

FRIEDRICH
Energieeffizient backen



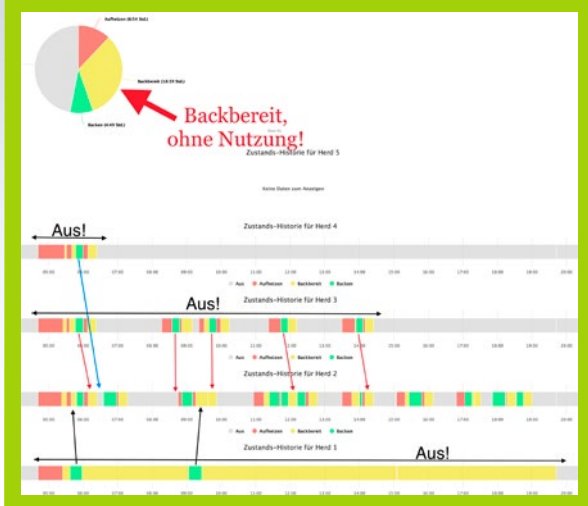
„Zukunftsorientiert und effizient in der Filiale backen“

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 mittlerweile 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% - 20% auf 70% bis 80% verbessert werden kann.

AUSLASTUNG EINER BACKSTATION BEI BEGINN:



ERZIELTE VERBESSERUNG NACH 14 TAGEN:



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. Dadurch kann dem Bäcker bereits vor getätigter Investition innerhalb kurzer Zeit nachgewiesen werden, welche

Ergebnisse erzielt werden können im Bereich der Energieeinsparung. 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 BACKAB- LÄUFE UND OPTIMALE NUTZUNG DER ENERGIE IM BACKPROZESS

Paul Friedrich, der seit Februar 2022 im Unternehmen tätig ist, betreut diese mobilen Teststationen. 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 Backprozesse in die jeweiligen Etagen, um eine optimale Nutzung der Energie im Backprozess zu erzielen. Er weist weiterhin auf Leerstände der Etagen oder die Möglichkeit, die Startzeiten morgens zu verkürzen, hin.

Hinzu kommt die nachgewiesene Energieeinsparung von 15% bis 20% herbeigeführt durch ein hochwertiges Heizsystem, hochwertige Isolation und eine effiziente Schwadenanlage aus Edelstahl. Dies in Verbindung mit der aktuellen Computersteuerung TCM-D6 mit Energiesparmanagement bietet eine optimale Ausstattung für leichte, effiziente Bedienbarkeit.

Friedrich hat seinen Ofen im realen Backbetrieb energetisch messen lassen. Diese Messung wurde von der Firma Hübner Energie Consulting durchgeführt und bestätigt, „dass der Friedrich Ladenbackofen zu den energieeffizientesten von ihm gemessenen und bewerteten Ladenbacköfen gehört“.

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.

Auch diese Steuerung, bei der es sich um die mittlerweile 5. Generation handelt, wird in der Bedienbarkeit genauso kundenfreundlich sein, wie die bereits bekannten Steuerungen. Friedrich setzt – wie auch in den vergangenen Jahren – auf Einzelherdsteuerung, große Symbole und aussagekräftigen Farben. Großartiges Scrollen, um einen Menüpunkt zu erreichen, gibt es bei Friedrich nicht. Für das backende Personal heißt das, maximal 2 Schritte bis zum Ziel.



Ab 2023 ist in der Planungsvorbereitung, dass generell bei Stellung eines LAN Anschlusses durch den Kunden bei Lieferung der Backstation bereits das Shop-IQ-Modul vormontiert wird. Hier fallen dann sämtliche zusätzlichen Investitionskosten für die Shop-IQ-Hardware für den Kunden weg. Im Vorfeld werden bei positiver Kaufentscheidung alle für die Box wichtigen Daten durch ein von Herrn Paul Friedrich erstelltes Dokument abgefragt. Es muss lediglich das Modul Connect mit einem monatlichen Beitrag von EUR 9,95,- zzgl. USt mit der Fa. Shop-IQ abgeschlossen werden.

Über dieses Modul hat der Kunde unter anderem per Fernzugriff die Möglichkeit, Programme zu ändern, neue Programme in die Filiale zu senden, Uhrzeiten anzupassen, Nachtstartzeiten anzupassen sowie Auswertungen der Tagesabläufe einzusehen. Hierdurch hat der Kunde mit wenig Aufwand die Möglichkeit, ungenutzte Energieverbräuche zu vermeiden und Energie einzusparen.

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