



# Cómo BioSure está ayudando a una cadena de café en crecimiento a cumplir con los estándares de calidad



## Resumen del caso

- Industria: Cadena de cafeterías
- Propósito de aplicación: Mantener las normas de higiene del hielo y evitar la reproducción de biofilm y moho en la máquina de hielo
- Producto: IDS Sistema automático de desinfección de cubitos de hielo
- Capacidad de la Máquina: hasta 3,000 lb/día (capacidad del equipo)
- Generación de ozono: Hasta 50 mg/h (+-10%)
- Tamaño: W56 X D225 X H180 (mm)

## Problema

Taiwán se encuentra en la zona subtropical, lo que significa que los veranos calurosos y húmedos representan nueve meses del año. Con las ciudades taiwanesas siendo unas de las más densamente pobladas del mundo, la combinación de calor y humedad y el ajetreo y el bullicio de la vida urbana han hecho de las cafeterías grandes lugares para descomprimir con una bebida fría para la población local.

## Cafeterías

Louisa Coffee es una nueva cadena de cafeterías que ha experimentado un crecimiento explosivo en los últimos años. Actualmente tienen más de 400 sucursales en todo el país, brindando café de alta calidad, excelente servicio y un cómodo medio ambiente a precios razonables. Para los clientes, esta marca representa calidad y asequibilidad. El énfasis de la marca en el control de calidad ha sido gran parte de su éxito, y están construyendo lealtad en sus clientes como una cadena de café de primer nivel..



Louisa ha hecho esto ofreciendo café helado, té helado y batidos como sus principales productos durante los veranos inmensamente calientes y húmedos de Taiwán. Con el fin de crecer sostenible y constantemente, esta nueva tendencia de cadenas de cafeterías está dispuesto a comprometerse en la higiene del negocio, con la calidad del hielo siendo igual de importante que la calidad de sus bebidas.

Saben que la buena voluntad del servicio y la atención a las necesidades de los clientes son fundamentales para su crecimiento continuo. Por lo tanto, necesitaban una solución para garantizar que se cumplan las normas de higiene con cada cubo de hielo servido.

Pero las máquinas de hielo son un semillero de bacterias, moho y patógenos transmitidos por los alimentos. Esto se debe a numerosos casos como capas de biofilm en las tuberías, contaminación cruzada de los cucharones de hielo y otra fuentes y patógenos en el aire cuando el depósito de hielo está abierto. Ha habido infinidad de noticias impactantes en todo el mundo detallando cuán sucio puede ser el hielo de las principales cadenas de comida rápida y restaurantes y comprobado contra otros lugares sucios como los asientos de inodoro. Después de haber construido minuciosamente una reputación de ser una marca de calidad, Louisa no podía darse el lujo de arriesgarse con informes similares de hielo sucio.



## Solución

Después de evaluar cuidadosamente a varios proveedores de soluciones de desinfección de hielo, Louisa Coffee escogió a BioSure IDS (Sistema de Desinfección de Hielo) para garantizar que el hielo servido a los clientes sea seguro de consumir.

El BioSure IDS de cuarta generación se une directamente al cuerpo de la máquina de hielo, conectándose a la manguera de recirculación. A continuación inyecta ozono en la manguera de recirculación de la máquina de hielo, desinfectando toda la máquina y el agua de la máquina a través de agua ozonizada circulante.



Los ingenieros de BioSure han estudiado en profundidad el riguroso proceso de higiene de las máquinas de hielo. Después de años de investigación y desarrollo, continúan mejorando constantemente los productos para hacer frente a los desafíos a los que se enfrentan las empresas para mantener su hielo limpio y comestible. El IDS presenta un diseño totalmente automático para lograr la desinfección continua, reduciendo en gran medida el riesgo de inspecciones fallidas y dando tranquilidad a las empresas de que no habrá necesidad de preocuparse por el error humano de saneamiento.

### Cómo funciona

El IDS está equipado con un generador profesional de ozono de grado comercial, que puede desinfectar eficientemente mediante la producción de agua ozonizada de alta concentración y controlarlo a una menor concentración para el saneamiento continuo sin afectar la vida útil de la máquina y el sabor del hielo. Después de desinfectar, el ozono que produce se reduce rápidamente al agua y oxígeno, sin residuos tóxicos.

	Control group (undisinfected)			Experimental group (disinfected by ozonated water)	
	Local standards	After chemical cleaning	Operated for 80 days	After chemical cleaning	Operated for 80 days
<b>Date</b>	-	2017/08/14	2017/11/03	2017/08/14	2017/11/03
<b>Aerobic plate counts CFU/ml</b>	< 100	52	160	37	2
This is laboratory test environment. Storage tank of ice machine in actual working environment will be frequently opened because of work, which will cause pathogens in the air fall into the tank. The number of total counts is much higher when not disinfected.				Regularly and quantitatively dosing BioSure Professional ozonated water can get the test result that the number of total counts approaches zero.	

### Prueba de comparación de recuento de bacterias en la fábrica de Shanghai

Para la industria alimentaria, el sabor es de suma importancia. El hielo hecho después de estar equipado con el IDS ha sido probado por profesionales de los institutos de investigación alimentaria y ha garantizado no afectar al sabor del hielo y las bebidas.

Ha sido probado con los principales fabricantes de máquinas de hielo de marca internacional. Además de esto, la integración del IDS con equipos locales no afecta a sus materiales o piezas mecánicas. Es seguro para los empleados trabajar alrededor de la máquina de hielo sin preocuparse por el gas fuera de la máquina.

.Esta es la razón por la que la industria del embotellado de agua también utiliza el agua ozonizada como estándar de la industria.

### Resultados

La insistencia de Louisa en la calidad ha sido fundamental para su crecimiento y sigue siendo uno de sus pilares de marca. El BioSure IDS nació para satisfacer estas expectativas. Una vez que el BioSure IDS se instala en una máquina de hielo comercial, se desinfecta inmediatamente después de encenderlo. Las pruebas realizadas en el Instituto de Investigación y Desarrollo de la Industria Alimentaria en Taiwán han demostrado que la vía de agua interna y la superficie del fabricante de hielo mantienen una eficiencia de esterilización superior al 99,999%. El sistema IDS también garantiza que las tiendas cumplan con los estándares legales de salud y ayuda a evitar responsabilidades tales como multas involucradas con pruebas aleatorias del sitio.

La industria de alimentos y bebidas está muy satisfecha con este resultado, lo que convierte a BioSure IDS en una herramienta invaluable para las empresas que buscan cumplir con altos estándares de calidad para sus clientes.

BioSure Professional es el líder en la industria que aplica generadores de ozono electrolítico en máquinas de hielo, con planes para implementar el IDS en más de 400 cadenas de alimentos y bebidas en un futuro próximo.