



## Presseinfo

---

### Meiko-App für das Hygienemanagement von Gewerbspülmaschinen

**Digitalisierung in der Gastronomie ist ein wichtiger Baustein, um Ressourcen zu schonen und die Effizienz zu steigern. Das verschafft nicht zuletzt wertvolle Flexibilität in Krisenzeiten. Als neuralgischer Punkt jeder Gastronomie profitiert der Spülprozess besonders von den Vorteilen dieser Entwicklung. Der deutsche Hygieneexperte Meiko geht diesbezüglich nun den nächsten Schritt. Mit der App Meiko Connect lassen sich Hygiene-, Verbrauchs- und Auslastungsdaten tagesaktuell analysieren. Diese Transparenz trägt zum effizienten und langlebigen Einsatz der Spültechnik bei.**

#### Wie funktioniert Meiko Connect?

Der Anwender installiert Meiko Connect auf seinem Smartphone. Nun kann er die Daten der Spülmaschine aus dem Betriebstagebuch via Bluetooth auf seinem mobilen Endgerät abrufen. Konkret können Anwender mit der App den Hygienestatus der Spülmaschine einsehen und alle hygiene- und maschinenrelevanten Daten in Form des Betriebsbuches nach DIN Spec 10534 exportieren und ablegen. User können Spülstatistiken und Verbrauchsdaten einsehen und erhalten Info- und Fehlermeldungen. Auch wann die nächste Wartung ansteht, wird durch die App bekanntgegeben.

#### Was sind die Vorteile für die Anwender?

Anwender erhalten mit Meiko Connect mehr Transparenz und Kontrolle über die Hygienesicherheit in ihrer Gastro-Küche. Die App ist für alle Meiko Spülmaschinen mit Glasdisplay: M-iClean U und H, M-iQ und UPster K verfügbar. Eine Verbindung zum Internet ist nicht notwendig – die Spülmaschinen verbinden sich ganz einfache und direkt via Bluetooth mit allen mobilen Endgeräten, die mit Android oder Windows laufen. Meiko Connect steht im Google Play Store und in der Huawei AppGallery ab sofort kostenlos zum Download bereit.

#### Warum digitalisieren Gastronomen ihr Business?

Laut Statista hat ein Drittel der kleinen und mittelständischen Unternehmen im deutschen Gastgewerbe die Digitalisierung seit 2018 fest in ihrer Geschäftsstrategie verankert. Mithilfe neuer Technologien verbessern sie den Service, entlasten ihr Personal und steigern die Kundenzufriedenheit. Zeitersparnis durch effizientere Prozesse ist für die meisten Gastronomen das ausschlaggebende Argument ihren Betrieb zu digitalisieren. Hochgradig digitalisierte Gastronomiebetriebe hatten einen Wettbewerbsvorteil während des ersten durch die Corona-Pandemie verursachten Lockdowns, so die Erkenntnisse einer DACH-Studie.

Mit der App Meiko Connect wird Hygiene daher einfach und digital.