

1

FREEZE



2

Zet vandaag eens Horeca Automatisering op de kaart!



3

U kiest voor milieubewust ondernemen?



4

Een rondje voor de hele zaak!

NIEUWS

Een verrassende lente

Met gepaste trots wil ik u graag deze Freeze aanbieden. Daarin kunt u lezen hoe Fri-Jado organisatiebreed haar innovatieve ambities waarmaakt met de ontwikkeling en marktintroductie van nieuwe technische systemen en apparaten. Inmiddels is aangetoond, dat koelen en vriezen op basis van CO₂ veel kan opleveren voor het milieu. Wij hebben hier een prachtig systeem voor ontwikkeld, dat gecombineerd met warmte-terugwinning een geweldige energiebesparing oplevert. Het snel toenemende aantal gebruikers in de supermarktbranche is enthousiast. Bart van der Wekken, hoofd koeltechniek, vertelt u in dit nummer alles over het ontstaan van dit succes.

Ook ADAP-KOOL, een intelligent programma met handige tools om de temperatuur in de koel- en vriesmeubelen te bewaken, is een ideale oplossing voor drukke supermarktondernemers. Wij brengen het graag nog eens onder uw aandacht.

Verder in dit nummer de nieuwe generatie grills en convectieovens van Fri-Jado Euro Products. Voor de efficiënte ondernemer en de kritische consument die een smakelijk stuk gebraden vlees of gegrilde kip mee naar huis wil nemen. Wij laten u graag watertanden van de vele voordelen.

Frans Kuppens praat u als verantwoordelijke voor Fri-Jado Horeca-automatisering graag bij over recente ontwikkelingen op zijn vakgebied. Hij legt uit hoe de horecaondernemer weer de ruimte krijgt voor zijn corebusiness met behulp van automatisering, slimme software en inventieve barconcepten.

Met vriendelijke groet,

Robert Goedhart,
Directievoorzitter Fri-Jado.



FREEZE IS HET RELATIEMAGAZINE VAN FRI-JADO



PLUS Supermarkt in de plus door Fri-Jado

Adap-Kool en RetailCare laten temperaturen niet oplopen

Wanneer in Nederland tropische temperaturen gemeten worden, heb je het als supermarktondernemer aardig benauwd. Stijgende temperaturen in de winkel, oplopende temperaturen tijdens transport en vakken vullen; dit alles is van invloed op de houdbaarheid.

Derving ligt op de loer. Continu visueel de temperatuur in de koel- en vriesmeubelen in de gaten houden is niet haalbaar. Terwijl het voor de voedselveiligheid van groot belang is dit wel te doen. Gelukkig is dit met Fri-Jado uitstekend te realiseren.

Via RetailCare en Adap-Kool, de automatische temperatuurregistratie en -controle kan elke supermarkt het overzicht bewaren. Supermarkt PLUS van Pascal Starren te Maastricht is een van de vele klanten die met dit systeem werkt. Deze ondernemer wil graag zijn ervaringen met u, als lezer van Freeze, delen.

Eerst dit over Adap-Kool

Speciale meetapparatuur, geïntegreerd in de besturing van de meubelen, staat in verbinding met interne computers. De status van alle meubelen is dag en nacht opvraagbaar. Starren: "s Morgens bij het opstarten bekijk ik op mijn pc meteen de rapportages. Gedurende de gehele dag kan ik in één oogopslag schommelingen, en met name te grote temperatuurstijgingen, waarnemen. Zou zich ergens een storing voordoen, dan zie ik dat meteen. Tijdens de warme zomerweken van 2010 heb ik hier veel profijt van gehad. De controle werkt perfect, ik kan er goed op vertrouwen."

Handheld als aanvulling

De voedselwet vereist afhankelijk van het product dagelijks en wekelijks echter ook handmatige controles. Starren: "Ook deze registratie kan vlot met de handheld

die Fri-Jado heeft meegeleverd. Het vastleggen van de gegevens is zo 'gepiept' en kost maar weinig arbeidsuren."

