

**HOBART**



# 3 GASTRONOMEN BERICHTEN ÜBER IHRE ERFAHRUNGEN MIT DEM TWO-LEVEL-WASHER

## DOUBLE MAKES SENSE: EINE MASCHINE, DIE SPÜLT WIE ZWEI

Der TWO-LEVEL-WASHER ist eine absolute Weltneuheit – mit ihm kann erstmals auf zwei Ebenen gleichzeitig gespült werden. Das bedeutet: doppelte Kapazität pro Spülgang. Dabei nimmt die Maschine dank kompakter Bauweise nicht mehr Platz ein als eine herkömmliche Haubenspülmaschine.





## EINE GROSSE ARBEITSERLEICHTERUNG

Hochwertige Maschinen, auf die sich Johannes Dilger in seiner Küche verlassen kann, sind für den Koch das A und O. In Sachen Spültechnik vertraut er auf den TWO-LEVEL-WASHER, der mit seiner Vielseitigkeit nicht nur den Arbeitsalltag erleichtert, sondern zugleich Freiräume für andere Tätigkeiten schafft.

### TRADITIONSBETRIEB MIT MODERNER TECHNIK

Die Sonne ist seit 1722 in Familienbesitz. Von Kindesbeinen an hat Johannes Dilger seinem Vater, ebenfalls Koch, in der Küche geholfen – er ist quasi am Herd des elterlichen Betriebs aufgewachsen.

Nach vielen Stationen auf der ganzen Welt betreibt er heute das Wirtshaus mit seiner Frau, die sich um den Service und um die Buchhaltung kümmert. Seine Eltern helfen ebenfalls weiterhin im Betrieb aktiv mit, worüber Johannes Dilger sehr froh ist.

## HAUBE SORGT FÜR PRIMA KLIMA

Der TLW verfügt über eine nach allen Seiten hin geschlossene wärme- und schallsolierte Haube. Dadurch gibt es keinen Energieverlust beim Öffnen der Maschine, und es kann kein heißer Dampf entweichen, was sich vorteilhaft auf das Küchenklima auswirkt.

### VERLÄSSLICHE QUALITÄT UND VIELSEITIGKEIT

In Dilgers Küche werden badische Spezialitäten gekocht, dabei stehen Zutaten aus der Heimat Schwarzwald im Vordergrund. Auf die Qualität seiner Küchenausstattung legt der Koch ebenfalls großen Wert.



Johannes Dilgers Familienbetrieb steht für 350 Jahre Tradition, badische Gastlichkeit und Genuss

» Es bringt nichts, wenn man an der Stelle spart, man muss einfach gute Produkte kaufen, auf die man sich verlassen kann «, findet er.

Sauberes Geschirr ist in seiner Küche ein wichtiges Thema, auch wenn der Gast das nicht bewusst wahrnimmt, sondern eher auf die Speisenpräsentation achtet. Die Vielseitigkeit des TLW hat ihn sofort begeistert – oben spült die Maschine Geschirr, unten zum Beispiel verkrustete Bleche. „In der Zeit, in der früher jemand die Bleche geschrubbt hat, kann er jetzt Gemüse putzen oder eine andere sinnvolle Arbeit erledigen.“ Für ihn und sein Team ist der TWO-LEVEL-WASHER eine große Arbeitserleichterung und aus der „Sonne“ nicht mehr wegzudenken.

## DIANA KURZ WILL IHREN TLW NICHT MEHR HERGEBEN

2010 als gemütliches Hofcafé mit vier Gästezimmern eröffnet, ist das Café und Wein aus Heilbronn-Sontheim nicht mehr wegzudenken. Innerhalb kürzester Zeit wurde es zum beliebten Ausflugsziel für Wein- und Fahrradtouristen, wird aber auch für größere Feiern gerne gemietet. Am Wochenende gehen hier täglich mehr als 1.500 Essen über die Theke.



Der TWO-LEVEL-WASHER ist das Herzstück in der Spülküche des „Café und Wein“. Unternehmerin Diana Kurz war schnell überzeugt von seinen Vorteilen.

### VIEL UMSATZ SORGT FÜR VIEL GESCHIRR

Diana Kurz's Konzept, vorwiegend mit regionalen Zutaten zu arbeiten und gute Qualität in den Vordergrund zu stellen, war von Anfang an ein Erfolg. Ihr Betrieb ist schnell gewachsen und beschäftigt heute mehr als ein Dutzend feste Mitarbeiter sowie 20 Aushilfen. In der Küche produzieren vier Köche und zwei Konditorinnen verschiedenste Speisen, Kuchen und Eissorten.

Neben dem Umsatz im Café ist sie mit ihren in Gläser abgefüllten Gerichten sehr erfolgreich und sogar in 20 Edeka-Märkten gelistet.

### BEI QUALITÄT KEINE KOMPROMISSE

Nicht nur bei ihren Speisen, auch bei der Hygiene setzt Diana Kurz auf höchste Qualität. In ihrer Küche steht ein TWO-LEVEL-WASHER von HOBART, mit dem sie sämtliches Besteck, Geschirr und Gläser spült, das in ihrem Betrieb anfällt. Das Konzept, zwei Spülkammern in einer Maschine zu bekommen, hat sie schnell überzeugt.

» Wir haben den TLW 2018 als Testmaschine von unserem Küchenbauer zur Verfügung gestellt bekommen. Nach 14 Tagen haben wir gesagt, wir geben ihn nie mehr her «, erzählt sie begeistert.

Denn damit spült sie ihre großen Mengen an Geschirr in der Hälfte der Zeit. Meist nutzt sie die untere Kammer für Besteck, während oben Teller und Tassen durchlaufen. Aber auch stark verschmutzte Back- und Auflaufformen oder Töpfe stellen ihre Mitarbeiter gerne in die untere Spülkammer, denn mit dem Utensilien-Spülprogramm werden die garantiert blitzsauber.

## TLW TOP FEATURES IM ÜBERBLICK:

- Doppelte Kapazität dank zweiter Spülkammer (bis zu 120 Körbe/h)
- Utensilien-Spülprogramm für hartnäckigste Verschmutzungen
- farbiges Display und simple Ein-Knopf-Bedienung
- Wasch- und Klarspülarmer können ohne Werkzeug entnommen werden. Weitere Bauteile, die zur Reinigung entnommen werden müssen, sind farblich gekennzeichnet



## MASCHINE MANCHMAL FAST ZU SCHNELL FÜR DIE MITARBEITER



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.

© Klaus Hohnwald

Die Grill-On-Fire-Akademie in Müllheim ist eine Institution für Fleischliebhaber. 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 2020 einen ganz besonderen Küchenhelfer als Unterstützung bekommen: den TWO-LEVEL-WASHER von HOBART. Der leistet nicht nur ganze, sondern gleich doppelte Arbeit dank zwei verschiedenen Waschkammern. » **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 TLW 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.

### 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 die Maschine den Gastronomen durch ihre einfache Bedienung. Alle wichtigen Informationen zeigt sie auf dem Display an, ein Knopf und Touchscreen genügen, um sie intuitiv zu steuern.

Dementsprechend 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 er verursacht oder welche Mengen an Reinigungsmittel er verbraucht.