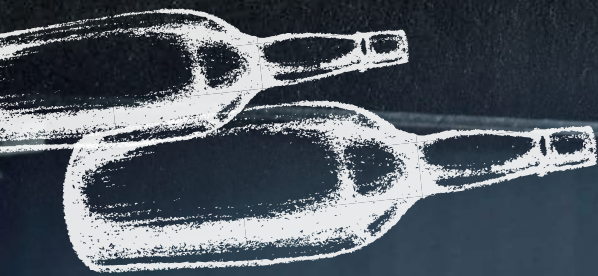




SETZT AUF
SPÜLTECHNIK
VON HOBART!



DRINK REAL
TRINKT ECHTES BIER



Praxisreportage



Stone Brewing setzt auf Spültechnik von HOBART

HOBART

Die renommierte Craft-Beer-Marke und der Marktführer für Spültechnik *bilden eine perfekte Partnerschaft.*

Die Gastro-Szene in Berlin kann sich freuen: Stone Brewing – der zehntgrößte Craft-Bier-Brauer in den Vereinigten Staaten – hat sein europäisches Headquarter in Berlin eröffnet. Mit einem Komplettpaket an hochmoderner Spültechnik ist HOBART der Partner der Wahl.

Stones Kreationen nach dem Prinzip der kompromisslosen Qualitätsorientierung und einer ausgereiften Leidenschaft für die Handwerkskunst des Bierbrauens. Beim kulinarischen Konzept der Gastronomie wird ganz klar auf Slow Food, Regionalität und Nachhaltigkeit gesetzt. Zuverlässige Spültechnik-Qualität und ein Höchstmaß an Ressourcenschonung ist auch für HOBART seit jeher das Richtmaß für die Entwicklung neuer Spüllösungen.

Für Berlins neues Gastro-Highlight Stone Brewing hat HOBART die gesamte Spültechnik geliefert. Eine Korbtransportmaschine für das anfallende Geschirr, Gläser-spülmaschinen in den Barbereichen und für die kommende Sommersaison noch eine Haubenspülmaschine speziell für anfallendes Geschirr der Außen-gastronomie.

» HOBART lieferte die gesamte Spültechnik «

Bei der Korbtransportmaschine der Serie CN ist die hohe Leistungsfähigkeit und die Aufnahmekapazität für sämtliches Spülgut aus Restaurant und Küche eine Selbstverständlichkeit. Eine große Korbladestation mit einem integrierten Abstapel- und Vorsortiersystem sorgt für ein schnelles und ergonomisches Arbeiten.

Auf die hohen Anforderungen der Gastronomie ausgerichtet sind auch die Gläser-spülmaschinen: Ein-Knopf-Bedienung, vollautomatische Programmsteuerung und geringster Wasserverbrauch pro Korb – HOBART, der Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik, setzt Maßstäbe. Robust, einfach und zuverlässig verbindet die Glä-

serspülmaschine GX erstklassige Leistungswerte mit gleichzeitig reduzierten Verbrauchswerten.

„Die Klarspülmenge der Gläser-spülmaschine GX wird in Echtzeit an den Verschmutzungsgrad angepasst. Durch dieses System kann der Frischwasserverbrauch auf bis zu zwei Liter pro Korb,





bei dem Modell FP sogar auf einen Liter, reduziert werden. Die integrierte Fehlererkennung zeigt zudem an, wenn beispielsweise das Tankabdecksieb nicht richtig eingesetzt wurde. Etwas falsch zu machen, ist quasi nicht möglich. Selbst bei unterschiedlichen personellen Besetzungen sind Bedienungsfehler aufgrund der Ein-Knopf-Bedienung ausgeschlossen“, erklärt Manfred Kohler, HOBART Vertriebsdirektor, die Vorzüge der Maschine. Vorzüge, die auch Berlins neues Gastronomie-Vorzeigeprojekt, das Stone Brewing World Bistro & Gardens, überzeugt haben. Die renommierte Craft-Beer-Brauerei Stone Brewing hat im September 2016 ihren ersten deutschen Standort in einem ehemaligen Gaswerk in Berlin-Mariendorf eröffnet.

