Kolb

Ihr

KOLB GMBH

Erfolg

BÄCKEREI- UND GASTROTECHNIK

ist unser

WIR STELLEN UNS VOR

Ziel

Es gibt vielerlei Möglichkeiten, den eigenen Weg festzumachen. Manchmal ändern sich die Pläne auch - dann kommt eine neue Idee zum Tragen. Als Ihr Partner unterstützen wir Sie bei all Ihren Vorhaben. Denn: Ihr Erfolg ist unser Ziel.

Wir sind uns sicher: Nichts ist unmöglich und jede Idee ist einen Umsetzungsversuch wert. Aus diesem Grund arbeiten wir täglich rund um die Uhr, an sieben Tagen in der Woche daran, Ihre individuellen Vorstellungen zu erfüllen. Dank unserer rund 50 MitarbeiterInnen greifen wir auf umfassende Dienstleistungen, langjähriges Know-how und persönliche Erfahrungswerte zurück. Diese führen Sie, unseren Kunden, zu Ihrem persönlichen Ziel - ganz unabhängig davon, welches dieses ist.

Ralf Maier

Geschäftsführer
Gesamtleitung und Service

Gerhard Gau

Geschäftsführer
Vertrieb und Marketing

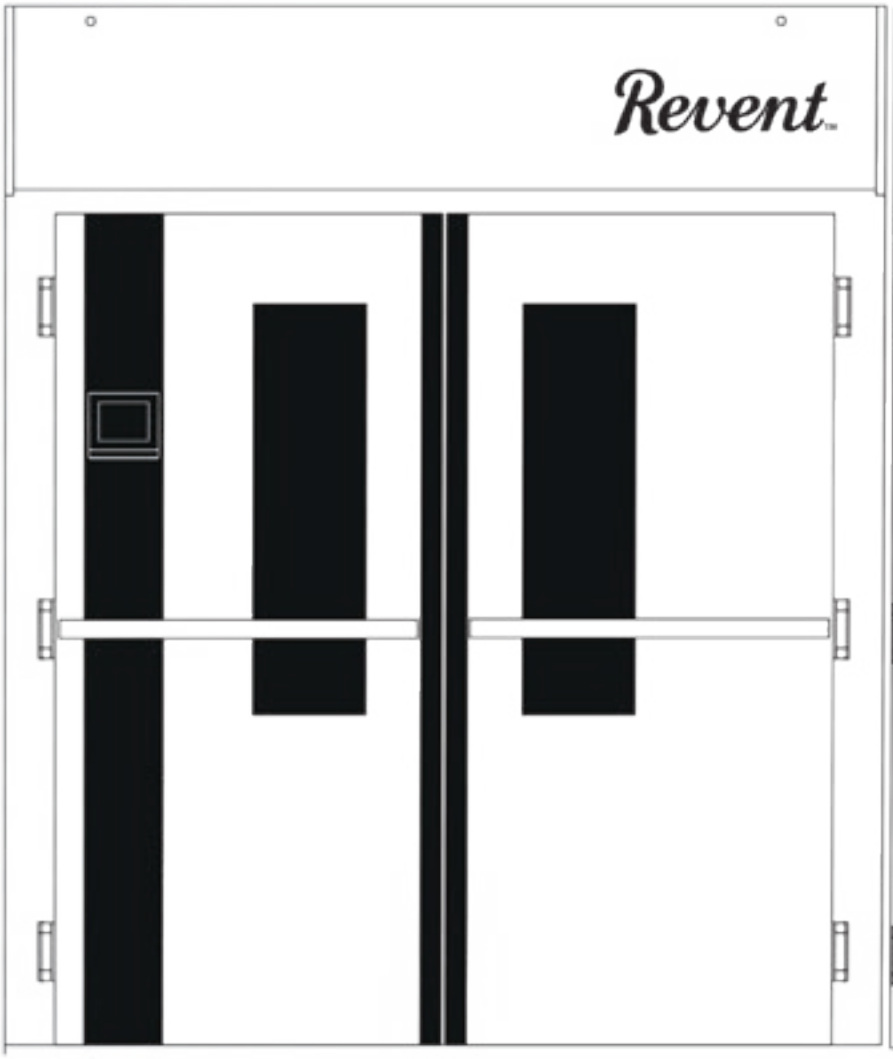
Erfolg durch langjährige

ERFAHRUNG

In über 50 Jahren sammelt man vielerlei Erfahrungen. In dieser Broschüre möchten wir Ihnen zeigen, was wir für Sie und Ihre Bäckerei, Ihre Konditorei oder Ihre Gastronomie tun können. Dabei ist Ihr Erfolg unser Ziel - ganz gleich, welchen Weg wir dafür gemeinsam gehen. Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand.

