

# Casualfood / „Herrmann's“

Flughafen Frankfurt/M.  
Sonderablüflösungen im Umluftverfahren



## Die Herausforderung:

800 bis 1000 Bratwürste grillen, ohne Anschluß an die hauseigene Fettabluft

Neben einer 100% igen Brandsicherheit darf es zu keinerlei Geruchsbelästigungen im Umkreis kommen.

## Die Lösung:

kompaktes Umluftsystem als Sonderkonstruktion:

1. Filterstufe:  
UV-Entfettung der Abluft

2. Filterstufe:  
Trapezmolekularfilter zur Restgeruchsvernichtung

Reinigungskapazität:  
bis zu 1.500 cbm/h



  
**purventus**

purventus GmbH  
Albertstr. 5  
D-99102 Klettbach/Germany  
Tel.: (+49) 36209 43602  
Fax: (+49) 36209 43603  
Email: [info@purventus.de](mailto:info@purventus.de)  
Internet: [www.purventus.de](http://www.purventus.de)

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **casualfood entwickelt innovative Lösung: Grillen ohne Abluft an Flughäfen**

Frankfurt, 21. März 2019 – Heute noch Einzelhandelsgeschäft, morgen schon Food-Store? Das war aufgrund fehlender Abluftanlagen an Flughäfen bisher undenkbar. casualfood hat jetzt die Lösung: Für sein neues Restaurant Hermann's am Flughafen Frankfurt hat das Unternehmen zusammen mit seinem Partner eine innovative Lösung mit indirektem Grill und spezieller Umluft-Technologie entwickelt. Diese wurde erfolgreich eingesetzt und hat alle Tests sowie die hohen Auflagen des Flughafens Frankfurt bestanden. Jetzt können stündlich bis zu 250 Würstchen auf einer Retailfläche gegrillt werden – ohne Abluft und Geruchsbelästigung.

#### **Einzigartiges Luftreinigungssystem mit Umluft statt Abluft**

Der indirekte Grill arbeitet mit einer Kombination aus UV-Technologie und nachgeschalteten Katalysatoren. Das einzigartige Luftreinigungssystem löst die Probleme um die entstehende Fettabluft. Unangenehme Gerüche im Umfeld des Grills werden komplett eliminiert. Dabei ist die Funktion ganz natürlich: Wie in der Natur werden Gerüche, Bakterien und Viren mit UV-Licht gereinigt. Geruchstragende Stoffe und Mikroorganismen werden um bis zu 99,9 Prozent reduziert. Das Gerät ist in nahezu jedes Lüftungssystem integrierbar und ermöglicht so Lösungen komplett ohne Abluftanlage. Dank Plug'n-Play-Prinzip ist es leicht zu bedienen, die UV-Kassette kann einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

„Wir haben schnell erkannt, dass wir an Flughäfen aufgrund der besonderen Bedingungen erfinderisch sein müssen. Darum haben wir begonnen, unsere eigenen Ideen zu entwickeln und umzusetzen. Mit unserem neuen indirekten Grill können wir auch auf solchen Flächen ein anspruchsvolles gastronomisches Angebot machen, die für die herkömmliche Gastronomie bisher nicht genutzt werden können“, sagen Stefan Weber und Michael Weigel, Geschäftsführende Gesellschafter der casualfood GmbH.

#### **Über die casualfood GmbH**

„The taste of travelling“ – unter diesem Motto entwickelt und betreibt casualfood innovative Foodkonzepte für Airports und Bahnhöfe. Elf unterschiedliche Gastro- und C-Store-Konzepte bedienen ein vielseitiges Portfolio vom hochwertigen Fast Food bis zum italo-amerikanischen Delikonzept. Die eigenen Konzepte wie QUICKER's, NATURAL, MONDO, MONDO Bianco, Hermann's, Mayer's, Kilkenny, GOODMAN & FILIPPO, Brezel Lovers und Beans & Barley sowie die als Franchise geführten Marken Kamps und ServiceStore DB prägen das Bild an den Verkehrsstandorten.