



Presseinfo

Erneut Catering Star für M-iClean H von Meiko

Der begehrte Branchenaward 'Catering Star' geht auch 2018 an das Maschinenbau-Unternehmen Meiko. Zum zweiten Mal ehren die sachkundigen Leser des Fachmagazins 'Catering inside' die Haubenspülmaschine M-iClean H, nun die XL-Variante. Mit der Maschine rückte Meiko das Thema 'Ergonomie am Arbeitsplatz' in den Fokus und trug zur Inklusion schwerbehinderter Menschen in der Gastronomie bei.

Jedes Jahr stellen die Fachmessen der Gemeinschaftsverpflegung und des Catering-Marktes eine große Zahl neuer Produkte für die gesamte Branche vor. Ob sich die Anschaffung lohnt, ist durch die Fülle der Themen nicht immer einfach zu beantworten. Daher sind Entscheidungshilfen bei Investitionen Gold wert; der Catering Star ist eine solche Hilfe. Der begehrte Award wird durch das Fachmagazin 'Catering inside' verliehen, das sich als Plattform für Entscheider versteht.

Jährlich werden die vielversprechendsten Neueinführungen in 27 Sortimentgruppen ausgezeichnet, unter anderem Spültechnik. Der Entscheidung geht eine bundesweite Umfrage mit 1.000 Catering-Managern und Einkäufern voraus. Im letzten Jahr erhielt Meiko den begehrten Award in Gold für die Haubenspülmaschine M-iClean H. Nun erhielt der badische Experte für Hygienetechnik die silberne Auszeichnung für seine M-iClean HXL – die große Variante des Erfolgsmodells. Sie verfügt über die doppelten Maße, wodurch zwei Spülkörbe zeitgleich Platz finden. Auch die große Haube lässt sich dank der zuverlässigen Haubenautomatik ohne Kraftanstrengung öffnen und schließen.

Die Branchenkenner zeigten sich von den Einsparungen bei Ressourcen und Arbeitszeit beeindruckt, die aus einem durchdachten Spülprozess resultieren. Hinzu kommt der Fokus auf das Thema Ergonomie am Arbeitsplatz: Nicht nur an der Umwelt,



Presseinfo

auch am Menschen soll kein Raubbau betrieben werden. Angesichts der Belastungen im Spülbereich wollte man bei Meiko Abhilfe schaffen, die sich auch bezahlt macht. Zudem gelang mit der Haubenspülmaschine die Inklusion schwerbehinderter Menschen in der Gastronomie und Hotellerie, da behindertengerechte Arbeitsplätze entstanden, die eine Finanzierung durch die Integrationsämter ermöglichten.

Das sieht auch Michael Mayer, Geschäftsführer der MEIKO Germany GmbH und betont: „Die zweite Auszeichnung mit dem Catering Star für die Maschinenserie M-iClean H zeigt, wie wichtig neben echter Innovationskraft auch der konkrete Nutzen für Mensch und Umwelt ist. Wenn all das zusammenkommt und der Betreiber darüber hinaus auch noch Kosten senken kann, ist das eine große Bereicherung für die gesamte Branche.“

BU 1: Intelligentes und ergonomisches Arbeiten sparen Zeit und Ressourcen

BU 2: Alles unter einer großen Haube: M-iClean HXL von Meiko

BU 3: Nie wieder Nachpolieren dank des Trockentischs

BU 4: Doppelte Kapazität, kein Kraftaufwand: M-iClean HXL von Meiko