

[https://cci-](https://cci-dialog.de/wissensportal/technikwissen/gebäude_planen_betreiben_bewerten/planen_betreiben/luftabschottungen_in_verkaufsstaetten.html)

[dialog.de/wissensportal/technikwissen/gebäude_planen_betreiben_bewerten/planen_betreiben/luftabschottungen_in_verkaufsstaetten.html](https://cci-dialog.de/wissensportal/technikwissen/gebäude_planen_betreiben_bewerten/planen_betreiben/luftabschottungen_in_verkaufsstaetten.html)

Um diesen Artikel online sehen zu können, geben Sie bitte in der Suche die ID-Nummer cci15668 ein.

Luftabschottungen in Verkaufsstätten

Verkaufsstätten sind geprägt von barrierefreiem Kundenverkehr einerseits und hohen Hygieneanforderungen andererseits, insbesondere wenn offen präsentierte Lebensmittel unkontrollierten Keimen oder Verschmutzungen ausgesetzt sind. Der Verzicht auf Türen unterliegt in der Regel verkaufpsychologischen Erwägungen, zieht jedoch energieintensive Konsequenzen nach sich. Im Winter strömt kalte Außenluft durch die Kundendurchgänge, im Sommer strömt warme Außenluft in die klimatisch konditionierten Verkaufsstätten.



Eingang HSW: Die Abbildung stellt eine Luftabschottung der Mayerschen Buchhandlung, Bochum, dar. Hier wird über die warme Jahreszeit die gesamte HSW-Glasfaltenanlage geöffnet (Länge 23 m). Diese fehlende "Wand" wird mit der Luftwandtechnologie abgeschottet. Über der Öffnung ist eine Düse mit vier separat zu schaltenden Ventilatoren mit Heizregistern positioniert. So können auch separate Öffnungsausschnitte einzeln abgeschottet werden. Gesamtleistung der Anlage: vier Ventilatoren auf 23 m Länge je 5.000 m³/h, Q_h = 145 kW. (Abb. LWT)

Diese Tatbestände rufen seit Jahrzehnten die unterschiedlichsten Planerideen und Innovationen auf den Plan. Nicht zuletzt hervorgerufen durch exorbitant gestiegene Energiepreise lassen nun auch architektonische Blickwinkel vermehrt Raum für technische Überlegungen und Lösungsansätze.

Nur engen Raum für Experimente lassen allerdings Verkaufsabteilungen, in denen frische, offene Lebensmittel zum Verkauf angeboten werden.

Während bei Fleisch-Theken relativ eindeutige technische Regeln zum Beispiel Überdruck-Thekenlüftungen vorsehen, sehen sich Verkaufskonzepte mit offen gestalteten Abteilungen, die unter Umständen unterschiedlich klimatisiert sind und über keinerlei Abtrennungen (Theken, Glastüren oder Streifenvorhänge) verfügen, kreativen Lösungen gegenüber.

Umkehrung der Strömungsanwendung



In der Mitte der neunziger Jahre beschloss die Metro