Sinnvolle **Ergänzung** im **Liefergeschäft**

Je größer der Anteil an **Lieferkunden,** desto sinnvoller die Anschaffung eines **Brotschneiders** für die Produktion. Die **Maschinenhersteller** helfen.

[1] [1] Zur unverzichtbaren Ausstattung eines Fachgeschäfts gehört eine Brotschneidemaschine. Lebema hat mit der Lotus S Pro ein vielseitig einsetzbares Standgerät im Sortiment.

Es ist in der backenden Branche schon seit vielen Jahren Standard, dass eine Verkaufsstelle mit einer Brotschneidemaschine ausgestattet ist – die Kunden lassen sich die Brote mehrheitlich dort aufschneiden, anstatt diesen Vorgang zuhause selber zu erledigen. Es ist daher keine Frage mehr, ob man sich für einen Brotschneider im Fachgeschäft entscheidet, sondern nur noch, für welchen. Anders als im Geschäft mit den Endverbrauchern verhält es sich bei der Ware für Wiederverkäufer und Großabnehmer: Die Aufstellung eines Brotschneiders, der ausschließlich für die Ware für dieses Lieferkundengeschäft verwendet wird, am Ort der Produktion ist unter bestimmten Umständen sinnvoll.

Brotschneider und Handwerk. Für kleine Unternehmen, die nur geringe Mengen Schnittbrot an Großabnehmer liefern, lohnt die Anschaffung kaum. Für sie bietet es sich an, das Gerät zu verwenden, das ohnehin schon in dem Fachgeschäft steht, das an die Produktion grenzt. Sofern das Schneiden für die Lieferkundschaft außerhalb der Ladenöffnungszeiten geschieht, hat das die angenehme Folge, dass sich das teure Gerät bald amortisiert hat. Eigentlich alle auf dem Markt verfügbaren Modelle sind in der Lage, den Ansprüchen einer kleinen Produktionsmenge zu genügen. Standgeräte – selbst größere Modelle, die für den Produktionseinsatz konstruiert wurden – sind auf Rollen gelagert und können bequem in die Produktion und wieder zurück in den Verkaufsraum geschoben werden. Wenn das aus organisatorischen Gründen nicht möglich ist, ist die Anschaffung eines weiteren Ladenschneiders sinnvoll. Für den Produktionsbereich von Kleinbetrieben ist die zusätzliche Anschaffung einer Maschine, die für den Filialeinsatz konzipiert wurde, selbst dann geeignet, wenn diese nicht exakt den Anforderungen an die Unternehmensbelange entspricht. Wenn auch der Effizienzgewinn, den speziell konstruierte Brotschneider versprechen, nicht erzielt werden kann, so kann die kleine Bäckerei wenigstens damit werben, „echtes", nicht durch Maschinen entseeltes Handwerk zu präsentieren. Hier hat zum Beispiel Lebema mit der Lotus S Pro eine Maschine im Sortiment, die alle Kriterien für eine kleine Handwerksbäckerei erfüllt.

Unterschiedliche Anforderungsprofile. Das Anforderungsprofil für eine Brotschneidemaschine, die in der Produktion aufgestellt wird, unterscheidet sich in den meisten Parametern nicht von dem für eine, die im Laden steht. Weitgehend identisch sind die Erwartungen an Geräuschentwicklung, Hygiene, Bedienbarkeit, Wartungsfreundlichkeit, Betriebssicherheit, Lebensdauer und Schnittqualität. Unterschiedlich ist das Anforderungsprofil in Bezug auf Schnelligkeit, Ergonomie und die Größe des Brotschachts. Die Leistungsunterschiede sind allerdings graduell – eine klare Grenze zwischen den beiden Kategorien zu ziehen, ist nicht möglich. Die Rotec 526 von Rego Herlitzius mit einer Einlegetiefe von 500 mm und einer Durchgangsbreite von 265 mm wird vom Hersteller als „Brot-

