



Das Asia-Fusion-Restaurant Mai Garden in Offenburg schreibt seit 2019 seine Erfolgsgeschichte und hat sich trotz Corona eine große Fangemeinde aufgebaut. Das Geheimnis: ein gut durchdachtes Speisenangebot mit dem Besten aus der ostasiatischen Küche und dazu ein motiviertes Team. Pho Bowls, Sushi-Platten und Cocktailgläser werden mit Maschinen der Marke ecomax by HOBART gespült.

Restaurant Mai Garden setzt auf Geräte von ecomax by HOBART

Duc Anh Vu ist 31 Jahre alt, gelernter Koch und Hotelfachmann und Gastronom. Er eröffnete Ende 2019 sein Restaurant Mai Garden an einem frequenzstarken Platz in der Offenburger Innenstadt. Hier

serviert er mit 15 Mitarbeitern Lieblingsgerichte aus dem ostasiatischen Raum: gut aromatisierte thailändische Curries, authentische Nudelbowls und leckeres Sushi. Das Angebot wird sehr gut angenommen, das liebevoll und detailreich eingerichtete Restaurant ist ein voller Erfolg. Mit einer selbst entwickelten App für Take-away und Delivery konnte er seine Gäste auch während der Corona-Lockdowns versorgen und seinen Betrieb halten.

Erfolgsfaktor Spülen

Die Antwort auf die Frage, was seine Spültechnik leisten muss, fällt dem Gastronomen leicht. Schnell, sauber, bedienungsfreundlich und sparsam muss sie sein und alle Anforderungen nach HACCP erfüllen. Zwei Geräte von ecomax by HOBART hat Duc Anh Vu installiert: eine Haubenspülmaschine und eine Untertischspülmaschine für Gläser im Barbereich.

Warum entschied er sich für HOBART als Spülpartner? Positive Erfahrungen! In seinem ersten Restaurant, das er 2015 in Freiburg eröffnete, hatte er ein störanfälliges Gerät eines Wettbewerbers durch eines von ecomax by HOBART ersetzt. Weil dies noch immer reibungslos läuft und bisher nur Verschleißteile ausgetauscht werden mussten, hat





er sich auch in seinem Offenburger Betrieb für diese Marke entschieden. Alle Spülmaschinen laufen bis heute ohne Beanstandungen. Deshalb stellt der Gastronom fest: "ecomax by HOBART war die richtige Entscheidung, ich würde sie heute genauso wieder treffen." Ihm ist bewusst, dass für einen effizienten Workflow im Betrieb die Spültechnik eine ähnlich große Bedeutung hat wie Kochgeräte, denn wenn die Spülanlage nicht läuft, steht der gesamte Betrieb still.

allen Bereichen mit an – auch beim Spülen. In den Bereichen Küche und Service/Bar können sich alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen gegenseitig vertreten. Das schafft Abwechslung im Arbeitsalltag und macht den Betrieb flexibel.

Duc Anh Vu kennt die Gemeinsamkeiten der asiatischen Regionalküchen ebenso gut wie das, was sie unterscheidet. Mit diesem Wissen entwickelten er und sein Team ein vielseitiges Asia-Fusion-Angebot.

"Wir legen großen Wert auf aromatische Kräuter und Gewürze. Die Schärfegrade stufen wir fein ab und passen sie an die Vorlieben unserer Gäste an. Traditionelle Zutaten kombinieren wir mit einheimischregionalen. So gelingt es uns immer wieder, unsere Gäste positiv zu überraschen", erklärt der Gastronom.





Team stärken und Gäste begeistern

Duc Anh Vu investiert viel Zeit in Ausbildung, Schulung und Motivation seines Teams. Er kommuniziert auf Augenhöhe, pflegt einen respektvollen Umgang und packt in











- Hohe Wirtschaftlichkeit (geringe Anschaffungs- und Betriebskosten)
- hygienesicheres Spülergebnis
- einfache, selbsterklärende Bedienung
- Schnelligkeit und hohe Waschpower
- hohe Energieeffizienz
- große Zuverlässigkeit

ecomax by HOBART Saubere Leistung - made in Germany

Preiswert, zuverlässig, robust und einfach zu bedienen: ecomax by HOBART - für alle, die sich neben geringen Investitionskosten ein Mehr an Leistung, Komfort und technischen Features wünschen.

Infos zu allen Modellen unter www.ecomaxbyhobart.de

