



Sehr verehrte Kundinnen und Kunden,  
liebe **WACHTEL**-Freunde,

der „hohe Norden“ – der gerne durch raues Wetter auffällt – erfreut uns mit verstärkten Aktivitäten und positiven Aussichten. Für die Bäckerei Steiskal, mit der uns eine vertrauensvolle Zusammenarbeit verbindet, haben wir im Zuge ihrer Produktionsflächen-Erweiterung in Kiel ein groß angelegtes Kältekonzept umgesetzt, das durch Einsatz unserer einzigartigen COOL RISING PLUS Anlagen die Produktionsabläufe optimiert (den kompletten Bericht zu diesem Projekt finden Sie auf unserer Website).

Ein weiteres Großprojekt in Norddeutschland sind unsere ersten installierten Holzbacköfen plus Belader in Groß-Grönau. Drei BONFIRE sorgen dort bei der Bäckerei Knaack (zugehörig zur Allwörden Gruppe) seit diesem Monat für unvergleichlich vollmundigen und herzhaften Geschmack. Ferner ist ein weiterer Holzbackofenauftrag im Gange und wir freuen uns über den gelungenen Start dieses besonderen Ofenmodells auf unserem Heimatmarkt und darauf bald Bäcker in ganz Deutschland mit dieser einzigartigen Brenner-Technologie zu einem besonderen Image und steigenden Verkaufszahlen zu verhelfen.

Für frischen Wind im Norden wird auch unser neuer Vertriebsmitarbeiter Walter Mensing sorgen, der gemeinsam mit fünf weiteren Kollegen seit Anfang dieses Jahres mit an Bord ist. Lesen Sie mehr zu unseren neuen **WACHTEL**anern auf Seite 2 des Newsletters und nutzen Sie die Gelegenheit auf der Internorga in Hamburg einige von ihnen kennenzulernen.

Parallel zur Internorga stehen zwei internationale Messen auf dem Programm: An unserem asiatischen Produktionsstandort Taipeh (Taiwan) findet die Bakery Show statt, bei der unser Team von **WACHTEL** Asia für unsere asiatischen Kunden und Händler vor Ort sein wird. In Moskau läuft derweil die Modern Bakery, die als wohl wichtigste Messe für die russische Bäckerei-Branche gilt. Wir freuen uns darauf viele Kunden und Interessenten auf diesen wichtigen Veranstaltungen zu treffen, die Teil unserer anhaltenden Internationalisierung sind.

Abschließend lade ich Sie herzlich ein unsere Website zu besuchen, um unseren deutschen Imagefilm zu erleben. Viele von Ihnen kennen ihn bereits als englische Version von der iba 2015 oder von unserer Website. Jetzt finden Sie diesen aber auch als deutsche Fassung direkt auf unserer Startseite.

Wir würden uns freuen Sie bei der Internorga auf unserem Messestand begrüßen zu dürfen.

*Th. Oltmanns*



## IMPACT mit dem Besten aus zwei Backwelten für einschlägige Vorteile

Energieeffiziente Technik, außerordentliche Backleistung und lange betriebssichere Zeiten – dafür stehen Stikkenbacköfen von **WACHTEL**. Wir schöpfen aus jahrzehntelanger Erfahrung und setzen auf Qualität und Funktionalität. Unsere Stikkenbacköfen mit Prädikat „Made in Germany“ haben bereits viele exzellente Bäcker auf der ganzen Welt nachhaltig für sich gewinnen können.

Beim elektrisch beheizten Stikkenbackofen **IMPACT** dienen die Backkammerwände gleichzeitig als überdimensionaler Flächenstrahler. Die Backkammer-Innenseiten wurden mit einer Keramikbeschichtung (**ICT**) ausgestattet, die eine perfekt an Backwaren angepasste Infrarot-Wärmestrahlung aussendet. Der **IMPACT** ist einem Etagenbackofen ebenbürtig und vereint gleichzeitig alle Vorteile modernster Stikkenbackofentechnik. Freuen auch Sie sich über die einzigartig hohe Gebäckqualität und -gleichmäßigkeit. Kleingebäcke wie auch Großbrote werden rationell und ressourcenschonend Schuss auf Schuss auf Premiumniveau produziert!



### ICT - Vorteile :

- bis zu 30 % geringerer Ausbackverlust im Vergleich zum klassischen Backen
- verlängerte Frischhaltung, gleichmäßige Porung, bis zu 10 % mehr Volumen
- reduzierter Energieverbrauch
- geringerer Mehleinsatz

## Welcome on board - Erweiterung des WACHTEL Teams



**Duygu Karaman**  
duygu.karaman@wachtel.de  
Tel.: 0172 / 210 10 74

Frischer Wind, neue Gesichter und viele Ideen - wir durften in den letzten Wochen sechs neue Kollegen in unserem Team begrüßen und möchten Ihnen das natürlich nicht vorenthalten:

Duygu Karaman übernimmt von Erol Emdir die Betreuung unserer türkischsprachigen Kunden in Deutschland und wird auch den Absatzmarkt Türkei mit verantworten. Wir freuen uns, dass wir mit Frau Karaman erstmalig weibliche Unterstützung für unser Vertriebsteam gewinnen konnten.



**Walter Mensing**  
walter.mensing@wachtel.de  
Tel.: 0172 / 70 35 29 44

Walter Mensing verstärkt uns als Vertriebsmitarbeiter im Außendienst für Norddeutschland. Für einen optimalen Übergang wird er von unserem erfahrenen Fachberater, Peter Poppelreiter, in den kommenden Monaten eingewiesen. Wir freuen uns mit Walter Mensing einen branchenkundigen Mitarbeiter gefunden zu haben, der uns bereits als Showbäcker auf der iba in München von seinen Fähigkeiten überzeugen konnte.

Stefan Pogadl berät seit März unsere Kunden im Rhein-Main-Gebiet. Der gelernte Bäckermeister war zuvor als Gebietsverkaufsleiter in der Backbranche tätig. Aufgrund seiner beruflichen Laufbahn bringt er Vertriebs-Knowhow und Bäckerwissen mit, mit dem er Sie optimal und kompetent beraten wird.



**Stefan Pogadl**  
stefan.pogadl@wachtel.de  
Tel.: 0163 / 49 50 50 3

Michael Surenbrock unterstützt uns seit Februar 2016 als Leiter der Elektrotechnikabteilung. Zuletzt arbeitete er als Global Manager Electrical Engineering. Im Laufe seiner Karriere hat er zahlreiche Erfahrungen in der Soft- und Hardwareentwicklung im Bereich Embedded Systems, sowie in globalen elektronischen Abteilungen sammeln können.

Aufgrund der stetig steigenden abgeschlossen Wartungsverträge investiert **WACHTEL** weiter in den Service. Hier werden aktuell Marc Albers und Dirk Jansen intensiv eingearbeitet, um das Kundendienst-Team zukünftig bei Einsätzen im In- und Ausland zu verstärken.