Optimale Voraussetzungen

Ob Heizung und Sanitär, Lüftung, Kälte- oder Elektrotechnik – bei der technischen Gebäudeausstattung des Neubaus wurde nichts dem Zufall überlassen.

Innovativ, umweltschonend und energiesparend – das waren die Vorgaben, die die Familie Hellwig in ihrem Neubau an der Heinrich-Hertz-Straße umsetzen wollte. „Das ist uns hier eindeutig gelungen“, freut sich Thilo Hellwig.

Das komplexe Projekt gaben die Hellwigs in die Hände eines ihrer Nachbarn. Das ist die Firma Hans Hund Gebäudetechnik, mit der die Familie bereits beim Betrieb des Bocholter Brauhauses zusammengearbeitet hat.

Die Spezialisten für Klima-, Heizungs-, Kälte, Lüftungs- und Elektrotechnik konnten all ihr Fachwissen in die Ausstattung des Neubaus einbringen. „Von uns wurden alle Arbeiten geplant, koordiniert und ausgeführt“, so Jörg Eiting, Meister im Bereich der Kältetechnik bei Hans Hund Gebäudetechnik. Teilweise war das Hans Hund-Team mit bis zu 13 Mitarbeitern vor Ort, damit in nur fünf Monaten die komplette Haustechnik fertig wurde.

Die Lüftungsanlage – das Herzstück der Gebäudetechnik. Sie sorgt dafür, dass in Pascal Hellwigs Küche stets gute Luft herrscht.

Die Abwärme wird unter anderem zur Brauchwassererwärmung genutzt.

Herzstück der Kühltechnik ist eine CO2-Kälteanlage mit Wärmerückgewinnung. Diese sorgt in sechs Normalkühlräumen und im Tiefkühlraum für die richtige Temperatur. Und sollte es in den Kühlhäusern einmal zu warm sein, werden die Hellwigs und die Servicetechniker von Hans Hund dank Smartphone-App direkt benachrichtigt und können eingreifen.

„Mit der kostenlosen Abwärme wird das Brauchwasser, beispielsweise zum Spülen und Reinigen erwärmt. Hierdurch konnten wir die Gastherme deutlich kleiner dimensionieren, Energie wird eingespart und damit die Umwelt weniger belastet“, erläutert Eiting.

Weiterer wichtiger technischer Aspekt des Großküchenneubaus ist die zentrale Lüftungsanlage. Sie versorgt die Produktionsküche, die kalte Küche und die Spülküche mit Frischluft.

Diese wird von außen angesaugt und in der kälteren Jahreszeit durch die Abwärme der Kochgeräte auf Raumtemperatur gebracht und der Küche wieder zugeführt. „Im Sommer arbeiten wir mit einer sogenannten Nachtspülung. Das heißt, die Lüftung läuft auf kleiner Stufe, so dass in der Küche morgens angenehme Arbeitsbedingungen herrschen“, so Eiting.

Im gesamten Küchenbereich wurde eine Lüftungsdecke installiert, die insbesondere allen hygienischen Anforderungen entspricht. Auf Abzugshauben, wie man sie auch aus der privaten Küche her kennt, wurde verzichtet.

Neben der temperierten Frischluft sorgt ein ausgeklügeltes Heizsystem, eine sogenannte Betonkernaktivierung auch im kältesten Winter für angenehme Aufenthaltstemperaturen.

„Im Lagerbereich wurden die Heizleitungen hierfür in den Betonboden verlegt“, sagt Eiting. Im Verwaltungs- und Sanitärbereich in der ersten Etage hingegen wurde eine herkömmliche Fußbodenheizung verlegt.

Neueste Technik kam auch in puncto Beleuchtung zum Einsatz. So wurde das gesamte Haus mit LED ausgestattet.

Für die verbrauchsintensiven Geräte in der Großküche ist ein intelligentes Energieoptimierungssystem installiert worden.

Und auch um die Sicherheit des Neubaus hat sich das Team von Hans Hund gekümmert. So wurden Alarmanlagen und eine Kameraüberwachung installiert.

Neben der innovativen Technik und den verbesserten Abläufen bietet der neue Standort auch optimale Hygienebedingungen. -cs-