

Management & Krankenhaus

Zeitung für Entscheider im Gesundheitswesen

GIT VERLAG
A Wiley Brand

Speiseresteentsorgung: Hygiene im Spülbereich

Mit der „Food and Agriculture Organization“ der Vereinten Nationen (FAO) wird der Lebensmittelverschwendung weltweit der Kampf angesagt, denn 30 % der globalen Lebensmittelproduktion landen im Müll.

Außer-Haus-Verpflegung, Gemeinschaftsverpflegung und Betriebsrestaurants bemühen sich zwar, dieses Problem in den Griff zu bekommen – doch der Weg zu einer deutlichen Reduktion dürfte lang sein. „Wir leben derzeit mit dieser ungeheuren Statistik“, befindet auch Dr.-Ing. Stefan Scheringer, Geschäftsführer der Meiko. Doch: „Wir sollten keinesfalls gut damit leben!“ Das neue WasteStar-System CC (Compact Configuration) ergänzt das Sortiment der Speiseresteanlagen des Herstellers und unterstützt dabei, den Umgang mit Lebensmittelabfällen jetzt noch sinnvoller und vernünftiger zu gestalten. Und wer bisher keinen ausreichenden Platz für ein solches System hatte, kann jetzt auf die neue Kompaktklasse WasteStar CC zurückgreifen.

Ein in sich geschlossenes System sorgt bei Meiko schon immer für ein Speiserestemanagement auf der Höhe der Zeit. Das bedeutet zugleich: Was vom Geschirr vor dem Spülvorgang entfernt werden muss, ist als Rohstoff zu behandeln. „Speisereste sind wertvoll, sie



WasteStar CC Speiseresteentsorgung

Foto: Meiko Maschinenbau

sind pure Energie, und wenn sie schon nicht ihrem eigentlichen Zweck, nämlich der Ernährung des Menschen, dienen, minimiert es die Verschwendung doch erheblich, wenn man aus ihnen in Biogasanlagen Energie erzeugt“, ergänzt Thomas Loos, Leiter des Produktmanagements bei Meiko. Er sieht hier auch ganz klar eine Erweiterung der Wertschöpfung dank Meiko-Technologie: „Wir stehen für Ressourcenschonung und für einen sensiblen Umgang mit der Umwelt. Als ein hoch technologisiertes Unternehmen ist es für uns nur logisch, Spültechnik auf höchstem Niveau mit einer integrierbaren Speiseresteanlage auf der Höhe der Zeit zu flankieren“, so Loos weiter.

Diese glänzt vor allen Dingen mit einem geringen Platzbedarf dank kompakter Bauweise, mit einer zuverlässigen Vermeidung von Geruchsbildung – ganz ohne Abwasser- oder Frischwasseranschluss und auch ohne Kühlung. „Wir haben eine Stand-alone-Lösung geschaffen, die sich in jede bestehende Infrastruktur integrieren lässt“, so Thomas Loos. Im WasteStar werden die Speisereste direkt eingegeben. Ein Hochleistungsmahlwerk zerkleinert selbst Knochenreste, aber auch Muscheln und die Schalen von Krustentieren zu einer homogenen Masse. Dieses Substrat gelangt dank einer Pumpe in einen Sammelbehälter, wo es auf den Abtransport wartet. Die komplette Ausführung in Edelstahl gehört zum Hygieneselbstverständnis des Maschinenbauers aus Baden-Württemberg genauso wie der direkte Zugang zu allen Maschinenteilen für eine perfekte Reinigung der Anlage und ein perfektes Schnittstellendesign für eine kinderleichte Bedienung – auch in der Kompaktklasse. „Die Ungeheuerlichkeit der Lebensmittelverschwendung können wir damit in ihrer Auswirkung wenigstens bis zu einem gewissen Grad positiv beeinflussen“, resümiert Dr.-Ing. Stefan Scheringer, der für die in Kooperation mit dem Unternehmen alpS und der wissenschaftlichen Begleitung der Universität Innsbruck entwickelten WasteStar-Technologie als weitere Vorteile „niedrigste Betriebskosten und höchste Hygienestandards“ ins Feld führt.

| www.meiko.de |