[2] Wird bei der MHS Professional immer nur eine Stange geschnitten, kommt der standardmäßig montierte Brotgreifer zum Einsatz. Er wird von hinten nach vorn heruntergedrückt. [3] Die MHS Professional kann auch zweibahnig verwendet werden. Für diesen Fall liefert der Hersteller eine andere Ausführung des Brotgreifers aus. Sie wird von rechts nach links heruntergeklappt und ins Brot gedrückt, sodass beide Stangen auf ein Mal fixiert werden können. [4] Rotec 2000 ist die Kreismessermaschine für semi-industrielle Anwendungen. Sie schneidet – geräuscharm, wie der Hersteller versichert – bis zu 300 Scheiben pro Minute und ist dabei flexibel einstellbar. Optional kann sie mit Trennsteg für doppelbahnige Anwendung ausgestattet werden. [5] Die Sitec 2000 von Rego Herlitzius arbeitet mit einem Sichelmesser, das bis zu 270 Scheiben pro Minute schneidet. Die Zufuhr verläuft auf einer 200 mm breiten Stachelkettenbahn und ist beispielsweise für Schwarzbrot gut geeignet.

schneidemaschine“ geführt, aber nicht als (ebenfalls im Sortiment) „semi-industrielle Anwendung“, auch wenn ihr Einsatz im Produktionsbereich nicht abwegig erscheint. Umgekehrt gilt: Eine Maschine mit langem Brotschacht – zum Beispiel die MHS Professional – ist allein wegen der äußeren Abmessungen ausschließlich zum Produktionseinsatz geeignet und nicht für den Filialbetrieb.

Speziell konstruiert. Jac, Rego Herlitzius und MHS verfolgen bei ihren Sortimenten jeweils unterschiedliche Modellstrategien. Jac hat eine umfangreiche Palette an Maschinen im Angebot. Die Modelle Full, Chute, Swift und Zip sind für den Einsatz in der Produktion geeignet. Es handelt sich um Gatterschneider, bei der sich der Käufer für eine Schnittbreite zwischen 9 und 18 mm entscheiden muss, die sodann nicht mehr verändert werden kann. Diese Lösung ist insbesondere für die Verarbeitung von Toastbroten geeignet. Full wird in zwei für die industrielle Verwendung konzipierte Varianten mit integriertem Beutelgebläse bzw. mit motorisiertem Austragband ausgeliefert. Beide Modelle sind für die Bedienung durch zwei Mitarbeiter ausgelegt; der Gatterschneider ist für bis zu 500 Brote in der Stunde dimensioniert. Sie werden auf der einen Seite eingelegt – Öffnen und Schließen einer Abdeckung entfällt – und kommen auf der anderen Seite geschnitten wieder heraus. Chute wurde speziell für das Schneiden und Verpacken von bis zu 300 Toastbroten pro Stunde entwickelt. Der Druck, mit dem das Brot arretiert wird, kann der Brotkonsistenz angepasst werden. In den Brotschacht, der wie eine Rutsche funktioniert, werden mehrere Brote eingelegt; ein Beutelgebläse kann optional bezogen werden. Swift wie-

WAS? WO? WIE VIELE?

Brotschneidemaschinen sind grundsätzlich für drei verschiedene Anwendungsbereiche konstruiert: den Einsatz im Fachgeschäft oder einer Großküche mit Bedienung durch qualifizierte Mitarbeiter, die Selbstbedienung durch den Kunden an SB-Stationen oder den Einsatz in der Produktion mit Bedienung durch Produktionsmitarbeiter. Eine Zuordnung der auf dem Markt erhältlichen Modelle ist nicht immer exakt möglich. Man kann davon ausgehen, dass heutzutage in jeder der Verkaufsstellen der knapp 10.000 backenden Betriebe in Deutschland ein Brotschneider steht. Da ihre Zahl mit rund 45.000 beziffert wird (Angabe des ZV für 2021), dürfte es eben so viele Brotschneider geben. Hinzu kommen die Maschinen an Produktionsstandorten, deren genaue Zahl nicht bekannt ist.

[6]

Foto: Rego Herlitzius 2023

[7]

Foto: Schickart 2023

Foto: Schickart 2023

[8]

[9]

Foto: Jac 2023

[6] Mit der DG45 hat Rego Herlitzius einen Gatterschneider im Sortiment, der bis zu 1.200 Brote pro Stunde schneidet. Auf dem Bild ist er mit der Verpackungsmaschine Vertec 30 kombiniert, die bis zu 1.800 Brote in der Stunde verpackt. [7] Entwickelt für den Einsatz im Fachgeschäft, hat MW Schickart mit der Revolution eine robuste, vielseitige Brotschneidemaschine im Angebot. Sie ist über den eigentlichen Zweck auch für die Aufstellung in der Produktion kleinerer Handwerksbäckereien geeignet. [8] Keine Brotschneidemaschine, aber eine wertvolle Hilfe für alle Bäcker mit einem Snackangebot: Die BS-Serie von MW Schickart schneidet Brezeln und Brötchen und senkt dadurch das Ausfallrisiko beim Personal, weil Unfälle beim händischen Aufschneiden vermieden werden. [9] Die Brötchenschneidemaschine Zip von Jac ist für das waagerechte Aufschneiden von Baguettes, Brötchen und anderen runden Backwaren entwickelt worden. Als Einsatzbereich kommt insbesondere die Snackherstellung in Frage.

derum ist nach Angaben von Jac eine „Mehrformat-Maschine für den Dauerbetrieb". Die Brote werden oberhalb des Schneidwerks ungefähr auf Schulterhöhe eines Mannes eingelegt, rutschen in den Schneidraum und werden auf Tischhöhe wieder ausgegeben. Ein ausklappbares Beutelgebläse zum vereinfachten Verpacken ist optional erhältlich. Hier kommt mit dem patentierten „Intelligent Slicing Control" ein automatisches System der Steuerung des Drucks und der Schneidgeschwindigkeit zum Einsatz, das nach Angaben von Jac permanent den Schneidvorgang auf die Konsistenz des Brotes abstimmt, weshalb eine Einstellung nicht erforderlich ist. Rego Herlitzius hat mit der Rotec-Serie leistungsfähige Modelle im Sortiment, die für den Einsatz im Fachgeschäft ausgelegt sind. Für darüber hinaus reichende Ansprüche gibt es die Rotec 2000 mit Kreismesser, die bis zu 300 Scheiben in der Minute schneidet. Der Schneidkanal ist 200 mm breit, kann aber durch einen Trennsteg für die doppelbahnige Verwendung geteilt werden. Werden zwei oder mehrere Brotstangen hintereinander auf das Band gelegt, fällt nur einmal Greiferrest an. Der Hersteller verspricht einen sauberen Schnitt auch bei hintereinander eingelegten Kurzbroten. Für die Verarbeitung insbesondere von Schwarzbroten hat man die Sitec 2000 mit Sichelmesser entwickelt, die es auf bis zu 270 Scheiben pro Minute bringt. „Auch grobkörnige Schwarzbrotsorten werden präzise geschnitten", verspricht man. Die DG 45 wiederum ist eine Gattermaschine mit Schnittstärken zwischen 9 und 16 mm, die bis 1200 Brote pro Stunde schneidet. Jenseits der Premium von MHS, die es für den Filialbetrieb auch mit Touch-Display gibt, hat man mit der Professional die Maschine im Angebot, die Brote von bis zu 75 cm Länge fasst und über ein Auslaufband verfügt, das von einer Person an- und abmontiert werden kann. Die Funktionen sind vergleichbar mit den kleineren Modellen, zum Beispiel was die frei wählbare Scheibenstärke angeht. Die Klappe öffnet automatisch nach Beendigung des Schneidvorgangs. Optional ist ein automatischer Greifer erhältlich und die Möglichkeit, die Schnittstärke von bis zu 100 mm zu wählen.

Add-ons für mehr Effektivität. Eine wichtige Eigenschaft von Maschinen, die in der Produktion zum Einsatz kommen, ist die Möglichkeit, Add-ons anzubringen und sie dadurch zu einer Schneide- und Verpackungslinie zu machen, mit der effizient für Lieferkunden kommissioniert werden kann. Für den Filialeinsatz reicht es aus, wenn das geschnittene Brot per Hand herausgenommen und von Hand verpackt wird; auch wenn die Ergonomie der Fachverkäuferin berücksichtigt werden muss, so sind die Anforderungen an ihren Schutz nicht dieselben wie an einen Mitarbeiter, der die immergleichen Bewegungen über einen längeren Zeitraum hinweg machen muss. Im Fachgeschäft dient hierzu die Brotschiene, die fast jeder Hersteller an seinen Geräten vorgesehen hat. Um eine größere Menge Schnittbrot für

Für den Einsatz in der Produktion geeignete Brotschneider ausgewählter Hersteller

Hersteller	Brotschneidermodelle	Zusatzgeräte
Jac www.jac-machines.com Tel.: +32(0)42 34 98 76	Full T2/T3 („halbindustrielle Schneidemaschine der Extraklasse"), Chute („für das schnelle und mühelose Schneiden mehrerer gleichgroßer Brote entwickelt"), Swift („optimale Mehrformat-Maschine für den Dauerbetrieb"), Zip („der perfekte Helfer für Sandwichläden und andere Imbissgeschäfte")	• Mobiles Aufblasgerät • Drehständer
MW Schickart www.mw-schickart.de Tel.: +49(0)8191 9 85 45 01	Revolution-Serie („Eine Hygiene-Revolution"), TSplus-Serie („Immer für überdurchschnittliche Ergebnisse gut")	• BS-Serie
Rego Herlitzius www.rego-herlitzius.com Tel.: +49(0)202 26 92 00 10	Rotec 2000-Serie („Zuverlässige, hochwertige und digital gesteuerte Kreismessermaschinen"), Sitec 2000-Serie („Effiziente, präzise und bedienerfreundliche Sichelmessermaschinen"), DG 45 („Kraftvolles Durchlaufgatter")	• Vertec 30 & Beutelaufblastisch („Praktische, bewährte und robuste Verpackungsmaschinen")
MHS-Schneidetechnik www.mhs-schneidetechnik.de Tel.: +49(0)7062 97 89 60	Professional („Mit der MHS professional sind Sie für effiziente Produktion gerüstet")	• Tütenbläser • Beutelschließer
Lebema www.lebema.de Tel. +49(0)3836 60 69 90–0	Lotus T-Reihe („Die S-Klasse, wenn es ums Brotschneiden geht")	./.

Quelle: Herstellerangaben / Grafik: BJ 2023

Kein Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit der Angaben.

[10] Die Full T3 von Jac ist ein Gatterschneider mit motorisiertem Austragband. Sie ist für zwei Bediener konzipiert. Der Hersteller bezeichnet das Modell als „halbindustrielle Schneidemaschine der Extraklasse". [11] Die Befüllung der Jac Chute mit zu schneidenden Broten erfolgt von oben. Auf diese Weise können mehrere Brote in einem Durchlauf verarbeitet werden. Die Scheibendicke kann zwischen 9 und 18 mm gewählt werden.

