**MS Artania vertraut auf Hygienesicherheit aus dem Hause Meiko**

Kreuzfahrtschiffe wie die MS Artania, im Charter des Reiseveranstalters Phoenix Reisen aus Bonn, werden mit zunehmendem Alter mitunter nicht nur schöner, sie können auch durchaus wirtschaftlicher werden. Vor rund einem halben Jahr ging mit der Artania, im Eigentum der in Monaco ansässigen Schiffsmanagementgesellschaft V. Ships, eines der wenigen Kreuzfahrtschiffe ohne Innenkabinen für ein viertel Jahr in die renommierte Bremerhavener Lloyd Werft. 40 Millionen Euro wurden in die Renovierung des Schiffes investiert. Benjamin Krumpen, Geschäftsführer Phoenix Reise, freute sich: Wir haben mit der MS Artania ein wunderbares Schiff, jetzt ist es noch schöner geworden!“

Die Neuerungen auf dem Schiff, das 1984 als „Royal Princess“ vom Stapel lief, beginnen bei neuen Motoren, reichen von neuen Balkonen über renovierte Passagierkabinen bis hin zu einem komplett neuen Look für das Restaurant „Vier Jahreszeiten“. Was für Passagiere weniger augenfällig, für Teile der Besatzung aber ausgesprochen arbeitserleichternd ist und insgesamt für die hohen Hygienestandards an Bord von großer Bedeutung: Auch der Spülbereich der MS Artania wurde komplett neu ausgestattet. Der Grund: „Die vorherige Maschine aus dem Jahr 1998 war völlig unwirtschaftlich“, wie Christian Schumann, Fleet Interior Manager bei Phoenix Reisen, erklärt. Entschieden hat man sich aus diesem Grund für eine Mi-Q vom Spültechnikspezialisten Meiko, denn: „Die Energie- und Wasserspareigenschaften dieser Maschine haben uns überzeugt neben dem Wunsch, einen alternativen Hersteller zu etablieren“. Aber auch das innovative Schnittstellendesign von Meiko war ein gewichtiges Argument für die Anschaffung einer M-iQ: „Je einfacher eine Maschine zu bedienen ist, desto geringer sind nun einmal die Fehlerquellen durch das bedienende Personal“, fasst Schumann zusammen.

Dietmar Zapf, Key-Account-Manager bei Meiko: „Wir sind stolz darauf, mit unserer Technik Teil der Maßnahmen zu sein, die die MS Artania zu einem absolut innovativen Kreuzfahrtschiff machen. Premiumanbieter wie Phoenix Reisen bauen auf Premiumanbieter im Bereich Hygiene wie Meiko und setzen mit einem Schiff, das 1984 vom Stapel lief, wieder Standards für die gesamte Branche!“ Laut Dietmar Zapf gehört der Geschäftszweig Speisereste-Entsorgung und Spültechnik für den Bereich „Marine“ zu einer der Kernkompetenzen im Hause Meiko: „Die globale Mobilität schraubt auch die Anforderungen in unserer Branche immer höher. Hygienestandards steigen, der Wunsch der Passagiere nach einem umweltverträglichen Urlaub auf einem Kreuzfahrtschiff wächst und die Anforderungen an die individuelle Anpassung unserer Technologie nimmt beständig zu.“

Meiko verfügt über mehr als 88 Jahre Expertise im Bereich Spülen, Reinigen und Desinfizieren: „Wir sind in der Gastronomie und in der Hotellerie so zuhause wie in Pflegeheimen oder Krankenhäusern, im Inflight-Catering und eben auf Kreuzfahrtschiffen“, erklärt Zapf. Der Welt strengste Hygienerichtlinien wie die für Kreuzfahrtschiffe der US-Gesundheitsbehörde Centers for Disease Control and Prevention (CDC) sind den Meiko Ingenieuren vertraut und stets fester Bestandteil der Hygienesicherung beim Geschirrspülen an Bord eines Schiffes. Auch darauf hat man bei Phoenix Reisen geachtet: „Das Küchenpersonla ist für die Benutzung einer Schiffsküche natürlich entsprechend geschult, wir führen regelmäßig Trainings und Inspektionen mit externen Fachleuten durch und vertrauen auf die Technologie von Meiko“, so Schumann.

Mehr als 24.000 Geschirrteile werden auf der MS Artania täglich gespült. Der größte Teil davon in der Mi-Q, die ergänzt wird durch eine FV 250.2 zum Töpfe spülen und eine

DV 80.2 Haubenspülmaschine in der Casablanca Bar.