

Damit es weder Rauchern noch Nichtrauchern stinkt

Mit guter Luft für saubere Umsätze sorgen

Luftreiniger – Bringen die was? Lohnt sich die Anschaffung oder sollte man als Wirt nicht lieber warten, bis der Gesetzgeber beim Thema Rauchverbot endlich Fakten schafft? Um mit all den unbeantworteten Fragen, Vorurteilen und Halbwahrheiten aufzuräumen, hat die Fa. **Gutmann Gesundheitstechnologie** den TÜV Rheinland damit beauftragt, die Wirksamkeit des Luftreinigers **Casadron Air-Clean** zu überprüfen.

Tatort war die Gaststätte **Wilhelms-Eck** in Heidenheim. Dort wurden an einem Wintertag 8 Casadron-Luftreiniger in Betrieb genommen (Stufe 2 – 125m³ / h Luftdurchsatz). Das Wirtshaus hat eine für etwa 100 Gäste zugängliche Grundfläche von ca. 200 qm (also ein Luftreiniger pro 25 qm). Die Eigentümerin wurde gebeten, für einen Tag die Lüftungsanlage und die Heizung abzuschalten. Gemessen wurde ab 5 Uhr morgens durchgehend bis 1 Uhr in der Früh des nächsten Tages. An diesem Wintertag lag die Temperatur tagsüber bei

Infos aus dem Internet

www.casadron.de

minus 4°C und nachts bei minus 7°C. Neben den Messungen der Luftqualität wurde auch alle zwei Stunden eine Befragung der Gäste durchgeführt.

Fangen wir bei den Ergebnissen mit der Meinung der Gäste an. Diese konnten die Luftqualität anhand einer Skala von 0 (schlecht) bis 10 (sehr gut) beurteilen. Zwischen 12 und 14 Uhr waren beispielsweise 20 Gäste im Lokal. Die acht Raucher haben der Luftqualität Noten zwischen 7 und 9, die zwölf

Gerüche aus der Küche, Ausdünstungen der Gäste, herumschwirrende Bakterien... Die Diskussionen um ein Rauchverbot in der Gastronomie verschleiern, dass nicht nur Nikotin die Luft in Gaststätten und Hotels belastet. Dabei sollte klar sein: Gute Luft für Raucher und Nichtraucher sorgt für längere Verweildauer und höhere Umsätze!

Nichtraucher von 7 bis 10 gegeben – alles Wertungen im „grünen“ (positiven) Bereich.

Wie sah es 8 Stunden später aus? Gegen 22 Uhr waren 38 Gäste im Lokal, darunter 22 Nichtraucher. Selbst zu dieser späten Stunde gab kein einziger Gast – egal ob Raucher oder Nichtraucher – eine schlechtere Note als 7, im Schnitt wurde bei der Befragung die ausgezeichnete Note 8 vergeben.

Werden die subjektiven Empfindungen der Gäste durch die Messungen des TÜV bestätigt? In dessen Gutachten heißt es, dass der Einsatz des Luftreinigers Casadron zu einer deutlichen Luftqualitätsverbesserung geführt hat. Fazit des TÜV Rheinland: „Der Luftreiniger Casadron ist daher zur Reinigung der Luft in Gaststätten geeignet und unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorschriften zu empfehlen.“

Gute Luft hin oder her: Aber sind die Gäste nicht wegen der Kälte in Scharen geflohen, schließlich hatte die Wirtin die Heizung ausgeschaltet? Das überraschende Ergebnis, das vom TÜV bestätigt wird, lautet: Ohne Heizung und Lüftung konnte die Temperatur im Lokal



Mit Schirm & Charme: der Casadron Smoking Point.

den ganzen Tag über bis 1 Uhr morgens auf ca. 22°C gehalten werden! Was mit anderen Worten bedeutet: Die Energiekosten für Heizung und Strom (für die Lüftungsanlage) können beim Einsatz von Luftreinigern à la Casadron deutlich gesenkt werden. – Die Fa. Gutmann ist übrigens gerne bereit, eine vergleichbare Messreihe wie im Wilhelms-Eck auch in einer „Nichtraucher-Gaststätte“ durchführen zu lassen (interessierte Wirte können sich melden unter: info@casadron.de). Wäre doch spannend nachzuprüfen, wo die

Luft besser ist: In einem Lokal mit Luftreiniger, in dem Raucher willkommen sind, oder in einem Lokal ohne Luftreiniger, in dem Raucher draußen bleiben müssen.

