

FRIEDRICH

Energieeffizient backen

„Zukunftsorientiert und effizient in der Filiale backen“



DIES HAT FRIEDRICH SICH SCHON IN DEN LETZTEN 25 JAHREN ZUR DEVISE GEMACHT

In den letzten Jahren wurde in Zusammenarbeit mit der Firma Shop-IQ aus Schweinfurt das energieeffiziente Backen in der Filiale noch weiter fokussiert. Die Entwicklungen der Friedrich-Computersteuerung wurden an das Shop-IQ-System angepasst, so dass mit Fernzugriff durch eine Vielzahl an Einstellungen, Änderungen und Informationen das Personal in der Filiale erheblich unterstützt werden kann.

Es wurde bei mehreren Testbackstationen im realen Backbetrieb nachgewiesen, dass die Auslastung bzw. die Effizienz der Backstation von teilweise 15 % bis 20 % auf 70 % bis 80 % verbessert werden kann.

Hinzu kommt die nachgewiesene Energieeinsparung von 15 % bis 20 % herbeigeführt durch ein hocheffizientes Heizsystem, hochwertige Isolierung und eine effiziente Schwadenanlage aus Edelstahl.

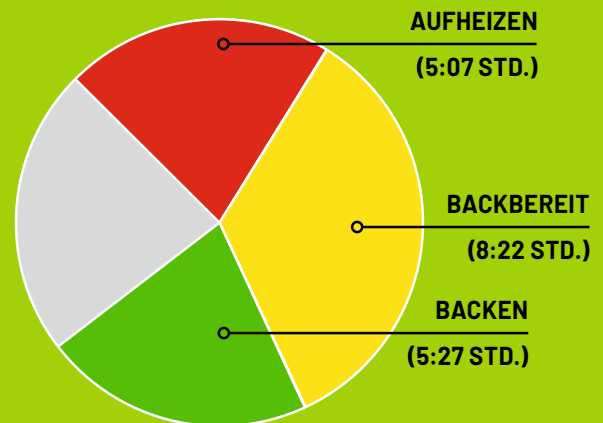
HÜBNER
ENERGIE CONSULTING

Friedrich Ladenbacköfen gehören zu den energieeffizientesten von Hübner Energie Consulting gemessenen und bewerteten Ladenbacköfen!

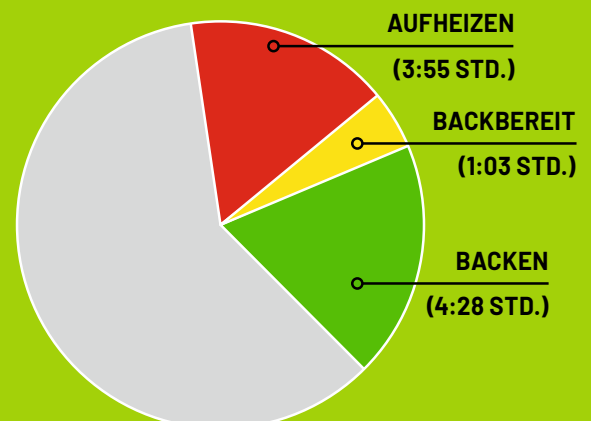


Besuchen Sie uns auf der IBA 2023,
vom 22.-26.10.2023 in München,
Messestand A3/111 und überzeugen
Sie sich von unseren Angeboten!

AUSLASTUNG EINER BACKSTATION VOR OPTIMIERUNG DER BACKPROZESSE:



ERZIELTE VERBESSERUNG 14 TAGE NACH OPTIMIERUNG DER BACKPROZESSE:



5 MOBILE TESTSTATIONEN BEI INTERESSIERTEN BÄCKERN

Seit mittlerweile 24 Monaten verbaut Friedrich im Wechsel 5 mobile Teststationen für die Anbindung der Friedrich-Computersteuerung an das Shop IQ-System bei interessierten Bäckern.

Dem Bäcker wird somit vor getätigter Investition zeitnah gezeigt, wo Backprozesse optimiert und Energie eingespart werden kann.

Anhand der farblichen graphischen Darstellung kann man dem Kunden schnell und verständlich nahebringen, dass alles, was in den Balken GELB ist, auf Grund der Energiekosten vermieden werden sollte.

VERBESSERUNGEN DER BACKABLÄUFE UND OPTIMALE NUTZUNG DER ENERGIE IM BACKPROZESS

PAUL FRIEDRICH,

seit Februar 2022 im Unternehmen tätig, betreut die Teststationen mit Shop IQ - System bei Interessierten Bäckern.

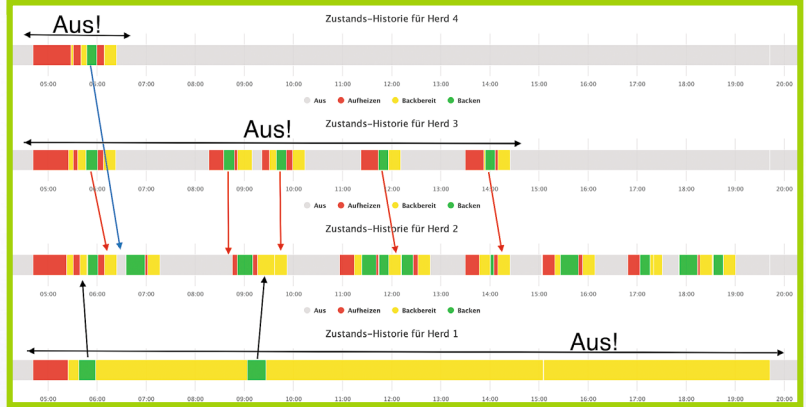


Herr Paul Friedrich wertet die Auslastungen und die Backvorgänge der Teststationen für die Testkunden aus.

Er informiert über Verbesserungen der Backabläufe anhand von Diagrammen bspw. durch Verschiebung der gewünschten Backprozesse in die jeweiligen Etagen, um eine optimale Nutzung der Energie im Backprozess zu erzielen.

Er weist weiterhin auf Leerstände der Etagen oder die Möglichkeiten, die Startzeiten morgens zu verkürzen, hin.

AUSLASTUNG EINER BACKSTATION BEI BEGINN DER TESTMESSUNGEN:



ERZIELTE VERBESSERUNG 14 TAGE NACH OPTIMIERUNG DER BACKPROZESSE:



2023 WIRD FRIEDRICH MIT EINER WEITERENTWICKELTEN STEUERUNG ALS NEUHEIT AUFTRETEN

Hierbei handelt es sich um eine Glas-Touch-Steuerung, die zeitnah direkt mit dem Internet verbunden werden kann und dann auch den Vorteil über die Anbindung mit Shop IQ nutzen kann. Zudem kann der Kunde dann seine Produktbilder per USB-Schnittstelle einspielen.

Friedrich setzt – wie auch in den vergangenen Jahren – auf Einzelherdsteuerung, große Symbole und aussagekräftige Farben.



FRIEDRICH
Energieeffizient backen

Friedrich
Bäckerei Zubehör GmbH
Bonner Straße 329
D-42697 Solingen
Tel.: +49(0)212-2331585
Fax: +49(0)212-2335211
info@friedrich-solingen.de
www.friedrich-solingen.de

FRIEDRICH
BACKOFENSERVICE

Friedrich
Backofenservice GmbH
Bonner Straße 329
D-42697 Solingen
Tel.: +49(0)212-2335212
Fax: +49(0)212-2335211
info@friedrich-backofenservice.de