

Innovative Schankanlage: Jetzt läuft's keimfrei

Gekühlte Getränke aus dem Zapfhahn – hygienisch und keimfrei auch bei Selbstbedienung. Was bisher für die Gastronomie ein Problem war, haben zwei Unternehmen aus Oberösterreich und Tirol mit der FH Kufstein gelöst. Im Forschungsprojekt „HYGIENIC“ im Lebensmittel-Cluster der oberösterreichischen Standortagentur Business Upper Austria haben sie eine sensorgesteuerte Schankanlage gebaut, die hygienisch einwandfreie Getränke ermöglicht.



Im neuen Linzer LASK-Stadion wurde die innovative Schankanlage bereits installiert. www.fh-kufstein.ac.at www.fh-kufstein.ac.at (© Schankschmiede GmbH)

Schankanlagen können mitunter Probleme bereiten. Nach längeren Schankpausen kann die Qualität der Getränke nachlassen, da die Kühlung bisher nur bis zum Schankhahn

reichte. Außerdem sind die Touchscreens von Zapfhähnen ähnlich mit Keimen belastet wie jene von Ticket- und Geldautomaten oder Haltegriffen in öffentlichen Verkehrsmitteln. Da die Gäste im Umfeld der Schankanlagen essen und trinken, ist die Gefahr, die Keime aufzunehmen, größer als anderswo.

Hygienisch einwandfreie Lösung

Die Schankschmiede GmbH aus Zell am Moos im Bezirk Vöcklabruck hat langjährige Erfahrung mit modernen und digitalisierten Schankanlagen. Sie hatte die Idee, einen Getränkeautomaten zu entwickeln, der qualitativ und hygienisch einwandfrei Getränke spendet, effizienter und ökologischer sowie kontaktlos funktioniert. Der Lebensmittel-Cluster der oberösterreichischen Standortagentur Business Upper Austria fand mit der Ceed Electronics e. U. in Amras in Tirol und der Fachhochschule Kufstein die passenden Forschungs- und Entwicklungspartner.

Im Projekt „HYGIENIC“ entwickelte das Projektteam eine sensorgesteuerte Schankanlage mit hygienisch einwandfreiem Getränkeausfluss. „Die innovative Schankanlage setzt neue hygienische und digitale Standards“, sagt Karl-Heinz Michlbauer von der Schankschmiede GmbH.

Kontaktlose Bedienung

Mit einer neuen Sensortechnik können die Kund:innen die Getränkeausschankanlage kontaktlos und intuitiv steuern. Der Gast aktiviert die Anlage per Chip an seinem Schlüsselanhänger oder mit seinem personalisierten Mehrwegbehälter. Mit einer Fußbewegung, die von Sensoren im Fußbereich der Ausschank registriert wird, wählt er das Getränk aus.

„Die Gäste müssen die Anlage nicht mehr berühren, so bleibt sie sauber und hygienisch“, erklärt Michlbauer. Das Produkt kann außerdem dem Kunden für die Verrechnung direkt zugeordnet

werden, was beispielsweise in Betriebskantinen wichtig ist. Das Verwenden eigener Getränkeflaschen spart außerdem Ressourcen, vermeidet Müll und schont die Umwelt.

Durchgängige Kühlung des Fluids

Die Anlage besitzt einen durchgängig gekühlten Schankhahn und gekühlte Rohrleitungen. Im Gegensatz zu handelsüblichen Geräten mit ungekühltem Schankhahn bzw. Auslauf kühlt die neue Anlage die Getränke durchgehend vom Tank bis zum Zapfhahn. Gerade bei längeren Pausen besteht somit keine Gefahr eines Keimwachstums mehr. Der neue gekühlte Zapfauslauf beugt zusätzlich einer retrograden Verkeimung vor.



Digitalisiert mit bedienerfreundlicher App

Die Anlage bietet durch die smarte Vernetzung viele Vorteile: Das gesamte System, inklusive Füllstände von Verbrauchsprodukten, kann per Fernwartung überwacht und eingestellt werden. Eine vorausschauende Instandhaltung (Predictive Maintenance) ist möglich. Einsehbar sind diese messbaren Faktoren in einer bedienerfreundlichen App, die im Projekt ebenfalls entwickelt wurde. „Wir haben den Prototyp der Schankanlage sowohl bei uns in der Hochschule als auch im Echtbetrieb Funktionstests unterzogen und laufend angepasst“, sagt Mario Döllner von der FH Kufstein.

Vom Krankenhaus bis zum LASK

Die innovative Schankanlage ist bereits im neuen LASK-Stadion in Linz in Betrieb. Auch die Belegschaft von Schatzdorfer Gerätebau in Zipf kommt schon in den Genuss des hygienischen Getränkependers. In mehreren Krankenhäusern läuft der neue Getränkeausschank im Testbetrieb.

HYGIENIC - hygienischer und keimfreier Getränkeausschank

Schankschmiede GmbH, Zell am Moos,
www.schankschmiede.com

Ceed Electronics e. U., Amras

Fachhochschule Kufstein www.fh-kufstein.ac.at

Lebensmittel-Cluster, Business Upper Austria, Linz,
www.lebensmittel-cluster.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at