Unsere Geschichte geht bis in die 1930er-Jahre zurück: Damals handelte Ernst Kolb in der Schweiz erstmals mit Bäckereimaschinen und Gerätschaften. Nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelte sich das Unternehmen rasant. Im Jahr 1969 wurde die Kolb GmbH in Österreich gegründet. Heute gehören dazu auch die Schweizer Firma Pitec AG und Kolb Kälte.

Website



Erfolg durch nachhaltige BACKSTUBENPLANUNG

80 - 100 Planungen

Pro Jahr übernehmen wir für unsere Kunden zwischen 80 und 100 Backstubenplanungen und Maschinen-Skizzierungen. Damit der Platzbedarf sowie die Arbeits- und Einschießhöhe direkt definierbar sind, erstellen wir unsere Pläne sehr detailliert und konkret. Dadurch können wir bereits vor dem eigentlichen Umbau reelle Platzverhältnisse und Arbeitsabläufe veranschaulichen.

Bereit zur Umsetzung

Mehr als die Hälfte aller Planungen setzen wir auch tatsächlich um. Damit bei der Realisierung des Projekts alles reibungslos verläuft, legen wir jedem Angebot sämtliche Pläne und Skizzen bei. So können Abmessungen nochmals kontrolliert und Maschinen final definiert werden. Das spart nicht nur Zeit in der Umsetzung, sondern auch Geld. Denn: Doppelte Arbeiten oder mühsame Nacharbeiten können wir so vermeiden.

Finale Installation

Sobald die genauen Standorte der Geräte und Anlagen fixiert sind, erstellen wir den Installationsplan. Ziel ist es, dass später alle Gewerke mit diesem konkreten Plan arbeiten. Das vermeidet fehlerhafte Anschlüsse, doppelte Arbeiten oder fehlende Kernbohrungen. Und: Die Räumlichkeiten sind ideal für den nächsten Schritt vorbereitet.

Werner Maier

+43 (0) 5522 / 37 500 - 13
w.maier@kolb.at

Backstubenplaner & Produktmanager

Ihr persönlicher Planer, Berater und Koordinator

Werner Maier ist gelernter Bäckermeister und seit 2006 im Unternehmen. Er ist unser Mitarbeiter, wenn es um die Planung perfekter Abläufe geht. Er kennt die Branche sehr gut und weiß aus eigener Erfahrung, worauf es ankommt. So plant er für unsere Kunden in gewisser Weise auch als Anwender.

Planungsarbeiten sind sehr vielschichtig - sei es bei Erweiterungs-, Um- oder Neubauten. Schon die kleinsten Fehler oder Lücken führen im Ablauf des Gesamtprojekts zu Verzögerungen. Das beeinträchtigt nicht nur die laufende Produktion oder das Tagesgeschäft, sondern erhöht auch die Kosten. In Ihrem Projekt übernimmt Werner Maier daher die Funktion als Planer, Berater und Koordinator. Modernste Richtlinien und die Optimierung Ihrer Abläufe stehen stets im Mittelpunkt.

Erfolg durch umfassende

BERATUNG

Gleich fünf Verkaufsberater sind in ganz Österreich im Außendienst für Sie da! Mit insgesamt über 50 Jahren Berufserfahrung im Bäckerei- oder Gastronomiebetrieb schaffen sie für jedes Anliegen eine optimale Situation. Auch wenn Sie Beratung benötigen oder einen "zweiten Blick auf die Dinge" brauchen, hilft Ihnen unser Außendienst-Team gerne weiter. Am besten speichern Sie sich die Nummer Ihres persönlichen Verkaufsberaters vor Ort gleich ab. So können Sie ihn jederzeit schnell erreichen.

Georg Pitsch

+43 (0) 664 / 402 54 17
g.pitsch@kolb.at

Verkaufsleiter und Berater für Wien, Niederösterreich, Deutschland

Georg ist ein erfahrener Gastronom, gelernter Koch, Kellner und ein ebenso versierter Verkäufer. Seit 2018 ist er Teil unseres Teams.

