Geschnitten läuft's

Brotschneiden kostet kein Geld – wenigstens den Verbraucher. Uns Bäcker schon. Deswegen sollten wir aufpassen, dass es nicht zu viel wird. Einige Ideen.

Von Christian Bremicker, Bäckermeister

Brotschneidemaschinen gehören grundsätzlich zu den Erfolgsgeschichten im Bäckerhandwerk. Sie erweisen dem Verbraucher einen großen Dienst, da er nicht mehr selbst dazu verpflichtet ist, sein Brot zu Hause zu schneiden, und sich somit die Entsorgung vieler Krümel erspart. Dadurch werden sie auch für den Bäcker zum Gewinn, denn fühlt sich der Kunde wohl, geht es auch dem Bäcker gut. Schade nur, dass es sich nicht annähernd flächendeckend durchgesetzt hat, für den Service des Brotschneidens einen kleinen Obolus verlangen zu können. In den allermeisten Bäckereien kostet das geschnittene Brot genauso viel wie das ungeschnittene. Für das Brot am Stück ist aber keine extra Maschine notwendig und das Personal ist auch schneller, wenn es nicht noch die Scheiben eintüten muss. Aber es lohnt sich nicht, über vergossene Milch zu klagen. Dieses Brot scheint ein für alle Mal in den Brunnen gefallen zu sein. Daher ist es notwendig, die Dienstleistung des Brotschneidens so einfach und so günstig wie möglich zu halten.

Saubere Ideen. Der Vorgang an sich – Brot einspannen, schneiden und einpacken – ist dabei gar nicht der kritische Faktor. Auch wenn es bei der Schnittgeschwindigkeit immense Unterschiede zwischen den einzelnen Maschinen gibt. Eine gute Verkaufskraft sollte aber durchaus in der Lage sein, die Zeit des Schneidens sinnvoll zu überbrücken. Beispielsweise, indem sie etwas Konversation betreibt und dem Kunden damit das Gefühl vermittelt, ein gern gesehener Gast zu sein. Auch das trägt zur Entscheidung bei, wo der Kunde sein Brot kauft. Viel interessanter aus betriebswirtschaftlicher Sicht ist aber nicht das Schneiden an sich, sondern vielmehr die Zeit, welche die Verkaufskräfte zum fachgerechten Reinigen der Maschine brauchen. Wenn das schnell und einfach vonstattengehen kann, lässt sich bares Geld sparen. Das haben auch die meisten Hersteller erkannt und legen dementsprechend viel Augenmerk auf diesen Aspekt. Kleine Einblicke, wie das tägliche Reinigen der einzelnen Maschinen aussehen kann, vermittelt unsere digitale Video-Galerie. Scannen Sie den QR-Code auf Seite 45 und erleben Sie, wie sich die Hersteller das Reinigen vorstellen. Fast alle geben an, dass ihre Maschinen in etwa fünf Minuten

[A]
Foto: Lebema 2021

[B]
Foto: Lebema 2021

[C]
Foto: Lebema 2021

LEBEMA GMBH	Lotus S Pro [A]	Lotus S small [B]	Lotus T small [C]
Messer	Kreismesser	Kreismesser	Kreismesser
seit wann auf dem Markt (Jahr)	2014	2014	2014
wann zuletzt überarbeitet (z. B. Design, Technik, Sicherheit, usw.)	2020	2020	2020
Maschinenmaß BxTxH, in cm	80 x 60 x 109	60 x 60 x 109	60 x 60 x 69
Maschinengewicht, in kg	99	92	82
Maße Schneidekanal BxTxH, in cm	39 x 30 x 14	29 x 30 x 14	29 x 30 x 14
Zahl der Motoren	2	2	2
Motorleistung, in kW	0,75	0,75	0,75
nötiger Anschluss, in Volt	230	230	230
Scheiben pro Minute	160	160	160
max. Brotkerntemperatur zum Schneiden, in °C	brotabhängig, ab ca. 80	brotabhängig, ab ca. 80	brotabhängig, ab ca. 80
Scheibenstärke (von/bis), in mm	3 bis 25	3 bis 25	3 bis 25
Preis laut Liste, netto, in Euro	6.690,-	6.290,-	5.990,-
Art der Steuerung	Druckknöpfe, Auswahlräder		
digitale Auswertung	Anzahl geschnittener Brote, Wartungsintervalle, Fernwartung		
Lieferumfang, im Preis enthalten	Wartungswerkzeug, Inbetriebnahme		
Schulungen der Verkaufskräfte	persönlich, on demand, Schulungsmaterial (gedruckt und als Video)		
Betriebslautstärke, in dB	65	65	65
Wartung und Reparaturen	durch eigene Monteure oder Vertragsfirmen		
übliche Reaktionszeiten der Monteure	unter 24 Stunden		
Wartungsverträge	12/5		
Besonderheiten	kompakt, preiswert, solide		

Alle Angaben bezieht sich auf die oberste der jeweiligen Spalte abgebildeten Brotschneider. Ein X lassen wir als Ja auf.

Alle Angaben ohne Gewähr und ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Was wird Ihrer Meinung nach die fortschreitende Digitalisierung bei Brotschneidern verändern, welche Chancen gibt es?

