



Presseinfo

Automatisierung 2.0: Meiko lüftet das Geheimnis um M-iFlow IPB

Auf der Internorga lüftete der Hygieneexperte Meiko das Geheimnis um seine neueste Entwicklung: das Automatisierungsmodul M-iFlow IPB. Es ist seit knapp zwei Jahren im Praxiseinsatz und wurde gemeinsam mit Kunden und Planern entwickelt. Nachdem M-iFlow IPB bereits auf drei exklusiven Veranstaltungen und der Mensatagung vorgestellt wurde, war nun das Messepublikum an der Reihe. Der hohe Automatisierungsgrad, die Flexibilität und der deutlich reduzierte Personaleinsatz überzeugten ebenso wie das integrierte Restemanagement.

Nach der Mensatagung und drei exklusiven Veranstaltungen am Meiko-Stammsitz im Herbst 2023 wurde viel über die Neuentwicklung des Hygieneexperten gesprochen. Seit knapp zwei Jahren arbeiten Kunden bereits mit dem Automatisierungsmodul, das die nächste Evolutionsstufe im Spülbereich von Großküchen einläuten soll. Hinter dem Namen Meiko M-iFlow IPB verbirgt sich eine Anlage, die Hand in Hand mit Kunden und Fachplanern entwickelt wurde. Deshalb zielt das Modul auf die aktuellen Herausforderungen der Branche ab – vom Personalmangel über explodierende Betriebskosten bis hin zur Flexibilität bei schwankenden Gästezahlen. Messebesucher konnten sich im März auf dem Internorga-Stand von den Vorteilen überzeugen und waren häufig verblüfft.

In der Praxis reduziert die Neuentwicklung den Personalbedarf an der Maschineneingabe um mindestens 50 Prozent. Ein immenser Vorteil angesichts des Personalmangels und eine Senkung des größten Kostenfaktors der Betriebe. Die gesamte Geschirreingabe wird von einer Person übernommen; effizient und ergonomisch, auch bei Stoßzeiten. So entsteht Flexibilität bei schwankenden Gästezahlen, die seit der Pandemie zu einer Herausforderung geworden sind. Das bestätigt Mario Dobberkau, Bereichsleiter Süd der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks OstNiedersachsen: „Heute können wir damit auf jede Gästezahl mit dem gleichen Personaleinsatz reagieren, egal ob 500 oder 1500 Essen“. Gründe dafür sind ein deutlich höherer Umsatz und optimierte Arbeitsabläufe durch die Neuentwicklung.

Gleichzeitig steht die Ergonomie wieder im Vordergrund: Kein schweres Heben, keine Drehbewegungen, sondern einfache Handgriffe in optimaler Arbeitshöhe. Das wirkt sich positiv



Presseinfo

auf die Zufriedenheit und Gesundheit der Menschen aus und macht den Arbeitsplatz attraktiver. Diese Erfahrung machte auch Alexandra Reitz, stellvertretende Geschäftsführerin und Leiterin der Personalabteilung und der Campus-Gastronomie in Trier: „Die Arbeitsplatzqualität ist enorm gestiegen. Früher war die Spülküche ein sehr unbeliebter Ort, heute will jeder die Schichten hier übernehmen.“

Das Prinzip ist einfach: M-iFlow IPB wird zwischen Förder- und Spültechnik installiert. Die vollen Tablettts kommen von der Geschirrabgabe, Teller und Schalen werden in die passenden Schächte eingelegt. Die Tablettts werden samt Besteck weiterbefördert und gespült, während das Geschirr automatisch gedreht, vorgereinigt und von Speiseresten befreit wird, bevor es in die Spülmaschine gelangt. Ob Pumpsystem, Vakuumanlage oder Sammelbehälter, jede Form des Speiserestemanagements ist mit M-iFlow IPB kompatibel, um den Automatisierungsgrad zu maximieren. Oliver Bärmann, Geschäftsleiter für Planung und Projektmanagement bei vtechnik, betont deshalb: „Die Kombination aus M-iFlow und Nassmüll-Anlage ist das Höchstmaß an Wirtschaftlichkeit, Effizienz, Ergonomie und Hygiene, also die optimale Kombination für einen zukunftsfähigen Betrieb.“ Gute Nachrichten für Meiko-Kunden: Durch die Möglichkeit der Nachrüstung können auch sie von diesem Potenzial und den vielen Vorteilen profitieren.