

AROMEA

Gast r o n o m i e

Ein Ort, an dem Küche und Genuss den Erfolg ausmachen, haben schlechte Gerüche keinen Platz. Der Gast soll entspannt sein, genießen und nicht abgelenkt sein. Beim Kochen, Braten, Frittieren und dem Verarbeiten von Lebensmittel entstehen aber nun mal einige Gerüche, die nicht gewollt sind. Der entsprechende Duft mit effektiver Malodor Control Technology® kann in dieser geruchssensiblen Branche helfen: optimale Geruchsneutralisation und die Verbreitung von angenehmen Düften.

ANWENDUNGS BEREICH



DIE DUFTWIRKUNG ...

... auf Vertriebssebene

Der erste Eindruck ist entscheidend. Wenn bereits beim Betreten des Restaurants alles nach Fritteuse riecht, wird sich der Gast nicht wohl fühlen. Er will die zubereiteten Gerichte genießen und nicht das Gefühl haben, dafür selbst in der Küche gearbeitet zu haben. Dabei kann **AROMEA** helfen: Mit dem richtigen Duft an der richtigen Stelle schafft Duftmarketing eine Atmosphäre, in der Gäste gerne Zeit verbringen und ebenso gerne konsumieren.

... auf Betriebsebene

Düfte sind die Verbindung zu unserem Gedächtnis. Das Wahrnehmen eines bestimmten Dufts kann Emotionen beeinflussen und Erinnerungen wecken. Bei einer Geruchsbelastung aus der Küche werden allerdings keine positiven Gefühle getriggert – ganz im Gegenteil. Mit dezentem Duftmarketing wird aber auch in der geruchssensiblen Gastronomie eine Wohlfühlatmosphäre etabliert, die „Appetit“ auf mehr macht und die man auch gerne weiterempfiehlt.



*Von allen unseren Sinnen,
ist der Olfaktorische der stärkste Auslöser von Emotionen.*

*Wir erinnern uns sogar hundertfach stärker an bestimmte
Duftnoten als an alle anderen Sinneseindrücke.*

L. Buck & R. Axel (Nobelpreis für Medizin, 2004)



WIE FUNKTIONIERT ...

... die Technologie

Ob kraftvolle Duftsäule oder kompaktes Nano-Gerät - **AROMEA** bietet für alle Ansprüche die optimale Duftlösung. Zum Beispiel mit effektiver Malodor Control DeodEclyx® Duftneutralisation auf Molekularebene und patentierter AirQ-Technologie für mikrofeine Duft-Droplets. Mit voller Kontrolle: 50 Intensitätsstufen, 21 programmierbare Duftintervalle bei Raumgrößen bis 1500m² (4250m³) - mit einem einzigen **AROMEA**-Duftgerät. Sämtliche Verneblergeräte arbeiten natürlich hypoallergen, hygienisch und absolut rückstandsfrei.

AirQ® technology meets and exceeds all consumer product safety standards regulating use of propellants or other harmful VOCs and adheres to the strictest global safety standards.

Malodor Control DeodEclyx® blockiert

Störgerüche auf molekularer Ebene.

