



**PERSBERICHT DONDERDAG 22 MEI 2008**

## **Rookverbod: Onaangename geuren in plaats van sigarettenrook?**

Ervaring met het rookverbod in buitenland leert dat door het wegvallen van de sigarettenrook, veel horecagelegenheden onverwachts geconfronteerd worden met stankoverlast.

Roken stinkt maar maskeert tegelijkertijd onaangename geuren zoals van eten, drank en transpiratie. Met het rookverbod dat 1 juli 2008 ingaat, zijn horecaondernemers genoodzaakt op zoek te gaan naar oplossingen om de lucht in hun cafés, restaurants en hotels te neutraliseren en aangenaam te maken.

Makingscents, specialist op het gebied van geurtoepassingen, heeft al meerdere projecten succesvol uitgevoerd waarbij stankneutralisering, al dan niet met een geurtoevoeging, het doel is. Geur is bij uitstek een manier om sferen te creëren en stemming bij gasten te beïnvloeden. Een onprettig ruikende ruimte zal gasten afstoten. *'In de gastvrijheidsbranche is dit het laatste waarmee we geconfronteerd willen worden.'*, aldus de eigenaar van een gerenommeerd grand/café.

In verschillende uitgaanslocaties zoals Grand Cafés en restaurants heeft Makingscents apparatuur geïnstalleerd om zo stank weg te nemen. Afhankelijk van de grootte van de ruimte, het type beluchtingsysteem en de bron die de stankoverlast veroorzaakt, wordt door Makingscents een passende effectieve oplossing geboden.

Voor meer informatie over Makingscents, dienstverlening en producten:  
Vraag naar Theo Ooteman of Adjay Baidjoe, 020-6701173 of [info@makingscents.nl](mailto:info@makingscents.nl)  
[www.makingscents.nl](http://www.makingscents.nl)