

Installation #1 & #2 · Korean BBQ

Der Duft des Grills –ohne das schlechte Gewissen.

Wie zwei koreanische Grillrestaurants mit windo® Luftreinigung das Gasterlebnis auf ein neues Level heben.

 **Seoul Trip Leipzig**  **Koogi · Main Taunus Zentrum**  **2025**

Das Erlebnis Korean BBQ

Feuer, Rauch & das Beste des Abends

„Ein angenehmer Duft von gegrilltem Fleisch und Gemüse liegt in der Luft und umhüllt die Gäste, die gespannt um den Tisch herumsitzen.“

Das leise Zischen und Knistern des Tischgrills, die kleinen Flammen, die sich im Blick der hungrigen Gäste spiegeln, die Vorfreude auf ein gemeinsames Kocherlebnis, bei dem jeder seine Speisen selbst zubereitet – koreanisches Barbecue ist längst weit mehr als ein Restaurantbesuch. Es ist ein **Ritual**.

Die Luft ist erfüllt von Rauch, Gewürzen und Geselligkeit. Genau das macht Korean BBQ so besonders. Und genau das stellt Betreiber vor eine einzigartige Herausforderung: Denn dasselbe Rauchvolumen, das das Ambiente schafft, kann – ohne das richtige Lüftungskonzept – aus Magie schnell Malaise machen.

Ohne Lösung

Stickige Luft, Rauch und Grillgeruch, verkürzte Verweildauer. Gäste verlassen das Restaurant früher – und Kleidung und Haare riechen stundenlang nach dem letzten Grilldurchgang.

Mit windo®

Frische, gefilterte Luft in Echtzeit. Gäste bleiben länger, kommen öfter wieder – und gehen so, wie sie gekommen sind: gut gelaunt, ohne Geruch im Gepäck.

Unser **flüsterleises Luftfiltersystem windo®** sorgt nicht nur für frische Luft im Restaurant, sondern schützt auch Kleidung, Haare und Accessoires vor lästigen Gerüchen. Es schafft eine Atmosphäre, in der sich Gäste wohlfühlen und gerne verweilen – und steigert dabei nachweislich Umsatz und Wiederkehrtrate.

Installation #1

Seoul Trip Leipzig – der Pionier



Leipzig, Sachsen



Koreanisches Barbecue & Hotpot



windo® seit 2024 in Betrieb

Das **Seoul Trip in Leipzig** war unsere erste Referenzinstallation im Segment Korean BBQ – und hat uns gezeigt, was möglich ist, wenn Gastronomie und Luftreinigungstechnik konsequent zusammengedacht werden.

In einem Restaurant, in dem buchstäblich an jedem Tisch gegrillt wird, ist die Luftbelastung durch Fette, Rauchaerosole und Kochgerüche extrem hoch. Die Installation von windo® hat das Raumklima grundlegend verändert: Die Gäste genießen das Grillvergnügen, ohne dass sich Rauch und Gerüche in Kleidung und Haaren festsetzen.

Das Feedback der Gäste war eindeutig: Das Erlebnis fühlt sich angenehmer an, die Verweildauer ist gestiegen – und das Seoul Trip hat sich als Vorzeigebetrieb für zeitgemäße Gastronometechnik in Leipzig etabliert.

✨ Installation #2 · NEU

Koogi im Main Taunus Zentrum – die nächste Dimension



Main Taunus Zentrum, Sulzbach



www.koogi.de



windo® Installation 2025

Das **Koogi im Main Taunus Zentrum** ist eine der aufregendsten Korean-BBQ-Adressen in der Rhein-Main-Region – und unser neuestes Referenzprojekt. Ein modernes Restaurant, das den Geist koreanischer Tafelkultur mit urbaner Atmosphäre verbindet und dabei kompromisslos auf Qualität setzt: beim Fleisch, beim Service – und jetzt auch bei der Luft.

Mit windo® sorgen wir dafür, dass das Koogi für seine Gäste ein vollständig in sich geschlossenes Erlebnis bietet – von der ersten Marinade bis zum letzten Bissen.

Korean-BBQ-Standorte mit mehr Verweildauer

Das Koogi-Team hat verstanden, was viele Restaurantbetreiber noch unterschätzen: **Raumklima ist kein Comfort-Feature, sondern ein Umsatzhebel.** Gäste, die sich wohlfühlen und denen das Erlebnis keine unerwünschten Erinnerungen in Form von Gerüchen mitgibt, kommen wieder – und bringen andere mit.

Warum Luftqualität in der Gastronomie über Erfolg entscheidet

Korean BBQ ist ein Trendformat mit enormem Wachstumspotenzial – aber auch mit einer spezifischen Schwachstelle, die viele Betreiber erst dann erkennen, wenn Bewertungen mit Kommentaren wie „nach dem Besuch roch alles nach Rauch“ auftauchen. Die Lösung muss nicht nur technisch funktionieren, sondern auch ins Konzept passen: unauffällig, leise, zuverlässig.

- Flüsterleiser Betrieb – das Ambiente wird nicht gestört.

- Kontinuierliche Filterung von Rauchaerosolen, Fettpartikeln und Gerüchen direkt an der Quelle
- Schutz für Kleidung, Haare und Accessoires der Gäste – ein echter Komfortgewinn
- Nachweislich längere Verweildauer und höhere Wiederkehrquote
- Kein Geruchsaustrag in angrenzende Flächen – ideal für Shopping-Center-Standorte
- Einfache Integration in bestehende Küchen- und Lüftungsinfrastruktur

Kurz gesagt: windo® macht aus einem guten Restaurantbesuch ein Erlebnis, das Gäste weiterempfehlen – weil der Abend noch lange nach dem Abschluss der Rechnung gut in Erinnerung bleibt. Und eben nicht durch den Geruch im Pulli.



