



Premium-Backtechnik

WACHTEL

since 1923





Oliver Frey – Inhaber und Vorsitzender der Geschäftsführung

„In den letzten Jahrzehnten haben sich mehrere tausend Bäcker und Konditoren für ein WACHTEL Qualitätsprodukt entschieden – seien es inhabergeführte Boutiquebäcker, regionale Mühlenbäckereien, mittelständische Filialbäcker oder börsennotierte Bäckerei-Café-Ketten mit mehr als 2.000 Filialen. Unsere Kunden sind „echte Bäcker“, die ihr Brot mit natürlichen, hochwertigen Zutaten selber herstellen und täglich mehrfach frisch backen. Sie sind oftmals moderne, unternehmerische Qualitätsführer, die auch in puncto Nachhaltigkeit und Digitalisierung Trends setzen.

Mehr als 60 % unserer heute verkauften Brot- und Ladenbacköfen sind Elektro-Etagenöfen und bekanntlich wird unser Strom immer grüner und umweltfreundlicher. Fast die Hälfte aller unserer Premium-Öfen werden international in Betrieb genommen – wir sind in New York, Paris, Warschau, Moskau, Tokio, Shanghai und Sydney vertreten: „Found in the best bakeries of the world“. Unser deutscher Heimatmarkt wird jedoch stets eine herausragende Rolle für uns spielen, denn schließlich sind wir Brotweltmeister: ein top Backergebnis, einfachstes Handling, geringer Energieverbrauch und eine lange Lebensdauer stehen bei all unseren Produkten im Vordergrund.

Seit der Gründung im Jahre 1923 arbeiten meine 280 Kolleginnen und Kollegen und ich täglich noch genauso leidenschaftlich wie damals Hans & Günter Wachtel. Natürlich wollen wir einer der Marktführer für hochwertige Bäckereiöfen und Kälteanlagen mit einem top Kundenservice für moderne Handwerks- und Filialbäcker bleiben.“



Oliver Frey

FAMILIEN- UNTERNEHMEN IN 3. GENERATION





Hans Wachtel

Gründer



Günter Wachtel

2. Familiengeneration



Oliver Frey

Geschäftsführender
Gesellschafter und CEO



David Holzwarth

Chief Operating Officer (COO)



