SCHEIBE FÜR SCHEIBE QUALITÄT

„Am Stück oder geschnitten?" Der Brotschneideservice in Bäckereifachgeschäften erfordert robuste Premiumtechnik, die alle wichtigen Anforderungen an Sicherheit, Hygiene, Design und Individualisierbarkeit abdeckt. Alktuelle Modelle punkten zudem mit Wartungsfreundlichkeit und intuitiver Bedienbarkeit, wie unser Marktüberblick zeigt.

Hervorragendes Schnittbild, ohne die Kruste zu zerstören – auch bei besonders weichen Teigen: Die Anforderungen an Brotmaschinen sind sehr hoch.

Sie tun ihre Arbeit fast unbemerkt und dennoch ist ihr Ergebnis von essenzieller Bedeutung für den Kunden: Ein Brot kann noch so schmackhaft und appetitlich sein – wird es anschließend schlecht aufgeschnitten, kann das „Gesamtkunstwerk Brot" komplett zerstört werden. Die Wahl der richtigen Brotschneidemaschine, der perfekte Umgang mit dem Gerät durch die Verkäuferin und die exzellente Pflege und Wartung der Maschine spielen eine große Rolle. Denn nichts ist nervtötender für den Kunden als jener Moment, in dem das eben noch im Regal so verlockend wirkende Brot (für das man einen anständigen Preis bezahlt hat) jetzt krümelig, verdreht, schräg, mit aneinander klebenden Scheiben oder schon halb zerfallen daheim aus der Tüte kommt.

Um dies zu vermeiden, gibt es viele Ansatzpunkte – auch der richtige Augenblick, ab wann ein Brot geschnitten werden kann. Mittlerweile sind viele moderne Schneidemaschinen so konzipiert, dass sie genau das können, was der Filialalltag fordert: noch ofenfrische Brote aufschneiden, ohne dass dadurch optische Qualitätsverluste entstehen. Das ist in den vergangenen Jahren vor allem auch deshalb ein immer größeres Thema geworden, weil der Trend zu besonders weichen Teigen weiterhin ungebrochen ist. Doch die Erfahrung zeigt, dass es trotz ausgeklügelter Technik eben doch manchmal besser ist, frischem Brot noch etwas mehr Zeit zu geben – hier ist es wichtig, das Verkaufspersonal und seinen Kennerblick für die Produkte richtig zu schulen.

HERAUSFORDERUNG: WEICHE TEIGE

„Grundsätzlich gilt: Je weicher der Teig, desto saftiger ist das Brot. Alle MHS-Rundmesser-Brotschneidemaschinen schneiden warmes Brot, obwohl es schwieriger zu schneiden ist als ausgekühltes. Bei modernen Rundmesser-Brotschneidemaschinen ist dies mühelos möglich", erklärt Thorsten Müller, Geschäftsführer von MHS. „Ist das Brot sehr weich und eventuell noch warm, sollten die Scheiben etwas dicker geschnitten werden, um mehr Scheibenstabilität zu erreichen. Zu warmes Brot sollte generell nicht geschnitten werden, da sonst Qualitätsprobleme hinsichtlich eines schnelleren Verderbens entstehen können: Wird es nach dem Schneiden in Folie verpackt, entsteht Wasserdampf. Wir empfehlen daher, wenn möglich, das Brot etwas auskühlen zu lassen. Oftmals ist das Schneiden bereits früher möglich; bei ‚schwierigen Broten' ist es sinnvoll, etwas länger abzuwarten. Die Zeiten sind variabel, so wie auch die Brote bei den Bäckern unterschiedlich sind."

Für das Schneiden von weichen, locker gebackenen Broten hat man bei Treif beispielsweise extra die „nanoBlades" entwickelt. Denn der Hersteller von Brotschneidemaschinen entwickelt und produziert auch die Messer selbst. Sie sind mit einer speziellen Beschichtung und einer besonderen Verzahnung versehen – wichtige Voraussetzungen für das Schneiden frischer Brote ohne Messerbeölung. Das hauchdünne Goldmesser schneidet besonders weiche Brote mit oder ohne feste Kruste, die generell als „empfindlich" und schwierig zu schneiden gelten.

Das Messer: Es liegt auf der Hand, dass es Dreh- und Angelpunkt bester Schneideergebnisse ist. Generell wird im Markt beobachtet, dass viele Bäcker mittlerweile dazu tendieren, sich darum für Premium-Geräte und -maschinen zu entscheiden. Gleichwohl seien sie aber preissensibler geworden, heißt es – auch bei den Servicekosten. Die klare Entscheidung für erstklassige Premium-Maschinen dürfte hier vielschichtig begründet sein: An erster Stelle steht mit Sicherheit ein reibungsloser und langfristiger Betrieb. In einer Zeit, in der Bäcker an derart vielen Fronten gleichzeitig „zu kämpfen" haben, ist es beruhigend zu wissen, dass die Qualitätsgeräte, die in den Filialen zum Brotschneiden aufgestellt worden sind, nach Inbetriebnahme „einfach laufen". ➤➤

BÄKO

Schnittiges Angebot: 500 Euro Sofortrabatt winken Käufern einer BÄKO-line-Kreismessermaschine „Primus 400" oder „Primus 400 Black" noch bis 11. August. Die Universal-Brotschneidemaschine zum BÄKO-Vorteilspreis ermöglicht ölfreies Schneiden bei schnellem Tempo und mit weichem Klangbild. Das Gerät lässt sich Platz sparend aufstellen und dank offener Bauweise schnell und hygienisch reinigen. Zwei Schneidegeschwindigkeiten lassen sich wählen (130/220 Scheiben pro Min.) und Brote mit bis zu 40 cm Länge und 33 cm Breite verarbeiten. Weiterer Vorteil: Die BÄKO-line „Primus 400" hat eine Garantie von drei Jahren. Ebenfalls in die Aktionswochen der BÄKO mit 500-Euro-Sofortrabatt fallen die Kreismessermaschinen „Eazy" und „Sirius+" von Treif. Interessierte Bäcker können sich hierzu an ihren BÄKO-Fachberater wenden.

www.baeko.de

Delta Bäckerei-Maschinen

Delta ist der Hersteller der Delta-Gatterschneidemaschinen. Für den Bereich Nord- und Westdeutschland ist das Unternehmen zudem auch für den Vertrieb und Service der MHS-Rundmesserbrotschneidemaschinen verantwortlich. Die Gatterschneidemaschine „DBA Automatic" ist ein häufig von größeren Betrieben angefordertes Modell. Laut Herstellerangaben bietet die Maschine ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und weist eine sehr solide und robuste Bauweise auf. Sie ist je nach Einsatzbereich mit integriertem Beutelaufblasgerät oder serienmäßig nur mit Verpackungshalter lieferbar. Mit der Modellreihe lassen sich u. a. Weiß-, Toast- und Weizenmischbrote, Rosinenbrot, Kuchen und Zwieback schnell und präzise schneiden. Möglich ist die Kombination mit einer automatischen Verpackungsmaschine – dann entsteht eine halbautomatische Schneide- und Verpackungsanlage.

www.delta-back.de

MHS

Die Modellreihe der „MHS Premium" und „MHS Premium Touch" ist nun in drei Ausführungen (S, M und L) erhältlich. Entsprechend der Modelle lassen sich Brote mit 32, 39 und 50 cm Einlegelänge schneiden. Alle drei Größen der „Touch"-Variante verfügen über ein größeres Display mit erweiterten Funktionen. Bedienkomfort und Funktionsumfang des „Premium Touch"- und „Premium"-Modells wurden erweitert. Die „Premium Touch" lässt sich nahtlos in das Ladenkonzept integrieren: Ihre austauschbare Front kann der Einrichtung angepasst werden. Die Bedienung beider Modelle erfolgt über ein intuitiv bedienbares, unempfindliches „Smart-Touch-Display". Hierüber werden sämtliche Funktionen und Informationen eingestellt und abgerufen. „MHS Premium" und „Premium Touch" sind für stark frequentierte Standorte gedacht, an denen viel, schnell und präzise geschnitten werden muss.

www.mhs-schneidetechnik.de

Rego Herlitzius

Leistungsstark, sicher und geräuscharm – so beschreibt der Hersteller seine „Rotec"-Serie. Damit lassen sich auch ofenfrische Brote sofort gut schneiden – und dies ohne oder optional auch mit Öl. Die Ölmenge der integrierten Messerbeölung ist in der Dosierung einstellbar zwischen 0 und 100%. Mit diversen Zusatzfunktionen, wie dem Halbieren oder Aufschneiden nur eines halben Brotes, sowie einer Anwahl der zu schneidenden Brotscheibenanzahl, ist es möglich, jedem Kundenwunsch zu entsprechen. Die Auswahl der Scheibendicke zwischen 3 und 25 mm lässt darüber hinaus keine Wünsche offen. Besonders sicher werden die Geräte durch eine mechanische Hauben-Verriegelung sowie eine kontrollierte Messerposition via Winkelsensor. Diese Technik ermögliche ein abgestimmtes Timing zwischen den Start-, Stop- und Bremsfunktionen.

www.rego-herlitzius.com

Treif

Mit der „Sirius+" stellt das Unternehmen ein neues Tischmodell vor. Es wurde extra leicht (rund 20% weniger Gewicht als Vorgänger) und kompakt gestaltet und weist ein ganz besonderes Hygienedesign auf. Das Nachfolgermodell der Treif „Sirius" wurde komplett neu entwickelt. Es ist gewohnt kompakt, aber leichter und bietet mit seiner sehr guten Einlegehöhe beste Ergonomie. „Sirius+" eignet sich zum Schneiden aller Brotsorten – auch ofenfrisch – mit einer Länge von bis zu 40 cm. Auch große, runde Brote bis zu 33 cm Durchmesser lassen sich dank vergrößertem Einlegeschacht einfach halbieren und aufschneiden. Dank ihrer kompakten Bauweise eignet sie sich auch für den Einsatz im Verkaufswagen. Langlebigkeit versprechen die hochwertigen Messer aus der eigenen Messerfertigung.
www.treif.de

Die Standzeiten der Messer sind hier von besonderer Bedeutung. Wie lange liefert ein Messer ein exzellentes und klares Schnittbild, bis es ausgetauscht werden muss? Und wie steht es mit der notwendigen Messerreinigung? Bei Rego Herlitzius hat man einen exklusiven Messertauschservice für die „Rotec"-Brotschneidemaschinen entwickelt. Dabei liegt bereits ein zweites Messer beim Maschinenkauf direkt in einer stabilen Messerversandkiste anbei. Steht ein Messertausch an, wird das in der Maschine befindliche Messer durch das mitgelieferte Zweitmesser ersetzt; das benutzte Messer wird von einem Kurierdienst abgeholt und mit der Versandkiste an den Hersteller gesendet. Daraufhin wird dem Backbetrieb umgehend wieder ein geschärftes und neu beschichtetes Kreismesser zugesandt: So muss der Bäcker nie wieder ein neues Messer kaufen.

SERVICE UND BETREUUNG SIND WICHTIG

Es sind diese kleinen Vereinfachungen, dieses buchstäbliche „Mitdenken" der Herstelle, das heute mehr denn je gefragt ist. Interessierte Bäcker suchen sich nicht nur den überzeugendsten Hersteller und das für die eigenen Brote und die räumlichen Gegebenheiten ideale Modell – hier haben sie die Wahl zwischen Einstiegsmodell, Tisch- oder Einbaumaschine, SB-Version oder Premiummodell. Immer mehr Betriebe sehen auch ein entscheidendes Kaufkriterium bei dem für sie besten Service und der optimalen Betreuung: sowohl vor dem Kauf als auch als After-Sales-Betreuung. Diese bedeutet übrigens nicht nur Aufwand für die Anbieter, sondern auch Benefit: „Der regelmäßige Austausch mit den Kunden sorgt immer für konstruktives Feedback und hilft uns, die Maschinen noch weiter zu optimieren. Durch diese Rückkopplung sind viele Maschinen in ihrer heutigen Form entstan-

den und stetig weiterentwickelt worden", sagt MHS-Geschäftsführer Thorsten Müller. In unserer schnellen und umtriebigen Zeit ist es wichtig, dass anfallenden Problemen bei den Maschinen mit sehr kurzen Reaktionszeiten begegnet wird. Auch hier gibt es dank der fortschreitenden Vernetzung und Digitalisierung zahlreiche Möglichkeiten, mit denen sich anbahnende Probleme schon im Vorfeld vermieden werden können.

IMMER GUT VERNETZT

Für den Brotschneidevorgang ist das Thema Digitalisierung an sich nicht von Belang – sehr wohl aber für die sich daraus ergebenden Prozesse. Hier wird die fortschreitende Entwicklung in Zukunft einen Mehrwert angesichts der Abfrage von bestimmten Servicethemen wie z. B. Online-Updates, Wartungsplanung oder Verfügbarkeit der Maschinen schaffen. Auch heute schon ist es möglich, dass der Bäcker mit den Brotschneidemaschinen in den Filialen vernetzt ist und so immer den Überblick hat: Dadurch kann er diverse Parameter per Ferndiagnose abfragen und bedarfsgerechte Wartungsintervalle planen. Ein solches Tool ist etwa „MHS connect": Es macht die von den Schneidemaschinen erzeugten Daten sichtbar. Der geschützte Zugang auf die Betriebsdaten bietet dabei nicht nur eine Vielzahl von Anzeige- und Auswertungsmöglichkeiten, sondern unterstützt ebenfalls beim Servicemanagement. „Das Ergebnis sind reduzierte Service- und Wartungskosten durch z. B. Online-Fehlerdiagnose und Online-Softwareupdates", erklärt Müller.

Die Überwachung des Messerzustands oder die Messerverschleißanzeige sieht man auch bei Treif als wichtige Parameter – nicht zuletzt, da die Anforderungen an die leichte Bedienbarkeit des Gerätes (Ein-Knopf-Bedienung) angesichts des voranschreitenden Mitarbeitermangels an Bedeutung zunimmt. Quasi selbsterklärende Brotschneidemaschinen ermöglichen es selbst bei häufig wechselndem Personal, gute Schnittergebnisse zu erzielen. Hierauf hat u. a. Rego Herlitzius besonderes Augenmerk gelegt. „Unser SB-Modell läuft seit vielen Jahren sehr erfolgreich – mittlerweile auch im Ausland, durch die einfache und schnell verständliche Handhabung", betont Geschäftsführer Dr. Johannes Rath.

HYGIENEDESIGN MUSS STIMMEN

Nicht erst lange nachdenken müssen sollten die Mitarbeiter auch, wenn es um die Gewährleistung bester

Hygiene geht. Handling und Hygiene müssen heutzutage so einfach sein, dass sie dennoch im hektischen Alltag und mit wenig Personal perfekt durchführbar sind. Die Maschine ist kurz vor Ladenschluss schon grundgereinigt, aber immer wieder will ein Kunde sein Brot lieber geschnitten mitnehmen? Gut zu stemmen ist dies nur, wenn ein striktes Hygienedesign die Reinigung so simpel werden lässt, dass die Verkäuferin dem Kundenwunsch ohne Wiederwillen gerne nachkommt. Ein wichtiger Aspekt ist dabei die Zugänglichkeit: die Zugänglichkeit zum Brotkanal, zur täglichen Reinigung der Maschine, aber auch die Zugänglichkeit ans Messer – um dieses zu reinigen, aber auch, wenn hier etwa der Haustechniker einen Messerwechsel vornehmen muss.

Es ist von besonderer Bedeutung, dass das Gerät auch zwischen den einzelnen Verkaufsvorgängen immer wieder ganz einfach und leicht von Krümeln befreit werden kann, sodass es immer sauber und ansprechend anmutet. In Zeiten, in denen Kunden regelmäßig mit SB-Brotschneidemaschinen der Discounter konfrontiert werden (ob sie diese nun nur wahrnehmen oder selbst auch mal bedienen) sind sie sensibler und anspruchsvoller geworden, was dieses Thema anbelangt. Viel zu häufig wird man dort mit vollgekrümelten Fächern konfrontiert, in denen teils noch Reste anderer Brotlaibe zu finden sind. Oder aber die Maschineneinstellung ist unbefriedigend, weil dabei statt Maximalausbeute an regelmäßigen Scheiben immer noch ein zu dickes, ungeschnittenes Endstück übrig bleibt. Diese Eindrücke haben dazu geführt, dass Kunden von heute es sehr wohl zu schätzen wissen, wenn ihnen diese Arbeit perfekt und höchst professionell beim Bäcker ihres Vertrauens abgenommen wird – und der schön aufgeschnittene Laib Brot am Ende vielleicht sogar noch in einer speziell beschichtete Funktionstüte für lange Frischhaltung verpackt wird.

Zum Wohlwollen des Kunden tragen übrigens auch noch weitere Aspekte bei, die es bei der Anschaffung zu bedenken gibt: Brotschneidemaschinen sollten heutzutage nicht nur höchst funktional sein, sondern auch was fürs Auge. Und zwar insofern, als dass sie sich harmonisch in den Ladenbau einfügen müssen oder gar möglichst unsichtbar untergebracht werden. Der Einbau-Brotschneider „Primus fusion" von Treif lässt sich beispielsweise optimal in die Ladeneinrichtung integrieren: entweder unter der Verkaufstheke oder ergonomisch erhöht in einer Rück- oder Seitenwand. Bei beiden Lösungen verschmilzt die Schneidmaschine quasi mit der Einrichtung und steht nicht im Weg. Damit bleibt mehr Platz für die Verkaufs- und Ablagefläche.

LEISE IST TRUMPF

Der Schneidevorgang selbst muss natürlich möglichst schnell erfolgen, damit die Kunden nicht unnötig lang in der Schlange warten müssen –aber auch, damit die Verkäuferin möglichst viele Brotkäufer hintereinander bedienen kann. „Die Themen Hygiene und Schnittgeschwindigkeit sind stark in den Fokus geraten, natürlich verbunden stets auch mit dem Thema Arbeitssicherheit", betont auch Jean-Pierre Nachtsheim, Abteilungsleitung Maschinen & Geräte der BÄKO- ZENTRALE. Ideal sind verschiedene Geschwindigkeitsstufen, welche in Abhängigkeit von den Brotsorten gewählt werden können.

Doch die schnellen Schnitte wiederum müssen mit einem weichen, angenehmen und leisen Klangbild erfolgen: Denn wie sollen Storytelling, das Vermitteln von spannenden Zusatzinformationen oder erst recht engagierte Zusatzverkäufe durch die Verkäuferin funktionieren, wenn vornehmlich eine Brotschneidemaschine bei der Arbeit zu hören ist? Je angenehmer und leiser das Klangbild, desto angenehmer ist übrigens auch die Arbeitsatmosphäre für die Verkäuferinnen selbst – aber auch für jeden Kunden, der die Filiale betritt.

SCHNEIDEN UND VERPACKEN

Neben dem Schneiden in der Filiale spielt aber auch immer mehr das Schneiden in der Backstube eine Rolle. „Wir sehen Zuwachs und gestiegenes Interesse bei unseren Semi-Industrie-Brotschneidemaschinen ‚Rotec 2000' und ‚Sitec 2000' mit Verpackungsmaschine für zentrales Schneiden und Verpacken in der Produktionsstätte der Bäckerei und Auslieferung von geschnittenem und verpacktem Brot an die eigenen Filialen oder Supermärkte in der Region", sagt Rego-Herlitzius-Geschäftsführer Dr. Johannes Rath.

Auch bei Delta Bäckerei-Maschinen beobachtet man eine rege Nachfrage nach der Gatterschneidemaschine „DBA Automatic", die sich für größere Betriebe anbietet. Diese Modellreihe wurde konzipiert, um Weiß-, Toast- und Weizenmischbrote sowie Rosinenbrot, Kuchen und Zwieback zu schneiden. Auch diese Maschine lässt sich mittels automatischer Verpackungsmaschine, die sich daran angliedern lässt, zu einer halbautomatischen Schneide- und Verpackungsanlage aufüsten.

Egal, in welchem Bereich eine Brotschneidemaschine eingesetzt wird: Sie sollte immer tadellose Ergebnisse erzielen. Wer hier Kompromisse eingeht, spart am falschen Ende – denn schlecht geschnittene Brote können in ihrer Kundenwirkung nicht befriedigend sein, selbst wenn sie noch so gut schmecken. Hier gilt es daher, sich immer gut aufzustellen und Maschinen, mit denen man eigentlich nicht mehr glücklich ist, gegen neue Technik zu ersetzen.

Hervorragende Angebote auf dem Markt jedenfalls erleichtern die Entscheidung zur Investition in neue Brotschneidetechnik ganz erheblich: Aktuell bietet die BÄKO Sonderkonditionen für diverse Brotschneidemaschinen an, bei denen ein Sofortrabatt von 500 Euro winkt.

| Andrea Diener |

MANZ®
DEUTSCHE ▪ BACKOFEN ▪ MANUFAKTUR
Perfekt für Brot, Brötchen, Baguettes, Pizza, Kuchen ...

Wir beraten Sie gerne bei Ihnen vor Ort oder bei uns in der MANZ Backofenwelt!
MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen-Münster
0 79 33 / 91 40-0
info@manz-backtechnik.de
www.manz-backtechnik.de