

Ascobloc



Freuen sich über die Einrichtung des neuen Prüflabors: Marketing-Leiterin Cathrin Macht und Fertigungsleiter Rainer Ziegler (r.) sowie Entwicklungs-Ingenieur Ralf Heinrich.

Lang (3)

„Auf hohem Niveau“

Der Hersteller Ascobloc entwickelt sich mit großen Schritten weiter und investiert in Dresden und Königsbrück in die Produktion. Dadurch werden Lieferzeiten verkürzt sowie die Serienfertigung und der Sonderbau verbessert. Händler, Planer und Anwender profitieren davon.

Man könnte es als greifbares Wachstum bezeichnen, wenn man die Produktionshallen von Ascobloc in Dresden und Königsbrück in den vergangenen Jahren mehrfach besichtigt hat. Die Unternehmerfamilie Wilhelm hat hier viel Geld investiert, um den Standort weiter auszubauen und damit die wachsende Produktion abzusichern. Seitdem das Unternehmen unter der eigenen Marke Ascobloc mit dem Fachhandel zusammenarbeitet, haben sich alle Bereiche stark entwickelt.

Vor allem das Werk in Königsbrück, wo neben den thermischen Geräten für Ascobloc auch die Backöfen für Bäckereibetriebe für die Marke Debag gefertigt werden, ist dafür ein gutes Beispiel, wie Betriebsstättenleiter Peter Dürrwald betont: „Wir konnten unsere Produktion auch im Jahr 2016 um zehn Prozent deutlich steigern und somit den Trend der letzten drei Jahre fortsetzen.“ Das bringe für die Kunden und den Vertrieb viele Vorteile, erläutert der Fachmann, weil dadurch der Lager-

bestand erhöht werde und damit Lieferzeiten für Standardgeräte von ein bis zwei Tagen möglich seien. Das betrifft vor allem die Thermik-Serie Ascoline 700, aber auch die große Serie Ascoline 850 sowie die kleine Serie Ascoline 500. Zum größten Teil werden Elektrogeräte nachgefragt, Gasgeräte machen zirka 15 Prozent der Nachfrage aus.

Boomerender Sonderbau

Besonders stolz ist Peter Dürrwald auf den Ausbau der Kapazitäten für den Sonderbau. Nach den Umbauten in den Gebäuden und durch die Optimierung in der Produktion in den vergangenen zwei Jahren war nicht zu erwarten, dass man so schnell die Kapazitäten erhöhen müsse. „Die Nachfrage war im vergangenen Jahr sehr gut und es läuft weiter auf hohem Niveau“, sagt Dürrwald. Um die gewünschten Termine zu realisieren, sei hier eine enge Zusammenarbeit mit

dem Fachhändler und den Kunden bei der Abstimmung der technischen und terminlichen Details erforderlich. Selbstverständlich hänge die Lieferzeit am Ende vor allem von der Größe und Komplexität des Projektes ab.

Neben Deutschland läuft das Sonderbau-Geschäft auch international sehr gut. So wurden und werden Projekte in Frankreich, Österreich und Polen sowie in den Niederlanden umgesetzt, erklärt Dürrwald. Besonders große Freude macht dem Betriebsstättenleiter derzeit die Umsetzung eines Großprojektes am Flughafen im Oman, das einen Umfang von zirka 1,8 Millionen Euro hat. Zum Auftrag gehören CNS-Möbel sowie Kühl- und Kochtechnik – und dies alles im Sonderbau. Das heißt: maßgeschneidert an jeden Kundenwunsch und -bedarf angepasst. Ein Highlight sind dampfbeheizte Spülbecken, wobei das größte Spülbecken

WIR FREUEN UNS AUF SIE!
INTERNORGA 17.-21. MÄRZ 2017

HALLE A3 - STAND 204

AfG Berlin DIE Küche für den Profi - Großhandel für Gewerbeküchen
Tel. (030) 3 97 43 43 | www.afg-berlin.de

INTERNORGA



In Königsbrück läuft die Produktion für den Serien- und Sonderbau der Großküchentechnik auf Hochtouren.

500 Liter fasst. „Hier haben wir unsere Erfahrung aus der Kochkesselproduktion genutzt und weiterentwickelt“, sagt Peter Dürrwald. Ein weiteres Highlight sind Edelstahl-Kühltische, die an ein zentrales Solenetz angeschlossen werden.

Weitere Entwicklung

Viel Zeit und Geld investiert Ascobloc auch in die Entwicklung von neuen Großküchengeräten und in die Weiterentwicklung von bestehenden Geräten. Vor allem weitere Gasgeräte, deren Absatz eine leicht steigende Tendenz im deutschen Markt aufweist, will der Hersteller auf den Markt bringen. „Neue Geräte wie unsere gasbetriebene Kippbratpfanne setzen sich langsam im Markt durch“, erklärt Dürrwald. Bei der Entwicklung müsse man allerdings viel Zeit investieren, um neue Wege zu finden, damit die Energie bestmöglich einge-

setzt und abgeführt wird. Einerseits sollen die Geräte schnell aufheizen, andererseits dürfe nur der Tiegel heiß werden und man müsse die Abgaswerte in den Großküchen einhalten. „Wir haben in einem Projekt die neuen Geräte intensiv getestet, um die richtigen Einstellungen für den Großküchenbetrieb herauszufinden“, sagt Peter Dürrwald.

