



fri-jado
TBI techniek



**Beproefde
receptuur**
voor een
verleidelijk
resultaat

Voor wie de allerhoogste eisen stelt

Aan het bereiden, bewaren en presenteren van levensmiddelen en een betrouwbare winkelinfrastructuur stelt u hoge eisen. Tenslotte gaat het om de veiligheid en kwaliteit van uw producten. Fri-Jado helpt u aan de hoogst mogelijke eisen te voldoen. Eisen die van directe invloed zijn op uw resultaten. En die resultaten - uw verkoop-succes - is wat Fri-Jado beweegt.

Al sinds 1937 ontwikkelt, produceert en installeert Fri-Jado hoogwaardige apparatuur voor het bereiden, bewaren en presenteren van levensmiddelen. Hierin heeft Fri-Jado op internationaal niveau naam gemaakt; Fri-Jado staat voor een uitstekend georganiseerde, betrouwbare partner die behalve kwaliteit ook continuïteit garandeert.

De medewerkers van Fri-Jado bundelen hun gespecialiseerde product- en marktkennis en gedegen vakmanschap. Naast ontwikkeling en productie, is

Fri-Jado gespecialiseerd in installatie van apparatuur. De belangrijkste vakgebieden zijn koeltechniek, elektrotechniek, beveiliging en winkelautomatisering.

Op het gebied van innovatie en ontwikkeling is Fri-Jado leidend. Ook staat Fri-Jado nationaal en internationaal bekend als uitstekend georganiseerde, betrouwbare partner die behalve kwaliteit ook continuïteit garandeert. Advisering op maat en vergaande aftersaleservice zijn specialisaties die daar vanzelfsprekend bij horen.

De werkzaamheden van Fri-Jado zijn onderverdeeld in verschillende business units: Fri-Jado Euro Products, Fri-Jado Installatiegroep, Fri-Jado Super Service en Frimex Retail Services. Fri-Jado heeft als doel u te ontzorgen. Tenslotte richt u zich het liefste op uw corebusiness, zodat u kunt doen waar u goed in bent. Net zoals Fri-Jado dat doet.





De kunst van het verleiden

Zien eten, doet eten. Hoe smakelijker een product wordt gepresenteerd, hoe eerder de consument zich laat overhalen. Dat weet u als geen ander. En als geen ander kan Fri-Jado Euro Products u helpen uw klanten te verleiden.

Fri-Jado levert een breed scala systemen voor het bereiden, bewaren en presenteren van voedsel. Dit zijn stuk voor stuk efficiënte, betrouwbare en aantrekkelijke systemen waarmee onder andere supermarkten, slagerijen, bakkerijen, fastfoodoutlets en restaurants hun klanten dagelijks weten te verleiden.

De systemen zijn onderverdeeld in de productgroepen Multisseries, Rotisseries, Merchandisers en Bakery Ovens. De Multiserie is een fraaie rotisserie en afbakoven in één, waarmee u moeiteloos kunt grillen, bakken... en verkopen!

De grills van Fri-Jado zijn professioneel en gemakkelijk bedienbaar voor een efficiënte bereiding en smakelijke presentatie. Neem de STG. Het bewezen design maakt deze grill tot de meest verkochte rotisserie ooit en Fri-Jado tot wereldmarktleider op dit gebied. De Merchandisers zijn technologisch



innovatieve presentatiemeubels waarin u de meest uiteenlopende producten - warm of koud - onder optimale omstandigheden kunt bewaren en presenteren. De ovens tenslotte leveren dankzij een zeer gelijkmatige luchtstroom het beste resultaat voor alle soorten afbakproducten.

Fri-Jado exporteert haar producten naar meer dan 70 landen wereldwijd. De distributie verloopt via eigen verkoopvestigingen in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Singapore en de Verenigde Staten en via een

wereldomvattend netwerk van lokale distributeurs en serviceorganisaties.

Fri-Jado besteedt bij de ontwikkeling van zijn apparatuur veel aandacht aan energiebesparing en efficiëntie. Wanneer u kijkt naar de totale kosten op zowel lange als korte termijn en deze afzet tegen uw opbrengsten, dan zijn de systemen van Fri-Jado de beste die u maar kunt krijgen.

Overtuigende totaaloplossingen



Op het gebied van voeding doen zich voortdurend nieuwe trends voor. Daarom is Fri-Jado continu bezig met de ontwikkeling van nieuwe apparatuur. Fri-Jado reikt u ideeën en middelen aan om gericht in te spelen op de vraag van uw klanten. U behaalt maximaal rendement uit heersende voedseltrends. Dankzij de uitgekiende range aan producten bent u in staat om op een slimme manier te beantwoorden aan de toenemende vraag naar snel en lekker eten.

Fri-Jado voert een groot aantal producten. Wat ze allemaal gemeen hebben? Een heleboel. Zoals de uitgekiende

functionaliteit en het vergaande bedieningsgemak. De systemen bieden u absolute bedrijfszekerheid, duurzaamheid en een overtuigende presentatiekracht. En dit alles in een aantrekkelijk design. Zo heeft een aantal producten een eenvoudig te bedienen digitaal scherm. Iedereen kan met een druk op de knop de lekkerste producten bereiden. Vanzelfsprekend is de apparatuur leverbaar in verschillende modellen en uitvoeringen. En ze voldoen zonder uitzondering aan de hoogste, internationale eisen op het gebied van de Arbo-wet, milieu en HACCP. Kortom: voor iedere situatie biedt Fri-Jado de juiste, verleidelijke oplossing.



Energiebeheer, warmteterugwinning en het toepassen van nieuwe koeltechnieken, zoals het natuurlijke koudemiddel CO₂, voor koel- en vriesmeubelen en gekoelde opslag- en bewaar ruimten: dat is het werkterrein van Fri-Jado Installatiegroep.

Fri-Jado is niet alleen actief als topleverancier van innoverende koelsystemen en koelmeubelen. Ook in het allervroegste stadium kan Fri-Jado supermarkten en

foodoutlets in de retail- en foodservice-sector van dienst zijn. De dienstverlening gaat van het adviseren over de winkel-lay-out tot het bieden van ondersteuning bij de keuze van de juiste koel- en vriessystemen. Ook kan Fri-Jado u alles vertellen over energie- en milieubesparende technieken en u assisteren bij de uitvoering van wettelijke maatregelen. Met de Fri-Jado koel- en vriessystemen die werken op basis van kooldioxide onderneemt u maatschappelijk verantwoord.

Fri-Jado is een partner waarop u kunt bouwen; ook als het gaat om temperatuurbeheersing. Zo kan Fri-Jado uw koelinstallaties voorzien van een computergestuurd signaleringssysteem,

waarmee het voor u een stuk gemakkelijker wordt om aan de strenge regelgeving te voldoen. Het monitoringcentrum zorgt voor een volledig automatische controle en registratie van de temperatuur in uw koel- en vriesmeubelen, geheel conform HACCP en andere richtlijnen. Wilt u ook op andere parameters sturen, dan is een uitbreiding met extra functionaliteiten geen probleem. Bovendien heeft Fri-Jado voortdurend overleg met het Centraal Bureau Levensmiddelen om de voedselveiligheidsaspecten van de ontwikkelde systemen verder te kunnen optimaliseren. Zo kunt u beter, gemakkelijker en efficiënter aan de voorschriften voldoen. Dát verstaat Fri-Jado onder betrokken partnerschap.

Betrokken partner in energie en koeling



Topkwaliteit voor de lekkere trek

Steeds vaker kiezen consumenten voor gemaksvvoeding. Naast de traditionele maaltijden ontstaan steeds meer andere consumptiemomenten. Op allerlei verschillende plaatsen worden smakelijke extraatjes genuttigd, denk aan tankstations, treinstations, coffeecorners en bedrijfsrestaurants. Daarnaast bieden supermarkten steeds meer vers bereide maaltijden. Als het maar lekker en van topkwaliteit is. Professioneel inspelen op deze trends vraagt om specifieke concepten, ingevuld met de juiste apparatuur. En dat is exact het specialisme van Fri-Jado Foodservice.

Fri-Jado ontwikkelt onderscheidende en aansprekende foodserviceconcepten. Daarnaast heeft Fri-Jado de juiste middelen om die concepten in een efficiënte bedrijfsvoering om te zetten. Ook úw specifieke foodserviceconcept

kan Fri-Jado krachtig ondersteunen, bijvoorbeeld met advies over de juiste bereidings- en presentatieapparatuur waarmee u gericht inspeelt op de impulsieve trek van de consument.

Ook over koel- en vriesmeubelen en zelfs complete uitgiftesystemen kan Fri-Jado u uitstekend adviseren. Deze producten zijn volledig afgestemd op uw bedrijfsvoering, lay-out en routing en hebben een onweerstaanbare aantrekkingskracht op uw klanten. Het foodconcept dat Fri-Jado voor u ontwikkelt, kan worden aangevuld met apparatuur en systemen van topkwaliteit uit eigen productie, zoals de Fri-Jado Rotisserie of Fri-Jado Bakery Oven. Frisse drankjes, belegde broodjes, warme snacks, verse zuivel... Fri-Jado helpt u om uw klanten te verwennen. En u haalt tevens meer rendement uit uw vierkante meters!





Zo haalt u meer uit uw verkoop



Hoe meer inzicht u heeft in de resultaten en hoe beter u deze kunt sturen, des te succesvoller zullen uw inspanningen zijn om het rendement van uw onderneming te optimaliseren. Fri-Jado Horeca-automatisering zorgt met het ontwikkelen en implementeren van automatiseringssystemen voor een efficiënte organisatie. In Nederland behoort Fri-Jado tot de marktleiders op dit gebied.

Fri-Jado verzorgt de complete installatie van uw horeca-automatisering, vanaf de demontage van de bestaande installatie tot en met de projectleiding, installatie, inbedrijfstelling en oplevering van uw nieuwe, geautomatiseerde infrastructuur.

De Fri-Jado projectleiders begeleiden niet alleen uw project, maar zorgen tevens voor een optimale ondersteuning en een prima aftersaleservice.

De producten van Fri-Jado zijn onderverdeeld in barbouw, dranksystemen en kassasystemen. Het zijn zeer gebruiksvriendelijke systemen die volledig aansluiten bij de moderne horecapraktijk. De laatste ontwikkelingen op het gebied van sturingssystemen, drankautomatisering en afrekensystemen zijn erin verwerkt. Uiteraard zijn de systemen modulair van opbouw, zodat ze probleemloos meegroeien met uw organisatie. Belangrijk voor een efficiënte, winst-



gevende bedrijfsvoering is de dosering en registratie van dranken. Fri-Jado biedt zeer complete doseersystemen. Voorbeelden zijn de tapzuil voor mixdranken, het flessencontrolesysteem voor gedistilleerde drank, het koelladesysteem voor blikjes en flesjes frisdrank en de geautomatiseerde biertap die zorgt voor bier op de juiste temperatuur en in een constante dosering.

Om de complexe gegevensstroom inzichtelijk te maken en alle transacties toch op de juiste wijze af te rekenen, ontwikkelde Fri-Jado verschillende afrekensystemen, zoals F/R/I/S en Tappay. Deze laatste is een klantenkaart die

klanten van tevoren kunnen opladen en waarmee zij hun bestelling kunnen afrekenen. Hiermee vergroot u de efficiëntie, snelheid en veiligheid van uw baropbrengsten.

Het hart van alle verschillende Fri-Jado systemen is de Fri-Jado besturing. Software voor registratie van bestellingen, afrekenen, communicatie met de keuken, ingrediëntencontrole, inkoop- en voorraadbeheer, managementinformatie... De juiste functionaliteiten voor elk type onderneming. Zodat u meer tijd heeft voor uw gastheerschap.

Dat scheelt u zorg én kosten!



Of u nu een supermarkt of restaurant, een hotel of grootkeuken heeft, uw organisatie moet onvoorwaardelijk kunnen rekenen op de apparatuur. Dat is geen probleem, wanneer u het onderhoud uitbesteedt aan de landelijk opererende en merkonafhankelijke serviceorganisatie Fri-Jado Super Service. Dat scheelt u een hoop zorgen.

Koel- en vriesmeubelen, bak- en braad-apparatuur, uitgiftebuffetten, vaatspoelers, koffieapparatuur, weeg-, snij- en verpak-apparatuur... de technici van Fri-Jado - gecertificeerd volgens STEK en andere

wettelijke normen - houden alles in topconditie. Dat geeft u zekerheid en scheelt aanmerkelijk in onderhouds- en energiekosten. Bovendien helpt Fri-Jado u aan alle wettelijke regels te voldoen.

De markten die Fri-Jado voorziet bevinden zich aan zowel de warme als koude kant. Hiertoe behoren supermarkten, retail, tankstations, catering, leisure, zorg-organisaties en groothoreca. Fri-Jado Super Service is een onafhankelijke serviceorganisatie, zodat u service en onderhoud van al uw apparatuur bij één partij kunt onderbrengen.



