

RESTAURANT



m  
MEIKO GREEN  
WASTE SOLUTIONS

« POUR MOI, C'EST LE MOYEN LE PLUS PROPRE POUR  
ÉLIMINER LES BIODÉCHETS.  
TOUS LES RESTAURATEURS DEVRAIENT ACHETER UN  
BIOMASTER® – NE SERAIT-CE QUE POUR DES RAISONS  
D'HYGIÈNE. »



## RESTAURANT BURGERLICH

20354 Hambourg, Allemagne

Entretien avec Sven Freystatzky (co-fondateur)

Photo : Sven Freystatzky, co-fondateur

### Quels sont les défis qui se posent au Burgerlich ?

Au Burgerlich, nous faisons tout nous-mêmes, avec des ingrédients frais et régionaux. Les gens l'apprécient, de sorte que nous servons facilement 200 repas en deux heures et demie sur le temps de midi. Cela équivaut à un repas toutes les 45 secondes. Pour maintenir un tel rythme, les processus en cuisine doivent être parfaitement structurés – du passage de la commande au lavage de la vaisselle et à l'élimination des déchets.

### Pour quelles raisons avez-vous choisi le BioMaster® ?

D'ordinaire, les déchets sont stockés dans des locaux ventilés et réfrigérés et il peut arriver que des poubelles trop pleines se renversent. La cata !

J'ai donc pris cette décision pour des raisons d'hygiène, mais pas seulement : d'après mes calculs, après 4 ans, cette solution devrait commencer à me rapporter de l'argent. D'ici là, l'investissement sera amorti grâce aux économies de place qu'il permet et à la valorisation des déchets.

### Qu'est-ce qui vous plaît tout particulièrement ?

Personnellement, je trouve que c'est le moyen le plus propre pour éliminer mes biodéchets. Tous les restaurateurs devraient s'acheter une machine comme celle-ci – ne serait-ce que pour des raisons d'hygiène. Il suffit de vider les déchets organiques dans le BioMaster®, de presser un bouton – et voilà. Les déchets sont transformés en biomasse et transportés en système fermé jusqu'à une cuve, qui peut être relativement éloignée du restaurant. La nôtre se trouve dans le sous-sol du bâtiment voisin. Le contenu de la cuve est inodore, à l'abri des nuisibles, prend peu de place et ne doit pas être réfrigéré. Qui plus est, notre système inclut un séparateur de graisse. Quand la cuve est pleine, elle est vidangée et son contenu est valorisé dans une installation de biogaz, où il participe à la production d'énergie durable. Je ne pourrais imaginer meilleure solution.

### PORTRAIT

**Collaborateurs :** 55  
**Clients :** env. 400  
**Places assises :** 179  
**Repas :** env. 250 déjeuners / jour  
un total de 400 repas / jour  
ouvert 363 jours/an

### Jours de repos :

**Produit :** BioMaster® Slim  
**En service :** depuis 11/2018

**Principale valeur ajoutée du BioMaster® :** amélioration significative de l'hygiène, économies d'énergie grâce à la suppression des locaux de stockage réfrigérés, plus de place pour l'essentiel.

Restaurant rapide Burgerlich  
Gänsemarkt 43, 20354 Hambourg, Allemagne  
Tél. +49 40 33 44 18 53, info@burgerlich.com  
www.burgerlich.com

**Vous vous intéressez également aux produits de MEIKO GREEN Waste Solutions GmbH ?**

**N'hésitez pas à me contacter :**

VOTRE CONTACT GREEN .....

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE .....



## RESTAURANT BURGERLICH

20354 Hambourg, Allemagne

Entretien avec Sven Frey (co-fondateur)

Photo : Sven Frey, co-fondateur

### Quels sont les défis qui se posent au Burgerlich ?

Au Burgerlich, nous faisons tout nous-mêmes, avec des ingrédients frais et régionaux. Les gens l'apprécient, de sorte que nous servons facilement 200 repas en deux heures et demie sur le temps de midi. Cela équivaut à un repas toutes les 45 secondes. Pour maintenir un tel rythme, les processus en cuisine doivent être parfaitement structurés – du passage de la commande au lavage de la vaisselle et à l'élimination des déchets.

### Pour quelles raisons avez-vous choisi le BioMaster® ?

D'ordinaire, les déchets sont stockés dans des locaux ventilés et réfrigérés et il peut arriver que des poubelles trop pleines se renversent. La cata !

J'ai donc pris cette décision pour des raisons d'hygiène, mais pas seulement : d'après mes calculs, après 4 ans, cette solution devrait commencer à me rapporter de l'argent. D'ici là, l'investissement sera amorti grâce aux économies de place qu'il permet et à la valorisation des déchets.