PREMIUM BACKTECHNIK SEIT 1923

1923

Firmengründung
in Düsseldorf
durch Hans Wachtel

2000

Übernahme der
Winkler Produktion
in Pulsnitz
bei Dresden

2013

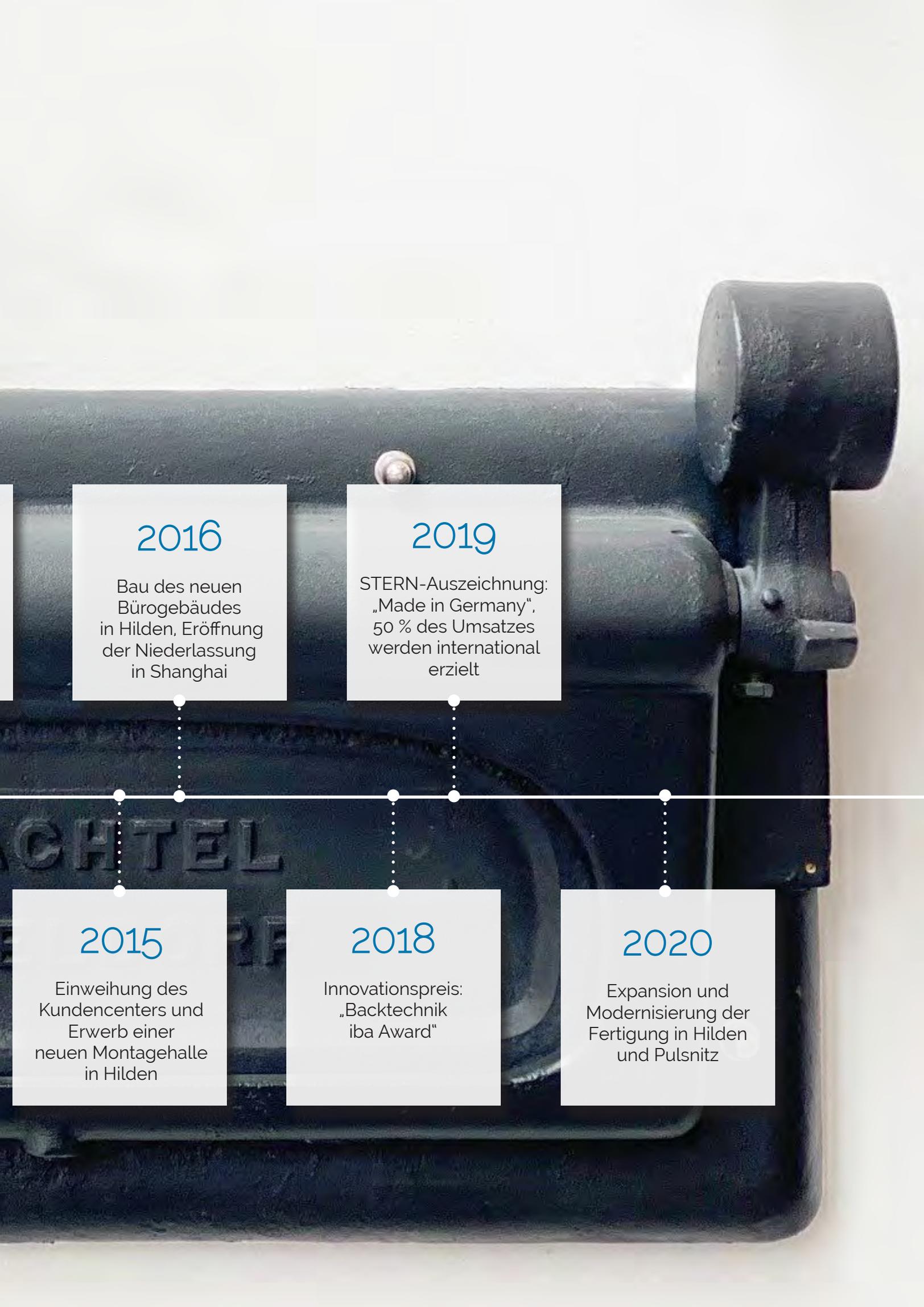
Übernahme und
Einstieg von
Oliver Frey als
neuer Eigentümer

1964

Einstieg seines Sohnes
Günter Wachtel

2006

Übernahme der
Stamm Freezing
Bäckereikälte
als WACHTEL Unit



2016

Bau des neuen
Bürogebäudes
in Hilden, Eröffnung
der Niederlassung
in Shanghai

2019

STERN-Auszeichnung:
„Made in Germany“,
50 % des Umsatzes
werden international
erzielt

2015

Einweihung des
Kundencenters und
Erwerb einer
neuen Montagehalle
in Hilden

2018

Innovationspreis:
„Backtechnik
iba Award“

2020

Expansion und
Modernisierung der
Fertigung in Hilden
und Pulsnitz



**MADE IN
GERMANY**

Act locally – think globally

Wir produzieren an unseren beiden deutschen Standorten bei Düsseldorf und Dresden mit modernsten Laseranlagen unsere Premium-Produkte. Unsere Zulieferstruktur beider Werke ist sehr regional und diese Partnerbetriebe ermöglichen es uns, schnell und flexibel auf Kundenwünsche zu reagieren. Als Teil unserer Qualitätskontrolle werden sämtliche Ladenbacköfen beispielsweise vor Versand 24 Stunden „non-stop“ gründlich getestet.

Mehr als die Hälfte unserer Bäckereiöfen verkaufen wir in unserem anspruchsvollen deutschen Heimatmarkt. Unsere Kundennähe führt dazu, dass uns unsere langjährigen Kunden dabei unterstützen, unsere Kälteanlagen und Bäckereiöfen immer weiter zu optimieren. Fast 50 % unserer Geschäfte tätigen wir international: Unsere Tochter- und Vertriebsgesellschaften in Moskau, Breslau, Shanghai und Taipeh sind in wichtigen und wachsenden Märkten vertreten. Darüber hinaus verfügen wir über ein Händlernetz in mehr als 30 Ländern weltweit. Diese WACHTEL-Händler laden wir regelmäßig zu Produktschulungen und technischen Fortbildungstrainings in unsere Produktionsstandorte in Hilden und Pulsnitz ein.





