



## Schwerpunkt Lüftung

### 08. März

11.00 – 11.30

Raumluftreinigung als Zugpferd für die Innengastronomie /  
Wohlfühlen nicht nur zu COVID-Zeiten  
Augen auf beim Luftreinigerkauf – auf welche Parameter muss geachtet  
werden? Fördermittel & Stolperfallen im Dschungel von Coronazeiten  
Björn Grimm, Gastroberatung, FCSI , Prof. Christian Fieberg (Westf.  
Hochschule Gelsenkirchen)

12.30 – 13.00

Luftreinigung im Zimmer/Housekeeping (COVID, Pollen, Raucher) -  
mit mobilen Luftreinigern für ein gutes Gastgefühl beim Betreten  
Mareike Reis, Die Housekeeping Akademie

14.00 – 14.45

Be- und Entlüftung im Gastraum und in der Küche  
VDI2052 / DIN EN16282 und ihre Auswirkungen auf die Produktauswahl  
Heinz Ritzer, Halton Foodservice, Georg Tale-Yazdi, Sachverständiger  
Christian Meissner, Profi-tabel Resultants (VdF + FCSI)

15.00 – 15.30

Sicher durchatmen.  
Mit antiviralen Luftreinigern zurück in den Normalbetrieb. Virenfreie Luft als  
Verkaufsargument.  
Referent: Eric Raschke, Director Air Solution Systems von MANN+HUMMEL

16.00 – 16.45

Luftnachbehandlung von Küchenabluft (frei von Fett, Rauch und Gerüchen)  
Neue Gastrokonzepte mit Luftnachbehandlung in beispielsweise Shopping  
Gebäuden

Thorsten Petersen, Enchilada, Jan Schmelzle, Franchise-Verband  
René Bruder, InoxAir

## 09. März

11.00 – 11.45

Restart von Küchenabluftanlagen nach dem Lockdown - Wartung und  
Reinigung von Küchenabluftanlagen  
→ Service & Wartung von Ventilatoren –  
Prävention gegen Lager- und Motorschäden durch Fettablagerungen  
→ Service & Wartung von Ablufthauben und Abluftwegen –  
Frei von Fett und sonstiger Brandlast

Andreas Schaffhauser + Fabian Schmelz, RUCK, René Bruder, InoxAir  
Georg Tale-Yazdi, Sachverständigenbüro, Benjamin Brosch, Teamleiter  
Technische Infrastruktur, Messe Stuttgart

14.00 – 14.45

Holzkohlegrillanlagen - Abgasanlage vs. Lüftungsanlage  
Frank Kienle, HKI, Georg Tale-Yazdi, Sachverständiger

## 10. März

11.00 – 11.45

Kann meine Lüftung Corona? Antivirale Luftreinigung: nachrüsten oder neu kaufen?

Eric Raschke, Director Air Solution Systems von MANN+HUMMEL, Frank Spehl, Director R&D Air Filtration von MANN+HUMMEL

14.30 – 15.00

Hygiene- und Infektionsschutzmanagement in der Gastronomie

Olaf Seidel, TÜV Rheinland

16.00 – 16.30

Restart von Klimageräten / Überprüfung auf koloniebildende Einheiten (KBE)

Georg Tale-Yazdi, Sachverständiger