Lebema: Es wird sich meiner Meinung nach nicht so viel verändern, da ein großer Teil wie das Einlegen und Herausnehmen wahrscheinlich weiterhin händisch passiert. Die Bedieneinheiten (Touch-Displays) könnten sich ändern. Weiterhin könnte ich mir Ferndiagnosen und -wartungen vorstellen.

pro Tag gereinigt werden könnten. Aus eigener Erfahrung kann ich berichten, dass dieser Zeitraum doch stark variieren kann – je nachdem, wie ernst es die Vorgängerschichten mit der Reinigung der Maschine genommen haben. Auf jeden Fall sollten das Auskehren des Schneidekanals und das Ausleeren der Krümelschublade zur täglichen Routine gehören. Inwieweit auch das Messer gereinigt werden muss, hängt immer vom Verschmutzungsgrad ab. Um ein hinreichend sauberes Ergebnis zu erlangen, ist es hilfreich, dem Verkaufspersonal ganz bewusst Zeit für die Reinigung einzuräumen. Wenn die Reinigung immer nur nach dem Motto „schnell, schnell" erfolgen muss, so kann irgendwann der Eindruck entstehen, die saubere Brotschneidemaschine stünde nicht ganz oben auf der Prioritätenliste. Um aber bei allem Zeitmangel die Reinigung möglichst einfach zu gestalten, haben sich die Hersteller einiges einfallen lassen. Beispielsweise, wenn es um den Schneidekanal geht. Dieser ist häufig mit zahlreichen Krümelschlitzen versehen, sodass die unweigerlich anfallenden Krümel und auch kleinere Brotreste direkt in entsprechende Schubladen fallen können. Da fällt das Ausfegen leicht. Eine weitere gute Idee ist es, den Brotgreifer möglichst simpel verschieben zu können. Manchmal gelingt dies einfach manuell oder auch über das Drehen eines Knopfes. Lässt sich die Position des Greifers einfach verändern, kann auch das Ausfegen der letzten Ecken einfacher und vor allem schneller vonstattengehen. Eine Stelle, die gerne vernachlässigt wird, wenn es um die Reinigung geht, ist die Innenseite der Frontscheibe. Nicht nur, weil sie relativ schwer zu erreichen ist, auch weil es sofort auffällt, wenn die Scheibe nicht streifenfrei sauber ist. Aus diesen Gründen haben sich verschiedene Herstel-

weiter auf Seite 47

Name	Lebema GmbH
Gesellschaftsform	GmbH
Geschäftsführer/Inhaber	Andreas Lemke
gegründet	2006
Jahresumsatz 2020	k. A.
Mitarbeiterzahl	k. A.
Firmensitz in	Wolgast
Wie viele Brotschneider im Angebot?	7
Website	www.lebema.de
Telefon	03836 6069900

» TÄGLICHE REINIGUNG

Klar: Brotschneidemaschinen müssen möglichst sauber sein. Um dies zu gewärleisten, ist die tägliche Reinigungsroutine entscheidend. Ausfegen, Krümelschubladen leeren und das Messer reinigen. Doch was so simpel klingt, läuft nicht bei allen Brotschneidern gleich ab. Deswegen haben wir die Hersteller gebeten, in kurzen Videos zu zeigen, wie die tägliche Reinigung ihrer Maschinen abläuft. Die Ergebnisse sehen Sie, indem Sie den QR-Code scannen.

Name	MHS Schneidetechnik GmbH
Gesellschaftsform	GmbH
Geschäftsführer/ Inhaber	Thorsten Müller, Christoph Stöcker
gegründet	1988
Jahresumsatz 2021	k. A.
Mitarbeiterzahl	etwa 130
Firmensitz in	Abstatt
Wie viele Brotschneider im Angebot?	15
Website	www.mhs-schneidetechnik.de
Telefon	07062/ 978960

Besonders das Reinigen des Messers/der Messer fällt in der Praxis oft schwer. Warum ist es bei Ihren Maschinen besonders einfach?

MHS: Das Messer lässt sich über das Display in Reinigungsposition fahren und leicht per Hand drehen. Die besonders langlebige MHS-Beschichtung erleichtert die Reinigung und ermöglicht in der Regel den Verzicht auf die Reinigung des Messers.

ler dazu Gedanken gemacht: Über einfache, werkzeuglose Mechanismen lassen sich die Scheiben so klappen, dass die Innenseite der Scheibe anschließend oben ist und eine Reinigung problemlos, einfach und schnell ablaufen kann.

