

REPORTAGE & INTERVIEW

Saubere Lösung für die Umwelt



Eine besondere M-iQ von Meiko / Foto: Meiko

Ob Take-Away, Coffee to go oder Event-Gastronomie: Nachhaltigkeit ist das Gebot der Stunde. „Dass es vom Porzellanteller besser schmeckt als vom Plastikteller, das ist logisch“, befindet Willi Schöllmann. Der Gastronom aus dem badischen Offenburg setzt zum Reinigen des Geschirrs bei Veranstaltungen auf Meiko.

Im Traum würde ihm nicht einfallen, Einweggeschirr aufzufahren. Was an Tellern, Gläsern und Besteck benötigt wird, spült er mit einer Maschine von Meiko – auch im eigenen Hotel, im Café, in der Bar und im Restaurant. Doch was tun, wenn das Geschirr nicht zur Maschine kommen kann? „Dann sorgen unsere Kunden eben dafür, dass die Maschine zum Geschirr kommt“, berichtet Sebastian Hainz. Der Executive Vice President Sales and Marketing Meiko Global hat bereits mehr als einmal staunend zur Kenntnis genommen, wie einfallsreich, flexibel und kreativ Meiko-Kunden sind, wenn es darum geht, Großmaschinen wie die M-iQ zu mobilisieren. Michael Mayer, Geschäftsführer Meiko Deutschland, ergänzt: „Wir haben mit Michael Andresen einen Vorreiter hinsichtlich Mehrweggeschirr, der sich als Lösungsanbieter im Nonfood-Catering versteht und von einem der größten Heavy Metal Festivals der Welt, nämlich dem in Wacken, bis hin zum Weihnachtsmarkt in Dresden Millionen von Becher und Tassen spült.“

Michael Andresen hat hierfür eine M-iQ Bandmaschine in einen LKW installiert und reist so mit seiner „cup and more mobile cleaning unit“ quer durch Deutschland, um überall dort große Mengen Geschirr zu spülen, wo man sonst eben keines spülen könnte. Die Mobilität der Großspülmaschine ist es aber nicht allein, die Michael Andresens Angebot besonders

macht. Andresen, von Haus aus Techniker und kreativer Kopf, hat seine M-iQ mit einer speziellen patentierten Transportlösung und Trocknungseinrichtung ausgestattet, um sie noch passgenauer an seine Bedürfnisse auszurüsten: „Meiko und ich sind schon seit vielen Jahren sehr eng miteinander und so profitiert das Unternehmen vom Kunden und umgekehrt“, so Andresen.

Der Gründer von cup&more – Andresen Mehrweglogistik im norddeutschen Bad Segeberg – hat darüber hinaus aber auch ein intelligentes Becher-Pfandsystem für den Kaffee zum Mitnehmen beim Bäcker entwickelt – und bietet mit einer Spülzentrale auch die Reinigung der benutzten To-go-Becher an. „Wir haben mittlerweile rund 200 Bäckerei-Filialen, die sich an unserem System beteiligen, darunter viele inhabergeführte Unternehmen. Wir sehen die Lösung darin, die Becher zentral zu spülen, damit bei einer dezentralen Lösung die kleine Filiale nicht irgendwann mehr Becher zurücknehmen muss, als sie ausgegeben hat. Also haben wir einen Becher-Pool geschaffen, an dem sich jeder Bäcker beteiligen kann. Wir holen bei jedem Teilnehmer benutzte Becher zentral ab, bringen saubere und spülen die benutzten Becher bei uns in Bad Segeberg mit einer Maschine von Meiko“, erläutert Andresen. Mittlerweile hat cup&more dieses System bereits für 60 weitere Bäcker in Leipzig dupliziert.

Voraussetzung für die Hygiene der Becher ist nicht nur, dass diese sauber gespült werden. Dazu Sebastian Hainz: „Die größte Herausforderung bei der Reinigung von Kunststoffen ist seit jeher der Trocknungsprozess, denn Kunststoff speichert Wärme wesentlich schlechter als beispielsweise Porzellan und trocknet nur sehr langsam. Wir haben in den letzten Jahren unsere Entwicklungen zum Thema Trockenergebnis stark vorangetrieben und sehr gute Erfahrung zum Beispiel mit der Rütteltrocknung beim Spülen von Bechern gemacht. Hier sind wir sehr erfolgreich, wenn das Ziel besteht, die Becher im Anschluss an den Spül- und Trockenprozess ohne Restfeuchtigkeit ineinander zu stapeln und wegzuräumen.“ Michael Andresen setzt statt auf Rütteltrocknung lieber auf Patente, die er selbst entwickelt hat und die seine Bedürfnisse nach Schnelligkeit im Spülprozess und nach größtmöglicher Trockenheit des Spülguts nach Verlassen der Maschine befriedigen. Eine Vorgehensweise, die laut Meiko Deutschland-Geschäftsführer Mayer für sein Unternehmen kein Problem darstellt, denn: „Wir sind seit mehr als 90 Jahren in stetem Austausch mit unseren Kunden und wären ohne Wissenstransfer von und zu diesen sicherlich nicht so erfolgreich.“

In den Niederlanden bieten Mirza van Meerwijk, Gawein Hamers und Jeffrey Hooi mit ihrem Unternehmen CupStack Beratung, Logistik, Koordination, Reinigung und Lagerung von Hartplastikbechern für den Einsatz bei Großveranstaltungen. Und auch hier ist man überzeugt von Spülergebnis und vom Trockenheitsgrad der Becher. Mirza van Meerwijk zeigt sich mit seinen Kollegen aber auch vom Tempo der Maschine begeistert: „Wir haben unsere Personalkosten um 50 Prozent reduziert, weil wir die Bandspülmaschine jetzt direkt beladen und halbautomatisch entladen.“ Angefangen haben die CupStack Gründer als Mitarbeiter von Barproducties, einem Caterer, der sich auf die Unterstützung von Bars spezialisiert hat, die bei großen Events auftreten. Dazu Mirza van Meerwijk: „Wir haben in dieser Zeit die entscheidenden Faktoren im Umgang mit Mehrwegbechern identifiziert und daraus unsere Geschäftsidee abgeleitet, weil wir einen großen Bedarf sehen, Veranstalter und Caterer darin zu unterstützen, ihre Nachhaltigkeitsziele zu erreichen.“ Dazu zählen für die CupStack Gründer Antworten auf Fragen nach Material der Becher, deren nachhaltige

Logistik, Aufbewahrung und eben Reinigung. ?Mit Meiko haben wir einen Partner gefunden, der Maschinen mit ausreichender Kapazität anbietet, der blitzsaubere Ergebnisse garantiert und Alleinstellungsmerkmale bei der Technologie mitbringt wie das absolut unverzichtbare Kühlungssystem, um die Becher gleich wieder benutzen oder verpacken zu können.?