Gipfelstürmer

Backen auf höchstem Niveau

SONDERAUSGABE
IBA 2023

Zukunft gestalten

Innovation aus Leidenschaft

cetravac 25 JAHRE ERFOLGSGESCHICHTE

VAKUUM KONDITIONIERUNG

Neue Anwendungen und Prozessoptimierung

VAKUUM BACKEN

Die Zukunft des Ladenbackens

EXKLUSIV INTERVIEW

Adolf Cermak, Gründer cetravac/bakeXperts

Zusammen mit unseren Partnern entwickeln wir Strategien und Konzepte für anspruchsvolle Märkte. Der Blick über den viel zitierten Tellerrand bringt Impulse und Ideen die uns im Verbund noch erfolgreicher machen.

DYNATEC®

cetravac
VACUUM BAKING & COOLING

bakeXperts
partner for success

PRÆGEL
QUALITY BAKERY EQUIPMENT

BakeXperts
www.bakeXperts.com

Dynatec
www.dynatec.no

European Process Plant Ltd
www.eppltd.co.uk

PRÆGEL & CO A/S
www.praegel.dk

Die Adressen aller unserer Vertriebspartner finden Sie immer aktualisiert auf unserer Website

Gipfelstürmer,

das sind wohl, im übertragenen Sinn, die meisten unserer Kunden. Gestandene Handwerksbäcker, mutig, kreativ und sehr anspruchsvoll gegenüber sich selbst, Ihren Mitarbeitern und Geschäftspartnern.

Diese Eigenschaften sind es, die erfolgreiche Unternehmer auszeichnen, und das heute mehr denn je. Eine wichtige Antwort auf die Herausforderungen unserer sich gerade massiv wandelnden Welt liegt im Mut, Innovationen zu adaptieren.

Wir von Cetravac und bakeXperts haben in den vergangenen 25 Jahre, also seit unserem ersten Auftritt auf der IBA 1998, Pionierarbeit geleistet und die Vakuumtechnologie systematisch und auf hohem Niveau für die Bäckereien nutzbar gemacht. Die Vakuumkonditionierung von Backwaren wie auch der neu entwickelte Vakuum-Ladenbackofen UDO sorgen dafür, dass diese Betriebe dauerhaft und verlässlich höchste Qualitätsstandards erreichen. Sie reduzieren deren Personalbedarf und schaffen gleichzeitig attraktivere Arbeitsplätze, oft auch durch die Verlagerung der Arbeitszeit von der Nacht in den Tag. Außerdem sinken dadurch Energiekosten, CO_2 Emissionen/-Steuern und Retouren, Stichwort Food Waste.

Lassen Sie sich von uns überzeugen und gestalten Sie mit uns Ihre erfolgreiche Zukunft.

Ihr
Adolf Cermak

BESSER AUSSEHEN ALS DIE KONKURRENZ

Als **ANBIETER:** Kundenbindung durch Spitzenqualität

Im **VERKAUF:** mehr Zeit für den Kunden

Als **ARBEITGEBER:** weniger Nachtarbeit

Beim Thema **NACHHALTIGKEIT:**
Energie und CO_2 sparen

In der **LOGISTIK:** weniger Touren

Beim Thema **FOOD-WASTE**: weniger Retouren

Als **ÖKONOM:** weil es sich rechnet

Vakuumkonditionieren und Vakuumbacken sind die Schlüsseltechnologien, bakexperts und Cetravac die Garantie für gutes Gelingen.

bakeXperts partner for success

www. bakexperts.com

cetravac VACUUM BAKING & COOLING

www.cetravac.ch

INHALT

VAKUUM KONDITIONIERUNG

Neue Anwendungen
und Prozessoptimierung

VAKUUMBACKEN

Die Zukunft des Ladenbackens

INTERVIEW

Adolf Cermak,
Gründer cetravac/bakeXperts

TEAMWORK
02 **Starke Partner:**
Strategien und Konzepte für anspruchsvolle Märkte

EDITORIAL
03 **Gipfelstürmer** von Adolf Cermak

VAKUUMKONDITIONIERUNG
06 **Eine Erfolgsgeschichte:** Prinzip und Vorteile
07 **Praxisbeispiele**

AUS UNSEREM BAUKASTEN
10 **Anlagenbeispiele:** modular erweiterbar

VERKAUF UND SERVICE
11 **TopCare-Service:** 10 Jahre Garantie
TopCoach-Service:
Beratung, Coaching, Mitarbeiterschulung

