

Presseinformation FiltaFry Deutschland / Zoono Deutschland, 14. Oktober 2020

FiltaFry bestätigt mit Praxistest Langzeitwirkung der chemiefreien, umweltschonenden Zoono-Desinfektion

Die Londoner U-Bahn nutzt es zum Desinfizieren ihrer Waggonen, die Fluggesellschaften Qantas und United Airlines für ihre Flugzeuge. Die Zoono-Desinfektion mit Langzeitwirkung kommt nicht zuletzt aufgrund des wirksamen Corona-Schutzes weltweit in Hotels, Schulen, Krankenhäusern, Fitnessstudios oder in Büros zum Einsatz.

Kein ständiges Desinfizieren mehr

Im Unterschied zu anderen Desinfektionsmitteln beseitigt Zoono 99,99% aller pathogenen Keime inklusive Covid-19 ohne gesundheitsschädliche Chemikalien und Alkohol auf Basis einer physikalisch-mechanischen Wirkweise. Je nach Belastung der behandelten Oberflächen schützt Zoono für mindestens 15 Tage und macht ständiges Desinfizieren nach jedem Kontakt überflüssig.

Erfolgreicher 4-Wochen-Test

FiltaFry hat vor wenigen Wochen den Zoono-Desinfektionsservice inklusive Nebenebelung in das Portfolio seiner mobilen Nachhaltigkeits-Dienstleistungen aufgenommen. In Zusammenarbeit mit Arno Winkels, Geschäftsführer von Zoono Germany, wurde jetzt erstmals in einem nach dem Corona-Lockdown wieder eröffneten Fitnessstudio Zoono über einen Zeitraum von vier Wochen getestet.

„Wir haben zunächst bei einigen Sportgeräten gemessen, wie sehr sie an ausgewählten Stellen mit Keimen kontaminiert waren“, sagt Jos van Aalst, Geschäftsführer von FiltaFry Deutschland und Initiator des Tests. „Die Messwerte waren erwartungsgemäß dort sehr hoch, wo viel angefasst wird. An einigen Griffen lagen sie sogar im bedenklichen Bereich, was das Infektionsrisiko angeht.“

Einmal desinfizieren – 15 Tage Sicherheit

„Nach einer Komplettnebelung mit Zoono sanken sämtliche Werte innerhalb von 20 Minuten in den absolut unbedenklichen Bereich, viele waren sehr niedrig. Die Messungen haben wir dann wöchentlich über einen Zeitraum von vier Wochen wiederholt, mit dem Ergebnis, dass trotz zwischenzeitlicher Nutzung und ohne nochmaliges Desinfizieren sämtliche Zahlen nach wie vor im unbedenklichen Bereich lagen. Selbst wenn die Werte durch Intensivkontakt und Reibung kurz vorher wieder relativ hoch waren, konnten wir beobachten, wie sie wenige Minuten später erneut bedenkenlos waren. Erst gegen Ende der vier Wochen ging die Wirkung etwas zurück, und es wurde eine Neudesinfektion nötig. Dass dieses Ergebnis ohne Einsatz von Chemie und Alkohol umwelt- und hautschonend möglich ist, hat mich sehr beeindruckt“, sagt van Aalst.

Mechanische Wirkweise

Ermöglicht wird dies durch die Zoono-Moleküle, die aus antimikrobiellen Polymeren auf Silanbasis bestehen, die sich mit den jeweiligen Oberflächen verbinden und eine Barriere aus elektronenmikroskopisch kleinen „Nadeln“ bilden. Diese „Nadeln“ ziehen die Krankheitserreger an und reißen deren Zellwände auf, wodurch die Erreger zerstört werden.

Keine Gefahr für Lebensmittel

Zoono ist auch auf Lebensmittelechtheit in Neuseeland getestet worden und kann ohne gesundheitliche Bedenken im direkten Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden, was vor allem für die Nutzung in Lebensmittelmärkten, Restaurants und Küchen sowie in der Lebensmittelindustrie ein entscheidendes Kriterium ist.

