Sicherer Schneiden

Der Werbeslogan „Mit Sicherheit mehr Vergnügen" stammt zwar ursprünglich von einem französischen Autobauer, gilt aber uneingeschränkt auch für das Bedienen eines Brotschneiders.

Immer wieder kommt es auch heute noch zu tragischen Unfällen mit Brotscheidern – meist mit den scharfen Messern solcher Maschinen. Von abgetrennten Fingern, gar Händen wird dort berichtet. Für solche Dramen kann es verschiedene Ursachen geben. Normalerweise sind die Maschinen so gefertigt, dass schwere Unfälle ausgeschlossen sind. Werden sie aber nicht regelmäßig gewartet oder werden Sicherheitsvorkehrungen mutwillig umgangen, so kann für nichts mehr garantiert werden. Dabei ist die Einhaltung der Wartungsintervalle die leichteste Übung. Schwieriger wird es, wenn die Maschine einen Defekt hat und sich das Verkaufspersonal selbst daran versucht, denselben zu beheben.

Nicht selbst „reparieren". Schließt beispielsweise die Klappe nicht mehr richtig und das Schneiden kann nur noch gelingen, wenn sie manuell festgehalten wird, dann ist das ein Zustand, der sofort den entsprechenden Stellen gemeldet werden muss. Hier von Seiten der Betriebsführung nur auf das Personal zu verweisen und darauf zu hoffen, dass dieses solche Störungen umgehend weitergibt, greift zu kurz. Der Unternehmer muss zum Einen klar definieren, wer in welchen Fällen zu informieren ist. Ansonsten läuft er Gefahr, dass die Information irgendwo im Unternehmen versandet. Unterstützung dabei finden Sie auf Seite 39 mit dem Scannen des QR-Codes. Zum Anderen muss er für ein Arbeitsklima sorgen, welches es den Mitarbeitern leicht macht, nach einem Kundendienst zu fragen. Lapidare Antworten wie „Ach, dass geht schon noch", oder „Wer

Ein klassisches Drückemesser: Lange der Standard, wenn es ums Schneiden von Brot ging – heute wohl ein sicherheitstechnischer Alptraum. Ein schönes Stück fürs Museum, in der Filiale aber gänzlich ungeeignet und zudem nicht mehr erlaubt.

Foto: Heinz / stock.adobe.com 2021 / #220933791

soll das bezahlen?", sind hier fehl am Platz. Außerdem müssen auftretende Mängel zeitnah, besser umgehend behoben werden. Sind diese Voraussetzungen nicht gegeben und es kommt zum Unfall, so finden sich Unternehmer und Beschäftigter schnell vor Gericht wieder. In welche Richtung solche Prozesse gehen, ist nicht einfach zu sagen. Meist steht hier Aussage gegen Aussage. In der Vergangenheit wurde in manchen Fällen der Verkaufskraft ein fünfstelliges Schmerzensgeld zugesprochen. In anderen Prozessen ging der Mitarbeiter leer aus. Umgehen lässt sich das alles, wie oben beschrieben: Der Unternehmer sorgt dauerhaft für intakte Maschinen und die Mitarbeiter melden eine Störung oder einen Schaden sofort.

Verschärfte Anforderung. Die oben aufgestellte These, normalerweise seien schwere Unfälle durch die Sicherheitsvorkehrungen der Maschinen ausgeschlossen, war so nicht immer zutreffend. Erst im Jahr 2019 hat die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BNG) die sicherheitstechnischen Anforderungen an Kreis- und Sichelmessermaschinen verschärft. Die europäische Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG) sieht vor, dass der Zugriff zum laufenden Messer zu verhindern ist. Bei den auf dem europäischen Markt erhältlichen Maschinen geschieht das meist durch das Stoppen des Messers. Innerhalb von maximal 0,5 Sekunden beziehungsweise nach einer halben Hauptwellenumdrehung muss das Messer zum Stehen kommen. Um das realisieren zu können, sind bei den meisten Brotschneidern Motoren mit Reibbelagsbremsen verbaut. Diese greifen augenblicklich ein, sobald es zur Unterbrechung der Stromversorgung kommt. Zum Beispiel, wenn die Klappe zum Brot einlegen während des Schneidevorganges geöffnet wird. Trotz dieser Vorkehrung ist es zuletzt immer wieder zu Unfällen gekommen. Das war mit einer nachlassenden Bremswirkung durch Verschleiß, einen Funktionsausfall oder einen Wellenbruch beziehungsweise einen Riemenriss im Antriebsstrang zu erklären. Diese Fälle sind sehr selten und die absolute Ausnahme. Dennoch haben sie zu der Norm geführt, dass inzwischen die Brotschneidemaschinen mit Sichel- oder Kreismesser mit einer sicherheitsgerichteten Zuhaltung an den Einlege- und Ausgabeklappen ausgestattet sein müssen. Auf diese Weise kann auch das schlagartige Versagen der Messer-Bremse nicht mehr zu Unfällen führen.

