

Sticks 'n' Sushi – Krudthuset

Restaurant

Da Sticks 'n' Sushi skulle åbne en restaurant i Krudthuset på Amager, var det ikke problemfrit. Som hos en hver anden restaurant, ville luftafkastet fra ventilationsanlægget være tungt af madlugt, men da bygningen er fredet, var det ikke muligt at placere taghætter på taget, hvorigennem man kan komme af med lugten. Derfor kom JS ventilation med en løsning, hvor luften blev afkastet i et skur bag restauranten. Vi tilførte samtidigt ozon til luften, fordi den blev afkastet i lav højde. Ozon er med til at fjerne lugt og fedt i luften fra madproduktionen, så ingen naboer bliver generet.

Fordi bygningen er fredet, kunne man heller ikke blot bygge ventilation som normalt, og projektet kaldte derfor på kreative løsninger.

I samarbejde med arkitekten, var JS ventilation med til at designe, hvordan ventilation kunne implementeres, så det blev integreret arkitektonisk i inventaret. Udfordringen her var at lave ventilation til restauranten uden, at det kunne synes, hvilket blandt andet lykkedes ved at bruge soklen ved bardiskene, som et indblæsnings armatur. Desuden blev al kanalføring lagt ned i jorden inden i restauranten.

Sticks and Sushi fik således deres restaurant i en fredet bygning, og en løsning på et problem, der umiddelbart virkede umulig.

