

JAC Slim: für das individuelle Ladenbaukonzept



Fügt sich gut ein: die JAC Slim in der Filiale der Bäckerei Bayer in Reutlingen-Oferdingen © Back.Business

Die JAC Slim ist das neue Produkt des belgischen Maschinenherstellers JAC. Die kompakte Kreismesser-Schneidemaschine, die erst kürzlich auf der südback in Stuttgart ausgestellt wurde, ist mit den Abmessungen von 60 x 60 Zentimeter äußerst platzsparend.

Integration in das Ladenbaukonzept

Wenn eine Bäckerei vor der Entscheidung steht, eine neue Brotschneidemaschine zu kaufen, müssen gewisse Faktoren berücksichtigt werden. Soll es sich bei der neuen Anschaffung zum Beispiel um einen Gatterschneider oder eine Kreismesser-Schneidemaschine handeln?

In erster Linie müssen die Anforderungen an das eigene Brotsortiment analysiert und mit der Leistung der Maschine abgeglichen werden. Auch sind Bedienung und Reinigung wichtige Faktoren beim Kauf einer neuen Maschine. Letzlich ist der Standort der Maschine nicht außer Acht zu lassen. Dieser hat oftmals einen hohen Stellenwert bei der Entscheidung.

Der Platz-Aspekt war auch für die Bäckerei Bayer aus dem schwäbischen Reutlingen beim Kauf einer neuen Brotschneidemaschine ausschlaggebend. Als Geschäftsführer Martin Bayer im August dieses Jahres die zum Hauptgeschäft gehörende Filiale in Reutlingen-Oferdingen übernahm, legte er großen Wert darauf, dass eine neue Schneidemaschine so in den Verkaufsraum integriert wird, dass sie möglichst wenig Platz beansprucht. Bayer entschied sich aufgrund dieser Anforderungen für eine Kooperation mit dem belgischen Schneidemaschinenhersteller JAC Machines und ließ die Slim in sein Ladenbaukonzept integrieren. Das Edelstahlmodell der Maschine ist nicht nur aufgrund seiner platzsparenden Größe vorteilhaft, sondern auch in individualisiertem Design (rot, beige, schwarz) erhältlich und fügt

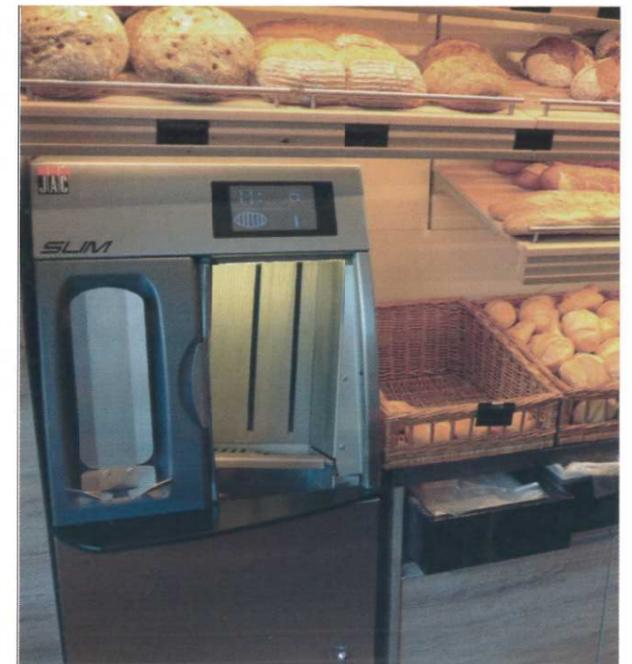
sich dadurch optimal in das jeweilige Corporate Design eines Unternehmens. Die Ladengestaltung legte Bayer in die Hände der Fachkräfte der bfm Ladenbau GmbH und gab konkret vor, dass das Konzept dem Platzbedarf der ausgewählten Slim gerecht werden muss.

