

Glanz in historischen Mauern

Rund 1.400 Gerichte verlassen im Durchschnitt pro Tag die Küche im Auerbachs Keller Leipzig in der Mädler-Passage. Das sind ca. 4000 verschmutzte Geschirr- und Besteckteile am Tag. In allen Belangen genießt Qualität für die Gastgeber Christine und Bernhard Rothenberger und ihr Team oberste Priorität. Das gilt auch für die Spültechnik, ohne die diese Leistung nicht möglich wäre.

Effiziente Spültechnik

Die Spülmaschine ist ein Kernstück im gesamten Betriebsablauf. Fiele sie aus, würde der Betrieb an starken Tagen zusammenbrechen, berichtet Bernhard Rothenberger. Entsprechend wurde die zwölf Jahre alte WKTS-Maschine von Winterhalter innerhalb kürzester Zeit in Zusammenarbeit mit dem Leipziger Fachhandelspartner **Hase + Co.** durch eine neue Maschine ersetzt. „Entscheidend für den Kauf waren die Faktoren perfektes Spülergebnis ohne Wasserflecken, Betriebssicherheit, Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Energieersparnis. Leipzig ist für Mittelständler ein teures Pflaster. Umso wichtiger ist es, dass Spültechnik dafür geeignet ist, diese Faktoren zu senken“, sagt der Geschäftsführer. Sehr wichtig für den Haustechniker Bennet Koch ist die Eck-Trockenzone des Gerätes, eine Sonderanfertigung, die es hier vorher nicht gab, sowie die neben der Maschine stehende Umkehrosmose-Anlage RoMatik, durch die nun demineralisiertes Wasser verwendet wird. Besteck und Geschirr sind so vollkommen fleckenfrei und ohne Polieren schnell wieder einsetzbar. „Die Maschine ist intelligent, d.h. sie schaltet bestimmte Zonen ab, wenn sich kein Korb darin befindet. Zudem arbeitet sie ca. 30 % schneller als die alte, und das spart Energie“, sagt er. Gerne erinnert er sich an die Einladung von Winterhalter ins Werk nach Meckenbeuren, bei dem alle Mitarbeiter des Stewarding und der Technik erleben konnten, wie ihre neue Maschine entsteht. „So etwas fördert die Identifikation mit der Maschine und erhöht die Bereitschaft damit pfleglich umzugehen“, lobt Bernhard Rothenberger die Zusammenarbeit. Zudem fanden bei **Hase + Co.** Schulungen statt, um die Mitarbeiter mit den neuen Funktionen der

ERFOLGSFAKTOREN

Eingesetzte Spültechnik (Winterhalter):
MTR (mit Korbtransport)

- > Modularer, ergonomischer Aufbau
- > Das TimeManagement spart den Zeitaufwand für den Maschinenbetrieb und reduziert den Zeitbedarf des Spülpersonals
- > Durchdachtes CostManagement minimiert die Betriebskosten durch den sparsamen Einsatz von Reiniger, Klarspüler, Strom und Wasser
- > Frischluft-Trockenzone optimiert das Trocknungsergebnis bei um 33 % reduzierten Anschluss- und Verbrauchswerten
- > Abluft-Wärmerückgewinnung wärmt das kalte Zulaufwasser für die Nachspülung vor
- > Multifunktions-Touchscreen sorgt für komfortable Bedienung

