

# GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN  
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 12 MANAGEMENT**  
WEITERBILDUNGS-NAVI:  
FEEDBACK-GESPRÄCH
- 18 PRAXIS**  
BURGER INTERNATIONAL
- 40 WISSEN**  
PERSONALMANAGEMENT  
DIGITALISIEREN



HEFTPREIS 12,50 €

5/24 | [WWW.GVMANAGER.DE](http://WWW.GVMANAGER.DE)

# Win-win-Entwicklung

Innovation ist ein großes Wort, welches auch das neue Automatisierungsmodul von Meiko für sich beansprucht. Doch kann es das Versprechen eines halbierten Personalsatzes, bei besserer Ergonomie, halten? Die Studierendenwerke in Trier und Hildesheim sowie vtechnik Planung unterzogen die neue Technologie dem Praxistest.

**A**uf den ersten Blick scheinen sich Hochschulmensen zu ähneln, doch das täuscht. Ob Burgenerator in Trier oder 50 Prozent vegetarisch-veganes Angebot in Hildesheim; ob Verpflegungskonzepte, Studierendenschaft oder Räumlichkeiten: Unterschiede gibt es zuhauf. Dennoch stehen alle vor den gleichen Herausforderungen: Dazu gehören neben Personalengpässen auch enorme Schwankungen bei den Gästezahlen. Das erfordert Flexibilität über das bisherige Maß hinaus. In Trier gehen heute beispielsweise während des Semesters bis zu 2.000 Essen pro Tag über die Theke. Noch, denn nach ihrer Abschaffung 2019 wird die Abendmensa

wieder angefragt und könnte bald wieder mit Wok-Gerichten Gestalt annehmen.

## Gemeinschaftsprojekt

Peter Adam-Luketic, Gründer und Geschäftsführer von vtechnik, betont die gemeinsamen Herausforderungen: „Die Probleme sind überall die gleichen, nur die Herangehensweise ist unterschiedlich. Im Mittelpunkt stehen immer die Interessen des Bauherrn.“ Und genau diese Interessen fanden bei einer besonderen Kooperation Gehör. Denn vtechnik und zwei seiner Kunden waren wesentlich bei der Entwicklung eines neuen Automatisierungsmoduls von Meiko für Bandspülmaschinen be-

teiligt. „Den Entwurf konnten wir gemeinsam mit unseren Kunden und den Ingenieuren von Meiko an die Anforderungen der Praxis anpassen. Das schätze ich als Mittler sehr.“ Auch für Thomas Loos, Head of Global PBU Clean Professional warewashing solutions der Meiko-Gruppe, ist das Teamwork mit den Kunden elementar: „Am Anfang steht eine Idee, aber es braucht offene Geister und Vertrauen, um Ideen auf die Straße zu bringen – wie bei M-iFlow.“ Das Ergebnis ist laut Thomas Loos „eine Technik, die mindestens 50 Prozent der Arbeitskraft am Einlauf der Maschine reduziert – eine Lösung von Großküchen-Kunden für Großküchen-Kunden“.



Bild: Meiko

Doch was verbirgt sich eigentlich hinter der Neuheit Meiko M-iFlow IPB? Im Fokus steht die automatisierte Interaktion zwischen Mensch und Maschine. Das Modul besteht aus mehreren Bahnen, die den Gedecksätzen angepasst werden und arbeitet zwischen Tablett-Förderband und Spültechnik. Die vollen Tablets kommen von der Geschirrrückgabe und werden von einer einzigen Person abgeräumt. Teller, Schalen, Schüsseln etc. werden in die – auf Höhe des Rückgabebandes installierten – Bahnen oder Schächte des Automatisierungsmoduls eingelegt, dort automatisch von Speiseresten befreit, vorgereinigt, positioniert und auf das Band der Spülmaschine befördert. Die Tablets werden mit dem verbliebenen Besteck automatisch weiterbefördert, gespült und gestapelt oder gesammelt.