GESCHÄFTS- BEREICHE



BÄCKEREIÖFEN

BÄCKEREIKÄLTE

AUTOMATISIERUNG

KUNDENSERVICE

BÄCKEREI- ÖFEN



Premium-Bäckereiofen für das traditionelle Bäckerhandwerk

Egal, ob als Teil eines originellen Ladenkonzepts oder für die Produktion einer handwerklich arbeitenden Backstube, der Bäckereiofen ist der elementare Bestandteil in der Bäckerei und maßgeblich an der Qualität von Backwaren beteiligt. Dabei ist das kundennahe Produzieren in der Filiale heute wichtiger denn je: Eine hohe Sortimentsvielfalt, qualitativ hochwertige Backwaren und eine langanhaltende Frische sind Erfolgsfaktoren, mit denen sich Bäckereien von Discountern und Tankstellen differenzieren.



WACHTEL

**BÄCKEREI-
KÄLTE**



Mehr Geschmack und Frische bei maximaler Lagerfähigkeit

Wir wissen, worauf es bei einer professionellen Kältekonzeption ankommt. Mit konsequentem Blick auf die betriebliche Gesamtsituation erkennen wir wichtige Optimierungspotentiale und Möglichkeiten der Kostenminimierung. Zusammen mit unseren Kunden erarbeiten wir individuelle Lösungen und liefern passgenaue, zukunftsfähige Konzepte. Auf Wunsch berücksichtigen wir auch natürlich vorkommende Kältemittel wie beispielsweise CO₂. Das Einbeziehen der aktuellen F-Gase-Verordnung ist für uns selbstverständlich.

Kennen Sie unsere Langzeitteigführungstechnologien COOL RISING® und COOL RISING PLUS? Diese Verfahren erlauben das kontrollierte, kühle Gären in Stikkenwagen oder in Gärdielen (PLUS) bis zur gewünschten Gare. Dabei ist die stetige Abbackbereitschaft über mehrere Stunden unter Gewährleistung einer hohen Gebäckqualität garantiert. Durch die gezielte Steuerung der Enzymatik und die sanften Luftgeschwindigkeiten gelingt die perfekte Aroma- und Geschmacksbildung. Das optimale Zusammenspiel von Temperatur und Feuchtigkeit sorgt für Backwaren mit langanhaltender Frische.

A photograph of a trade show booth for Wachtel. The booth features a large grey wall with the company name 'WACHTEL' in blue and the slogan 'Found in the best bakeries of the world' in white. In the foreground, there is a piece of industrial machinery, a loader, with a yellow warning sign. The machinery has a blue horizontal bar and a black perforated metal tray. The background shows the structure of the exhibition hall with overhead lighting and other booth elements.

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

LOADER

ITALE BACKEREI

ANALYSE

AUTOMATISIERUNG

Mehr Effizienz und Power in der Bäckerei

Der Etagenofen ist seit jeher das Zentrum in der Handwerksbäckerei. Wer regelmäßig mit diesen Öfen arbeitet, weiß, die Bewegung von großen Lasten in kürzester Zeit bei hohen Temperaturen lassen die täglichen Arbeitsprozesse schnell zu einer körperlichen Anstrengung werden. Unsere Lader nehmen Bäckerinnen und Bäckern physische Arbeit ab und sorgen gleichzeitig für nachhaltige Leistungs- und Effizienzsteigerungen in der Backstube.

Unser Ziel ist es, im Detail durchdachte, individuelle Automatisierungslösungen zu konzipieren, um unseren Kunden die Ausschöpfung aller Rationalisierungsreserven zu ermöglichen. Wir wissen, kein Backbetrieb gleicht dem anderen. Deshalb bieten wir ein vielseitiges Laderprogramm. So decken wir die individuellen Bedürfnisse vom rein manuell arbeitenden Betrieb bis zur voll automatisierten Produktion hervorragend ab. Unsere Automatisierungslösungen meistern jede Herausforderung.

ER PRO

COLUMBUS

bakeries o

KUNDEN- SERVICE



Schneller, organisierter und näher am Kunden

Bei uns profitieren Bäckerinnen und Bäcker von einem hervorragenden Servicenetz. Die deutschlandweit eingeführte Service-App hilft dabei Kundenaufträge noch schneller und komfortabler abzuwickeln. Das spart Zeit und wertvolle Ressourcen. Die Serviceeinsätze werden digital erfasst und gepflegt. Die lückenlose Dokumentation erreicht in Echtzeit unseren Kunden sowie unsere Zentrale. Die Vorteile der elektronischen (papierlosen) Auftragsabwicklung und der Serviceberichte liegen klar auf der Hand. Durch regelmäßige System-Updates ist der Schutz der Kundendaten jederzeit garantiert.



