

Erste kontinuierliche Vakuumpreparation in Deutschland



++ Mit 5 Vakuumkammern übereinander werden 1,5 to vorgebackenes Kleingebäck (ohne Farbe) konditioniert, 24 Stunden/ Tag, für perfekte Frische, Rösche und Volume und mindestens 3 Tage MHD ohne Kühlung/Tiefkühlung

+ Von schweizerischen Altstätten nach Lübeck an der deutschen Ostseeküste sind es knapp 900 km. Ein langer Weg, andererseits aber auch naheliegend, denn die Bäckerei in der ehrwürdigen Hansestadt gilt als innovationsfreudiges Unternehmen der Branche. Nach der Werksabnahme am Firmensitz von Cetravac wurde kürzlich die erste kontinuierliche Anlage zur Vakuumpreparation von halbgebackenen Kleingebäcken in Lübeck in Betrieb genommen. In wenigen Tagen folgt die Verpackungsanlage, so dass ab dann Kleingebäcke in Mengen für ein oder zwei Blechbelegungen in so genannte Pillowpacks an die mehr als 180 Filialen auf



++ 6 Vakuumpumpen für 5 Kammern, d.h. 100% Betriebssicherheit rund um die Uhr bei vergleichsweise geringem Energieverbrauch: nur ca. € 0,18 pro 1000 Stück Kleingebäck dank der nur von Cetravac eingesetzten Pumpenkombination

den Weg gebracht werden. Dank Vakuumpreparation können sie dort für mehrere Tage bei Raumtemperatur gelagert werden. „Ausverkauft“ wird also ein Begriff sein, der in diesen Filialen an der Brötchentheke künftig ausgedient hat.

„Nebenbei spart das Konzept bis zu 50% Energieaufwand, weil sowohl der Backprozess in der Produktion wie die Fertigbackzeit im Laden kürzer ausfallen, was der Frische des Endproduktes zugutekommt. Obendrein fällt die gesamte Tiefkühlkette für die Kleingebäcke weg und damit ein weiterer nicht unerheblicher Kostenfaktor +++“