

Automatisierung für Großküchen

Artikel vom 15. August 2024

Entsorgungseinrichtungen



Das Automatisierungsmodul spart Personalkosten und macht den Arbeitsplatz attraktiver (Bild: Meiko).

Mit »M-iFlow IPB« hat Hygieneexperte [Meiko](#) gemeinsam mit Kunden und Planern ein Automatisierungsmodul für den Spülbereich von Großküchen entwickelt, das dazu beiträgt, die aktuellen Herausforderungen zu bewältigen: vom Personalmangel über steigende Betriebskosten bis hin zur Flexibilität bei schwankenden Gästezahlen. In der Praxis verspricht das Unternehmen eine Reduktion des Personalbedarfs an der Maschineneingabe um mindestens 50 %. Die gesamte Geschirreingabe wird von einer Person übernommen – effizient und ergonomisch, auch in Stoßzeiten. Die Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Ost-Niedersachsen hat das System bereits im Einsatz und gibt an, aufgrund der optimierten Arbeitsabläufe durch die Neuentwicklung auf jede Gästzahl mit dem gleichen Personaleinsatz reagieren zu können, egal ob 500 oder 1500 Essensausgaben.

Ergonomisches Design

Gleichzeitig steht die Ergonomie wieder im Vordergrund: Kein schweres Heben, keine

Drehbewegungen, sondern einfache Handgriffe in ergonomischer Arbeitshöhe. Der Hersteller verspricht dadurch positive Auswirkungen auf die Zufriedenheit und Gesundheit der Mitarbeitenden und damit eine höhere Attraktivität des Arbeitsplatzes. In der Campus-Gastronomie in Trier, die das System ebenfalls schon einsetzt, wurde festgestellt, dass die Arbeitsplatzqualität stark gestiegen sei. Früher sei die Spülküche ein sehr unbeliebter Ort gewesen, heute wolle jeder die Schichten hier übernehmen. Das Automatisierungsmodul wird zwischen Förder- und Spültechnik installiert. Die vollen Tabletts kommen von der Geschirrabbgabe und Teller sowie Schalen werden in die passenden Schächte eingelegt. Die Tabletts werden samt Besteck weiterbefördert und gespült, während das Geschirr automatisch gedreht, vorgereinigt und von Speiseresten befreit wird, bevor es in die Spülmaschine gelangt. Ob Pumpensystem, Vakuumanlage oder Sammelbehälter, jede Form des Speiserestemanagements ist laut Anbieter mit dem System kompatibel, um den Automatisierungsgrad zu maximieren. Die Kombination aus dem Modul und einer Nassmüllanlage verbessert so Wirtschaftlichkeit, Effizienz, Ergonomie und Hygiene. Durch die Möglichkeit der Nachrüstung können auch bestehende Anlagen des Unternehmens von den Vorteilen des Moduls profitieren.

Hersteller aus dieser Kategorie

Strautmann Umwelttechnik GmbH

Heidestr. 9

D-49219 Glandorf

05426 80777-0

info@strautmann-umwelt.de

www.strautmann-umwelt.de

[Firmenprofil ansehen](#)
