

Non-Food

Thonhauser auf Expansionskurs

Nach dem Einstieg von Marcus Mautner Markhof bei Thonhauser forciert der Spezialist für die Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen im Gastgewerbe und Abfüllanlagen in der Lebensmittelindustrie seinen internationalen Expansionskurs.

Mautner Markhof, der sich mit 25 Prozent an dem Familienunternehmen beteiligt hat, und sein Partner Philip

Thonhauser möchten mit einem selbst entwickelten und weltweit patentierten Reinigungsverfahren zunächst die Getränkeindustrie im In- und Ausland als Kunden gewinnen.

Thonhauser plant sein High-Tech-Verfahren, das gleichzeitig mit dem Reinigungsvorgang den jeweiligen Reinheitsgrad automatisch anzeigt und dokumentiert, vor allem den großen Getränkekonzernen schmackhaft zu machen.



Aufbruchstimmung: Thonhauser-Partner Dr. Marcus Mautner Markhof (links) und Mag. Philip Thonhauser sehen international große Chancen für ihr patentiertes Reinigungsverfahren (Bild: Staudigl)

Branche der industriellen Reinigungsmittel unterscheidet sich Thonhauser mit einer klar definierten Nischenpolitik als Spezialist für maßgeschneiderte Problemlösungen.

Bei dem patentierten Thonhauser-Verfahren wird eine spezielle Flüssigkeit durch die Rohr- und Schlauchleitungen gepumpt, diese entfernt organische Ablagerungen aus der Anlage und zeigt in Echtzeit den Grad der Reinheit durch Verfärbung an.

Überzeugen möchte die innovative Firma ihre künftigen Kunden mit wirtschaftlichen Argumenten und dem optimalen Hygiene-Status: „Wir ermöglichen extrem kurze Stehzeiten und garantieren nach der Reinigung den keimfreien Zustand der Anlagen“, bringt Philip Thonhauser den wesentlichen Vorteil seiner Technologie auf den Punkt. Von der vielfältigen



E-Commerce – EDV-Profis entwickeln ständig neue Systeme, die Hoteliers und Gastronomen auf dem Weg zu noch mehr Erfolg unterstützen.

..... Seite 44



Hygiene – Absolute Sauberkeit ist in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie eine Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Betrieb.

..... Seite 50

*Alles fließt
besser*

Die besten Komponenten in reiner Harmonie: Gastronomie- und Hotellerie-Lösungen von HUGIN SWEDA.

Hotelssoftware, Vital & Wellnessprogramm, Restaurantabrechnung, Kassensysteme, Hoteltischanlagen, Zimmersafes, Minibars, Weinschränke, Konzeption, Systeminstallation, Training, Support.

Info: (01) 610 990
www.HuginSweda.at

HUGIN
SWEDA