### Leere Versprechen?

Das Automatisierungsmodul soll laut Meiko Großes leisten: den Personalbedarf halbieren, Betriebskosten senken, Arbeitsbedingungen verbessern. Doch kann es diese großen Versprechen halten? Die Studierendenwerke in Trier und Hildesheim sowie vtechnik Planung unterzogen die neue Technologie als Sparringspartner einem Stresstest, noch bevor sie dem Markt vorgestellt wurde. Das Resümee von Peter Adam-Luketic ist positiv: „Heute kann eine einzige Person pro Minute Geschirteile von bis zu 25 Tablets in die Maschine einräumen, ohne sich zu drehen. Damit nehmen wir den Menschen die unliebsamen Teile der Arbeit ab und sorgen für deutliche Vereinfachungen, vor allem in puncto Ergonomie.“

Mario Dobberkau, Bereichsleiter Süd des Studierendenwerks OstNiedersachsen innerhalb der Abteilung Hochschulgastronomie, war von Anfang an begeistert: „Als uns das Modul von Meiko vorgestellt wurde, wusste ich sofort, dass wir es brauchen.“ Sein Team hat in der Pandemie viele Fachkräfte verloren. Dennoch müsse der Betrieb trotz Schwachlastzeiten und schwankenden Essenszahlen energieeffizient laufen. „Dank M-iFlow können wir heute auf jede Gästezahl mit demselben Personal reagieren, von 500 bis 1.500 Essen und haben gleichzeitig eine Person weniger im Einsatz als ursprünglich geplant“, resümiert er.

Da die Mensa ein Neubau ist, konnte der „Platz ohne Kompromisse eingeteilt werden“, wie Olaf Bärmann, Geschäftsleiter für Planung und Projektmanagement bei vtechnik, zugibt. Das bringe auch im Spülbereich durch



**Ergonomisch eingetaktet:** Teller und Schüsseln werden im M-iFlow gewendet, Speisereste entfernt und dann automatisch in die Spur eingetaktet.

die Kombination aus M-iFlow und Nassmüll-Anlage ein Höchstmaß an Wirtschaftlichkeit, Effizienz, Ergonomie und Hygiene. Apropos Nassmüll: In Hildesheim werden selbst die

**„Heute kann eine einzige Person pro Minute Geschirteile von bis zu 25 Tablets in die Maschine einräumen, ohne sich zu drehen. Damit sorgen wir für deutliche Vereinfachungen, vor allem in puncto Ergonomie.“**

**Peter Adam-Luketic**  
Gründer und Geschäftsführer, vtechnik Planung



Speisereste automatisch über die Nassmüll-Anlage im M-iFlow abgesaugt und anschließend geruchsfrei gelagert.

### Einbau im Bestand

Doch kann eine solche Lösung auch einen in die Jahre gekommenen Spülbereich aufwerten? Ein Blick nach Trier zeigt es. In Trier

löst man Herausforderungen kreativ. Mit dem Burgenerator kreieren sich Studierende z. B. online ihren Wunschburger, der dann frisch zubereitet in der Mensa auf sie wartet. Genauso erfinderisch geht es im Spülbereich zu. „Nach der Pandemie fehlte das Personal“, sagt Alexandra Reitz, stellvertretende Geschäftsführerin des Studierendenwerks und Leiterin der Campusgastronomie. „Also haben wir mit unserem Planer Verbesserungspotenziale ausgelotet, etwa die schlechte Energieeffizienz der alten Technik. Da kam schnell der Spülbereich ins Gespräch: der Personaleinsatz war hoch, das Raumklima schlecht und wir waren völlig unflexibel. Alle mussten Ohrstöpsel tragen und die Ergonomie war furchtbar.“

Wer heute den Spülbereich betritt, kann sich das kaum noch vorstellen. Dafür sorgt die neue Bandtransportmaschine M-iQ mit M-iFlow von Meiko. Es ist leise, das Raumklima ist angenehm. „Die Arbeitsplatzqualität ist enorm gestiegen. Früher war der Spülbereich ein sehr unbeliebter Ort, heute will jeder die Schichten hier übernehmen“, erläutert Alexandra Reitz. Was war ausschlaggebend? „Wir haben alle Anbieter verglichen und Meiko hat auch in energetischer Hinsicht überzeugt. Durch den hohen Automatisierungsgrad wird der Bereich heute von lediglich drei Personen übernommen und wir reagieren flexibel auf alle Schwankungen. Vom Einbau ganz zu schweigen, das war der schnellste, den ich je erlebt habe“, erinnert sie sich.