Krümel ans Ziel bringen. Maschinen, die auf einen Tisch gestellt werden, verfügen meist über Krümelschubladen, die direkt unterhalb des Schneidekanals angebracht sind. Der Weg, den die Krümel zurücklegen, ist also relativ kurz. Dementsprechend kann hier nicht viel verschmutzen. Bei Brotschneidemaschinen, die auf Rollen stehen, sieht das etwas anders aus. Hier gibt es einen größeren Raum unterhalb des Schneidekanals, der durchaus über einen halben Meter hoch sein kann. Das kommt der Bedienerfreundlichkeit entgegen,

weiter auf Seite 49

Foto: MHS 2021
[A]

Foto: MHS 2021
[B]

Foto: MHS 2021
[C]

MHS SCHNEIDETECHNIK GMBH

Typenbezeichnung	MHS Premium touch [A]	MHS Integral touch [B]	MHS Ideal [C]
Messer	Kreismesser	Kreismesser	Kreismesser
seit wann auf dem Markt (Jahr)	2018	2020	2009
wann zuletzt überarbeitet (z. B. Design, Technik, Sicherheit)	2022	2022	2019
Maschinenmaß BxTxH, in cm	80 x 110 x 73	90 x 82 x 74	76,5 x 52,5 x 68,5
Maschinengewicht, in kg	200	250	110
Maße Schneidekanal BxTxH, in cm	40 x 35 x 14 bis 16	39 x 32 x 12 bis 14,5	35 x 36 x 14 bis 16
Zahl der Motoren	1	2	1
Motorleistung, in kW	1,5	1,1	0,75
nötiger Anschluss, in Volt	230	230	230
Scheiben pro Minute	130 / 220	130 / 220	100
max. Brotkerntemperatur zum Schneiden, in °C	60	60	60
Scheibenstärke (von/bis), in mm	4 bis 24*	4 bis 24*	4 bis 24
Preis laut Liste, netto, in Euro	k. A.	k. A.	k. A.
Art der Steuerung	Touchscreen		Druckknöpfe
digitale Auswertung	Anzahl geschnittener Brote, bei A und B digitale Vernetzung mit dem UN-Netzwerk sowie Fernwartung optional		
Lieferumfang, im Preis enthalten	Reinigungsutensilien, Wartungswerkzeug,		Reinigungsutensilien, Wartungswerkzeug
Schulungen der Verkaufskräfte	persönlich vor Ort (optional), Schulungsmaterial (gedruckt und als Video)		
Betriebslautstärke, in dB(A)	<70	<70	<70
Wartung und Reparaturen	durch eigene Monteure oder Vertragsfirmen		
übliche Reaktionszeiten der Monteure	unter 24 Stunden		
Wartungsverträge	12/5		
Besonderheiten	wechselbare Fronten, besonders kleiner Greiferrest, hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik	voll integrierbar, trotz Einbau voll beweglich und nicht fest verbaut, keinerlei Ausschnitt nötig	Tischgerät, hermetische Kapselung von Antrieb und Elektronik

*= andere Schnittstärken möglich. Ein X fassen wir als Ja auf.
Alle Angaben ohne Gewähr und ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

[A]
Foto: Treif Maschinenbau 2021

[B]
Foto: Treif Maschinenbau 2021

[C]
Foto: Treif Maschinenbau 2021

TREIF MASCHINENBAU GMBH			
Typenbezeichnung	**PRIMUS 400 [A]**	**PRIMUS fusion [B]**	**SIRIUS+ [C]**
Messer	Kreismesser	Kreismesser	Kreismesser
seit wann auf dem Markt (Jahr)	2015	2018	2014
wann zuletzt überarbeitet (z. B. Design, Technik, Sicherheit, usw.)	2020	2020	2020
Maschinenmaß BxTxH, in cm	80 x 70 x 105	80 x 74 x 82 bis 91	80 x 69 x 58
Maschinengewicht, in kg	215	230	120
Maße Schneidekanal BxTxH, in cm	33 x 40 x 15	33 x 36 x 15	33 x 40 x 14
Zahl der Motoren	1	1	1
Motorleistung, in kW	0,9	1,3	0,9
nötiger Anschluss, in Volt	230	230	400 (230 optional)
Scheiben pro Minute	130/220	220	100
max. Brotkerntemperatur zum Schneiden, in °C	ofenfrisch, je nach Brotsorte	ofenfrisch, je nach Brotsorte	ofenfrisch, je nach Brotsorte
Scheibenstärke (von/bis), in mm	4 bis 24	4 bis 14	4 bis 14
Preis laut Liste, netto	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Art der Steuerung	Druckknöpfe, Auswahlräder		
digitale Auswertung	zeigt Messerwechsel an		
Lieferumfang, im Preis enthalten	Messerschutz, Werkzeug zum Messerwechsel, schnittfeste Handschuhe, Inbetriebnahme		
Schulungen der Verkaufskräfte	persöhnlich, on demand, Handbuch		
Betriebslautstärke, in dB	65	68	64
Wartung und Reparaturen	durch eigene Monteure oder Vertragsfirmen		
übliche Reaktionszeiten der Monteure	unter 24 Stunden		
Wartungsverträge	werden individuell vereinbart		
Besonderheiten	Premium-Modell, Verzicht auf Messerbeölung, durchdachtes Hygienekonzept	Blickkontakt mit dem Kunden, keine Messerbeölung, durchdachtes Hygienekonzept	Tischmodell, keine Messerbeölung, durchdachtes Hygienekonzept

Alle Angaben ohne Gewähr und ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Name	**Treif Maschinenbau GmbH**
Gesellschaftsform	GmbH
Geschäftsführer/ Inhaber	Skuli Sigurdsson
gegründet	1948
Jahresumsatz 2020	k. A.
Mitarbeiterzahl	ca. 500
Firmensitz in	Oberlahr
Wie viele Brotschneider im Angebot?	7
Website	www.treif.com
Telefon	02685-9440

Verpackung von geschnittenem Brot: Polybeutel oder Papier?

Treif: Hier muss jeder Kunde seine eigene Philosophie umsetzen, wir als Hersteller arbeiten aber auch an Lösungen, wie man ggfls. Brotschneiden und Verpacken in mitgebrachte Kundenverpackungen umsetzen kann.

bietet aber auch mehr Raum, der verstauben oder sogar verdrecken kann. Um dem vorzubeugen, sind viele Hersteller dazu übergegangen, die Innenräume der Maschinen so zu gestalten, dass möglichst wenig Krümel hängen bleiben sollen. Zu diesen Maßnahmen zählen Innenflächen, die besonders glatt sind, um ein Anhaften zu erschweren. Oder Flächen, die extra schräg und nicht horizontal gestaltet sind, sodass fallende Krümel direkt weiter rutschen und nicht liegen bleiben. Zudem wird verstärkt darauf geachtet, mögliche Zwischenräume, beispielsweise zwischen Blechen, so zu verschließen, dass ein Krümeleintrag ausgeschlossen werden kann. Letztlich ist es das Ziel, dass der gemeine Krümel in die für ihn vorgesehene Schublade fällt und aus dieser einfach entsorgt werden kann. Da das Schneiden von Brot von Natur aus eine krümelige Sache ist, gehen einige Hersteller auch dazu über, die Antriebe der Maschinen abzukapseln. Das bedeutet: Die teils empfindliche Elektronik und Mechanik der Maschine kommen in keinerlei Kontakt mehr mit dem Staub oder mit Krümeln. Hier, wie bei jeder Maschine und jedem Gebrauchsgegenstand, gilt: Die Reinigung gelingt am schnellsten, wenn sie möglichst regelmäßig durchgeführt wird. Aber selbst, wenn sie regelmäßig geschieht, heißt das noch lange nicht, dass sie auch fachgerecht und ausreichend durchgeführt wird.

Kontrolle ist gut. Das eben schon angesprochene „Schnell, Schnell" führt dazu, dass der Ausspruch, der dem russischen Revolutionsführer Lenin zugeschrieben wird, auch hier seine Berechtigung hat:

weiter auf Seite 51

„Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser." Gerade im Umgang mit Lebensmitteln ist eine gut organisierte Eigenkontrolle meist kostengünstiger und nervenschonender als eine amtliche Kontrolle. Zu diesem Zweck gibt es sogenannte Abklatschtests, die schnell und sicher nachweisen können, ob die augenscheinlich gereinigte Fläche auch tatsächlich sauber ist. Oder, ob das aufgetragene Desinfektionsmittel wieder rückstandslos entfernt wurde. Solche Tests kosten etwa zwischen zwei und drei Euro pro Stück und bringen mehr Sicherheit. Weitere Informationen dazu finden sie in unserem Info-Kasten auf Seite 56 in diesem Magazin. Ein anderer wichtiger Punkt in Sachen Hygiene bei Brotschneide-

weiter auf Seite 53

Name	JAC
Gesellschaftsform	SA
Geschäftsführer/ Inhaber	Adrien Craeninckx
gegründet	1946
Jahresumsatz 2020	Wir kommunizieren nicht über unsere Verkäufe.
Mitarbeiterzahl	120
Firmensitz in	Luttich Belgien
Wie viele Brotschneider im Angebot?	30 Modelle sind unendlich konfigurierbar.
Website	www.jac-machines.com
Telefon	0049 622 69 52 600

Was wird Ihrer Meinung nach die fortschreitende Digitalisierung bei Brotschneidern verändern, welche Chancen gibt es?

JAC: Die Möglichkeiten sind vielfältig: Fehlermeldungen, Maschinenstatus, Anzahl der Schnitte, Wartungstermine. Die Digitalisierung ermöglicht eine permanente, ferngesteuerte und vereinfachte Überwachung des Maschinenparks.

Foto: JAC 2021 [A]

Foto: JAC 2021 [B]

Foto: JAC 2021 [C]

JAC

Typenbezeichnung	Neue Varia [A]	Eco+ Automode [B]	Neue Integra [C]
Messer	Kreismesser	Gattermesser	Kreismesser
seit wann auf dem Markt (Jahr)	2021	2015	2021
wann zuletzt überarbeitet (z. B. Design, Technik, Sicherheit, usw.)	2021	2020	2021
Maschinenmaß BxTxH, in cm	79 x 75 x 113	60 x 75 x 124	85 x 74 x 86
Maschinengewicht, in kg	230	165	230
Maße Schneidekanal BxTxH, in cm	38 x 34 x 16	44 x 31 x 16	38 x 34 x 16
Zahl der Motoren	1	1	1
Motorleistung, in kW	0,75	0,49	0,75
nötiger Anschluss, in Volt	220	220 oder 380	220
Scheiben pro Minute	240	bis 250 Schneidevorgänge pro Stunde	240
max. Brotkerntemperatur zum Schneiden, in °C	40	40	40
Scheibenstärke (von/bis), in mm	4 bis 30	9 bis 18	4 bis 30
Preis laut Liste, netto, in Euro	9.358,-	4.674,-	11.870,-
Art der Steuerung	Touchscreen	Druckknöpfe, Auswahlräder	Touchscreen
digitale Auswertung	Anzahl geschnittener Brote, Wartungsintervalle	Anzahl geschnittener Brote, Ölstandsanzeige	Anzahl geschnittener Brote, Wartungsintervalle
Lieferumfang, im Preis enthalten	Wartungswerkzeug	Ersatzmesser, Reinigungsutensilien, Wartungswerkzeug	Wartungswerkzeug
Schulungen der Verkaufskräfte	persönlich, on demand, Schulungsmaterial (gedruckt und als Video)		
Betriebslautstärke, in dB	k. A.	k. A.	k. A.
Wartung und Reparaturen	durch Vertragsfirmen		
übliche Reaktionszeiten der Monteure	unter 24 Stunden		
Wartungsverträge	12/5		
Besonderheiten	schnell, ergonomisch, hygienisch	kompakt, zuverlässig, hygienisch	schnell, ergonomisch hygienisch

Alle Angaben beziehen sich auf die oberhalb der jeweiligen Spalte abgebildeten Brotschneider. Ein X fassen wir als Ja auf.

Alle Angaben ohne Gewähr und ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Name	MW-Schickart Bäckereimaschinenbau
Gesellschaftsform	GmbH & Co. KG
Geschäftsführer/ Inhaber	Sebastian Schickart
gegründet	1960
Jahresumsatz 2020	ca. 1,75 Mio. EUR
Mitarbeiterzahl	8
Firmensitz in	Landsberg am Lech
Wie viele Brotschneider im Angebot?	5
Website	www.mw-schickart.de
Telefon	08191 985 4501

maschinen ist das unter Umständen eingesetzte Schneideöl. Hier kann es zu Problemen kommen, wie es Michael Jankowski von Boyens Backservice erläutert: „Der Verbrauch von Schneideölen in Brotschneidemaschinen ist eher sehr gering, deshalb erweisen sich die üblichen fünf oder zehn Liter Verpackungseinheiten als Vorratsbehälter in der Filiale als immer viel zu groß. Die Folge: Das Öl wird ranzig und muss entsorgt werden. Oft wird ein Brotschneideöl mit Schimmelsporen kontaminiert, die sich in den Vorratsbehältern der Schneidemaschinen bilden beziehungsweise gebildet haben, wenn frisches Öl in bestehende Ölreste nachgefüllt wird. Die Schimmelbildung ist somit vorprogrammiert." Aus diesem Grund empfiehlt es sich, das nötige Schneideöl in kleineren Gebinden zu kaufen und zu lagern oder größere Gebinde in sauberen Behältnissen auf mehrere Filialen zu verteilen.

Integrierte Brotschneider. Bisher sind die meisten Brotschneider unter dem Brotregal platziert oder stehen sogar im Nebenraum. Besteht nun der Wunsch nach einem geschnittenen Brot, wird dem Kunden entweder der Rücken zugedreht oder er wird ganz alleingelassen. Zwar sind es nur ein paar Augenblicke und das Gespräch kann nach kurzer Pause weiter laufen, aber unterbrochen wird es

weiter auf Seite 55

[A]

Foto: MW-Schickart 2021

[B]

Foto: MW-Schickart 2021

[C]

Foto: MW-Schickart 2021

MW-SCHICKART BÄCKEREIMASCHINENBAU GMBH & CO. KG

Typenbezeichnung	Revolution [A]	TS 30 Plus RS Grande [B]	TS 38 Plus RS Grande [C]
Messer	Kreismesser	Kreismesser	Kreismesser
seit wann auf dem Markt (Jahr)	2017	1992	1992
wann zuletzt überarbeitet (z. B. Design, Technik, Sicherheit, usw.)	2021	2017	2017
Maschinenmaß BxTxH, in cm	77 x 61 x 125	76 x 63 x 50	94 x 63 x 50
Maschinengewicht, in kg	120	73	75
Maße Schneidekanal BxTxH, in cm	36 x 32 x 16	30 x 32 x 12	38 x 32 x 12
Zahl der Motoren	3	1	1
Motorleistung, in kW	1,1	0,75	0,75
nötiger Anschluss, in Volt	230 / 400	230 / 400	230 / 400
Scheiben pro Minute	140	75	75
max. Brotkerntemperatur zum Schneiden, in °C	40 bis 50	30 bis 40	30 bis 40
Scheibenstärke (von/bis), in mm	3 bis 20	5 bis 25	5 bis 25
Preis laut Liste, netto, in Euro	8.699,-	7.999,-	8.399,-
Art der Steuerung	Touchscreen, Druckknöpfe, Auswahlräder	Druckknöpfe, Auswahlräder	
digitale Auswertung	Anzahl geschnittener Brote, Wartungsintervalle, digitale Vernetzung mit dem UN-Netzwerk, Fernwartung		
Lieferumfang, im Preis enthalten	Reinigungsutensilien	Ersatzmesser, Reinigungsutensilien	
Schulungen der Verkaufskräfte	persöhnlich, Schulungsunterlagen (gedruckt)		
Betriebslautstärke, in dB	k. A.	k. A.	k. A.
Wartung und Reparaturen	durch eigene Monteure oder Vertragsfirmen		
übliche Reaktionszeiten der Monteure	unter 6 Stunden		
Wartungsverträge	24/5 oder 12/5		
Besonderheiten	k. A.	k. A.	k. A.

