

10 Dinge, die Sie beachten müssen, bei der Suche nach dem richtigen Gastro Kaffeevollautomaten

Kurz vorab: Ich hoffe ich kann Ihnen mit dieser Checkliste etwas behilflich sein bei Ihrer Suche nach einem Kaffeevollautomaten, der zu Ihrer Situation passt.

Aber ob diese Checkliste Ihnen wirklich weiterhilft, kann ich nur über Feedback von Ihnen erfahren. Deshalb schreiben Sie mir bitte eine kurze Mail an info@gastrokaffeemaschine.net und teilen Sie mir Ihren Eindruck mit.

Nehmen Sie kein Blatt vor dem Mund und sagen Sie mir auch, was Sie besser machen würden. Wenn Sie hiermit voll zufrieden sind - sagen Sie es mir auch, dann weiß ich wo ich dran bin.

Drucken Sie sich die Seiten 2 - 4 aus, dann haben Sie die 10 Punkte immer bei der Hand.

Checkliste: Diese 10 Punkte helfen Ihnen bei der Suche nach Ihrem Gastro Kaffeefullautomaten!

Bevor Sie sich an das Recherchieren und Vergleichen von Kaffeefullautomaten machen, sollten Sie in etwa wissen, wie hoch Ihr **Budget** ist. Denn Gastro Kaffeefullautomaten finden Sie im Bereich von ca. 1000 - 15000 Euro. Sie sollten aber auch wissen, dass der Anschaffungspreis auf Dauer gesehen eher der geringere Kostenfaktor ist. Die Kaffeebohne übersteigt den Kaufpreis der Maschine schnell.

1. **Wasser:** Niemand verdient es dazu verdammt zu werden alle 10 Minuten den Wassertank einer Kaffeemaschine aufzufüllen. In der Gastronomie ist ein **Wasseranschluss** notwendig! So ist garantiert, dass der Kaffeedurchlauf nicht wegen zu wenig Wasser unterbrochen wird. Beim Thema Wasser sollten Sie sich außerdem schlau machen, welche pH-Werte es in Ihrer Region gibt und wie kalkhaltig das Wasser ist. Denn auch die robusten Gastronomie Vollautomaten können zu kalkhaltiges Wasser auf Dauer nicht vertragen. Gegebenenfalls macht ein Filtersystem Sinn - möglicherweise besteht bereits Filter in der Wasserversorgung des Hauses oder es ist in der Maschine integriert. Darüber hinaus sollte Ihre Maschine auf den passenden Härtegrad des Wassers eingestellt werden.
2. **Kaffeebohnen-Behälter:** Ähnlich ist es beim Auffüllen der Kaffeebohnen. Eine Industrie-Kaffeemaschine sollte große Bohnenbehälter haben. 1 L sollte das Volumen schon fassen.
3. **Effizienz der Maschine:** Je mehr Extras eine Maschine hat, umso höher wird auch der Stromverbrauch. Überlegen Sie vorher genau, welche Funktionen für Ihre Bedürfnisse wichtig sind. Eine energieeffiziente Kaffeemaschine macht sich schnell bezahlt. Übrigens laufen ab einer bestimmten Stundenleistung (ca. 200 Tassen / h) viele Maschinen mit Starkstrom (400 V).

