



la marzocco
by espressolutions

ratgeber espressomaschine kaufen: so finden sie die perfekte siebträgermaschine

die produkte von la marzocco

Espressomaschinen, Kaffeemühlen und vieles mehr, die wegen ihrer Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und zeitloser Ästhetik von den besten Kaffeeröstern, Baristas und Cafés dieser Welt geschätzt werden.

Der Kauf einer Espressomaschine gehört für die wenigsten zur täglichen Routine. Für uns schon! Wir begleiten unsere Kund:innen täglich durch den Kaufprozess und unterstützen sie bei der Wahl der idealen Espressomaschine. Daher kam uns die Idee, die wichtigsten Fragen, die beim Kauf einer Siebträgermaschine auftauchen, zusammenzufassen und Ihnen in Form eines Ratgebers zur Verfügung zu stellen. Denn: Bei der Gründung eines Unternehmens oder der Eröffnung eines weiteren Standorts ist jede freie Minute kostbar. Eine effiziente Vorbereitung wird Ihnen dabei helfen, das perfekte Espressomaschinen-Setup zu finden – ohne teure Umwege.

Wir helfen Ihnen bei der Beantwortung einiger grundlegender Fragen, auf die Sie beim Kauf einer neuen Espressomaschine achten sollten. Da Ihre zukünftige Siebträgermaschine Sie 5-10 Jahre

begleiten soll, ist es wichtig, sich zuerst über den eigenen Bedarf und die Ausgangssituation im Klaren zu werden. Dass es auf dem Markt sowohl gute als auch weniger gute Siebträgermaschinen gibt, müssen wir Ihnen nicht erklären. Seien Sie also darauf vorbereitet und entscheiden Sie sich für eine Espressomaschine, die Ihren Zwecken, Bedürfnissen und Anforderungen perfekt entspricht.

Auch wenn Sie selbst (noch) kein:e Espresso-Expert:in sind, verfügen Sie wahrscheinlich bereits über viele Informationen, die für ein Gespräch mit potenziellen Anbieter:innen wichtig sind. Damit Sie alle relevanten Antworten zur Hand haben, geben wir Ihnen zu jeder Frage einige Hintergrundinformationen und wichtige Impulse für Ihre Auswahl.

Los geht's!

12 faktoren, die sie beim kauf einer espressomaschine beachten sollten

1. welche kaffeequalität wünsche ich mir?

Welche Art von Kaffee möchten Sie servieren? Der Sprung von gutem Kaffee bis hin zum besten Kaffee der Stadt ist groß – auf Basis der gewünschten Qualität können wir bereits wichtige Parameter für den Kauf Ihrer Espressomaschine ableiten. Die untenstehende Tabelle hilft Ihnen dabei, Ihre Auswahl zu treffen.

2. welche mengen an kaffee verbrauch sind zu erwarten?

In der Kaffeeindustrie sprechen wir gerne von Kilogramm pro Tag. Umgerechnet bedeutet das: Wenn Sie pro Tag 0,5 kg Kaffee konsumieren, entspricht das etwa 50 Espresso pro Tag. 8 kg Kaffee pro Tag entsprechen 800 Espresso pro Tag. Denn: Wir berechnen 10 g Kaffee für einen Espresso.

Ein Rechenbeispiel:

70 / 100 Gästen pro Tag trinken 1 Espresso. Das ergibt 70 Tassen Espresso bzw. 700 g pro Tag.

Diese Zahl ermöglicht uns einen Einblick in die Anzahl der Gruppen, die für Sie notwendig sind. Zusätzliche Informationen, wie zum Beispiel eventuelle Stoßzeiten, können Ihnen bei der Entscheidung über zusätzliche Anschaffungen, wie eine zweite Mühle oder zusätzliche automatische Milchschäum-Lösungen, helfen.

3. wie sieht mein angebot aus?