Als Kolb-Mitarbeiter schätzt Georg die Vorteile und das Betriebsklima, die unser Unternehmen als traditioneller Familienbetrieb bietet. Auch das eigenständige Arbeiten ist Georg wichtig. Wir hingegen freuen uns, einen Top-Vertriebsleiter mit über 25 Jahren Verkaufserfahrung gefunden zu haben.

Thomas Matt

+43 (0) 664 / 421 71 97
t.matt@kolb.at

Vorarlberg, Tirol, Südtirol, westl. Salzburg

Seit 2006 bei Kolb; Verkäufer

Thomas hat beruflich schon so viel gemacht, dass wir gar nicht alles aufzählen können. Bei uns ist er Verkaufsberater und davon überzeugt, in der weltweit besten Firma zu arbeiten.

Florian Pucher

+43 (0) 664 / 411 88 42
f.pucher@kolb.at

Salzburg, westl. Niederösterreich, Oberösterreich

Seit 2017 bei Kolb; Bäckergeselle

Florian liebt an seinem Job den Kundenkontakt. Aus den vielen Gesprächen, die er mit unseren Kunden führt, entwickelt er durchdachte und immer überraschende Konzepte - gerade auch bei Sonderlösungen.

Manuel Hobacher

+43 (0) 664 / 813 36 66
m.hobacher@kolb.at

Ofen- und Kältetechnik Österreich

Seit 2020 bei Kolb; Bäckermeister

Manuel liebt es, in einem Unternehmen zu arbeiten, das zu den wichtigsten der Branche gehört. Die Ofen- und Kältetechnik beeinflusst die Produktqualität wesentlich. Dass er die Kunden darin beraten kann, ist für ihn ein besonderer Motivator.

Paul Gollowitsch

+43 (0) 664 / 813 36 89
p.gollowitsch@kolb.at

Südl. Niederösterreich, Burgenland, Steiermark, Kärnten

Seit 1994 bei Kolb; Bäckermeister

Paul arbeitet als Außendienstmitarbeiter gerne selbstständig - und für Produkte, hinter denen er steht. Kolb ist daher, auch wegen seines besonderen Betriebsklimas, sein Unternehmen der Wahl.

Erfolg mit besten GERÄTSCHAFTEN

Kleinteile und Zubehör: Im Alltag unerlässlich

Rund 4.000 Gerätschaftenartikel halten wir jederzeit abrufbereit für Sie auf Lager. Unser Sortiment umfasst dabei kleine Geräte ebenso wie unterschiedliche Zubehörteile. So können Sie sich als Bäckerei, als Konditorei oder als Gastronomiebetrieb auf uns als Gesamtanbieter verlassen. Angefangen bei Pinseln, Töpfen, Sieben und anderen Alltagshelfern bis hin zu kleinen Geräten wie Nudelmaschinen und kleinen Küchenmaschinen halten wir vielerlei Gerätschaften für Sie bereit.

Allerlei Sonderwünsche

Manche Dinge gibt es einfach nicht von der Stange. Wenn Sie einen speziellen Artikel suchen oder eine Sonderanfertigung benötigen, lassen Sie es uns unverbindlich wissen! Denn: Wenn wir den Artikel nicht in unserem Sortiment führen, dann beschaffen wir diesen gerne für Sie.

Umfassender Onlineshop

In unserem Onlineshop können Sie sich rund um die Uhr informieren und die gewünschten Produkte von jedem Ort auf der Welt bestellen. Sollten Sie Fragen haben, sind wir dennoch gerne auch persönlich für Sie da. Bestellen können Sie bequem unter **shop.kolb.at**.

Prompte Lieferung direkt zu Ihnen

Jede Bestellung, die Sie an einem Wochentag bei uns bis 11 Uhr tätigen, versenden wir noch am selben Tag - vorausgesetzt, der Artikel ist lagernd. Wenn es besonders eilt, schicken wir einen Kurierdienst zu Ihnen - mit 24 Stunden Zustellgarantie.

Erfolg durch professionellen

SERVICE

Unser Kundenservice ist eine der wichtigsten Säulen in unserem Unternehmen. Daher sind wir 24 Stunden an allen Tagen der Woche für Sie erreichbar.

