

Rego Herlitzius, Uwe Paaß, Geschäftsführer bei Rego-Herlitzius

DBZ Magazin: Was ist Ihre neueste Maschine?

Uwe Paaß: Unserer Rotec-Serie wurde zuletzt das Modell Rotec 400 hinzugefügt. Die Serie mit den Schwestermodellen Rotec 350 und 500 deckt nun alle gängigen Schneidbereiche ab. Das Produktprogramm der Maschinen umfasst auch eine Variante für die Selbstbedienung. Die ist ideal für Shop-Systeme oder Füllbäckereien, in denen der Kunde das Brot selber schneidet.

DBZ Magazin: Welchen Service bieten Sie Ihren Kunden an?

Paaß: Bei unserem Messerservice werden alternativ zu einem Neukauf im Betrieb stumpf gewordene Kreismesser einfach gegen frisch geschärfte Messer getauscht. Beim Kauf einer Kreismessermaschine sind im Lieferumfang ein zweites neues Kreismesser und eine Messerversandkiste enthalten. Bei einem Tausch wird das Messer durch das mitgelieferte Zweitmesser ersetzt. Die Bäckerei packt das benutzte Kreismesser in die Versandkiste und informiert uns telefonisch. Ein Paketservice mit den erforderlichen Dokumenten holt das gebrauchte Messer ab. Dann wird es bei uns gegen ein geschärftes, neu beschichtetes ausgetauscht und zeitnah wieder zurückgeschickt. Dank des großen Lagerbestandes sind die Wartezeiten sehr gering. Die Nutzer dieser Dienstleistung müssen im Regelfall nie wieder ein neues Messer kaufen und haben bis auf die kurze Phase der Hin- und Rücksendung stets ein geschärftes und frisch beschichtetes Ersatzmesser zur Hand, wodurch Ausfallzeiten wegen eines fehlenden scharfen Messers nahezu ausgeschlossen sind.

DBZ Magazin: Im Fall einer

Reparatur: Arbeiten Sie mit eigenen oder Partner-Firmen zusammen?

Paaß: Der Service für unsere Maschinen wird sowohl durch eigenes Fachpersonal als auch durch kooperierende Servicebetriebe realisiert.

DBZ Magazin: Erfolgt die Abrechnung im Einzelfall oder in Form eines Wartungsvertrages?

Paaß: Beide Abrechnungsarten werden umgesetzt. Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages als eine Art Rundum-Sorglos-Paket, da hiermit eine höchstmögliche Betriebssicherheit gegeben ist, Produktionsausfälle vermieden werden und die Kosten kalkulierbar sind.

DBZ Magazin: Wie oft sollte das Messer gewechselt werden?

Paaß: Erfahrungswerte zeigen, dass es alle 300.000 bis 350.000 Scheiben gewechselt werden sollte. Der Wert ist natürlich abhängig von den geschnittenen Brotsorten. Bei der Steuerung der Rotec-Maschinen kann man einen individuellen Wert vordefinieren, sodass der Anwender automatisch eine Information zum nächsten Messerwechsel erhält.

DBZ Magazin: Haben Sie Tipps und Tricks für die Pflege einer Brotschneidemaschine?

Paaß: Eine Reinigung mit Wasser ist nicht zu empfehlen, da Wasser ein Keimträger ist. Für die Reinigung wird Essigwasser oder besser noch spezielle antibakterielle Reinigungsmittel empfohlen.

Die Rotec 350 von Rego Herlitzius. Das Unternehmen bietet für seine Kreismesser-Brotschneidemaschinen einen besonderen Messerservice: Alternativ zu einem Messerneukauf im Betrieb werden stumpf gewordene Kreismesser einfach gegen frisch geschärfte Messer getauscht.



Foto: Rego Herlitzius 2021