

BROTSCHEIDEMASCHINEN

Gut abschneiden für den Kunden

Fast 90 Prozent der verkauften Brote verlassen die Filialen heute in geschnittenem Zustand. Deshalb sind Bäckereien auf moderne Brotschneidemaschinen angewiesen, die eine hervorragende Schnittqualität liefern. Die MHS-Schneidetechnik GmbH in Abstatt liefert Schneidemaschinen für Bäckereien, LEH und Industrie weltweit seit über 25 Jahren. Die Maschinen sind einfach zu bedienen, schnell und zuverlässig. Die Bäckerei Lechtermann-Pollmeier in Bielefeld stattet ihre Filialen seit über fünf Jahren mit MHS Schneidemaschinen aus. In der Filiale im Marktkauf am Rabenhof steht seit drei Monaten eine schwarze MHS Premium mit viel Kraft unter der Haube. Immerhin kaufen Lauf- und Stammkunden hier pro Tag bis zu 150 Brote – meist in Scheiben.



Immer mehr Kunden kaufen Brot lieber geschnitten. Bäckereien mit leistungsstarken Brotschneidemaschinen sind im Vorteil. © Back.Business

„Darf ich das Brot für Sie schneiden?“, fragt Bäckereifachverkäuferin Sladjana Kiridijic, und hält das runde Weizenbrot in die Höhe. Die Kundin nickt. Die Verkäuferin öffnet die transparente Haube, legt das Brot in den Schneidbereich der Edelstahlmaschine und drückt schwungvoll die Brotkralle in das Backwerk. Diese hält den Laib in Position, wenn gleich das rotierende Kreismesser in den Schneidbereich hinauffährt und um sich selbst kreisend seine Arbeit tut. Ein Schwenkarm vor dem Brot misst die Brotlänge und hält die Scheiben beim Schneiden zusammen. So kann Kiridijic das Brot leicht als Ganzes entnehmen und ver-

packen. Brote bis zu 39 Zentimetern Länge und 32 Zentimetern Breite kann die MHS Premium verarbeiten, wobei die Schnittstärke in 0,5 Millimeter-Schritten einzustellen ist, zwischen vier und 24 Millimetern. Die Maschine berechnet die Stärke der einzelnen Scheiben so, dass nur ein minimaler Greiferrest von 18 Millimetern ungeschnitten bleibt.

Trend zum Schnittbrot

Kiridijic wählt bei diesem festen Weizenbrot eine Stärke von 12 Millimetern, die sie ins Display eingibt.

Für Vollkornbrot bieten sich eher acht Millimeter an, für saftigen Rosinenstuten vielleicht 15, damit die Scheiben beim Verzehr nicht zerfallen. Der nächste Kunde fragt nach einem halbaufgeschnittenen Brot. Dafür drückt die Verkäuferin eine der grünen Tasten an der Vorderseite der Maschine und gibt damit dem Messer seinen Auftrag: Das Kreismesser - 42 Zentimeter beträgt sein Durchmesser - arbeitet sich genau bis zur Hälfte vor und stoppt dann. Kunden können sich ihr Brot auch einfach halbieren lassen, zeigt eine andere Taste. **Annette Remmers, Bezirksverkaufscoach bei der Lechtermann-Pollmeier Bäckereien GmbH & Co. KG**, sagt: „Der Trend geht ganz klar zum geschnittenen Brot. Das war vor einigen Jahren noch nicht so. Heute erwarten Kunden diesen Service, sonst gehen sie zur Konkurrenz.“ Für bestimmte Kundengruppen hält die Bäckerei übrigens stets ein Sortiment an vorgeschnittenem Brot bereit, das nach Gewicht verkauft wird. Nicht nur Junggesellen schätzen diesen Service.

Damit der Service auch für die Bäckereimitarbeiter einfach von der Hand geht, sind die MHS-Maschinen bedienfreundlich und kommen ohne komplizierte Menüs aus. Die MHS Premium hat neben den Tasten für Schneiden, Halbieren und halb Aufschneiden auch drei frei programmierbare Tasten. Hier stellt die Verkäuferin Schnittstärken ein, die häufig verwendet werden - und springt bei Bedarf per Knopfdruck rasch von einer individuellen Stärke zur Standardeinstellung zurück.

Immer scharfe Messer

Vor der MHS Premium stand bei Pollmeier am Rabenhof eine MHS Ideal. Diese Rundmesser-Brotmaschine ist ein Tischmodell mit geringem Platzbedarf. Sie wurde wegen des hohen Durchsatzes zu klein und machte Platz für das Premium-Modell. Was alle MHS Brotschneidemaschinen gemeinsam haben: Sie sind einfach zu bedienen, außerdem wartungsarm und leicht zu reinigen, ob Gatterschneidemaschinen für kleinere Bäckereien oder Universalschneidemaschinen mit Rundmesser wie die MHS Premium oder ihre kleine Schwester, die MHS Premium S (small). Alle MHS Rundmesserbrotschneidemaschinen sind aus keimresistentem Edelstahl und tragen das 'GS Zeichen' für Geprüfte Sicherheit. Das heißt, dass eine zugelassene, unabhängige Prüf- und Zertifizierungsstelle eine Baumusterprüfung durchführt und die Sicherheit gemäß den Anforderungen bestätigt hat. Außerdem entsprechen die Maschinen komplett den empfohlenen berufsgenossenschaftlichen Vorgaben. „Diese Vorgaben sind nicht obligatorisch“, erklärt **Michael Kühner, Sales-Mitarbeiter bei MHS Schneidetechnik**. „Wir sind einer der wenigen Anbieter, die sie komplett umsetzen.“



Die MHS Premium - viel Power, einfach zu bedienen.
© Back.Business

Dietrich Wurm ist seit vier Jahren **Vertriebsrepräsentant** bei der **Delta Bäckerei-Maschinen Wilhelm Hölscher GmbH in Gütersloh** für MHS-Maschinen. Er betreut Bäckereien im norddeutschen Raum und kennt nicht nur seine Kunden, sondern auch die Maschinen mittlerweile aus dem Effeff. Seine Erfahrung: „Die MHS Premium ist trotz des hohen Durchsatzes wartungsarm. Um das Messer zu reinigen, genügt ein einfacher Tastendruck, und das Messer fährt in die Reinigungsposition. Für die Reinigung trägt die Verkäuferin schnittfeste Handschuhe.“

Etwa einmal pro Jahr, nachdem die Maschine zigtausend Brote geschnitten hat, sollte das Messer nachgeschliffen werden. Diesen Service übernimmt MHS und stellt im Austausch stets ein funktionsfähiges Messer, sodass der Kunde nie ein neues Messer kaufen muss. Der MHS Schliff garantiert laut Wurm eine extrem lange Standzeit und den optimalen Schnitt, der zum Sortiment passt. Denn MHS bietet drei verschiedene Messerschlitze für seine spezialbeschichteten Antihaft-Messer an, je nach Brotsortiment. Wird eine neue Maschine vorgeführt oder aufgestellt, hat Dietrich Wurm Messer in verschiedenen Ausführungen bei sich, um das optimale Messer für jeden Kunden zu finden.



Vollkornbrot ist meistens in Schnittstärke 8 ideal geschnitten. © Back.Business

Bald in jeder Filiale

Die Bäckerei Lechtermann-Pollmeier hat mittlerweile 19 ihrer 31 Filialen in Bielefeld und Umgebung mit verschiedenen MHS Rundmesser-Maschinen ausgestattet, die ölfrei kaltes wie warmes Brot perfekt schneiden. Anfang 2014 hat Pollmeier auch eine Drive-In-Bäckerei eröffnet mit einer Tischmaschine von MHS. Diese Expansion war 1901 noch nicht abzusehen, als die Bäckerei Lechtermann gegründet wurde. 1955 trat die Bäckerei Pollmeier auf den Plan, und 2002 taten sich beide Bäckereien zusammen, um als Lechtermann-Pollmeier eine reiche Kuchen- und Gebäckauswahl sowie Brötchen und 16 verschiedene Brotsorten anzubieten: Roggen- und Kartoffelbrot, Sauerteigbrot, Fünfkorn-, Dinkel- und Weizenbrot. Vertriebsorte sind 31 Fachgeschäfte, inklusive Supermärkte, die meisten in Bielefeld.

Doch anders als das Sortiment unterscheiden sich die Marktauftritte beider Bäckereigeschäfte stark. In der Bielefelder Altstadt eröffnet kürzlich das erste Lechtermann Markenhaus im nostalgischen Restostil, passend zum traditionellen Flair mit dem Schwerpunkt Brot. Pollmeier hingegen steht für moderne Optik und abwechslungsreiche Snacks. Auch die Pollmeier-Filiale im Marktkauf zeigt sich in frischem Design von **Berner Ladenbau**: Echtholzische wurden kombiniert mit grünen Elementen im Sitzbereich, die Wände der Theke glänzen lackschwarz gefliert. Hier gliedert sich die schwarze MHS Premium Maschine nahtlos ein.

