

RESTAURANT



m
MEIKO GREEN
WASTE SOLUTIONS

strictly
homemade

Burger, Buns & Fries - Frisch gemacht
mit Liebe und hochwertigen Zutaten.

„DAS IST FÜR MICH DIE SAUBERSTE MÖGLICHKEIT
BIOMÜLL ZU ENTSORGEN. JEDER GASTRONOM
SOLLTE SICH EINEN BIOMASTER® ANSCHAFFEN.
ALLEIN SCHON AUS HYGIENEGRÜNDEN.“



RESTAURANT BURGERLICH

20354 Hamburg, Deutschland

Interview mit Sven Freystatzky (Mitbegründer)

Foto: Sven Freystatzky, Mitbegründer

Was sind die Herausforderungen im Burgerlich?

Bei Burgerlich machen wir alles selbst, aus frischen und regionalen Zutaten. Das schmeckt den Leuten und so gehen in der Mittagszeit gut und gerne mal 200 Essen in 150 Minuten raus. Das bedeutet: alle 45 Sekunden eins. Da müssen die Abläufe in der Küche stimmen – von der Bestellung, über die Spültechnik bis zur Resteentsorgung.

Wie kam es zum Einsatz des BioMasters®?

Normalerweise gibt es dafür Abfalltonnen, die in gekühlten und belüfteten Räumen gelagert werden. Dabei kann es schon mal passieren, dass die Tonnen zu voll gemacht werden und umfallen. Worst case!

Für mich also eine Frage der Hygiene, aber auch eine rechnerische Aufgabe, laut der ich nach etwa 4 Jahren sogar anfangs, Geld zu verdienen. Dann haben sich die Investitionskosten amortisiert. Durch die gesparten Quadratmeter und dank der sauberen Entsorgung.

Was gefällt Ihnen daran besonders gut?

Für mich persönlich ist es die sauberste Möglichkeit, meinen Bio-Müll zu entsorgen. Jeder Gastronom sollte sich so eine Maschine anschaffen. Allein schon aus Hygienegründen. Einfach alle Küchenabfälle und Speisereste in den BioMaster® geben, Knopf drücken – fertig. Der Abfall wird in Biomasse umgewandelt und in einem geschlossenen System in einen Tank befördert, der sich auch weiter weg vom Restaurant befinden kann. In unserem Fall: im Keller des Nebengebäudes. Dort lagert alles platzsparend, geruchslos, schädlingsfrei, ohne zusätzliche Kühlung. Und: Der Fettabscheider wurde gleich mit eingebunden. Ist der Tank voll, wird der Inhalt abgesaugt und in einer Biogasanlage energetisch und nachhaltig verwertet. Darum geht es für mich gar nicht anders.

STECKBRIEF

Mitarbeiter:	55
Gäste:	ca. 400
Sitzplätze:	179
Essen:	ca. 250 Mittagessen / Tag insgesamt ca. 400 Essen / Tag
Ruhetage:	363 Tage geöffnet
Produkt:	BioMaster® Slim
In Betrieb:	seit 11/2018
Größter Mehrwert des BioMasters®:	ein deutliches Hygieneplus, Wegfall der Energiekosten für gekühlte Lagerräume, mehr Platz für das Wesentliche.

Quick-Service-Restaurant Burgerlich
Gänsemarkt 43, 20354 Hamburg
T +49 40 33 44 18 53, info@burgerlich.com
www.burgerlich.com

**Sie interessieren sich auch für die Produkte der
MEIKO GREEN Waste Solutions GmbH?
Sprechen Sie mich gerne an:**

IHR KONTAKT ZU GREEN

TELEFONNUMMER