

Liebe Kundinnen und Kunden,  
Liebe WACHTEL-Freunde,

zuerst möchte ich ein großes Dankeschön an unsere engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter richten, die mit kreativen Ideen und hohem Einsatz dazu beigetragen haben, die Corona Herausforderung zu meistern. Auch unseren Kunden gebührt ein dickes Lob für ihre Loyalität und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Nach einem schwachen März und April, liegt unser Auftragseingang in den beiden Monaten Mai und Juni sogar 25% über dem Vorjahr. Wir gehen somit gestärkt aus der Krise hervor und nehmen wieder Fahrt auf.



Die bereits 2018 gewonnene iba Trophy für die beste Innovation spricht eine klare Sprache: Nach jahrelanger Forschungs- und Entwicklungsarbeit und unter neuer technischer Leitung haben wir begonnen, einen echten TECHNOLOGIESPRUNG bei unseren Öfen zu vollziehen: An unserem Standort in Pulsnitz haben wir Millionen schwere Investitionen in neuste Lasertechnologie getätigt und Anfang 2020 haben wir unseren neuen Hightech Stikkenofen ATLAS erfolgreich im deutschen Heimatmarkt eingeführt. Für unsere Innovationen wurden wir in diesem Frühjahr mit dem Gütesiegel „Innovativ durch Forschung“ durch den Stifterverband ausgezeichnet.

Als Marktführer von Etagen-Ladenbacköfen und Elektro-Brotöfen wie den INFRA, verkaufen wir zwischenzeitlich mehr als 60% unserer Öfen mit Strom, der immer grüner wird: Im ersten Halbjahr 2020 betrug in Deutschland der Ökostrom-Anteil erstmalig 50% des gesamten Stromverbrauches. Dies war durch ein extrem windiges und sonniges Frühjahr möglich, da der Großteil dieses umweltfreundlichen Stroms aus den erneuerbaren Energiequellen Wind, Wasser und Sonne gewonnen wird. Die aktuellen Stromkosten für eine Kilowatt-Stunde (kWh) sind in Deutschland mit fast 30 Cent zwischenzeitlich doppelt so hoch wie in unseren Nachbarländern Frankreich, Polen und den Niederlanden. Aus diesem Grunde wird der ENERGY MANAGER unserer modernen IQ TOUCH Steuerungen für jeden kostenbewussten Bäcker immer wichtiger.

Wir bleiben auch bei Neueinstellungen auf Wachstumskurs: Wir konnten unser Vertriebs- und Backmeisterteam verjüngen: Mit Tim Tecker in NRW, Kevin Wussow für Ostdeutschland zur Unterstützung unseres Andreas Wölkl und zwei neuen, jungen Backmeistern haben wir Nachfolgeregelungen gefunden und uns weiter verstärkt.

Ich wünsche Euch/Ihnen wieder gute Geschäfte und das vergrößerte WACHTEL-Team hofft auf ein baldiges Wiedersehen!

