



Presseinfo

Meiko erneut mit Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet

Nach dem Footprint Award im März wurde Meiko erneut zum Thema Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Auch die Eingabestation Biomaster wurde abermals prämiert und erhielt den *FCSI Sustainable Catering Equipment Award* als nachhaltigste Lösung beim Umgang mit Speiseresten. Darüber hinaus zählt das Institut für Management und Wirtschaftsforschung (IMWF) Meiko zu den „Umweltchampions 2021“ und listet den Hygieneexperten bei „Deutschlands Beste – Nachhaltigkeit“.

Der *FCSI Sustainable Catering Equipment Award* wird jährlich vom renommierten Fachverband FCSI (UK & Ireland) verliehen. Im Fokus stehen dabei Innovationen und besondere Leistungen bei der Einsparung von Energie, Wasser, CO₂-Emissionen und Verbrauchsmaterialien. Somit zeichnet der Award Produkte aus, die im praktischen Einsatz die Anforderungen an Nachhaltigkeit am besten erfüllen. Nach dem *Footprint Award* ging auch diese Nachhaltigkeitstrophäe an die Eingabestation Biomaster des Offenburger Maschinenbauers Meiko. In der Anlage zum Sammeln und Verarbeiten von Speiseresten sah die Jury die „nachhaltigste Lösung beim Restemanagement“.

„Die Vorteile des Biomaster lassen sich problemlos errechnen“, erklärt der Leiter der Planung bei Meiko UK, Mick Jary. Er nahm den Award am 16. September in Warwickshire entgegen. „Die beste Bilanz in puncto Nachhaltigkeit entsteht durch Anlagen, die keine Abfälle produzieren, dem Planeten sogar noch Nutzen bringen und sich für Betreiber langfristig bezahlt machen.“ Diesen Anforderungen wird die Eingabestation gerecht, indem alle üblichen Speiseabfälle, Flüssigkeiten, Küchenabfälle schnell und einfach verarbeitet werden. Die entstehende Biomasse stellt einen optimalen Rohstoff für die spätere Energiegewinnung dar. Selbst



Presseinfo

Muscheln, sortenreiner Abfall oder Fischhäute werden zerkleinert und in Lagertanks transportiert, die ohne Kühlung auskommen. Dabei ist die Anschaffung keineswegs nur bei großen Restemengen rentabel. Kleine Restaurants profitieren von der Anlage ebenso wie große Kantinen mit hohem Durchsatz, sodass ein nachhaltiger und wirtschaftlicher Umgang für alle Bereiche der Gastronomie entsteht. Das überzeugte die Jury.

2021 veröffentlichte Meiko zudem einen umfangreichen Nachhaltigkeitsbericht und gab als Unternehmensziel aus, bis 2025 CO₂-neutral zu produzieren. Das spiegelt sich auch im Neubau zweier Verwaltungsgebäude wider, die im vergangenen Jahr fertiggestellt wurden. Hier kommen Wärmepumpen zum Einsatz, die mit Wasser aus einem Wasserschöpfungsbrunnen gespeist werden. Das Brunnenwasser sorgt im Sommer wiederum für eine passive Kühlung, während die automatische Steuerung des Gebäudes eine optimale Energiebilanz rund um die Uhr garantiert.

Einen sechsstelligen Betrag investierte der Hygieneexperte darüber hinaus in Fotovoltaik-Module auf den Dächern der Produktionshallen und förderte ebenfalls mit einem sechsstelligen Betrag den Bau des Innovationszentrums für Energietechnik (RIZ) der Hochschule Offenburg. Hinzu kommt die Entwicklung von Meiko-Maschinen mit besonders niedrigen Verbrauchswerten, deren hohe Langlebigkeit von einer 90-prozentigen Recyclingfähigkeit flankiert wird. Die konsequente Verwendung von Ökostrom rundet das Bestreben zu immer mehr Nachhaltigkeit ab.

Diese Unternehmensphilosophie schlug sich auch in weiteren Auszeichnungen nieder. Das Institut für Management und Wirtschaftsforschung (IMWF) prämierte den Experten für Spül-, Reinigungs- und Desinfektionstechnik gleich zweimal für dieses Engagement. In Kooperation mit dem F.A.Z.-Institut zeichnete das IMWF Meiko als einen der „Umweltchampions 2021“ aus. Gemeinsam mit Focus Money listete das Institut Meiko zudem bei „Deutschlands Beste – Nachhaltigkeit“.



Presseinfo

Bildunterschrift:

Bild 1: Mick Jary (Specification Director, Meiko UK) nimmt den Award von Julian Edwards (FCSI UK&I Chairman) entgegen (von links)

Bild 2+3: Der begehrte FCSI Sustainable Catering Equipment Award 2021