Mit rund 25 Service-Technikern sind wir immer in Ihrer Nähe. Unsere Techniker führen in ihren Autos standardmäßig rund 800 Ersatzteile mit. Dies macht uns zu dem am besten ausgestatteten Service-anbieter in der Branche - und das in ganz Österreich.

Wir arbeiten jeden Tag daran, uns und unser Service-Angebot noch besser zu machen. Aus diesem Grund ist uns neben viel Erfahrung auch die laufende Weiterbildung besonders wichtig.

Gebiet West

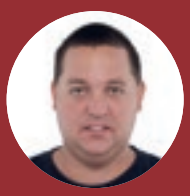
Vorarlberg und Tirol

Stefan Ganath
Gebietsleitung West

s.ganath@kolb.at
+43 (0) 664 443 37 92

Mirsad Selimovic
Techniker
+43 (0) 664 813 36 40

Günther Rederer
Techniker
+43 (0) 664 262 8704



Alexander Meister
Techniker
+43 (0) 664 813 36 61

Alexander Bechter
Techniker
+43 (0) 664 262 87 03

Dejan Kisin
Techniker
+43 (0) 664 262 87 13

Daniel Kaltenegger
Techniker
+43 (0) 664 500 54 13

Christian Seethaler
Techniker
+43 (0) 664 500 54 14

Marcel Suppan
Techniker
+43 (0) 664 813 36 47

Gebiet Mitte

Oberösterreich, Salzburg, Kärnten und Osttirol

Wolfgang Redl
Gebietsleitung Mitte

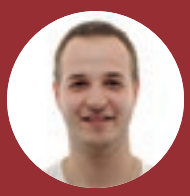
w.redl@kolb.at
+43 (0) 664 262 87 16

Christian Höfer
Techniker
+43 (0) 664 165 25 41

Friedrich Jäger
Techniker
+43 (0) 664 261 34 22

Lukas Brandstetter
Techniker
+43 (0) 664 262 87 14

Bernd Oitzinger
Techniker
+43 (0) 664 813 36 46



Christoph König
Techniker
+43 (0) 664 131 86 05

David Flachner
Techniker
+43 (0) 664 813 36 43

Herbert Winkler
Techniker
+43 (0) 664 131 68 21

Gebiet Ost

Wien, Niederösterreich und Burgenland

Thomas Ziegler
Gebietsleitung Ost

t.ziegler@kolb.at
+43 (0) 664 262 87 12

Thomas Leitgeb
Techniker
+43 (0) 664 141 34 96

Leo Kandlbauer
Techniker
+43 (0) 664 813 36 50

Christoph Seitz
Techniker
+43 (0) 664 813 36 45

Tomasz Paruch
Techniker
+43 (0) 664 500 54 12

Robert Stephan
Techniker
+43 (0) 664 183 91 18

Manfred Jaidhauser
Techniker
+43 (0) 664 813 36 93

Erfolg durch Rund-um-die-Uhr-PANNENDIENST

Auf unseren Pannendienst können Sie sich verlassen!

- Tag und Nacht
- Erreichbar auch an Samstagen, Sonn- und Feiertagen
- Hilfe bei allen Maschinen - auch bei Fremdprodukten
- Die wichtigsten Ersatzteile immer mit dabei
- Organisation von Leih-Maschinen und -öfen, wenn eine kurzfristige Reparatur nicht möglich ist
- Sie können ohne lange Ausfallzeiten weiterarbeiten
- Die Notrufnummern außerhalb der Büro-zeiten bleiben aufrecht

So erreichen Sie uns!

Notfallnummern:

Wien / Niederösterreich / Burgenland
+43 (0) 664 183 91 17

Oberösterreich / Salzburg
+43 (0) 664 262 87 02

Steiermark / Kärnten / Osttirol
+43 (0) 664 262 87 11

Tirol
+43 (0) 664 262 87 10

Vorarlberg
+43 (0) 664 262 87 15

Erfolg durch zahlreiche

ERSATZTEILE

Ganz bewusst haben wir unsere drei Lagerstandorte in ganz Österreich verteilt. Denn: So sind die von Ihnen benötigten Ersatzteile schnell bei Ihnen vor Ort. Etwa 45.000 Ersatzteile halten unsere Lager für Sie bereit. Das reduziert Ihre Wartezeit und damit auch die Kosten. Alle Ersatzteile, die Sie **bis 11 Uhr bestellen**, verschicken wir noch am selben Tag.

