



## Leitfaden zur Festlegung der Ofenkosten

Ein Laden / Restaurant-Besitzer muss sich über die Totalkosten des Durchlaufofens im Klaren sein, wenn er seine Investitionen plant. Zusätzlich zum Kauf des Durchlaufofens kommen noch die Kosten der Installation, die Betriebskosten, Verlust durch die Abschaltzeiten sowie die Kosten für Reinigungs- /Servicearbeiten hinzu. Der Einkaufspreis ist einfach zu berechnen. Die anderen Kosten können kalkuliert werden.

### Einrichtungskosten

**Einrichtungskosten sind festgelegt durch 4 Faktoren:**

- Einbringungskosten inkl. der benötigten Arbeiter, um den Ofen aufzustellen. In der Vergangenheit mussten für grosse Öfen Wanddurchbrüche oder andere grössere Bauarbeiten vorgenommen werden. Die heutigen Öfen werden als Einzelbauteile verschickt, so dass keine grösseren Änderungen am Gebäude zur Einbringung vorgenommen werden müssen. Eine Installationszeit von 4 Stunden ist normalerweise ausreichend.
- Wenn der Ofen spezielle elektrische oder Gas-Leitungen benötigt, die nicht vorhanden sind, so müssen diese Kosten in die Installationskosten mit eingerechnet werden.
- Genügend Platz für die Aufstellung des Ofens muss vorhanden sein. Der Ofen ist ein Profit-Center und muss im Hinblick auf den möglichen Profit, welchen er im Laden/Restaurant erwirtschaften könnte, aufgestellt werden. Er sollte von jeder Seite gut zugänglich sein.
- Aufstellung und Inbetriebnahme. Ein Besitzer, welche diese Kosten einsparen will, könnte sehr schnell seine Einsparungen durch zu hohe Ausfälle einbüssen.

### Betriebskosten

**Die Ofen-Betriebskosten werden von den Kosten für Elektrizität oder Gas, für Personal und Ausfälle bestimmt.**

- Elektrische Durchlauföfen sind sehr viel teurer im Unterhalt als gasbetriebene. In manchen Gegenden sind diese Kosten bis fünfmal höher als in den übrigen. Alle Durchlauföfen benötigen elektrische Anschlüsse, um den Ventilatormotor in Betrieb zu setzen. Aber die höchsten Kosten sind die Heizungskosten für die Hitzeentwicklung.
- Ein vollautomatischer Durchlaufofen benötigt kein ausgebildetes Personal, somit haben Sie weniger hohe Personalkosten. Der automatisierte Ofen hat auch geringere Ausfälle.

### Abschaltzeiten

**Auf einen Ofen muss man sich jederzeit verlassen können. Nachfolgend stellen wir Ihnen 4 Schlüsselfragen, um die Zuverlässigkeit eines Ofens berechnen zu können:**

- Was beinhaltet die Ofen-Garantie und wie hoch sind die durchschnittlichen Garantie-Kosten des Betriebes ? Die Kosten sollten unter 1 % liegen.
- Ist eine verlängerte Ofen-Garantie erhältlich und welches sind die Bedingungen ? Kann ein Servicevertrag abgeschlossen werden ?
- Fragen Sie nach einer Ersatzteil-Liste und vergleichen Sie diese mit anderen Mitbewerbern.
- Wer ist Ihr lokaler Service-Fachmann ? Fragen Sie nach Referenzen. Je näher Ihr Service-Fachmann ist, um so weniger lange Ausfälle sind vorprogrammiert. Wenn Sie den Service brauchen, dann sollten auch die Fahrtkosten geringer ausfallen.

### Abzugshauben-Kosten

Eine Qualitäts-Abzugshaube in CNS mit eingebautem Motor, Fettfilter, -ablasshahn und Beleuchtung beläuft sich auf ca. CHF 5'000.00 CHF 7'500.00. Eine Abzugshaube ohne Motor für die Installation an eine bestehende Lüftung kostet ca. CHF 3'500.00 - CHF 5'000.00. Bitte fragen Sie nach den speziellen Abzugshauben-Untertagen.