RetailCare bewaakt temperatuur op afstand 24 uur / 7 dagen

Starren: "Zou ik toch op drukke momenten een storing niet opmerken, er is altijd nog een extra controlepunt. We zijn aangesloten op RetailCare, het online alarmeringssysteem waarbij in de controlekamers van Fri-Jado 24 uur per dag, 7 dagen per week, toezicht wordt gehouden op mogelijke problemen. Fri-Jado waarschuwt ons en probeert op afstand het probleem op te lossen. Soms betreft het een deur van een koelcel die niet goed is gesloten. Dan is zo personeel ter plaatse."

"RetailCare is daarnaast geruststellend voor de controles in de nachtelijke uren en op zon- en feestdagen. Wordt een melding door ons niet opgevolgd of wordt geen herstel van de waarden gemeten, de controlekamer houdt alles nauwlettend in de gaten en trekt opnieuw aan de bel."

"Wij zijn bijzonder content met deze HACCP-oplossingen die ons in staat stellen ons met ondernemen bezig te houden. Dankzij Fri-Jado zijn wij in staat te plussen!"

'Alleen maar plussen dankzij controle over HACCP'

Fri-Jado Super Service, 076-54 81 000



fri-jado
TBI techniek

Zet vandaag eens Horeca-automatisering op de kaart!

Voor maximale service aan de klant en optimale efficiency in de zaak

Horeca is meer dan drinken en eten in een sfeervolle ambiance. De horeca van nu vraagt om bedrijfszekerheid. Het controleren van voorraden, kassa- en kostenbeheer, temperatuurmetingen; allemaal noodzakelijk voor een bewust bedrijfsbeleid en continuïteit. Fri-Jado Horeca-automatisering ondersteunt elke horecaondernemer met een grote keuze aan automatiseringsoplossingen. Frans Kuppens, manager Horeca-automatisering: "Wij denken mee in maatwerk. Zowel in hardware als software, maar ook voor wat betreft technische installaties en technische barbouw."



Frans Kuppens



garderobe- en parkeren. Wij ontwikkelen alle systemen in eigen beheer, voor het gemak van onze opdrachtgevers en uiteraard voor hun klanten."

Van koeling tot rekening alles onder controle NIEUW! Het continu kunnen monitoren van de temperaturen en drukken van dranken, het energie-verbruik en andere technische zaken. Met deze zorg worden storingen voorkomen. Alle resultaten, ook financiële, zijn online te volgen. Met Fri-Jado online heeft u 24 uur per dag bedrijfsgemak!



Plezier aan en achter de bar!

Achter de schermen maar ook in de zaak voldoet Fri-Jado aan alle eisen van de klant. Van conceptontwikkeling, projectleiding tot het zelf produceren van hoogwaardige barsupplies zoals koelingen, bergkasten, ladesystemen en RVS maatbladen; alles is maatwerk. Kuppens: "Een goed functionerende, efficiënte en innovatieve bar ontwerpen en realiseren vraagt om een professionele aanpak. Met barbouw op maat denken we mee met de ondernemer en zijn personeel en komen we helemaal tegemoet aan de ideale werksituatie achter de bar. Daarbij verliezen we geen moment de aandacht voor de klant aan de bar. De uitstraling voor de sfeer, merkbeleving voor het gevoel, alles moet kloppen!"

Wat brengt u met automatisering allemaal in kaart?

Alle drankjes die geserveerd zijn, betaald en (nog) onbetaald, en controle over de bezetting van tafels en personeel. Dit zijn in drukke tijden wel de allerbelangrijkste factoren. Overzicht over bedrijfsprocessen, de financiën en de voorraad zijn niet alleen aan het einde van de dag belangrijk maar moet men continu kunnen monitoren zonder dat dit een extra belasting geeft. Laat de automatisering het werk doen zodat u uw aandacht aan de klant kunt geven. Het meest ideale van onze systemen is dat de hele bedrijfsvoering in één oogopslag te controleren valt, zodat waar nodig tijdig kan worden ingegrepen. De infrastructuur komen tot in het hart van de organisatie. Via een intelligent controle- en beheersysteem zijn apparaten en functies aan elkaar gekoppeld voor een perfect volgen en opvolgen van commando's.

Tijd is geld

Kuppens: "Er zijn ondernemers die denken dat investeren in automatisering en het inwerken van personeel een tijdrovende kwestie is. Wij kunnen met een gerust hart stellen dat dankzij onze automatiseringssystemen de efficiency juist toeneemt. Het personeel heeft onze gebruikersvriendelijke (touchscreen) werkwijze in korte tijd onder de knie. Horeca-automatisering blijkt

vervolgens juist tijdswinst op te leveren. Het bewijst elke keer opnieuw een belangrijk instrument te zijn om het bedrijfsrendement te verbeteren en de bedrijfsvoering scherp en structureel te bewaken."

Geen verspilling van dranken, elke druppel verantwoord

Geautomatiseerd schenken en tappen is van deze tijd waarbij elke geschonken druppel geld kan opleveren. Door zorgvuldig te doseren en registreren worden er meer consumpties uit fles of vat geregistreerd. Met tot 12% meer omzet als gevolg. Kuppens: "Het succes daagt ons uit tot innovaties. Een nieuw systeem waar wij erg trots op zijn is het meervoudige tapsysteem voor clubs, concertzalen en evenementenhallen, waarbij er in een keer tot wel 10 glazen kunnen worden getapt alle met een zeer hoge kwaliteit. Dat gemak geldt ook voor betalen. Tappen zonder flappen. Bezoekers en studenten betalen vooraf hun consumpties met speciale fraudebestendige betaalkaarten (TAPPAY) die ze online of anders via een eigen betaalautomaat in het pand kunnen opladen. Een handig betaalmiddel ook in grote clubs en discotheken."

Geen gedoe met wisselgeld, voor alles betaald krijgen

"Aan deze kaarten kunnen bijvoorbeeld ook andere diensten worden gekoppeld, zoals toegang,

Meer weten?

Bel Fri-Jado Horeca-automatisering 076-50 85 200



U kiest voor milieubewust ondernemen?

Kies dan voor koelen, vriezen of verwarmen op basis van CO₂.
Fri-Jado heeft de systemen én de meubelen

Het nieuwe, transkritische systeem heeft zich al eerder bewezen qua techniek, maar nu zijn ook de resultaten van de energiebesparingen van de laatste generatie in kaart gebracht. Cijfers bewijzen dat tot wel 15% kan worden bespaard op energie, terwijl de uitstoot van CO₂ met 40% wordt teruggebracht. Een compliment waarmee we ons graag op de borst kloppen!

Bart van der Wekken, hoofd Koeltechniek bij Fri-Jado Installatiegroep: "Dit systeem werkt geheel 100% groen, het functioneert volledig op elders vrijgekomen en opgevangen CO₂. Voortaan is koelen mogelijk zonder ozonlaagafbrekende CFK's en synthetische koudemiddelen zoals HFK's, die een zeer hoog GWP (=broeikaseneffect) bezitten. Deze positieve effecten op het milieu opgeteld bij de technische prestaties, bewijzen dat we een ambitie waargemaakt hebben waar elke supermarkt van kan profiteren. De branche toont veel interesse. Supermarktketens staan te springen om in dit systeem te investeren, ook vanwege de uitstekende combinatiemogelijkheid met warmteterugwinning. Binnenkort verlaat de 18° installatie onze fabriek."

Compact, slim en 100% groen

De CO₂ installatie is bescheiden van omvang, de installatie beslaat nog geen 1% van de totale vierkante meters vloeroppervlak. Vanuit de installatie naar de winkel heeft het systeem overigens minder ruimte nodig, omdat door een hogere warmteoverdracht en een specifiek koudevermogen kleinere doorstroomoppervlaktes nodig zijn. Zo zijn bijvoorbeeld de stevige koperen leidingen vervangen door dunner buizen van roestvrij staal. Hierdoor passen ze qua uiterlijk heel goed in elke moderne bouw.