BAKEXPERTS
12 **Vakuumbacken mit UDO:** Das Prinzip

MEINUNG
14 **Prof. em. Dr.Dr.e.h. Friedrich Meuser,** TU Berlin

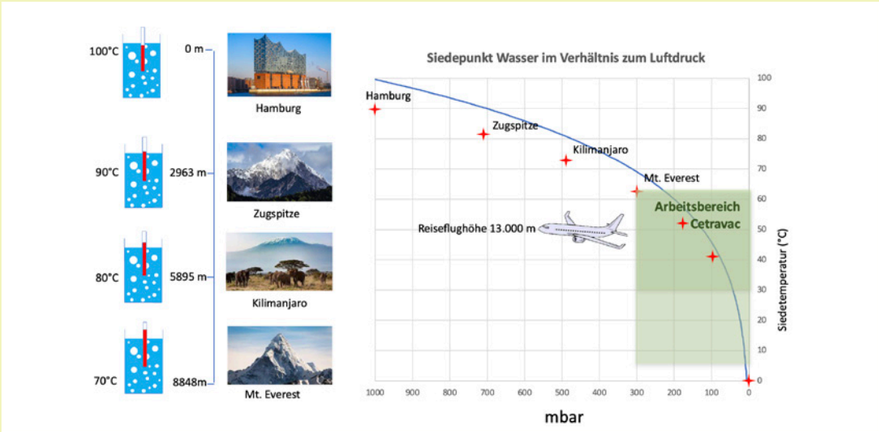
VORTEILE
15 **UDO:** Einsparungen auf allen Kanälen

INTERVIEW
16 **Exklusiv:**
Adolf Cermak, Gründer cetravac und bakeXperts

IMPRESSUM
Konzeption und Inhalt: Adolf Cermak
Sachkoordination: Veronika Grebner
Gestaltung: LANDMAGD – Design aus der Heide, www.landmagd.de

Vakuumkonditionierung – eine Erfolgsgeschichte

Vakuumkonditionierung basiert auf dem physikalischen Zusammenhang zwischen Druck und Siedepunkt von Wasser zur Abkühlung von Produkten, die Feuchtigkeit enthalten. Gekühlt wird das Produktes dabei von innen nach außen. Daraus hat die Cetravac AG ein Verfahren entwickelt, das sich maßgeblich am gewünschten Feuchtigkeitsgehalt der Produkte orientiert. Durch die Aufhebung des Vakuums am Ende des Prozesses, der nur wenige Minuten dauert, wird das Anfangsvolumen wiederhergestellt, zum Teil sogar übertroffen und stabilisiert. Die geringe Endtemperatur sorgt zugleich für mikrobiologische Stabilität.



VORTEILE

- Sichtbare Qualitätsmerkmale (mehr Farbnuancen, grösseres Volumen, keine Setzfalten) machen die Ware für Kunden deutlich attraktiver und wertiger
- mehr Effizienz durch mehr Ware aus den gleichen Backöfen als bisher
- langanhaltende Rösche erlaubt es, den Verkauf wieder direkt aus der Produktion zu versorgen
- Lagerung ambient über mehrere Tage, dadurch größere Chargen = mehr Rentabilität
- Einsparung von 50 % und mehr Backzeit im Laden entlastet Verkaufspersonal
- Geringere Backzeit = weniger Energieeinsatz= weniger CO_2
- Reduzierung der Nachtarbeit in der Produktion fördert die Attraktivität als Arbeitgeber
- Mehr Umsatz dank besserer Qualität

BÄCKEREI FRANZES, Meschede

Michel Franzes hat die Vakuumkonditionierung auf der Meisterschule in Olpe kennengelernt, zusammen mit Vater Thomas schaute er sich die Praxis bei der Bäckerei Grobe, Dortmund, an. Seit Anfang 2023 arbeitet er mit der eigenen Cetravac-Anlage. Michel Franzes: „Die zu erwartende Energieeinsparung und eine wahrscheinliche Umsatzsteigerung von mindestens 2-5 % haben uns letztendlich überzeugt, dass sich die Anlage von Cetravac rechnet.“ Alle vorgesehene 24 Gebäcke wurden in einem Rutsch umgestellt, so dass allen Mitarbeitern klar ist, welches Programm für welches Gebäck läuft. Gebacken wird kürzer und heißer, so dass trotz rund 1/3 weniger Back-zeit die gewünschte Bräune entsteht. Stabilität und Rösche bringt die Vakuumkonditionierung. Alle Spezialbrötchen kommen dank dieser langanhaltender Rösche jetzt fertig gebacken aus der Backstube, früher nur ein Drittel. Vorteil: die Brötchen müssen vor dem Transport nicht mehr lange auskühlen, das spart Zeit. Die Verkaufszahlen sind seither bei vielen Gebäcken gestiegen. In der Planung ist die Vakuumkonditionierung von Feingebäcken.