4 Service-Zentren deutschlandweit



Kunden-Support durch technisch versierten Innendienst



24-Std.-Notdienst mit direktem Ansprechpartner



Ersatzteile auch für ältere Modelle



Ersatzteil-Support durch Zentrale



Alle gängigen Ersatzteile im Servicefahrzeug



Digitale Erfassung von Auftragsdaten



Globales Netzwerk



TRADITION & INNOVATION



Deutschland = Weltmeister im Brotbacken

Brot ist Tradition und Lebensgefühl. Brot ist mit der Historie der Menschheit verknüpft und gleichzeitig systemrelevantes Hauptnahrungsmittel. „Unser tägliches Brot“ ist einzigartig und unsere Brotkultur ist ein von der Unesco anerkanntes Weltkulturerbe.

Insbesondere Steinofenbrot erlebt heute seine Renaissance. Es rebelliert gegen die anonyme, industrielle Backwarenherstellung und wird von Verbrauchern aufgrund seines vollmundigerherzhaften Geschmacks zunehmend geschätzt. Die wohlschmeckende, starke Brotkruste speichert die Aromastoffe und sorgt für eine langanhaltende Frische.

Für echtes Steinofenbrot: Mit unseren Brotöfen INFRA und COLUMBUS für die Produktion und unserem Ladenbackofen PICCOLO backen Sie auf der Steinplatte. Bieten Sie Ihren Kunden echtes Steinofenbrot! So schmeckt Tradition.



GENERATION IQ



IQ TOUCH – eine vernetzbare Steuerung für Produktions- und Ladenbacköfen, intuitiv bedienbar wie Ihr Smartphone



ENERGY MANAGER

- Betriebskosten-Reportings und -Prognosen
- Ofenauslastungsoptimierung



IQ GREEN LABEL Ökofunktionen

- SMART START: Effektive Backbereitschaft
- STAND BY ECO: Standby Funktion auf "Knopfdruck"
- ECO SAFE: Automatische Temperaturabsenkung

POWER PILOT

kW-Leistungbegrenzer zum Kappen von Stromspitzen



WACHTEL REMOTE – die zuverlässige und sichere Managementsoftware für den PC oder das Tablet für den standortübergreifenden Fernzugriff auf all Ihre Geräte mit IQ TOUCH oder IQ COOL Steuerungstechnologie

- Digitale Vernetzung
- Datentransparenz
- Datensicherheit
- Qualitätssicherung
- Prozessoptimierung
- Bessere Backresultate
- Betriebskostensenkung
- Profitabilitätssteigerung
- Serviceschnittstelle

00:00

WACHTEL



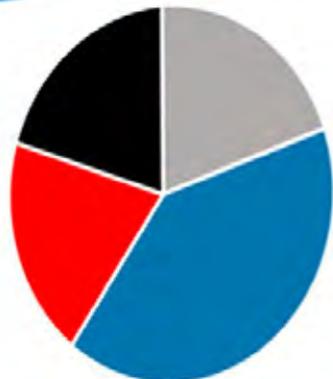
ENERGY MANAGER



Auslastungsoptimierung

Kalenderwoche
04

Kalenderwoche
02



■ Aufheizen
 ■ Backprogramm
 ■ Leerstand
 ■ Aus

Vorschlag SMART START ändern auf:

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
00:00	00:00	00:00	00:00	00:00	00:00	00:00



IQ GREEN LABEL

Ökofunktionen

ENERGY MANAGER

Betriebskosten- & Auslastungsoptimierung
(Patentanmeldung)

