

## GERUCHSBELÄSTIGUNG IN DER GASTRONOMIE

Effektive Geruchsvernichtung durch kompaktes Raumlufthereinigungsgerät.

### SITUATION

Im Hamburger Stadtteil Osdorf befindet sich an der Straße Bornheide ein kleines Einkaufszentrum. In diesem Zentrum ist seit vielen Jahren ein Ärztehaus etabliert. Im Erdgeschoss wird der Asiatische Imbiss „Quan Asia“ mit guten Bewertungen betrieben. Neben dem Außer-Haus Geschäft ist in dem Imbiss auch ein kleiner Gastraum zum Verzehr der Speisen vor Ort eingerichtet. Der Imbiss produziert typische asiatische Speisen mit den entsprechenden asiatischen Aromen.

### PROBLEMSTELLUNG

Diese Aromen bzw. Gerüche erfreuen zwar die Gäste, jedoch leider nicht die in den über dem Restaurant befindlichen Praxen tätigen Ärzte und deren Patienten. Da das Restaurant über eine entsprechende Absaugung über der Kochstelle verfügt und die Luft über Dach abgeleitet wird, war zunächst fraglich, woher die Geruchsbelästigung kommt. Nach einer Begehung durch einen Mitarbeiter und der Durchführung einer Strömungsüberprüfung, ergab sich ein eindeutiges Bild: Der Geruch kam nicht von der Kochstelle, sondern entstand während des Verzehrs der Speisen im Gastraum. Durch das Öffnen und Schließen der Tür strömte die Luft nach draußen und gelangte durch die geöffneten Fenster nach oben in die Praxen. Eine Veränderung der Küchenabluftanlage hätte also keinen Erfolg gebracht.

### LÖSUNG

Der Pächter entschloss sich, durch geeignete Geräte der oxytec den Geruch im Gastraum erheblich zu minimieren, ohne die dortigen Gäste zu belästigen. Zum Einsatz kamen zwei runde Umluftgeräte vom Typ „Freshair“, die über eine besondere UV-C-/ Ozon-Technologie verfügen, sodass die Geräte auch in Räumen mit Kundenaufenthalt betrieben werden können.



### GENUSS OHNE NEBENWIRKUNGEN

So konnte durch eine fachmännische Analyse und Beratung eine kostengünstige Lösung für das geschilderte Problem gefunden werden. Von den Geräten geht weder eine Gefahr noch eine Beeinträchtigung (z.B. durch Geräusche) für die Gäste aus. Die überprüften und validierten Geräte konnten unauffällig in die Gastraumausstattung integriert werden.

Sie haben Fragen? Wir freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre E-Mail!  
Weitere Informationen finden Sie auch in diesem **VIDEO** und natürlich in unserem **ONLINESHOP**.