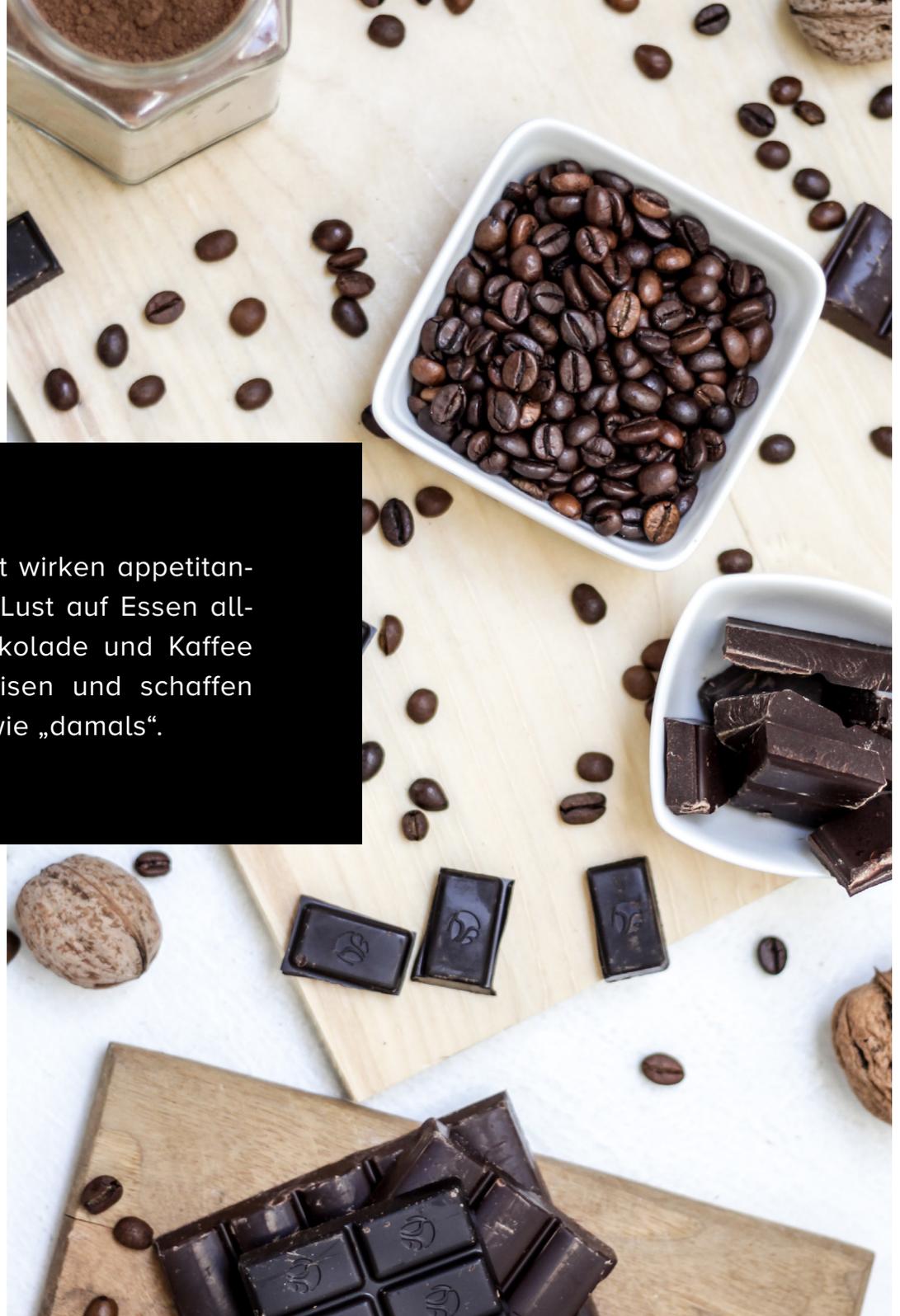


... die Duftkomposition

Die exklusiven Duftkompositionen von **AROMEA** verwenden 100% naturbelassene Duftessenzen und hochwertige Öle aus nachhaltiger Produktion. Für alle Anforderungen gibt es den passenden Duft: Zum Entspannen, Motivieren, Konzentrieren - oder einfach nur Neutralisieren. Neben einer umfangreichen Duftkollektion bietet **AROMEA** außerdem die Möglichkeit einer exklusiven, maßgeschneiderten Duftkomposition: Dem ganz persönlichen Corporate Scent.

Ein dezenter Zitrus- oder Kardamomduft wirken appetitanregend. Kokos und Feige steigern die Lust auf Essen allgemein. Nuancen von Karamell, Schokolade und Kaffee triggern das Verlangen nach Süßspeisen und schaffen gleichzeitig eine Wohlfühlatmosphäre wie „damals“.

