



Pressemeldung

Überschrift:

Meiko Comfort R: Wenn jede Fläche zählt.

Teaser.

Neue Korbtransportspülmaschine unterstützt Betriebe zwischen Platzmangel, Personaldruck und steigenden Anforderungen

Ob Studierendenwerk, Fine-Dining-Restaurant, Traditionshotel oder Planungsbüro: Die Herausforderungen hinter den Kulissen professioneller Küchen gleichen sich heute zunehmend. Flächen werden knapper, qualifiziertes Personal ist schwer zu finden und gleichzeitig steigen die Erwartungen an Qualität, Hygiene und Wirtschaftlichkeit. Mit der neuen Korbtransportspülmaschine Meiko Comfort R reagiert das Unternehmen Meiko auf diese Entwicklung. Die Maschine schließt die Lücke zwischen einer Doppelkorb-Haubenspülmaschine und einer größeren Korbtransportspülmaschine und eröffnet Betrieben neue Möglichkeiten, leistungsfähige Spülprozesse auch bei begrenzten Platzverhältnissen zu realisieren.

„Mit der Meiko Comfort R schaffen wir eine neue Größenklasse zwischen der M-iClean HXL Doppelkorb-Haubenspülmaschine und der M-iQ Korbtransportspülmaschine. Unterschiedliche Maschinenlängen sowie variable Einzugs- und Trocknungsoptionen ermöglichen eine Anpassung an verschiedenste Raum- und Nutzungskonzepte“, erklärt Thomas Loos, Leiter der Professional Business Unit der Meiko Maschinenbau GmbH & Co. KG.

Die Comfort R wurde speziell für Betriebe entwickelt, in denen hohe Leistungsanforderungen auf knappe Flächen treffen. Dass dieses Konzept in der Praxis überzeugt, zeigen erste Anwender aus ganz unterschiedlichen Bereichen.

5.000 Geschirrteile pro Mittagessen

Im Studierendenwerk Karlsruhe sorgt die Comfort R dort für Entlastung, wo täglich mehrere tausend Teller, Tablett und Besteckteile bewegt werden. Rund 42.000

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG, Presse & Öffentlichkeitsarbeit, Englerstraße 3, 77652 Offenburg, mail@press.meiko-global.com; www.meiko-global.com; Kontakt Ltg. Pressestelle: Regine Oehler
Abdruck kostenfrei, Belegexemplar erbeten. Verwendung von Fotos mit Angabe Bildquelle: MEIKO



Studierende werden von knapp 180 Mitarbeitenden betreut. Allein im beliebten [kœri]werk® werden mittags rund 1.500 Currywürste ausgegeben. Die bisherige Spültechnik stieß dabei zunehmend an ihre Grenzen. Um Engpässe auszugleichen, mussten zeitweise bis zu 3.500 Tablett und 13 Transportwagen eingesetzt werden, um Geschirr zwischen verschiedenen Spülbereichen zu bewegen. „Die rund 5.000 Geschirrtile, die wir hier pro Mittagessen reinigen müssen, waren für die Vorgängermaschine fast nicht mehr leistbar“, berichtet Claus Konrad, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie. Nach der Einführung der Comfort R konnten Lastspitzen deutlich besser bewältigt werden. Sein Fazit: „Die Investition in die Comfort R hat sich sofort gelohnt.“

Mitarbeiter entlasten, Zufriedenheit steigern

Wie entscheidend reibungslose Abläufe für den Gesamterfolg eines gastronomischen Betriebs sind, zeigt auch das Hotel-Restaurant Rebstock in Durbach. Das Traditionshaus wird heute in fünfter Generation geführt und beschäftigt 58 Mitarbeitende.

Für Inhaber Volker Baumann steht dabei nicht allein die technische Leistungsfähigkeit der Spültechnik im Vordergrund. Ebenso wichtig sind ergonomische Arbeitsbedingungen und verlässliche Abläufe.

„Nach 20 Jahren habe ich meine Meiko Upster gegen die Comfort R ausgetauscht. Und damit an einer entscheidenden Stelle das nächste Level erreicht – für das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden und letztlich auch für das gute Gefühl unserer Gäste. Wenn der Spülprozess nicht richtig läuft, kann kein anderer Prozess rund laufen“, sagt Baumann.

