

RESTAURANT

m
MEIKO GREEN
WASTE SOLUTIONS



« COMME NOS ANCÊTRES DÉJÀ, NOUS MISONNS SUR
UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE. C'EST CE QUI NOUS
ANIME ET QUI EST POSITIF POUR L'AVENIR. »



RESTAURANT MANGOLD

6911 Lochau, Autriche

Interview avec Michael Schwarzenbacher

Qu'est-ce qui caractérise le Mangold ?

Le Mangold existe déjà maintenant depuis cinq générations. Je suis incroyablement fier d'avoir l'honneur de diriger cet établissement. Pour nous, ce qui est toujours important, tout comme c'était déjà le cas pour nos ancêtres, c'est la qualité. La qualité joue un rôle essentiel. En commençant par les produits, les collaborateurs, nos clients et tout ce qui fait la différence du restaurant. Et c'est ainsi que nous essayons de continuer à porter le flambeau.

Quelles étaient les motivations pour l'utilisation du BioMaster® ?

Depuis des décennies déjà, nous essayons de faire avancer cet établissement et d'optimiser les processus de travail. Je dois avouer, que c'est là que la nouvelle machine MEIKO GREEN était vraiment la bienvenue. Cette année, nous avons déjà pu optimiser de nombreux processus, c'est un soulagement dans le travail. C'est un processus incroyablement propre. Même le côté ouvrage technique de cette machine, je le trouve beau. De notre côté nous essayons aussi chaque jour de bien faire notre travail, n'est-ce-pas ? Lorsque j'observe la manière dont elle se présente et comment elle travaille, je dois dire : c'est parfait !

Perspectives : quel avenir pour le Mangold ?

Dans tous les cas, la barre de la qualité va rester élevée. Il est possible que l'une ou l'autre chose change en raison d'influences extérieures, je souhaite cependant en fait toujours me concentrer sur la qualité, les performances que nous fournissons chaque jour, et les produits. Pour nous il est également important de développer ensemble avec les collaborateurs, afin qu'ils aient plaisir à travailler. En tant que collaborateur, ou comme client, on doit pouvoir rentrer dans le restaurant et ressentir les bonnes énergies. Si nous réussissons, également à l'avenir, alors nous ne nous trompons pas de beaucoup.

PORTRAIT

Collaborateurs :	20
Places assises :	100 dans le restaurant 40 dans la cour intérieure 25 sur la terrasse
Clients :	env. 120
Repas :	env. 500 assiettes/jour
Jours de repos :	lundis et mardis
Produit :	BioMaster® 4 Plus
En service :	depuis 06/2019
Grande plus-value du BioMaster® :	Optimisation des cycles de travail et de l'hygiène

Restaurant Mangold KG
Andrea et Michael Schwarzenbacher
Pfänderstraße 3, 6911 Lochau, Autriche
Tél. +43 5574 42431, Fax +43 5574 42431 9
office@restaurant-mangold.at

**Vous vous intéressez également aux produits de MEIKO GREEN Waste Solutions GmbH ?
N'hésitez pas à me contacter :**

VOTRE CONTACT AVEC GREEN

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE



RESTAURANT MANGOLD

6911 Lochau, Autriche

Interview avec Michael Schwarzenbacher

Qu'est-ce qui caractérise le Mangold ?

Le Mangold existe déjà maintenant depuis cinq générations. Je suis incroyablement fier d'avoir l'honneur de diriger cet établissement. Pour nous, ce qui est toujours important, tout comme c'était déjà le cas pour nos ancêtres, c'est la qualité. La qualité joue un rôle essentiel. En commençant par les produits, les collaborateurs, nos clients et tout ce qui fait la différence du restaurant. Et c'est ainsi que nous essayons de continuer à porter le flambeau.

Quelles étaient les motivations pour l'utilisation du BioMaster® ?

Depuis des décennies déjà, nous essayons de faire avancer cet établissement et d'optimiser les processus de travail. Je dois avouer, que c'est là que la nouvelle machine MEIKO GREEN était vraiment la bienvenue. Cette année, nous avons déjà pu optimiser de nombreux processus, c'est un soulagement dans le travail. C'est un processus incroyablement propre. Même le côté ouvrage technique de cette machine, je le trouve beau. De notre côté nous essayons aussi chaque jour de bien faire notre travail, n'est-ce-pas ? Lorsque j'observe la manière dont elle se présente et comment elle travaille, je dois dire : c'est parfait !