PANPAN BROTMANUFAKTUR KRAUS, Wiehl

Vater Hanno und die Söhne Raphael und Fabian Kraus backen nach den Regeln des Slow Baking. Ihre Produkte sind mit dem kontrastreichen Farbenspiel der Krusten und Krumen echte Hingucker und danke hoher Vorteiganteile und langer Gärzeiten ein echter Genuss. Die Krauses arbeiten seit vielen Jahren mit der Vakuumkonditionie-rung von Cetravac.
Raphael Kraus: „Heute können wir die Grenzen des Möglichen verschieben.“ Vor allem Volumen, Stabilität und Frischhaltung bei Broten, Kleingebäck und Croissants haben wir ohne den Einsatz von Enzymen, Stabilisatoren etc. stark verbessert. Dazu gehört auch die Verwendung von Kochstücken in vielen Rezepten, die die Krumen saftig werden lassen, was sich nach der Vakuumkonditionierung erhält. Auch geschmacklich sehen die Krauses Vorteile, etwas beim Nussbrot. „Das schmeckt so intensiv nach Nuss, weil das Aroma der Nüsse durch das Vakuum ins Brot gezogen ist.“, so Raphael Kraus.

KOLONIHAGEN, Oslo

Kolonihagen besteht aus fünf Geschäftsbereichen rund um Lebensmittel, Getränke und Gastronomie. Ein wichtiger Geschäftszweig dabei ist die größte Biobäckerei des Landes, die ihre Produkte über den Lebensmitteleinzelhandel vertreibt.
Um die Produktqualität über die gesamte Lieferkette konstant zu halten, entschieden sich die Eigner, die Familie Engdahl, schon 2018 für eine Vakuumkonditionierungsanlage von Cetravac und erläuterten ihren Kunden den Schritt ausführlich via Flyer, Anzeigen und Social Media. Jon-Frede Engdahl: „Für uns heißt ökologisch produzieren nicht, Lebensmittel wie vor 100 Jahren herzustellen. Im Gegenteil, für uns heißt es auch, dass man offen für Verbesserungen und neue Technologien ist.“ „Der Nutzen für den Kunden“, so Engdahl, „ist ein saftigeres Brot mit längerer Haltbarkeit, der Nutzen für uns und die Umwelt ist die eingesparte Energie und der Nutzen für die Bäcker ist die niedrigere Temperatur in den Produktionsräumen.“ Die Resonanz war ausgesprochen positiv und der Brotverkauf wuchs von Woche zu Woche.

MOSS GMBH, Aachen

Moss – der Name steht in und um Aachen nicht nur für die Dinkelbäckerei, sondern auch für regionale Spezialitäten wie Aachener Printen, Streuselbrötchen oder belgische Reisfladen. Die morgendliche Grundausstattung der Filialen kam bei Moss schon immer aus der Produktion.
Mit der Investition in die Vakuumkonditionierung von Cetravac ließ sich deren Rösche deutlich verlängern. Das gilt für alle Brötchensorten, Plundervarianten sowie Baguettes und natürlich für Croissants.
Die Rezepte wurden beibehalten, nur die Ofenzeit im Schnitt um 20 % gekürzt. Dafür backt Moss mit höheren Temperaturen und die Produkte wandern ofenheiß in die Vakuumanlage. Wichtig für den optimalen Erfolg, so Betriebsleiter Alen Muljajic, ist Disziplin in der Produktion, damit Backen und Vakuumkonditionierung synchron ablaufen. Der Erfolg gibt ihm recht. Der Vertrieb läuft über knapp 60 eigene Filialen, die von der Bäckerei zweimal am Tag beliefert werden, und seit zwei Jahren auch über Aldi Süd als Regionalpartner.

BÄCKERMEISTER GROBE, Dortmund

Jürgen Hinkelmann ist ein Unternehmer, der diese Bezeichnung ernst nimmt. Als Landesinnungsmeister von Westfalen-Lippe sieht er sich in der Pflicht, Lösungen und Wege für die Branche zu finden, im täglichen Kampf um den Markt und die Rentabilität zu bestehen. Sein Unternehmen, die Bäckermeister Grobe GmbH & Co KG aus Dortmund, arbeitet seit sieben Jahren mit der Vakuumkonditionierung von Cetravac und möchte sie nicht missen. „Der Kauf der mittlerweile 3. Vakuumanlagen war eine der besten Investitionen in den vergangenen zehn Jahren.“
Um sein Team zu überzeugen, begann er zunächst, für die Hälfte der Filialen Spezialbrötchen aus der Backstube fertig gebacken und vakuumkonditioniert zu liefern, mit durchschlagendem Erfolg. Heute marschieren alle Spezialbrötchen, Muffins, Blechkuchen, Fladenbrote, Baguettes und Brötchenkränze durch die inzwischen erweiterte Vakuumanlage. Die neuen Abläufe sparen Zeit. Die gesamte Brötchenproduktion fängt seither eineinhalb Stunden später an. Hinkelmann: „Wir haben heute eine Verfahrenssicherheit, die nah am Optimum liegt.“

SCHANZENBÄCKER, Hamburg

Vor gut 30 Jahren kam Gürol Gür nach Hamburg. Heute gilt „Der Schanzenbäcker“, den er fünf Jahre später gründete, als ein echtes hanseatisches Erfolgsmodell. Zu den Signaturprodukten der rund 35 Filialen gehören frisch gebackene Brötchen. Insgesamt kommen 85 bis 90 % aller Brötchen als grüne Teiglinge in die Filialen. Beim Bau einer neuen Produktion vor knapp vier Jahren stand Energiesparen ganz oben auf der Liste und war das schlagende Argument für die Anschaffung einer Anlage zur Vakuumkonditionierung von Cetravac.
Eingesetzt wird sie vor allem für Plundergebäcke, Croissants, Feingebäcke wie Muffins oder Bananabread, Blechkuchen wie Brownies oder Käsekuchen und teilweise für Brötchensorten, die als Erstausstattung als Frühstückssnacks belegt werden. Gür: „Plunder backen wir heute 12 Minuten bei 210 °C statt wie früher 18 Minuten bei 180 °C, das spart Energie.“ Für Gür mindestens ebenso wichtig ist die Tatsache, dass die durch Vakuum konditionierten Backwaren bis zu acht Stunden länger frisch bleiben und ihr Volumen faltenlos stabil bleibt.

Modular erweiterbar

- Anlagenmasse angepasst an Kundenansprüche
- Anlagenverfügbarkeit 24h
- Automatische Schiebetüren oder Hubtüren
- Erfüllt höchste Hygieneanforderungen
- Energieeffizient, geräuscharm, wartungsarm
- Kompakte Bauweise: nur ca. 50% der Stellfläche
- Ölfreie Pumpe

> „Unsere Anlage läuft zur vollsten Zufriedenheit und wie so oft im Leben fragen wir uns: was taten wir früher, um solche Qualitäten zu erzeugen? (wir hatten diese einfach nicht…)“
>
> *Reinhard Honeder, Honeder Naturbackstube GmbH*

Wir sind für Sie da, wann und wo Sie uns brauchen

- rund um die Uhr, 7 Tage die Woche
- egal ob vor Ort oder am Telefon
- Online über die Fernüberwachung

TopCare-Service

Unser Rundum-Sorglos-Paket:

10 Jahre Garantie, inklusive

- aller anfallenden Wartungskosten
- eventuell anfallender Reparaturen
- aller notwendigen Ersatzteile
- aller damit verbundenen Reisekosten

