Cz. I

W niniejszym Wydaniu Specjalnym prezentujemy różnorodną problematykę techniczną, z którą stykacie się, a w szczególności fachowcy działów technicznych, na co dzień. Być może, to skromne kwantum informacji pomoże Państwu w podejmowaniu trafnych decyzji inwestycyjnych, jak też w dokonywaniu wyboru rozwiązań instalacyjnych i doboru urządzeń.

Zaprezentowany materiał jest tylko skromnym zasygnalizowaniem wielu zagadnień, które nie ominą Państwa jako właścicieli i inwestorów hoteli, pensjonatów i innych obiektów o podobnym przeznaczeniu. Dodatek można potraktować jako możliwość nawiązania Państwa wszechstronnej współpracy z naszym Wydawnictwem.

Wydanie w formacie PDF (47 MB)

Data wydania: maj 2005

Cz. II

Podobnie jak poprzednia edycja, również i ta została przygotowana pod honorowym patronatem Polskiego Zrzeszenia Hoteli. Kontynuując tematykę instalacji wentylacyjnych, klimatyzacyjnych i chłodniczych w tego typu obiektach, w niniejszym wydaniu skupiliśmy się bardziej na sprawach komfortu, jakości powietrza oraz wentylacji kuchni.

Jakość powietrza, to nie tylko jego parametry – temperatura i wilgotność, ale również odpowiednia ilość i czystość. W przypadku braku wentylacji mechanicznej, grawitacyjna nie

zawsze jest w stanie spełnić swoje zadanie, zwłaszcza w pomieszczeniach z szczelnymi oknami. Rozwiązaniem może być tutaj zastosowanie okien ze specjalnymi uszczelkami lub z okuciami rozszczelniającymi. Niestety, wymieniając okna w budynkach nie myślimy o tym, aby miały one funkcje umożliwiające napływ świeżego powietrza, a skupiamy uwagę jedynie na ich szczelności, aby straty ciepła były jak najmniejsze. Jeśli jednak mamy zamontowane okna szczelne, w zapewnieniu poprawnej wentylacji pomocne mogą być także nawiewniki okienne.

Kiedy posiadamy już wentylację mechaniczną / klimatyzację, należy pamiętać o jej prawidłowej eksploatacji i serwisowaniu, mam tu na myśli m.in. czyszczenie kanałów wentylacyjnych. Tak jak za szafą, pod łóżkiem, tak i w kanałach wentylacyjnych w trakcie eksploatacji zbiera się kurz, bród. Kiedy nie zadbamy o odpowiednią czystość tych instalacji, stają się one z czasem siedliskiem nie tylko zanieczyszczeń, ale także mikroorganizmów, bakterii szkodliwych dla zdrowia człowieka.

O czystość instalacji wyciągowych powinniśmy zadbać także w kuchniach. Zbierający się tłuszcz może stanowić potencjalne źródło pożaru. Powinniśmy również zadbać o stworzenie kucharzom odpowiednich warunków pracy. Można to m.in. zapewnić dobierając odpowiednie okapy kuchenne np. z dodatkowym nawiewem świeżego powietrza, a także wentylatory wyciągowe.

W restauracjach, pubach hotelowych często odpoczywają osoby przy kawie i papierosie. O ile zapach kawy dla większości z nas jest przyjemny, o tyle dym papierosowy może dla niektórych być uciążliwy. Oczywiście możemy wprowadzić zakaz palenia, ale wtedy musimy się liczyć z ewentualną stratą klienta. W takich sytuacjach, tzw. złotym środkiem może być zastosowanie odpowiedniej wentylacji strefowej, dzięki której wydzielimy niewidoczne strefy (dla osób palących), z których dym będzie szybko usuwany.

Wielu właścicieli hoteli coraz częściej decyduję się, chcąc powiększyć atrakcyjność swojego obiektu, na budowę basenu. Nie jest to na pozór za-danie łatwe. Oprócz zapewnienia odpowiedniego miejsca do zabawy, trzeba zadbać również o komfort osób w nim przebywających, odpowiednią wentylację. Jest ona również ważna ze względu na dużą wilgotność powietrza w takim pomieszczeniu, która może mieć nawet niszczący wpływ na konstrukcję budynku.

Mam nadzieję, że ten mini poradnik przybliży Państwu aspekty związane z odpowiednią wentylacją i klimatyzacją przestrzeni hotelowych oraz pomoże w dokonaniu odpowiedniego wyboru podczas inwestycji i w przyszłości eksploatacji Państwa obiektu.

Wydanie w formacie PDF (9 MB)

Data wydania: sierpień 2006