Veilig en betrouwbaar

Bart van der Wekken: "Bij een eventuele lekkage van CO₂ komen geen schadelijke stoffen vrij, dus geen gezondheidsrisico's voor consument en medewerker. CO₂ is niet giftig, niet brandbaar en niet explosief. De temperaturen en energieverbruik van deze installatie kunnen we 24 uur per dag op afstand bewaken met ADAP-KOOL van Danfoss." Investeren in deze installatie is per definitie niet duurder dan de conventionele systemen. Als u de voordelen op een rijtje zet, u deze techniek ook toepast op vloer- en luchtverwarming, de koel- en vriesmeubelen voorziet van LED-verlichting en glasafdekkingen, dan bezuinigt u nog verder op de energiekosten en realiseert u een extra besparing op de CO₂-uitstoot van 20%! In 2011 kunt u bij de aanschaf ook nog rekenen met de subsidie van de EIA-regeling, waardoor deze investering in alle opzichten interessant wordt.

Meer informatie 076-50 85 200



'Supermarkt Jan Linders zette als eerste in op groen, nu bouwen we de 18° installatie'. Supermarktorganisatie Jan Linders was de eerste die geloofde in koelen en vriezen op basis van CO₂ én warmteterugwinning. Het klimaat in de winkel wordt gerealiseerd door hergebruikte warmte van de koel- en vriesmeubelen. Er is geen traditionele CV-installatie aanwezig. Omdat er geen gas wordt verbrand, wordt nog eens extra bespaard op de uitstoot van CO₂. Een geweldig resultaat. Fri-Jado levert alle bijpassende meubelen, fraai in design en zuinig in gebruik dankzij energiezuinige motoren.'

Bart van der Wekken, hoofd Koeltechniek bij Fri-Jado Installatiegroep. 'De prototypes zijn geheel gestandaardiseerd. Wij zijn klaar voor de markt, de markt is klaar voor ons!'



Bart van der Wekken



Veel introducties tijdens EuroShop 2011

Van 26 februari tot en met 2 maart nam Fri-Jado deel aan EuroShop 2011. EuroShop is de grootste internationale retailbeurs ter wereld, die eens in de drie jaar in Düsseldorf gehouden wordt. Met 2.038 exposanten en 106.000 bezoekers overtrof de editie van 2011 alle voorgaande edities.

Op een stand van 123 m² presenteerde Fri-Jado haar noviteiten aan het publiek. De stand had het thema "Green" omdat de focus van afnemers vandaag de dag steeds sterker op het gebruik van duurzame materialen en producten ligt. Van alle apparaten op de stand stond aangeven in welke mate zij bijdragen aan duurzaamheid. Het thema "Green" was daarnaast uitgewerkt in drie grote zuilen aan de voorzijde van de stand. De zuilen toonden visuals van "het groene landschap" waartegen de drie belangrijkste noviteiten gepresenteerd werden.

Auto Clean Rotisserie (ACR)

Een 8-spits grill met volautomatisch reinigingsprogramma. Het schoonmaakproces van deze grill verloopt volledig automatisch, zonder tussenkomst van het bedienende personeel. De ACR bereidt een volle batch kippen in 60 minuten en bevat kooktijdcorrectie waardoor het productoverschot verminderd wordt en energie wordt bespaard.

Turbo Retail Combi-steamer (TRC)

In deze 8-laags combi-steamer kunnen de meest uiteenlopende producten bereid worden op basis van stoom,

hetelucht en een combinatie van deze twee technieken. Het uiterlijk van de steamer is gebaseerd op het casco van de TDR grill waardoor de TRC te stapelen is met de TDR grill (zie foto), een unieke combinatie die geen andere fabrikant kan leveren. Ook de TRC is uitgerust met kooktijdcorrectie.