Alle Angaben beziehen sich auf die oberhalb der jeweiligen Spalte abgebildeten Brotschneider. Ein X fassen wir als Ja auf.

Alle Angaben ohne Gewähr und ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Wo liegen derzeit die Lieferzeiten für Ihre Maschinen und gibt es kriegs- oder coronabedingte Verzögerungen. Wenn ja, wie lange?

MW-Schickart: Dank unserer vorausschauenden Planung und ausreichend großen Lagerbestände haben wir in der Regel alle unsere Maschinentypen lagernd verfügbar beziehungsweise kurzfristig innerhalb einer Woche verfügbar.

in jedem Fall. Auch wirtschaftlich betrachtet ist eine Verkäuferin im Laden sinnvoller als eine nebenan. Denn jeder zusätzliche Weg kostet Zeit und damit Geld. Mit einem integrierten Brotschneider bleibt die Fachverkäuferin dem Kunden zugewandt und der Kunde im Mittelpunkt des Interesses. Ein Hinweis, ob ein integrierter Brotschneider zweckdienlich ist, ist seine Lautstärke während des Schneidens. Ist die Maschine sehr laut, steht sie wie ein akustisches Bollwerk vor dem Kunden, was die Kommunikation nicht erleichtert. Natürlich ist die Geräuschbelastung beim Schneiden eines Weißbrotes weniger hoch als beim Schneiden eines Schwarzbrotes. Die Frage aber, was zu laut ist und was nicht, muss jeder für sich selbst beantworten. Nach Angaben der Hersteller sind die Maschinen in etwa so laut wie ein leiser Staubsauger – das entspricht rund 60 bis 70 Dezibel. Im Zweifel sollte man aber immer eine Probe-Vorführung beim Hersteller vereinbaren. Die erwarteten Funktionen eines Brotschneiders neben Schneiden, Halbieren und Schneiden einzelner Scheiben erfüllen alle hier vorgestellten Modelle. Auch die Schnittstärke der Scheiben kann man aus einem breiten Spektrum auswählen. Ein Unterschied besteht bei der Anzahl der geschnittenen Scheiben pro Minute. Als besonders schnell erweist sich die Integra vom belgischen Maschinenbauer Jac, die Hersteller-Angaben zufolge bis zu 240 Scheiben in der Minute schneiden kann. Die 395i von Bizerba schneidet nur einige weniger.

Wie beladen? Ein weiterer Unterschied unter den integrierbaren

weiter auf Seite 56

Was wird Ihrer Meinung nach die fortschreitende Digitalisierung bei Brotschneidern verändern, welche Chancen gibt es?

Bizerba: Die Möglichkeit zur Auswertung des Tagesbedarfs, Ferndiagnose sowie Anleitungen beziehungsweise Hilfestellungen zum Reinigen und Schneiden.

BIZERBA

Typenbezeichnung	jmo: 395 [A]	jmo: 395i [B]
Messer	Kreismesser	Kreismesser
seit wann auf dem Markt (Jahr)	2018	2019
wann zuletzt überarbeitet (z. B. Design, Technik, Sicherheit, usw.)	2019	2019
Maschinenmaß BxTxH, in cm	80 x 77 x 101	80 x 74 x 86 bis 91
Maschinengewicht, in kg	180	180
Maße Schneidekanal BxTxH, in cm	39,5 x 32 x 14,2	39,5 x 32 x 14,2
Zahl der Motoren	2	2
Motorleistung, in kW	1,1	1,1
nötiger Anschluss, in Volt	230	230
Scheiben pro Minute	200	200
max. Brotkerntemperatur zum Schneiden, in °C	variiert	variiert
Scheibenstärke (von/bis), in mm	4 bis 24	4 bis 24
Preis laut Liste, netto	8.800,-	9.100,-
Art der Steuerung	Druckknöpfe, Auswahlräder	
digitale Auswertung	Anzahl geschnittener Brote	
Lieferumfang, im Preis enthalten	Ersatzmesser, Reinigungsutensilien, Inbetriebnahme	
Schulungen der Verkaufskräfte	persönlich, Schulungsmaterial (Video)	
Betriebslautstärke, in dB	68	68
Wartung und Reparaturen	durch eigene Monteure oder Vertragsfirmen	
übliche Reaktionszeiten der Monteure	24 Stunden	
Wartungsverträge	24/5, 24/7, 12/5 oder 12/7	
Besonderheiten	ölfreies Schneiden, schonender und perfekter Schnitt, ergonomische Verpackungshilfe, ggf. spaltenfreier Einbau	

Alle Angaben ohne Gewähr und ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

[A]

Foto: Bizerba 2022

[B]

Foto: Bizerba 2022

Name	Bizerba
Gesellschaftsform	SE & Co. KG
Geschäftsführer/ Inhaber	Andreas Wilhelm Kraut
gegründet	1866
Jahresumsatz '21	etwa 800 Mio. EUR
Mitarbeiterzahl	4.500
Firmensitz in	Balingen, BW
Wie viele Brotschneider im Angebot?	2
Website	www.bizerba.com
Telefon	+49 7433 12-2996

» NUR OPTISCH SAUBER ODER HYGIENISCH SAUBER?