Vertikal statt horizontal

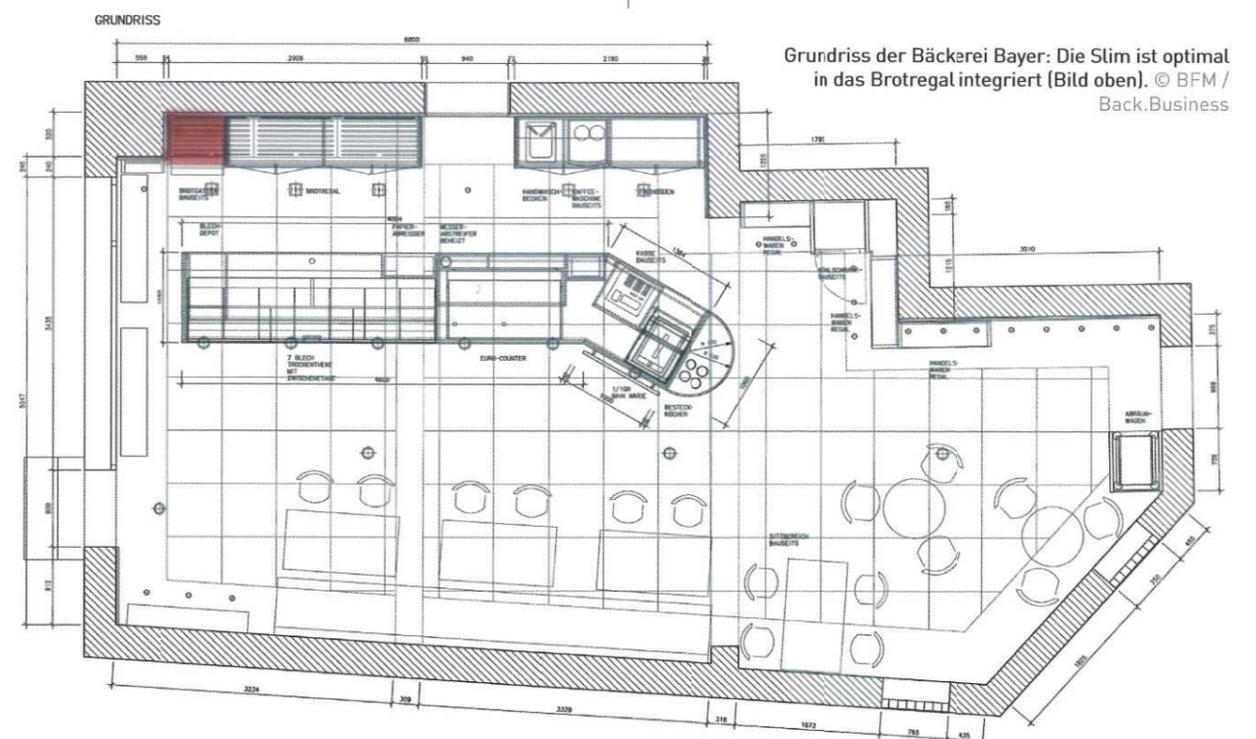
„Die Maschine ist für Bäckereien geeignet, die etwas Besonderes wollen“, sagt JAC Product Director Slicers und Area Sales Manager Senior Frédéric Guerber.

Das neue Modell Slim schneidet Brote aller Art in einem neuen Verarbeitungsprozess. Die Brote werden dazu vertikal in den Schneidekanal gelegt. Das Kreismesser schneidet anschließend mit waagerechter Bewegung von oben nach unten durch das Brot. Guerber betont, das Messer werde aufgrund der Schwerkraft (Scheiben fallen von alleine herunter) nicht in das Brot gedrückt, was schonend für die Krume ist.

Ob weiche oder sehr harte Kruste, weiche oder klebrige Krume, dick oder dünn. Die Slim schneidet Brote in einer Größe bis zu 42 Zentimeter Länge in einer stufenlosen Schnittstärke von fünf bis 25 Millimeter. Sie schafft dabei 130 Scheiben pro Minute. Der Unterschied des vertikalen Einlegens



im Vergleich zu herkömmlichen Maschinen, in die das Brot horizontal eingelegt wird, trägt dazu bei, dass die Slim äußerst platzsparend eingesetzt werden kann. Außerdem ist es aufgrund der neuen Schneidetechnik (und mithilfe der Schwerkraft) möglich, noch warme Roggenbrote und besonders luftige Hefeteige wie einen Hefezopf ohne Probleme zu schneiden. Das Zusammenkleben der abgeschnittenen Scheiben wird vermieden.





