



Je nach Grösse eines Lokals sind mehrere Geräte nötig, um die gewünschte Luftqualität zu erreichen.

aeris Cleantec AG / ZVG

# Es liegt was in der Luft

Die Nachfrage nach **Luftmessgeräten und -reinigungsanlagen** hat in der Gastronomie zugenommen. Sensoren messen den CO<sub>2</sub>-Gehalt in der Raumluft und schlagen Massnahmen vor. Mit Lüftungsanlagen und Filterqualitäten sowie Luftreinigungsgeräten lässt sich die Luftbelastung reduzieren.

TEXT FABRICE MÜLLER

Das spanische Restaurant Casa Aurelio in Zürich bietet im Innenbereich Platz für bis zu 170 Gäste. Das Lokal teilt sich in vier verschiedenen grosse Räume auf, die zum Teil nur durch Vorhänge getrennt sind, wie Gastgeber Juan Carmody erklärt. Sein Betrieb hat sich jüngst für die Installation von CO<sub>2</sub>-Messgeräten des jungen Schweizer Unternehmens Airica AG entschieden. «Bisher haben wir vor allem nach Gutdünken die Fenster geöffnet oder die Lüftung eine Stufe höher geschaltet, um die Luftqualität zu verbessern», berichtet Juan Carmody. «Nun erhalten wir dank des Messgeräts die exakten Daten, um rechtzeitig reagieren zu können. Ich bin stolz, dass wir in diesem Bereich eine Vorreiterrolle einnehmen dürfen.»

**Keine Gefahr durch schlechte Luft**  
In der Diskussion rund um Covid-19 haben sich bezüglich der Gebäudetechnik

zwei Themenbereiche herauskristallisiert: Einerseits wurde in Frage gestellt, welchen Einfluss mechanische Lüftungsanlagen auf die Verteilung der Viren haben. Andererseits wird dem CO<sub>2</sub>-Gehalt in der Luft grosse Beachtung geschenkt. Katja Wilhelm vom Café Auer in Zürich, in einem Innenhof in der Nähe der Schule für Gestaltung gelegen, hat sich für ein CO<sub>2</sub>-Messgerät entschieden. «Wir wollten sicherstellen, die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeitenden nicht durch schlechte Luft zu gefährden. Das Messgerät gibt uns eine gewisse Sicherheit.» Im Café, das mit dem «Co-Working-Space» Impact Hub Zürich AG verbunden ist, stehen zwei Geräte von Airica im Einsatz. Sie sind unauffällig positioniert und zeigen über eine Leuchtbox den CO<sub>2</sub>-Gehalt in der Luft an. Weil während der warmen Jahreszeit die Fenster und Türen meist offen stehen, sei es noch nie zu einer CO<sub>2</sub>-Warnung

gekommen, sagt die Gastgeberin. «Wir lüften das Café sowieso regelmässig, auch bereits vor der Pandemie.» Die Reaktionen der Gäste, die nach dem Sinn des Geräts fragen, seien bis jetzt durchwegs positiv.

Die Massnahmen rund um das Coronavirus haben in den letzten Wochen aufseiten der Gastronomie zu einer hohen Nachfrage nach CO<sub>2</sub>-Messgeräten und Luftreinigungsanlagen geführt. «Wir stellen einen markanten Anstieg am Interesse von Seiten von kleinen wie auch grossen Betrieben fest», bestätigt Lukas Limacher, Co-Founder und CEO der Airica AG in Zürich. Das Unternehmen wurde vor zwei Jahren gegründet und hat

www.casaurelio.ch  
www.auer.coffee  
www.airica.com  
www.aerishealth.com  
www.haelg.ch

sich auf Luftanalysegeräte spezialisiert. Als vorbeugende Massnahme gegen eine Ansteckung mit dem Coronavirus eignen sich laut Lukas Limacher Messgeräte, die den CO<sub>2</sub>-Gehalt erkennen. Grund: Aerosole und CO<sub>2</sub> in der Raumluft sind direkt miteinander verknüpft. «Je mehr geatmet wird, desto höher der CO<sub>2</sub>-Wert und desto mehr Aerosole», erklärt Limacher. Zahlreiche Studien zeigen, dass eine tiefe CO<sub>2</sub>-Konzentration die Virusübertragung massiv reduzieren kann. Die Messgeräte von Airica interpretieren die Daten laut Lukas Limacher mithilfe von hochempfindlichen Sensoren in Echtzeit und geben gleichzeitig genaue Anweisungen, wie oft und wie lange der Raum gelüftet werden sollte. Die Geräte sind batteriebetrieben und über ein Funkgateway mit der Zentrale verbunden.