» Nachpolieren der Gläser ist nicht notwendig «

„Wir schenken mehr als 65 frischgezapfte Biere aus und bieten eine Speisenauswahl, die eigens für Stone kreiert wurde – unser gesamtes Gastrokonzept ist hochambitioniert. Dafür brauchen wir Technik, die dem stand-

hält – HOBART passt zu unseren Anforderungen“, erklärt Küchenchef Robert Hilges, der zuvor schon für das Ritz-Carlton, Adlon und das Hofbräu am Alexanderplatz sein Können unter Beweis stellte. Für das bestmögliche Spülergebnis wurden alle Spülmaschinen bei Stone Brewing mit einer integrierten Umkehrosmoseanlage ausgestattet. Sie filtert Mineralien aus dem Wasser und macht damit das Nachpolieren der Gläser überflüssig. Einen weiteren positiven Effekt auf das Spülergebnis hat die Kaltklarspülung. Dass wir die Klarspülung auf unsere bauchige Gläserform abstimmen und von heiß auf kalt umstellen können, ist für uns besonders wichtig – kalte Gläser sind ein Muss für uns“, so Robert Hilgers weiter.

» Niedriger Verbrauch für mehr Nachhaltigkeit «

Der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen war ein weiteres Argument für HOBART. Denn Nachhaltigkeit ist für Stone Brewing nicht nur ein Lippenbekenntnis, sondern spiegelt sich auch im regionalen Speisenangebot und vielen technischen Details wider. Die Gläserspülmaschinen überzeugen neben dem niedrigen Frischwasser- und Energieverbrauch auch mit einem reduzierten Reinigerverbrauch. Möglich macht es das GENIUS-X² Feinfiltersystem, das durch die integrierte Vorwaschfunktion den Einsatz von Reinigern um bis zu 35 Prozent senkt.





Eine perfekte Partnerschaft



Stone Brewing ist nicht nur ein Musterbeispiel für eine ausgefeilte Gerätetechnik, sondern auch einzigartig in der Logistik. Der Hauptsaal und damit das Herzstück des Stone Brewing World Bistro & Gardens hat eine Fläche von 2.400 Quadratmetern. Separat darin platziert, befinden sich die Mainbar und die Librarybar, für deren Schankanlagen rund 60 Meter lange Bierleitungen verlegt wurden. Lange Laufwege machen die Bestückung der Bars zur Herausforderung. Die Lösung: ein in sich geschlossener Gläserkreislauf, der ein Umsortieren und Nachpolieren ausschließt. Die Gläser werden in den Spülkörben zu den Theken transportiert und in diesen bis zum Gebrauch gelagert.



Zum Unternehmen

HOBART

Die **HOBART GmbH** ist **Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik** und wurde vielfach für ihre Innovationen ausgezeichnet. Das 1930 gegründete Offenburger Unternehmen beschäftigt rund 6.900 Mitarbeiter, davon mehr als 1.000 in Deutschland. Neben Spültechnik zählen auch Gar-, Zubereitungs- sowie Umwelttechnik zum Kerngeschäft des Traditionsunternehmens. Alle Spülanlagen und -maschinen von HOBART werden in Deutschland entwickelt und produziert.

HOBART ist angeschlossen an den amerikanischen Konzern Illinois Tool Works *ITW*, der rund 51.000 Mitarbeiter beschäftigt und seine unterschiedlichen Produktlinien in über 60 Ländern vertreibt.

» Pressekontakt «

HOBART GmbH

Elke Vollmer
Robert-Bosch-Straße 17
77656 Offenburg
Telefon +49(781)600-1180
Fax +49(781)600-1189
E-Mail presse@hobart.de

Mehr über die Spültechnik von HOBART erfahren Sie unter www.hobart.de.

Infos zum Stone Brewing World Bistro & Gardens finden Sie unter www.stonebrewing.eu.