Regelmäßig überprüfen. Dennoch können auch die besten Sicherheitsfunktionen ausfallen. Da dies meist

[1]

Foto: MHS 2021

[2]

Foto: MW Schickart 2021

[1] Die Integral Touch von MHS gehört zu den Brotschneidern, die für den Kunden üblicherweise unsichtbar bleibt. In der Fronttheke integriert, läuft das Brotschneiden vollautomatisch, leise und sicher ab. Dabei kann die Verkaufskraft dem Kunden zugewandt bleiben. [2] Nach dem Gesetz der Schwerkraft fällt alles von oben nach unten. Das macht sich die Brotschneidemaschine Revolution von MW Schickart zunutze. Das Kreismesser wird von oben an das Brot herangeführt und alles, was bei anderen Maschinen an Krümeln beim Schneiden absplittert, landet geradewegs in einer Krümelschublade. Die Messer-Einheit bleibt davon unberührt und sauber.

Alternative zum Polybeutel

Das geschnittene Brot wird üblicherweise in einem Polybeutel verpackt. Doch auch an dieser Stelle nimmt der Druck zu, auf Plastik zu verzichten. Neben der Papiertüte gibt es eine andere Möglichkeit, welche die Nette GmbH, Verpackungsgroßhändler aus Göttingen und Familienunternehmen seit 1952, vorstellt: Als Alternative für den Bäcker-Polybeutel bietet Nette, neben unterschiedlichen Faltenbeuteln aus Papier, einen neuen Bio-Schnittbrotbeutel an. Er ist acht Mal gelocht, damit das Brot frisch bleibt und besteht aus 100 Prozent Biomaterial. Nach dem Gebrauch als Tüte für das geschnittene Brot, ist er einfach für den Bio-Abfall zu verwenden, denn er ist, nach Angaben des Herstellers, zu 100 Prozent im eigenen Garten kompostierbar. Das Material zerfällt unter den Voraussetzungen, wie sie im Heimkompost vorkommen, innerhalb von sechs Monaten zu Erde und belastet somit die Umwelt nicht. Das TÜV-Siegel bürgt dafür.

Foto: Nette GmbH 2021

unbemerkt geschieht, bergen solche Ausfälle hohe Verletzungsrisiken. Ob die Zuhaltung der Klappen noch normgerecht funktioniert lässt sich einfach testen: Während eines Probelaufs öffnet eine Verkaufskraft vorsichtig eine Klappe der Maschine – nur soweit, dass der Kontakt unterbrochen ist - und überprüft, ob das Messer sofort still steht. Ist das nicht der Fall, so darf die Maschine nicht weiter betrieben werden und bedarf einer fachgerechten Reparatur. Es gibt auch Brotschneider am Markt, die in der Lage sind, die Sicherheitsmaßnahme automatisch zu prüfen. Ob Ihre Maschine diese automatische Funktion besitzt oder nicht, lässt sich laut Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe häufig einfach herausfinden. Lassen Sie dazu das fertig geschnittene Brot in Ihrem Brotschneider liegen, öffnen und schließen Sie die Hauben nicht und drücken stattdessen erneut den Startknopf. „Je nach verbauter Überprüfung geht das gar nicht oder nur wenige Male. Läuft die Maschine nach dem fünften bis zehnten Startvorgang immer noch an, ohne dass die Haube geöffnet wurde, hat sie wahrscheinlich keine automatische Überprüfung der Sicherheitsfunktion", schreibt die BGN in ihrem Jahrbuch Prävention 2019. In der Folge sollte die Überprüfung täglich manuell durchgeführt werden.

