich vermisse immer noch häufig Behältnisse, in denen man Hygieneprodukte berührungsfrei und ohne unangenehme Gerüche entsorgen kann. Da ist man uns in wärmeren Regionen, wo Körperhygiene seit jeher eine andere Rolle spielt, deutlich voraus“, sagt Nicole Waltl-Piffer im Interview.

Auch Tobias Mildner, Seminarleiter und Schulungsreferent zum Thema Reinigung beim deutschen Hygiene- und Versorgungsspezialisten igefa, sieht einen massiven Trend hin zu berührungsfreien Lösungen in Waschräumen: „In den USA sind bereits 95 Prozent der Seifen- und Handtuchspender sensorgesteuert. Aber auch für Türen, an deren Klinken sich die meisten Bakterien und Keime sammeln, gibt es bereits entsprechende Technik.“

Übrigens hat die oben genannte Tork-Studie auch gezeigt, dass dort, wo Toiletten sauber sind, die Hemmschwelle für Benutzer größer ist, selbst unangenehme Spuren zu hinterlassen. Umgekehrt motivieren unhygienische Anlagen Schmutzfinken dazu, sich auszutoben.

WERTSCHÄTZUNG AUSDRÜCKEN

Ein weiteres häufiges Ärgernis, das längst nicht mehr sein muss, sind leere Seifen- oder Handtuchspender sowie fehlendes Klopapier. Moderne Systeme informieren regelmäßig über Füllstände und ersparen zeitaufwändige Kontrollgänge. Und auch die Qualität der Verbrauchsmaterialien ist ein Signal an den Kunden: „Was gar nicht geht, ist billige oder verdünnte Seife, die aus den Spendern tropft, oder minderwertige Papierqualität bei Handtüchern und Klopapier“, meint Tobias Mildner bestimmt. „Damit signalisiere ich dem Gast auch, wie sehr ich ihn wertschätze.“

Wo keine gute Belüftung möglich ist, sollte man zumindest mit hochwertigen Raumparfums und dezenten Duftspendern arbeiten. Billige Duftstoffe riechen nicht nur unangenehm, sondern können bei empfindlichen Nasen sogar Allergien auslösen. Damit es auf einer Restauranttoilette nicht riecht wie auf dem Bahnhofsklo gilt es aber noch mehr zu berücksichtigen: „Wenn Urin danebengeht, dann saugen das trockene Fliesenfugen geradezu auf“, weiß Reinigungsprofi Tobias Mildner. „Hier kann man z.B. mit waschbaren Mattenvorlegern oder bestimmten biologischen Reinigern arbeiten.“ Manche Hersteller sorgen für mehr Treffsicherheit, indem sie z.B. „Zielfliegen“ in Urinale eindrucken. →

**„ZIELFLIEGEN
SORGEN FÜR MEHR
TREFFSICHERHEIT.“**

PRODUKT

Wer denkt, rund ums WC gibt's keine Neuigkeiten, der irrt sich. Jedes Jahr gibt es Neuerungen, die es Gastronomen ermöglichen, den Besuch auf dem stillen Örtchen für seine Kunden möglichst angenehm zu gestalten. Wir stellen ein paar interessante Produkte vor.

NEWS

01 GEBERIT

ARMATURENSYSTEM 2017

Elektronische Waschtischarmaturen ermöglichen hygienisches Händewaschen, da keine Berührung nötig ist. Neuere Modelle werden in die Wand integriert und sind so vor Nässe geschützt, die lästige Funktionsstörungen auslösen kann. Zudem sind die Waschbecken dadurch leichter und hygienischer zu reinigen.

02 GEBERIT

MONOLITH (STEFAN MARQUARD EDITION)

Die Monolith Sanitärmodule von Geberit können individuell bedruckt werden. TV-Koch Stefan Marquard ließ den Künstler Alex Diamond die Modulfronten in seinem Lokal „Hase und Igel“ in Düsseldorf gestalten. Sogar Dusch-WCs gibt es dort.

03 DURAVIT

SOFT-CLOSE

Eine integrierte Absenkautomatik von Duravit sorgt dafür, dass Klodeckel sanft und geräuschlos schließen.

04 DURAVIT

STARCK 3 URINAL

Dieses Urinal im stilvollen Starck-Design von Duravit arbeitet auf Wunsch mit einem psychologischen Trick: Die optional eingedruckte „Zielfliege“ sorgt erwiesenermaßen für mehr Treffsicherheit beim kleinen Geschäft.

