

Nytt i Norge: BioZone lanserer IceZone i Norge. Hittil er det én McDonald's og to Meny-butikker som har systemet. Foto: BioZone



Renere is med IceZone

Nå lanseres IceZone i Norge. Systemet ødelegger mikroorganismer i luften og på hver overflate som isen berører i isproduksjonsområdet, oppbevaringsbeholderen og drikkevaredispenseren.

Martine Furulund

martine@dagligvarehandelen.no

IceZone er et CIP-system (air and surface clean-in-place) for ismaskiner. Systemet forhindrer dannelse av slim og mugg, samt eliminerer virus og bakterier i områder som er vanskelig å rengjøre og fungerer med alle typer kommersielle ismaskiner, skriver BioZone på sine nettsider.

– I 2013 ble IceZone lansert i USA, og vant Kitchen Innovations Award i 2014. Mange vi har pratet med har ikke hørt om produktet, men hadde de visst at det eksisterte hadde de investert i det. Vi begynte å se på markedet for IceZone i Norge og fikk flere gode tilbakemeldinger fra både ismaskinleverandør og

kunder, sier daglig leder Kenneth Ervik i BioZone Norge AS.

– Eliminerer bakterier

Ifølge Ervik sparer man tid og penger med IceZone. BioZone Scientific International har estimert at man reduserer behovet for service, samt at levetiden på isbitmaskinen økes med opptil 30 prosent.

– IceZone eliminerer bakterier og reduserer levetidene til mikroorganismer. Dette gjør at rengjøringstiden kan reduseres med opptil 70 prosent, men man må fortsatt rengjøre maskinen.

I utlandet har kjeder som Subway og Burger King investert i systemet. Det var noe av grunnen til at BioZone Norge ville lansere IceZone.

– Vi er i dialog med Burger King og Subway i Norge. Hittil er det én McDonald's og to Meny-butikker som har systemet, og nå skal vi begynne å markedsføre dette. Mulige kunder som kan være interessert kan være dagligvarebutikker som benytter is, som Meny og Coop Mega, samt hoteller, restauranter og barer, sier Ervik, som forteller at IceZone kommer i tre typer modeller.

– Her er det UVC-lysets styrke som er forskjellen, og det varierer ut ifra type ismaskin og størrelse. Vi leier ut systemet og tilbyr IceZone med alt inkludert. Vi dimensjonerer, installerer og har årlig service der vi blant annet skifter ut UVC-lysrøret. Dette får du fra rundt 700 kroner i måneden.

– Tidsbesparende

– Hvorfor bør butikkene kjøpe IceZone?

– Grunn nummer én er at den eliminerer mikroorganismer, grunn nummer to er at det er tidsbesparende. De ansatte kan rengjøre mindre og bruke tiden på noe annet. Grunn nummer tre er at det blir mindre service på isbitmaskinen og levetiden øker, som betyr at man sparer penger over tid.

– Betyringsende

Før sommeren fikk Meny Indre Havn installert IceZone. Ferskvarer sjef Patrick Castellano synes det er betryggende med systemer som kan gjøre produktene tryggere for kundene.

– Vi valgte å investere i dette for å være sikre. Vi har is som er i kontakt

med fisk, og vi har mange kunder som kjøper is av oss om sommeren som de skal bruke til å ha i drinker eller til fest. Når vi selger is, er det fint å være sikker på at vi selger isbiter med god kvalitet, sier Castellano.

– Har dere merket noe forskjell?

– Vi opplever at isen ser renere ut. Vi har foreløpig ikke tatt prøver av den. 🛒



Viktig med renhold: IceZone eliminerer bakterier og reduserer levetidene til mikroorganismer. Dette gjør at rengjøringstiden kan reduseres med opptil 70 prosent, sier daglig leder Kenneth Ervik i BioZone Norge AS. Foto: Privat

IceZone eliminerer bakterier og reduserer levetidene til mikroorganismer.