### Qu'est-ce qui vous plaît tout particulièrement ?

Personnellement, je trouve que c'est le moyen le plus propre pour éliminer mes biodéchets. Tous les restaurateurs devraient s'acheter une machine comme celle-ci – ne serait-ce que pour des raisons d'hygiène. Il suffit de vider les déchets organiques dans le BioMaster®, de presser un bouton – et voilà. Les déchets sont transformés en biomasse et transportés en système fermé jusqu'à une cuve, qui peut être relativement éloignée du restaurant. La nôtre se trouve dans le sous-sol du bâtiment voisin. Le contenu de la cuve est inodore, à l'abri des nuisibles, prend peu de place et ne doit pas être réfrigéré. Qui plus est, notre système inclut un séparateur de graisse. Quand la cuve est pleine, elle est vidangée et son contenu est valorisé dans une installation de biogaz, où il participe à la production d'énergie durable. Je ne pourrais imaginer meilleure solution.

### PORTRAIT

**Collaborateurs :** 55  
**Clients :** env. 400  
**Places assises :** 179  
**Repas :** env. 250 déjeuners / jour  
un total de 400 repas / jour  
ouvert 363 jours/an

### Jours de repos :

**Produit :** BioMaster® Slim  
**En service :** depuis 11/2018

**Principale valeur ajoutée du BioMaster® :** amélioration significative de l'hygiène, économies d'énergie grâce à la suppression des locaux de stockage réfrigérés, plus de place pour l'essentiel.

Restaurant rapide Burgerlich  
Gänsemarkt 43, 20354 Hambourg, Allemagne  
Tél. +49 40 33 44 18 53, info@burgerlich.com  
www.burgerlich.com

**Vous vous intéressez également aux produits de MEIKO GREEN Waste Solutions GmbH ?  
N'hésitez pas à me contacter :**

VOTRE CONTACT GREEN .....

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE .....





## RESTAURANT BURGERLICH

20354 Hambourg, Allemagne

Entretien avec Sven Freyatzky (co-fondateur)

Photo : Sven Freyatzky, co-fondateur

### Quels sont les défis qui se posent au Burgerlich ?

Au Burgerlich, nous faisons tout nous-mêmes, avec des ingrédients frais et régionaux. Les gens l'apprécient, de sorte que nous servons facilement 200 repas en deux heures et demie sur le temps de midi. Cela équivaut à un repas toutes les 45 secondes. Pour maintenir un tel rythme, les processus en cuisine doivent être parfaitement structurés – du passage de la commande au lavage de la vaisselle et à l'élimination des déchets.

### Pour quelles raisons avez-vous choisi le BioMaster® ?

D'ordinaire, les déchets sont stockés dans des locaux ventilés et réfrigérés et il peut arriver que des poubelles trop pleines se renversent. La cata !

J'ai donc pris cette décision pour des raisons d'hygiène, mais pas seulement : d'après mes calculs, après 4 ans, cette solution devrait commencer à me rapporter de l'argent. D'ici là, l'investissement sera amorti grâce aux économies de place qu'il permet et à la valorisation des déchets.

### Qu'est-ce qui vous plaît tout particulièrement ?

Personnellement, je trouve que c'est le moyen le plus propre pour éliminer mes biodéchets. Tous les restaurateurs devraient s'acheter une machine comme celle-ci – ne serait-ce que pour des raisons d'hygiène. Il suffit de vider les déchets organiques dans le BioMaster®, de presser un bouton – et voilà. Les déchets sont transformés en biomasse et transportés en système fermé jusqu'à une cuve, qui peut être relativement éloignée du restaurant. La nôtre se trouve dans le sous-sol du bâtiment voisin. Le contenu de la cuve est inodore, à l'abri des nuisibles, prend peu de place et ne doit pas être réfrigéré. Qui plus est, notre système inclut un séparateur de graisse. Quand la cuve est pleine, elle est vidangée et son contenu est valorisé dans une installation de biogaz, où il participe à la production d'énergie durable. Je ne pourrais imaginer meilleure solution.

### PORTRAIT

**Collaborateurs :** 55  
**Clients :** env. 400  
**Places assises :** 179  
**Repas :** env. 250 déjeuners / jour  
un total de 400 repas / jour  
ouvert 363 jours/an

### Jours de repos :

**Produit :** BioMaster® Slim  
**En service :** depuis 11/2018

**Principale valeur ajoutée du BioMaster® :** amélioration significative de l'hygiène, économies d'énergie grâce à la suppression des locaux de stockage réfrigérés, plus de place pour l'essentiel.

Restaurant rapide Burgerlich  
Gänsemarkt 43, 20354 Hambourg, Allemagne  
Tél. +49 40 33 44 18 53, info@burgerlich.com  
www.burgerlich.com

**Vous vous intéressez également aux produits de MEIKO GREEN Waste Solutions GmbH ?**

**N'hésitez pas à me contacter :**

VOTRE CONTACT GREEN .....

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE .....