

**Srdečně Vás vítáme!**



**MIWE**

# Fakty:

- ▶ Vedenie spoločnosti: Sabine Michaela Wenz
- ▶ Spolupracovníkov: na celom 735
- ▶ približne 55 osôb v praktickej výuke (v 10 povolaniach)
- ▶ Vysoký podiel vlastného kapitálu
- ▶ Obrat v roku 2016: približne 112,2 mil. €
- ▶ Podiel exportu: 55 %



# Naša vízia:



## Prvá voľba vo svete pečenia

“ Celá naša činnosť sa zameriava na to, aby sme Vám, našim zákazníkom, boli nápomocní pri produkcii lepších pekárenských výrobkov a tým vlastne pri lepšej obchodnej činnosti.

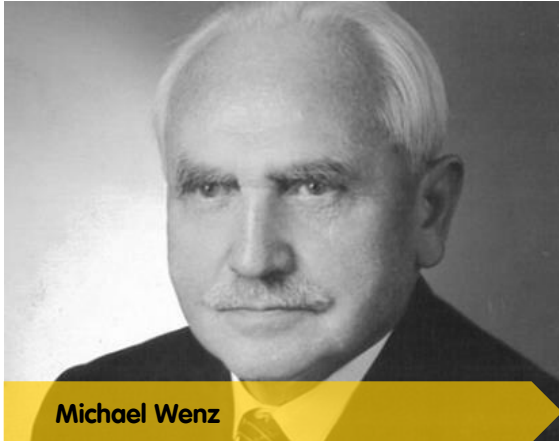
Sabine Michaela Wenz

# Doma na celom svete.

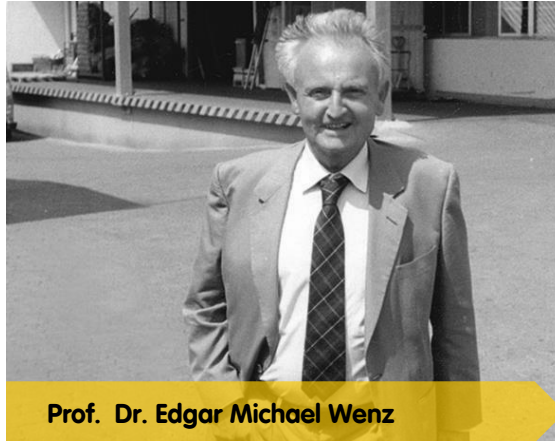
S 8 zahraničnými dcérskymi spoločnosťami a obchodnou a servisnou sieťou rozdelenou na celom svete sme prítomní na všetkých častiach našej zemegule.



# Pohl'ad do minulosti:



- ▶ V roku 1919 založenie p. Michaelom Wenzom



- ▶ V roku 1951 prof. Dr. Edgar Michael Wenz prevzal vedenie spoločnosti

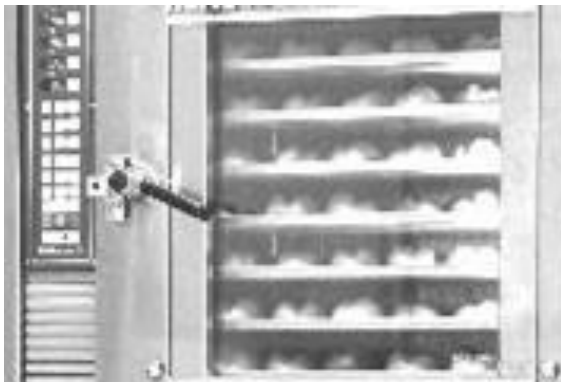


- ▶ V roku 1967 ďalší rozvoj a zavedenie rotačnej vozíkovej pece v Európe

Presne podľa motta prof. Dr. Edgara Micheala Wenza:

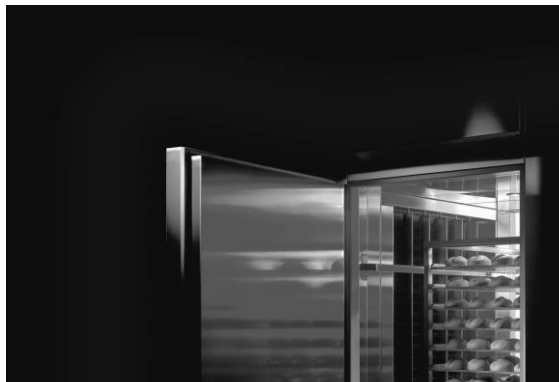
„Nenos to, čo môžeš aj vozit! Nechytaj to, čo môže zostať ležať!“

# Druhý pohľad do minulosti:



**Prvá pekárnská jednotka**

- ▶ 1971: Rozvoj a zavedenie prvej pekárnskej jednotky a tým podpora pečenia v obchode



**Chladiace zariadenie**

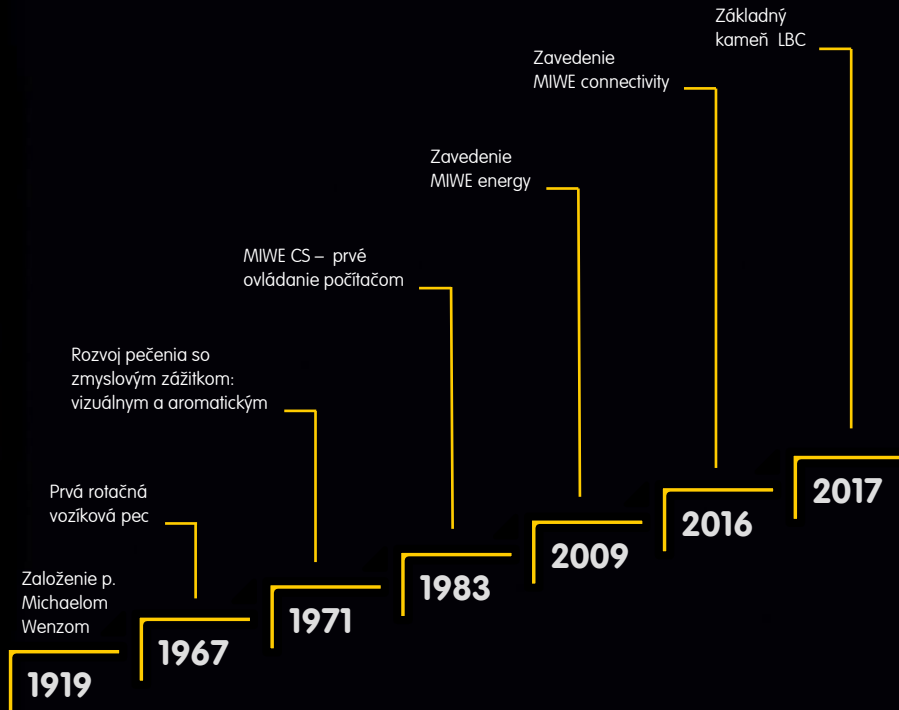
- ▶ 1994: MIWE pridáva chladiace zariadenia k svojim výrobkom



**Sabine Michaela Wenz**

- ▶ 2002 Prevzatie spoločnosti
- ▶ 2009 Ďalší rozvoj MIWE roll-in k najúspornejšej rotačnej vozíkovej peci – peci MIWE roll-in e+
- ▶ Od roku 2009 rozmach MIWE aj vďaka zavedeniu MIWE energy, MIWE connectivity a MIWE synchro

# Pečenie sme síce nevymysleli my. Ale...



# Jeden podnik. Dve obchodné oblasti.



► Pekárenské zariadenia: Oblasť pekárenských zariadení obsluhuje všetky formy a rozmery priemyselných pekární: od remeselnícky organizovaných prevádzok až po „Shop Floor“ (polo-)priemyselnú výrobu pekárenských výrobkov

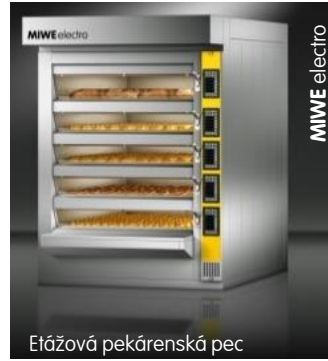
► Pekárenské jednotky: Oblasť pekárenských jednotiek sa venuje pečeniu v obchodoch a všetkým procesom a postupom, ktoré sú s tým spojené, ako aj riešeniam pre prípravu snackov