Bei Brotschneidemaschinen, in denen Brote und auch Backwaren mit Rosinen, Nüssen oder Kernen geschnitten werden, ist es sinnvoll und wichtig, die Messer im Schnittkanal auf sachgerechte Reinigung zu überprüfen. Einige Maschinen arbeiten mit einer Messerbeölung, die generell zu einem Keimüberträger werden kann, wenn die Messer und Umgebung nicht gründlich desinfizierend gereinigt werden. Auch die Schnittguthalter und alle Kontaktflächen zählen zu den sorgfältig zu reinigenden Stellen. Es sind gerade diese optisch nicht sichtbaren Reste, die eine Nährstoffgrundlage für das erneute Wachstum von Mikroorganismen schaffen. Für die schnelle und effektive Sofortkontrolle auf Proteinrückstände und Reste der Reinigungs- und Desinfektionsmittel bietet sich der Hygiene-Schnelltest Clean Card® Pro an. Dieser einfache und validierte Test von Amfora Health Care GmbH ist seit mittlerweile zehn Jahren erfolgreich im Einsatz und wird von Lebensmittelkontrolleuren für die schnelle Eigenkontrolle empfohlen. Fläche/Gegenstand mit Wasser anfeuchten – mit der Clean Card abreiben – auswerten. Innerhalb von 30 Sekunden nach der Testdurchführung sieht man das Ergebnis direkt auf der Karte und kann durch Vergleich mit einer Auswertekarte den Reinigungsgrad in „optimal sauber", „noch vertretbar sauber", „unzureichend gereinigt" oder „kritisch/nicht gereinigt" unterscheiden. Natürlich kann und muss nicht jede Reinigung überprüft werden. Einmal in der Woche in den genannten Bereichen als Stichprobe erfüllt die Forderungen von HACCP und der Präventivmaßnahmen. Mehr bei **www.amfora-health-care.de**

Foto: amfora health care 2022

Maschinen liegt in der Art und Weise der Bestückung. Wird das zu schneidende Brot vorn in eine Schublade beziehungsweise Klappe gelegt, oder kann man es von oben in den Brotschneider einspannen? Auf die Variante „von vorn" setzen die Hersteller Treif und MHS. Als nachteilig kann empfunden werden, dass die Verkaufskraft von der Theke zurücktreten muss, um ein Brot einzulegen. Damit macht sie den Raum hinter sich, der häufig sehr knapp bemessen ist, für Kollegen eng. Allerdings dauert das Einlegen nicht lange, da bei den beiden Brotschneidern die Positionierung und Fixierung der Brote automatisch stattfindet. Erleichtert wird die Arbeit zusätzlich durch einen beleuchteten Innenraum. Darauf können die Modelle von Jac und Bizerba verzichten, denn ihre integrierbaren Brotschneider werden von oben durch eine verschließbare Luke bestückt, sodass genug Licht einfallen kann. Dazu muss aber ein Teil der Theke ausgeschnitten werden. Dafür spricht, dass der Schritt zurück für die Verkaufskraft entfällt, dagegen, dass eine ausgeschnittene Theke auch weniger Arbeitsfläche bedeutet. Sicherlich kann man beispielsweise ein kleines Tablett mit Kuchen aber auch auf der geschlossenen Luke der Brotschneider einpacken. Eine Besonderheit bietet Lebema an: Das Modell Lotus UT pro kann unter oder in der Theke eingebaut werden. Dabei bietet sie die Vorteile der offenen Bauweise. Die Einbauvariante muss man bei Bedarf unter der Theke hervorziehen, was aber ohne großen Kraftaufwand möglich sein soll.

Foto: INGER Verlangsgesellschaft mbH 2018

» ZU GEWINNEN

Brotschneider gibt es viele. In unserer kleinen Umfrage können Sie angeben, welchen Brotschneider Sie ganz vorn sehen. Unter allen Teilnehmern verlosen wir das Fachbuch **Füllungen Auflagen Glasuren.**

Im Akkubetrieb. E-Autos, E-Roller und E-Bikes. Alles wird mit einem Akku betrieben. Nun gibt es auch den E-Brotschneider mit Akku. MW-Schickart macht den Brotschneider mobil: Für die Maschinen seiner Serie TS Plus schafft der Maschinenbauer die Möglichkeit, das frisch geschnittene Brot auch auf Verkaufsfahrzeugen anbieten zu können. Dies gelingt mit 24-Volt-Akkus, die das Unternehmen anbietet. Rein äußerlich und auch die Schneidetechnik betreffend bleibt sich die Serie TS Plus mit Akkubetrieb treu. Aber alles ohne Kabel. Damit ist der beliebte Schneide-Service nun auch auf Wochenmärkten möglich und nicht mehr nur statio-

Name	Rego Herlitzius
Gesellschaftsform	GmbH
Geschäftsführer/ Inhaber	Uwe Paaß, Dr. Johannes Rath
gegründet	1926
Jahresumsatz 2021	k. A.
Mitarbeiterzahl	k. A.
Firmensitz in	Wuppertal
Wie viele Brotschneider im Angebot?	9
Website	www.rego-herlitzius.com
Telefon	0202 - 269 200 10

Empfehlen Sie spezielle Reinigungsmittel, um Ihre Maschinen zu säubern – und wenn ja, welche?