Unseren Service-Technikern geben wir die wichtigsten Ersatzteile gleich mit auf den Weg. Zusätzlich erhalten unsere Mitarbeiter tägliche Express-Lieferungen. So sind die von ihnen benötigten Ersatzteile am nächsten Tag bei ihnen. Als Österreichs größter Backstubenservice führen wir ein Verzeichnis nahezu aller gängiger Maschinen und Anlagen - auch, wenn diese bereits in die Jahre gekommen sind. So können Sie sich sicher sein: Wir finden Ihr Ersatzteil, und das so schnell wie möglich.

Erfolg durch wirtschaftliche SERVICEVERTRÄGE

Individuelle Möglichkeiten

Schnelligkeit und eine flexible Reaktionsfähigkeit sind wesentliche Aspekte, damit Wettbewerbsvorteile für Sie nutzbar sind. Neben einem guten Beratungsservice für die Back- und Gastrotechnik bieten wir Ihnen daher auch ökonomische Serviceverträge. Maßgeschneidert auf Ihren Betrieb unterstützen diese Sie bei Ihren Zielen.

Jährliches Service-Intervall

Als Vertragskunde besuchen wir Sie einmal jährlich kostenfrei, um den Zustand Ihrer Maschinen zu bewerten. Das Intervall können Sie aber auch selbst bestimmen. Bezahlen müssen Sie nur Ersatzteile - sofern diese überhaupt nötig sind. In jedem Fall erhöht ein regelmäßiges Service-Intervall die Lebensdauer Ihrer Maschinen.

Günstige Konditionen

Service verstehen wir auch im Hinblick auf unsere Verträge sehr umfassend. So profitieren Sie nicht nur von einer bevorzugten Behandlung, sondern Sie können auch die Verrechnung der Service-Pauschale selbst bestimmen: Ob pauschal im Voraus oder ganz individuell nach Ihren Vorstellungen - für uns sind alle Varianten denkbar.

Herbert Sieber

+43 (0) 5522 / 37 500 - 19
h.sieber@kolb.at

Administration, Vertragsverwaltung

Herbert Sieber ist bereits seit 1990 Teil unseres Teams. Er gehört daher schon fast zu unserem Inventar. In jedem Fall aber kennt er all unsere Serviceverträge und Vertragskonditionen wie kein anderer.

Der regelmäßige Service Ihrer Bäckereimaschinen und Gastrotechnik bewahrt Sie vor deren Stillstand. Ein Produktionsausfall ist wirtschaftlich häufig sehr problematisch und kostenintensiv. Daher richten sich unsere Serviceverträge auch an alle Betriebsgrößen - vom kleinen Unternehmen bis zum Industriebetrieb. So können Sie jeden Vertrag gemäß Ihren Bedürfnissen und mit dem gewünschten Support anpassen.

Wie profitieren Sie von unseren Serviceverträgen? Der regelmäßige Service zögert neuerliche Investitionen hinaus und verbessert die Nutzungsdauer Ihres Maschinen- und Geräteparks. Sobald Sie sich für einen unserer Serviceverträge entscheiden, profitieren Sie von besonderen Konditionen und von einer bevorzugten Behandlung Ihres Anliegens. Auch um die Beschaffung von Leihgeräten müssen Sie sich nicht kümmern. Denn das übernimmt unser Service-Team für Sie.

Erfolg durch serviceorientierte LIEFERUNGEN

Damit Ihre Produktion reibungslos verläuft und damit Sie Wettbewerbsvorteile für sich nutzen können, müssen Sie in gewissen Situationen schnell sein. Wir unterstützen Sie mit unserem umfassenden Ersatzteil-Lager und mit unserem schnellen Zustelldienst.

Wann immer es erforderlich ist, übernehmen wir die Zustellung Ihrer bestellten Waren persönlich mit unserem Kolb-LKW. So kommen diese auch sicher unbeschadet bei Ihnen an. Selbstverständlich nehmen wir Altgeräte oder Verpackungsmaterialien wieder mit. Die Installation Ihrer Neugeräte übernehmen unsere Service-Techniker für Sie.

Auch wenn Ihrem Betrieb ein Umzug bevorsteht, sind wir gerne für Sie da: Anhand eines akkuraten Plans koordinieren wir Auf- und Abbau, Transport und Inbetriebnahme aller Maschinen und Geräte.

