

Ein Bündel an neuen Fähigkeiten

Die Premiere des neuen Elektrotagenofens „Piccolo Pro“ von **Wachtel** auf der Südback war mit Spannung erwartet worden. Durch die Messeabsage sind andere Präsentationswege gefragt. Das BÄKO-magazin konnte sich vor Ort in Hilden ein Bild des neuen modular aufgebauten Premiumofens machen, der im Frühjahr in Serie geht.



GF Oliver Frey und Marketingleiterin Linda Bühler sind stolz auf das neue Premiumprodukt.

vor allem das „Multi Zone Baking“ (vier Temperatursensoren und vier separat geregelte Heizzonen pro Herd für hohe Gebäckgleichmäßigkeit bis zum letzten Schuss) für Aufmerksamkeit. Für den in beschichtetem schwarzen Edelstahl sowie in silberner Ausführung erhältlichen Ladenbackofen wird zudem ein Prüfzeichen des VDE Prüf- und Zertifizierungsinstituts erwartet, das die Aussagen zur Effizienz („bis zu 30% Energie- und somit auch Kosteneinsparung“) nachdrücklich unterstreicht. „Mehr als 60% der heute verkauften Brot- und Ladenbacköfen von Wachtel sind Elektrotagenöfen und bekanntlich wird Strom in Deutschland immer grüner und umweltfreundlicher“, erläutert Frey. „Die Möglichkeiten der KfW-Förderung werden von unseren Kunden intensiv genutzt.“

Auch beim Geschäftsbereich Kälte bleibt Wachtel am Ball und arbeitet an Verbesserungen, wobei sich abzeichnet, dass CO₂ als Kältemittel (R744), das als umweltfreundlich und kostengünstig gilt, den durch die Kältemittel-Verordnung der EU ausgelösten Systemwettstreit für sich entscheiden wird. Weiterhin stark gefragt sind laut Frey auch die Vorteile der Langzeitteigführung, die die Wachtel-Verfahren „Cool Rising“ und „Cool Rising Plus“ ermöglichen.

Weiter voran

Wie geplant hat die Wachtel GmbH trotz Corona-Krise 2020 in Millionenhöhe investiert, und zwar zum einen in Manpower – vier neue Vertriebsmitarbeiter – und zum anderen und vor allem in ihren Standort Pulsnitz, wo u. a. der

Um 17% wird die Produktion im Jahr 2020 einbrechen, prognostizierte der Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau im September; inzwischen erscheinen auch 25 oder gar 30% Verlust möglich. Auch für Wachtel war es kein einfaches Jahr, dennoch will sich Oliver Frey, Mehrheitsgesellschafter und Vorsitzender der Geschäftsleitung, nicht beklagen, zumal viele Wachtel-Kunden auch 2020 wie geplant investiert hätten. Frey legt Wert darauf, dass Wachtel „aus geschäftspolitischen Gründen“ keine Lebensmitteldiscounter beliefert; man kon-

zentrierte sich auf Bäckereien aller Größenordnungen im In- und Ausland.

Förderwürdige Innovation

Für zusätzlichen Schub soll nun die Wachtel-Neuheit des Jahres sorgen. Im neuen „Piccolo Pro“ sind nicht weniger als vier Patentlösungen enthalten: Neben dem Energiemanager (Auslastungsoptimierung inklusive Strom- und Wasserkostenanzeige), der Bediensäule mit Edelholzverkleidung und den Herdtüren, die sich enorm leise öffnen und schließen lassen, sorgt

Backen@Home

101 Kinder von Wachtel-Mitarbeitern der beiden deutschen Firmenstandorte Hilden und Pulsnitz folgten der diesjährigen Einladung zum Kinderadventsbacken. Da sich aufgrund der Corona-Einschränkung die Showbackstube in Hilden nicht in die alljährliche Weihnachtsbäckerei verwandeln konnte, wurde kurzerhand umdisponiert: Die Kinder erhielten ein Plätzchenbackset samt fertigem rohem Plätzchenteig, Dekorationen, Weihnachtsmütze und ein T-Shirt nach Hause. Alle kleinen



„Wachtelaner“ waren nun eingeladen, in der heimischen Küche zu backen, zu dekorieren und zu naschen – und hatten beim *Kinderadventsbacken@Home* sichtlich Freude. „Wir sind glücklich darüber, dass trotz der fordernden Zeiten unser alljährliches, traditionelles Kinderadventsbacken nicht komplett ausfallen musste und dass wir die Nachwuchs-Wachtelaner begeistern konnten“, freute sich Inhaber Oliver Frey. „Denn Familie und Tradition werden bei uns groß geschrieben.“ ■

50 Jahre „Dawn Creme Delikat“

Dawn Foods: Das Unternehmen feiert derzeit ein Produktjubiläum der besonderen Art, denn vor 50 Jahren begann der Siegeszug der weltweit bekannten „Creme Delikat“ von Dawn Foods Germany in Darmstadt – ein Topseller und ein echter Klassiker somit. „Creme Delikat“ ergibt eine lockere, leichte, fluffige Füllcreme mit feinem Geschmack, großem Volumen und einer abgerundeten Vanillenote. Sie ist gefrier- und auftaustabil, schnittfest und erzeugt ein angenehmes Mundgefühl. Ihre Textur ist cremig, homogen, glatt und glänzend; sie hat eine natürliche Farbe und ist Halal-zertifiziert. Die Rezeptur ist ganz einfach: 350 bis 400 g Pulver werden mit 1 000 g kaltem Wasser kombiniert. Besondere Vorteile sind die schnelle und einfache Herstellung und die seit 50 Jahren gleich bleibend hohe Qualität. „Creme Delikat“ wird in 10- und 25-kg-Säcken geliefert. ■



Der Klassiker ist seit 50 Jahren die Cremefüllung für ungebackene Anwendungen.



Wachtel-Backmeister Stephan Krauss ist begeistert von den neuen Möglichkeiten.



Auch der „Piccolo Pro“ verfügt über die bewährte „IO Touch“-Steuerung.

Maschinenpark mit neuen Laseranlagen und Kantbänken aufgerüstet wurde. „Wir haben uns bewusst dafür entschieden, das Unternehmen auf lange

Sicht auszurichten“, erläutert Oliver Frey. Die Niederlassung Pulsnitz (nahe Dresden) wird im Übrigen 2021 ihr 30-jähriges Bestehen feiern – (wenn es die Corona-Situation zulässt) mit einem großen Sommerfest. [sts](#)