

MEIKO biedt hygiëne op een presenteerblaadje



MEIKO legt met haar professionele vaatwasapparatuur voor de horeca de voedingsbodem voor het perfecte biertje, een goed glas wijn, een lekkere kop koffie, een veilige en betere wereld. Ingrediënten waar iedereen warm van wordt. Gasten én horecaondernemers.

'Zeker in deze tijden', beklemtoont algemeen directeur Bart Jasperse. Hij verwijst naar het recente advies van Koninklijke Horeca Nederland om glazen vanwege het coronavirus bij voorkeur in een glazenspoelmachine te wassen. 'De vaat moet met water van ten minste 50 graden en de juiste chemicaliën gewassen worden om het COVID-19-virus onschadelijk te maken. Afwassen in een spoelbak is dus absoluut niet voldoende.'

Voor Jasperse mogen de hygiënenormen al langer aangescherpt worden. 'In de horeca in Nederland wordt het glaswerk nog steeds vaak met de hand gewassen via een spoelbak, terwijl het in veel andere landen om ons heen juist verplicht is om een glazenspoelmachine of een machine voor een gecombineerde vaat te gebruiken. Nederland loopt helaas achter, hopelijk komt het hier nu ook zover.' Regelmatig krijgt hij te horen dat bier doodslaait in een glas dat uit een professionele vaatwasser komt. 'Een fabel. Sterker nog, het levert juist een goede schuimkraag op. Kijk naar het NK Biertappen

op de Horecava. Daar kwamen alle glazen uit een machine. Hygiëne en temperatuur van het glas zijn zo belangrijk, dat haal je niet uit een spoelbak.'

Hygiënisch schoonmaken

Maar goed afwassen, dat kan toch iedereen? Schijn bedriegt legt accountmanager Mark Roem uit. 'Je kunt op twee manieren een vaatstuk afwassen: optisch schoonmaken en hygiënisch schoonmaken. Dat laatste doen wij met onze vaatwasmachines.'

De nieuwste generatie vaatwasmachines van MEIKO werken volgens de DIN-norm, dé wereldwijde hygiënische standaard voor de bediening en reiniging van de vaat. De chemie tussen reinigingsmiddel, een juiste dosering, een optimale waterbehandeling en een hoge temperatuur zorgen voor hoogwaardige wasresultaten. Concreet: de wascontacttijd bedraagt minimaal 90 seconden inclusief naspoeltijd bij een temperatuur van meer dan 50 graden. Het naspoelen gebeurt bij minimaal 82 graden. Wie met de hand wast komt daar niet eens in de buurt.

Door de osmose komen de glazen volledig streeploos uit de machine, iets wat met poleren een utopie is.

Mark Roem: 'Sterker nog, theedoeken worden nat, je verplaatst vuil en ziektekiemen, je krijgt alsnog vetvlekken op je glaswerk.' Andere pluspunten van machinaal wassen: minder glasbreuk en contactmomenten. 'Voor een optimale hygiëne moet het vaatwerk zo min mogelijk van hand tot hand gaan.'

Meer financiële speelruimte

Investeren in een professionele vaatwasser loont ook vanuit financieel oogpunt. Mark Roem heeft goed nieuws voor ondernemers die misschien opzien tegen de investering: 'Een glazenspoeler koop je voor minimaal tien jaar en zorgt voor een grote besparing op energie, water, chemie, glasbreuk en personeelskosten. Wij staan voor schone oplossingen. Niet alleen wat hygiëne aangaat, ook op het gebied van duurzaamheid.

Onze machines verbruiken zo min mogelijk water, energie en reinigingsmiddelen. In anderhalve minuut spoel je 25 glazen met slechts 2,4 liter water. De terugverdientijd is slechts anderhalf tot twee jaar.' Naast koop is leasen of huren een optie bij MEIKO. 'Beide zijn een uitstekend alternatief, zeker in deze tijden waarin veel bedrijven hebben ingeteerd op hun reserves. Dat kan al voor iets meer dan € 4,00 per dag, all-in.' En MEIKO glazenspoelmachines met Comfort Air energierugwinning bieden extra voordeel: wie er één aanschaft komt in aanmerking voor een Energie-investeringsaftrek.



Mark Roem: 'Huren kan al voor iets meer dan € 4,00 per dag'



The clean solution



Suzanne Raven tapt coronavrij

Wijnbar Janssen en van Dijk in Rotterdam tapt al jaren coronavrij illustreren de blauwe raamsticker en de bierviltjes van MEIKO in het horeca-etablisement aan de Westewagenstraat.

Desinfectiepunten, anderhalve meter afstand én een glazenspoelmachine van MEIKO zorgen voor een veilige haven voor personeelsleden en gasten. De machine reinigt de glazen zodanig dat ze zonder gevaar opnieuw kunnen worden gebruikt, ook als ze daarvoor door geïnfecteerde of zieke personen zijn gebruikt. Barvrouw Suzanne Raven straalt achter de tap. Ze is blij dat ze weer aan het werk kan en de glazen niet zelf hoeft te wassen en te poleren. 'De glazen zijn brandschoon en de machine werkt heel snel. Het scheelt me veel tijd, die ik nu aan gasten kan besteden.'

Mark Roem: 'Wij waarderen dat horecaondernemers, ondanks de beperkingen, hun veerkracht laten zien en vol enthousiasme en creativiteit de draad weer oppakken. Graag willen wij onze klanten daarom een hart onder de riem steken. Dat doen we met een gratis extra inspectie van de vaatwasmachine, die toch een tijdje heeft stilgestaan door corona. Ook laten we een Wij tappen coronavrij-sticker en een pakket bierviltjes achter waarmee ze gasten kunnen laten zien dat ze COVID-19 vrije glazen hebben. De reacties zijn erg leuk. Iedereen heeft er weer zin in.'