Eigener LKW

Was nicht in ein Paket oder in ein Techniker-Auto passt, das senden wir mit unserem eigenen LKW zu Ihnen. Damit Ihre Bestellung unversehrt und pünktlich bei Ihnen ankommt, übernehmen unsere Mitarbeiter das Verladen und die Zustellung selbst.

Schneller Klein-LKW

Wir staunen selbst immer wieder, wie viel Platz ein Klein-LKW tatsächlich bietet. In ganz Vorarlberg und Tirol übernimmt dieser sämtliche Tageszustellungen und sorgt dafür, dass die von Ihnen bestellten Artikel auch wirklich pünktlich bei Ihnen ankommen.

Ausgestattete Autos

Durchschnittlich ist jedes unserer Techniker-Autos mit etwa 800 Ersatzteilen bestückt. So können unsere Service-Techniker viele Dinge direkt vor Ort reparieren. Was ihnen fehlt, erhalten sie über Nacht geliefert.

Erfolg durch unterstützende DIGITALISIERUNG

Ohne die Digitalisierung wären viele Dinge für uns weniger komfortabel: Über jede Maschine führen wir eine eigene Historie. Sie ist für unsere Techniker vor Ort bei Ihnen abrufbar. Enthalten ist die Dokumentation über Reparaturen, bestellte Ersatzteile und Service-Intervalle.

Unser gesamtes Produktportfolio ist mit den passenden Verkaufsprospekten, Maßskizzen und Preisinformationen digital erfasst. Technische Dokumente wie Schaltpläne oder Programmanleitungen pflegen wir in unserem digitalen Dokumentenmanagement. 14.000 Ersatzteile haben wir mit Bildern digital in unserem System hinterlegt. Das macht uns schnell, flexibel und auch ein bisschen stolz.

Erfolg durch echte

NACHHALTIGKEIT

Schon lange arbeiten wir an der Vision einer gänzlich CO_2-neutralen Backstube. Wir achten auf eine ressourcenschonende Herstellung der Geräte und setzen alternative Heizenergien ein, um uns diesem Ziel anzunähern. Sobald überschüssige Energie vorhanden ist, beispielsweise beim Betrieb von Kälteanlagen, verwenden wir diese zum Beheizen der Räumlichkeiten.

Durch eine reduzierte Umverpackung, allgemein sehr wenige Plastikverpackungen und effiziente Lieferungen durch unseren eigenen Fuhrpark, leisten wir unseren Beitrag, die Umwelt weitestgehend zu schonen.

Die Gesichter hinter den KULISSEN

Ralf Maier
Geschäftsführer
r.maier@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 20

Gerhard Gau
Geschäftsführer
g.gau@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 20

Anita Nessler
Stv. Geschäftsleitung,
Leitung Finanzen
a.nessler@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 26

Herbert Sieber
Verträge / AUVA /
HSE / Administratives
h.sieber@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 19

Werner Maier
Produktmanager
Maschinen & Anlagen, Planung
w.maier@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 13

Linda Murauer
Buchhaltung
l.murauer@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 24

Benjamin Röck
Produktmanager
Maschinen & Anlagen
b.roeck@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 15

Roland Röck
Produktmanager
Maschinen & Anlagen
r.roeck@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 11

Wir sind uns einig: Das junge familiäre Team ist der wichtigste Grund, warum uns die Arbeit so viel Spaß macht.

Uns wird bei der Arbeit wirklich nie langweilig. Die Aufgabenbereiche sind sehr breit gefächert und abwechslungsreich.

Als Mitarbeiter werden wir in vielen Belangen mit einbezogen und genießen vielerlei Freiheiten.

Andrea Stark
Leitung Backoffice Service, Disposition
a.stark@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 18

Tatjana Feuerstein
Leitung Backoffice Verkauf, Produktmanagerin, Marketing
t.feuerstein@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 16

Luana Daradan
Sachbearbeitung Backoffice, Produktmanagerin
l.daradan@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 17

Isabella Bechtold
Sachbearbeitung Backoffice, Produktmanagerin
i.bechtold@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 10

Wolfgang Konzett
Lagerleitung
w.konzett@kolb.at
+43 (0) 5522 37 500 48

Armand Spiegel
Lagerist
a.spiegel@kolb.at
+43 (0) 664 179 00 05

Gonzalo Gomez
LKW-Auslieferungen & Lagerist

+43 (0) 664 412 55 43

Stephanie Plank
Lehrling Bürokauffrau
s.plank@kolb.at
+43 5522 37500 25

Kurz und knapp

KOLB FAKTEN

> 2.000

Aktive Kunden

Wir freuen uns täglich darüber, dass wir für unsere mehr als 2.000 Kunden da sein dürfen.

