



## Presseinfo

---

### MEIKO auf der Internorga – Visionen, Awards und eine Neugründung

**Vom 9. bis 13. März schlug das Herz der Back-, Hotel- und Gastrobranche wieder in Hamburg. Die Internorga wurde ihrem Ruf als Leitmesse des Außer-Haus-Marktes gerecht und lockte 93.000 Besucher in die Hansestadt. Der Offenburger Hygieneexperte Meiko präsentierte vier technische Neuheiten und überraschte mit einem neuen Unternehmen samt eigenem Stand. Zwei begehrte Awards rundeten die Messetage ab.**

Die Internorga ist der jährliche 'Place to be' des Außer-Haus-Marktes und spiegelt die Kreativität und Dynamik der Branche wider. 1.300 Aussteller zeigten auf dem Hamburger Messegelände wie vielfältig diese Welt ist und welche Trends den Markt heute und morgen bewegen. Besucher erlebten ihr „blau-grünes Wunder“ auf den drei Meiko-Ständen, denn beim baden-württembergischen Hygienespezialisten stand alles im Zeichen des Mottos: „Frische Ideen“. Der große Innovationsstand, der Stand für die Bäckerwelt und ein geheim gehaltener Stand präsentierten den Branchenkennern gleich vier technische Neuheiten.

Für die Anforderungen von Bäckereien stand die neue Kistenspülmaschine K74 der M-iQ-Serie bereit, die dank neuer Fördertechnik auch sperriges Spülgut wie Bleche und Kisten reinigt. Völlig neu präsentierte sich auch die UPster-Serie, die Qualität und Komfort der Profi-Spültechnik zum Einsteigerpreis bietet. Ob Untertisch- oder Haubenmaschine, die gesamte Baureihe wurde rundum neu konzipiert. Detailverliebtheit boten die individuellen Botschaften auf dem Display der Untertischmaschine M-iClean U – eine Möglichkeit zum Individualisieren der eigenen Spültechnik mit dem Firmenlogo. Doppelte Maße, gleicher Komfort versprach die neue XL-Variante der preisgekrönten Haubenspülmaschine M-iClean H. Das ergonomische Plus fällt durch die doppelten Maße der Haube noch mehr ins Gewicht: Antippen genügt, die Haube öffnet sich – mit Korberkennung sogar vollautomatisch. Nun kann die doppelte Menge Spülgut in zwei Körben zeitgleich gespült werden. Bereits der Spülprozess der M-iClean H sparte täglich bis zu 30 Minuten und wurde vielfach prämiert, auch auf der Internorga.



## Presseinfo

---

Die Erfolgsgeschichte wurde mit zwei Auszeichnungen fortgeschrieben. Die beiden begehrten Preise „Top hotel Star Award“ (Gold) und „Best of Market 2018“ würdigten die technische Konzeption der M-iClean H. Das unterstreicht ein Jahr nach der Einführung und vielen Auszeichnungen das Potential der Maschine für die Branche und ihre Innovationskraft. Die Freude über die beiden Awards war ausgesprochen groß. Beide werden aus dem Kreis der Redaktionen und Leser äußerst versierter Fachmagazine vergeben. Das verleiht ihnen eine besondere Aussagekraft durch das Meinungsbild von Experten und Anwendern zugleich.

Neben diesen Neuheiten bewegte die Besucher ein Stand mit Meiko-Logo in strahlendem Grün. Die Überraschung war gelungen, denn Meiko stellte das neue Unternehmen 'Meiko Green Waste Solutions' vor. Mit dem Zusammenschluss des Hygieneexperten aus Offenburg und dem Schweizer Unternehmen Biotrans reichten sich zwei „Brüder im Geiste“ die Hand. Beide Firmen verband eine wertegeleitete Kultur und beide entwickelten Lösungen zum professionellen Sammeln und Verwerten von Speiseresten. Nun lag es nahe, die Kräfte zu bündeln, um den Herausforderungen der Zukunft gemeinsam zu begegnen. Von den Synergien profitiert die gesamte Branche, denn Speisereste fallen überall an, wo gekocht wird – auch auf der Internorga. So konnte das Anliegen einer hygienischen und nachhaltigen Verwertung direkt auf dem Stand von Meiko Green Waste Solutions vorgeführt werden. Speisereste und organische Abfälle aus der Essenzubereitung des Messecaterings wurden in der Eingabestation verarbeitet und in einem Tank gesammelt. Als hochspezialisierter Anbieter wird Meiko Green Waste Solutions in Zukunft maßgeschneiderte Lösungen für alle Größenordnungen bieten.

## Bildunterschrift

---

- Bild 1: „Frische Ideen – nachhaltige Impulse“ – das Motto war Programm
- Bild 2: M-iClean HXL – doppelte Maße, gleiche Ergonomie
- Bild 3: Rundum neu – die UPster Serie von MEIKO
- Bild 4: Verwerten mit Köpfchen – 'Meiko Green Waste Solutions'
- Bild 5: Meiko Green Waste Solutions – Experte rund um Speisereste
- Bild 6: Vorstellung auf der Internorga – Meiko Green Waste Solutions
- Bild 7: Best of Market 2018 – MiClean H
- Bild 8: Top hotel Star Award in Gold für MiClean H
- Bild 9: Für Speisereste und Küchenabfälle: Meiko Green Waste Solutions