

Die Investition lohnt sich – nachgefragt bei Volker Thielsen, Küchenfachplaner

Volker Thielsen ist Geschäftsführer der VT Planteam UG Gastronomie- und Großküchen-Planung GmbH. Im Interview mit HOGAPAGE erklärt er, worauf bei der Anschaffung einer neuen Spülmaschine geachtet werden sollte und warum sich die Investition durchaus lohnen kann.

Wie finden Sie als Planer heraus, welche Spültechnik für Ihren Kunden die richtige ist?

Wir suchen immer das Gespräch mit dem Kunden vor Ort, um den Bedarf zu analysieren und um zu sehen, um was für Geschirrtelle und -mengen es sich handelt. Außerdem kommt es auf die Öffnungszeiten an, auf das Aufkommen von Sondergeschirrtellen und auf die tägliche Gästezahl. Auch das Restaurant- bzw. Gastronomiekonzept spielt eine Rolle.

Welche Anforderungen stellen Ihre Kunden an die Planung der Spültechnik?

Der Hauptanspruch unserer Kunden ist die Energie-Effizienz der Spültechnik. Die Maschinen sollten flexibel sein, Geschirr, Besteck und Gläser ohne Nacharbeiten reinigen. Der Spülmittelverbrauch und das Abluftverhalten usw. sind immer wichtige Themen. Oft ist die visuelle Gegenüberstellung der Werte – Alt gegen Neu – durch Auflistung oder Chart gewünscht.

Was sind für Sie die besonderen Herausforderungen?

Eine räumliche Aufteilung mit wirtschaftlichen Arbeitsabläufen, die einen geringstmöglichen Personaleinsatz garantieren. Die Maschinengrößen bzw. -typen müssen richtig gewählt werden. Dazu kommt die Planung der Laufwege von Küchen- und Servicepersonal und eines effizienten Geschirrrücklaufs durch das Service- und Abräumpersonal. In der Gemeinschaftsverpflegung gilt es, die Möglichkeit einer Vorsortierung durch den Gast bei der Tabletrückgabe zu schaffen sowie den reibungslosen Geschirrrücklauf vom gespülten Geschirrgut zum Gast bzw. zur Speisenausgabe zu garantieren.

Was sind die häufigsten Fehler, die bei der Anschaffung von Spültechnik gemacht werden?

Oft wird nur Alt gegen Neu getauscht – ohne Beratung durch einen Fachplaner. Auch wenn keine Bedarfsberechnung stattfindet und nur nach dem geringsten Anschaffungspreis einer neuen Maschine gesucht wird, kann das negative Folgen haben: Die neue Maschine kann dann aufgrund ihrer falschen Eigen-



Volker Thielsen, Küchenfachplaner.

schaften nur eingeschränkt die Bedürfnisse erfüllen, wenn z. B. ein Topfspülprogramm fehlt oder die Einschubhöhe für Spülgut zu gering ist.

Wie sparsam sind die neuesten Maschinengenerationen, verglichen mit ihren Vorgängermodellen?

Bei einer kleinen Untertisch-Geschirrspülmaschine liegen die Ersparnisse bei ca. 15 Prozent schon im Elektrobereich, die Kostenersparnisse von Wasser, Abwasser sowie geringerer Raumabluft erhöhen diesen Wert erheblich.

Bei einer großen Bandspülmaschine liegen die möglichen Ersparniswerte so hoch, dass sich ein Tausch, je nach Alter und Kosten, schon nach fünf bis sieben Jahren lohnt. Bei Spülmaschinen, die heute schon ein Alter von zehn bis 15 Jahren haben, sind die Einsparpotenziale noch höher.

Spülen benötigt Wasser und Strom. Welche Möglichkeiten verstecken sich hinter dem Begriff »Wärmerückgewinnung«?

Die genutzte Energie wird wiederverwendet. Der heiße Wrasen wird direkt der Wärmerückgewinnung zugeführt und damit als Energielieferant für den Wasserkreislauf genutzt. Das spart nochmals Energie und Kosten. Gleichzeitig wird die Eigentrocknung des Spülguts beschleunigt und das Raumklima verbessert.

Besonders wichtig ist die Bedienerfreundlichkeit des Geräts

Welche Features bei den neuesten Gerätegenerationen finden Sie als Küchenplaner besonders nützlich?

Besonders wichtig ist hier die Bedienerfreundlichkeit für das Personal, z. B. mit Leuchtdioden (Farbwechsler). Das Display sollte mit einer Programmführung für das Bedienpersonal ausgestattet sein. Bei nicht ständiger Nutzung wäre eine Stand-by-Funktion sinnvoll. Vom Bedienpersonal zu behebbende Fehler, wie ein notwendiger Filterwechsel oder eine nicht richtig verschlossene Tür, sollten im Display mit Fehlerquelle benannt werden.

