

Spültechnik für Großküchen

Artikel vom **10. August 2026**

Einrichtung und Gestaltung

Meiko hat für das Edeka-Restaurant »Herzplatz« in Offenburg Spültechnik und Speisereste-Management auf begrenzter Fläche integriert. Trotz deutlich höherer Gästezahlen als ursprünglich geplant, bewältigt die vorhandene Technik den Geschirrkreislauf ohne zusätzliche Fläche oder mehr Personal.



Spültechnik und Speisereste-Management unterstützen die Abläufe auch bei über 500 Essen pro Tag (Bild: Meiko).

Im Restaurant »Herzplatz« im E-Center Kohler in Offenburg kommt Spül- und Speiserestetechnik von Meiko zum Einsatz. Das von Genuss und Harmonie betriebene Restaurant wurde im Februar 2025 eröffnet und verbindet Betriebsrestaurant, öffentlichen Mittagstisch und Kaffeebar. Statt der ursprünglich geplanten rund 170 Essen werden durchschnittlich etwa 350 Essen pro Tag ausgegeben, an stark frequentierten Tagen sind es sogar mehr als 500. Entsprechend hoch sind die Anforderungen an den Geschirrkreislauf. Gäste stellen benutztes Geschirr auf Rückgabewagen, die über eine Klapptür direkt in den Spülbereich gelangen. Dadurch bleiben die Wege kurz und es gibt keine Überschneidungen mit den Abläufen in der Küche. Für die Reinigung setzt das Restaurant eine Haubenspülmaschine des Typs »M-iClean HXL« mit Doppelkorb sowie

zwei Untertischspülmaschinen des Typs »M-iClean U« von Meiko ein. Obwohl die tatsächlichen Gästezahlen deutlich über der ursprünglichen Planung liegen, arbeitet das Team weiterhin auf derselben Fläche und mit unverändertem Personaleinsatz im Spülbereich. In den Ablauf integriert ist zudem das Speisereste-Managementsystem »BioMaster Flex«. Tellerreste und Küchenabfälle werden direkt im Spülbereich eingegeben, zerkleinert und homogenisiert. Die dabei entstehende pumpfähige Biomasse gelangt über fest installierte Leitungen in einen 3000-l-Sammeltank im Erdgeschoss. Dieser wird zweimal im Monat geleert. Damit entfallen der Transport schwerer Biotonnen durch die Küche und die ansonsten mehrmals wöchentlich erforderliche Abholung. Das Konzept dient Edeka Südwest zugleich als Pilotprojekt, um den Einsatz eines integrierten Speisereste-Managements unter realen Betriebsbedingungen zu bewerten und mögliche weitere Anwendungen zu untersuchen.

Hersteller aus dieser Kategorie
