



Bert Wilbers (l) en Ron Vrancken

“We komen in 90% van de Limburgse horeca” Wihofecta: Frituurinstallaties, softijsmachines en veel meer

Wie in de Limburgse horeca wil frituren of softijs wil serveren stapt binnen bij Wihofecta in Belfeld, al 30 jaar dé specialist in horeca-apparatuur. Eigenaren Bert Wilbers en Ron Vrancken kennen het metier: ze waren zelf vele jaren succesvolle “frituristen”.

De bakwand is het hart van friture of cafetaria. Daar gebeurt het, dáár worden de frites en snacks gebakken. Dat moet snel en doelmatig gebeuren, zonder verlies van tijd, overbodige energie en met een efficiënt gebruik van frituuroliën.

Uiteraard moet de bakwand van vandaag de juiste uitstraling hebben: fraaie vormgeving, perfecte routing, naadloos blank rvs, LED-verlichting die van kleur verandert... Bert en Ron adviseren u graag

en nemen u mee naar succesvolle cafetaria's waar hun apparatuur staat opgesteld.

Wihofecta is gespecialiseerd in bakwanden, frituurovens, softijs- en milkshakemachines, afzuigsystemen en ontgeuringsinstallaties, spoeltafels, werktafels (wadjang/wok), koel en vriesapparatuur en vaatwassystemen. Het bedrijf levert vooral aan cafetaria's, snackbars, ijswinkels, restaurants, recreatieparken, pretparken, Chinese keukens, speeltuinen, bistro's en kantines in Zuid-Nederland.

Wihofecta heeft een eigen technische dienst voor plaatsing, montage en onderhoud en een 24/7-servicedienst voor onverhoopte storingen. “Verkopen is niet moeilijk, service is onze basis. Wij kennen het metier.”

Uit de branche

Bert Wilbers had een succesvolle cafetaria in Belfeld. Op zoek naar een nieuwe frituurwand kwam hij in contact met leverancier Perfecta, die ook een vertegenwoordiger zocht voor Limburg en Oost-Brabant. “Dat sprak me wel aan, mits ik zelfstandig kon werken. Dat was 30 jaar geleden het begin van Wihofecta.” Wihofecta vertegenwoordigt inmiddels de producten van QBTEC, producent van Kiremko, Perfecta, Smitto, Cook! en HiFri.

Ron Vrancken runde een al even succesvol cafetaria in Spaubeek. Na de verkoop werd hij account manager bij achtereenvolgens Van Dijk Food, Perfecta en Carpigiani. In december 2011 stapte hij bij





Wihofecta in en bracht het dealerschap mee van Carpigiani. “Softijs past perfect in deze branche. We leveren aan cafetaria’s, maar ook aan bakkers, restaurants en recreatie- en vrijetijdscentra.” Op 1 januari 2013 kocht hij de partner van Bert, Coen Derks, uit bij Wihofecta. Wihofecta is overigens ook hét adres voor revisie van frituurinstallaties en aankoop van gereviseerde apparatuur. Leasing is natuurlijk mogelijk.

30X BBB

Wihofecta bestaat dit jaar 30 jaar en neemt nu ook voor de 30ste keer deel aan BBB Maastricht. Wilbers: “We komen bij 90% van de Limburgse horeca over de vloer en vinden het belangrijk onze relaties te ontmoeten en bij te praten over de nieuwste innovaties. Nieuwe bakwanden zijn compacter en hebben een hoger rendement. Dankzij die compactheid is er meer ruimte voor extra’s, zoals een wok, een grill, een bakplaat, een gascomfort, een gyrosstaaf, een bainmarie of zelfs koeling.”

Een voorbeeld van innovatie: het moderne “OES” filtersysteem zorgt voor veel minder gebruik van frituurolie, dankzij een innovatief filtersysteem met gebruik van een speciaal filterscreen en Magnisol spaart u jaarlijks vele honderden euro’s. Ook handig: een transfersysteem waarmee een grote hoeveelheid rauwe frites in één sessie voorgebakken wordt, hiermee wordt veel energie en tijd bespaard.

In de softijsbranche is er ook veel nieuw gebruiksgemak. Ron Vrancken: “De nieuwe Carpigiani-machines zijn nog milieu- en onderhoudsvriendelijker. Bovendien haken ze in op alle nieuwe trends, zoals frozen yoghurt, Swirls, Brizzels en veel meer.”

Maatwerk

Elke bakwand is maatwerk. Bert Wilbers: “De klant bepaalt. Hij uit zijn wensen, wij denken mee en ontwerpen. We installeren en bieden garantie. Uiteraard hoort daarbij ook 24-uurs service. Apparatuur hapert nooit op maandagmorgen, wel - al is dat gelukkig zeldzaam - in het weekeinde en in de avonden. Dan zijn wij er meteen bij.”

De grote merken

Wihofecta staat voor de grote merken: - Smitto bestaat al ruim 85 jaar, Perfecta bestaat dit jaar 70 jaar en Kiremko inmiddels 47 jaar. Al deze merken van QBTEC, met 130 medewerkers, zijn een begrip binnen de branche van visbakovens en frituurinstallaties. Ze zijn vervaardigd

uit hoogwaardig roestvast staal, hebben een ongekende capaciteit en alle ovens zijn voorzien van hun eigen stijlvolle design.

- Dagelijks eten 100 miljoen mensen over de hele wereld een ijsje dat gemaakt is met een Carpigiani ijsmachine. Met 11 vestigingen, 300 dealers, de aanwezigheid in meer dan 100 landen en machines bij meer dan 300.000

ijsverkopers, is Carpigiani wereldwijd al meer dan 65 jaar de marktleider in de productie van ijsmachines.

Daarnaast is er een ruim assortiment aanvullende producten waar Wihofecta volledig achter staat.



WIHOFECTA

Topkwaliteit in horeca apparatuur

Vraag vrijblijvend de catalogus aan of bezoek Wihofecta op BBB Maastricht.

Wihofecta: Geloërveldweg 19, 5951 DH Belfeld, telefoon 077 - 475 29 61 www.wihofecta.nl.

