MANAGEMENT & ORGANISATION

Netzwerk Culinaria wächst

Partner von Netzwerk Culinaria begrüßen im Rahmen eines Planer-Workshops Halton mit Philipp Missbach in ihrer Mitte. Mit dabei von hinten links: Andreas Glose (Cool Compact), Philipp Missbach (Halton), Lars Urban (Meiko), vorne von links: Joachim Wolf (MKN), Eva Gelhausen (Netzwerk Culinaria), Rainer Müller (MKN) / Foto: Netzwerk Culinaria

Seit kurzem verstärkt Halton Foodservice das Netzwerk Culinaria. Das neue Mitglied bringt wertvolles Know-how zum wichtigen Thema Lüftung ein.

Ansprechpartner bei den Lüftungsexperten ist Philipp Missbach, der künftig auch im Rahmen von Workshops bei Netzwerk Culinaria mit an Bord sein wird. ?Eine gute Be- und Entlüftung in gewerblichen Küchen schafft ein gesundes Arbeitsklima und sorgt so für Wohlbefinden und Sicherheit?, erläutert Missbach. ?Gemeinsam mit Netzwerk Culinaria möchten wir über das für Bauherren oft komplexe Thema aufklären und so für mehr Wirtschaftlichkeit sorgen.? Denn: ?Hier ist oft noch viel Luft nach oben.?

Klug Lüften mit Algorithmus

Als Beispiel nennt Missbach das seit 01. November 2020 gültige Gebäudeenergiegesetz (GEG), das für Bauherren eine oft noch unbekannte, aber sehr erfreuliche, weil energiesparende Vorgabe macht: Bei neu eingebauten Raumlufttechnischen Anlagen (RLT) muss ab bestimmten Größenordnungen die Lüftung bedarfsorientiert erfolgen ? und nicht mehr, wie früher möglich, mit Techniken, die mit ihrem ausgelegten Maximum einfach tagsüber durchlaufen können ? so, als ob die Küche stets auf vollen Touren arbeite. Heißt: Die Lüftung muss sich heute an das tatsächliche Arbeiten in der Küche anpassen können ? sind weniger Kochstellen in Betrieb, spiegelt sich das sofort im verminderten Luftvolumenstrom wider. ?Diese GEG-Vorgabe setzen wir als Erster vollumfänglich mit einer innovativen Technik um, die den Betrieb in Echtzeit mit einem interaktiven Prozess regelt?, erklärt Missbach. Möglich machen dies Sensoren und ein Algorithmus. Dieses

innovative System Marvel ist aktuell schon über 4.000 Mal weltweit in Profiküchen installiert worden.
Halton Foodservice ist Teil des finnischen Konzerns Halton, ein weltweit tätiger Familienbetrieb mit heute 1.900 Mitarbeitern und zehn Produktionsstätten über den Globus verteilt. Neueste Entwicklungen wie integrierte KI für mehr Effizienz sind auch ein Ergebnis der neun Innovation Hubs, die Halton in acht Ländern der Erde betreibt, eines davon in Deutschland.
Kontakt: