Jeder Bäcker muss in der Lage sein, seine Brote sauber geschnitten an den Kunden zu übergeben. Eine solide Brotschneidemaschine gehört daher zur Grundausstattung jeder Produktionsstätte und jedes Fachgeschäfts.

Foto: BJ / Benno Kirsch 2021

Grundausstattung

Brotschneidemaschinen werden für unterschiedliche Einsatzzwecke konzipiert. Ob beim Brot für die Kunden zuhause oder für Großkunden wie Krankenhäuser – **überall kommt es auf einen sauberen Schnitt an.**

Die Zeiten, in der man sich selber „eine Scheibe abschneiden" konnte, sind wohl endgültig vorbei. Nicht, weil man nicht könnte. Sondern man will einfach nicht mehr. Stattdessen lässt sich nach den Erfahrungen von Bäckern die große Mehrheit aller Kunden in einem Fachgeschäft das Brot vor Ort in Scheiben schneiden und eintüten. Das heißt, dass sich der Brotschneider inzwischen zu einer Maschine entwickelt hat, die in direkter Beziehung zum Kunden steht.

Die Bedeutung des Kunden. Aus Kundensicht ist zweierlei wichtig: Zum ersten darf das Brot in keiner Weise zerdrückt werden; die Ansprüche sind heutzutage hoch. Die Aufgabe, die damit an die Hersteller gestellt ist, ist nicht leicht zu erfüllen, weil der Schnitt nicht bei allen Brotsorten gleich zu setzen ist. Dem Kunden ist das egal. Der ist anspruchsvoller geworden und wünscht zudem noch, dass auch warmes Brot sauber geschnitten wird. Und dann legt er heute oft auch noch wert auf eine be-

[1-2] Für Brote mit hohem Vollkornanteil und für großformatige Brote, die geschnitten und verpackt in Umlauf gebracht werden, braucht der Bäcker einen leistungsfähigen Brotschneider. [3] Die Lebema Lotus T small ist wegen ihrer platzsparenden Bauweise geeignet für den Einsatz in Bäckereifilialen und Großküchen. Das Tischmodell hat ein Kreismesser von 365 mm Durchmesser, das ölfrei 160 Scheiben in der Minute schneidet.

stimmte Scheibendicke – eine Einheitsschnittstärke akzeptiert nicht mehr jeder. Zum zweiten ist es den Kunden wichtig, dass das Brot zuhause nicht aneinander klebt, was allerdings verschiedene Ursachen haben kann. Für den modernen Bäcker sind die Wünsche der Kunden oberste Richtschnur für den Einsatz einer Brotmaschine. Die Frage, ob überhaupt eine angeschafft wird, stellt sich schon lange nicht mehr: Wer diesen Service nicht anbietet, könnte Kunden verlieren.

Anschaffung und Aufstellung. Einen Brotschneider in der Produktion aufzustellen, ist in der Regel kein Problem, weil die Räumlichkeiten groß genug sind. Anders kann es in der Filiale aussehen. Hier kann Platzmangel ein zentrales Entscheidungskriterium bei der Anschaffung einer Maschine sein. In diesem Fall hat man die Möglichkeit, ein Modell zu wählen, das freisteht, eins, das unter dem Tresen seinen Platz findet, oder einem Tischmodell. Lebema hat auf diese Anforderung reagiert, indem das Unternehmen gleich eine eigene Linie für den Untertischbereich anbietet. Die „Lotus UT" ist auf Rollen gelagert, sodass sie bequem unter der Theke verstaut werden kann, wenn sie nicht benutzt wird. Insgesamt hat man herstellerseits darauf geachtet, dass die Abmessungen kompakt sind. Das Modell ist 598 mm tief, weshalb es sich in viele Ladeneinrichtungen integrieren lässt. Wert legt man auf die Feststellung, dass schwingungsfreies Arbeiten mit der „Lotus UT" möglich ist. Auch MHS hat mit der „Integral"-Baureihe Maschinen im Programm, die sich platzsparend unter dem Tresen aufstellen lassen. Als besonderen Vorteil hebt man neben der Unsichtbarkeit für den Kunden hervor, dass die Verkäuferin mit diesem weiterhin Blickkontakt halten kann, weil sie ihm beim Schneiden nicht den Rücken kehren muss. Treif schließlich bietet mit der „Primus fusion" eine Maschine zum Einbau in die vorhandene Ladenausstattung an. Damit, so der Hersteller, stehe sie nicht im Weg, füge sich optisch perfekt in die Theke ein und garantiere einen sauberen Arbeitsbereich.

