



“Med ventilationsloftet oplever vi i dag en væsentlig reduktion i luftmængden, hvilket også er en af de store fordele sammen med et rent og fint køkken og hele den positive indvirkning på det daglige arbejdsmiljø,” siger maskinmester Leo Høeg fra Jyske Bank.

70 M² STORT VENTILATIONSLOFT ØGER DAGLIGT ARBEJDSGLÆDEN I KØKKENET HOS JYSKE BANK

Ventilationsloftet er udviklet af Venti og produceret med TS-filtersystem fra Jeven. Fokus har været på effektiv udsugning af stegeos og damp, nem rengøring og et godt arbejdsmiljø.

I køkkenet hos Jyske Bank laves der dagligt varm mad til godt 600 medarbejdere fordelt på flere af bankens lokationer. Køkkenet er ét år gammelt og har fire faste medarbejdere samt et par medarbejdere i rotation. Køkkenchef Mads Birk ser mange fordele ved det installerede ventilationsloft fremfor de mere traditionelle emhætter.

Bedre arbejdsmiljø

“I vores daglige arbejde i “det varme køkken” er det rigtigt rart ikke af have emhætter hængende og spærre for lys og luft over gryder og pander,” siger Mads Birk. “Det gør hele vores køkken meget mere lyst og venligt, hvilket er til daglig glæde for os alle.”

Enkel rengøring

Samtidig sætter personalet i køkkenet stor pris på, at ventilationsloftet er meget enkelt at holde rent, så de ikke skal bruge mange ressourcer på det i dagligdagen. Loftet er lavet i rustfrit stål og kan hurtigt rengøres med en moppe og sprit. Det udskilte fedt samles i filtret og kan tappes af via ventilen på filtrets underside. Filterkabinet og separationsplade kan let demonteres og rengøres i opvaskemaskinen.

Mange fordele ved TS-filtersystem

Det anvendte TS-filtersystem er særligt udviklet til udskilning af fedt i produktionskøkkener, da det effektivt kan gennemføre fedtudskilningen uaf-



Med et ventilationsloft bliver vores køkken meget mere lyst og venligt, hvilket er til daglig glæde for os alle," siger køkkenchef Mads Birk.

hængigt af luftmængde og tryk. TS-filtret er især velegnet til energibesparende miljøer og ved brug af varmegenvinding samt variable luftmængder, da udskilningsgraden er høj selv ved lave luftmængder. Allerede ved partikelstørrelse 4 μm udskilles op mod 80 % og for partikler med en størrelse på 8 μm er udskilningsgraden 98 %.

Væsentlig reduktion i luftmængden

Maskinmester Leo Høeg har det daglige ansvar for bl.a. driften af emhættene i køkkenet. "For os har arbejdsmiljøet og kvaliteten af luften i køkkenet været i fokus sammen med det energibesparende," fortæller han. "Vi oplever i dag en væsentlig reduktion i luftmængden, hvilket også er en af de store fordele sammen med et rent og fint køkken og hele den positive indvirkning på det daglige arbejdsmiljø."

Behovsstyret ventilation

Leo Høeg har mulighed for at overvåge og ændre i VAV-styringen via bygningens CTS-anlæg og kan dermed løbende sikre en optimal drift. Systemet tilpasser automatisk luftmængden til det aktuelle behov, så det følger varme- og fugtbelastningen. "I det professionelle køkkenmiljø varierer ventilationsbehovet enormt, og der ligger store besparelser på driften ved at etablere behovsstyret ventilation, som ses hos Jyske Bank," fortæller salgschef Christian Rothmann fra Venti.

God sparring med Venti

Leo Høeg har oplevet et godt samarbejde med Venti både i de indledende faser i projektet og efter køkkenet er kommet i drift, og der har været behov for at lave justeringer på de installerede emhætter og ventilationsloftet. "Venti har været en værdifuld sparringspartner, og de har haft styr på de enkelte dele i deres part af projektet," siger Leo. "Når vi er gået direkte til dem med en problemstilling, har vi hurtigt fundet en løsning sammen, og vi har i dag en løsning, som kører rigtig godt."



Det anvendte TS-filtersystemet er særligt udviklet til udskilning af fedt i produktionskøkkener, da det effektivt kan gennemføre fedtudskilningen uafhængigt af luftmængde og tryk.