ATMOSPHERE SCHAFFEN

Wie macht man aber nun aus einem „Häusl“ eine Mini-Wohlfühloase? Zunächst sollte man, wo möglich, genug Platz schaffen. Sehr enge Räume sind ärgerlich – gerade dort, wo jeder ein bisschen Privatsphäre schätzt. Sinn macht ein stimmiges Farbkonzept, das sich durch die gesamten Räumlichkeiten zieht. „Früher waren alle Waschräume weiß und hatten eine Krankenhaus- oder Schlachthofatmosphäre. Das muss nicht sein!“, so Architektin Waltl-Piffer. „Auch ein Waschraum ist ein Wohnraum und sollte ansprechend gestaltet werden. Dabei gilt es Farbe und Haptik von Materialien zu beachten. Langweilige Fliesen können z.B. durch geschliffene Betonböden ersetzt werden, die genauso hygienisch sind.“ Gezielte, vorteilhafte Lichtszenen schaffen eine angenehme Stimmung und vermeiden bleiche Gesichter im Spiegel. Einfache Maßnahmen, wie etwas Musik, Haken für Handtaschen und Jacken, frische Blumen oder ein Sessel für eine kurze Atempause, signalisieren, dass dem Gastgeber am Wohlbefinden seiner Kunden gelegen ist.

Wer bei den Waschräumen sparen will sollte sich vor Augen halten, dass auch der Komfort der Bäder in Privathäusern stetig steigt. „In einem Hotel oder Restaurant erwarten Gäste daher mindestens den gleichen Standard“, so die Architektin. Wo der Kunde König ist, sollte man ihm also auch einen stilvollen, hygienischen Thron anbieten. ■



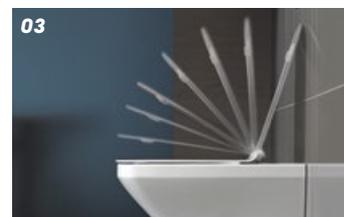
01



04



02



03

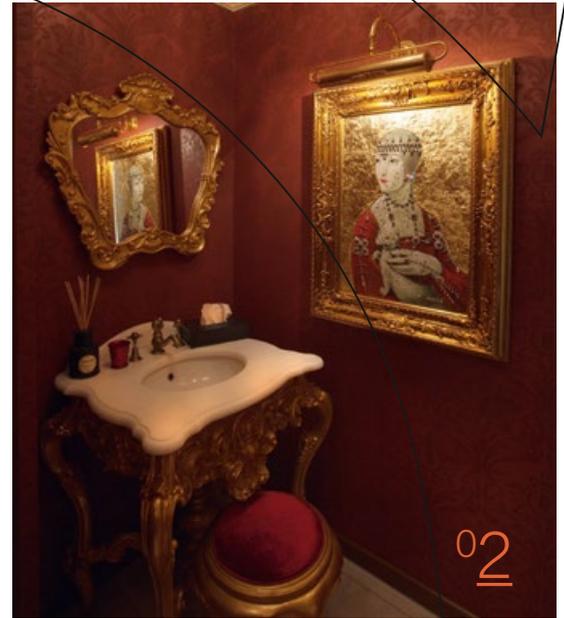
TOUR DE TOILETTE

DIE BESTEN GASTRO-WCS IN BILDERN



CLEAN & COOL

Es muss nicht immer Schlachthof-Weiß sein. Das 25hours Hotel in der Hamburger HafenCity zeigt, wie man auch mit Edelstahl, Chrom und Brauntönen überzeugen kann.



⁰¹ **Restaurant** **Botanica** in Rafz (CH)

Blumig geht es im Restaurant *Botanica* in Rafz (CH) auch in den Waschräumen zu: Die außergewöhnlichen, maßgefertigten Waschbecken und Urinale in Blütenform stammen aus der Werkstatt des amerikanischen Künstlers Sorensen, der auch „Urinal Man“ genannt wird (www.clark-made.com).

⁰² **Vincafé** **La Barca** in Luzern (CH)

Im *Vincafé La Barca* in Luzern (CH) gibt es sogar regelrechten „WC-Tourismus“: „Manche Gäste kommen extra, um die schönen alten Toiletten zu besichtigen“, berichtet man uns. In dem royalen Ambiente der Damentoilette darf jede für fünf Minuten Prinzessin sein.