Sonderlösungen

In unserer Abteilung für Gerätschaften wäre ohne die Aufträge für Sonderanschaffungen und für Sonderanfertigungen nur halb so viel los. Denn hier finden wir für unsere Lieferanten und Kunden immer eine passende Lösung.

Ein besonderes Top-Produkt

Der Kolb Gipfelwickler hat sich in den letzten Jahren zu unserem meistverkauften Produkt entwickelt. Er ist besonders flexibel einsetzbar und qualitativ sehr hochwertig.

Lesen und Sparen

Als unsere hauseigene Zeitung gehört das Kolb Extra schon fest zu unserem Unternehmen. 10 Mal jährlich informiert es unsere Kunden über kommende Aktionen, Rabattmöglichkeiten oder Austauschprogramme. Ihre Erfahrungen mit Kolb können unsere Kunden im Kolb Extra mit den Lesern teilen.

Eine große Liebe

Ohne einen guten Kaffee ist für uns der Tag nur halb so gut. Manchmal darf es daher auch die eine oder andere Tasse mehr sein. Ganz im Sinne von: Wenn schon, denn schon.

Internationales Know-how

Dank unseres internationalen Netzwerks bleiben wir immer up-to-date. Davon profitieren auch unsere Kunden: Sie sind bestens informiert und werden bei allen Belangen von uns unterstützt. So entscheiden Sie sich für die richtigen Maschinen und Anlagen zu einem besonders vorteilhaften Preis-Leistungs-Verhältnis.

75

Einsätze pro Tag

Durchschnittlich hat jeder unserer Techniker täglich 3 bis 4 Reparaturen und Wartungen auf dem Programm. Da unsere Service-Mitarbeiter perfekt miteinander vernetzt sind, sind sie in kürzester Zeit bei Ihnen - zu jeder Tages- und Nachtzeit.

Lehrlingsbetrieb

Junge Leute halten jung und gestalten unsere Zukunft. Schon seit Jahren bilden wir sie daher zu Bürokauffrauen bzw. zu Bürokaufmännern aus. Wann genau wir als Lehrlingsbetrieb angefangen haben, das wissen wir schon selbst nicht mehr.

Tierfreundlicher Betrieb

Roony ist der Mitarbeiter der Herzen und der treue Begleiter von Werner Maier. Während Werner arbeitet, ruht sich Roony schon für den nächsten Spaziergang aus.

Erfolg durch gute

REFERENZEN

„Die Installation des neuen Ofens ging sehr schnell und wir haben von der Firma Kolb eine sehr gute Einschulung erhalten. Auch die Einspielung der verschiedenen Programme ist kein Problem. Wir können verschiedene Gebäckstücke in einer Etage backen. Wenn wir unter der Woche einen geringeren Produktionsumfang haben, schalten wir einfach eine Etage ab.“ – Backstubenleiter Michael Edtmaier

Bäckerei & Cafe Geiblinger – Mondial Elektro-Etagenofen Dekomondial

„Wir können mit der neuen Maschine genau eine Charge Brot produzieren. Denn: Der Kessel fasst 200 Kilogramm Teig. Daraus fertigen wir etwa 180 Brote. Diese wiederum passen genau in unseren Ofen. Nachdem unser Mitarbeiter die Teige im Spiralmischer vorbereitet hat, kann das Team die Teige eine Stunde später zum fertigen Brot weiterverarbeiten.“ – Florian Riesenhuber

Bäckerei & Konditorei Riesenhuber – Escher Knetmaschine MR200

„Ich habe schon einige Gerätschaften über Kolb bezogen. Ich bin davon überzeugt, dass sich auch der Janssen Gebäckformer genauso bewähren wird. Die Installation vor Ort erfolgte sehr schnell und die Einschulung hat uns schon einen guten Überblick verschafft.“ – Rudolf Feichtinger