Der Fachmann ist mit den Ergebnissen zufrieden: „Es ist eine mühsame Arbeit gewesen, die sich inzwischen gelohnt hat.“ Nun sei man dabei, das Sortiment der gasbetriebenen Geräte weiter auszubauen. Denn dem Unternehmen und den Partnern bringe dies große Vorteile, wie Dürrwald erläutert: „Mit unserem noch breiter aufgestellten Sortiment können Planer und Händler – auch in Verbindung mit den Schwesterfirmen Alexandersolia und Debag – größere Projekte mit uns gemeinsam besser ausstatten.“



Ein Küchenblock wird vor dem Versand auf dem Prüfstand getestet.

Zukunft
ist
Chefsache.

DIE INTERNORGA AUCH.





Lang (2)



In die Produktion von Ascobloc wird permanent an den Standorten in Königsbrück und Dresden Cossebaude investiert, damit für den individuellen Großküchentechnik-Bedarf oder die Serienfertigung die Qualität weiter optimiert werden kann.

An Nachfrage anpassen

So zahlt sich am Ende auch die weitere Investition in die Produktion am Standort Königsbrück aus. Durch die flexible Nestfertigung in der Montage könne man sich immer der aktuellen Nachfrage anpassen. „Seit dem letzten Jahr sehen wir deutlich, dass die aufwändigen Anpassungen in der Produktion in die richtige Richtung gehen“, sagt Dürrwald und erklärt: „Für uns ist besonders wichtig, dass die Zuverlässigkeit in der gesamten Lieferkette sichergestellt ist.“

Das gleiche lässt sich auch über Zubehör und Ersatzteile sagen. „Das ist für uns ein sehr wichtiges Thema“, betont der Betriebsstättenleiter in Königsbrück. Zum einen bestätige die steigende Nachfrage, dass die Geräte langlebig seien, weshalb es sich lohne, Ersatzteile nach-

zubestellen. Andererseits entstehe mit dem Zubehör ein gutes Zusatzgeschäft für Ascobloc und den Fachhändler. Zubehör und Ersatzteile werden für die Marken Ascobloc und Debag in Königsbrück auf Lager gehalten.

Sichtbare Veränderungen

Auch am Dresdener Standort in Cossebaude hat Ascobloc weiter investiert. Dort zeigt Fertigungsleiter Rainer Ziegler die deutlich sichtbaren Veränderungen. So wurden einige Hallen renoviert und teilweise neu gebaut. Vor allem das neue Labor soll dem Unternehmen mehr Möglichkeiten in der Produktentwicklung bieten. „Das gesamte Labor wurde selbst geplant, damit es an die Bedürfnisse des Betriebes angepasst werden kann“, sagt Ziegler. Zufrieden zeigt sich damit auch Ralf Heinrich, Ingenieur im fünfköpfigen Entwicklungsteam.

Er betont: „Mit den neuesten technischen Ausrüstungen haben wir alle Voraussetzungen geschaffen, um unsere Produktentwicklung voranzutreiben.“

Im Labor gibt es derzeit drei Prüfplätze mit Hebebühnen. Dort können während der Prüfung von Prototypen beispielsweise mechanische Änderungen an den Geräten vorgenommen werden. Geprüft werden können verschiedene Gasarten, Strom mit unterschiedlichen Spannungswerten, der Energieverbrauch und die Leistung. Hinzu kommt die speziell ausgelegte Zu- und Abluftanlage. „Das Highlight ist aber ein selbstgebauter Elektroprüfstand in Verbindung mit einem 53-kVA-Stelltransformator“, erklärt Ralf Heinrich. Alle Messdaten im Prüflabor können fälschungssicher aufgezeichnet werden. Heinrich freut sich über die Investitionen: „Es wurde ein Ort geschaffen, mit dem das Potenzial des Entwicklerteams erheblich besser genutzt werden kann.“

fleißig an neuen Produkten. Ein Beispiel für bereits geleistete Entwicklungen ist der Edelstahl-Kühltisch für das Projekt im Oman, der an ein zentrales Solenetz angeschlossen wurde. „Dafür haben wir im Labor eine eigene Kälteanlage mit Propan als Kältemittel angeschafft, um ein eigenes Solenetz zu simulieren“, sagt Rainer Ziegler. Der Erfolg habe die Investition gerechtfertigt. Denn die Anlage am Flughafen im Oman geht demnächst in Betrieb.

Eine weitere Entwicklung stellt Ziegler ebenfalls vor: eine Glaskeramik-Warmausgabe. Diese arbeitet mit Trockenwärme und hat im Vergleich zur klassischen Warmausgabe die Vorteile, dass kein Wasseranschluss notwendig ist sowie das Befüllen und Nachfüllen mit Wasser entfällt. Optional ist das Wasserbad mit oder ohne Beschickungskappen erhältlich. Die in fugenlosen Nischen eingebauten Glaskeramikfelder ermöglichen eine bestmögliche Hygiene sowie eine sehr gute gleichmäßige Beheizung. Vorgestellt wurde die Produkt-Neuheit erstmals 2016 auf den Messen „Alles für den Gast“ in Salzburg und im Januar 2017 auf der Hoga in Nürnberg – mit positiver Resonanz. rl

Erfolg rechtfertigt Investition

Zwar möchte der Hersteller noch keine Details über aktuelle Entwicklungen veröffentlichen, doch die Techniker arbeiten