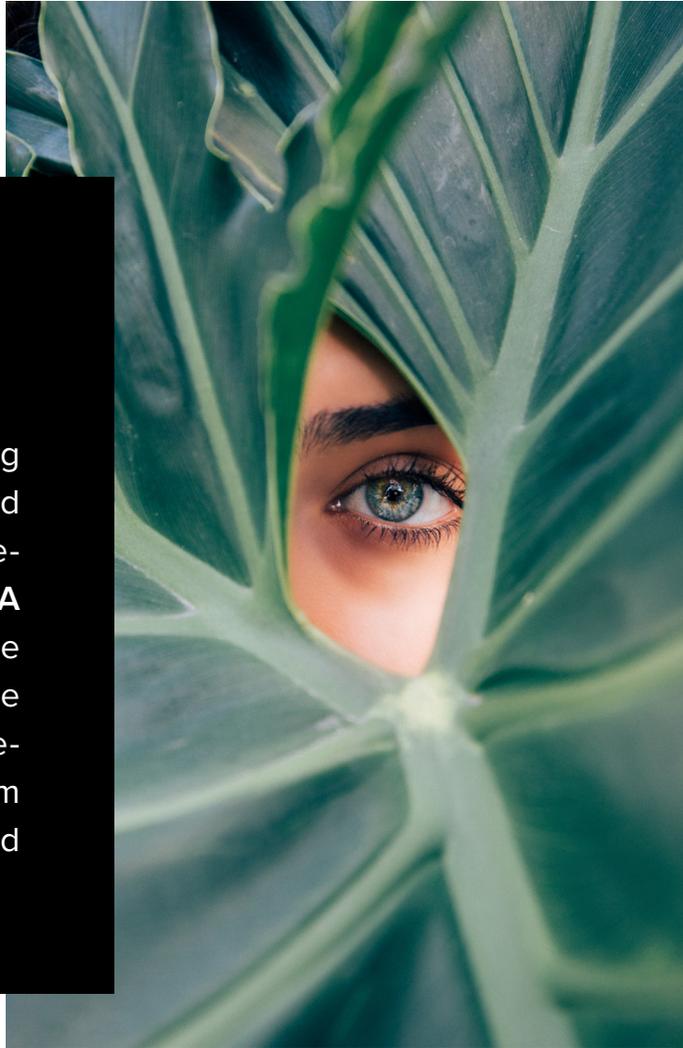
**MIT DUFT
APPETIT ANREGEN**



AROMEA LEISTUNGEN



Wirkungsvolles Duftmarketing ist je nach Anforderungen und Raumgröße eine Herausforderung. Darum bietet **AROMEA** auf Wunsch maßgeschneiderte Duftmarketing-Pakete für alle Ansprüche. Mit persönlicher Beratung vor Ort, individuellem Duftkonzept, Geräte-Setup und Service.

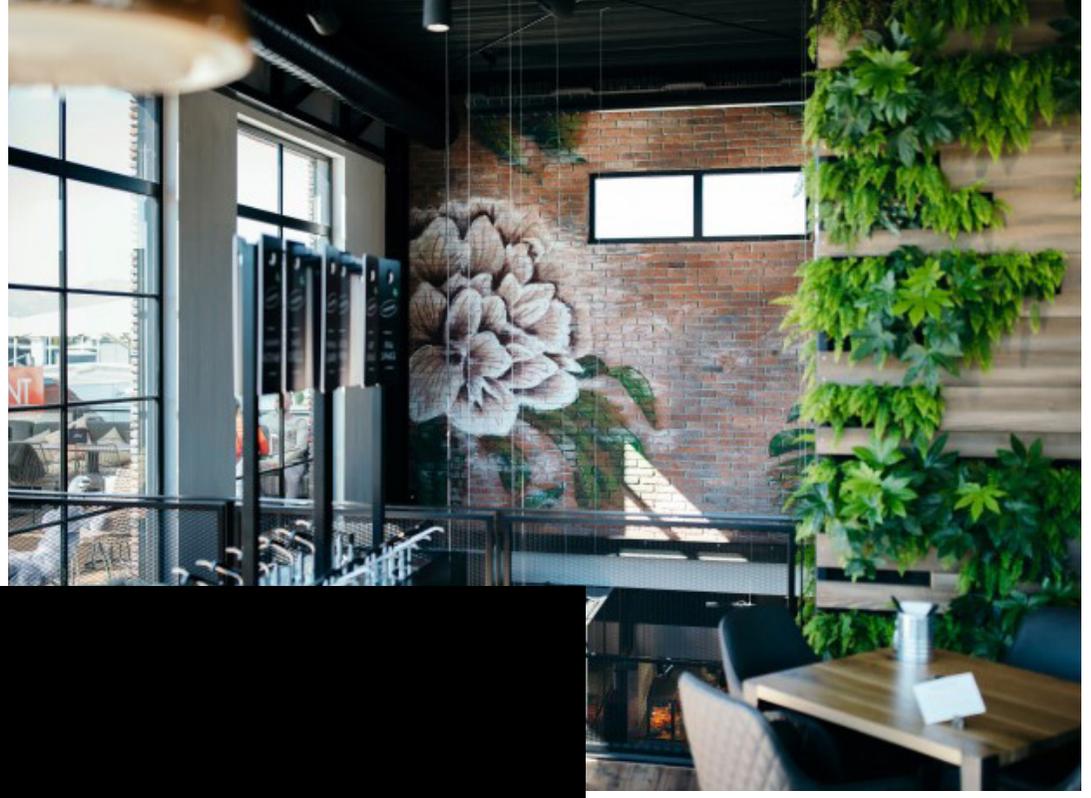


We design. We install.

