

Gespült nach dem MEIKO Reinheitsgebot

„Dem Einen ist das Wasser zu heiß, der Andere benutzt zu wenig Reinigungschemie, der Dritte ist nicht ausdauernd genug beim Spülen. Das bedeutet, dass sich Coronaviren beim manuellen Spülen nicht sicher inaktivieren lassen.“

Thomas Näger,
Geschäftsführer der **Vereinigung Gewerbliches Geschirrspülen (VGG)**

DEHOGA
empfiehlt:
sorgenfrei und
hygienisch sicher
spülen mit der
Maschine!
(bei min. 60°C)

Sicher spülen? Nur mit der Maschine!

Angesichts der Corona-Pandemie müssen Gastronomen viele Hygienemaßnahmen ergreifen – auch beim Spülen. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA) empfiehlt: bei mindestens 60° Celsius, in einer Spülmaschine für Gläser, die auch vom nächsten Gast bedenkenlos wieder verwendet werden können.

Hände weg von Gläsern!

Manuelles Spülen von Hand kann Ihren Gästen und Ihnen diese Sicherheit nicht geben. Gerade bei Gläsern, die oftmals nur über eine Bürste durch ein Spülbecken gezogen und danach kurz in Wasser geschwenkt werden. Hier können weder vorgeschriebene Temperaturen noch Mindestspülzeiten oder die richtige Dosierung der Spülchemie dauerhaft sichergestellt werden.



Hygiene in Reinkultur: Gläserespülen nach dem MEIKO Reinheitsgebot

Für ungetrübten Genuss und einen unverfälschten Geschmack braucht es nicht nur ein sauberes, sondern ein hygienisch sicheres Glas. In einer professionellen Spülmaschine von MEIKO kein Problem.

Wir gehen sogar noch einen Schritt weiter: Gutachten des Virologen und Hygienikers PD Dr. Dr. Friedrich von Rheinbaben bestätigen, dass unsere Technik höchst wirksam gegenüber behüllten Viren wie SARS-CoV-2 ist. Ein Spülgang und das Spülgut ist coronavirenfrei.

Die Hygiene-Gutachten finden Sie unter: www.meiko.de/all-about-hygiene

Mit MEIKO sind Sie auf der sicheren Seite

MEIKO Spültechnik bietet folgende Vorteile:

- **Schutz & Hygiene für Ihre Gäste:** durch eine optimale Kombination aus Spültemperatur, Reiniger, Klarspüler und Dosierung, Waschdruck und Zeit werden Coronaviren zuverlässig inaktiviert.
- **Sicherheit für Ihren Betrieb & Ihre Mitarbeiter:** durch voreingestellte Parameter und Prozesse, die automatisch auf Knopfdruck ablaufen – ohne weiteres Zutun eines Mitarbeiters.
- **Ungetrübter Genuss & unverfälschter Geschmack:** dank effektiver Spülmechanik sowie einer Umkehr-osmose-Anlage (GiO-MODUL; optional), die nahezu entmineralisiertes Wasser (98%) für den Spülprozess bereitstellt.

Sicherheit in unsicheren Zeiten

Wir bieten verschiedene Finanzierungsmodelle an. Sprechen Sie uns an – oder erfahren Sie mehr unter: www.meiko.de/leasing



Senden Sie uns online Ihre Anfragen.

Unser Kontaktformular können Sie per QR-Code aufrufen oder unter: www.meiko.de/maschinell-spuelen

Spülen in der Maschine – das rechnet sich

Neben den Hygieneaspekten bietet maschinelles Spülen mit MEIKO auch wirtschaftliche Vorteile gegenüber dem Spülen von Hand:

- Einsparungen bei Energie, Wasser und Chemikalien (Laut einer Studie der Universität Bonn – Die Bonner Spülstudie, 2010)
- Nach unserer Erfahrung: 23% weniger Glasbruch
- Zeiteinsparung: Eine gewerbliche Spülmaschine kann in gleicher Zeit wesentlich mehr spülen, als dies manuell möglich ist. Und: Sie und Ihre Mitarbeiter können sich währenddessen Ihren Gästen widmen.



MEIKO 
GASTRO