Bedienung und Einarbeitung. Grundsätzlich sind alle auf dem Markt erhältlichen Brotschneider der Qualitätshersteller einfach in der Bedienung. Neue Mitarbeiter müssen nur sehr kurz eingewiesen werden. Es gibt Modelle, bei denen mehrere Grundeinstellungen gewählt werden können, damit sie unverzüglich in Betrieb genommen werden müssen. Doch der Umfang

[4]

Foto: Treif 2021

[5]

Foto: JAC 2021

[6]

Foto: MHS 2021

[7]

Foto: Rego Herlitzius 2021

[4] Die Primus 400 von Treif ist im Hygiene-Design gebaut. Die Maschinentür lässt sich leicht öffnen, der Entnahmeschacht aushängen. Die anschließende Reinigung ist leicht. [5] Der Aufbau der Integra Pro von Jac folgt den Maschinen der Marke Wabäma. Sie schneidet bis zu 240 Scheiben in der Minute. [6] Die MHS Premium Touch hat ein New-Wave Messer mit Spezialbeschichtung und schneidet daher ölfrei mit bis zu 220 Schnitten pro Minute. In der Standardausführung wird die Maschine in Edelstahloptik, Schwarz oder Anthrazit geliefert. Optional ist sie auch in Weiß oder Holzdekor erhältlich. [7] Mit der Rotec-Serie von Rego Herlitzius können auch ofenwarme Brote problemlos geschnitten werden – und dies ohne oder optional auch mit Öl. Die Ölmenge der integrierten Messerbeölung ist in der Dosierung einstellbar zwischen 0 und 100 Prozent. Im Bild: die Rotec 526. [8] Bei der Rego Herlitzius Rotec 520 befindet sich der Ölbehälter unter dem Brotschacht.

ist überschaubar, da es um eine einfache Aufgabe ohne viele Variationsmöglichkeiten geht. Die Frage wird schon beim Kauf relevant, nämlich sobald es mehrere Möglichkeiten der Einstellung gibt. MHS legt bei allen seinen Maschinen von der Reihe „Compact" bis „Professional" wert auf die intuitive Bedienung. Auch JMO wirbt mit einem einfachen Bedienkonzept für seine Modelle 395 und 395i. „Am Drehschalter die Schnittstärke einstellen, grüne Taste drücken und los geht's", heißt es auf der Website.

Brotschacht und Brotgreifer. Ein wichtiges Kriterium ist die Größe des Brotschachtes und der Brotgreifer. Die Größe der verkauften Brote ist in den letzten Jahren zurückgegangen – der demografische Wandel, der mit einer Verkleinerung der Haushalte einherging, ist auch in den Backstuben bemerkbar. Das führt dazu, dass vor allem die Maschinen einen großen Schacht benötigen, die in der Produktion aufgestellt sind, weil dort Brot für Lieferkunden wie Krankenhäuser oder Hotels geschnitten und verpackt wird. Der Greifer muss entsprechend dimensioniert sein, damit der Rest nicht zu groß bleibt. Lebema wirbt damit, dass man mit seiner „Orbis 600 Standmaschine" Brote von bis zu 600 mm Länge schneiden kann. Das geht allerdings eingestandenermaßen nur, wenn man sie vorher in zwei Hälften teilt und dann diese beiden Hälften in jeweils einem eigenen Arbeitsgang schneidet. Die Treif „Diskus 500+", die für den Einsatz im Fachgeschäft konzipiert ist, schafft 500 mm, bei der MHS „Professional", die für Schneidvorgänge in größeren Mengen vorgesehen ist, beträgt die maximale Brotlänge 750 mm.