Platzsparend: Die Jac Slim
© Jac Machines

Die Slim im Einsatz

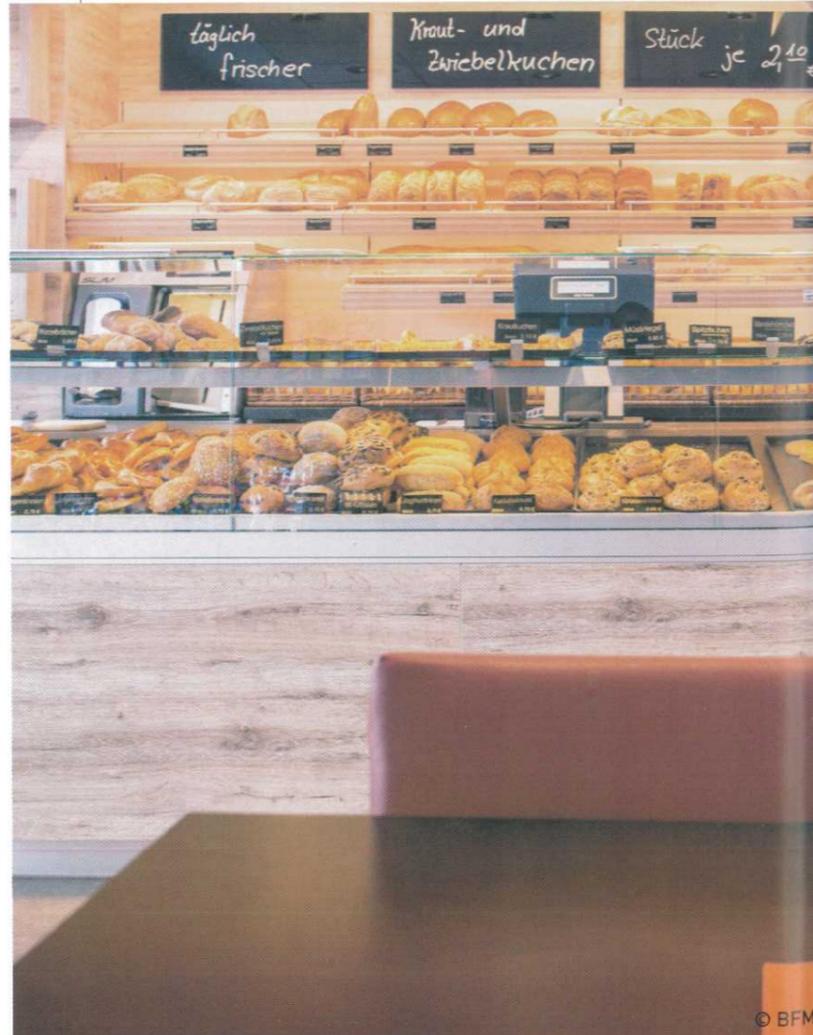
Nach Aussage des Geschäftsführers dauerte es von der Idee bis zur Umsetzung lediglich fünf Monate. Die aus Edelstahl bestehende Slim fügt sich unauffällig in die Ladengestaltung der Filiale ein. Direkt in die Regalkonzeption hinter der Theke integriert, benötigt die Slim so wenig Platz, dass sechs Verkaufskörbe neben der Maschine im Brotregal platziert werden können. In direktem Vergleich zu einer horizontal arbeitenden Schneidemaschine hat die Bäckerei somit durch die Integration der Slim Platz für zwei zusätzliche Körbe. Diese optimale Einpassung in die Verkaufsfläche bietet ausreichend Spielraum für die Warenpräsentation, optimiert die Abläufe und trägt zur Verkaufssteigerung in der Filiale bei.

Einfache Bedienung

„Nach einer anfänglichen dreißigminütigen Einweisung konnten die Mitarbeiter

die Maschine auch ohne Probleme bedienen“, so der Bäckerei-Geschäftsführer. „Die Mitarbeiter kommen mit der Slim gut zurecht. Es funktioniert!“ Die Mitarbeiterin der Bäckerei bestätigt die Meinung des Geschäftsführers. Sie erklärt, die Maschine ist leicht zu bedienen und fügt sich optimal in den Verkaufsprozess ein.

Eine ergonomische Ausrichtung war nach Aussage Guerbers von Anfang an das Ziel bei der Planung der Anlagen von JAC. Heutzutage ist die einstige Vorgabe längst zu einer Selbstverständlichkeit geworden. So auch bei der Slim. Die Maschine besitzt eine gerade Arbeitsfläche und kann von den Bäckerei-Mitarbeitern auf Hüfthöhe bedient werden. Man braucht sich nicht mehr zu bücken. Das Steuerungsdisplay befindet sich in Augenhöhe. Ein Sicherheitsglas wird zugeschoben und verhindert so das Herausfallen des Brotes. „Nach dem Öffnen und Einlegen des Brotes können die gewünschte Geschwindigkeit - normal: 130 Scheiben pro Minute; schonend: 100 Scheiben pro Minute - sowie die gewünschte Schnittstärke eingestellt werden“, so Guerber. Eine automatische Brotkralle bewegt sich um die jeweilige Schnittstärke des Backwerks, während das Messer an der gleichen Stelle bleibt.



Individuelle Brotstärke und Konsistenz

Das Schneiden unterschiedlicher Brotsorten, darunter auch Spezialbrote, wird durch das teflonbeschichtete Kreismesser ohne den Einsatz einer Messerbeölung garantiert. Anschließend kann der geschnittene Brotlaib an gleicher Stelle wie beim Einlegen entnommen werden. Das außen am Gehäuse angebrachte Verpackungsblech ermöglicht ein schnelles und unkompliziertes Verpacken des aufliegenden geschnittenen Brotes durch Überziehen einer Verpackungstüte.

