

## Einsatzbeispiel des exBio im Steakhaus Bahnhof Mettmnenstetten

Das Steakhouse in Mettmnenstetten:

Das ist offenes Feuer, rote Glut, perfekt gegrilltes Fleisch und feiner Fisch!

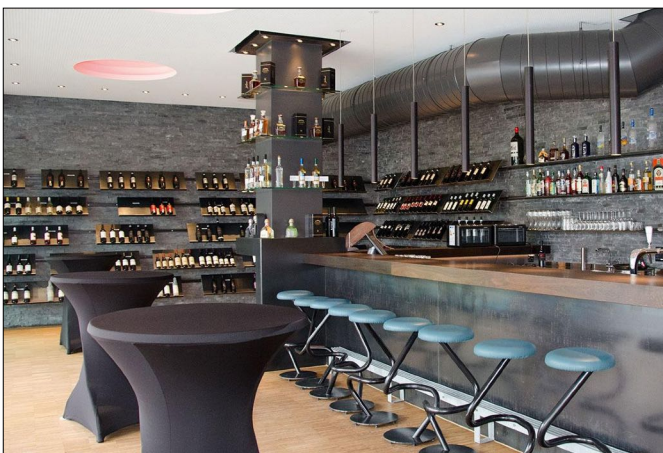
Doch das Restaurant Steakhouse Bahnhof bietet noch einiges mehr.

Das Team um Urs Koffel steht seit über 17 Jahren für Leidenschaft für bestes Essen, hochwertige Produkte und perfekten Service.

Hier verbringt man wertvolle Stunden in ungezwungener Atmosphäre. Ob beim Businesslunch oder zum Dinner.

Reservieren kann man entweder online oder telefonisch, an den beliebten Hochtischen oder im Sommer auf der Terrasse.

Bei schönem Wetter öffnet das Restaurant-Dach und Sie essen unter freiem Himmel.



**Umtech Umwelttechnik**

8842 Unteriberg

Tel. 044 786 14 14

[www.exbio.swiss](http://www.exbio.swiss) - [info@umtech.ch](mailto:info@umtech.ch)

Der Betrieb setzt seit Anfang 2020 einen ExBio Typ 50 ein und im Restaurant Winzerhaus in Weinigen den Typ exBio 20. Die Maschinen stehen in den Küchen und zersetzen die Speise- und Rüstabfälle geräusch- und geruchsfrei. Bioabfall-Entsorgungs- und Lagerkosten, sowie Reinigungsarbeiten entfallen.

Die ExBio kann jederzeit besichtigt werden!



Herr Andreas Isoz ist seit dem Jahr 2005 Geschäftsführer des Steakhauses in Mettmnenstetten.



Seine Meinung zum exBio-Konzept:

"Wir haben im Vorfeld verschiedene Lösungsmöglichkeiten für unseren Bioabfall geprüft und das neue exBio-Konzept hat uns am meisten überzeugt.

Die exBio, von denen wir 2 Stück im Einsatz haben, kann direkt am Anfallort der Abfälle aufgestellt werden. Dadurch werden Essensreste und Rüstabfälle immer sofort nach Entstehen in die Maschine eingeleert und sind nach wenigen Stunden verschwunden!"

**ExBio**