

DIE NASE
SCHMECKT
MIT - AIRDESIGN
IN DER
GASTRONOMIE.



AROMEA
AIRDESIGN



Aromea Airdesign GmbH
Lodengasse 17, 9020 Klagenfurt, Austria
T: +43 463 348 836 0, info@aromea.eu
www.aromea.eu

AROMEA
AIRDESIGN



„Allein der Duft macht schon hungrig.“

Für den ersten Eindruck gibt es für Nase, Augen und Ohren keine zweite Chance. Gerade in der Gastronomie will man den Appetit anregen und nicht verschlagen. Altes Fett? Putzmittel oder der Biomüll: Hat mit dem Airdesign von Aromea keinen Platz im Restaurant. Ob neutralisierend oder motivierend - ein individuelles Duftkonzept wertet die Gastronomie auf und fügt den Gaumenfreuden einen weiteren olfaktorischen Sinn bei: Das

Riechen. Eine Feier in der Stube? Eine Hochzeitstafel? Oder eine Einladung zum Weihnachtspunsch? Für alle Eventualitäten hilft eine dezente Beduftung, den feierlichen Charakter der Festivität (und der Location) noch mehr zu unterstreichen. Unsere Aromasäulen oder Nano-Geräte mit patentierter AirQ-Technologie und einer Auswahl an passenden Düften machen es möglich.

FACTS & FIGURES

- Beduftung erfolgt technisch flexibel als Standgerät oder an der Wand, als Lichtschienenmodell oder in die Lüftung integriert
- Betriebszeiten und Intensität können nach situationsspezifischen Zeitfenstern programmiert werden
- Große Duftauswahl je nach individuellem Bedürfnis und gewünschter Raumwirkung
- Abhängig von dem individuellen Duftmodell können je Einzelgerät zwischen 20m² und 1.000m² beduftet werden
- Unverwechselbar. Mit der Möglichkeit einen ganz eigenen Corporate Scent zu entwickeln

