

DOPPELTE POWER

**DER TWO-LEVEL-
WASHER VON
HOBART VOLL
IM EINSATZ**



HOBART

PRAXISREPORTAGE – GRILL-ON-FIRE-AKADEMIE



„FAST ZU SCHNELL FÜR DIE MITARBEITER“



Stefano Esposito ist Chef und Motor von Grill-On-Fire. Mit seinem Cateringservice versorgt er bis zu 1500 Gäste pro Event.

Als Betreiber der **Grill-On-Fire-Akademie** in Müllheim weiß Stefano Esposito, dass in der Gastronomie jede Sekunde zählt: Mit dem **Two-Level-Washer von Hobart** kann er die gleich doppelt geltend machen.

Was als reine Grillschule begann, ist heute eine wahre Institution für Fleischliebhaber – und jene von heißem Eisen: die Grill-On-Fire-Akademie in Müllheim. Seit 2014 betreibt Stefano Esposito dort Grillschule und Catering-Unternehmen. Er und sein Team organisieren im Jahr etwa 250 Caterings, an denen es bis zu 1500 Gäste zu versorgen gilt. Um die vielen Geschirrtteile und Kochutensilien schnellstmöglich sauber zu bekommen, haben sie im April dieses Jahres einen ganz besonderen Küchenhelfer als Unterstützung bekommen: den Two-Level-Washer von Hobart. Und der leistet nicht nur ganze, sondern gleich doppelte Arbeit. Wie der Name schon verrät, enthält er zwei verschiedene Waschkammern. Espositos erstes Fazit? „Der Two-Level-Washer ist manchmal fast zu schnell für meine Mitarbeiter“, sagt der gelernte Koch und lacht.

» MULTITASKING-TALENT

Denn die verschiedenen Waschkammern kann sein Küchenpersonal gleichzeitig benutzen – auch unterschiedliches Geschirrgut bekommt die Maschine in einem Gang sauber. „Wir können oben zum Beispiel Teller spülen – und unten Tassen“, erklärt der Grillmeister. Darüber freut er sich besonders: Früher sei teilweise so viel los gewesen, dass er Geschirr nachkaufen musste. Aber das ist jetzt Geschichte.

» WERTVOLLE ZEITERSPARNIS

Bei einem seiner Grillkurse, der aus der Zubereitung von vier Burgern besteht, waren die Teller früher knapp – weil das Spülen der Bleche viel Zeit kostete. Aber auch dafür haben sich die Erfinder des Two-Level-Washers etwas ausgedacht: Damit unterschiedlich stark verschmutztes Geschirr sauber aus der Spülmaschine kommt, gibt es für die verschiedenen Kammern auch verschiedene Waschprogramme. „Für das Blech wähle ich dann einfach das Utensilien-Programm aus“, sagt Esposito. Während unten das Blech gewaschen wird, können in der oberen Waschkammer zur gleichen Zeit bis zu drei Körbe gespült werden. Das wirke sich im Endeffekt natürlich auch auf die Personalkosten aus, meint Esposito – genauso wie auf die Zufriedenheit seiner Mitarbeiter, die jetzt früher in den Feierabend starten können.

» EIN WAHRER SELBSTLÄUFER

Der Two-Level-Washer nimmt im Übrigen auch keinen wertvollen Platz weg: „Er ist genau gleich groß wie eine Spülmaschine mit nur einer Ebene“, sagt Esposito. Außerdem überzeugt sie den Gastronomen durch ihre einfache Bedienung. Alle wichtigen Informationen zeigt die Maschine auf dem Display an, ein Knopf und Touchscreen genügen, um sie intuitiv zu steuern. Dem entsprechend können auch neue Mitarbeiter sofort mit dem Gerät arbeiten. „Es ist sozusagen selbsterklärend“, fasst Esposito zusammen. Mit allem, das sich nicht selbst erklärt, hilft die zugehörige App. Sie hält Informationen über den Two-Level-Washer bereit, weiß, wann er gewartet werden muss, wie viel Betriebskosten verursacht oder welche Mengen Reinigungsmittel verbraucht werden. „Einmal hatten wir das Problem, dass zu wenig Spülmittel in die Maschine gepumpt wurde“, erzählt Esposito, „der Techniker hat aber einfach über die App abgelesen, dass Luft in der Leitung war – und wir konnten das dann mithilfe seiner Anleitung selbst beheben.“



In der Grill-On-Fire-Akademie ist der Two-Level-Washer von Hobart bereits voll im Einsatz – und dabei „fast zu schnell für die Mitarbeiter“ denn er kann auf zwei Ebenen unterschiedliches Spülgut in unterschiedlichen Programmen waschen – und das zur gleichen Zeit.





S-1119-012-H-de



HOBART GmbH | Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel. +49 781 600-0 | Fax +49 781 600-2319 | E-Mail info@hobart.de