

Presseinfo

Meiko auf der Intergastra Stuttgart 07. - 11. Februar 2026

Gemeinsam genießen. Sinnvoll verwerten.

Vom 07. bis 11. Februar 2026 präsentiert sich Meiko auf der Intergastra in Stuttgart als ganzheitlicher Lösungsanbieter für den professionellen Spülraum. In Halle 3, Stand 3C41 zeigt der Hersteller für Spültechnik und Speisereste-Management, wie sich aktuelle Herausforderungen in Gastronomie und Hotellerie wirtschaftlich und nachhaltig meistern lassen. Im Mittelpunkt stehen integrierte Lösungen, die Effizienz, Hygiene, Nachhaltigkeit und Ergonomie miteinander verbinden.

Mehrweg wirtschaftlich umsetzen

Mehrweg ist in der Gastronomie längst eine dauerhafte Rahmenbedingung. Die EU-Verpackungsverordnung sowie damit verbundene kommunale Maßnahmen wie Verpackungssteuern erhöhen den Handlungsdruck auf Betriebe, auf wiederverwendbare Systeme umzusteigen. Gleichzeitig wächst der Anspruch, Mehrweg im laufenden Betrieb zuverlässig und ohne zusätzlichen Aufwand abzubilden.

Meiko greift dieses Dauerthema auf der Intergastra auf und zeigt Lösungen für die Aufbereitung von Mehrwegspülgut. Entscheidend ist dabei die Flexibilität im Spülprozess. Sowohl im Thekenbereich mit der Untertischspülmaschine M-iClean U als auch im Spülbereich mit der Haubenspülmaschine M-iClean H ermöglichen speziell ausgelegte Körbe die gleichmäßig hygienische Reinigung unterschiedlich großer Cups, Schalen oder Flaschen.

Für eine schnelle Wiederverwendung kann die M-iClean H mit dem optionalen Trocknungsmodul QuickDry eingesetzt werden. Kunststoff-Mehrweggeschirr wird dabei gleichzeitig von oben und von unten getrocknet, manuelles Nachtrocknen entfällt.

Green meets Clean: Durchdachter Spülbereich

Wie Nachhaltigkeit im Spülraum ganzheitlich gedacht werden kann, zeigt Meiko in einer Live-Demonstration. In einer kompakten Gastro-Spülküche erleben Besucherinnen und Besucher den gesamten Prozess. Dieser reicht von der Entstehung organischer Küchenabfälle bei der Zubereitung eines Smoothies über deren Zerkleinerung und Weitertransport im Speisereste-Management-System MEIKO BioMaster Flex® bis hin zur Reinigung und Trocknung des wiederverwendbaren Kunststoffbechers in einer Haubenspülmaschine M-iClean HL mit QuickDry-Trocknungsmodul.

Die Demonstration verdeutlicht, wie leistungsstarke Technik und strukturierte Abläufe Speisereste, organische Abfälle und Spülgut effizient zusammenführen. Für Meiko ist klar: Spültechnik und Speisereste-Management müssen – abhängig von Raumgröße und Betriebsstruktur – sinnvoll aufeinander abgestimmt sein.

Ausblick: Neue Generation der Meiko Korbtransport-Spülmaschine

Ein besonderes Highlight ist der Ausblick auf eine Produktneuheit. Meiko gibt auf der Intergastra erstmals in Deutschland Einblicke in die neue Generation seiner Korbtransport-Spülmaschine. Nach der internationalen Präsentation auf der Host in Mailand ist die Intergastra die erste Gelegenheit für das deutsche Fachpublikum, die neue Maschine kennenzulernen – zunächst verborgen hinter einem Hightech-Vorhang der besonderen Art.

MEIKO Deutschland GmbH, Marketing und Kommunikation, Englerstraße 1,
77652 Offenburg, presse@meiko.de; www.meiko.de; Kontakt Anna Emmenecker
Abdruck kostenfrei, Belegexemplar erbeten. Verwendung von Fotos mit Angabe Bildquelle MEIKO



Weiterführende Links:

Website Mehrweg: <https://www.meiko.com/de-de/mehrweg>

Website Green meets Clean: <https://www.meiko.com/de-de/green-meets-clean>

Meiko Messewebsite INTERGASTRA 2026: <https://www.meiko.com/de-de/intergastro-2026>

Bildmaterial:

- 1.) [meiko biomaster flex rechts opened noback jpg full size.jpg](#)
- 2.) [meiko green jpg full size.jpg](#)
- 3.) [green meets clean kampagne visual jpg full size.jpeg](#)
- 4.) [meiko m-iclean h quickdry-trockentisch jpg full size.jpg](#)
- 5.) [meiko mehrweg m-iclean u 1 jpg full size.jpg](#)
- 6.) [meiko mehrweg m-iclean u 2 jpg full size.jpg](#)