Die Kunden fragen in der schwäbischen Filiale besonders viel geschnittenes Brot nach. „Die Slim ist da täglich rund 50 bis 80 mal in Betrieb“, sagt Bayer und betont weiter: „Die Wünsche nach individueller Schnittstärke sind jeweils vom ausgewählten Brot abhängig und können problemlos von der Maschine erfüllt werden.“ Auch das jeweils im Oktober angebotene Kürbiskernbrot mit einer weicherer Konsistenz wird problemlos in der Slim verarbeitet.

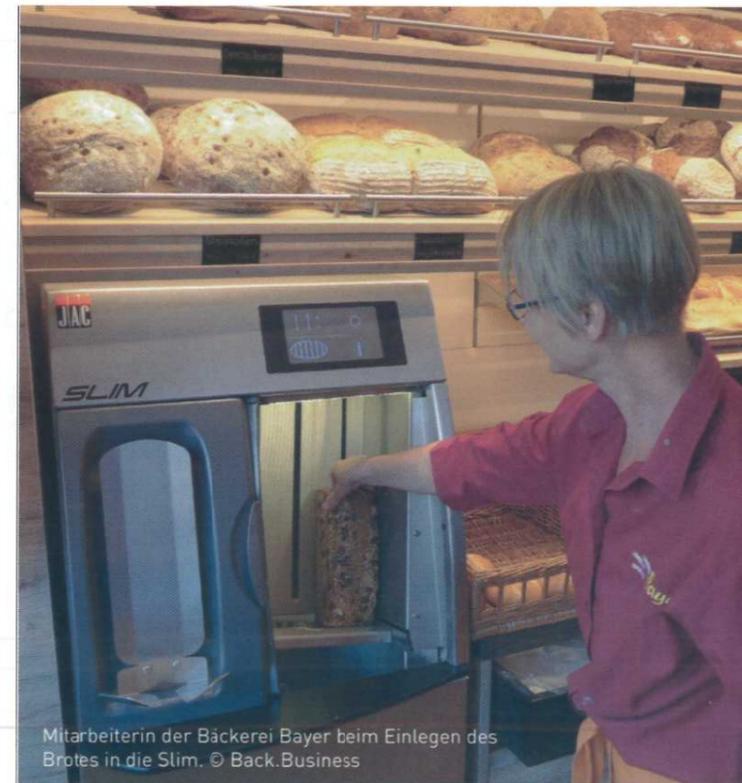
Öl oder kein Öl?

Das Messer wird automatisch in den Kanal gefahren um nicht nur eine Reinigung, sondern auch unkompliziert einen Messerwechsel vornehmen zu können. „Die untere Türe der Maschine wird lediglich für das Entleeren der Krümelschub-

DIE BÄCKEREI BAYER

Der in dritter Generation familiengeführte Bäckereibetrieb beschäftigt 21 Mitarbeiter in Hauptgeschäft und Filiale mit jeweils integriertem Cafébereich. Das Angebot der Bäckerei umfasst 27 Brot- und Backwaren. Die Rohstoffe stammen aus regionalem Anbau. Die Bäckerei bietet speziell jeden Donnerstag glutenfreie Brot- und Backwaren an. Auch können die Kunden in der Oferdinger Filiale Kuchen, Zeitschriften und ausgewählte Lebensmittel käuflich erwerben.

Erweitert wird das ohnehin schon breite Angebot durch die Spezialität der Reutlinger Mutschel, einem Gebäck aus mürben Hefeteig mit acht Zacken. Vor und nach dem Feiertag der Heiligen Drei Könige erhalten Kunden in den schwäbischen Bäckereien in Reutlingen und Umgebung das traditionelle Gebäck.



Mitarbeiterin der Bäckerei Bayer beim Einlegen des Brotes in die Slim. © Back.Business

lade sowie die Entriegelung der Kanalklappe und die Inbetriebnahme geöffnet“, so Guerber. Auch an dieser Stelle ist zu erwähnen, dass die Maschine ohne Öl arbeitet und daher eine Reinigung entsprechend leichter fällt. „Die Maschine ist klasse. Dank automatischer Verriegelung der Kanalklappe während des Arbeitens kann einer Verletzungsgefahr vorgebeugt werden. Der Schneidevorgang kann jederzeit gestoppt werden. Gut finde ich außerdem die Tatsache, dass jedes Brot ohne Öl geschnitten werden kann“, so Bayer.

Kundenzufriedenheit & Umsatzsteigerung

Der Geschäftsführer und auch seine Mitarbeiter sind mit der Maschine des belgischen Herstellers vollkommen zufrieden. Die Slim ist dabei ein Grund, der maßgeblich zur Kundenzufriedenheit und Umsatzsteigerung beiträgt. Für die Bäckerei bedeutet das eine Steigerung der Umsatzzahlen von rund 20 Prozent, seit Bayer die Filiale übernommen und neu gestaltet hat.

Annika Ahrens