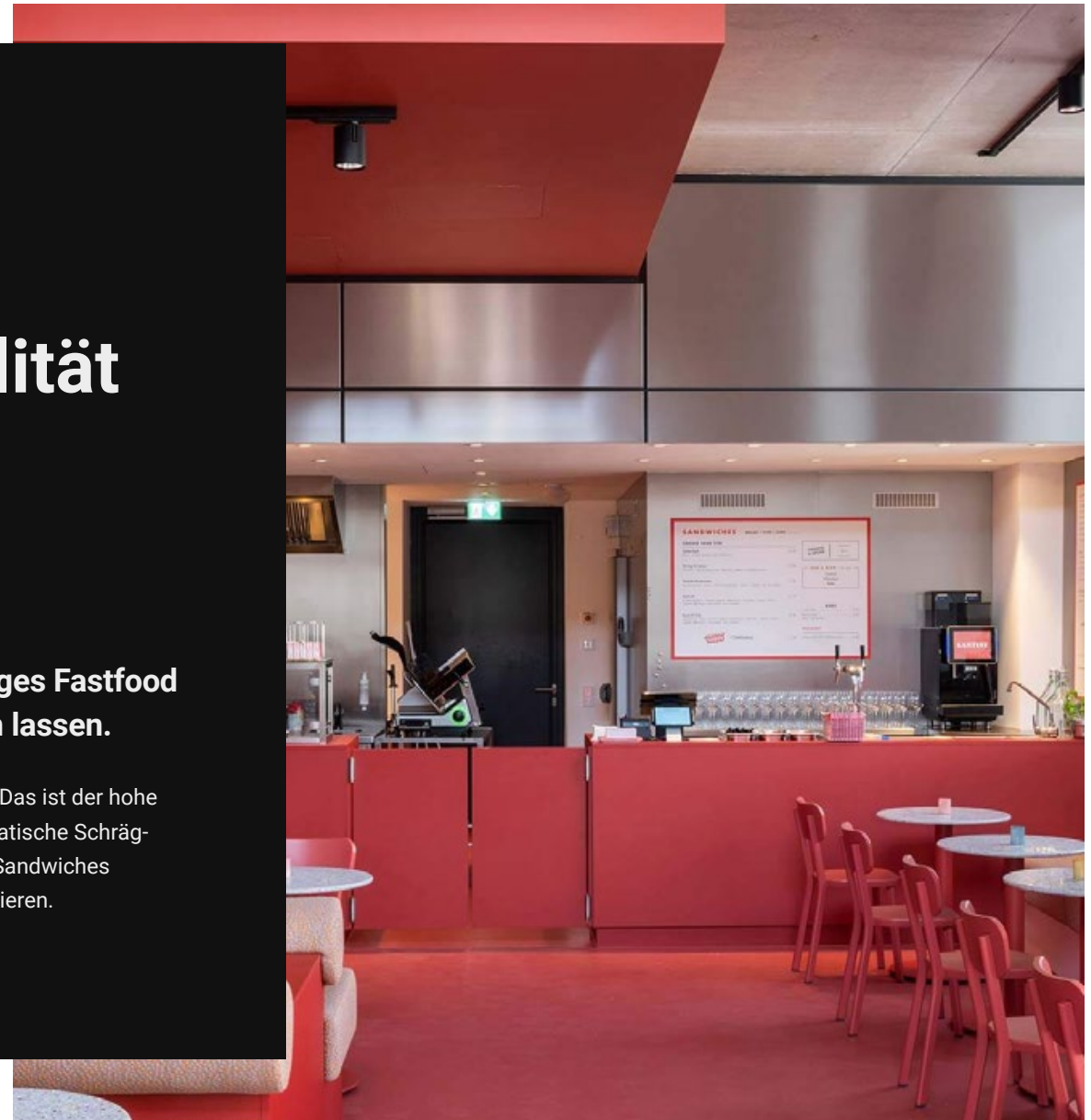


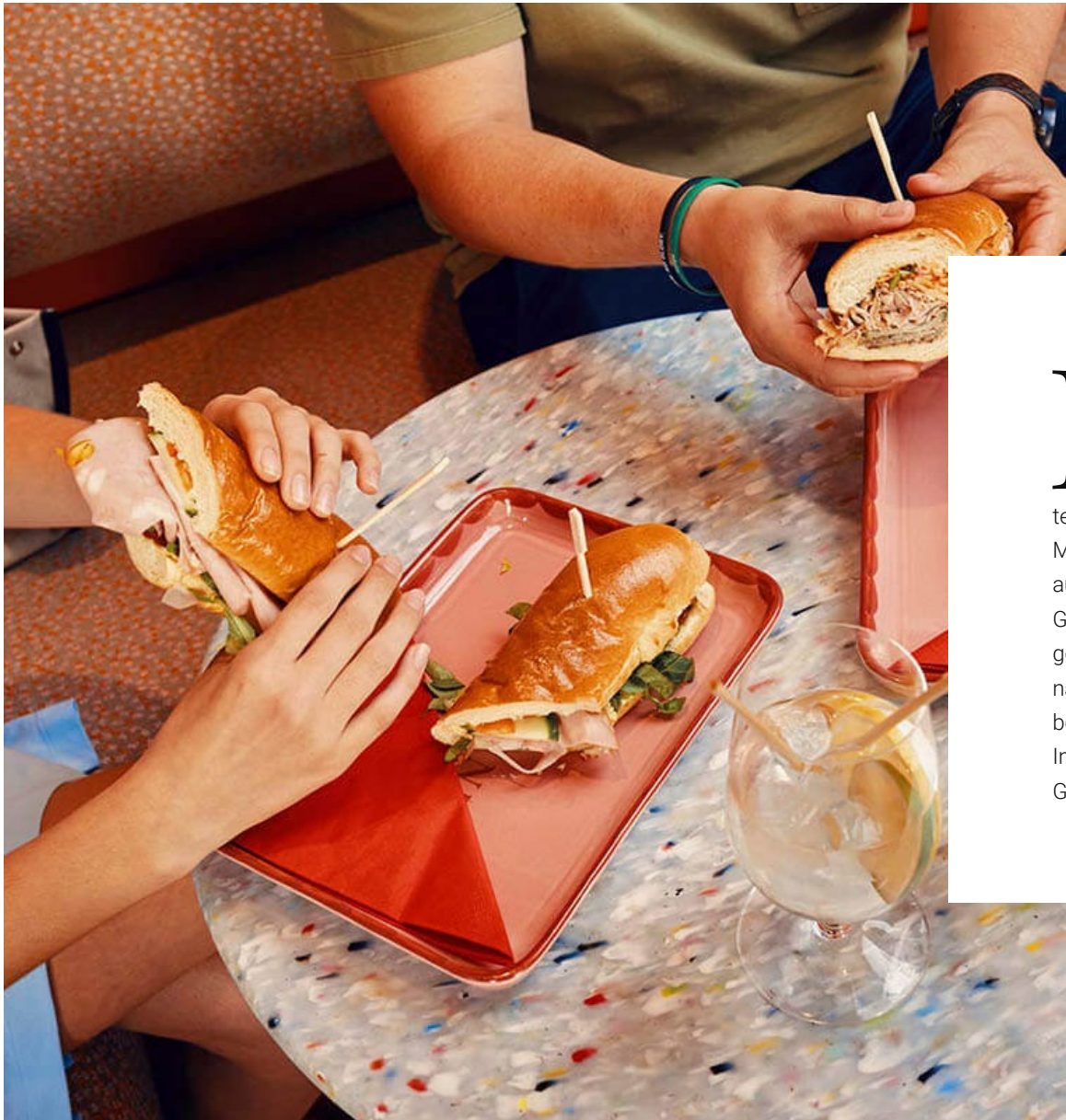
CASE STUDY

# Sandwiches in konstanter Topqualität bei der Kantine Offenburg

**Wie sich empfindliche Zutaten für hochwertiges Fastfood schnell, sicher und wirtschaftlich verarbeiten lassen.**

Statt vorportioniert gelagert, frisch geschnitten direkt aufs Brot: Das ist der hohe Anspruch der Kantine Offenburg. Möglich macht dies die automatische Schrägschneidemaschine GSP HD. Mit ihr können alle Mitarbeitenden Sandwiches schnell und ohne Foodwaste in gleichbleibender Qualität produzieren.





