

Pressemeldung im Detail

05.03.2001 Zeitsparend und gleichmäßig schneiden

Halbautomatische Kuchenschneidemaschine im Praxistest bei der Bäckerei Sundag. MiniQuickSchnitt sorgt für hohe Zeitersparnis und gleichmäßige Schneideergebnisse.

Die Bäckerei Sundag in Schüttorf ist ein gewachsenes Familienunternehmen mit inzwischen zwölf Filialen. Brötchen und Brot für die Kommissionierung vorzubereiten ist bei dieser mittleren Betriebsgröße bereits nicht mehr ganz einfach. Problematisch, weil Zeitintensiv und damit auch teuer, ist das Portionieren von Blechkuchen. Stundenlang waren die Mitarbeiter, vor allem in der Hochsaison von Erdbeerkuchen und Obstsnitten damit beschäftigt, die Kuchen mit einem Moulinex-Messer zu schneiden und anschließend entsprechend den Wünschen aus den Filialen auf Blech zu packen. Diese unrationelle Tätigkeit war eindeutig unrentabel und zusätzlich bei den Mitarbeitern wenig beliebt. Auch die Qualität des manuellen Schneideergebnisses war nicht selten unregelmäßig. Eine vollautomatische Maschinenlösung kam für die Bäckerei nicht in Frage, hier stand der hohe Preis nicht im richtigen Verhältnis zum erzielbaren Rationalisierungspotenzial.

Im dritten Jahr im Einsatz

1998 entschied sich die Bäckerei dann doch zu einer Investition in Schneidetechnik. Mit der Mini-Quick-Schnitt von Anneliese holten sich die Bäcker und Konditoren um Kai Sundag eine halbautomatische Kuchenschneidemaschine in die Produktion. Was früher Stunden dauerte, ist heute in wenigen Minuten erledigt, das Schneiden von nahezu allen Blechkuchen.

"Neben der Investition in die reine Maschinenteknik mussten wir zusätzlich auch neue Bleche anschaffen, da nur spezielle Bleche, die zur Maschine angeboten werden, für die MiniQuickSchnitt geeignet sind", so Kai Sundag. Auf den ersten Blick unterscheiden sich die Bleche kaum von herkömmlichen, hochrandigen 60 x 40 cm-Blechen. Der wesentliche Unterschied liegt in der Arretierung der Vorstellschiene. Sie wird nicht einfach in zwei seitliche angebrachten Schlitzen gehalten, vielmehr ruht in einem die ganze Höhe des Bleches umfassenden U-Profil. Dies ist notwendig, damit das nur wenige Millimeter vom Rand eintauchende Messer die Vorstellschiene nicht verkanten oder gar aus dem Rahmen herausdrücken kann.

60 x 40 kontra 60 x 20

Kuchen wird bei Sundags nur Blechweise kommissioniert, das bedeutet, dass die Filiale auch nur ganze Bleche mit Kuchen bestellen kann. Wer verkauft aber von jedem Blechkuchen jeden Tag ein ganzes Blech? Hohe Retouren bzw. alte Ware in den Auslagen, das wäre die logische Konsequenz gewesen. Es galt also einen Mittelweg zwischen Rationalisierung und dem Anspruch von Qualität und Frische zu finden. Man entschied sich dafür, die blechweise Bestellung bei zu behalten, allerdings mit einer kleineren Blechgröße. Die 60 x 20 cm-Bleche hielten Einzug. Im Moment werden wochentäglich um die 30 Kuchen maschinell geschnitten. Rund 3/4 davon in dem kleinen Blechmaß.

Breiter Einsatzbereich

Neben Obstkuchen - beispielsweise Rhabarberschnitten, Himbeer- oder Erdbeerschnitten - werden auch Donauwellen, Käsekuchen, Apfelkuchen und selbst Sahneschnitten mit der Maschine portioniert. "Zu Anfang hatten wir Messerblöcke mit einer 16er- bzw. 32er-Einstellung, diese haben wir auf 18 bzw. 36 Stücke umstellen lassen", so Sundag. "Dieser Umbau war problemlos möglich und dauerte gerade einmal zwei Stunden." Dass man nicht alle Kuchen gleich nach der Fertigstellung oder im warmen Zustand mit der Maschine schneiden kann, war den Sundags von Anfang an klar. "Beispielsweise frieren wir Bienenstich vor dem Schneidevorgang kurz an, damit die Messer die Cremefüllung nicht zu den Seiten herausdrücken", erklärt Sundag. Auch bei Sahneschnitten wird nach dieser Methode verfahren. Gibt es eigentlich einen

Kuchen, den man mit der Maschine nicht schneiden kann? "Ja und nein, frisch aprikotierten und glasierten Apfelkuchen, den kann man nicht maschinell schneiden, sehr wohl aber, wenn er einige Stunden ausgekühlt ist. Prinzipiell versuchen wir, alle Kuchen mit der Maschine zu schneiden, was uns im Wesentlichen auch gelingt."

Reinigen von Messern und Maschine

Nicht ganz unproblematisch, sollte man denken, ist die Reinigung von feststehenden Messerblöcken, aber weit gefehlt. In wenigen Sekunden lassen sich beide Messersätze, sowohl der für den längs- als auch der für den Querschnitt, von der Maschine lösen und auf eine Transport- und eine Reinigungskassette ablegen, diese kann man dann zusammen mit den Messern einfach in eine gängige Spülmaschine einlegen und reinigen. Bei regelmäßiger und konsequenter Reinigung in der Spülmaschine, wie sie in der Bäckerei Sundag praktiziert wird, hat man auch keinerlei Probleme mit angetrockneten Schneideresten. Neben der Entnahme der Messerblöcke zum Reinigen ist auch der Wechsel des Messerblocks, beispielsweise von der Einheit 60 x 20 zur Einheit 60 x 40, in wenigen Sekunden erledigt.

Der Schneidevorgang

Eigentlich sind es zwei Schneidervorgänge gleichzeitig, die in einem Arbeitsgang erledigt werden, denn die Maschine hat zwei übereinander angeordnete Schneideebenen. Unten wird längs und oben wird quer geschnitten. Das zunächst längs geschnittene Blech wird manuell von der unteren Ebene in die obere umgesetzt. Sobald der mechanische Andruckhebel nach unten gedrückt wird, setzen sich die Messer in schwingende Bewegungen. Der Hebeldruck bestimmt dabei, mit welcher Geschwindigkeit sich die Messer in den Kuchen schneiden. "Hier ist schon ein wenig Fingerspitzengefühl notwendig, man bekommt allerdings recht schnell ein Gefühl für die Maschine", so Sundag. Durch vermindern des Drucks werden die beiden Ebenen wieder abgesenkt und der Kuchen wird quasi aus den Messern gezogen. Der geringe Platzbedarf, das einfache Handling, die schnelle und gründliche Reinigung und das vielseitige Anwendungsspektrum machen die Maschine zu einer echten Empfehlung für den täglichen Einsatz in der Backstube. Der gleichmäßige Schnitt und das hohe Rationalisierungspotenzial tun das Übrige.

Quelle: DBZ 6/2000