Zoono ist in den wichtigsten Märkten weltweit zugelassen und hat bahnbrechende Ergebnisse in einer Reihe von international anerkannten Laboren erzielt. In Deutschland steht Zoono kurz vor der Aufnahme in die Liste der VAH-Desinfektionsmittel.

Die kompletten Testergebnisse sind auf Anfrage an info@filitafry.de erhältlich.

Pressebilder:



Fotos 1-3: ATP-Messung der Keimbelastung an verschiedenen Geräten durch Arno Winkels, Zoono Deutschland

Foto 4: Zoono-Desinfektion von Fitnessstudio und Geräten durch Benebelung

Foto 5: ATP-Wert vor Zoono-Desinfektion (433 „kontaminiert“)

Foto 6: ATP-Wert nach Zoono-Desinfektion (002 „bedenkenlos“, „lebensmittelecht“)

Über FiltaFry

FiltaFry - mobiler Full-Service rund um die Fritteuse - wurde 1996 in Großbritannien gegründet und arbeitet auf Franchisebasis. Mittlerweile ist es in vielen Ländern der Welt etabliert und seit 2015 mit der FiltaFry Deutschland GmbH auch in Deutschland und Österreich (seit 2018) aktiv, die seit 2018 zur Filta Group gehört. Das Konzept umfasst das Filtrieren und Reinigen des Speiseöls sowie das Säubern der Fritteusen vor Ort inklusive Abnahme und fachgerechter Entsorgung des Altöls. FiltaFry liefert auf Wunsch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. Zusätzlich bietet FiltaFry weitere mobile Services: die direkte Vor-Ort-Fertigung von Kühlschrankdichtungen, die regelmäßige organische Abflussreinigung und Desinfektion.

Zu den Kunden zählen Restaurants und Imbisse, Hotels, Caterer, Sportstätten, Freizeitparks, Mensen, Kantinen u.v.m. 2017 bekam FiltaFry das Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit 2017“ des Rates für Nachhaltige Entwicklung und 2018 als Start-up den Exzellenzpreis des Deutschen Instituts für Service-Qualität. Seit 2019 wird FiltaFry als Lieferant des Eco-Labels GreenKey empfohlen und wurde im selben Jahr vom Deutschen Franchiseverband als eines der drei „grünsten“ Franchiseunternehmen ausgezeichnet. FiltaFry gehörte zu den für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2020 nominierten Unternehmen in der Kategorie KMU. FiltaFry ist Mitglied im Deutschen Franchise-Verband e.V. und in den Vereinen „Greentable“ und „United against Waste“. www.filtafry.de.

Über Zoono

Die Zoono Group mit Hauptsitz in Neuseeland beschäftigt sich mit der Entwicklung, der Herstellung und dem weltweiten Vertrieb von antimikrobiellen Lösungen. Die chemie- und alkoholfreien Zoono-Desinfektionsprodukte bieten einen präventiven Schutz vor 99,99 % aller pathogenen Keime inkl. Covid-19 auf Basis einer physikalisch-mechanischen Wirkweise. Nach einmaliger Anwendung wirkt die revolutionäre Zoono-Technologie auf der Haut für 24 Stunden und auf Oberflächen für 14 Tage.

Die Zoono Germany GmbH mit Sitz in Bedburg-Hau ist seit Januar 2020 der deutsche Exklusivvertrieb für Zoono-Produkte mit einer stetig steigenden Kundenzahl aus den Bereichen Städte und Kommunen, Hotel- und Restaurantketten, Öffentliche Verkehrsbetriebe. Weltweit kommen die Zoono-Produkte auch in Krankenhäusern, medizinischen Einrichtungen, Laboren, Pflegeheimen sowie bei Tierärzten und in der Geflügel- und Lebensmittelverarbeitung zum Einsatz. www.zoonodeutschland.com.

Pressekontakt

FiltaFry Deutschland GmbH
Maja Schneider
Pliniusstraße 8
D-48488 Emsbüren
Tel +49 30 79708771
m.schneider@filtafry.de
www.filtafry.de