Sehr wichtig zu beachten! Machen Sie sich Gedanken über Ihr Kaffeeangebot, bevor Sie den nächsten Schritt machen. Dies kann von kulturellen und geografischen Faktoren stark beeinflusst werden. Auch die Komplexität Ihres Kaffeeangebotes kann einen großen Einfluss auf Ihren Arbeitsablauf haben. Beispielsweise könnten Sie 6 Milchsorten, daher 6 zusätzliche Milchkrüge in 5 verschiedenen Farben benötigen. Und wie sieht es mit der Lagerung aus, wenn 60 % der Getränke Milch enthalten? Ein Cappuccino benötigt 1,5 Minuten in der Zubereitung, während ein Espresso bereits innerhalb von einer Minute fertig ist. Eine genaue Vorstellung Ihrer gewünschten Kaffeespezialitäten ist essentiell, um Ihren Bedarf zu erheben.

4. wie viele mitarbeiter:innen habe ich, wie viele betätigen die siebträgermaschine?

Müssen Sie 1 oder 10 Baristi ausbilden? Bei 10 Personen bietet ein automatischer Tamper die Möglichkeit, die gewünschte Qualität aufrechtzuerhalten. Dieselbe Frage stellt sich hinsichtlich des Mischverhältnisses: Wie wichtig ist es für Sie, dass jede Tasse Cappuccino die exakt gleiche Qualität, Temperatur und Schaumkonsistenz aufweist? Und wie sieht es mit dem Schulungsbudget für einen jährlichen Barista-Kurs aus?

5. wie hoch ist mein budget für das gesamte barista-equipment?

• welche komponenten benötige ich?

Wir haben eine Liste für Sie erstellt, anhand derer Sie überprüfen können, ob Sie eine realistische Preisvorstellung der verschiedenen Komponenten haben. Vielleicht haben Sie Komponenten vergessen, übersehen, nicht bedacht oder eine andere Preisspanne erwartet.

• was ist meine preisspanne?

Die Preisspanne in der untenstehenden Tabelle basiert auf den aktuellen Durchschnittswerten. Wir verzichten hier bewusst auf eine qualitative Beurteilung, da man immer die Qualität erhält, für die man zu zahlen bereit ist. Unsere Herausforderung besteht jedoch darin, Ihre ursprünglichen Erwartungen zumindest ein bisschen zu übertreffen...

• wie will ich bezahlen?

Eine wesentliche Frage, die manchmal übersehen wird. Der Kauf einer Espressomaschine ist in der Regel eine große Investition. Und alles, was Sie in Ihre Espressomaschine investieren, können Sie wiederum nicht in Marketing oder andere Ausgaben investieren. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, Ihre Investition zu finanzieren. Am Ende zahlen Sie zwar etwas mehr (zur Zeit 3-5%), aber dafür hat Ihre Ausgabe keine Auswirkung auf Ihren Cashflow. Für ein neu gegründetes Unternehmen kann es zwar schwierig sein, einen Kredit zu erhalten,

aber es zahlt sich aus, sich nach den Möglichkeiten und Bedingungen zu erkundigen. Marktübliche Zahlungsziele beim Kauf einer Espressomaschine liegen meist zwischen 12 und 54 Monaten. Wichtig: Stellen Sie sicher, dass die Espressomaschine danach Ihnen gehört.

6. wie sieht meine zeitliche planung aus?

