

# ПОШЕЛ ОТСЮДА ВОНЬ!

## **Кристалльная репутация – залог успешного бизнеса!**

Вспомните, бывало ли так, что клиент, переступив порог вашего гостеприимного заведения и постояв несколько секунд, уходил (например, в кафе напротив), даже не заглянув в меню? Обычно вы провожали такого клиента сочувственно – снисходительным взглядом и тут же забывали о нем. А если этого состоятельного человека отпугнули отнюдь не цены, а характерный запах или, проще говоря, пресловутая кухонная вонь?

**Господа владельцы кафе и ресторанов! В ваших заведениях воняет кухней. И ваши посетители, уходя, долго не могут избавиться от назойливого запаха борща, жареного лука или сигаретного дыма. Безусловно, накормить голодного – это благородная цель, но не любой же ценой!**

Вряд ли пропахший по вашей милости посетитель захочет повторить подобный неприятный аттракцион и вернется в ваш ресторан. В конце концов, при таком изобилии заведений общепита в городе найти кафе со схожей кухней не составит труда.

Вы уделяете максимум внимания выбору повара, качеству и ассортименту блюд, придумываете свой неповторимый интерьер, но упускаете такую элементарную вещь как вентиляция – и все ваши усилия напрасны (и с душком!). О каком аппетите может идти речь, если в кафе нельзя унюхать запах произведения поварского искусства, на столь элегантно поданном блюде! Пора, наконец, призадуматься над сложившимся положением, ведь вы рискуете самым дорогим – хорошей репутацией заведения.

### **Как быть?**

Бесспорно, в любом питательном заведении все должно быть вкусно и профессионально, в том числе и вентиляция. Профессиональная вентиляция включает в себя приток свежего воздуха и вытяжку загрязненного, причем приток и вытяжка должны быть правильно сбалансированы. Для организации такой вентиляции в общественном заведении требуется специальное оборудование. Большие уважающие себя и своих клиентов кафе и рестораны могут позволить себе приобретение и монтаж такого оборудования, более того – позволяют, потому что понимают, насколько это важно. Заведения поменьше зачастую просто не имеют возможности вложиться в оборудование такого уровня. И вопрос повисает в несвежем прокуренном воздухе рядом с уверенно висящим топором. А между тем решить его необходимо!

### **Есть решение – простое, как все гениальное, и недорогое!**

Начнем с кухни. Воздух в вашей кухне перенасыщен влагой и жиром, которые оседают на всех доступных поверхностях, включая, конечно, посетителей – условия для вытяжного вентилятора, прямо скажем, экстремальные. Идеальным решением в данной ситуации являются вентиляторы, двигатели которых защищены от попадания на них жира и пыли. Здесь возможны два варианта развития событий:

1. Вентилятор оснащен съемным металлическим фильтром, который удержит пыль и жир, не допустив их попадания в двигатель и налипания на рабочее колесо вентилятора. Само собой, такой фильтр надо регулярно мыть, но это гораздо проще, чем мыть весь вентилятор, особенно прикрученный к стене или воздуховоду. Усилия и затраты на обслуживание вентилятора при этом сокращаются. По сути, для обеспечения стабильно работающей вытяжки вам достаточно будет лишь периодически чистить фильтр.
2. Конструкция вентилятора разработана таким образом, что двигатель не попадает в зону движения воздушного потока. Соответственно, пыль и жир, удаляемые из помещения, двигателю не страшны. В этом вентиляторе придется мыть только рабочее колесо, что опять-таки проще, чем чистить целый вентилятор.

### **Вытяжные вентиляторы**



Отдельный разговор – восточная кухня. Ковры, томная музыка, проникающая через уши и плавно растекающаяся по всему телу, волоокие красавицы, плов, шашлык, люля – слюни рекой. Прибавьте к этому запах пригорелого масла, дым мангала и курева – и слюни высохли. А ведь восток – дело

тонкое, сплошные благовония! Всех этих неприятностей можно избежать с помощью вентиляции. Пожалуйста, все для вас: над жаровней специальный крышный вентилятор, разработанный для вытяжки горячего дыма и выдерживающий температуры до 200 °С. Одежда и мечты ваших завсегдатаев наконец – то перестанут пахнуть всякой гадостью – поверьте, клиенты, эти наивные мечтатели, скажут вам спасибо, и пригласят к вам друзей.