Für Frau Schwarz, die Wirtin der Gaststätte Wilhelms-Eck, gibt es jedenfalls keine Zweifel: „Mit dem Casadron ist nicht nur unsere Luft sauberer. Auch beim Umsatz stimmt es wieder.“ Dass Raucher und Nichtraucher sich

unter einem Dach wohl fühlen können, beweist auch die neue Cigarworld Lounge in Düsseldorf. Durch den Einsatz von Casadron-Geräten müssen Raucher so wenig auf den Tabakgenuss verzichten wie Nichtraucher auf die frische Luft. „Bei uns verstehen sich Nichtraucher und Raucher blendend“, bestätigt Patricia Benden, Inhaberin der Cigarworld Lounge. „Der eine genießt seinen Whisky, der andere seine kubanische Limitada, und beide schätzen die rauchfreie Atmosphäre in unserer Lounge.“

Viele zufriedene Kunden und aussagekräftige Gutachten (u.a. vom Fraunhofer-Institut Stuttgart, vom Hygiene-Institut der Universität Heidelberg und vom TÜV Rheinland, der auch das GS-Zertifikat für geprüfte Sicherheit verliehen hat) haben den Casadron Air-Clean nach Angaben der Fa. Gutmann zum Marktführer in Sachen Luftreiniger in Europa und darüber hinaus gemacht.

Vor kurzem hat beispielsweise die spanische Zena-



Gastro-Gruppe 250 Geräte bei dem Unternehmen in Mühlacker geordert. Casadron-Geräte sind am internationalen Flughafen in Seoul genauso im Einsatz wie im Hyatt Hotel in Jakarta oder am Flughafen Charles de Gaulle in Paris. Hierzulande ist das markante, schlanke Gerät in Form einer überdimensionalen Zigarette u.a. in den VIP-Lounges der Lufthansa und ca. 1000 Gastro-Betrieben und Hotels im Einsatz. 90 Prozent der Produktion geht aber inzwischen ins Ausland.

Dabei ist der Einsatz eines Luftreinigers längst nicht so teuer, wie viele Gastronomie glauben.

„Wenn man die Investitionskosten auf eine Laufzeit von drei Jahren umrechnet, kostet dem Wirt die gereinigte Luft nur ca. 1 Euro pro Tag“, so die Rechnung von Rudolf Gutmann (die Strom- und Wartungskosten ebenso einbezieht wie Einsparungen bei Heizung, Reinigung, etc.). „Dem steht eine Umsatzsteigerung von nachweislich 20 bis 30 Prozent gegenüber.“

Was das Besondere an diesem Gerät ist? „Unser speziell für die Gastronomie entwickelter „Casadron Air-Clean“ befreit auch stark verschmutzte Luft von allen üblen Gerüchen und gesundheitsgefährdenden Partikeln“, heißt es im Hause Gut-

mann. „Dieser Luftreiniger arbeitet auf elektrostatischer Basis und besitzt ein hochwirksames Filtersystem, das in der Luft vorhandene Schadstoffe sicher und zuverlässig im Filter zurückhält. Das Ergebnis ist eine erstklassige Luftqualität durch saubere, klare, reine Luft.“

Dabei geht es nicht nur um Tabakqualm und Rauch. Ein moderner Luftreiniger säubert die Luft natürlich genauso von Staub, Küchenausdünstungen, Schimmelpilzsporen, Milbenabscheidungen, Pollen, Bakterien,

Viren, etc. Nicht zuletzt die ständig steigende Zahl von Allergikern und Asthmatikern hofft seit langem auf den vermehrten Einsatz von Luftreinigern in der deutschen Gastronomie und Hotellerie.

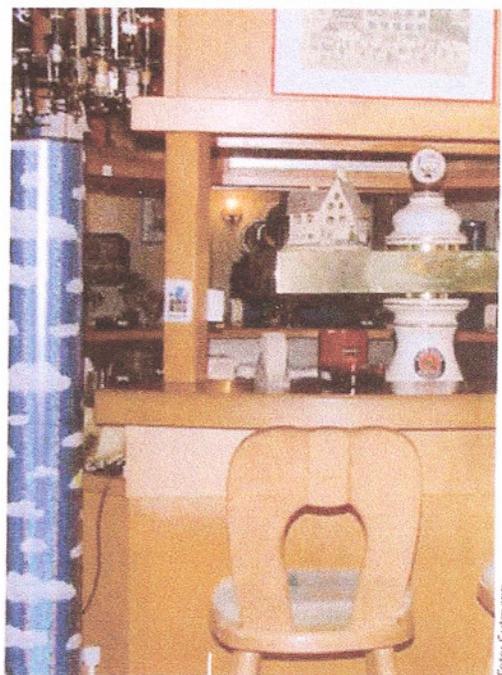


Foto: Gutmann

Vom Bistro bis zur Gaststätte: der Casadron macht stets eine gute Figur.

Auf einen Blick: Wichtige Pluspunkte von Luftreinigern

- längere Verweildauer der Gäste, dadurch höhere Umsätze
- Erschließung neuer Zielgruppen wie Allergiker
- geringere Heizungskosten, weil das kostspielige Lüften entfällt
- geringere Investitionskosten im Vergleich zu einer Be- und Entlüftungsanlage
- deutlich weniger Verschmutzung in den Gardinen, etc.
- auch das Personal arbeitet in guter Luft motivierter und effizienter