**Einbau von höheren Filterqualitäten**  
In Gasträumen von Restaurants und Hotels sind – bedingt durch gesetzliche Vorschriften – mechanische Belüftungssysteme installiert. Cyrill Rohner, Leiter Service Schweiz der Firma Hälg & Co. AG in St. Gallen, Anbieter von Gebäudetechniklösungen seit bald 100 Jahren, empfiehlt, die Belüftungssysteme länger als nur während der Betriebszeiten bei Vollast mindestens zwei Stunden vor dem Eintreffen der Gäste einzuschalten und erst zwei Stunden nach der Schliessung des Restaurants auf eine niedrigere Drehzahl zurückzuschalten. «Im Wissen, dass bei tieferen Temperaturen mit erhöhtem Heizenergiebedarf gerechnet werden muss, trägt eine gute Raumbelüftung doch dazu bei, freigesetzte Viruspartikel aus den Räumlichkeiten zu entfernen und die Gäste zu schützen», sagt Cyrill Rohner. Eine markante Verbesserung der Zuluftqualität von aussen

könne durch den Einbau von höheren Filterqualitäten erreicht werden.

**Luftreinigung mit Hepa-Filtern**  
Neben der mechanischen Lüftung von Räumen mit Lüftungs- und Klimaanlage oder durch das Stosslüften über die Fenster bieten Unternehmen wie etwa Aeris Cleantec AG in Cham mobile Luftreinigungsgeräte an. Während acht Monaten beschäftigten sich ehemalige Studierende der ETH Zürich, darunter auch der heutige CEO Pierre Bi, 2013 mit der Verbesserung der Luftqualität in geschlossenen Räumen in Peking. Aus diesen Erfahrungen heraus entwickelten sie Luftreinigungsgeräte, die im privaten wie auch kommerziellen Bereich zum Einsatz kommen – unter anderem auch in Spitälern. Zu den Besonderheiten dieser Produkte gehört laut Pierre Bi die hohe Filtereffizienz, die durch wissenschaftliche Tests belegt wurde. Die eigens entwickelten medizinischen Hepa-Filter entfernen nach eigenen Angaben Luftschadstoffe bis zu 0,1 Mikrometer bei 99,95 Prozent Effektivität. Die Geräte messen zudem die Partikelbelastung beispielsweise durch Feinstaub, Viren



Die Gastgeberin Katja Wilhelm im Café Auer hat nur positive Erfahrungen mit dem CO<sub>2</sub>-Messgerät gemacht.

oder Pollen. Je nach Grösse eines Lokals sind mehrere Geräte nötig, um die gewünschte Luftqualität zu erreichen. «Für einen 120 Quadratmeter grossen Raum mit einer Deckenhöhe von 2 Meter 50 etwa braucht es zwei Standardgeräte», erklärt Pierre Bi. Der Preis für zwei Geräte beträgt knapp 2000 Franken.

**Gesetzliche Verpflichtung?**  
Ist im Rahmen der Covid-Gesetzgebung und gewisser politischer Bestrebungen damit zu rechnen, dass zum Beispiel Luftmessungen in der Gastronomie künftig zum vorgeschriebenen Standard werden? Michael Siebenmann, Leiter Marketing bei GastroSuisse, glaubt nicht an eine Verpflichtung auf gesetzlicher Ebene. «Eine Verpflichtung ist nicht in unserem Interesse. Doch die Anschaffung solcher Geräte ist aus unserer Sicht sicher eine sinnvolle Massnahme», sagt er. Lukas Limacher ist überzeugt, dass CO<sub>2</sub>-Messgeräte in Zukunft in öffentlichen Räumen wie Restaurants zum Standard werden. «Neben gesundem Essen und Wasser ist die gesunde Innenraumluft vielerorts ebenfalls zu einem wichtigen Anliegen geworden.»



Juan Carmody, Gastgeber im spanischen Restaurant Casa Aurelio in Zürich, gehört zu den Ersten, die in ihrem Restaurant CO<sub>2</sub>-Messgeräte einsetzen.

ANZEIGE

## Gesunde Luft für die Gäste

Zuverlässige Aerosol- und Geruchskontrolle durch medizinische Luftfiltration für ein hygienisches Klima in Restaurants, Cafés und Bars



Designed & Engineered in Switzerland  
Schweizer Design und Engineering  
Design et Ingénierie Suisse  
Design e Ingegneria Svizzera



Qair Pro Series

10% discount code

BACK-TO-EAT

aeris  
air purifiers