TopCoach-Service

Beratung, Coaching, Mitarbeiterschulung

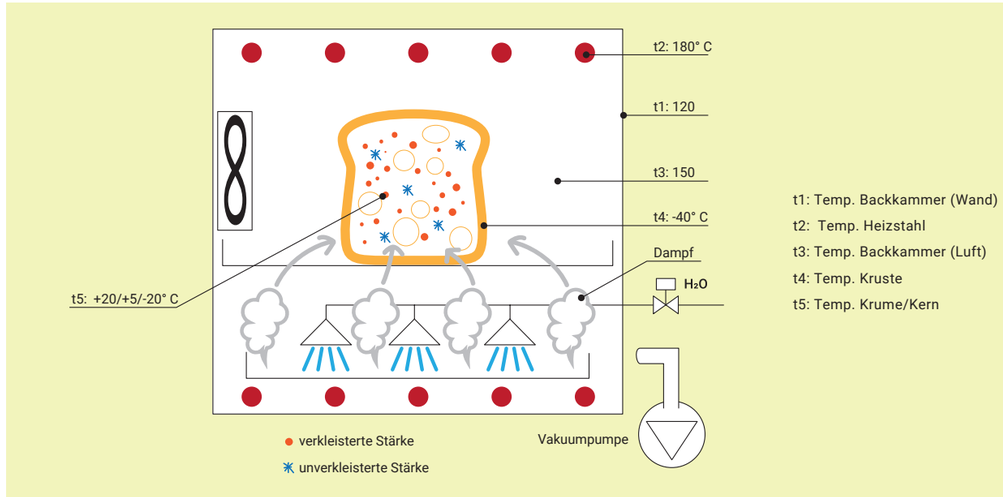
Wir helfen Ihnen nicht nur bei der Inbetriebnahme der Anlage, sondern auch in allen backtechnischen Belangen danach:

- fachliche Beratung durch unsere Anwendungstechniker
- Rezeptentwicklung und -optimierung
- Mitarbeiterschulung im Betrieb
- telefonische Beratung/erste Hilfe
- Prozessoptimierung/Produktionsplanung

das 5. Element

Vakuumbacken mit dem UDO – der Blick in die Zukunft

Vorgebackene Brote oder Gebäcke werden im UDO unter so viel Vakuum erwärmt, dass die Verkleisterungstemperatur der Stärke überschritten wird. Dann wird Dampf in den Ofen gegeben, der dank des Vakuums in die Backware zieht und dort seine Wärme und Feuchtigkeit abgibt. Durch erneutes Ziehen des Vakuums verdampft überschüssiges Wasser, das Gebäck wird stabil und die Krume schnittfest. Der Prozess kann jederzeit wiederholt werden.



Das physikalische Prinzip eines Vakuumbackofens

Vakuumbacken basiert auf der Anwendung von zwei einfachen physikalischen Gesetzen. Wo ein Körper ist, kann zur gleichen Zeit kein anderer sein. Luft ist in dieser Betrachtung ein Körper und solange Luft in den Poren eines Gebäcks sitzt, kann der heiße Dampf nicht hinein. Hinein soll er, um dort zu kondensieren und die dabei entstehende Kondensationswärme schnell und effizient an Krume und Kruste abzugeben. Beim Backen im Vakuumbackofen wird die Backkammer also unter Vakuum gesetzt und der Weg für den heißen Dampf wäre frei. Aber wie findet der Dampf den Weg dahin? Wasserdampf kondensiert immer an der kältesten Stelle im Raum (Fenster im Winter, Bierglas im Sommer). Das in den Ofen geschobene Produkt kommt aus einer Umgebung von -20 °C (TK), +5 °C oder wird ambient gelagert, also bei Raumtemperatur. Der Ofen ist vorgeheizt (180 °C z. B.), also ist die Krume/ der Kern des Produktes die kälteste Stelle und der Dampf geht, wie von einem Magnet angezogen, direkt in das Innere des Gebäckes. Dort erwärmt er es in Sekunden auf über 75 °C und sorgt für optimale Verhältnisse beim Auftauen, bei der Gare, beim Backen. Die Vakuumkühlphase am Ende des Prozesses sorgt für stabiles Volumen, Rösche und lange Frischhaltung.

DIE MEINUNG DER WISSENSCHAFT

Prof. em. Dr.Dr.e.h. Friedrich Meuser von der TU Berlin: „Der Ofen ist sensationell! Bäcker haben das Problem, dass sie nie genau abschätzen können, wie viel Brot sie verkaufen. Backen sie mehr, ist es am nächsten Tag Altbrot. Jetzt können sie Brot auf Vorrat teil- oder fertigbacken und jeden folgenden Tag im Vakuumofen frischbacken. Für ein paar Tage Lagerung muss der Vorrat an Brot noch nicht einmal gekühlt werden…. Die Krume ist dann (nach dem Prozess im UDO, die Redaktion) wieder frisch und die Kruste ist durch die Wärmeübertragung durch den Ofen nach der Abkühlung knusprig. Der Wassergehalt des Brots entspricht nach dem Frischbacken wieder dem des fertiggebackenen Brots“.