Das Gastro-Konzept der Kantine ist in Offenburg konkurrenzlos. In den Räumlichkeiten einer Kunstgalerie produziert und serviert das junge Unternehmen Sandwiches in außergewöhnlicher Qualität: belegt mit frisch geschnittenem warmem Fleisch aus regionaler Produktion, mit hauchdünnem Mortadella oder fein aufgefächertem Gemüse. Jedes Sandwich wird erst auf Bestellung zubereitet – und dann muss es schnell gehen. Denn viele Gäste kommen in ihrer Mittagspause. Trotzdem gilt es, die Rezepturen genau einzuhalten und Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Auf der Suche nach einer Maschine, die in höchster Präzision schneidet, wiegt, Abläufe beschleunigt und hochwertige Zutaten schonend verarbeitet, stieß der Inhaber der Kantine auf die automatische Schrägschneidemaschine GSP HD von Bizerba.



“ Die Lebensmittelverschwendung wird auf ein Minimum reduziert und durch die Energieeinsparung wird zusätzlich sehr nachhaltig gearbeitet.“

**Alexander Pogacnik**

Product Line Manager Retail bei Bizerba Global Sales & Marketing

## UNTERNEHMEN

# Kantine Offenburg

Seit April 2023 bereichert die Kantine das Fastfood-Angebot Offenburgs für Gäste mit gehobenen Ansprüche an Frische, Qualität und Nachhaltigkeit. Die Speisekarte umfasst neben Sandwiches auch Salate, die warme Spezialität Mac & Cheese (Makkaroni mit Käse) sowie als Desserts Eis und Cheesecake. Dips und Saucen werden selbst hergestellt, alle Lebensmittel stammen aus regionaler Produktion. Die vier Brotsorten für die Sandwiches wurden eigens für die Kantine gemeinsam mit einem örtlichen Bäcker entwickelt.

---

Eine Filiale

---

5 Mitarbeitende

---

Vor Ort-Verkauf und Catering

**Mehr Infos**

[kantine-offenburg.de](https://kantine-offenburg.de)

**KANTINE**

## HERAUSFORDERUNG

# Hochwertige Lebensmittel schnell und schonend verarbeiten

Kantine-Inhaber Martin Kammerer weiß: In der Gastronomie ist Differenzierung ein wichtiger Erfolgsfaktor. Er möchte der wachsenden Zielgruppe gesundheits- und umweltbewusster Fastfood-Liebhaber ein neues Angebot machen. Inspiriert vom nahen Frankreich, in dem Croques ein beliebtes Bistro-Gericht sind, und von den Bandbreite an möglichen Rezepturen, fällt die Wahl schnell auf Sandwiches.

## Sandwiches just in time

Um sich vom Wettbewerb abzuheben und maximale Frische und Qualität zu bieten, sollen die Zutaten für jedes Sandwich erst bei Bestellung geschnitten werden. Das stellt den Gastronom vor ein Zeitproblem. Denn egal, wer ein Sandwich in der Kantine fertigt: Länger als zehn Minuten soll der Gast nicht warten. „Wenn da ein Koch stehen würde, der nur schneidet, das würde mit unserem Konzept nicht funktionieren“, sagt Martin

Kammerer. „Das würde viel zu lange dauern und wäre auch nicht wirtschaftlich, denn es würde die Ressourcen einer Fachkraft zu sehr binden.“

## Effiziente und nachhaltige Gastronomie

Für diese Aufgabe musste eine Maschine her, die höchste Schneidleistungen erbringt, schnelle Arbeitsabläufe ermöglicht und auch von Hilfskräften bedient werden kann. Zudem sollte sie Sandwiches zu 100 Prozent exakt reproduzierbar machen können, um eine gleichbleibende Qualität zu sichern und Lebensmittelabfälle zu minimieren. „Ich kenne Bizerba ebenso lange, wie ich in der Gastronomie tätig bin. Die Präzision, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit der Geräte weiß ich sehr zu schätzen. Deshalb habe ich mich zuerst bei Bizerba umgesehen“, erinnert sich Kammerer.



