



Erste Deutsche Bäckerfachschule erhält Vakuumkonditionierungsanlage des Schweizer Herstellers cetravac

Die Modernisierung der Ersten Deutschen Bäckerfachschule macht sich auch in der technischen Ausstattung der Backstuben deutlich bemerkbar. Seit dem 10. April ergänzt eine hochmoderne Vakuumkonditionierungsanlage der Firma cetravac, die der Schule kostenfrei für Schulungszwecke zur Verfügung gestellt wurde, den Maschinenpark. Zu diesem erfreulichen Anlass fand sich der gesamte Vorstand des Bäckerinnungs-Verbandes Westfalen-Lippe um Landesinnungsmeister Heribert Kamm und Geschäftsführer Michael Bartilla ein. Die Übergabe und Inbetriebnahme erfolgte durch den Geschäftsführer des schweizer Maschinen- und Anlagenbauers Adolf Cermak und Vertriebsleiter Thomas Klatzer, die ebenfalls nach Olpe reisten. Schuldirektor Ulrich Jortzik präsentierte stolz die ersten Ergebnisse. Die Anlage erzeugt im Innenraum ein Vakuum und senkt auf diese Weise den Siedepunkt. Durch diesen physikalischen Effekt können die frisch gebackenen und heißen Backwaren in kürzester Zeit auf eine optimale Temperatur herunter gekühlt werden. Das Vakuumkonditionierungsverfahren erlaubt eine Verkürzung

der Backzeit und spart dadurch Energiekosten und verringert den CO₂-Fußabdruck. Es verbessert ferner die Krumenstruktur und das Produktvolumen und sorgt für eine deutlich längere Frischhaltung. Die Backwaren können direkt nach der Entnahme weiterverarbeitet bzw. bei Raumtemperatur gelagert werden, ohne den Frischecharakter zu verlieren. Durch eine langfristige Kooperation mit cetravac haben in Zukunft alle Schüler sowie die backenden Betriebe aus unserer Region Gelegenheit, diese moderne Technik in Olpe kennen zu lernen.

Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe

