

BRANCHENNEWS

Preissegen geht weiter



David Reinhart (Leiter Marketing) freut sich über die beiden Auszeichnungen für den Two-Level-Washer / Foto: Hobart

Die Liste an Auszeichnungen für den Two-Level-Washer von Hobart seit seiner Markteinführung im Herbst 2019 reißt nicht ab. Mit gleich zwei Preisen wurde die Geschirr- und Utensilienspülmaschine kürzlich fast zeitgleich prämiert.

Zum einen erhielt der TLW den Leserpreis Best of Market von der B&L Mediengesellschaft in der Kategorie Prozessoptimierung. Die Leser waren dazu aufgerufen, im Rahmen einer Online-Befragung aus den eingereichten Produkten und Konzepten die Besten zu küren. Dabei basieren die Ergebnisse auf den Angaben von Gastronomievertretern, die ihre Bewertungen in Bezug auf ihre praktischen Erfahrungen getroffen haben.

Die zweite Ehrung bekam die Maschine des Offenburger Spültechnikherstellers seitens des Callwey Verlags, dessen Expertenjury den Two-Level-Washer in der Kategorie Spültechnik zur Gastronomie-Innovation des Jahres kürte. Der Wettbewerb 'Die schönsten Restaurants & Bars?', der von dem Verlag ins Leben gerufen wurde, legt sein Augenmerk auf Gastronomie-Design. Parallel dazu sucht das Medienunternehmen die Gastronomie-Innovation des Jahres. Die Auszeichnung prämiert Unternehmen der Gastronomiebranche, die mit ihren Produkten einen Beitrag zur deutschen Gastronomiekultur leisten.

Mit dem Two-Level-Washer konzipierte Hobart die erste gewerbliche Spülmaschine, die über eine zweite Ebene verfügt, in der zur gleichen Zeit gespült werden kann. Zudem ist die Maschine platzsparend und damit auch ideal für kleinere Küchen geeignet. Denn trotz der zweiten Spülebene benötigt der TLW aufgrund seiner komprimierten Konstruktion nicht

mehr Platz als eine konventionelle Spülmaschine.

Der Two-Level-Washer kommt sehr gut an und die Resonanz von unseren Kunden und Partnern ist durchweg positiv. Insbesondere die Tatsache, dass mit dem TLW aufgrund seiner zwei Spülebenen doppelt so viel und zudem unterschiedliches Geschirr zeitgleich gespült werden kann, wie in einer herkömmlichen Spülmaschine, erleichtert den Gastronomen die Arbeit ungemein, erklärt Manfred Kohler, Geschäftsführer Vertrieb und Produktion bei Hobart.