



## Checkliste: Spültechnik für Existenzgründungen

Liebe Gründerin, lieber Gründer,

herzlichen Glückwunsch! Wir freuen uns, dass Du den Mut hast, Dir Deinen Gastronomietraum zu erfüllen. Und vielleicht gehörst Du ja auch zu den Andersmachern, die mit ihren frischen Ideen die Szene bereichern. Wir unterstützen Dich gern mit dieser Checkliste in Sachen Spültechnik.

Der wichtigste Rat vorweg: Suche Dir einen Fachhändler Deines Vertrauens – und lass die Finger weg von vermeintlichen Online-Schnäppchen! Denn die gewerbliche Spültechnik braucht kompetente Beratung, und wer das Optimum aus seiner Maschine herausholen will, sollte sie gut kennen. Umgekehrt gilt: Was auf den ersten Blick billig ist, entpuppt sich mit Blick auf Betriebs-, Reparatur- und Ausfallkosten ganz schnell als teurer Irrtum.

Und jetzt los, denn gründen heisst auch: Dranbleiben und keine Zeit verlieren!

Ever Stefan Ackermann



# CHECKLISTE EXISTENZGRÜNDER



## Grundlagen klären

### Haben wir den Einsatzzweck der Spülmaschine(n) klar definiert?



Geschirr- und Gläserspülen solltest Du möglichst trennen, auch wenn es inzwischen Maschinen gibt, die All inclusive-Lösungen versprechen. Wichtig beim Gläserspülen sind z. B. Körbe, in denen die Gläser schräg gespült werden können und seitlichen Halt haben.

### Haben wir eine Wasseranalyse vorgenommen?



Die wichtigsten Informationen sind die Gesamthärte und Karbonathärte Eures örtlichen Wassers. Diese kannst Du beim Wasserversorgungsbetrieb anfragen, oft findest Du sie sogar auf der Webseite Deines Wasserversorgers. Mit diesen Werten kann der Fachhändler die passende Wasseraufbereitung bestimmen.

### Haben wir den Spülablauf geplant?



Wo sind Rückgabe-/Abstellflächen vorgesehen? Gibt es die Möglichkeit der Vorabräumung (Getränke-/Speiseresteentsorgung, Vorspülbräuse mit Becken)? Gibt es Trocknungsflächen? Gibt es eine Trennung von „reinen“ und „unreinen“ Bereichen?

### Ist unser Spülkonzept ergonomisch?



Gerade junge Gründer tendieren dazu, die Wichtigkeit einer guten Ergonomie zu unterschätzen. So empfehlen sich bei höherem Spülaufkommen Haubenspülmaschinen mit Zu- und Ablauftischen. Untertischgeräte kann man, falls möglich, erhöht platzieren.

### Wie steht es um das Raumklima?



Gewerbliche Spülmaschinen produzieren Hitze und Dampf. Dies beeinträchtigt das Raumklima. Gerade bei Haubenspülmaschinen kann sich daher – anstelle einer zusätzlichen Abzugshaube – eine in die Maschine integrierte Dampfabsaugung lohnen. Dies spart zudem Energiekosten, weil sie die Wärme des Dampfes zum Aufheizen des Boilerwassers nutzt.

### Haben wir uns Gedanken über Wasseraufbereitung, Reiniger/Klarspüler usw. gemacht?



Generell empfiehlt es sich, möglichst alles aus einer Hand zu kaufen – von der Spülmaschine über die Wasseraufbereitung bis zum Reiniger. Da sind die Komponenten aufeinander abgestimmt – die beste Voraussetzung für ein perfektes Spülergebnis.

### Haben wir das richtige Spülgut?



Beim Porzellan solltest Du möglichst helle Farben und möglichst keine zu tiefen Tassen bzw. Schalen verwenden. Bei den Gläsern verzichtest Du besser auf Dekoraufdrucke und investierst dafür lieber in dickeres Glas bzw. Qualitätsgläser, die temperaturbeständig sind.

## Anforderungen an die Maschine(n) bestimmen

### Ist die Maschine hygienesicher?



Spätestens seit der Corona-Pandemie wichtig: Sind eine konstante Nachspültemperatur und -druck garantiert?

### Ist die Maschine gut verarbeitet ?



Bauteile aus Edelstahl (z. B. Griffe, Wascharm, Nachspülarme, Siebe) erhöhen die Langlebigkeit. Tank und Innenraum sollten tiefgezogen sein, es sollte keine Schmutzecken oder angeschraubte Teile geben.

### Ist die Handhabung intuitiv und einfach?



Du musst mit Personalknappheit bzw. hoher Personalfuktuation rechnen und kannst nicht davon ausgehen, dass Deine Mitarbeiter alle gut Deutsch sprechen. Deshalb gilt gerade am Anfang: Je einfacher die Bedienung, umso besser – selbst wenn Du ein Elektronik- und Digitalfan bist.

### Ist die Maschine sparsam?



Der einfachste Indikator für Ressourceneffizienz ist der Wasserverbrauch. 2 Liter pro Spülgang sind ein guter Wert.

## Kosten kalkulieren

### Haben wir ein Vergleichsangebot eingeholt?



Es sollte selbstverständlich sein, mindestens zwei Maschinen miteinander zu vergleichen. Ggf. kannst Du auch verschiedene Händler anfragen, um Dir ein Bild vom Markt zu machen.

### Haben wir eine Amortisationsrechnung aufgestellt?



Ein einfaches Beispiel dafür: Billiggeräte haben oft hohe Wasserverbräuche, und das kann schnell teuer werden. Bei nur 40 Spülgängen pro Tag variieren die jährlichen Betriebskosten zwischen 750 und 1.500 Euro. Ebenfalls einzukalkulieren sind die Kosten für Wartung und Service.

### Haben wir Verbrauchsmittel auch mit einkalkuliert?



Generell solltest Du möglichst den Reiniger des Spülmaschinenherstellers benutzen, denn bei Problemen mit dem Spülergebnis wälzt der Chemielieferant das Problem auf den Spülmaschinenhersteller ab und umgekehrt. Allerdings sind die Preisunterscheide auch hier zum Teil erheblich. Viele Öko-Reiniger schneiden beim Umweltschutz nur geringfügig besser ab als gute Standard-Reiniger, sind aber erheblich teurer. Vorsichtig sollte man auch bei Fremddosieranlagen sein, da dies dazu führen kann, dass die Gerätegarantie erlischt.

**Viel Erfolg und alles Gute!**  
**Hast Du noch Fragen? Wir beraten Dich gerne!**

Tel. +497502 97791-00  
info@ackermann-spuelmaschinen.de  
www.ackermann-spuelmaschinen.de



*Näher dran.*