



Gut schmecken und gut aussehen: Worauf es beim professionellen Schneiden ankommt

Expertengespräch mit Ralf Steinhilber (Director Food Processing bei Bizerba)

Frank Schmidtbauer (freier Journalist): Thema Schneiden. Vor welchen Herausforderungen stehen Lebensmittelgeschäfte heutzutage?

Ralf Steinhilber: Egal ob Fleischereien, Feinkostabteilungen oder Bäckereien: Sie alle müssen in Zeiten steigenden Wettbewerbs darauf achten, ihre Produkte perfekt zu schneiden und zu präsentieren, um Kunden von ihrem Geschäft zu überzeugen. Die geschnittenen Produkte, etwa Käse- und Schinkenscheiben, müssen appetitlich aussehen und gleichmäßig geschnitten sein. Hier kommen professionelle Schneidemaschinen ins Spiel, die jede Scheibe so gleichmäßig und sauber schneiden wie die Nächste. Das fällt Kunden natürlich auf, und das sind die kleinen Momente, die sie überzeugen.

F.S.: Ich möchte das perfekte Schnittbild erreichen. Auf was gilt es zu achten, wenn ich eine neue Maschine unter die Lupe nehme?

R.S.: Auf die gesamte Bauweise. Die Komponenten der Maschine, die mit dem Produkt in Berührung kommen, also beispielsweise Messerabdeckung, Schlitten- und Anschlagplatte, sollten über ausgefräste Gleitrillen verfügen, damit das Produkt weniger aufliegt und leichter zum Messer gleitet. Trotzdem bestand bei Eloxal-Oberflächen lange Zeit das Problem, dass bestimmte Produkte wie einige Käsesorten an Teilen der Maschine haften blieben, dadurch verformt und nicht gleichmäßig geschnitten wurden. Bizerba hat deswegen eine Veredelung namens Ceraclean erfunden, die die Gleiteigenschaft um bis zu 20% erhöht und über hervorragende Antihaft-Eigenschaften verfügt. Mittlerweile lassen sich mit diesem Material sogar die Messer veredeln.

Dann ist es besonders wichtig, dass die Schneidemaschine das Produkt während des Schneidens, wenn der Schlitten vor- und zurückfährt, zuverlässig fixiert. Wenn die geometrische Form eines Produktes das nicht von sich aus sicherstellt, bieten wir hierzu verschiedene Möglichkeiten zur Produktfixierung an. Denn wenn das Produkt hin- und herwackelt und man es nach jedem Durchlauf neu ausrichten muss, geht das auf Kosten der Zeit und des Schnittbildes.

Dann gilt es natürlich auch darauf zu achten, wie einfach sich der Schlitten bewegen lässt. Er sollte gut gelagert und sehr leichtgängig sein, damit ihn die Mitarbeiter über den ganzen Tag hinweg bewegen können, ohne dabei zu ermüden. Auch der Schleifapparat sollte unkompliziert zu handhaben sein, so dass jeder Mitarbeiter das Messer zu jeder Zeit in einem einfachen Arbeitsgang schärfen kann. All diese Faktoren sind wichtig, um perfekte Schneideergebnisse zu erzielen.

F.S.: Können Schneidemaschinen das Schneidgut eigentlich auch wiegen?

R.S.: Ja, das können sie. Die integrierten Waagen schaffen echten Mehrwert: Der Thekenmitarbeiter kann noch während des Schneidens das Gewicht kontrollieren und somit in einem Arbeitsschritt das gewünschte Zielgewicht viel genauer erreichen.

F.S.: Herr Steinhilber, ich danke Ihnen für dieses Gespräch

Pressekontakt

Constancia Consulting

Frau Sabine Sohn
Auf dem Heidgen 27
53113 Bonn

constancia-consulting.de
sohn@constancia-consulting.

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Herr Andreas Wegeleben
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
Andreas.wegeleben@bizerba.com

Seit 1866 bestimmt Bizerba den technologischen Wandel in der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik. Wir entwickeln Zukunft. Bizerba bietet alles aus einer Hand: Hard- und Software, Beratung, Finanzierung und Services. Global agierend und vor Ort präsent, sind wir in vielen Bereichen markt- und technologieführender Lösungsanbieter.

Moderne Ladenwaagen mit multimedialen Datenbanken, Kassenlösungen und Checkoutwaagen, Warenwirtschafts- und Filialsteuerungssysteme, Schneide- und Fleischbearbeitungsmaschinen, Etiketten und Verbrauchsmaterialien, softwaregestützte Kontrollwaagen, Fremdkörperdetektoren, Etikettierungssysteme sowie Industriesoftware für Datenströme - vom Wareneingang bis zum Versand. Die hohe Bizerba Qualität ist dabei das Ergebnis eines systematischen Global Quality Managements. Die nächsten Ziele fest im Blick und immer einen Schritt voraus. Damit unsere Kunden schon heute vom Besten profitieren: Qualität made by Bizerba steht für technologischen Vorsprung.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Mendrisio (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