# BA

# BS



# Portfólio pekárenských jednotiek:



# Pečenie v obchode sme vymysleli my.



Etážová pec v tradičnom dizajne



Žemle z etážovej pekárenskej pece



Konvenčná pec s digitálnym riadením



Pečenie v najmenšom priestore



Oblúba v medzinárodnom meradle



Jedno riadenie pre všetky rúry

# Portfólio pekárenských zariadení:



Rotačná vozíková pec



Vozíková pec na teplotný olej



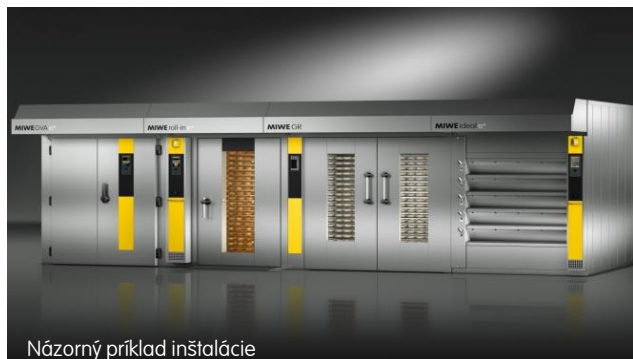
Etážová pec na teplotný olej



Etážová pec s osadzovacím zariadením



Chladiace systémy



Názorný príklad inštalácie



Tunelová pec na teplotný olej



Tepelné systémy s rekuperáciou tepla

# Uľahčujeme pečenie



Vozíkové pece na teplonosný olej



Chladiarenská technika pre pekárne



Priechodná pec s technikou osadzovania



Etážové pekárenské pece s rekuperáciou tepla



Technika osadzovania



Batéria pre vozíkovú rotačnú pec

# Made in Germany:



- ▶ Centrála, výroba, vzdelávanie
- ▶ Spolupracovníci: približne 602
- ▶ Celková plocha: 100 000 m<sup>2</sup> - Výrobná plocha: 40 000 m<sup>2</sup>
- ▶ Šaržové pekárenské pece, pekárenské pece zapojené do výrobnéj linky, chladiace zariadenia pre pekárne, osadzovanie, automatizácia



- ▶ Výroba, vzdelávanie
- ▶ Spolupracovníci: približne 133
- ▶ Celková plocha: 25.500 m<sup>2</sup> - Výrobná plocha: 6.500 m<sup>2</sup>
- ▶ Pekárenské jednotky vrátane chladiacej techniky, osadzovanie

# Všetko zvládáme - just relax!

**MIWE service:** Odborníci s najlepšou kvalifikáciou a moderný manažment servisných zásahov zabezpečujú rýchlu disponibilitu a kvalitné vykonanie všetkých prác.

- ▶ Kvalifikovaný servisný personál a montéri
- ▶ Zákaznícka linka 24 hodín denne, 7 dní v týždni
- ▶ Originálne diely MIWE k dispozícii minimálne na 10 rokov
- ▶ Diaľkový servis pre chladiarenské zariadenia pre pekárne
  
- ▶ Efektívne plánovanie servisných zásahov
- ▶ Servisné služby šité na mieru
- ▶ Vytvorenie vzťahu so zákazníkmi vďaka jasným kompetenciám





Keď svojim zákazníkom umožníme, aby vďaka našim zariadeniam vyrábali lepšie pečivo, splnili ekologické úlohy a znížili náklady na energie, potom sme splnili naše predsavzatie:  
Zjednodušiť proces pečenia.

Sabine Michaela Wenz



## Zabrániť plytvaniu – just save!

**MIWE energy:** Úspora veľkého množstva energie pri malých nákladoch – a to pri zvyčajnej vysokej kvalite Vašich pekárenských výrobkov.