## LÖSUNG

# Automatisches Schneiden aufs Gramm genau

Die Entscheidung fiel für die automatische Schrägschneidemaschine GSP HD. „Wir haben gemeinsam mit Herrn Kammerer überlegt, welche Maschine seinen Anforderungen am besten gerecht wird“, berichtet Alexander Pogacnik, Product Line Manager Retail bei Bizerba Global Sales & Marketing. „Wir hatten eine mehrwöchige Testphase vor Ort, in der wir Anpassungen nach Kundenwunsch vorgenommen haben.“ Martin Kammerer sagt zu seinen Erfahrungen mit Bizerba: „Die Betreuung ist premium. Es wird interessiert gefragt, wie wir mit der Maschine zurechtkommen und ob wir zufrieden sind. Das sind wir. Sie arbeitet genauso, wie wir es haben wollen.“

## Passt perfekt ins Konzept

Im Tagesbetrieb bewährte sich die GSP HD schnell und erfüllt alle Kundenwünsche. Sie schneidet die

hochwertige Produkte der Kantine automatisiert auf Zielgewicht – von der 0,5 Millimeter dünnen Mortadellascheibe über die 3 Millimeter feine Ananas bis hin zum warmen Schweinbauch – auch bei eingeschränktem Platzangebot. Sie schneidet hochpräzise und sauber und lässt sich dank des herausnehmbaren Schneideblatts schnell und leicht reinigen. Die GSP HD passt sowohl ins betriebliche als auch ins optische Konzept eines Gastronomiebetriebs, in dem Wert auf Modernität und Nachhaltigkeit gelegt wird.

## Intelligente Technik spart Kosten

Zeit und Servicekosten spart die GSP HD dank SmarterSlicing: Die digitale Bedienoberfläche bietet alle relevanten Informationen auf einen Blick, und Indikatoren melden dem Thekenteam, wann es Zeit zum Reinigen, Schleifen oder Warten ist.



Das ermöglicht optimale Abläufe. Effizient arbeitet auch der kraftvolle intelligente Messerantrieb Emotion®. Er spart bis zu 55 % Energie und sorgt nebenbei noch für einen geräuscharmen Betrieb. So kann sich das Personal der Kantine voll und ganz darauf konzentrieren, die Wünsche der Gäste zu erfüllen.

## VORTEILE

# Mensch und Maschine arbeiten Hand in Hand

Heute ist die GSP HD das Herzstück der Sandwichproduktion der Kantine und schneidet, warmes Fleisch, Käse, Gemüse und alle anderen Zutaten automatisch und auf die in der Rezeptur vorgegebene Menge grammgenau, während die Mitarbeitenden zeitgleich die Sandwiches vorbereiten. „Unsere Gäste staunen oft, wenn der Koch das Fleisch einspannt, die Maschine startet und sich dann einfach wegdreht“, freut sich Kammerer. Ist das Fleisch fertig geschnitten, ist auch das Sandwich bereit zum Belegen und wenige Sekunden später beim Gast.

## Fastfood auf Topniveau

Das Fazit des Kantine-Inhabers: „Die automatische Schrägschneidemaschine GSP HD macht es erst möglich, die Sandwiches so zu produzieren, wie wir uns das immer vorgestellt haben. Mit ihr können wir Fastfood auf höchstem Niveau anbieten. Und sie hilft uns, Mengen sicher zu kalkulieren, so dass wir gleichzeitig wirtschaftlich und nachhaltig sind. Sie ist Teil eines erfolgreichen Gastronomiekonzepts.“



## Zahlen, bitte

70

**Sandwiches pro Tag**

---

150<sub>kg</sub>

**Fleisch-Durchsatz pro Monat**

---

„ Unsere Anregungen, die Maschine noch individueller auf unsere Bedürfnisse einzustellen, wurden sofort aufgenommen und umgesetzt. Das kann man nicht besser machen.“

**Martin Kammerer**

Gründer und Inhaber

„ Qualitativ hochwertiges Fastfood ist sicher ein wachsender Trend, die Kantine Offenburg ist hier Vorreiter, vielen Dank an Herrn Kammerer und das Kantine team für die tolle Zusammenarbeit.“