We manage. You enjoy!



— REFERENZEN



LeBurger

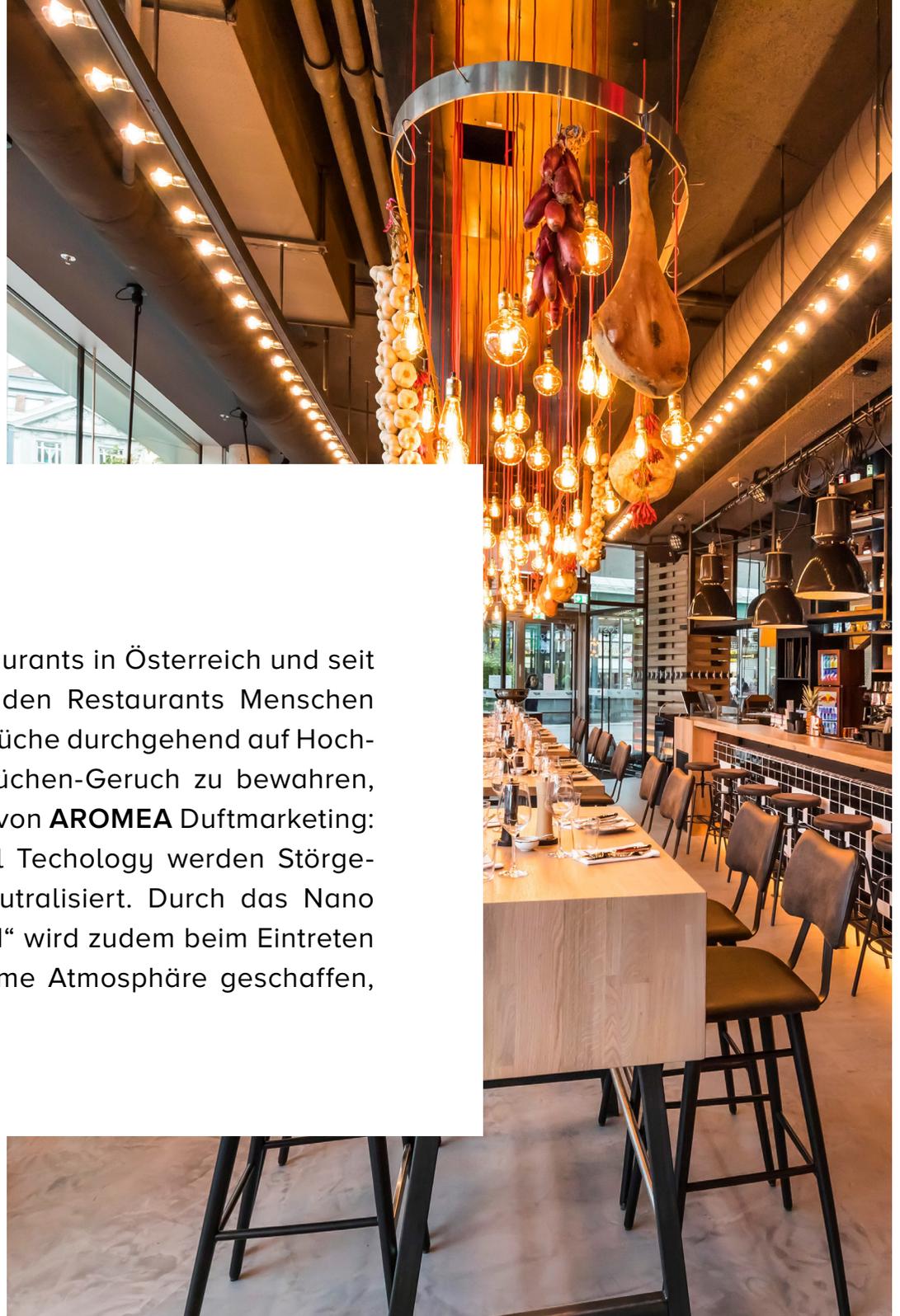
ist das erste Restaurant in Wien, das nachhaltige Mehlwürmer in seinen Burger-Pattys verarbeitet. Passend zu diesem einzigartigen Konzept, hebt sich LeBurger auch das Konzept „Slow Fast Food“ mit regionalen Zutaten von anderen Konkurrenten in dieser Branche ab. Das unterstützt **AROMEA** Duftmarketing auf olfaktorischer Ebene mit Nano Pro 5-Geräten mit patentierter AirQ-Technologie, die unauffällig in die Lichtschiene verbaut wurden. Leise, hypoallergen und unauffällig: passend für die Anwendung in der Gastronomie. Der besondere Duft „Orient Express“ unterstreicht das Ambiente optimal.



