



## **Pressemitteilung**

---

### **Themen für die Zukunft der Branche: Meiko Green Waste Solutions lädt zur Fachplaner-Konferenz**

**Anfang Februar lud das Unternehmen Meiko Green Waste Solutions zur Tagung für Fachplaner ins badische Durbach. Im Vorfeld der Internorga erwartete die Experten ein tiefeschürfendes Programm rund um die sachgerechte Verwertung von Nassmüll. Angesichts der Datenlage und der vielen Vorteile sollte das Thema fester Bestandteil der Gastronomie sein, so das Resümee der Teilnehmer.**

„Hier sitzen die Menschen, die unsere Branche gestalten.“ Mit diesen Worten hieß Hannes Braun die zahlreichen Teilnehmer der Fachplaner-Konferenz der Meiko Green Waste Solutions willkommen. Der Vertriebsleiter für Deutschland eröffnete den „Greevent“ im renommierten badischen Hotel Ritter. Die folgenden anderthalb Tage boten den Teilnehmern eine geballte Wissensvermittlung. Aus gutem Grund, denn das Thema hat es in sich.

„Es wäre kein Problem, eine ganze Woche zu füllen“, so Braun, „aber wir haben das Wichtigste zusammengefasst.“ Dabei durfte der rege Austausch nicht fehlen, etwa beim gemeinsamen Kochevent, der das Thema im wahrsten Sinne greifbar machte. Im Zentrum stand der ganzheitliche Blick auf Theorie und Praxis aus vielen Jahren der Erfahrung – anschaulich, detailliert und packend. Von der Biologie der Speisereste, über juristische Leitplanken und biochemische Prozesse, hin zur Belastung ganzer Flussabschnitte mit Mikroplastik durch die falsche Handhabung von Störstoffen. Zahlreiche Praxisbeispiele verdeutlichten die Prägnanz des Themas und das enorme Potenzial für die Gastronomie und die Gesellschaft.

Küchenabfälle sind nicht gleich Küchenabfälle, darüber waren sich die Teilnehmer rasch im Klaren. Zwischen Kaffeesatz, sortenreinen Obstschalen und Fischhäuten liegen Welten und teils Jahre der Forschung für eine gelungene Verwertung. Gleiches gilt für die Auswirkung von Störstoffen des Bioabfalls, aufgrund einer unsauberen Trennung. Sie zerstören die komplexen Verwertungsprozesse und verhindern die Aufbereitung von Millionen Tonnen Nassmüll Jahr für Jahr – auch biologisch abbaubare Kunststoffe. Dabei ist das Potenzial enorm: Angenommen ein Restaurant produziert im Schnitt 500 Mahlzeiten täglich. Der anfallende Nassmüll würde ungefähr ausreichen, um die elektrische Energie von vier Pärchen-Haushalten und die Heizenergie von einem Pärchen-Haushalt abzudecken.



## Pressemitteilung

---

Die moderne Präsentationstechnik ließ viel Interaktion zu – Erwartungen an die Konferenz, der Wissensstand der Teilnehmer und kurze Umfragen via Smartphone wurden live in die Folien eingespielt. So war auch schnell klar, dass Hygiene, Verlässlichkeit der Maschinen sowie Investitions- und Betriebskosten oberste Priorität für Küchenbetreiber haben. Expertise war also gefragt bei den Experten des Offenburger Unternehmens Meiko Green und diese wurde in Durbach 1:1 an die Konferenz-Teilnehmer weitergegeben. Dr. Fritz Schneider, Leiter des Produktmanagements bei Meiko Green, klärte über die Hürden auf. Die Gastronomie kennt er aus dem Effeff, vom Gastraum bis in den Keller. Mit seiner zehnjährigen Erfahrung im Unternehmen weiß er um die Tücken, denn in puncto Speisereste sucht man vergebens nach Lehrbüchern. In Normen und Gesetzgebungen sind sie häufig nicht genannt, oftmals aber implizit eingeschlossen. „Das Erforschen rechtlicher Rahmenbedingungen steht ganz oben im Pflichtenheft“, so Schneider. Gesetze, Normen und Richtlinien rund um die Abfallwirtschaft in Verbindung mit tierischen Nebenprodukten, Hygiene, Wasser, Abwasser und Kompostierung sind dabei nur einige Bausteine von vielen.

Aus gutem Grund: „Speisereste sind hochaggressiv und korrosiv“, gab Jürgen von Borzestowski der WET GmbH zu bedenken. Im Abwasser enthaltene tierische und pflanzliche Fett- und Ölanteil setzen sich nicht nur in Leitungen ab und sorgen für Verkrustungen. Es entsteht auch eine biogene Schwefelsäure, die selbst in Abwasserkanälen große Schäden durch Korrosion anrichtet. Daher verpflichtet die kommunale Entwässerungssatzung gewerbliche Betriebe zur Nutzung von Fettabscheidern. Andernfalls drohen Funde wie der 250 Meter lange und 130 Tonnen schwere Fettberg in der Kanalisation des Londoner Abwassersystems. Um ein geschlossenes System zu gewährleisten, lassen sich Fettabscheider daher problemlos in Pump- und Vakuumsysteme der MEIKO GREEN integrieren.

Geschäftsführer Patrick Hoffmann blickt auf anderthalb sehr erfolgreiche Tage zurück. „Der Branche wird das Potenzial dieses Themas mehr und mehr bewusst, weshalb Nassmüll immer stärker in den Fokus der Fachplaner und Fachhändler rückt. Dabei profitiert jeder Gastronom durch bessere Hygiene, weniger Aufwand und einen schonenden Umgang mit Ressourcen, sei es finanziell oder aufseiten der Mitarbeiter. Ganz zu schweigen vom gesellschaftlichen Wert einer ökologischen Entsorgung und Verwertung der Speisereste.“ Das deckt sich mit dem



## **Pressemitteilung**

---

Eindruck Sven Freystatzkys, Geschäftsführer des *Burgerlich* am Gänsemarkt in Hamburg. Seine Speisereste-Anlage von Meiko Green wird sich innerhalb weniger Jahre amortisieren. Für Freystatzky liegen die Vorteile auf der Hand: Ein deutliches Hygieneplus, Wegfall der Energiekosten für gekühlte Lagerräume und mehr Platz für das Wesentliche, da in der Gastronomie jeder Zentimeter zählt und bares Geld bedeutet. Ohne sperrige Tonnen verbesserte sich obendrein auch der Workflow, sprich: Alles in die Eingabestation, Knopf drücken, fertig. Sein Resümee: „Jeder Gastronom sollte sich so eine Maschine anschaffen“.

Die Teilnehmer der Fachplaner-Konferenz verließen Durbach mit vielen neuen Informationen, die in Zukunft wohl die gesamte Branche betreffen. Kaum ein Thema bringt eine derartige Win-win-Situation für die Gastronomie und die Gesellschaft mit sich. Davon können sich die Besucher der Internorga in Halle 4, Stand 307, selbst überzeugen.