



## Grander-vand har særlige egenskaber

**Industrien og landbruget har i flere år** udnyttet de positive effekter Grander-teknologien har på produktion og miljø. Men teknologien rummer også potentialer for hotel- og restaurationsbranchen.

**P**å hoteller og restauranter overalt i Østrig vil du kunne se 'stickers' med teksten, 'Her flyder Grander-vitaliseret vand', fortæller Kåre Netterstrøm, konsulent i VandVital, der forhandler Grander i Danmark.

I Østrig efterspørger gæsterne ligefrem det særlige vand, når de reserverer værelse eller bord. Bl.a. derfor mener Kåre Netterstrøm, at der også for hoteller og restauranter mv. her i landet ligger et kæmpe potentiale for at promovere sig med kvalitetsvand i hannerne.

–Grander signalerer f.eks. miljøbevidsthed og kvalitet, siger Kåre Netterstrøm og fortæller, at Grander-vitaliseret vand både smager og føles bedre end almindeligt postevand fra hannerne. Og så skåner det miljøet for transport af kildevand, rensning af flasker og destruktion af plastik.

### Vand har værdi

Et af de få udskænkingsste-

der i Danmark, hvor gæsterne får Grander-vand fra hannerne, er på Café Europa på Strøget i København. Her besluttede indehaverne for flere år siden at installere en Grander-vandbehandlingsenhed:

–Med Grander-vandet vil vi sende et signal til vores gæster og personale om, at det er vigtigt, at vi sparer på vores ressourcer. Vi begyndte på et tidspunkt at tage penge for vores vand, og mange gæster mente, det var fordi, vi ville tjene flere penge. Men det handlede for os om at fortælle, at vand har en værdi, siger Jens Nørgaard, indehaver af Café Europa.

Herudover mener Jens Nørgaard og hans personale, at kaffe, teen og kakaoen smager bedre. Og i køkkenet siger medarbejderne, at grøntsager som persille og salat holder sig friskere og sprødere, når der er brugt Grander-vand.

### Selvrensende effekt

–Vand behandlet med Grander-metoden smager ikke bare bedre, det har også en lang

række egenskaber, som gør det meget velegnet til at bruge i en række sammenhænge inden for serviceerhverv, siger Kåre Netterstrøm og tænker her særligt på vandets selvrensende effekt.

Mange erfaringer fra svømmebassiner og vandlande viser, at problemer med bakterier og biofilm i rørsystemer forsvinder, når man installerer en Grander-boks. Og når der ikke er bakterier, er der ikke længere brug for så meget klor.

Den erfaring gjorde man for nogle år siden i forlystelsesparken Joboland/Brændegårdshaven på Bornholm. Efter at have installeret Grander-boksen kunne forbruget af klor reduceres med 3,5 ton pr. år til glæde for badegæster, økonomi og miljø.

Og også på Café Europa er der lignende erfaringer med reduceret behov for kemikalier:

Vi har skruet tilførslen af afspændingsmiddel ned på det laveste trin på skalaen og har ca. opnået en besparelse på lidt over 20 pct. og lidt under 20 pct. på sæbe, siger Jens Nørgaard. □

## GRANDER-TEKNOLOGIEN



### Når almindeligt vand fra et vandværk eller

en sø bliver behandlet med Grander-teknologien, opnår vandet forskellige egenskaber, som både gør det sundere, mere velsmagende og medfører en lang række tekniske og miljømæssige gevinster.



### Teknologien består af en gennemstrømningsboks,

der indeholder indkapslet informationsvand (særligt højkvalitetsvand fra en østrigsk bjergkilde), som det almindelige vand strømmer forbi.

Det er den østrigske naturforsker og produktudvikler Johan Grander, der har udviklet teknologien, hvis virkninger er dokumenteret i flere udenlandske studier.



### På verdensplan benyttes Grander i

**mange sammenhænge:** Offentlige svømmebade, hospitaler, procesindustri, bryggerier, bagerier og minedrift.

I Danmark har ca. 200.000 privatpersoner, flere store industrivirksomheder og fødevarerproducenter samt ca. 300 landbrugsbesætninger og enkelte virksomheder i hotel- og restaurationsbranchen taget Grander-teknologien til sig.



### Grander-boksene er VA godkendt til

drikkevand af de danske myndigheder.

### Læs mere på:

**www.grander.com/dk** hvor der foruden flere hundrede brugercases og undersøgelser også er en global guide til hoteller, restauranter og forlystelsesparker, der benytter Grander-teknologien.