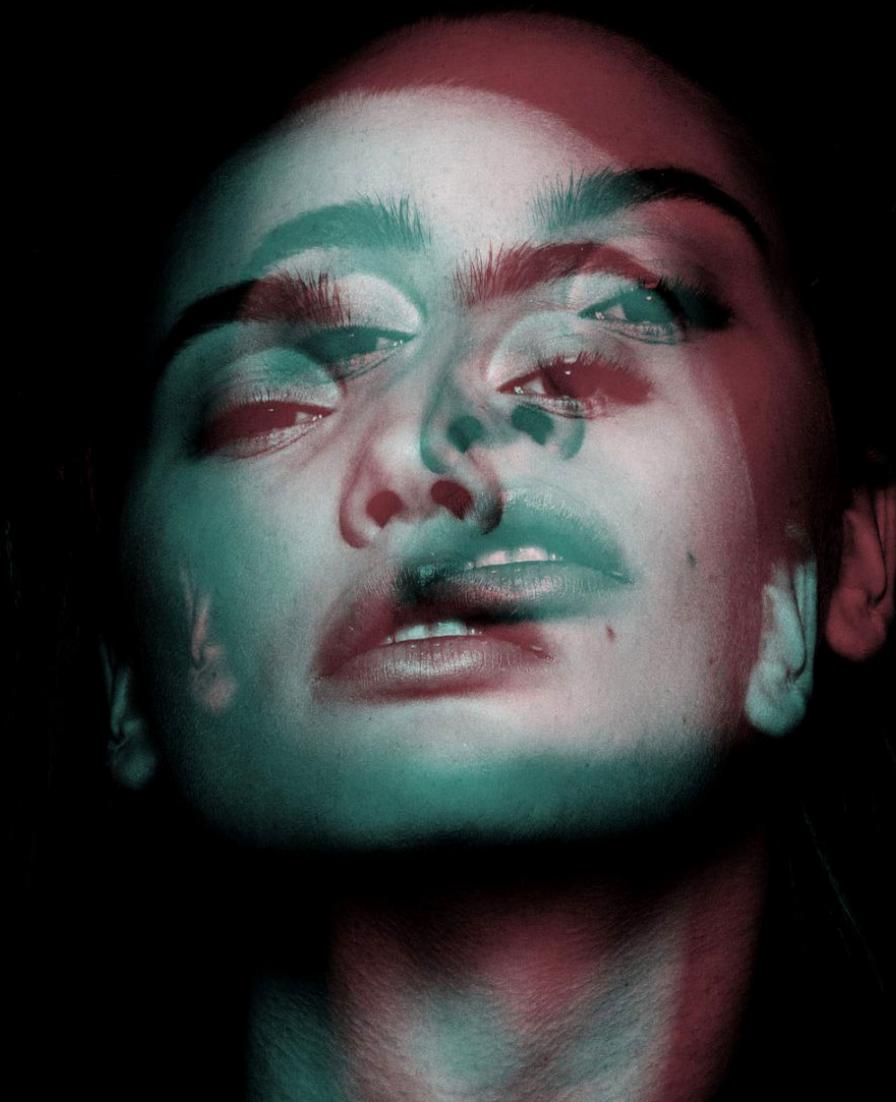
— REFERENZEN

El Gaucho

ist eine exklusive Kette von Steak-Restaurants in Österreich und seit kurzem auch in Deutschland. Weil in den Restaurants Menschen tagtäglich ein und aus gehen, läuft die Küche durchgehend auf Hochtouren. Um die Gäste vor jeglichem Küchen-Geruch zu bewahren, vertraut das El Gaucho auf die Wirkung von **AROMEA** Duftmarketing: Dank der inkludierten Malodor Control Technology werden Störgerüche auf Molekularebene optimal neutralisiert. Durch das Nano Pro-Gerät und dem Duftöl „Velvet Wood“ wird zudem beim Eintreten in die jeweiligen Lokale eine angenehme Atmosphäre geschaffen, die noch lange im Gedächtnis bleibt.



Aromea Airdesign GmbH
Klagenfurter Straße 160 . 9300 St.Veit/Glan
T. +43 4212 33 589 . info@aromea.eu
www.aromea.eu



AROMEA

AIRDESIGN