

HOTELLET BRODOAKS COUNTRY HOUSE INSTALLERAR HYGENIKX FÖR ATT HJÄLPA GÄSTERNA ATT "KÄNNA SIG TRYGGA"

Broadoaks hotell i Storbritannien har alltid sina gästers behov och önskemål i åtanke när man planerar sin verksamhet. Man adderar ständigt "måsten" och bekvämligheter för att skapa den perfekta vistelsen. År 2020 blev det största "måste" av alla att skapa en trygg och COVID-säker miljö!

Broadoaks Country House är ett lyxigt Lake District hotell och bröllopsplats som är inriktad på att skapa den mest perfekta, vilsamma och avkopplande platsen att bo. Broadoaks Country House ligger på fantastiska marker, omgiven av skogsmark och en flod som mynnar ut i Windermere Lake, och ligger på en av de vackraste platserna i Lake District i nordvästra England. Här erbjuds gäster storslagna omgivningar med en modern twist, fina middagar med fantastisk mat, och rum som främjar välbefinnande och avkoppling.

När Coronavirus-pandemin slog till 2020 var Broadoaks tvungen att tänka om och omarbete sin hotellverksamhet. Det hade till uppgift att göra sin miljö säkrare, med tanke på riskerna med coronaviruset för sina gäster och personal, samtidigt som hotellet ville behålla sin varma och inbjudande boutique karaktär.



"Vi letade efter något som försäkrade våra gäster att vi på Broadoaks har alla försiktighetsåtgärder på plats för att minimera spridningen av coronavirus och denna produkt verkade vara det perfekta tillskottet."

Tracey Robinson, General Manager på Broadoaks Country House



Teamet började undersöka vilka de bästa åtgärderna var för att skydda och trygga sina gästers välbefinnande, så att de kunde njuta av en säkrare vistelse. De åtgärder som infördes var omfattade personalutbildning om hur man kan förhindrar spridning av coronavirus, omfattande rengöring av delade ytor av särskilt utsedd städpersonal, installation av handdesinfektionsmedel i hela hotellet och HyGenikx luft- och ytsteriliseringsteknik i alla köks- och matutrymmen.

HyGenikx är en revolutionerande väggmonterad luft- och ytsteriliseringseenhet som har visat sig utrotar bakterier och virus i hela köks- & restaurangmiljön – vilket ger hygien- och säkerhetsskydd dygnet runt. Det förbättrar infektionskontrollen för personal och kunder, samt neutraliserar alla lukter.

HyGenikx teknologi och Coronavirus

HyGenikx teknik är oberoende bevisad att kunna inaktivera virus, inklusive coronavirus, genom att använda en unik teknikkombination för att förstöra dessa mikroorganismer. Studier har visat att denna teknik är effektiv mot SARS-CoV, ett virus från samma familj som den nuvarande coronavirusstammen, COVID-19 (SARS-CoV-2). Det fungerar genom att skada virusets genetiska material så att det inte längre kan fungera eller reproducera – vilket gör dem ofarliga.

HyGenikx-tekniken har också visat sig avsevärt minska förekomsten av MS-2 kolibphage (ett surrogat för Norovirus) både i luften och på ytor. MS-2 är ett icke-höljesvirus som är svårare att utrota än lipidhöljande coronavirus, såsom SARS-CoV-2.

Tillsammans med regelbunden handtvätt, frekvent rengöring, och socialt avståndstagande kan HyGenikx bidra till att förhindra spridning av skadliga coronavirus och minska risken för infektion.

HyGenikx installation

Broadoaks lärde sig om HyGenikx första gången, när en anställd bodde på ett annat hotell med samma teknik installerad.

Tracey Robinson, General Manager på Broadoaks Country House, förklarar: -

Vår kock bodde faktiskt på ett annat hotell som hade HyGenikx installerat och tänkte att det kunde fungera för oss också! Hotellet främjade det faktum att HyGenikx installerats, och dess hygienfördelar, vilket verkligen var uppmuntrande. Vi letade efter något att försäkra våra egna gäster att vi, på Broadoaks, har alla försiktighetsåtgärder på plats för att minimera spridningen av coronavirus och denna produkt verkade det perfekta tillägget. När jag lärde mig om fördelarna med luktkontroll också bestämde jag mig för att pröva HyGenikx i vårt personalkök på nedervåningen – och jag blev inte besviken."



“Med HyGenikx installerat är det häpnadsväckande, istället för matlukt luktar rummet fräscht hela tiden. Det är mycket trevligare för personalen och det är också en stor trygghet för mig, att veta att HyGenikx fungerar som det ska, att skapa en säkrare miljö!”

Tracey Robinson, General Manager på
Broadoaks Country House

Broadoaks Country House installerade ursprungligen en enhet i sitt personalkök på försök. Köket, som är ett gammaldags källarkök var benäget att lukta.

Tracey förklarar resultaten: *"Med HyGenikx installerat är det förvånande, istället för matlukt, luktar rummet fräscht hela tiden. Det är mycket trevligare för personalen och det är också en stor trygghet för mig, att veta att HyGenikx fungerar som det ska, att skapa en säkrare miljö! Vi har installerat ytterligare tre enheter här på Broadoaks – i huvudköket, och framför huset, i Oaks Restaurang och Orangeri – för att stödja våra strikta rengöringsprotokoll. Så nu har hela vårt kök- och restaurangdel detta extra hygien- och säkerhetsskydd på plats."*

Broadoaks är den senaste verksamheten att gå med i HyGenikx kundförtroende kampanj genom att visa HyGenikx klistermärken över hela hotellet. Dekalen, som åtföljer alla HyGenikx-enheter, kan visas på fönster, väggar och menyer, för att försäkra kunderna om att man som hotell och restaurang gjort det där extra för att ta hand om deras säkerhet och välbefinnande. Broadoaks handhar också information om HyGenikx på sin hemsida och sociala medier för att ge framtida gäster samma försäkran och trygghet som deras egen kock upplevde när han först kom i kontakt med HyGenikx.

För mer information om HyGenikx och hur man kan testa och utvärdera tekniken utan kostnad besök: <https://www.greasefix.se> eller kontakta oss på: 073 682 84 49