Sauber, sauber. Auch die Frage der Hygiene spielt eine große Rolle. Das fängt beim Material des Gehäuses an und geht über Auffangvorrichtungen für die Krümel weiter bis zu der Möglichkeit, Bleche zu entfernen, um weitere Krümel auszufegen oder das Messer abzuwischen. Hier wird die „Revolution"-Serie von MW Schickart beispielsweise vom Hersteller als „Hygiene-Revolution" bezeichnet,

weil das gekapselte Antriebssystem oberhalb des Schneidbereichs angebracht ist. Dadurch verhindere man die Verschmutzung unterhalb der Schnittfläche, das Gerät lasse sich dadurch leicht reinigen. Bei der Hygiene-Frage spielt auch das Material des Gehäuses eine große Rolle. Beispielsweise bestehen die Maschinen von MHS und anderen Herstellern aus Edelstahl, der leicht zu reinigen ist. Wichtiger Faktor ist die gesamte Konstruktion der Maschine, denn nur da, wo der Mitarbeiter mit seinen Händen auch hinkommt, kann sie gereinigt werden. Deshalb sollten das Messer und alle Flächen, an denen sich Krümel sammeln, gut erreichbar sein. Rego Herlitzius hat mit der Rotec-Serie Maschinen im Angebot, bei denen das Messerfach durch Aufklappen der gesamten Maschine gut erreicht werden kann. Auch die „Primus 400" von Treif nimmt für sich in Anspruch, besonders hygienisch gebaut zu sein und hat das Label „Hygiene Design" für sich entwickelt. Die Maschine ist offen gebaut, der Entnahmeschacht kann ausgehängt und die Maschine ohne Schwierigkeiten gereinigt werden.

Foto: BJ / Benno Kirsch 2021

[8]

Mit Öl oder ohne – keine Frage. Bei der Anschaffung muss man sich nicht mehr grundsätzlich zwischen Schneiden mit oder Schneiden ohne Öl entscheiden. Es gibt inzwischen Maschinen, deren Messer sowohl mit als auch ohne zurechtkommen. Bei der Rotec-Serie von Rego Herlitzius ist zum Beispiel die Ölzufuhr zwischen null und hundert Prozent regulierbar. Die Entscheidung für die eine oder die andere Variante lässt sich nicht objektiv begründen; jeder Bäcker hat hier seine eigenen Erfahrungen gemacht. Zweifelsfrei müssen Maschinen, deren Messer beölt werden, gründlicher gereinigt werden, weil sich das Öl mit den Krümeln vermischt und zu einer Melange verbindet, die nicht so leicht entfernt werden kann wie trockene Krümel. Berücksichtigen sollte man bei der Anschaffung, wie hoch der Ölverbrauch ist und wie Ersatz beschafft wird. Da es sich um verzehrfähiges Produkt handelt, ist die Gefahr des Verderbs bei nicht ausreichendem Verbrauch zu berücksichtigen. Die Treif „Primus 400" kommt ganz ohne Messerbeölung aus, und zwar bei jeder Brotsorte, wie der Hersteller betont.

Foto: JMO 2021

[9]

Das Messer. Inzwischen hat sich das Kreismesser vielerorts als Standard durchgesetzt. Maschinen mit Schlagmesser sind dagegen kaum mehr erhältlich. Gatterschneider mit ihren verspannten Schneidrahmen sind hingegen nach wie vor eine Alternative. Voraussetzung für ihren Einsatz ist lediglich, dass eine feste Schnittstärke ausreicht. Dafür sind Gatterschneider in der Anschaffung günstiger als andere Systeme. Zu erwähnen ist hier insbesondere die „New Self" von Jac, die der Hersteller „Die Referenz unter den SB-Schneidemaschinen" nennt. Sie ist besonders für die Aufstellung im Kundenbereich konzipiert, der die Maschine dann selbst bedient. Die „New Self" kann der Bäcker in puncto Farben und weiterer Ausstattungsmerkmale selbst konfigurieren und dabei auch zahlreiche Optionen zusätzlich wählen. MHS hat mit der „Basic" neben Kreismessermaschinen ebenfalls eine Gattermaschine im Portfolio, die es wahlweise in einer Selbstbedienungsvariante gibt. Alternativ dazu gibt es mit der Ideal SB aber auch eine Kreismessermaschine für die Selbstbedienung.

Benno Kirsch

[10]

Foto: MW Schickart 2021

[9] Die Bedienung der JMO 395 ist einfach, die Konstruktion ergonomisch. [10] Die Revolution von MW Schickart hat ein gekapseltes Antriebssystem oberhalb des Schneidbereichs, keinerlei Verschmutzungsstellen unterhalb der Schnittfläche und lässt sich leicht reinigen.