ZUM
PATENT
ANGEMELDET

POWER PILOT

KW-Leistungsbegrenzer

ICT – INFRARED CERAMIC TECHNOLOGY

Für Etagenöfen INFRA und COLUMBUS



VARIOMAT & TRIOMAT

COLUMBUS Herdgruppenmanagement

2020 |

INNO

DURCH FORS

Ausgezeichnet
den Stifter
WAC97

ENERGIE SPAREN

0 | 2021

OVATIV

RSCHUNG

ichnet durch
fterverband
9741 HIL



Wärmerückgewinnung

Rauchgas und Schwaden

Effiziente Wärmetauscher

Hoher feuerungstechnischer Wirkungsgrad

PATENT

ECO MULTI STEAM

Schwadenrückgewinnungssystem

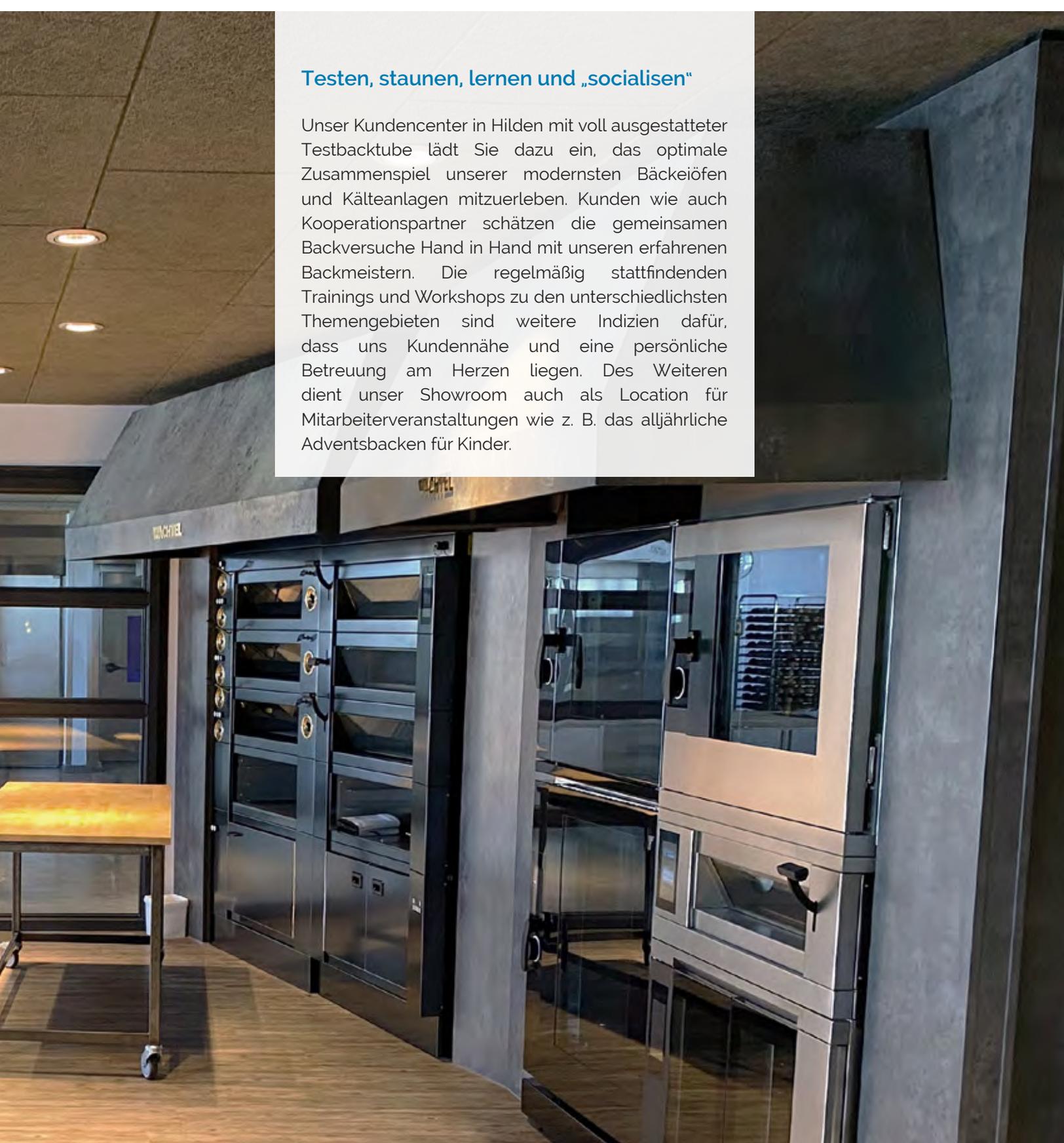
(patentiert)

