

I – Erläuterungen

BGN-Prämienverfahren

Kochen, Braten und Grillen in der Restaurantküche ist mit Schadstoff- und Hitzebelastungen verbunden. Zu den freigesetzten Schadstoffen gehören u. a. gesundheitsschädliche Stoffe wie Aldehyde und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe.

Diese stofflichen und klimatischen Belastungen an den Küchenarbeitsplätzen sind deutlich geringer, wenn statt eines herkömmlichen Be- und Entlüftungssystems mit Mischlüftung das Lüftungsprinzip der Schichtströmung umgesetzt ist. Bonuspunkte gibt es, wenn Sie ein solch belastungsreduzierendes Lüftungskonzept umgesetzt haben.

Die Schichtströmung macht sich den nach oben steigenden Strom warmer Luft, den sogenannten Thermikstrom zunutze. Er lässt die heißen, mit Schadstoffen belasteten Küchendämpfe nach oben steigen, wo sie abgesaugt werden. Kühlere und damit schwerere Frischluft strömt bodennah mit sehr geringer Geschwindigkeit aus speziellen Quellluftauslässen (Verdrängungsluftdurchlässen) in die Küche nach. Dadurch bildet sich ein sogenannter „Frischlufsee“ im Arbeitsbereich der Beschäftigten.

Die BGN berät Sie gerne.

Nachweise: z. B. Rechnungen, Fotos