Foto: Rego Herlitzius 2021

Neben der mechanischen Hauben-Verriegelung setzt die Rotec 350 von Rego-Herlitzius auf eine kontrollierte Messerposition, die über einen Winkelsensor realisiert wird. Damit wird ein optimales Timing von Start-, Stop- und Bremsfunktion erreicht.

Goethe und der Wellenschliff. Das Schneiden von Brot ist letztlich nichts anderes als das Teilen von Brot. Die wohl älteste Form des Teilens dürfte das Brotbrechen sein. Zu biblischen Zeiten und auch schon früher wurde das Fladenbrot zu den Mahlzeiten gebrochen. Das lag bei der Brotform des Fladens nahe, da es sich um ungesäuerte Brote handelte und das Brechen leicht zu vollziehen war. Auch in der christlichen Religion spielt das Brotbrechen eine zentrale Rolle. Zum Beispiel in Ritualen der Gastfreundschaft oder im Abendmahl. Hier ist es allerdings meist nicht mehr das Fladenbrot, das gebrochen wird, sondern die Oblate. Mit der Zeit wurden Brotteige aber zunehmend mit Hefe oder Sauerteig gelockert und anschließend gebacken, sodass keine flachen Fladen mehr aus den Öfen gezogen wurden, sondern voluminöse Brotlaibe mit fester Kruste und poröser Krume. Auch wenn sich die Tradition Brot zu brechen auch teilweise noch heute zeigt – zum Beispiel beim Essen von Suppen oder Breien –, so hat es sich doch durchge-

setzt, den Brotlaib in Scheiben zu schneiden. Zunächst zu Hause per Hand mit dem Brotmesser. Davon ließ sich sogar Goethe inspirieren: In seinem Werther (Erstausgabe 1774 bei Weygand, Leipzig) beschreibt er folgende Szene mit der Protagonistin Charlotte Buff: „Sie hielt ein schwarzes Brod und schnitt ihren Kleinen rings herum jedem sein Stük nach Proportion ihres Alters und Appetites ab."

Wellen und Kämme. Während dafür zunächst Messer mit glatter Klinge genutzt wurden, ist es heute, privat wie gewerblich, das Messer mit Wellenschliff. Diese Erfindung geht auf Franz Güde zurück, der 1937 im bergischen Solingen eine Schneidwarenfabrik betrieb. Die Geheimnisse der Klinge mit Wellenschliff sind ihre Täler und seine Kämme. Eine Reihe aus kleinen, zum Messerrücken hin halbrund vertieften Schneiden bilden die Wellentäler des besonderen Schliffs. Zwischen den scharfen Schneiden, an den Wellenkämmen, läuft die Klinge zu einer Spitze zu. Diese Anordnung sorgt für einen sägenden Charakter der Klinge. Die Kruste und die Krume werden sauber in Scheiben vom Brotlaib getrennt. Das Prinzip des Wellenschliffs hat sich inzwischen weltweit bei Messern zum Brotschneiden, auch den mascheinellen, durchgesetzt.

Christian Bremicker, Bäckermeister

[3]

Foto: Lebema 2021

Kommunikation fördern

Mängel können nur behoben werden, wenn sie gemeldet wurden. Damit das in geregelten Bahnen verläuft, hat die BGN ein standardisiertes Formblatt erarbeitet, das dabei helfen soll, die Kommunikation im Unternehmen diesbezüglich zu verbessern. Scannen Sie den nebenstehenden QR-Code und gelangen direkt zum Formular.

Foto: jmo solution 2021

[4]

[3] Die Lotus T-Reihe von Lebema vereint sicheres, kompaktes und hygienisches Schneiden. Mit einer Tiefe von unter 600 Millimetern findet sie fast überall ihren Platz. Sie realisiert das Schneiden ohne den häufig üblichen Schneidekanal: Die Brotauflagefläche ist nach vorne offen und kann so einfach gereinigt werden. [4] Schicker Schnitt: Die 395i von jmo solution zeigt klare Kante. Die Brotschneidemaschine aus Witten verspricht eine simples Bedienkonzept und schnelles Schneiden. Die integrierte variante des Brotschneiders kann auch in bestehenden Theken nachgerüstet werden. Der Einbau erfolgt spaltenfrei.