Auszug aus einem Interview mit Prof. em. Dr.Dr.e.h. Friedrich Meuser in der Fachzeitschrift „brot+backwaren“

VORTEILE

+ Um **40 bis 50% verkürzte Backzeit** bei vorgegarten TK Teiglingen = mehr Ware schneller verfügbar

+ Entlastung des Verkaufes durch **einfache Back-Prozesse = mehr Zeit für die Kundschaft** und deren aufmerksame Bedienung

+ **Einsparung an Strom und CO_2 Emission**

+ perfektes Aussehen, langanhaltende Rösche, keine Setzfalten, **volles Volumen und lange Frischhaltung**

+ Gewichtsverlust beim Backen von vorgegarten TK Teiglingen deutlich geringer als in herkömmlichen Ladenbacköfen, was bedeutet, dass **5 bis 10% weniger Teigeinwaage** möglich werden

+ **Null Backverlust** beim Backen von vorgebackenem Brot oder Doppelback-Produkten

Doppelback

+ Laibbrote und Toast und können **unmittelbar nach dem Vakuumbacken geschnitten** werden

+ **keine wetterbedingten Qualitätsschwankungen** durch die abschliessende Vakuumkonditionierung

+ **Weniger Food Waste** durch kurze (minus 60 bis 70%) Reaktionszeit auf sich verändernde Kundenströme

+ **Volles Sortiment bis Ladenschluss**

+ **Geringer Platzbedarf**, schnelle Installation, einfache Bedienung

Die Zukunft des Backens – Der Vakuum-Ladenbackofen von bakeXperts

Auszüge aus einem Interview, das die Fachzeitschrift „baking+biscuit“ mit Adolf Cermak führte

bbi: Auf welche Art und Weise optimiert der „UDO“ (Unter Druck Ofen) den Backprozess?
Cermak: Es gibt viele „Schrauben“, an denen sich zugunsten von Qualität und Wirtschaftlichkeit drehen lässt. Welche Teilziele dabei im Vordergrund stehen, kann je nach Betrieb durchaus unterschiedlich sein. Betrachtet man den gesamten Prozess vom Beginn der Produktion bis zum Verkauf, so lassen sich mit dem UDO im Vergleich zum herkömmlichen Ladenbacken je nach Produkt 40 bis 70 % der Prozesszeit und entsprechend viel Energiekosten und Manpower einsparen. Weil der Wasserhaushalt im Gebäck exakt gesteuert werden kann, sind die Backverluste so gering, dass bis zu 10 % weniger Teigeinwaage möglich ist, ohne Volumen zu verlieren. Produkte, die bislang aus Qualitätsgründen in kleinen Mengen gebacken werden, können jetzt effizient in großen Chargen produziert und am Verkaufsort in kurzer Zeit nach Bedarf im Vakuumofen fertiggestellt werden, was Fertigungskosten minimiert. Je nach Zeit zwischen Backen in der Produktion und Fertigbacken im Laden können die Produkte ambient gelagert werden. Man spart also Kühlung bzw. Tiefkühlung und die entsprechenden Transportkosten.
Hinsichtlich der Qualität ist es ebenfalls ein großer Vorteil, dass der Wasserhaushalt gesteuert wird. Ein kiloschweres Brot beispielsweise kann innerhalb von 6 bis 10 Minuten fertiggebacken (Kerntemperatur höher als 75 °C) und auf Schnitttemperatur gekühlt werden. Dass das Saftigkeit und Frische über Stunden begünstigt, ist klar. Sogar Produkte, in denen die Retrogradation der Stärke bereits begonnen hat, lassen sich damit zu alter Frische und Rösche zurückführen.

bbi: Wie kann die Backzeit verkürzt werden und um wie viel? Welchen Einfluss hat dabei die Vakuum-Backtechnologie?
Cermak: Ich darf das am Beispiel eines vorgebackenen Brotes erläutern, egal, ob es sich dabei um ein Baguette, Chiabatta oder ein freigeschobenes Großbrot oder ein Kastenbrot handelt. Die Ersparnis beginnt bereits damit, dass das Brot kürzer (in der Regel 20 bis 25 % weniger lang) vorgebacken werden muss. Dank der Vakuumtechnologie ist dann auch die zweite Backphase im Laden deutlich kürzer.

