

## **KombiBus Uckermark: Thermosecure unterstützt wichtiges Projekt im Lebensmitteltransport**

Es sind viele Akteure, die an dem Projekt KombiBus seit 2011 arbeiten, um im Landkreis Uckermark (Brandenburg) einen KombiBus auf die Straße zu setzen, der den Öffentlichen Busverkehr dauerhaft wirtschaftlicher werden lässt und dadurch den Kürzungen von Linien und Fahrten vorbeugt. Das Projekt ist Teil des Modellprojekts „Daseinsvorsorge 2030 – eine Antwort auf den demographischen Wandel“ steht unter dem Schirm des Beauftragten der Bundesregierung für die Neuen Bundesländer.

Das Kölner Unternehmen Thermosecure ist nun an diesem Projekt maßgeblich beteiligt. Denn noch immer gibt es in ländlichen Gegenden Deutschlands Gebiete wie die Uckermark, in denen die lebensmitteltechnische Versorgung nicht angemessen ist, da sie verkehrstechnisch kaum erschlossen sind. Doch auch diese Gebiete müssen mit Waren des täglichen Bedarfs versorgt werden. Diese Gegenden werden meist nur mit dem Regionalbus erreicht.

Thermosecure hat nun mit Q-regio und Interlink in dem Projekt KombiBus den Auftrag für die Produktion der lebensmitteltauglichen MV-Box erhalten, die einer E3-Box entspricht. Diese Box soll kühlpflichtige, landwirtschaftliche Erzeugnisse von kleinen Betrieben auf dem Land mit dem Regionalbus mit Ladekapazität in Großstädte wie Berlin bringen, da sich ein Einzeltransport nicht lohnen würde.

Ziel ist das temperaturstabile Transport-Handling von Lebensmitteln durch diese Logistikkonzept. Auch Frischwaren anderer Branchen wie Fleisch und Molkereiprodukte können damit transportiert werden. Ebenso ist der umgekehrte Weg – der Transport von Lebensmitteln aus der Stadt in die Region – geplant.

Die MV-Box kennzeichnet sich durch 44 Liter Inhalt, ihre Höhe beträgt 30cm, so dass gemäß der Norm für E3-Boxen jeweils 4 Stück auf eine Europalette passen. Sie besteht aus abwaschbarem PP-Kunststoff (Polypropylen) und einem tiefgezogenen PP-Innenteil, zudem entspricht sie der HACCP-Hygieneverordnung. Außerdem ist die MV-Box Trockeneis-stabil.

Mit bis zu 48 Stunden in Kühlschranktemperatur können Lebensmittel nun sicher transportiert mit der Systembox werden.

Kein Wunder also, dass sich die in mehreren Versionen erhältliche Box bereits einer hohen Nachfrage erfreut, zahlreiche Muster wurden bereits an interessierte Unternehmen ausgeliefert.

### **Kontakt und weitere Informationen:**

Thermosecure medical equipment GmbH

Dirk Losco - Ingo von der Ruhr

Fuggerstr. 16 - 51149 Köln

Tel: +49 (0)22 03-10 39 60

E-Mail: [info@isoboxx.com](mailto:info@isoboxx.com)

Online-Shop:

<http://www.isoboxx.de/>

Ansprechpartner für die Presse:

|WORT|BAU|STELLE|

Philip Duckwitz

Tel: 02236 490 45 27

E-Mail: [presse-isoboxx@wortbaustelle.de](mailto:presse-isoboxx@wortbaustelle.de)

### **Über Thermosecure medical equipment**

Thermosecure medical equipment vertreibt im Shop die komplette Bandbreite der „mobilen Kühlung“.

Wesentliche Produktionsbereiche sind:

Kühlbehälter für den Impfstofftransport, Thermobehälter, Isolierbehälter, Kühlboxen, Styroporkartons sowie die Komplettlösung Box+Akku+Validierung, OEM-Versionen spezieller Kühlgeräte und zahlreiche weitere Lösungen - jeweils dem entsprechenden Bedarf angepasst - gehören zu der großen Produktpalette des Kölner Unternehmens.

Praxiserfahrung und Erfindergeist führen zu immer neuen Entwicklungen und Verbesserungen der Produktreihen von ThermoSecure. Geschäftsführer Dirk Loso ist ein gefragter Experte. Er arbeitet unter anderem in einem DIN-Normenausschuss für das Verpackungswesen mit.