**Alexander Pogacnik**

Product Line Manager Retail bei Bizerba Global Sales & Marketing



KOMPONENTEN

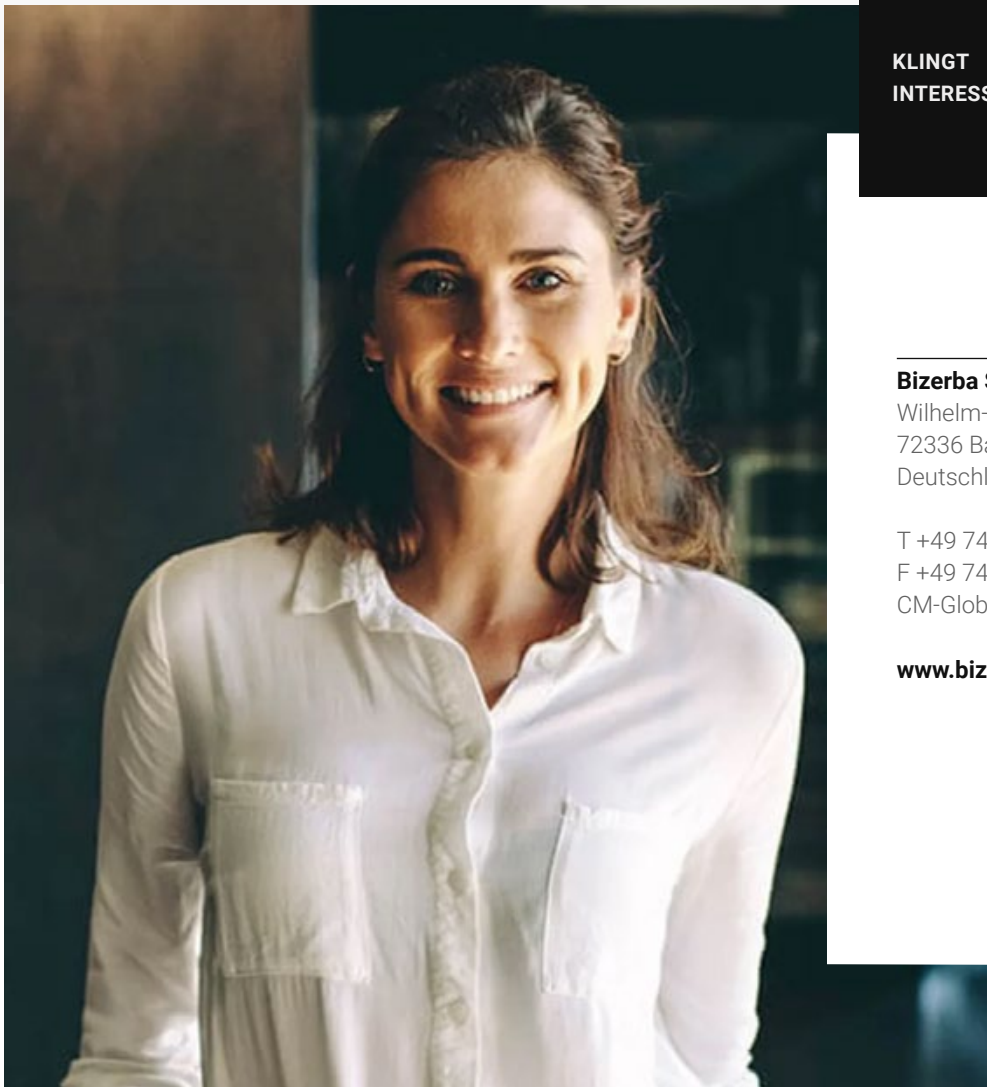
---

# Die Kantine Offenburg Lösung

Schneiden

Automatische Schrägschneidemaschine GSP HD

---



**KLINGT  
INTERESSANT?**

---

**Bizerba SE & Co. KG**

Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen  
Deutschland

T +49 7433 12-0  
F +49 7433 12-2696  
CM-Global@bizerba.com

**[www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)**