bbi: Wie kann sich der UDO-Ladenbackofen an Nachfrageschwankungen anpassen?
Cermak: Mit der Technologie des Vakuumbackens lassen sich Brot und Gebäcke auf Vorrat teil- oder fertigbacken und an den Folgetagen am Verkaufsort in sehr kurzer Zeit im Vakuumofen frischbacken. Für ein paar Tage Lagerung muss der Vorrat an Brot noch nicht einmal gekühlt werden. Die Kürze des Fertigbackens macht es möglich, sehr kurzfristig gezielt auf Nachfrageschwankungen zu reagieren, so dass unverkaufte Restbestände am Ende des Tages minimiert sind.
Je nach Produkt, Prozess, Lagerung und Logistik lassen sich zwischen 40 und 70 % der gesamten Prozessenergie sparen und trotzdem liegt die Qualität deutlich höher als bei herkömmlichen Prozessen.

bbi: Wie flexible ist das System?
Cermak: Der UDO ist sehr breit einsetzbar, beispielsweise

- für das im Vergleich zu herkömmlicher Technik stark beschleunigte Fertigbacken von tiefgefrorenem Klein- und Feingebäck sowie Broten unter 250 g Stückgewicht
- für einen speziellen Backprozess für teilgebackene, kühl oder bei Umgebungstemperatur gelagerte Ganzbrote mit höherem Stückgewicht (bis 1000g) in kürzester Zeit
- für die schnelle Bereitstellung von gebackenen Snacks, die gleichzeitig auf „Genusstemperatur“ herabgekühlt werden
- für das Doppelbacken von nicht verkaufter Ware vom Vortag. Diese Produkte bleiben in der Filiale und werden am nächsten Vormittag „doppelgebacken“, d.h. die ursprüngliche Frische und der gewünschte Röschegrad wiederhergestellt. Für den Bäcker bedeutet das aber auch, dass das präsentierte Sortiment bis kurz vor Ladenschluss durchaus wieder größer werden kann, weil dank „UDO“ am nächsten Vormittag sicher alles verkauft wird.

bbi: Wie unterstützt das System den Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit?
Cermak: Der Einsatz des UDO spart nicht nur 40 bis 70 % Energie, sondern auch Arbeitsaufwand und wertvolle Rohstoffe, reduziert die Reaktionszeit auf schwankende Nachfrage und liefert die Qualität von frisch gebackener Ware, oft über einen längeren Zeitraum als konventionell hergestellte. Nicht zu vergessen: das „Kältemittel“ beim Vakuumkühlen ist Wasser…und macht den Prozess damit zum ökologischsten Kühlverfahren das es zurzeit gibt.

bbi: Welche Steuerungssysteme werden oder können eingesetzt werden?
Cermak: Die Steuerung wurde so konzipiert, dass Bedienungspersonal vor Ort die Ware nur mehr auf das Blech legt, einem Produktbild zuordnet und auf den Knopf drückt. Selbstverständlich sind wir auch in der Lage, die Steuerung in übergeordnete Systeme einzubinden, so dass beispielsweise die Anlage von neuen Produkten in der Steuerung zentral ablaufen kann und gleichzeitig eine umfassende Kontrolle der Ofenaktivitäten möglich ist.

bbi: In welcher Größe/Backkapazität kann der UDO-Ofen individuell angepasst werden?
Cermak: Wir starten mit einem Modell für 6 bis 8 Backbleche, je nach Blechabstand/ Produkthöhe. Die nächsten Baureihen werden, auf Wunsch unserer ersten Kunden, ein «Rack-UDO» für einen Wagen mit 10 bis 18 Blechen 40 x 60 cm und eine Kombi-Version mit 2 separaten Backkammern sein. Auch ein Snack-Ofen für Pizzen und Back-Snacks wird demnächst in eine erste Serie gehen.