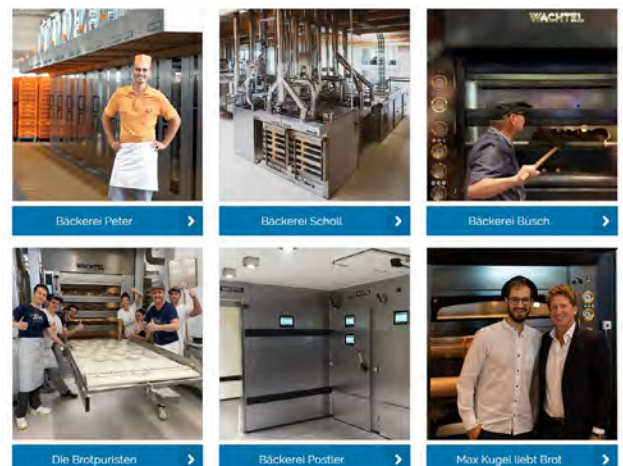
Ihr

**Oliver Frey**  
CEO / Vorsitzender der Geschäftsleitung  
WACHTEL GmbH

## Neue Website und neues Logo

Vielleicht haben Sie es in den letzten Tagen schon mitbekommen: Wir nutzten fleißig die ersten Corona-Wochen trotz erschwelter Kommunikation, aufgrund von Homeoffice und Videokonferenzen, um unsere [Website](#) einem Relaunch zu unterziehen. Um der modernisierten Seite gerecht zu werden, haben wir auch ein neues, quadratisches Logo kreiert. Überzeugen Sie sich selbst von den neuen Features und dem neuen Look! Neuer, moderner, übersichtlicher. Passend zur neuen Website haben wir ein brandneues, modernes Logo entwickelt, das wir ab sofort für jegliche Werbemaßnahmen, sei es Broschüren, unsere neue Website oder Visitenkarten verwenden. Denn wie sagt man so schön: Quadratisch. Praktisch. Gut. Unserem WACHTEL Schriftzug bleiben wir jedoch weiterhin selbstverständlich treu, auch dieser wird weiterhin auf unserer Website und beispielsweise Werbeartikeln zu finden sein.

Wir sind gespannt auf Ihr Feedback.



**WACHTEL**  
Found in the best bakeries of the world

+49 2103 - 490 40    | Kontakt 

HOME BACKÖFEN KÄLTETECHNIK AUTOMATISIERUNG TECHNOLOGIEN SERVICE VERTRIEB UNTERNEHMEN KARRIERE

**WACHTEL**

since 1923

**ATLAS**  
Meister aller Klassen

Unser neuer Stikkenofen!

[› mehr zum ATLAS](#)



Backöfen für anspruchsvolle Bäcker seit 1923

## Digitale Vorteile erlebbar machen mit WACHTEL und der BÄKO

Damit sich die Mitglieder der BÄKO und Kunden aus der Bäckerbranche im Dschungel der Digitalisierungsangebote zurechtfinden, hat die BÄKO drei Beispiele und überzeugende Antworten auf die Frage „Was bringt mir das?“ in einem Kurzfilm geliefert.

Im Film zeigen drei führende Handelspartner der BÄKO – WACHTEL, Hobart und Koma – auf, wie dank der digitalen Transformation im Backbetrieb etliche Möglichkeiten und komfortable, absichernde Vorteile im Alltag realisiert werden können, was zudem immer auch eine nachhaltige Energieeffizienzsteigerung beinhaltet. Die Vorteile vernetzter Ofentechnik und der digitalen Produktionsüberwachung werden anhand von WACHTEL REMOTE verdeutlicht. Es geht um neue Erkenntnisse über Verbrauchs- und Betriebsabläufe und die Optimierung der Produktionsprozesse. Auf der Grundlage moderner IQ TOUCH Steuerung werden standortübergreifend z.B. Backprogramme erstellt und bearbeitet – für hohe Prozesstransparenz und schnellere Reaktionszeiten. Ziel ist und bleibt natürlich immer die Steigerung der Gebäckqualität bzw. deren Reproduzierbarkeit auf höchstem Niveau. Daneben geht es auch um die Kontrolle des Energieverbrauchs und somit effektiven Einsparungen.

[Sehen Sie selbst und lassen Sie sich überzeugen.](#)



## Hightech - CO2 - Kältezellen für Bäcker Peter in Essen

Produktionsstätte wird mit Teiglagerzellen und Gärraum aufgerüstet

Die Produktion des etablierten Handwerksbäcker wurde mit Hightech-Kältezellen aufgerüstet: Die neuen Kombizellen haben die größten Sichtfenster der Branche mit 4 x 1 Meter pro Zelle. Hinterlegt mit organgefarbenden Licht, welches die Unternehmensfarbe des Familienbetriebes ist. Vor der Corona-Krise haben wir Klaus und Alexander Peter in Essen besucht. Mehr Eindrücke finden Sie [hier](#).