Gerade vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels gewinnen solche Aspekte zunehmend an Bedeutung. Moderne Spültechnik leistet damit weit mehr als einen Beitrag zu Hygiene und Sauberkeit. Sie unterstützt Betriebe dabei, Arbeitsplätze attraktiver zu gestalten und Mitarbeitende langfristig zu binden.

Durchdachte Abläufe für hochwertige Gästerlebnisse

Auch außerhalb der klassischen Hotel- und Gemeinschaftsgastronomie zeigt sich der Nutzen der neuen Maschinenklasse. Mit dem Chefs Warehouse Hamburg eröffnete im Frühjahr 2026 eines der erfolgreichsten Restaurantkonzepte Südafrikas seine erste Dependence in Deutschland.

Das Fine-Dining-Restaurant setzt auf ein Sharing-Konzept, bei dem Teller, Schalen, Servierplatten und Gläser besonders häufig zwischen Küche und Gastraum zirkulieren.

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG, Presse & Öffentlichkeitsarbeit, Englerstraße 3, 77652 Offenburg, mail@press.meiko-global.com; www.meiko-global.com; Kontakt Ltg. Pressestelle: Regine Oehler
Abdruck kostenfrei, Belegexemplar erbeten. Verwendung von Fotos mit Angabe Bildquelle: MEIKO



„Unser Ziel war es, einen Ort zu schaffen, an dem Kulinarik, Handwerk und Design zusammenkommen. Dazu gehören für uns ebenso durchdachte Abläufe hinter den Kulissen. Nur wenn sie zuverlässig funktionieren, können wir unseren Gästen täglich das hochwertige Erlebnis bieten, das wir uns vorstellen“, erklärt Geschäftsführerin Lina Koch.

Auch Küchenchef Eric Kröber sieht die Spülorganisation als festen Bestandteil des gastronomischen Qualitätsversprechens:

„Die Qualität auf dem Teller beginnt mit den Produkten und dem handwerklichen Können der Küche. Damit wir diesen Anspruch jeden Tag erfüllen können, brauchen wir ebenso perfekte Abläufe im Hintergrund.“

Planung neu denken

Nicht nur Betreiber profitieren von der neuen Maschinenklasse. Auch Fachplaner stehen insbesondere bei Umbauten und Sanierungen vor der Herausforderung, steigende Anforderungen an Kapazität, Ergonomie und Wirtschaftlichkeit mit bestehenden Raumstrukturen in Einklang zu bringen.

Die Comfort R wurde deshalb konsequent so entwickelt, dass sie hervorragend zu unterschiedlichen Raum- und Nutzungssituationen passt. Damit eröffnet sie neue Möglichkeiten, leistungsfähige Spülbereiche zu realisieren, ohne zusätzliche Fläche schaffen zu müssen.

Technik, die Menschen entlastet

Für Meiko steht dabei nicht die Maschine allein im Mittelpunkt, sondern ihr Beitrag zum täglichen Betrieb.

„In vielen Projekten sehen wir, dass Betreiber heute weit mehr erwarten als reine Spülleistung. Es geht um sichere Abläufe, hohe Verfügbarkeit, ergonomische Arbeitsplätze und letztlich um ein Umfeld, in dem Menschen gerne arbeiten. Genau hier setzt die Comfort R an. Kombiniert mit Tischen, passenden Körben, sogar integriertem Speiserestemanagement und der entsprechenden Spülchemie, wird der Spülbereich zur Gesamtlösung. Wir sagen dann: Spülen beginnt mit einem Lächeln“, sagt Thomas Loos.

Auch Stanislaw Anselm betont den engen Praxisbezug der Entwicklung:

„Viele Funktionen sind direkt aus Gesprächen mit Anwendern entstanden. Unser Ziel war es, eine Maschine zu entwickeln, die sich flexibel in unterschiedliche Küchenkonzepte integrieren lässt und den Arbeitsalltag spürbar erleichtert. Das reicht



von der Bedienung und Reinigung bis hin zu einem schnelleren Service durch neu gedachte Zugänge zu den relevanten Wartungsbereichen.“

Bildbeschreibung

- (1) Anwendungsfoto Hotel-Restaurant Rebstock Durbach
- (2) Anwendungsfoto Studierendenwerk Karlsruhe
- (3) Eric Kröber Chefs Warehouse Hamburg
- (4) Thomas Loos
- (5) Stanislav Anselm
- (6) MEIKO COMFORT R gibt es in verschiedenen Formaten und Aufstellungsmöglichkeiten