



Für die Auslegung der Lüftungsanlage liegen folgende Faktoren zugrunde:

1. Die bakterielle Belastung der Abteilung ist zu minimieren.
2. Die Abteilung darf nicht nach Fisch riechen.
3. Es darf kein Bratengeruch im Markt verteilt werden und in die Kleidung der Kunden ziehen.
4. Das Bedienpersonal muss sich wohlfühlen, um optimale Leistung zu erbringen.
5. Die Luftmengen werden für Spitzenzeiten angegeben und müssen regulierbar sein.
Hierdurch lassen sich auch die Energiekosten senken.
6. Berechnungen werden gemäß VDI-Richtlinie 2052 (Ausgabe Juni 1999) durchgeführt.