

RESTAURANT

m  
MEIKO GREEN  
WASTE SOLUTIONS



„WIE SCHON UNSERE VORFAHREN SETZEN WIR  
AUF KOMPROMISSLOSE QUALITÄT. DAS IST ES, WAS  
UNS ANTREIBT UND WAS POSITIV IST FÜR MORGEN.“



## RESTAURANT MANGOLD

### 6911 Lochau, Österreich

Interview mit Michael Schwarzenbacher

#### Was macht das Mangold aus?

Das Mangold gibt es jetzt in fünfter Generation. Es erfüllt mich mit einem gewissen Stolz, dass wir das machen dürfen. Wichtig ist für uns immer, wie auch schon für unsere Vorfahren, die Qualität. Qualität spielt eine ganz große Rolle. Angefangen von den Produkten über die Mitarbeiter, unsere Gäste und das drum herum, was das Restaurant ausmacht. Und so versuchen wir das weiterzutragen.

#### Wie kam es zum Einsatz des BioMasters®?

Wir versuchen seit Jahrzehnten die Hardware dieses Hauses voranzutreiben und die Arbeitsabläufe zu optimieren. Da ist uns die neue MEIKO GREEN Maschine super entgegen gekommen, das muss ich ganz ehrlich sagen. Wir haben jetzt in diesem Jahr viele Abläufe optimieren können, es wird einem die Arbeit leichter gemacht. Es ist eine irrsinnig saubere Sache. Auch das Handwerk finde ich an dieser Maschine so schön. Wir versuchen ja auch jeden Tag gutes Handwerk zu machen, oder? Wenn ich die Maschine anschau, wie sie vor mir steht und wie sie arbeitet, muss ich sagen: Perfekt!

#### Blick in die Zukunft: Wo geht es hin mit dem Mangold?

Wir werden auf jeden Fall nicht von der Qualität runter gehen. Es kann sein, dass das ein oder andere sich durch äußere Einflüsse verändert, aber ich will mich eigentlich immer auf die Qualität fokussieren, was wir tagtäglich leisten und auch bei den Produkten.

Es ist wichtig für uns, dass wir mit den Mitarbeitern gemeinsam entwickeln, damit die auch Spass haben. Man sollte als Mitarbeiter oder als Gast reinkommen und einen guten Spirit spüren. Wenn wir das schaffen, auch für die Zukunft, dann machen wir nicht viel falsch.

#### STECKBRIEF

<b>Mitarbeiter:</b>	20
<b>Sitzplätze:</b>	100 im Restaurant 40 im Innenhof 25 auf der Terrasse
<b>Gäste:</b>	ca. 120
<b>Essen:</b>	ca. 500 Teller / Tag
<b>Ruhetage:</b>	Montag und Dienstag
<b>Produkt:</b>	BioMaster® 4 Plus
<b>In Betrieb:</b>	seit 06/2019
<b>Größter Mehrwert des BioMasters®:</b>	Optimierung der Arbeitsabläufe und der Hygiene

Restaurant Mangold KG  
Andrea und Michael Schwarzenbacher  
Pfänderstraße 3, 6911 Lochau, Österreich  
t +43 5574 42431, f +43 5574 42431 9  
office@restaurant-mangold.at

**Sie interessieren sich auch für die Produkte der MEIKO GREEN Waste Solutions GmbH?**  
**Sprechen sie mich gerne an:**

IHR KONTAKT ZU GREEN .....

TELEFONNUMMER .....