Rego: 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.

[A]
Foto: Rego Herlitzius 2021

[B]
Foto: Rego Herlitzius 2021

[C]
Foto: Rego Herlitzius 2021

REGO HERLITZIUS GMBH

Typenbezeichnung	Rotec 350 [A]	Rotec 526 [B]	Sitec 2000 [C]
Messer	Kreismesser	Kreismesser	Sichelmesser
seit wann auf dem Markt (Jahr)	k. A.	k. A.	k. A.
wann zuletzt überarbeitet (z. B. Design, Technik, Sicherheit, usw.)	k. A.	k. A.	k. A.
Maschinenmaß BxTxH, in cm	82,7 x 70,5 x 109	112,7 x 73,5 x 110,5	284 x 83 x 132,5
Maschinengewicht, in kg	210	260	500
Maße Schneidekanal BxTxH, in cm	23 x 35 x 14	26,5 x 50 x 15	20 x 16
Zahl der Motoren	2	2	1
Motorleistung, in kW	0,75	0,75	2,2
nötiger Anschluss, in Volt	230	230	400
Scheiben pro Minute	145	145	270
max. Brotkerntemperatur zum Schneiden, in °C	k. A.	k. A.	k. A.
Scheibenstärke (von/bis), in mm	3,0 bis 25	3,0 bis 25	3,5 bis 12
Preis laut Liste, netto	k. A.	k. A.	k. A.
Art der Steuerung	Druckknöpfe und Auswahlräder		
digitale Auswertung	Anzahl geschnittener Brote, Ölstandsanzeige		
Lieferumfang, im Preis enthalten	bei A und B: Ersatzmesser, Reinigungsutensilien, Wartungswerkzeug, bei A, B und C: Inbetriebnahme		
Schulungen der Verkaufskräfte	persöhnlich, on demand, Schulungsmaterial (gedruckt)		persöhnlich, on demand
Betriebslautstärke, in dB	62	62	62
Wartung und Reparaturen	durch eigene Monteure oder Vertragsfirmen		
übliche Reaktionszeiten der Monteure	unter 12 Stunden		
Wartungsverträge	X	X	
Besonderheiten	sichere Haubenverriegelung (GS zertifiziert), komfortable Handhabung, einfache Reinigung	hoher Sicherheitsstandard (GS zertifiziert), optional mit Öl, auch ofenfrische Brote	praktische Brotzuführung, schnelle Brotentnahme, einfache Reinigung

Alle Angaben beziehen sich auf die oberhalb der jeweiligen Spalte abgebildeten Brotschneider. Ein X fassen wir als Ja auf.
Alle Angaben ohne Gewähr und ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

när in der Filiale. Die Antriebsleistung sei ausreichend, um an zwei aufeinanderfolgenden Tagen eine durchschnittliche Menge an Brot schneiden zu können, verspricht der Hersteller. Erst dann sei ein Aufladen am Stromnetz notwendig. Die kabellosen Brotschneidemaschinen der TS Plus Serie können optional auch ganz herkömmlich (mit Kabel) betrieben werden.

Automatisch eingetütet. Bei Rego Herlitzius hat man den Brotschneider auch entscheidend weiter gedacht. Allerdings aus einer anderen Perspektive. Ergebnis dieser Entwicklung ist die Rotec SBA. Diese Brotschneidemaschine für den SB-Bereich schneidet und verpackt das Brot vollautomatisch, was hinsichtlich des Handlings und der Hygiene eine enorme Weiterentwicklung für den Kunden darstellt. Das manuelle Eintüten des geschnittenen Laibes entfällt komplet, und der Kunde kann sein Brot sicher und sauber verpackt aus der Rotec SBA entnehmen. Laut Hersteller reicht eine Charge der Verpackungsfolie zum Eintüten von bis zu 4.000 Broten und führt zu Kostenersparnissen im Vergleich zu den bislang gängigen Einzeltüten. Brotschneiden wird auch in Zukunft Geld kosten, und die Verbraucher werden nur schwerlich zu überzeugen sein, diese Kosten (wenigstens teilweise) zu tragen. Allerdings lassen sich die Kosten entscheidend minimieren, wenn der Bäcker darauf achtet, dass seine Brotschneider in optimaler Weise genutzt werden. Deswegen ist es wichtig, das Verkaufspersonal gerade in Fragen der Reinigung zu schulen, auch wenn es um das vermeintlich „einfache" Thema Brotschneider geht.