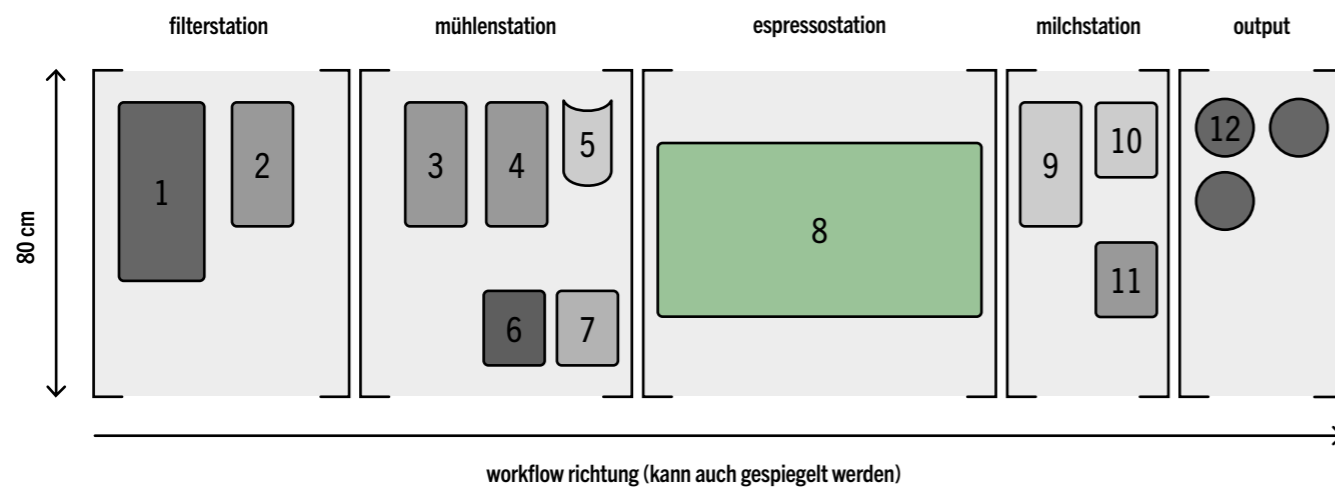
Fragen zur Zeitplanung sind für Sie und auch für Ihre Anbieter:innen wichtig. Im Allgemeinen haben die Anbieter:innen nur wenige Modelle auf Lager, da große Lagerbestände teuer sind und es immer mehr Farben und Ausführungen auf dem Markt gibt. Rechnen Sie also mit einem Lieferzeitraum von 6 Wochen bis 3 Monaten, um die Produkte und Anbieter:innen kennenzulernen.

stellen sie sich also die folgenden fragen:

- Bis wann brauche ich die Espressomaschine? Wann ist die oder der Installateur:in bereit?
- Wann sollen meine Mitarbeiter:innen geschult werden? Kann das schon in den Räumen des Anbieters geschehen?
- Wann muss ich meinen Kaffee einstellen, sodass das Beste Geschmack-Potenzial ausgeschöpft wird?

7. wie viel platz habe ich für die espressomaschine zur verfügung?

Überlegen Sie, wie viel Platz Ihnen zur Verfügung steht und wo Ihre Einschränkungen liegen. Heutzutage gibt es Siebträgermaschinen, die in die Theke integriert sind, um die Fähigkeiten des Baristas hervorzuheben und den Kontakt zwischen dem Servicepersonal, des Baristas und den Kund:innen zu fördern. Es ist wichtig, dass alles seinen Platz hat, denn sonst wird Ihr Personal jeden Tag damit zu kämpfen haben. Andererseits ist es eine Herausforderung, den Platz zu begrenzen, da der Verkaufsbereich den Umsatz bringen muss und nicht der Produktionsbereich.



8. wie fügt sich die espressomaschine in mein gesamtkonzept ein?

Ist die Espressomaschine das Herzstück Ihres Konzepts oder nebensächlich? Je nach Konzept können Sie entscheiden, ob die Maschine einen prominenten, sichtbaren Platz bekommen muss oder die Sichtbarkeit keine große Rolle spielt. Aus unserer Erfahrung wissen wir beispielsweise, dass viele Coffeeshops sich nicht aufgrund der Kapazität, sondern aus Marketinggründen für eine Espressomaschine mit 3 Gruppen entscheiden. Dies ist ein Statement und vermittelt eine klare Botschaft.

9. was muss die espressomaschine leisten?