Lieferkunden zu verpacken, gibt es hingegen die Möglichkeit – wie zum Beispiel bei der MHS Professional –, ein zusätzliches Auslaufband zu befestigen, das die Entnahme der Brotscheiben leichter macht als ohne; es ist ergonomisch angenehmer, nicht in den Brotkasten greifen zu müssen. Die Hersteller haben aber auch Zusatzgeräte im Sortiment, die angebaut werden können. Jac bietet mit dem Jagging Blower ein auf Rollen gelagertes Aufblasgerät: Auf der kleinen Arbeitsfläche wird der Brotbeutel festgeklemmt, ein Gebläse pustet Luft in diesen Beutel, so dass der Mitarbeiter die Brotscheiben ohne Schwierigkeiten in den Beutel heben und verschließen kann. Die eine Hälfte der Arbeitsfläche lässt sich herunterklappen, der Tisch bei Nichtgebrauch platzsparend abstellen. Außerdem hat Jac einen Drehständer im Angebot, auf dem bis zu acht geschnittene Brote abgelegt und eingetütet werden können. Das Prinzip ist von den Brotschienen an den Filialbrotschneidern bekannt, ermöglicht aber einen rationelleren Arbeitsablauf; es werden Chargen von acht Broten in einem Arbeitsgang zusammengefasst. MW Schickart wiederum hat mit der BS-Serie eine Verwandte des Brotschneiders im Angebot. Sie schneidet Brezen und Semmeln bis zu einer Höhe von 5,5 cm mittig und gleichmäßig auf – eine sinnvolle Ergänzung für Bäcker, die Snacks aus Laugengebäck bereits in der Produktion herstellen oder aber ihre Ladenteams entlasten möchten. Es ergibt sich dadurch nicht nur eine Zeitersparnis vor Ort, sondern auch eine Senkung des Verletzungsrisikos, das insbesondere bei den unregelmäßig geformten Brezeln hoch ist. Denselben Vorteil bieten die Brötchenschneider Easy und Brötchenfix von Rego Herlitzius, die Brötchen, Baguettes, Hotdogs und anderes mehr für die Verarbeitung zum Snack vorbereiten. Beim Brötchenfix geschieht das An- und Durchschneiden manuell, beim Brötchenschneider Easy automatisch. Bei beiden sind Schnitthöhe und Schnitttiefe stufenlos einstellbar; der Standort kann leicht gewechselt werden, die Reinigung ist einfach. Für das Segment der mittleren und großen Filialbäckereien mit Lieferungen zum Beispiel an große Einzelhandelsketten gibt es bei Rego Herlitzius außerdem noch mit der Vertec 30 eine Verpackungsmaschine für den semiindustriellen Bereich. Sie lässt sich mit einem Beutelaufblastisch kombinieren, mit dem Brotscheiben schnell verpackt werden können. Sie ist auf 30 Brote pro Minute getaktet, führt die gefüllten Tüten über einen Beutelstraffer zur Verschlussvorrichtung, die die Luft aus dem Beutel saugt und verschließt und optional mit Datumsstempel versieht. Auch für die Professional von MHS lassen sich Zusätze fürs Tütenaufblasen und Beutelverschließen beziehen. Vom Auslaufband genommen, kann das Brot portioniert und mit Hilfe zweier weiterer Add-ons verpackt werden: eines Tütenbläsers und eines Beutelschließers. Der Tütenbläser erleichtert das Befüllen der Packung mit den abgewogenen Brotscheiben, der Beutelschließer erledigt das Verschließen automatisch mit. Diese Einheit lässt sich das Verpacken deutlich effizienter organisieren. Bei der MHS Professional lässt sich der Schneidvorgang auch noch durch den großen Brotschacht verbessern, weil hier zwei Laibe nebeneinander eingespannt werden können. Für diesen Zweck hat der Hersteller einen anderen Brotgreifer konstruiert. Wenn nur ein Brot geschnitten werden soll, befindet sich das Gelenk auf der Längsseite und wird vom Bediener vom Körper weg nach unten geklappt. Werden zwei Brote parallel geschnitten, ist der große Brotgreifer an einer Achse befestigt und wird von der rechten Seite in beide Brote gleichermaßen eingestochen.

Benno Kirsch