



Presseinfo

Internorga 2019 – Meiko Green Waste Solutions zieht Bilanz

Das Unternehmen blickt auf eine starke Messe und ein erfolgreiches Jahr zurück

Meiko Green Waste Solutions blickt nach einem rasanten Jahr auf eine starke Internorga zurück. Der Stand des Profis für Nassmüll war ein Blick in die Zukunft zum Umgang mit Speiseresten & Co. Einzigartig auf der Messe: Hier wurden Küchenabfälle der Internorga live verarbeitet. Ein Top Hotel Star Award krönte die Messetage.

Die Internorga ist der Place-to-be für den Außer-Haus-Markt und zieht Besucher aus aller Welt nach Hamburg. 96.000 waren es 2019. Sie erlebten, was die Branche von heute und morgen bewegt – auch am grünen Stand der Meiko Green Waste Solutions. Mit zahllosen Anlagen im europäischen Markt kennt das Unternehmen aus Baden-Württemberg die Bedürfnisse der Gastronomie exakt – ob Kreuzfahrtschiff, Almhütte oder Airline-Catering. Das unterstreichen zahlreiche europaweite Projekte, die das vergangene Jahr zu einem großen Erfolg machten. Im Fokus: Das Verwerten von Nassmüll, also Speiseresten und organische Abfällen, die in jeder Küche anfallen. Kerne, Schalen, Gräten und Reste auf den Tellern der Gäste bleiben übrig, sind aber ein kostbarer Rohstoff, der sich auf Millionen von Tonnen jedes Jahr.

Einzigartig auf der Messe: Live-Verarbeiten von Speiseresten

Der persönliche Eindruck wurde großgeschrieben: Besucher des Stands erlebten das Sammeln, Verarbeiten und Lagern von Nassmüll live. An Resten mangelt es auf der Internorga mit ihren zahlreichen Kochshows nicht und die wurden von Meiko Green eingesammelt. Das war nicht nur nachhaltig – es zeigte auch, wie unkompliziert Nassmüll transportiert werden kann. Die einzigartigen Sammelrollwagen des Marktführers manövrierten flink durch den Messetrubel. Am Stand kam alles in die Eingabestation und kurz darauf wurde das homogene Substrat in den Sammeltank gepumpt. Der gesamte Prozess der Küchenpraxis, schnell, einfach und hygienisch demonstriert. Die Vorteile der Anlagen auf der innovativen „grünen Insel“ leuchteten ein: schlanke Prozesse in der Küche, gesenkte Kosten und mehr Platz durch



Presseinfo

ein geschlossenes Systems ohne Kühlräume sowie ein Hygieneplus. Aus dem gewonnenen Substrat wird zudem Strom erzeugt – eine Win-win-Situation.

Top Hotel Star Award und Schweiß für den guten Zweck

Das überzeugte auch die Leser der 'Tophotel', die der Offenburger Maschinenschmiede den bronzenen Star Award für Nachhaltigkeit verliehen. CEO Patrick Hoffmann und Fachhandelsmanagerin Caroline Link waren glücklich über den Preis für die Eingabestation BioMaster 4 Highline. „Wir senden ein großes Danke an die Leser der Tophotel für diesen Preis und freuen uns sehr, auch für die Erstplatzierten.“ Als Leserpreis sei die Auszeichnung ein „sehr ehrlicher Preis“, so Jan Peter Jung, Verlagsleiter des leitenden Freizeitverlags bei der Übergabe. Während kurz darauf der Branchenexperte Wolfgang Nickel die Pressedelegation des „Trendrundgangs“ an den Stand von Meiko Green führte, schwitzte Hannes Braun schon vor Messebeginn für den guten Zweck. Der Vertriebsleiter Deutschland schnürte die Laufschuhe für den FCSI-Spendenlauf. Dieser führt zehn Kilometer durch die Messehallen und das Außengelände, wobei jeder Kilometer 100 Euro für die Ausbildung des Branchennachwuchses bedeutet.

Auch abseits der Strecke blickt er auf sehr gelungene Messetage zurück. „Die Internorga war für uns ein voller Erfolg und die Resonanz auf unsere Lösungen von Entscheidern und Betreibern von Großküchen war phänomenal“, fasst es Braun zusammen und ergänzt: „Intelligente Prozesse beim Entsorgen von Nassmüll sind zeitgemäß und zukunftsorientiert zugleich, ob für den deutschen oder den internationalen Markt. Einfach, hygienisch und nachhaltig ist die Devise und wir freuen uns darauf unsere Lösungen in die Vielzahl der aktuellen Projekte zu integrieren.“