⁰³ **Stanglwirt** in Going/Tirol

Ungewöhnlich musikalisch geht es in den Waschräumen im Bio- und Wellnesshotel *Stanglwirt* in Going am Wilden Kaiser zu: Hier wurden Tubatrichter zu Pissors umfunktioniert. Passend zum Ambiente des gesamten Hotels dominieren rustikale Naturmaterialien wie Holz und Stein.

⁰⁴ **25hours** **Hotel** Frankfurt

Im 25hours Designhotel *The Goldman* in Frankfurt können Rolling-Stones-Fans ihren Göttern sogar beim Pinkeln huldigen: Die Urinale habe hier die Form von Frauenmündern. Nicht alle finden das sexy und witzig. Aber zumindest kommt hier kein Mann ohne ein Gesprächsthema vom Klo zurück.

⁰⁵ **SIDE Hotel** Hamburg

Im *SIDE* Designhotel in Hamburg besteht keinerlei Verwechslungsgefahr, wenn es um die Waschräume für Frauen und Männer geht: Die stylish gestalteten Toiletten sind in knalliges Pink und Blau getaucht. Die runden Waschbecken werden zum Meetingpoint mitten im Raum und ermöglichen angenehme Bewegungsfreiheit.

⁰⁶ **Gare De Lion** in Wil (CH)

Es muss nicht immer cooles Design oder teurer Marmor sein. Wichtiger ist ein stimmiges Konzept, das zum restlichen Lokal passt. So wie im Kulturbahnhof *Gare de Lion* in Wil (CH): Dort schmückt die Wände der Toiletten eine bunte Collage aus Plakaten, Bildern, Tags und Stickern.

NORDIC SEAFOOD®

Fischprodukte höchster Qualität

Ihr exklusiver Partner für
gefrorene Meeresfrüchte
aus aller Welt

Nordic Meeresfrüchte GmbH
Deiningerg Weg 94 · D-92318 Neumarkt
Tel +49.9181.905081 · Fax +49.9181.20325
nm@nordicseafood.com

www.nordicseafood.com





HISTORISCHES

GELBES GOLD

Der römische Kaiser Vespasian (Regierungszeit 69–79 n. Chr.) ließ Urin besteuern und an Tuchfärber verkaufen, um u. a. den Bau des Kolosseums zu finanzieren. Von ihm stammt der sprichwörtliche Ausdruck „Geld stinkt nicht“, den er wohl im Streit mit seinen Beratern äußerte.

DIE URAHIN DER KLOFRAUEN

1330 wurde im Konfessbuch der Stadt Frankfurt am Main das erste Mal eine Frau als „Schizhusfegern“ bezeichnet. Sie trug den Namen Hilla und dürfte die erste Klofrau der Geschichte gewesen sein.

LEONARDOS LOKUS

Selbst Leonardo da Vinci inspirierte der Klogang: Er entwarf 1488 eine Toilette, die sich bei Bedarf durch eine Achse aus der Wand klappen ließ, hinter der ein Abzugschacht versteckt gewesen sein musste.

WIENER WCS

Das erste Pissoir Wiens wurde am 25. September 1861 in Betrieb genommen. Am 14. März 1905 wurde die erste unterirdische Bedürfnisanstalt des europäischen Kontinents in der Grabenstraße in Betrieb genommen.

IMPRESSUM

MEDIENINHABER UND HERAUSGEBER:

KRÖSWANG GmbH, Kickendorf 8, 4710 Grieskirchen,
T: +43 (7248) 685 94,
F: +43 (7248) 685 94-4,
E: grieskirchen@kroeswang.at,
www.kroeswang.at

UNTERNEHMENSgegenstand: Lebensmittelgroßhandel

CHEFREDAKTION: Mag. Thomas Holl

REDAKTION & PRODUKTION: Le Fritz Publishing; www.lefritz.wien

GRAFIK: Valencestudio

REDAKTEURE DIESER AUSGABE: Christoph Rösch, Melanie Müller

LEKTORAT: Phillip Lederer

DRUCK: Ferdinand Berger & Söhne GmbH, 3580 Horn, Wiener Straße 80

COVER: Shutterstock, Valencestudio