- ▶ Spoločnosť MIWE je priekopníkom a hybnou silou v tematike energetickej účinnosti
- ▶ Dokonale prepracovaná technológia zariadení na úsporu energie a rozumné rekuperačné systémy
- ▶ Inteligentné spojenie zdrojov a spotrebičov energie umožňuje bezpečné procesy pri minimálnej spotrebe energie

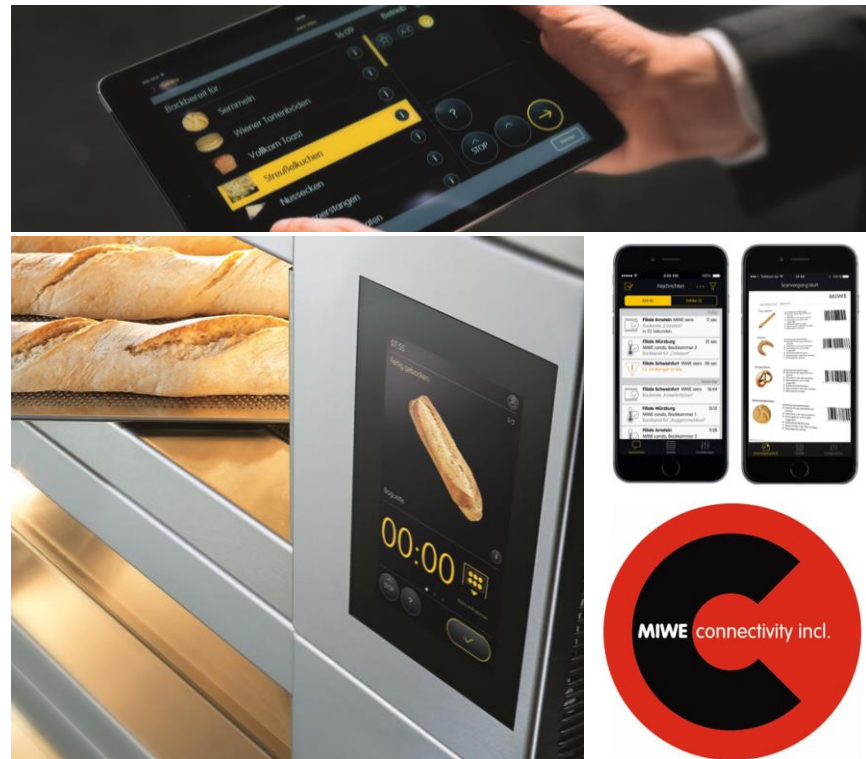


# Budúcnosť - just keep control!

Naša úloha: „Prepojené pečenie“ je potrebné podporovať v takej miere, aby naši zákazníci svojimi (ešte) lepšími výrobkami dosahovali (ešte) lepšie výsledky v obchodnej činnosti.

**MIWE connectivity:** Vedieť čo, kedy, kde a prečo sa deje.

- ▶ Monitorovanie počas celého dňa a správa zariadení v celom podniku, vrátane (periodických) hlásení
- ▶ Identifikácia a riadenie inovácií procesov prostredníctvom záznamu a uloženia dát, monitorovania stavov a nástrojov na analýzu údajov
- ▶ Nástroje na plánovanie a optimalizáciu





# Chlieb náš každodenný - just know how!



**MIWE smart engineering:** Pochopíť a plánovať súvislosti pečenia

- ▶ Spája naše základné kompetencie
- ▶ Výroba v optimálnom „toku“
- ▶ Perfektná súhra: MIWE baking excellence



- ▶ Dokonale integrované procesy
- ▶ Redukované problémy s rozhraniami
- ▶ Priebežné jednotné logické obvody riadenia
- ▶ Výrazne zlepšená kontrola a prehľad

# Kvalita, ktorá stanovuje kritériá:

“ Od spoločnosti MIWE nesmiete  
očakávať len to lepšie.  
Ale len to najlepšie.

Sabine Michaela Wenz



**MIWE baking excellence:** Kvalita je to, čo vám pomôže upevniť si silné postavenie na trhu.

- ▶ Technologicky premyslené riešenia sľubujú spoľahlivý a dobrý výsledok pečenia
- ▶ Vynikajúca kvalita výroby systémov
  - Certifikovaná podľa normy DIN EN ISO 9001:2015
- ▶ Najvyššia kvalita poradenstva a servisu



# Stredobodom našej činnosti ste:



**MIWE** makes baking simple.