FAZIT

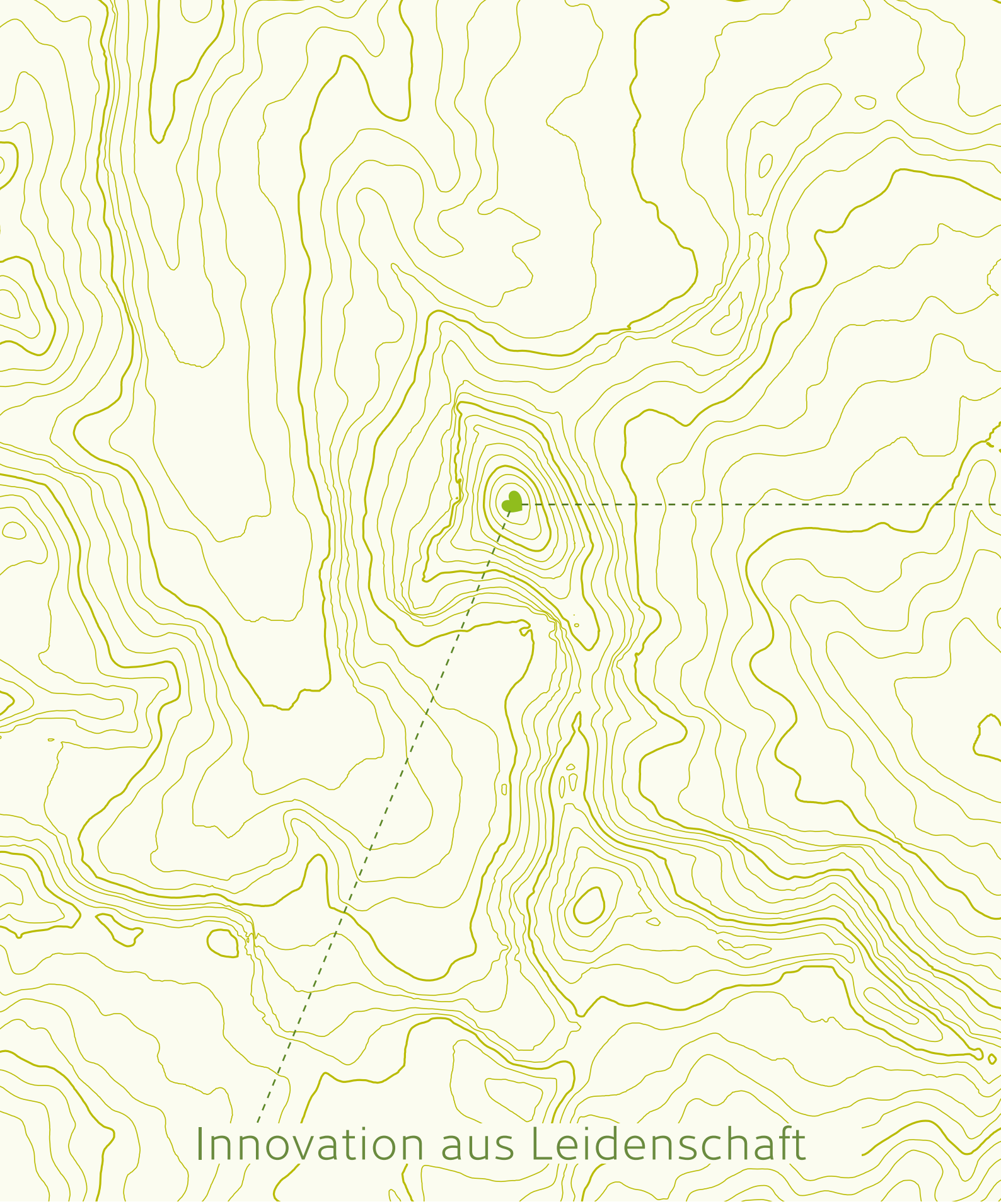
Der Shop-UDO bringt Schwung in die Ladenback-Szene.
Alle sind sich einig: der Backbranche steht in den kommenden Jahren ein großer Wandel bevor. Personal ist nicht nur knapp, es will Arbeit und Privatleben auch besser zusammenbringen. Rohstoffe, Verpackungsmaterial, Logistik und Energie werden teurer, Staat und Gesellschaft fördern mehr Nachhaltigkeit.

Vakuumkonditionierung und Vakuumbacken aus der Hand der Erfinder sind die perfekte Antwort auf die Herausforderungen der nächsten Jahre. Ihre Kombination hilft Ihnen Qualität und Identität zu fördern, als Arbeitgeber attraktiv zu sein, schnell auf Anforderungen des Marktes reagieren zu können und die Kosten im Griff zu behalten!

Wenn Sie interessiert sind, zu den ersten 150 Betrieben in Deutschland, Österreich und der Schweiz zu gehören, die dieses Konzept umsetzen, lassen Sie uns darüber reden.

Eine E-Mail (info@bakexperts.com) oder Ihr Anruf auf +41–79–425 00 06 sind der erste Schritt in die Zukunft.

Unser Erfolg hat viele Namen



cetravac
VACUUM BAKING & COOLING

Kesselbachstrasse 40, CH – 9450 Altstätten,
+ 41–71– 520 75 50, contact@cetravac.ch, www.cetravac.ch

bakeXperts
partner for success

Kesselbachstrasse 40, CH – 9450 Altstätten,
+ 41–71– 520 71 00, info@bakexperts.com, www.bakexperts.com