Stödingerhof Feichtinger – Janssen Keksmaschine F-250

„Im Gespräch mit der Firma Kolb stellte sich heraus, dass die Artezen Teigteilmaschine Calybra für unsere Zwecke ideal ist. Dass deren spezielle Technik besonders schonend für den Teig ist, ist uns sehr wichtig. Mit der Calybra-Maschine sind wir produktiver und dennoch ist alles handgemacht.“ – Florian Steinbauer

Bäckerei & Konditorei Steinbauer – Artezen Teigteilmaschine Calybra

„All unsere Produkte sind ohne Backmischungen gefertigt und werden sozusagen wie früher hergestellt. Damit dies funktioniert, bin ich auf die passenden Geräte und Anlagen angewiesen. Dank Kolb habe ich alles, was ich brauche. Die Technik in der Backstube funktioniert hervorragend. Dennoch kann ich auch kreativ sein, das ist sehr wichtig für mich.“ – Marlene Ober

Bäckerei & Konditorei Ober – Planung & Einrichtung

„Ich bin Kolb wirklich sehr dankbar, dass die Mitarbeiter mich auf meinem Weg so intensiv unterstützt haben. Bei einer Neueröffnung sind große Investitionen nötig. Kolb hat uns eine Ratenzahlung für die Maschinen und Geräte angeboten, was den anfänglichen Druck erheblich reduzierte. Auch nach der Eröffnung stehe ich in gutem Kontakt zu Kolb. Das ist für mich sehr wichtig. Erst kürzlich habe ich neue Geräte bestellt und vielleicht eröffne ich ja doch noch einmal eine größere Bäckerei. Spätestens dann bin ich froh, wenn Kolb mich wieder unterstützt. - Fatjon Kolici

Kolici KG - L'Amour du Pain – Planung & Einrichtung

Erfolg mit unseren

PARTNERN

Lernen Sie unser internationales Netzwerk kennen und profitieren Sie von dem langjährigen Erfahrungsschatz der Kolb Gruppe! Dank unserer Partner auf der ganzen Welt sind wir bestens vernetzt und stets auf dem aktuellen Stand der Technik. So können Sie sich sicher sein, dass Sie von uns stets die modernsten Anlagen und Geräte zu einem besonders vorteilhaften Preis-Leistungs-Verhältnis erhalten.

ARTEZEN DOUGH HANDLING
Atollspeed
boyens backservice
DAUB Bakery Machinery
ESCHER mixers
Fortuna
Giotec
HEMATRONIC SERIES
JEROS
JONI we know what's cooking
KolbKälte
KORNFEIL
KOMBImix
KRUMBEIN food in process
KOSTA LEICHTSTAHLBAU
MIMAC food processing equipment
mondial forni just bake it
OPELKA
MagicBaker
pietroberto
Pomati CHOCOLATE TECHNOLOGY
REGO® HERLITZIUS The Bakery Equipment People
Revent More than Quality.
RONDO Dough-how & more.
SAGI
TeknoStamap
UNOX
Varimixer

...und viele mehr!

Impressum:

Herausgeber und Verleger:
Kolb Gesellschaft m.b.H., A-6812 Meiningen
© 2021 Kolb GmbH

Texte: Domenika Diesing Markenkommunikation e.U.
Grafische Gestaltung: Tatjana Feuerstein (Kolb GmbH)
Fotos: Kolb Meiningen, H. Tiefenthaler, AM Photography, Shutterstock
Druck: VVA Vorarlberger Verlagsanstalt

Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Bäckerei- und Gastrotechnik

Infos, Bestellungen und Service

Mo – Do 7:30 – 12 und 13 – 17 Uhr, Fr 7:30 – 12 Uhr
+43 (0) 5522 / 37 500 - 0

Service-Notruf außerhalb der Bürozeiten:

Wien / Niederösterreich / Burgenland
0664 / 183 91 17
Oberösterreich / Salzburg
0664 / 262 87 02
Steiermark / Kärnten / Osttirol
0664 / 262 87 11
Tirol
0664 / 262 87 10
Vorarlberg
0664 / 262 87 15

Kolb

Ihr Erfolg ist unser Ziel

Kolb Gesellschaft m.b.H.
A-6812 Meiningen
Tel. +43 (0) 5522 / 37 500 - 0
Fax +43 (0) 5522 / 37 389
e-mail: info@kolb.at
www.kolb.at