



## Presseinfo

---

### **Star Award für Meiko: Gute Planung sichert Erfolg und hilft in der Krise**

**2020 wird für die Gastronomie und Hotellerie ein Jahr der Herausforderungen, genau wie für Messeveranstalter. Trotz Absage der Internorga wurde nun der Top hotel Star Award verliehen, erneut auch an den Hygieneexperte Meiko. Mit Meiko Ergonomics wurde keine Maschine prämiert, sondern eine Dienstleistung. Das passt in die Zeit, denn in der Krise müssen auch viele Großküchen mit weniger Personal bestehen. Eine effiziente Organisation ist wichtiger denn je, auch in der Gemeinschaftsverpflegung von Kliniken und Heimen.**

Der Top hotel Star Award ehrt jährlich die Hotelzulieferer verschiedener Branchen. Im Fokus stehen zahlreiche Kategorien, von Wirtschaftlichkeit über Design bis zu Technologie. Bei hunderten Bewerbungen hat die renommierte Fachjury die Qual der Wahl: Sie nominiert drei Unternehmen pro Kategorie. Das Zünglein an der Waage sind dann die Leserinnen und Leser des Fachmagazins Top hotel. Sie entscheiden, welche Unternehmen sich über Gold, Silber und Bronze freuen dürfen.

Normalerweise ist die Internorga als jährliches Branchenhighlight auch der Ort für die Verleihung des begehrten Awards. 2020 wird das leider nicht der Fall sein können. Dennoch wird die Trophäe vergeben und Meiko freut sich als Experte für Spül-, Reinigungs- und Desinfektionstechnik über Silber. Das Besondere: Es wurde keine Maschine ausgezeichnet, sondern eine Dienstleistung, die in die Zeit passt: Meiko Ergonomics. Dazu Björn Geromiller, Leiter Key Account Management Caterer, Kliniken und Studierendenwerke bei MEIKO und Ansprechpartner im Bereich Ergonomics: „Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung. Gerade in dieser schwierigen Zeit für die gesamte Branche ist das Thema Hygiene ein Schlüsselfaktor für die Zukunft und dafür benötigt man nicht nur zuverlässige



## Presseinfo

---

Maschinentechnik, sondern auch sichere, ökonomische und ergonomische Prozesse in einer Spülküche“.

Bei Meiko Ergonomics dreht sich alles um die effiziente Organisation des Spülbereichs in Großküchen. Neben Hygiene ist sie das A und O. Je größer die Küche, desto mehr Aufgaben, Mitarbeiter und Arbeitsgeräte gilt es zu managen. Dazu kommen schwankende Stoßzeiten. Diese fordern das Personal und die Maschinen gleichermaßen. Reibungslose Abläufe im Spülbereich machen in Großküchen daher einen gravierenden Unterschied – auch in puncto Return on Invest (ROI). Im Schnitt arbeiten Großküchen 15 bis 20 Prozent effizienter, sobald Räume, Prozesse, Personal- und Geschirrwege, Bewegungsabläufe, Sitzplatzwechsel, Auslastungen in Spitzenzeiten, Ansprüche an Geschirrsätze, Wasserqualität, Müllmanagement, Hygienevorschriften usw. optimiert werden.

Eine gut durchdachte und organisierte Küche nutzt Räume optimal, schont die Gesundheit der Mitarbeiter und steigert die Produktivität. Das macht sich nicht nur bezahlt, sondern auch handlungsfähiger in Krisensituationen. Auch in bereits bestehenden Großküchen. So geschehen auch in Hamburg, wo Michael Gradtke die Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Hamburg leitet: „Die Produktivität und die Mitarbeiterzufriedenheit steigen, Wege sind kürzer und die Wirtschaftlichkeit ist höher. Das ist gut für den Menschen und für den Betrieb“, fasst er die Ergebnisse zusammen.