

BELÜFTUNG UND AEROSOLE IN UNSEREM RESTAURANT

Die Gesundheit unserer Mitarbeiter und unserer Gäste hat für uns oberste Priorität. Deshalb möchten wir Euch über das Thema Belüftung und Aerosole in unseren Gasträumen informieren.

Belüftungsanlagen im Gastro-Gewerbe unterliegen besonderen hygienischen Richtlinien. Dabei erfolgt der Luftwechsel so, dass die Raumluft durch die Menge der einströmenden Frischluft alle 10 Minuten vollständig ausgetauscht wird. Weiterhin wird die Frischluft durch mehrere Filterstufen so aufbereitet, dass die Qualität besser ist als die Außenluftqualität. Die verbrauchte Abluft wird separat durch völlig getrenntes Leitungssystem abgeführt. Eine Übertragung von Aerosolen und somit eine Rückführung in den Gastraum ist damit ausgeschlossen.

**Möchtet Ihr weiterführende
Infos zu dem Thema erhalten?**

Dann schreibt uns eine Email an info@chilliclub.de und wir informieren Euch ausführlich über die gesetzlichen Auflagen und Richtlinien bezüglich Raumluft in der Gastronomie.

