

MARKT & PRODUKTE

Hygienische Speisekarten



Fluhrer bietet Speisekartensysteme an, die desinfiziert werden können / Foto: Fluhrer

Der Fluhrer Verlag bietet diverse Speisekarten an, die desinfiziert werden können. Die Speisekartenmappen der Serie Classic Line und die Materialien Hammered, Riffled und Metal Linen der Serie Structure Line können von innen und außen mit einem handelsüblichen Desinfektionsmittel gereinigt werden, da diese kunststoff- oder acrylbeschichtet sind.

Das Desinfektionsmittel sollte dazu auf ein weiches Küchenpapier gesprüht werden, womit die Karten von innen und außen nebelfeucht abgewischt werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt hier dem unteren Drittel der Speisekarten, da dieses im Griffbereich des Gastes ist.

Für das Speisen- und Getränkeangebot empfiehlt der Hersteller den Einsatz der Fluhrer Passepartouts. Hierbei handelt es sich um kunststoffbeschichtete Rahmen, die der Gast umblättert, und somit das eingeschobenen Inhaltspapier nicht berührt.

Alternativ bietet Fluhrer das Prospekt System an. Hier kommen handelsübliche Prospekthüllen zum Einsatz, die die Inhaltsseiten komplett schützen. Vorteil beider Systeme ist, dass der Gastronom sich nicht auf seine Angebotsseiten festlegt, denn diese sind jederzeit austauschbar.