4. **Reinigung:** Ein Profi Kaffeefullautomat sollte ein durchdachtes integriertes Reinigungssystem haben. Am besten natürlich schnell, und gründlich. Nervig ist, wenn sich der Vollautomat nicht flexibel einstellen lässt, wann die Reinigung erfolgen soll. Oft ist es so, dass Sie bei der Reinigung auch selbst einige Handgriffe machen müssen. Das sollte Sie aber nicht zu viel Zeit kosten. Außerdem: Sie werden natürlich auch mit Milch arbeiten. Überall wo Milch durchläuft ist eine gründliche Reinigung von großer Wichtigkeit für die Langlebigkeit einer Maschine. Eine automatische Reinigung des Milchsystems ist wichtig.
5. **Wartungsvertrag:** Sie brauchen unbedingt einen Plan B, wenn mal eine Maschine ausfällt. So etwas kann man in einem Wartungsvertrag festhalten. Ideal ist es, wenn die Techniker aus der Nähe kommen oder Sie haben selbst eine Ersatzmaschine parat. Machen Sie den Kauf einer Kaffeemaschine nicht nur von einer Marke abhängig. Ein guter Kundenservice ist in der Gastronomie existenziell.
6. **Einfache Bedienung:** Hersteller moderner Kaffeefullautomaten achten auf eine intuitive Benutzerführung. Ob das auch immer gelingt, steht auf einem anderen Blatt. I.d.R. sind diese Geräte mit einem Touch-Display zu bedienen. Eine durchdachte Nutzerführung der Maschine spart wertvolle Zeit. Noch wichtiger ist dieser Punkt, wenn Sie einen Vollautomaten zur Selbstbedienung der Kunden aufstellen (Buffet, o. ä.)
7. **Stundenleistung:** Rechnen Sie vorher mal durch, was die Maschine in Spitzenzeiten produzieren muss. Dann am besten noch 10 % drauf. Dabei sollten Sie großzügig rechnen. Es gibt nichts schlimmeres, als dass Ihre Maschine in Stoßzeiten nicht die nötige Leistung bringen kann.
8. **Welches Getränkessortiment:** Einfach nur Kaffee reicht schon lange nicht. Ein guter Espresso fordert so einiges. Ein feiner Mahlgrad und der nötige Druck (bei Espresso 9 Bar) sollte gewährleistet sein. Aber auch Kaffeespezialitäten, wie ein Latte macchiato, wo Milch und Milchschaum eine wichtige Rolle spielen, sollte Ihre Maschine problemlos produzieren können. Apropos Milchschaum - der ist für viele wichtiger, als es scheint. Achten Sie darauf, dass Ihr Kaffeefullautomat sich in Punkto Milchschaum nicht lumpen lässt.

9. Brüheinheit: Das Herzstück der Maschine. Kaffeevollautomaten bei einer Tassenleistung von ca. 60-80 pro Stunde haben i.d.R. eine Brühgruppe aus Metall oder Edelstahl. Diese ist dann auch nicht mal schnell ausgebaut. Muss sie aber auch nicht. Denn die meisten Kaffeevollautomaten verfügen über ein integriertes Brühgruppen-Reinigungssystem. Dennoch sollten Sie in regelmäßigen Abständen eine Wartung durchführen lassen. Schließlich möchten Sie ja auch, dass Ihre Kunden Ihre Produkte genießen können. Bei Kaffeevollautomaten im unteren Preissegment (bis ca. 2000€) finden Sie auch Geräte mit entnehmbarer Brühgruppe. Dabei besteht allerdings die Brüheinheit aus Kunststoff. Diese sollten Sie dann regelmäßig (ca. 1-2 mal pro Woche) unter fließendes Wasser halten, um alle Kaffeereste zu entfernen.

10. Rückgaberecht / Testphase: Wenn Sie online einen Vollautomaten kaufen, haben Sie immer auch ein Rückgaberecht von 14 Tagen. [amazon.de](https://www.amazon.de) verlängert dieses sogar um weitere 14 Tage. Kaufen Sie beim Fachhändler oder Hersteller direkt, bekommen Sie ein Rückgaberecht wenn, dann nur aus Kulanz. Rechtliche Sicherheit haben Sie dabei nicht. Bei einer Maschine im Preissegment aus dem oberen 4-stelligen bis unteren 5-stelligen Bereich sollte eine Testphase oder das Rückgaberecht schon drin sein.

Auf gastrokaffeemaschine.net finden Sie weitere wichtige Informationen,
sowie die Möglichkeit auf einen Angebotsvergleich.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Disclaimer

Haftungsausschluss

© Waldemar Dück, gastrokaffeemaschine.net, 2017

Alle in diesem Dokument zur Verfügung gestellten Informationen dienen allein der Bildung und der Unterhaltung. Sie sind nicht als professionelle fachliche Beratung zu verstehen.

Alle Informationen wurden von mir auf Plausibilität und Korrektheit geprüft, trotzdem können sie sich als fehlerhaft oder sogar falsch erweisen.

Ich übernehme keinerlei Haftung für Kaufentscheidungen, die auf Grundlage von den in diesem Dossier zur Verfügung gestellten Informationen getroffen werden.

Jede Investition in einen Kaffeevollautomaten birgt Risiken, den Verlust des eingesetzten Kapitals eingeschlossen.