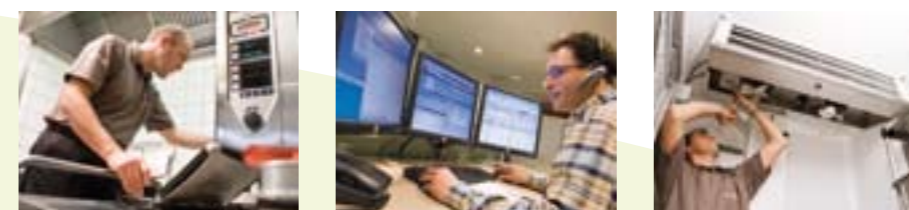
Voor alle zekerheid

De storingsdienst van Fri-Jado Super Service staat 24 uur per dag, 7 dagen per week voor u klaar. U kunt ook kiezen voor nog meer zekerheid en het totale onderhoud aan Fri-Jado uitbesteden door middel van een vast onderhoudsbudget. Verschillende typen all-in contracten zijn mogelijk, waaronder behalve storings- en reparatiewerkzaamheden ook preventief onderhoud en gerichte advisering vallen.

Wilt u totale zekerheid, dan is een continue monitoring van uw koel- en vriesinstallaties door het monitoringcentrum wellicht interessant. Deze afdeling houdt de temperatuur in uw koelinstallaties onder controle en registreert, rapporteert en signaleert iedere afwijking of storing. Deze online monitoring verzekert u van betrouwbare ondersteuning door vakmensen.

Retail Care is het verlengstuk van het monitoringcentrum. Via ADSL of een intranetsysteem verkrijgt u managementinformatie waarmee u uw bedrijfsvoering kunt verbeteren. Met Retail Care kunt u de prestatie van hun koel- en vriesinstallatie volgen én analyseren.

Dit systeem laat u bijvoorbeeld zien hoe vaak de koelceldeuren iedere week open blijven staan. Ook krijgt u inzicht in de meubeltemperatuur per afdeling. Dat is nuttig voor uw HACCP-beheersing. Ook bij een controle in het kader van de Warenwet kan deze informatie goed van pas komen. Energieverbruik speelt een steeds belangrijkere rol in de hedendaagse samenleving. Via Retail Care volgt u online het energieverbruik van uw apparatuur en ontvangt u rapportages en adviezen om het verbruik terug te brengen.





Toptechnici achter de schermen

Uw klanten zijn kritisch en hun koopgedrag is vaak onvoorspelbaar. Alert en attent beantwoordt u aan hun hoge eisen. Dat is uw vak. Over de techniek achter de schermen wilt u zich terecht geen zorgen maken. Verlichting, koel- en vriesinstallaties, het communicatienetwerk, beveiligingssysteem en branddetectie... Laat het met een gerust hart over aan Frimex Retail Services.

Frimex is een installatiedienstverlener die zich heel gericht heeft gespecialiseerd in de retailmarkt van food én non-food. Het dienstenpakket bestaat uit: adviseren, ontwerpen en realiseren van projecten op het gebied van elektrotechniek, telematica, koeltechniek, veiligheid, service en onderhoud.

De installaties zijn volledig merkonafhankelijk. Uit de veelheid aan beschikbare apparatuur en producten kiest Frimex de oplossing die het beste aansluit bij uw specifieke situatie. Frimex is een ISO gecertificeerde onderneming; alle diensten en producten zijn getoetst op het gebied van arbo, veiligheid en milieu.





De medewerkers van Frimex blinken uit in professionaliteit en beantwoorden uw vraag vanuit meerdere disciplines. Continuïteit van uw bedrijfsvoering staat daarbij voorop. Voorbereiding, voormontage en planning krijgen bijzonder veel aandacht, zodat er snel en met een minimum aan overlast kan worden gewerkt. Als het even kan, kunnen uw klanten gewoon blijven winkelen.

Frimex zoekt altijd de meest effectieve en kostenefficiënte oplossing. Omdat Frimex met zijn verschillende vakmensen alle installatiefacetten van uw bedrijf bestrijkt - dus van koelmeubel tot en met wand- en plafondverlichting - kan Frimex u helpen uw totale exploitatiekosten in de hand te houden. Totaalbeheer is de kracht.

Professioneel en grondig, van vloer tot plafond





Innovaties in uw voordeel



Fri-Jado hecht er veel waarde aan het ontwerp en de productie - en zo mogelijk ook de installatie en het onderhoud - van zijn apparatuur in eigen hand te houden. Want alleen dan is het mogelijk de kwaliteit optimaal te beheersen en de status van koploper in de branche blijvend waar te maken.

De gespecialiseerde R&D-afdelingen werken nauw samen in een corporate kennispool, waaruit de hele onderneming kan putten. Om de balans tussen techniek en voedselbereiding te handhaven, maakt Fri-Jado dankbaar gebruik van de adviezen van voedseltechnologen. Deze houden nauwlettend de culinaire aspecten van productinnovaties in de gaten.

De wensen uit de markt vormen voor Fri-Jado het uitgangspunt bij nieuwe ontwikkelingen. De R&D-afdeling werkt continu aan de ontwikkeling van milieuvriendelijke, nieuwe en veilige technieken. Dit levert steeds groeiende elektronica- en mechatricatoepassingen op: innovaties waarmee u uw voordeel doet. Wat dacht u bijvoorbeeld van de

Fri-Jado Multiserie, die uitgerust is met een horizontaal roterend kippenrek en over verschillende bereidingsmogelijkheden beschikt? Dit apparaat heeft een elektronisch besturingssysteem, geautomiseerd reinigingsprogramma en een vooruitstrevend design. Of wat dacht u van de Fri-Jado Bake-off oven die voorzien is van een multispeed dual fansysteem, waardoor afwisselend links- en rechtsdraaiende ventilatoren u verzekeren van een gelijkmatige warmteverdeling in de ovenruimte?

Fri-Jado loopt voorop op het gebied van productinnovaties. Bij zijn projecten gebruikt Fri-Jado dan ook graag de input van zijn klanten. Zo ontwikkelde Fri-Jado op verzoek van een opdrachtgever een lijn vitrines en een automatisch Restaurant Systeem; apparatuur die prima past binnen de internationale afzetmarkt van Fri-Jado.

Fri-Jado neemt zijn verantwoordelijkheid als het gaat om energiebesparing en milieuzorg. Zo staat Fri-Jado bekend om zijn energiezuinige, frequentie-geregelde koelinstallaties en de toepassing van alternatieve koelsystemen en koudemiddelen. Hiervan zijn de CO₂-koelinstallaties een voorbeeld. Hoewel de installaties energiezuinig zijn, leveren ze toch restwarmte op. Voor hergebruik van deze warmte als vloerverwarming heeft Fri-Jado een warmteterugwinningsinstallatie ontwikkeld. De overheid ondersteunt deze investeringen.

Het monitoringcentrum van Fri-Jado houdt uw complete koel- en vriesinstallatie in de gaten. Dit systeem houdt uw koelinstallaties volledig automatisch op constante temperatuur. Elke afwijking of storing wordt opgemerkt. U bespaart hiermee aanzienlijk op uw service- en onderhoudskosten. Fri-Jado blijft steeds een stapje voor, zodat Fri-Jado u ook in de toekomst kan bijstaan. Met een geproefde receptuur voor tevreden klanten.



Fri-Jado Euro Products

Wereldwijde retailoplossingen

Oude Kerkstraat 2, 4878 AA Etten-Leur
Postbus 560, 4870 AN Etten-Leur.
T 076 - 50 85 400 • F 076 - 50 85 444
E info@frijado.com • www.frijado.com

Fri-Jado Installatiegroep

Bedrijfskoeling, horeca-automatisering en foodconcepten

Oude Kerkstraat 2, 4878 AA Etten-Leur
Postbus 560, 4870 AN Etten-Leur.
T 076 - 50 85 200 • F 076 - 50 85 444
E info@frijado.nl • www.frijado.nl

Fri-Jado Super Service

Service en onderhoud

Heistraat 1, 4878 AJ Etten-Leur
Postbus 402, 4870 AK Etten-Leur.
T 076 - 54 81 000 • F 076 - 54 81 222
E info@frijado-fss.nl • www.frijado.nl

Frimex Retail Services

Installatietechniek en technische infrastructuren

Grote Esch 1160, 2841 MJ Moordrecht.
T 0182 - 54 32 10 • F 0182 - 57 32 83
E info@frimex.nl • www.frimex.nl