

Tradition Julen Zermatt
Communiqué de presse, avril 2020

La famille d'hôteliers Julen de Zermatt est bien préparée pour la saison à venir :

"Tradition Julen est également prête pour l'avenir en termes d'hygiène"

Corona a changé le monde - et les besoins des clients des hôtels et des restaurants. Cindy et Paul-Marc Julen ont décidé de faire un pas de plus - avec un concept d'hygiène inédit pour la sécurité de leurs invités, adapté aux temps difficiles.

L'hygiène a toujours été une question clé dans les établissements de Tradition Julen Zermatt. Mais aujourd'hui, elle est devenue encore plus importante, notamment en ce qui concerne la désinfection. Cindy et Paul-Marc Julen ont profité de cette "pause forcée" inattendue pour planifier l'avenir de leurs établissements en fonction de l'évolution des besoins de leurs hôtes. "Cette situation extraordinaire a également paralysé la Tradition Julen. Pour nous, cependant, c'est une raison de plus pour continuer et envisager l'avenir avec optimisme", explique Paul-Marc Julen. "Inévitablement, la question s'est posée : comment les besoins des hôtes vont-ils évoluer, par exemple dans le domaine de l'hygiène ? En collaboration avec une PME suisse, la société NOVAPURA, nous avons réussi à développer un nouveau concept innovant qui peut être facilement mis en œuvre pendant les opérations en cours. Désormais, nous prendrons des précautions supplémentaires en matière d'hygiène et de désinfection, pour la protection et la sécurité de nos hôtes et de nos employés".

Un concept d'hygiène efficace mais discret

Avec Thomas Müller de NOVAPURA, le couple d'hôteliers s'est occupé intensivement du thème de la désinfection. Thomas Müller : "Nous avons développé ensemble un nouveau concept d'hygiène spécialement pour les hôtels et les restaurants. Cela nous permet de relever les défis de Covid-19 avec des produits très efficaces". Il est important pour le fabricant et les hôteliers que les mesures étendues puissent être mises en œuvre très discrètement - après tout, le sentiment de vacances ne doit pas être altéré. Cindy Julen : "Les désinfectants pour les mains sont désormais disponibles pour les hôtes à tout moment." Les surfaces souvent touchées dans les restaurants et les hôtels sont également nettoyées et désinfectées. "Il est important qu'aucune odeur d'hôpital ne se développe, car les clients ne doivent pas remarquer la désinfection. C'est pourquoi nous utilisons des produits de nettoyage et de désinfection sans alcool pour les établissements de restauration, par exemple pour les tables ou les menus, qui garantissent néanmoins la pureté microorganique", explique Thomas Müller et poursuit : " Les chambres sont désinfectées avec un diffuseur (brouillard de pulvérisation) avant le changement de clients pour protéger l'employé et le client suivant. Cette dernière assure une désinfection supérieure aux méthodes conventionnelles sous tous les aspects (qualité, efficacité). Pour les poignées de porte, nous utilisons un vernis à effet d'étanchéité. Il est invisible et facilite le nettoyage et la désinfection. L'effet dure jusqu'à deux ans". Tradition Julen est donc prêt - pour l'avenir, pour le temps après Corona.

Contact médias :

Tradition Julen Zermatt

Paul Marc Julen

pm@julen.ch

+41 79 220 79 14

Romantik Hotel Julen & Hotel Alpenhof

www.julen.ch

tradition@julen.ch