

Biotrans neuer Teil der Meiko-Gruppe



Patrick Hoffmann (rechts) und Hannes Braun auf der Internorga, auf der sich Meiko Green Waste Solutions zum ersten Mal präsentierte / Bild: GW Verlag

Eine der Überraschungen auf der diesjährigen Internorga war das neue Unternehmen Meiko Green Waste Solutions. Dahinter verbirgt sich der Zusammenschluss von Meiko und Biotrans.

Der baden-württembergische Hygieneexperte Meiko und das Schweizer Unternehmen Biotrans gründeten gemeinsam das Unternehmen Meiko Green Waste Solutions. Beiden ist es ein Anliegen, anfallende Speisereste und Küchenabfälle als wertvollen Rohstoff zu betrachten sowie durch spezielle technische Anlagen zum Sammeln und Verwerten, in den Energiekreislauf zurückzuführen. Durch die Gründung von Meiko Green Waste Solutions wird man in Zukunft gemeinsame Wege gehen, um Kräfte zu bündeln und nachhaltige, hygienische Lösungen anzubieten. Ein Schwerpunkt wird dabei auch die Beratung und Umsetzung in Bezug auf Prozessoptimierung sein.

Gleiche Visionen

Dass Küchenabfälle ein wertvoller Rohstoff und damit mehr als nur bloßer Abfall sind, erkannte man bei Meiko vor 20 Jahren. Getreu der Firmenphilosophie die Welt sauberer zu machen, wollte man die unvermeidlichen und augenscheinlich wertlosen Speisereste mittels intelligenter Technik sinnvoll aufbereiten. Ziel war, die Hygiene in Küchen zu verbessern, ihre Kosten zu minimieren und den wertvollen Rohstoff in den Energiekreislauf zurückzuführen. Der gleichen Vision folgte Biotrans seit der Gründung 2006 mit seinem Geschäftsführer Patrick Hoffmann. Mit Pioniergeist, hohen Ansprüchen an die eigene Technik und einer nachhaltigen Firmenphilosophie schuf man professionelle Produkte und

Leistungen. Das gemeinsame Anliegen und das geteilte Qualitäts- und Wertebewusstsein führten zu Gesprächen, deren Ergebnis das neue Unternehmen Meiko Green Waste Solutions ist. Als "Brüder im Geiste" lag es nahe, Kräfte zu bündeln und Synergien auszuschöpfen, denn jeder für sich genommen war für die Herausforderungen der Zukunft zu klein. Damit reichen sich die jahrelange Erfahrung und das Know-how um internationale Hygienestandards – etwa an Bord von Kreuzfahrtschiffen – die Hand. Die internationale Infrastruktur und Servicelandschaft der Meiko-Gruppe legen den Grundstein für die angestrebte Marktführerschaft als spezialisierter Anbieter individueller Lösungen für alle Größenordnungen und individuellen Anforderungen.

"Wir haben die grüne Lösung gefunden?", sagt Patrick Hoffmann, Geschäftsführer von Meiko Green Waste Solutions. "Besonders nachhaltig wollen wir im Umgang mit den Bedürfnissen unserer Kunden agieren. Das gestiegene Umweltbewusstsein und der Wunsch, eine ethische und nachhaltige Lösung für die Abfallentsorgung zu finden, erfordern ganz neue Strategien. Ebenso sind Prozessoptimierungen und natürlich die Verbesserung der Hygiene zentrale Themen, die wir im Sinne unserer Kunden perfekt lösen wollen?"

Das Bekenntnis zur Nachhaltigkeit ist ein besonderer Antrieb der Partner. "Wir achten als wertegelitetes Unternehmen nicht auf bloße Zahlen, sondern auch auf die Philosophie dahinter?", betont Meiko-CEO Dr.-Ing. Stefan Scheringer und fährt fort: "Speisereste sind ein bedeutendes aber auch problematisches Thema. Wir können mit unserer innovativen Technik dazu beitragen, dieses Problem zu lösen und darüber hinaus noch zu einer sinnstiftenden weiteren Verwertung, nämlich der Gewinnung von Energie, beitragen. So wird aus augenscheinlichem Müll ein kostbarer Rohstoff zur Energiegewinnung, der jeden Tag aufs Neue anfällt. Für uns gilt: Wir denken in Generationen und nicht in Quartalen." Hannes Braun, zuletzt als Geschäftsführer der Biotrans Deutschland GmbH tätig, wird künftig weiterhin den Vertrieb im deutschen Markt leiten: "Die letzten Jahre haben gezeigt, dass insbesondere der deutsche Markt ganz individuelle Kundenbedürfnisse aufweist. Zum einen geht es darum, wie man mit dem Thema von nicht vermeidbarem, organischem Abfall einfach, sauber und hygienisch umgehen kann. Zum anderen aber auch, wie man mit den Fachplanern im Bereich Küchentechnik und Gebäudetechnik Projekte von Anfang an mit dem Kundennutzen im Vordergrund entwickelt. Das ganze Spektrum reicht von kleinen Profiküchen, zum Beispiel ab 200 Essen, bis zu ganz großen Produktionsbetrieben, die mehrere Tausend Essen pro Tag produzieren. Ich freue mich, insbesondere in der neuen Konstellation und mit der gesamten Bandbreite an unterschiedlichsten Lösungen, die Bedürfnisse der Kunden noch besser erfüllen zu können."