



■ Wird die Brotschneidemaschine in die Theke integriert, bleibt der Kontakt zu den Kunden erhalten. Foto: Hersteller

## Auf den Punkt

Eine integrierte Maschine nutzt den Verkaufsraum optimal, da sie keinen zusätzlichen Platz im Gang benötigt.

Der rückwärtige Thekenbereich, der meist durch eine Kaffeemaschine oder andere Dinge belegt ist, bleibt zudem frei.

In die meisten Theken lässt sich laut Hersteller auch nachträglich eine entsprechende Öffnung unkompliziert einbringen.

# Messerscharfer Zuwachs für die Theke

Integrierte Brotschneidemaschinen fördern den Kundenkontakt und schaffen mehr Platz im Verkaufsraum

Von Christine Speckner

„Bitte geschnitten!“ Wer den Kundenwunsch erfüllt, muss dem Kunden bei herkömmlichen Brotschneidemaschinen den Rücken zudrehen, wenn er das Brot einlegt und schneidet. Ist die Maschine dagegen in die Theke integriert, braucht sich das Verkaufspersonal nicht wegdrehen.

„Gerade bei einer Neuinstallation oder Ladenrenovierung kann so eine Investition sinnvoll sein“, meint Hersteller Jac. Das Brot vor der Kundschaft schneiden heißt: in Kontakt bleiben. So lassen sich schnell weitere Produkte verkaufen.

### Spaltenfreier Einbau hält Krümel in Zaum

Zudem nutzt eine integrierte Maschine den Verkaufsraum optimal, da sie keinen zusätzlichen Platz im Gang benötigt. Eine Aufstellfläche im Bereich des Brotregals entfällt, gleichzeitig bleibt im Bereich der Theke die Präsentationsfläche erhalten. Zum Einlegen des Brotes lässt sich das Gerät nach oben öffnen, was ein bedienerfreundliches Schneiden ermöglicht.

Passt das zu unserer Theke? Meistens ja, denn die Geräte haben nicht nur ein ansprechendes Design, sie fügen sich auch nahtlos in Einrichtung und Thekenbau ein. Wie die Brotschneidemaschine jmo:395i von Bizerba. Wegen der spaltfreien Einpassung können Krümel nicht zwischen Arbeitsfläche und Schneidemaschine fallen.

In die meisten Theken lässt sich laut Hersteller auch nachträglich eine entsprechende Öffnung unkompliziert einbringen. Der Einbau in eine bereits installierte Ladeneinrichtung und Theke ist kein Problem. Die Einbauvariante 395i kann auch an der Ladenrückwand neben oder unterhalb des Brotregals eingesetzt werden.

### Viele Vorteile durch Einbau in die Theke

Auch in puncto Hygiene sind integrierte Modelle interessant. Da die Schneidetechnik in die Theke integriert ist, gibt es weniger Oberflächen, die Staub und Krümel ausgesetzt sind. Die Integra Brotschneidemaschine von Jac, sowie Geräte anderer Hersteller, lenken die Krümel intern zu einem leicht zugänglichen Krümelfach.

Mit dem Einbau-Brotschneider Primus fusion unter der Theke folgt Treif den Anregungen von Bäckereien. Der rückwärtige Thekenbereich sei meist durch Kaffeemaschine oder andere Dinge belegt, so Thomas Pelikan von Treif. Deshalb biete eine Maschine, die in die Verkaufstheke integriert ist, etliche Vorteile.

Pelikan: „So bleibt zusätzlicher Platz für die Präsentation der Brote und Backwaren, man

hält Blickkontakt mit Kunden, kann beraten oder weitere Bestellungen entgegennehmen.“

### Bedienung über eine Art Schublade

Ebenfalls unter der Theke integrieren lässt sich die MHS Integral Touch. Und das ohne fest verbaut zu sein. Die Unterthecken-Brotschneidemaschine benötigt keinen Ausschnitt in der Thekenoberfläche. Vorteil: Auslage und Arbeitsfläche bleiben komplett erhalten.

Das Beladen und Entnehmen des Brotes erfolgt ähnlich einer Kasse durch eine Schublade. Damit ist ergonomisches Arbeiten beim Brotschneiden und Verpacken sichergestellt. Um unter der sonst dunklen Theke eine gute Sicht zu gewährleisten, leuchtet die Integral Touch beim Bedienen und Reinigen den Innenraum aus.

### Bei Reinigung kein Wasser verwenden

Beim täglichen Reinigen reicht es, die Maschine auszufegen. Krümel mit Bürste, Pinsel, Industriesauger oder Druckluft entfernen. So fallen sie in die entnehmbare Krümelschublade. Anhaftende Reste werden mit einem feuchten Lappen entfernt.

Die in die Theke integrierte Bizerba-Brotschneidemaschine ist nicht fest mit dem Arbeitsplatz verbunden, sie kann zu Reinigungszwecken hervorgezogen werden. „Eine Reinigung mit Wasser ist nicht zu empfehlen, da Wasser ein Keimträger ist“, so Rego Herlitzius.

Gut zugängliche Wartungsöffnungen und viele Krümelschlitze erleichtern das tägliche

## Praxis Tipps

- ▶ Reinigung: Maschinen täglich ausfegen, Krümelreste führen zu Verkeimungen.
- ▶ Messer regelmäßig reinigen. Das verlängert ein einwandfreies Schnitteergebnis.
- ▶ Messertausch bei beschädigter Brotkruste und wenn die Beschichtung des Messers durch Abnutzung nicht mehr intakt ist.
- ▶ Brotschneider melden teils automatisch, wenn ein Messertausch erforderlich wird.

Reinigen. Bei einigen MHS-Maschinen lässt sich die Entnahmewanne nach vorne klappen und herausnehmen. Damit ist der Schmutzbereich leer, Schmutzecken werden vermieden. Die Wanne lässt sich problemlos in der Spüle reinigen.

### Zweites Messer gehört zum Lieferumfang

Ein Messertausch ist allgemein erforderlich, sobald das Brot beim Schneiden mehr gedrückt als geschnitten wird. Dies ist zuerst bei Broten mit einem großem Volumen und weicher Krume erkennbar.

Die Abnutzung des Kreismessers wird bei Jac-Geräten auf dem Touchscreen angezeigt. Der Messeraustausch ist bei Rotec Brotschneidern inklusive. Das zweite, neue Kreismesser sowie eine Messerversandkiste sind im Lieferumfang und Preis enthalten.

@ abz@dfv.de

## Anbieter: Schneidemaschinen

Anbieter	Telefon	Internet
BSM Diamant	02924 87597-82	www.bsm-diamant.de
Delta	05241 33320	www.delta-back.de
FBS Balke	0212 25801-0	www.fbs-balke.de
JAC	0032 42349870	www.jac-machines.com
JMO Solutions	02302 28245-0	www.jmo-solution.de
Lebema	03836 6069900	www.lebema.de
MHS	07062 910840	www.mhs-schneidetechnik.com
MW Schickart	08191 9854501	www.mw-schickart.de
Rego Herlitzius	0202 269200-10	www.rego-herlitzius.com
Treif/Marel	02685 9440	www.treif.com

Kein Anspruch auf Vollständigkeit