Das ist eine Frage des Automatisierungsgrades. Das kann von einer vollautomatischen Espressomaschine bis hin zu einer Hebelmaschine reichen. Es gibt Maschinen, bei denen jeder Espresso ein Unikat ist, weil dahinter Handarbeit steckt. Und es gibt Maschinen, bei denen man fast alles programmieren lassen kann und die daher eher Plug-and-Play-Option sind.

10. welche prioritäten setze ich bei den letztgenannten fragen?

Um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern: Da Sie nicht alles haben können, ist es nun an der Zeit, eine Auswahl zu treffen. Bestimmen Sie Ihre 3-5 wichtigsten Auswahlkriterien, zum Beispiel:

- Maximale Größe in cm
- Espressomaschine mit 3 Gruppen, automatische Volumen Einstellung und ein Modell, das nicht älter als 2 Jahre ist
- Budget max. 17.000 Euro einschließlich Mühle, Installation und Wasserfilter mit Wartungsvertrag
- Individuelle Farbgestaltung und Holzteile

11. welche art von vertrag wünsche ich mir?

Beim Kauf einer Espressomaschine gibt es mehrere Möglichkeiten:

- **Option 1:** Sie finanzieren Ihre Espressomaschine aus Eigenmitteln.
- **Option 2:** Sie finanzieren Ihre Espressomaschine mittels Teilzahlung.

Eine dritte, durchaus gängige Vertragsform ist, dass die oder der Röster:in Ihnen eine Espressomaschine leiht und im Gegenzug eine Abnahmeverpflichtung in Bezug auf Menge und Zeit verlangt. Wir sind nicht in der Lage, über diese verschiedenen Vertragsformen zu urteilen, und wir werden es auch nicht tun – denn jede von ihnen kann auf Ihre Situation passen. Treffen Sie Ihre Wahl auf der Grundlage Ihrer Liquidität. Auch Mieten ist eine Option, jedoch in der Regel nur für kurze Zeit, etwa 1-6 Monate.



12. technische aspekte

Elektrizität scheint selbstverständlich zu sein, aber Überraschungen kommen immer wieder vor. Gibt es einen 220V-Anschluss oder 380V? Eine Espressomaschine braucht ziemlich viel Strom, zwischen 1600W für eine Maschine mit 1 Gruppe, bis zu 8500W für eine Maschine mit 3 Gruppen. Das ist zusammen mit anderen Geräten ein ziemlicher Bedarf. Es muss auch geprüft werden, ob ein 380V Anschluss vorhanden ist, wenn alle drei Phasen richtig konfiguriert sind. Und wie viele zusätzliche Steckdosen benötigen Sie? Es ist besser, dies im Voraus zu planen.

Wasser ist das wichtigste Element für Ihren zukünftigen Kaffee. Die erste Frage: Sind der Anschluss und der Wasserhahn an der richtigen Stelle? Die zweite Frage ist die Qualität des Wassers. Es gibt Testkits für die Messung der Wasserhärte, aber ein:e gute:r Anbieter:in kann Sie dabei unterstützen. Die Qualität des Wassers entscheidet über die Notwendigkeit eines Wasserfilters. Und ja, Sie brauchen einen Wasserfilter,

wenn Sie vermeiden wollen, dass nach einiger Zeit übermäßige Wartungskosten anfallen. Unser Tipp: Sparen Sie nicht am Wasserfilter – niemals!

Abmessungen. Sie sind überrascht, dass Ihre Espressomaschine nicht passt, weil sie einfach zu hoch ist? Wir wissen aus Erfahrung, wie ärgerlich diese Situation ist. Ihr:e Anbieter:in hat im Normalfall Skizzen mit den Maßen Ihrer Maschine. Wenn Sie ein Bild und die Maße des Aufstellungsortes mitbringen, ist das hilfreich. Nachdem Sie sich für eine Maschine entschieden haben, stellt sich die Frage, wo die Löcher gebohrt werden müssen und welche Maße sie haben sollen. In der Regel sind 6 cm (roter 380V-Stecker) für das Loch unter der Maschine durch die Theke perfekt. In der Mitte der Maschine passt es in der Regel, aber überprüfen Sie das für Ihre Maschine der Wahl, um eine böse Überraschung zu vermeiden.