TESTBACKEN UND SEMINARE



Testen, staunen, lernen und „socialisen“

Unser Kundencenter in Hilden mit voll ausgestatteter Testbacktube lädt Sie dazu ein, das optimale Zusammenspiel unserer modernsten Bäckeröfen und Kälteanlagen mitzuerleben. Kunden wie auch Kooperationspartner schätzen die gemeinsamen Backversuche Hand in Hand mit unseren erfahrenen Backmeistern. Die regelmäßig stattfindenden Trainings und Workshops zu den unterschiedlichsten Themengebieten sind weitere Indizien dafür, dass uns Kundennähe und eine persönliche Betreuung am Herzen liegen. Des Weiteren dient unser Showroom auch als Location für Mitarbeiterveranstaltungen wie z. B. das alljährliche Adventsbacken für Kinder.



COLUMBUS

WACHTEL



REFERENZEN

WACHTEL



NATIONAL

Alexander Peter, Brotsommelier, Bäcker Peter, Essen

„Bei uns müssen die Öfen wie von selbst laufen, da wir eine große Produktion betreiben. Gerade mit der IQ TOUCH Steuerung ist es einfach, vorgefertigte Programme zu definieren und zeitlich passend zu starten.“



Max Kugel, Geschäftsführer, Da wo's nur Brot gibt, Bonn

„Die Zukunft des Bäckerhandwerks liegt in der Spezialisierung. Gerade deshalb ist es so wichtig, den Ofen spezifisch und genau einstellen zu können. Mit dem INFRA ist das kein Problem. Meine Kunden sind von den Backergebnissen begeistert.“



Sebastian Däuwel, Geschäftsführer, Die Brotpuristen, Speyer

„Wir glauben daran, je mehr man weglässt, desto ursprünglicher und besser wird der Geschmack. Durch unsere INFRA-Öfen bleibt das Brot schön lange frisch. Bei Qualität setzen wir ausschließlich auf WACHTEL.“





WACHTEL



Zuribekmetzi
0.90€



Krasli
0.65€





INTERNATIONAL



Peng Chieh Wang, Goldmedaillengewinner bei der Mondial Du Pain 2017, Taiwan

„我已經使用 WACHTEL 烤箱非常多年, 對於他們的產品感到非常滿意“

„Ich backe schon seit mehreren Jahren mit WACHTEL Backereiofen und ich bin mehr als zufrieden.“



Ella und Heiner Kamps, Bastian's Kitzbühel, Österreich

„WACHTEL kam bei der Planung unseres neuen Ladens sofort ins Spiel. Für unser Konzept wurden maßgeschneiderte Backöfen und die passende Kälte angefertigt.“

BASTIAN'S



Henk Achterberg, Geschäftsführer, Bakkerij Achterberg, Niederlande

„Onze klanten merkten meteen de verbeterde kwaliteit van de gebakken producten.“

„Unseren Kunden ist die verbesserte Backwarenqualität sofort aufgefallen.“

Achterberg

RUND UM DEN GLOBUS

ÖFEN FÜR UNSERE KUNDEN IN DER LUFT

Die Kunden von Cathay Pacific schätzen "First-Class-Backofentechnik".



ÖFEN FÜR UNSERE KUNDEN ZU LAND

Für tägliche 5-Sterne Delikatessen sorgen im Hotel Adlon in Berlin unsere WACHTEL-Öfen.



ÖFEN FÜR UNSERE KUNDEN ZU WASSER

Zuverlässige Backqualität überzeugt die Kunden von AIDA bei jedem Seegang.



WACHTEL



Premium-Backtechnik seit 1923

WACHTEL ist die Tradition und Zukunft der Backtechnik. Wir sind stolz darauf, seit 1923 mit Bäckereiöfen, Beladern und Kälteanlagen Made in Germany ein echter Partner des Bäckerei-Handwerks sein zu können. Qualität und Sorgfalt sind unsere Ansprüche, Ingenieurskunst ist unsere Triebfeder, Dienst am Kunden unsere Leidenschaft.



WACHTEL GmbH
Hans-Sachs-Straße 2-6
40721 Hilden | Germany
Phone +49 2103 490 40
info@wachtel.de
www.wachtel.de

WACHTEL
Found in the best bakeries of the world