



# **Pijpers: Eine Reise zur Spitzenleistung einer handwerklichen Bäckerei mit innovativen Lösungen**

LESEZEIT 5 MINUTEN



# Pijpers die Erfolgsgeschichte

Diese Fallstudie befasst sich mit der Erfolgsgeschichte von Pijpers, einer renommierten handwerklichen Bäckerei, die sich auf den Weg gemacht hat, ihre Produktionskapazitäten zu optimieren und dabei den Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit und zukunftssichere Anlagen zu legen. Pijpers ging eine Partnerschaft mit KOMA ein, einem führenden Anbieter von fortschrittlichen Kühl- und Bodenbelagslösungen, um seine speziellen Anforderungen an kleine Klimageräte und hygienische Bodenbelagsoptionen zu erfüllen. Diese Zusammenarbeit führte zu bahnbrechenden Ergebnissen und setzte neue Maßstäbe in der Bäckereibranche.

## Die Herausforderung

Kleine Anforderungen und zukunftssichere Anlagen Als Pijpers plante, einen neuen Produktionsstandort zu errichten, stand das Unternehmen vor einer einzigartigen Herausforderung. Im Gegensatz zu großen Industriebäckereien benötigte das Unternehmen eine geringere Anzahl von Klimageräten. Darunter einen Gärschrank sowie einige Kühl- und Tiefkühlräume und -schränke. Die Sicherstellung optimaler Bedingungen für ihre handwerklichen Produkte war von größter Bedeutung. Pijpers war auch bestrebt, in der gesamten Bäckerei zukunftssichere Anlagen zu installieren, die den Betrieb mit den Zielen der Nachhaltigkeit in Einklang bringen.

## Die KOMA-LÖSUNG

Wegweisendes CO<sub>2</sub>-Mini-Booster-System und hygienischer Bodenbelag Als Pijpers mit ihren spezifischen Anforderungen an KOMA herantrat, schlug KOMA eine zentrale CO<sub>2</sub>-Boosteranlage vor. Aufgrund der relativ geringen Kapazitäten war jedoch eine maßgeschneiderte Lösung erforderlich. KOMA nahm die Herausforderung an und entwickelte sein erstes Mini-Booster-System mit drei Kompressoren. Dieser Mini-Booster, der in einem Gehäuse zur Geräuschreduzierung untergebracht ist, erwies sich für kleine Bäckereibetriebe als bahnbrechend. Pijpers war die erste Bäckerei in den Niederlanden, die diese innovative Lösung einsetzte, was einen wichtigen Meilenstein für die Entwicklung natürlicher Kältemittel in der Bäckereiindustrie durch KOMA darstellt.

Neben dem Kältesystem erkannte Pijpers die Bedeutung von hygienischen Bodenlösungen für ihre neue Produktionsstätte. Sie wandten sich an KOMA, um sich beraten zu lassen, und KOMA stellte ihnen seine neueste Bodentechnologie vor. Pijpers entschied sich für die fortschrittlichen Boden- und Paneelkombinationen von KOMA, die unübertroffene Hygienevorteile bieten. Durch die Wahl der hygienischsten Lösung die es gibt, stellte Pijpers die Sauberkeit und Sicherheit seiner Produktionsumgebung sicher und entsprach damit seiner Verpflichtung zu Spitzenleistungen.

# Errungenschaften und Bereitschaft für die Zukunft::

Durch die Zusammenarbeit mit KOMA hat Pijpers bemerkenswerte Meilensteine auf dem Weg zur handwerklichen Bäckerei erreicht. Die Implementierung des Mini-Booster-Systems zeigte das Engagement von KOMA für maßgeschneiderte Lösungen und Nachhaltigkeit und revolutionierte die Kühlverfahren für kleine Bäckereien. Pijpers entschied sich für diese innovative Technologie, die eine präzise Temperaturregelung und Energieeffizienz ermöglicht und gleichzeitig den ökologischen Fußabdruck des Unternehmens reduziert.

Die Entscheidung von Pijpers für die hygienischen Bodenbeläge und Paneelkombinationen von KOMA zeigt außerdem, dass Pijpers sich unermüdlich für die Einhaltung höchster Sauberkeitsstandards einsetzt. Durch die Wahl der fortschrittlichsten Bodenbelagslösungen minimierte Pijpers das Risiko von Verunreinigungen und sorgte für eine makellose Produktionsumgebung.

# Schlussfolgerung

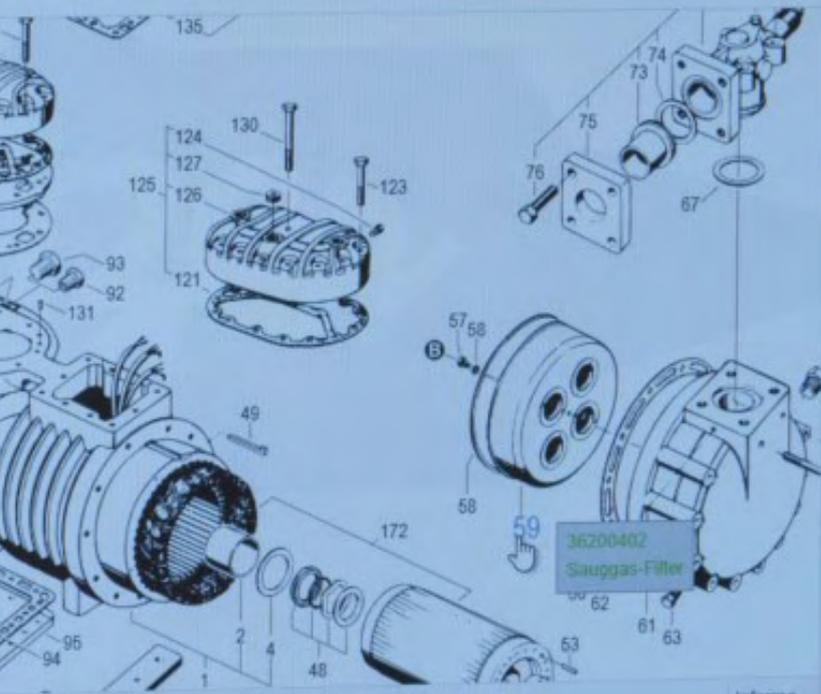
Die Zusammenarbeit von Pijpers mit KOMA ist ein Beispiel für die Kraft von Innovation und strategischen Partnerschaften, die die betriebliche Effizienz, Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit fördern. Durch die Einführung des bahnbrechenden Mini-CO2-Booster-Systems und der hygienischen Bodenlösungen von KOMA hat sich Pijpers als führendes Unternehmen in der handwerklichen Bäckereiindustrie positioniert und neue Standards für kleine Betriebe gesetzt. Dieser erfolgreiche Weg zeigt das Potenzial für Synergien zwischen visionären Unternehmen und unterstreicht die Bedeutung des technologischen Fortschritts bei der Umwandlung traditioneller Verfahren. Pijpers ist nun gut gerüstet, um den Anforderungen der Zukunft gerecht zu werden, indem es handwerkliches Können mit fortschrittlichen Lösungen kombiniert, um weiterhin erfolgreich zu sein.

**Vereinbaren Sie einen Termin für ein persönliches Gespräch und erhalten Sie Einblicke in die Optimierung Ihres Kühlprozesses**

**Lassen Sie uns einen Termin vereinbaren →**

Zoeken...

http...



Baugruppen

Informationen

Benennung

36200402  
Sauggas-Filter

Erstellungsstufe	ab Baujahr	Enthalten in	Information 1	Informa
	ca. 12/82			
		1		
		1		
		1		
		1		
			Hub 55mm	

Microsoft Ex... 15:09

- NIBUN -  
Melting  
Offerte nr.  
343-01-53.5  
E-Exo-lyst  
Koppelers  
Manturen

## **COPYRIGHT © KOMA KOELTECHNISCHE INDUSTRIE B.V.**

KOMA B.V. behält sich das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Der Inhalt dieser Verkaufsschulung kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Für Informationen über andere Themen, die nicht in diesem Schulungshandbuch enthalten sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertreter.

Dieser Leitfaden für die Verkaufsschulung wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. KOMA B.V. übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in diesem Schulungshandbuch und/oder für die Folgen einer falschen Auslegung der Anweisungen und Erklärungen.

Alle Rechte vorbehalten. Nichts aus dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von KOMA B.V. vervielfältigt, in einer automatisierten Datei gespeichert oder in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise veröffentlicht werden, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder auf andere Weise. Die verwendeten Piktogramme und Zeichnungen dienen ausschließlich der Veranschaulichung. Abweichungen sind in der Praxis möglich. KOMA behält sich das Recht vor, Teile oder Materialien durch qualitativ gleichwertige Teile oder Materialien zu ersetzen. Dieses Dokument enthält vertrauliche Informationen und ist nur für offiziell lizenzierte KOMA B.V. Vertreter und/oder Händler bestimmt. Sie dürfen keinen Anhang oder Inhalt des Dokuments ohne die Erlaubnis des Urheberrechtsinhabers verwenden oder an Dritte oder Kunden weitergeben.





## **ADRESSE**

Energieweg 2  
6045 JE Roermond  
The Netherlands

## **CONTACT**

T +31 (0) 475 / 47 47 00  
info@koma.com  
[www.koma.com](http://www.koma.com)