Perspectives : quel avenir pour le Mangold ?

Dans tous les cas, la barre de la qualité va rester élevée. Il est possible que l'une ou l'autre chose change en raison d'influences extérieures, je souhaite cependant en fait toujours me concentrer sur la qualité, les performances que nous fournissons chaque jour, et les produits. Pour nous il est également important de développer ensemble avec les collaborateurs, afin qu'ils aient plaisir à travailler. En tant que collaborateur, ou comme client, on doit pouvoir rentrer dans le restaurant et ressentir les bonnes énergies. Si nous réussissons, également à l'avenir, alors nous ne nous trompons pas de beaucoup.

PORTRAIT

Collaborateurs :	20
Places assises :	100 dans le restaurant 40 dans la cour intérieure 25 sur la terrasse
Clients :	env. 120
Repas :	env. 500 assiettes/jour
Jours de repos :	lundis et mardis
Produit :	BioMaster® 4 Plus
En service :	depuis 06/2019
Grande plus-value du BioMaster® :	Optimisation des cycles de travail et de l'hygiène

Restaurant Mangold KG
Andrea et Michael Schwarzenbacher
Pfänderstraße 3, 6911 Lochau, Autriche
Tél. +43 5574 42431, Fax +43 5574 42431 9
office@restaurant-mangold.at

Vous vous intéressez également aux produits de MEIKO GREEN Waste Solutions AG ?

N'hésitez pas à me contacter :

VOTRE CONTACT AVEC GREEN

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE



RESTAURANT MANGOLD

6911 Lochau, Autriche

Interview avec Michael Schwarzenbacher

Qu'est-ce qui caractérise le Mangold ?

Le Mangold existe déjà maintenant depuis cinq générations. Je suis incroyablement fier d'avoir l'honneur de diriger cet établissement. Pour nous, ce qui est toujours important, tout comme c'était déjà le cas pour nos ancêtres, c'est la qualité. La qualité joue un rôle essentiel. En commençant par les produits, les collaborateurs, nos clients et tout ce qui fait la différence du restaurant. Et c'est ainsi que nous essayons de continuer à porter le flambeau.

Quelles étaient les motivations pour l'utilisation du BioMaster® ?

Depuis des décennies déjà, nous essayons de faire avancer cet établissement et d'optimiser les processus de travail. Je dois avouer, que c'est là que la nouvelle machine MEIKO GREEN était vraiment la bienvenue. Cette année, nous avons déjà pu optimiser de nombreux processus, c'est un soulagement dans le travail. C'est un processus incroyablement propre. Même le côté ouvrage technique de cette machine, je le trouve beau. De notre côté nous essayons aussi chaque jour de bien faire notre travail, n'est-ce-pas ? Lorsque j'observe la manière dont elle se présente et comment elle travaille, je dois dire : c'est parfait !

Perspectives : quel avenir pour le Mangold ?

Dans tous les cas, la barre de la qualité va rester élevée. Il est possible que l'une ou l'autre chose change en raison d'influences extérieures, je souhaite cependant en fait toujours me concentrer sur la qualité, les performances que nous fournissons chaque jour, et les produits. Pour nous il est également important de développer ensemble avec les collaborateurs, afin qu'ils aient plaisir à travailler. En tant que collaborateur, ou comme client, on doit pouvoir rentrer dans le restaurant et ressentir les bonnes énergies. Si nous réussissons, également à l'avenir, alors nous ne nous trompons pas de beaucoup.

PORTRAIT

Collaborateurs :	20
Places assises :	100 dans le restaurant 40 dans la cour intérieure 25 sur la terrasse
Clients :	env. 120
Repas :	env. 500 assiettes/jour
Jours de repos :	lundis et mardis
Produit :	BioMaster® 4 Plus
En service :	depuis 06/2019
Grande plus-value du BioMaster® :	Optimisation des cycles de travail et de l'hygiène

Restaurant Mangold KG
Andrea et Michael Schwarzenbacher
Pfänderstraße 3, 6911 Lochau, Autriche
Tél. +43 5574 42431, Fax +43 5574 42431 9
office@restaurant-mangold.at

**Vous vous intéressez également aux produits de MEIKO GREEN Waste Solutions Österreich GmbH ?
N'hésitez pas à me contacter :**

VOTRE CONTACT AVEC GREEN

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE