

# The Simple Cut

*Brotschneidemaschinen für den Einsatz im SB unterscheiden sich vor allem in ihrer Sicherheitstechnik von den Modellen, die sonst hinter der Theke von Fachpersonal bedient werden.*

Für die Kunden von SB und Discount ist es wichtig, dass sie ihr Brot auch geschnitten mitnehmen können. Nur noch Schnittbrot anzubieten wäre falsch, weil es immer noch rund 30% der Kunden vorziehen, ihr Brot ungeschnitten nach Hause zu tragen. Allerdings hat man mit dem Wunsch, dass sieben von zehn Broten geschnitten werden sollen, auch ein Problem: Frische Brote lassen sich nur eingeschränkt schneiden.

Tests der gängigen Brotschneidemaschinen-Modelle in den vergangenen Jahren zeigen zwar, dass man auch warmes Brot schneiden kann, allerdings meist nur mit Öl und am besten mit einer Sichelmesser- oder Kreismessermaschine. Kostengründe sprechen bei Discount- oder SB-Bäcker dagegen eher für eine Gatterschneidemaschine.

Für den SB-Bereich bieten Jac und Wabäma speziell weiterentwickelte Gatterschneider an. Es handelt sich dabei um Automatikmaschinen, die über einen Einlegeschaft verfügen und deren Messerblöcke sich dem Zugriff der Kunden vollständig entziehen. Für die Bedienung reicht ein Knopfdruck auf die Starttaste. Als bisweilen problematisch hat sich allerdings das Eintüten der geschnittenen Brote erwiesen. Trotz Schaubild und Packstange finden sich immer wieder Zeitgenossen, die jede Scheibe einzeln in den Polybeutel befördern und so nicht nur selbst an den Rand der Verzweiflung geraten, sondern auch den Rest der wartenden Kunden auf die Palme bringen. Im Beneluxbereich haben sich die SB-Maschinen in den Supermärkten inzwischen etabliert. Also scheint das Unvermögen einiger Kunden hierzulande wohl eine temporäre Erscheinung zu sein. Nachteil der Gatterschneidemaschine ist allerdings die fehlende Option der Schnittstärkenverstellung.

Sein Brot selbst aufschneiden und dabei die Schnittstärke individuell wählen kann der SB-Kunde dagegen bei der Sichelmesser-Maschine „Pega-

sus SB“ von Treif oder der Universal von Wabäma. Für den SB-Anbieter oder Discounter haben diese Maschinentypen gleich mehrere Vorteile:

Die Bedienung ist einfach, so dass der Kunde nicht auf die Hilfe des Personals angewiesen ist. Er kann beispielsweise bei der Treif Maschine zwischen den Schnittstärken 8, 10 bzw. 12 mm wählen. Die Schnittstärke wird durch das Drücken der Starttaste eingestellt (eine Starttaste je Schnittstärke). Es lassen sich alle Brotsorten mit einer Länge bis zu 380 mm aufschneiden. Die Schneidleistung der Maschine liegt bei bis zu 175 Scheiben in der Minute.

Der Schneidvorgang beginnt erst, wenn der Sicherheitsdeckel vollständig geschlossen ist. Der wiederum lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Schneiden komplett beendet ist. Ein Hineingreifen in das laufende Messer ist somit nicht möglich. Zusätzlich verfügt die Maschine natürlich auch über einen Notausschalter. Die Sichelmessermaschine von Wabäma verfügt wie das vergleichbare Modell für den Einsatz hinter der Verkaufstheke über eine variable Schnittstärkenwahl. Das Modell ist wahlweise mit oder auch ohne Beölung zu haben. Der eingebaute Notausschalter ermöglicht es zudem, den



*Die Treif Pegasus SB verfügt über drei einstellbare Schnittstärken. Das Einlegen der Brote ist denkbar einfach.*



Schneidvorgang zu unterbrechen, was unter Umständen dann sinnvoll sein kann, wenn der Kunde plötzlich merkt, dass er beispielsweise die Verpackung mit in die Maschine eingeführt hat. Andererseits verleitet der große rote Schalter auch dazu, einfach mal draufzudrücken und somit den Schneidvorgang erst nach einem „Reset“ durch geschultes Personal zum Ende zu bringen. Das Prinzip „Schneiden ohne Öl“ erleichtert allerdings die Reinigung der Maschinen.

Der Standort für die Brotschneidemaschine sollte hinter der Kasse, in Nähe des Packplatzes liegen. So wird der Kunde dazu angehalten, lediglich Ware zu schneiden, die er auch wirklich bezahlt. Der Sauberkeit und Hygiene der Brotschneidemaschine sollte besonderes Augenmerk gewidmet werden. Zwischendurch müssen Schneidreste entfernt werden, und sei es nur die Aufstreu von Spezialbroten, die sich auch auf Auslaufseite gern auf dem Ausgabeblech ansammelt. ■ KH



*Die Sigma SB von Wabäma unterscheidet sich vor allem durch die großzügig dimensionierten Abdeckhauben am Einlass und Auslauf des Brots.*