



PRESSEINFORMATION

OTTO GOURMET setzt zum Schutz der Mitarbeiter und Gäste im Heinsberger Restaurant MännerMetzger auf professionelle Viren-Luftreinigung

Die größte Corona-Infektionsgefahr zu 80% in der Gastronomie, sind sogenannte Aerosole, die beim Atmen und Sprechen ausgestoßen werden. Diese winzig kleinen und für das bloße Auge unsichtbaren Mikropartikel schweben über Stunden im Raum und werden eingeatmet. Ein neuartiger Luftreiniger sorgt daher im Heinsberger Restaurant „MännerMetzger“ für virenfreie Innenraumluft und volle Tische.

Heinsberg, 29. Mai 2020. „Unsere Lernkurve war in den letzten Wochen sehr steil“, sagt Wolfgang Otto, Inhaber von OTTO GOURMET. Während die Bedeutung der Schmierinfektion in der Corona-Forschung zunehmend an Relevanz verliert, rückt die Ansteckungsgefahr über Aerosole immer stärker in den Fokus. „Wir wollten von Anfang an nicht nur die Empfehlungen der Verbände umsetzen, sondern einen maximal möglichen Schutz für unsere Mitarbeiter und Gäste umsetzen“, ergänzt Eva Kaufmann-Otto. Denn wissenschaftliche Studien¹ belegen, dass sich das Corona-Virus in der Anfangszeit der Pandemie vorwiegend über Restaurants, Events und Veranstaltungen verbreitet hat.

Das eigene Restaurant ein Corona-Hot-Spot? Ein Albtraum für jeden Gastronom.

Daher hat OTTO-GOURMET sein Hygienekonzept im eigenen Restaurant „MännerMetzger“ um eine professionelle Luftreinigung ergänzt. In Krankenhäusern zählen derartige Luftreiniger zum Standard, beispielsweise zur Reinhaltung hygienesensibler OP-Räume. Ein neuartiger für die Gastronomie entwickelter Luftreiniger wäscht die Raumluft im Restaurant bis zu 20 Mal pro Stunde und stellt sicher, dass sich infektiöse Krankmacher nicht im Restaurant ausbreiten. Entwickelt wurde der mobile Luftreiniger ebenfalls in Heinsberg. Das mit OTTO GOURMET befreundete Unternehmen Trotec, europaweit marktführend in der Herstellung medizinisch einsetzbarer Luftreinigungsanlagen, lieferte die erforderliche Technik. Ab sofort können sich die Gäste im „MännerMetzger“ wieder voll und ganz auf die kulinarischen Highlights der Karte konzentrieren, ohne einen Gedanken an eine mögliche Ansteckung mit dem Virus zu verlieren.

Der im „MännerMetzger“ eingesetzte Luftreiniger TAC V+ verfügt über einen speziellen HEPA-Viren-Filter, der 99,995 % aller Schwebstoffpartikel abscheidet. Viren wie Covid-19, SARS-CoV und MERS-CoV werden zuverlässig aus der Raumluft abgeschieden, bevor sie

¹ https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/26/7/20-0764_article



PRESSEINFORMATION

von den Mitarbeitern im Service oder den Gästen eingeatmet werden. Erste klinische Messungen bestätigen virenfreie Luft innerhalb von weniger als 1 Minute.



Über OTTO GOURMET

Bei den Fleischexperten von Otto Gourmet dreht sich seit jeher alles rund um gutes Fleisch. Premiumfleisch, das Genießer im einzigartigen Ambiente des Fleischbistros MännerMetzger genießen und verzehren können. OTTO GOURMET ist im Jahr 2005 als erster Online Shop Deutschlands für besonders hochwertiges Fleisch an den Start gegangen. Hier finden Genießer und Fleischliebhaber nicht nur Fleisch der weltweit besten Züchter, auch Seafood höchster Qualität gehört zum facettenreichen Sortiment. Die passende Hardware sowie eine spannende Palette an interessanten Events runden das Produktangebot ab. Mehr als 80.000 Privatkunden und 1.000 Profiköche – 9 der 10 Drei-Sterne-Köche in Deutschland – vertrauen auf Premiumfleisch von OTTO GOURMET.



PRESSEINFORMATION

Hintergrundinformationen

Aerosole – die unsichtbare Infektionsgefahr in der Luft

Beim Atmen, Sprechen oder Husten stoßen wir nicht nur große, sichtbare Tröpfchen in einer Art „Sprühregen“ in den Raum aus, sondern in viel größerem Ausmaß auch winzig kleine Aerosole. Während die großen Tröpfchen aufgrund ihres Gewichtes bereits nach rund 1,5 Metern zu Boden sinken (hieraus resultiert die Abstandsregel von 1,5 Metern), halten sich infektiöse und nur einen tausendstel Millimeter große Aerosole „tatsächlich für mehrere Stunden“ in der Luft², erklärt der Virologe Christian Drosten. Daher schützen Mindestabstände zwischen den Tischen, Plexiglasscheiben sowie häufigeres Händewaschen alleine nicht vor einer Übertragung des Virus. Beim Sprechen freigesetzte Aerosole verbreiten sich über die zirkulierende Raumluft stundenlang unsichtbar im Restaurant und werden eingeatmet.

Übertragungswege des Corona-Virus

Die Virologen sind sich einig: Ca. 0,3 - 0,4 µm große Aerosole in der Raumluft sind eine der Hauptursachen für die schnelle Verbreitung des Coronavirus. Nur rund 20 Prozent der Corona-Infektionen erfolgen über den direkten Kontakt oder über eine Schmierinfektion, sagt Deutschlands führender Virologe Christian Drosten, Institutsdirektor der Berliner Charité. 80% aller Infektionen ist auf die Einatmung infektiöser Aerosole zurückzuführen, die bereits beim Sprechen unsichtbar in der Raumluft schweben.

² NDR Info: 12.05.2020, Coronavirus Update mit Christian Drosten
<https://www.ndr.de/nachrichten/info/podcast4684.html>