

16. Oktober 2018

"Legionellen-Problem":

Wirksame Technik für Wasserhygiene und Sicherheit in Tourismusbetrieben

Sehr geehrter Herr Mag. Zeppezauer!

Reiseverursachte Erkrankungen sind leider weltweit im Zunehmen. Da muss man erst gar nicht auf die aktuelle SARS-Problematik verweisen. Wie die jährlich wiederkehrenden Pressemeldungen zeigen, ist die Gefahr einer Legionellen-Verseuchung ein latentes Problem in vielen in- und ausländischen Tourismusbetrieben – mit steigender Gefahr im Sommer.

Bislang gab es keine wirklich effektive Methode zur Legionellen-Bekämpfung. Denn mit den herkömmlichen Vorgangsweisen, etwa dem regelmäßigen Aufheizen des Trinkwassers auf über 65° C, lassen sich die gefährlichen Bakterien nicht dauerhaft aus dem System vertreiben. Nach kurzer Zeit ist alles beim Alten, es muss neuerlich „aufgeheizt“ werden.

Der Energie- und Wasserverbrauch sowie Personalkostenaufwand gehen dabei ordentlich ins Geld. Ganz zu schweigen vom vorzeitigen Verschleiß der Rohre sowie der Verbrühungsgefahr für Personal und Hotelgäste! Nach der neuen Trinkwasserverordnung (TWV) erwarten die Betreiber nicht unerhebliche rechtliche (und auch Image schädigende!) Folgen im Falle eines Legionellenausbruchs.

Laut dieser TW-Verordnung ist Legionellen-Prophylaxe ein Muss in jeder Trinkwasser-Installation! VANOR hat in Kooperation mit der Universität Wien ein neues Verfahren zur Legionellen-Prophylaxe entwickelt. Vorteil: Das VANOR-System eliminiert das Legionellen-Problem schon im Vorfeld. Es gewährleistet eine sichere Handhabung, unterlässt jegliche Abwasserbelastung und reduziert die Betriebskosten beträchtlich.

Bitte informieren Sie nach Möglichkeit die Tourismusbetriebe Ihrer Region über diese neue Legionellen-Vorsorge. Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen zum Produkt & Thema.

Danke für Ihre Antwort, freundliche Grüße!

DI Manfred Geyer

Technik & Sales

P.S.: Immer mehr Gäste verlangen Sicherheit: Das VANOR-Gütesiegel zeichnet Tourismusbetriebe als 100% legionellenfrei aus!