### Не вытяжкой единой...

Однако, только вытяжкой проблему вентиляции не решить – обязательно нужно предусмотреть приток свежего воздуха в помещение, где находятся ваши гости. Создав в зале чрезмерное разрежение и перекрыв свежему наружному воздуху пути к восполнению этого разрежения, вы обрекаете своих посетителей на сквозняки и захлопывающиеся перед носом двери. При слишком большом разрежении голодные и слабосильные, но возможно богатые посетители просто не смогут открыть дверь! А бывает и так, что из-за сигаретного тумана ваш



Реверсивный вентилятор (скрытый монтаж в стене)

клиент не слышит запаха вашего фирменного блюда, а иногда и не видит, что у него в тарелке. В этой ситуации продолжать закрывать глаза на отсутствие вентиляции просто неприлично, впрочем, может быть и безумно выгодно – в темноте и духоте все съедят! Что можно сделать?

В залы, где находятся ваши гости, можно установить реверсивные вентиляторы, которые, в зависимости от микроклимата помещения, можно включить как на вытяжку, так и на приток. выброс осуществляется через стену или окно, и **вам не придется тянуть по всему помещению воздуховоды**. Кроме того, наличие функции реверса позволяет существенно снизить затраты на вентиляционное оборудование, поскольку, вложив деньги в один прибор, вы фактически покупаете и приточный, и вытяжной вентилятор.



Реверсивный вентилятор (монтаж на стекло)

### Как при помощи вентилятора улучшить аппетит?

Еще один важный аспект – кондиционирование воздуха. В южных городах кондиционер – вещь жизненно необходимая. В самый разгар жаркого дня кафе с кондиционерами забиты до отказа, многие даже вывешивают у входа объявление «в зале работает кондиционер» и для посетителей это является определяющим в выборе заведения.

Однако в наших широтах, где по-настоящему жаркие дни в году можно по пальцам пересчитать, **приобретение кондиционера может оказаться нерентабельным**. Действительно, стоит ли тратиться на кондиционер ради двух жарких недель, которые неизвестно еще наступят или нет? Кондиционер – решение, безусловно, хорошее, но также дорогое и хлопотное. Электроэнергия, место для внутреннего блока, место для наружного блока, отвод конденсата – проблемы иногда неразрешимые. Вы спросите, есть ли более простое и недорогое решение? Есть – потолочные вентиляторы.

**Потолочные вентиляторы, безусловно, лучшее решение проблемы** комфортного микроклимата с точки зрения экономии средств и экологии. Никаких озоноразрушающих веществ, как в кондиционерах – только легкая песнь ветерка. Решение это, надо сказать, из разряда «хорошо забытое старое», но зарекомендовало себя очень хорошо. Эти вентиляторы сейчас повсеместно используются, только почему-то не у нас, а в Европе. Особенно часто встречаются в уютных летних кафе с просторными террасами. Такие вентиляторы не только создают романтическую ретро – атмосферу, но и экономят ваши деньги, позволяя сократить затраты на охлаждение воздуха в летний период, а также сокращая расходы на подогрев воздуха зимой.



Вентиляция – вещь необходимая, способная поднять престиж заведения, создать конкурентные преимущества и **ПРИНОСИТЬ ДЕНЬГИ ВЛАДЕЛЬЦАМ И УДОВОЛЬСТВИЕ КЛИЕНТАМ** ресторанов и кафе. А способов её организовать, как видите, немало. Нужно только выбрать оптимальный вариант, обратившись к специалистам, всегда готовым вам помочь. Таких специалистов вы найдете в ЗАО «Инженерное оборудование».

ЗАО «Инженерное оборудование»  
101000, Москва, Покровка, 12,  
стр. 1  
(095) 956-07-25, 925-39-20

Филиал «СЕВЕРО-ЗАПАД»  
197110, Спб,  
Б. Разночинная, 14/9  
(812) 320-13-40

Филиал «СИБИРЬ»  
630091, Новосибирск,  
Писарева, 1  
(383) 292-29-07, 221-66-41

Филиал «ЮГ»  
344037, Ростов-на-Дону,  
24-я линия, 20  
(863) 247-44-19, 253-65-22