Turbo Deli Rotisserie (TDR)

De snelste traditionele grill in de markt, uitgevoerd met 5- of 8-spitten. Ook de TDR bereidt een volle batch kippen in 60 minuten. De TDR is verkrijgbaar als manuele uitvoering waarbij enkel de tijd en temperatuur ingesteld hoeft te worden. Daarnaast is er de TDR programmable eco. In deze grill kunnen 99 programma's worden opgeslagen. Naast kooktijdcorrectie bevat de TDR programmable ook eco cooking waarbij gebruik wordt gemaakt van restwarmte tijdens het bereidingsproces. Dit alles maakt dat de grill tot wel 25% bespaart op energie.



ACR



TDR

TRC

Energietip



De temperaturen in Nederland zijn weer zomers. Dat betekent dat het tijd is om de condensor(en) op het dak bij het aanzuiggedeelte aan de onderzijde te controleren.

Pluizen en stof blijven als een stofdeken onder de condensor hangen en belemmeren de luchtstroom. Resultaat is een lagere capaciteit van de installatie en een verhoogd energieverbruik.

U kunt deze stofdeken het beste verwijderen door de lamellen van de condensor met een zachte borstel of zachte bezem schoon te vegen. Geen water gebruiken! U spuit met een waterslang de pluizen de condensor in. Dit heeft als gevolg dat de condensor niet goed functioneert. Indien u vragen heeft over het reinigen kunt u contact opnemen met onze helpdesk via telefoonnummer 076 - 54 81 000 Fri-Jado Super Service.

 **fri-jado**
TBI techniek

www.frijado.nl

Een rondje voor de hele zaak!

U wilt uw medewerkers achter de bar altijd laten stralen? Tot de kleine uurtjes? Dan is efficiency hier het enige en juiste antwoord. Wie op enkele vierkante meters snel en netjes wenst te werken, wil graag alles direct bij de hand hebben.

Overzichtelijk, op de juiste hoogte, hygiënisch, en vooral logisch opgesteld. Fri-Jado denkt met u en uw personeel mee. Wij onderkennen het effect van een goede indeling en ontwerpen met onze modules voor u de ideale bar, passend in elke locatie.

Flessen met gekoelde en ongekoelede dranken, maar ook de glazen, kopjes, melk, suiker, de afvalbakken, dienbladen, alles binnen handbereik. Wij leveren een diversiteit aan koppelbare (koel)meubelen met deuren of laden, onder de bar te plaatsen of tegen de wand. Naar wens stekkerklaar of geïntegreerd in het centrale systeem. De uitstraling en afwerking is modern, de techniek toepasbaar in elke bar. Meubels in ronde of rechte vormen, met of zonder glas, en afgedekt met praktische RVS-maatbladen maken van elke bar een fijne werkplek. Plezier in het werk slaat over op de gasten. En daar doet u het voor. Hierin zit uw verdienste.

Bruisende mensen, bruisende omzetten

Fri-Jado Horeca-automatisering levert totaalconcepten, ook op het gebied van automatisering en ICT. Nog meer bijzonder goede technieken die een rondje voor de hele zaak opleveren. Informatie hierover vindt u elders in deze Freeze.

De mogelijkheden bekijken?

U bent altijd welkom in onze showroom te Etten-Leur of bij de Horecawerf te Amsterdam. In beide locaties vindt u een voorbeeld van onze barconcepten. U bent van harte welkom, maakt u daarvoor vooraf een afspraak met een van onze adviseurs.

T: 076-50 85 200



COLOFON

Freeze is het relatiemagazine van Fri-Jado

Redactie:
Fri-Jado Public Relations

Vormgeving en opmaak:
Korteweg Communicatie Eindhoven

Tekst en redactie:
Esselink Tekststudio Oosterhout

Heeft u vragen of wilt u meer informatie, neem dan contact op met:

Fri-Jado
Tel.: 076 - 50 85 200
Fax: 076 - 50 85 444
E-mail: info@frijado.nl

Wijzigingen voorbehouden. Aan deze uitgave kunnen geen rechten worden ontleend.