



News MEIKO Cooking Award

Was Goldenes für das blaue Feuer

Cooking Award in Gold für Meiko M-iQ BlueFire

Was noch wichtiger ist als ein Branchen-Award? „Kunden, die unsere Maschinen lieben“, zeigt sich Lars Urban überzeugt. Der Geschäftsführer der Meiko Deutschland GmbH, Spezialist für Hygienetechnik und Speiserestesysteme, freut sich mit seinem Team deshalb ganz besonders über den Cooking Award 2023 in Gold. „Weil wir ihn unseren Kunden zu verdanken haben. Denn sie waren es, die bei der Abstimmung des Fachmagazins Cooking + Catering Inside für Meiko gevotet haben – und zwar dieses Mal zugunsten unserer Meiko M-iQ BlueFire.“

Mit der BlueFire haben die Meiko-Ingenieure die klassische Zwei-Maschinen-Lösung zum Spülen von Geschirr und Besteck und Tablett in einer Maschine mit mehreren Spuren zusammengeführt. Damit werden laut Urban smarte Lösungen auf engstem Raum möglich und führt weiter aus: „Somit hat der Kunde eine Maschine, die einen deutlich erhöhten Durchsatz hat und dadurch wirtschaftlicher arbeitet als zwei separate Maschinen und abends muss auch nur noch eine Maschine gereinigt werden“, sagt Urban. So gelingt es mit dieser innovativen Lösung, Geschirr, Besteck und Tablett mit einer Maschine in drei Spuren DIN-konform und hygienisch sicher zu reinigen. Tablett sogar über die DIN-Norm hinaus mit mehr als zwei Minuten Kontaktzeit und mit einem exzellenten Trockenergebnis.

Die Maschine verfügt darüber hinaus über eine hohe Automatisierung: Tablett und Besteck werden automatisch zugeführt (Spitzenlast: 25 Tablett pro Minute!). Das Besteck wird entmagnetisiert gespült und garantiert so eine bessere Reinigung und Trocknung. Die Geschirrtteile werden von Hand auf die äußerst breite Geschirrspur eingegeben – und zwar für das Bedienpersonal unter Sicherstellung bester ergonomischer Gegebenheiten.

„In Zeiten explodierender Energiekosten sorgen wir mit dieser Maschine für Einsparungsmöglichkeiten“, erläutert Lars Urban, der in diesem Zusammenhang darauf verweist, dass zugleich auf Personalknappheit, Hygienesicherheit und Platznot adäquate Antworten gegeben werden: „Dank des hohen Automatisierungsgrads ist dieser Bereich nicht mehr so personalintensiv und die Mitarbeitenden werden entlastet. Die M-iQ BlueFire ist außerdem so konzipiert, dass sie leiser läuft, weniger Wrasen in den Raum entlässt und für kürzere Arbeitswege sorgt – insgesamt eine deutliche Verbesserung des Spülprozesses, wie es sich für einen innovativen Lösungsanbieter wie Meiko gehört.“

Mit dem Cooking Award 2023 in Gold bekennen sich die befragten Profiköche eindeutig zur M-iQ BlueFire als einer der beliebtesten Produkt-Neueinführungen in ihren Küchen.