Remmers hält es für sinnvoll, wenn ein Filialbetrieb sich für einen Maschinenanbieter entscheidet: „Das verringert die Schulungsaufwände und macht die Filialbetreuung effizienter. Die MHS Modelle werden alle ähnlich einfach bedient. Wir haben 380 Bäckereifachverkäuferinnen vor Ort in ihren Filialen auf die Maschinen geschult. Außerdem liegt in jeder Filiale eine Kurzanleitung mit den wichtigsten Funktionen aus.“ Und noch etwas findet sich in jeder Filiale: Ein heller Holzkasten mit Schlitten an der Oberseite, in den Holzrechtecke verschiedener Stärke gesteckt sind. Es handelt sich allerdings nicht um moderne Kunst, sondern um ein sogenanntes Brot-Display, eigens von einem Schreiner gefertigt. Die Holzscheiben symbolisieren die unterschiedlichen Schnittstärken des Brotes. Unter den Scheiben sind

die Stärken in Millimetern und beispielhafte Brotsorten vermerkt, vom Korn an Korn über den Rosinenstuten bis zur Spezialität ‚Pane Centrale‘. Auch das Brot-Display passt sich übrigens an die Marktauftritte an: Bei Pollmeier ist es in grün-schwarz und bei Lechtermann in rot-schwarz gehalten, den Firmenfarben entsprechend.

Hygienisch und leise

Die MHS Premium wiegt 200 Kilogramm (die dank Rollen leicht verschoben werden können), misst 80 Zentimeter in der Breite, ist 113 Zentimeter hoch und 71 Zentimeter tief. Von außen nicht sichtbar: Sie erfüllt besonders hohe Standards in puncto Hygiene. Seit 2008 auf dem Markt, wurde sie 2014 zur **süd-back** komplett überarbeitet und nach den neusten Richtlinien und Normen für Hygiene und Sicherheit der EU konstruiert – wobei die Werksnorm für Hygiene bei dieser Maschine höher ausfällt als die Industrienorm. Die Maschine lässt sich von vorne durch die große Reinigungsöffnung säubern. Um die Bauteile noch leichter zugänglich zu machen, spendierte MHS eine weitere Reinigungsöffnung an der Rückseite der Maschine. Das Gehäuse wurde so konstruiert, dass keine Ecken als Staubfänger entstanden. Wird die Krümelschublade entnommen, ist der Innenraum in Sekundenschnelle ausgefegt. Antrieb und Elektronik sind hygienisch und sicher vom Schneidraum abgekapselt. Der Edelstahl-Greifer



So sieht ein Brot-Display aus. Es gibt Auskunft über die optimalen Schnittstärken verschiedener Brotsorten.
© Back.Business

wurde platzsparender konstruiert und lässt sich abnehmen und in der Spülmaschine säubern. Auch eine geräuscharme Arbeit gehört zur Hygiene.

Michael Kühner vom MHS Sales-Team sagt: „Wir setzen Messer aus hochwertigem Werkzeugstahl ein mit sehr effizientem Wellenschliff. Dabei entsteht ein Schneidegeräusch, das manche Hersteller dämmen, indem sie den Schneideraum abdichten. Wir dämpfen das Geräusch dort, wo es entsteht: Nämlich mit Dämpfern direkt am Messer.“ Der Messerantrieb laufe dank Frequenzumformer mit Lichtstrom an jeder Steckdose bei der normalen Netzspannung von 230 Volt und einer Leistung von 1,5 Kilowatt.

Ein guter Partner

MHS Sales-Experte Michael Kühner sagt: „Unser Schwerpunkt im weltweiten Markt liegt klar auf Bäckereien. Dass wir auch für die Industrie und Selbstbedienung im LEH Maschinen konstruieren, ist für die Bäckereien eher von Vorteil. Forschung und Entwicklung sind breiter aufgestellt, ebenso der Vertrieb, was für bessere Konditionen sorgt.“ Für Annette Remmers ist außerdem entscheidend, dass der Partner bereitsteht, damit die internen Abläufe funktionieren.

Geschäftsführer Hanno Lechtermann (Produktion/Einkauf), Stefan Lechtermann (Buchhaltung/

Service) und Thomas Pollmeier (Marketing/Verkauf) treffen sich einmal pro Woche, um über Produktion, Verkauf und Schulungen in den Filialen zu sprechen. Remmers ist meistens mit von der Partie und war auch an der Entscheidung für die MHS Maschinen beteiligt. „Für MHS sprechen die Qualität, die einfache Bedienung und der sehr gute Service.“ Deshalb sollen mittelfristig alle Filialen mit MHS-Maschinen ausgerüstet werden: „Die Maschinen passen ins Gesamtkonzept.“ Vor MHS habe die Bäckerei mit einem anderen Anbieter zusammengearbeitet, dessen Service nicht so überzeugt habe wie der von Delta. Remmers erläutert: „Beim Einkauf zählen Qualität, Preis und Service. Im laufenden Betrieb steht der Service an erster Stelle, gefolgt von Qualität und Preis.“

Dass MHS seine Maschinen und Kompetenzen stetig weiter entwickelt, dürfte einer langfristigen Zusammenarbeit aber auch zugute kommen. Zur südback im Oktober will MHS einige Neuerungen vorstellen. Doch einiges bleibt auch gleich, sagt Michael Kühner: „Qualität, Hygiene und Service.“

Steffanie Gohr