Denn: Überraschungen sind nur schön, wenn sie in Papier eingewickelt sind.





was kostet ein guter siebträger?

festlegung eines anspruchsniveaus:

	gewünschte qualität		
faktoren	Sehr guter Kaffee	Ausgezeichneter Kaffee	Der beste Kaffee der Stadt
auf einer skala von 1 - 10	5 - 7	7 - 8	9 - 10
haushalt*	4.000 - 8.000 Euro	8.000 - 16.000 Euro	14.000 - 30.000 Euro
kaffee pro kg	8 - 14 Euro pro kg	14 - 18 Euro pro kg	18 - 50 Euro pro kg
funktionalität maschinen	<ul style="list-style-type: none"> • 200V - Doppelkessel • Einzeltemperatur • Minderwertige Materialien (weniger haltbar) 	<ul style="list-style-type: none"> • Doppelkessel • Einzelne Temperatur • Hochwertige Materialien (langlebig und beständig) 	<ul style="list-style-type: none"> • Separate Kaffeekocher • Präinfusion • Automatische Reinigung • Hochwertige Materialien (langlebig und beständig)
ästhetik	Standardmaschinen Zweitmarken	Standardmaschinen Hauptmarken	Individuelle Holz- und Farboptionen
andere werkzeuge		Integriert	<ul style="list-style-type: none"> • Automatische Milchdosierung und Milchaufschäumung • Automatische Stopfung

*2 Gruppen Espressomaschinen, 1 Mühle, Wasserfilter, Barista-Werkzeuge

budgetierung einer espressomaschine?

budget komponenten	füllen sie ihre budgetvorstellung aus	budget bereich
Espressomaschine (Gruppe 1-4)		2.500 - 25.000 Euro
Kundenspezifische Holzteile		250 - 3.500 Euro
Benutzerdefinierte Farbe		450 - 1.500 Euro
Mühle 1 Espresso (Hausröstung)		350 - 2.500 Euro
Mühle 2 Espresso (Gaströstung)		350 - 2.500 Euro
Mühle 3 (Filter)		350 - 2.500 Euro
Mühle 4 (koffeinfrei)		350 - 2.500 Euro
Mühle 5 (größere Mengen)		1.000 - 4.500 Euro
Kundenspezifische Mühle		
Automatischer Tamper		450 - 1.000 Euro
Automatisches Milchdosierungssystem		1.500 - 3.000 Euro
Automatische Milchaufschäumung		500 - 6.000 Euro
Krugspüler (ohne Installation)		100 - 350 Euro
Wasserfilter-Set		175 - 450 Euro pro Jahr
Barista-Werkzeuge - Tamper, Nivellierer, Matte		45 - 500 Euro
Barista-Werkzeuge - Milchkännchen		30 - 120 Euro
Barista-Werkzeuge - Knockbox		30 - 450 Euro
Barista-Werkzeuge - Tücher, Bürsten usw.		30 - 250 Euro
Barista-Werkzeuge - Waage		50 - 500 Euro
Installation Espressomaschine		150 - 600 Euro
Einstelleiste (Rinser, Löcher)		Euro
Anpassung der Elektrizität		Euro
Regulierung Wasser		Euro
Barista-Ausbildung		100 - 200 Euro (pro Jahr pro Mitarbeiter)
Servicevertrag (Geräte mit Stecker)		300 (Basis) - 1.500 (alles inklusive) pro Jahr
Austausch von Graten		65 - 350 Euro (je nach Menge und Marke)



kontaktieren sie uns

Wir sind für Sie erreichbar via
Mail office@lamarzocco.at oder
telefonisch via +43 1 865 167 616.