

SPITZENERGEBNISSE DURCH  
HANDWERKLICHES BACKEN

**BACKHANDWERK 2019**

9. + 10. JANUAR 2019 KUNSTWERK MÖNCHENGLADBACH



## 100 MONATE SICHERHEIT\*...

GIBT ES BEI FRIEDRICH AUF SCHWADEN-  
ANLAGEN GEGEN DURCHROSTUNG.

Der Bericht über die Bäckerei Kohlen, die seit fast 20 Jahren in der Produktion mit unseren Etagenbacköfen arbeitet (mehr Info auf [www.friedrich-solingen.de](http://www.friedrich-solingen.de)), hat gezeigt, eine jährliche Wartung in Verbindung mit unseren hochwertigen verbauten Materialien macht es möglich und gibt exzellente Betriebssicherheit.

Der „Ladenbackofen“ von Friedrich ist qualitativ gleichzusetzen mit einem kleinen „Produktionsbackofen“. Jedoch ist ein einfaches Austauschen der verschlissenen Schwadenpfannen oder ein Reinigen der Schwadenkästen durch das entwickelte Schwadensystem wartungsfreundlich und weniger kostenintensiv als bei unseren Wegbegleitern. Weiterhin setzt Friedrich mit seinem Energiesparprogramm auch auf die Unterstützung des Verkaufspersonals, wodurch der zweithöchste Kostenfaktor nach den Löhnen – die Energiekosten – gesenkt werden kann.

\*Voraussetzung Brita Purity 1200 MAE von Friedrich und Wartungsvertrag.

Unsere Partner:



BÄKO WEST eG



BÄKO Rhein-Mosel eG

**Friedrich**

# KOSTENERSPARNIS DURCH ENERGIESPARMANAGEMENT BEI DEN FRIEDRICH ETAGENBACKÖFEN

## NACHT FÜR NACHT – 7 TAGE DIE WOCHE

Herr Kohlen produziert in den Etagenöfen sein komplettes Brotsortiment und süße Teige, Nacht für Nacht, 7 Tage die Woche. Für die Erhaltung seiner beiden Herzstücke aus dem Jahr 2000 wurde das empfohlene jährliche Wartungsintervall durch Friedrich Kundendienstmonteure wahrgenommen.

Dies sicherte der Bäckerei Kohlen eine lange störungsfreie Lebensdauer ihrer Etagenbacköfen zu und einen Notdienst, der 24/7 immer bereit stand, auch in der Nacht, wenn produziert wurde.



## ETAGENBACKÖFEN VON FRIEDRICH SIND KEINE TYPISCHEN „LADENBACKÖFEN“, SONDERN KLEINE „PRODUKTIONSBACKÖFEN“



### KEINERLEI AUSFALL IN DER PRODUKTION

Die Demontage der vorhandenen Etagenbackstationen mit insgesamt 10 m<sup>2</sup> Backfläche und die Montage der neuen Etagenbacköfen mit insgesamt 10 m<sup>2</sup> Backfläche war für das eingespielte Friedrich-Team keine Aufgabe, die über Tage vollzogen werden musste.

**Die komplette Erneuerung wurde so gestaltet, dass der Kunde keinerlei Ausfall in der Produktion mit einplanen musste. Binnen 11 Stunden mit 4 Servicemitarbeitern war der Abbau der beiden Öfen erfolgt und die Produktionsöfen in Betrieb genommen worden.**

Das Einbacken der neuen 10 m<sup>2</sup> Backfläche wurde durch unseren Mitarbeiter, Herrn Kania, morgens um 2 Uhr mit Herrn Kohlen persönlich vorgenommen.

Wir freuen uns, den Handwerksbäcker Kohlen als Referenz nutzen zu dürfen.



**Friedrich**  
Bäckerei Zubehör GmbH  
Bonner Straße 329  
D-42697 Solingen  
Tel.: +49(0)212-233 15 85  
Fax: +49(0)212-233 52 11  
info@friedrich-solingen.de  
www.friedrich-solingen.de



**BÄKO WEST eG**  
Bäcker- und Konditoren-genossenschaft  
Linsellesstraße 93  
D-47877 Willich  
Tel.: +49(0)234-87903 66  
Fax: +49(0)234-87903 84  
leenings@baekowest.de  
www.baekowest.de



**BÄKO Rhein-Mosel eG**  
Bäcker- und Konditoren-genossenschaft  
Emil-Hoffmann-Straße 51  
D-50996 Köln  
Tel.: +49(0)2236-3901-36  
Mobil: +49(0)151-57501756  
d.drymalla@baeko-rhein-mosel.de  
www.baeko-rhein-mosel.de