

## Presseinfo

---

### Meiko Green erweitert das Portfolio

**Die Spezialisten für Anlagentechnik rund um Speisereste und organischen Bioabfall bieten seit Januar 2021 auch Fettabscheider als Teil der Meiko-Green-Lösungen an. Diese sind bereits seit Jahren fester Bestandteil vieler Anlagen des Unternehmens weltweit, was wertvolle Erfahrungen für die Entwicklung der eigenen Produktgruppe lieferte. Damit macht Meiko Green einen weiteren Schritt hin zum Komplettanbieter für Großküchenentwässerung und setzt die eigenen strategischen Ziele ebenso um wie Kundenwünsche.**

Der Offenburger Maschinenbauer Meiko Green erweitert sein Portfolio. Seit Januar 2021 sind auch Fettabscheider Teil der Produktpalette. Die bisherigen Anlagen zum Sammeln und Verarbeiten von Speiseresten werden damit um weitere Lösungen für hygienische Küchenprozesse ergänzt. Unter dem Namen GreaseSeparator sind die neuen Fettabscheider mit vielseitigem Zubehör und in verschiedenen Varianten für die freie Aufstellung in Gebäuden verfügbar: der Vollentsorger GreaseSeparator connect mit monatlicher Entleerung und der Teilentsorger GreaseSeparator collect mit bedarfsgerechter Entnahme von Öl/Fett und Schlamm. Diese Auswahl ermöglicht, dass in jeder Projektphase der richtige Fettabscheider gefunden wird, zumal auch ein nachträglicher Einbau sowie die Ersatzbeschaffung problemlos möglich sind. Von dieser Flexibilität profitiert das gesamte Kundensegment, von Großküchen bis zu kleinen Gastronomiebetrieben.

„Ein umfängliches und geschlossenes System aus einer Hand zu beziehen, sorgt für schnelle, passgenaue und sichere Lösungen, gerade im Bereich gewerblicher Abwässer. Durch kommunale Satzungen wird Betreibern gewerblicher Küchen die Reinigung von fett- und ölhaltigem Abwasser in der Regel vorgegeben, bevor es der öffentlichen Kanalisation zugeführt werden darf. Anhand dieser Vorgaben sind Fettabscheider-Anlagen ein essentieller Bestandteil bei Bauprojekten mit gastronomischen Einrichtungen, in gewerblichen Großküchen und in Betrieben mit industrieller Nahrungsmittelherstellung. Ohne geht es nicht. Daher haben wir uns entschlossen, die Anlagentechnik im Bereich der Speisereste mit der Fettabscheider-Technik zu kombinieren und zu ergänzen“, erklärt Jürgen von Borzestowski.

Als technischer Vertriebsleiter verantwortet er neben der stetigen Weiterentwicklung innovativer Ansätze auch die technische Betreuung komplexer Kundenprojekte. Seit Januar 2021 fällt auch die Produktgruppe der Fettabscheider in seinen Aufgabenbereich. „Das Einbinden dieser Anlagen ist für uns nichts Neues, im Gegenteil. Wir haben jahrelange

## Presseinfo

---

Erfahrung damit und blicken auf viele erfolgreiche Projekte zurück. Dieser Schritt rundet unser Portfolio sinnvoll ab und hebt uns als Komplettanbieter im Bereich hygienischer Küchenprozesse auf das nächste Level, was vor allem unseren Kunden zugutekommt“, so von Borzestowski weiter.

Planung, Bestimmung der erforderlichen Fettabscheider-Nenngröße, Montage, Inbetriebnahme, Wartung und Entsorgung: Alle Fäden laufen in Zukunft bei Meiko Green als zuverlässigen Partner zusammen. Der Vorteil liege auf der Hand, heißt es am Stammsitz in Offenburg. Pflanzliche und tierische Fette, Öle sowie absetzbare Stoffe werden mit den hauseigenen Fettabscheidern aus dem gewerblichen Küchenabwasser separiert, gelagert und je nach Variante auch zeitgleich mit den homogenisierten Speiseresten abgeholt. Eine separate Entleerung für den Fettabscheider entfällt. Hohe Entsorgungs- und Energiekosten gehören damit der Vergangenheit an.