Sicheres Einkaufen: Lichtdesinfektion von Einkaufswägen

MCI Joint Venture Care for Light nimmt Österreichs erste Anlage zur UV-C Licht-Desinfektion von Einkaufswägen in Betrieb

Die regelmäßige Reinigung von Flächen ist gerade im Handelessentiell, wo Einkaufswägen laufend von vielen Kunden benutzt werden. Die Desinfektion mit UV-C Licht setzt hier einen neuen Standard. Oberflächen werden ohne chemische Mittel in kürzester Zeit keim- und virenfrei gemacht und damit eine ausreichende Hygiene sichergestellt. Ausgeführt wird diese Art der Reinigung mit dem einzigartigen „seCUBE“ der Tiroler Firma **Care by Light**, einem Joint Venture von **MCI**und **Planlicht**. Eine innovative benutzerfreundliche Lösung weit über Corona-Zeiten hinaus.

Die erste Anlage im Lebensmittelhandel kommt nun bei SPAR zum Einsatz, wo gleich mehrere Einkaufswägen gleichzeitig und rückstandsfrei desinfiziert werden.„Unsere lichttechnische Expertise brachte uns gleich zu Beginn der Corona-Pandemie auf die Idee, mit UV-C-LED-Technologie markttaugliche Desinfektionslösungen zu entwickeln“, so Felicitas Kohler, CEO von Plantlicht.

In Zusammenarbeit des MCI mit PLANLICHT, dem Institut für Hygiene und Medizinische Mikrobiologie der Medizinischen Universität Innsbruck und Bergerecotrail entwickelte Care by Lightin nur sieben Wochen den ersten Prototyp „seCUBE“. Eine Woche lang wurde dieser bei einem SPAR-Supermarkt in Wattenserfolgreich getestet.„Das Feedback unserer Kundinnen und Kunden war sehr gut. Hygiene ist besonders in diesen Zeiten ein wichtiges Anliegen und für viele Kunden entscheidend für die Wahl ihres Einkaufsortes. Daher sind wir für derartige Innovationen immer offen“, so Dr. Christof Rissbacher, Geschäftsführer der SPAR-Zentrale Wörgl. Nach weiteren Verbesserungen wurde nun die zweite Anlage in Zirl als zweiter Testlauf mitten im Echtbetrieb eröffnet.

Desinfektion mit Licht

In dem vom Land Tirol geförderten Projekt wurde gemeinsam mit dem Institut für Hygiene und Medizinische Mikrobiologie der Medizinischen Universität Innsbruck die Wirksamkeit der Desinfektion untersucht. Die Direktorin des Institutes, Univ.-Prof. Dr.med.univ. Cornelia Lass-Flörl, bestätigt aus der evidenzbasierten Medizin, dass:„Rund zehn Prozent der generellen Infektionswege über Oberflächen (exogen)

stattfinden können. Die Desinfektion mit UV-C-Licht war bereits vor der Pandemie als relevante Lösung bekannt. Schließlich können mit dieser Technologie alltägliche Keime, sowie Noroviren bzw. Schimmelpilzsporen auf Oberflächen deaktiviert werden.“Der seCUBE ist ein quaderförmiges Gerät, in dem Oberflächen mobiler Gegenstände mit Licht desinfiziert werden. Dabei ist es möglich, die Größe, Beleuchtungsintensität und Dauer des Geräts auf den jeweiligen Einsatzbereich anzupassen. Die Oberflächenreinigung durch UV-C Licht verzichtet durch das Weglassen von Quecksilber oder Ozon vollständig auf den Einsatz von Chemie und ist 100% rückstandsfrei. Zudem wird dadurch eine Unempfindlichkeit auf eine hohe Anzahl von Schaltzyklen erreicht, was die anwendungsbezogene Lebensdauer dieser Anlagen enorm verlängert.

Einfache Bedienung

Die seCUBE-Desinfektionsanlage in Zirl funktioniert halbautomatisch und ist mit einem mehrstufigen Sicherheitssystem ausgestattet. Kunden holen und retournieren die Einkaufswägen aus dem Desinfektionstunnel, der mit Hinweisleuchten die Entnahmemöglichkeit der bereits desinfizierten Wägen anzeigt. Ist eine Wagenstraße mit benutzten Einkaufswägen voll, schließt sich automatisch ein Rolltor und der Desinfektionsvorgang beginnt. Den Kunden wird somit ein desinfizierter Einkaufswagen bereitgestellt, welcher schnell und rückstandsfrei allfällige Infektionsübertragungen von Oberflächen beim Einkaufserlebnis eliminiert.

„In Zeiten wie diesen, ist schnelle und professionelle Innovation gefragt, sodass gewohnte Situationen in unserem Alltag weiterhin sicher ermöglicht werden. Diese Innovationsprozesse sind für unsere Projektpartner essentiell und bedürfen einer wissenschaftlich fundierten und raschen Problemlösung“,

erläutert FH-Prof. DI Dr. Michael Kraxner, welcher die F&E am MCI leitet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at