

Best product Award 2024 für Meiko



Das Automationsmodul M-iFlow IPB von Meiko erhält den Best Product Award in Gold / Foto: Meiko

Meiko kann sich über eine Auszeichnung für sein Automationsmodul M-iFlow IPB freuen. Die Jury des Best Product Awards des Magazins Küche würdigte die jüngste Innovation des Unternehmens mit Gold für das beste "Produkt Technik" in der Kategorie "Sonstige Küchentechnik".

Das neueste Ergebnis der Meiko Forschungs- und Entwicklungsabteilung ist keinesfalls Automatisierung um der Automatisierung willen. Vielmehr sah man bei Meiko in erster Linie die Möglichkeit, den Personalbedarf am Maschineneinlauf des Spülbereichs um bis zu 50 Prozent zu senken. Ganz nebenbei ist dies auch ein Tribut an die Anstrengungen der Meiko-Kunden, mehr soziale Nachhaltigkeit im eigenen Spülbereich zu etablieren. Dazu Lars Urban, Geschäftsführer Meiko Deutschland und verantwortlich für deren Projektgeschäft: "Wir schaffen mit M-iFlow IPB nicht nur eine Lösung für die knappen Ressourcen hinsichtlich des Personals. Wir sorgen gleichzeitig für eine deutliche Arbeitserleichterung für die Menschen, die in der Spülküche aktiv sind."

Dies geschieht mit dieser Innovation dadurch, dass Speisereste mit einem neu entwickelten Zusatzmodul automatisch entfernt werden, bevor das Geschirr dann auf einer Schalen- und Tellerrutsche landet, die dieses automatisch dreht und wendet. Ergebnis: Das Spülgut fährt bestens ausgerichtet in die Spülmaschine ein, wo es hinsichtlich Hygiene perfekt gereinigt wird. "Mit unserer neuesten Technologie können rund 25 Tablett von einer Person pro Minute abgeräumt werden" und zwar unter den ergonomisch besten Bedingungen für den Menschen, der dies tut."

Was bei der Entwicklung interessant ist: Hinter dem Namen Meiko M-iFlow IPB verbirgt sich eine Anlage, die Hand in Hand mit Kunden und Fachplanern entwickelt wurde. Deshalb zielt das Modul auf die aktuellen Herausforderungen der Branche ab ? vom Personalmangel über explodierende Betriebskosten bis hin zur Flexibilität bei schwankenden Gästezahlen. Das bestätigt Mario Dobberkau, Bereichsleiter Süd der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks OstNiedersachsen: ?Heute können wir damit auf jede Gästezahl mit dem gleichen Personaleinsatz reagieren, egal ob 500 oder 1.500 Essen.? Gründe dafür seien ein deutlich höherer Umsatz und optimierte Arbeitsabläufe durch die Neuentwicklung. Diese Erfahrung machte auch Alexandra Reitz, stellvertretende Geschäftsführerin und Leiterin der Personalabteilung und der Campus-Gastronomie in Trier: ?Die Arbeitsplatzqualität ist enorm gestiegen. Früher war die Spülküche ein sehr unbeliebter Ort, heute will jeder die Schichten hier übernehmen.? Oliver Bärmann, Geschäftsleiter für Planung und Projektmanagement bei vtechnik, betont: ?Die Kombination aus M-iFlow und Nassmüll-Anlage ist das Höchstmaß an Wirtschaftlichkeit, Effizienz, Ergonomie und Hygiene, also die optimale Kombination für einen zukunftsfähigen Betrieb.? Meiko Produktmanager Johannes Kopf ergänzt: ?Wir sorgen mit der optimalen Gestaltung von Arbeitsplatz und Workflow für einen möglichst reibungslosen Betrieb im Spülbereich und steigern die Effizienz gegenüber konventionellen Spüllösungen.? Laut Lars Urban rührt dies daher, dass ?wir bei Meiko unsere Produkte für Menschen entwickeln und dabei einen klaren Fokus auf die Herausforderungen und Bedürfnisse unserer Kunden haben?. Das Ergebnis: Der Meiko Clean Solution Circle dreht sich kontinuierlich weiter ? und das im Sinne der Menschen, die mit ihm arbeiten.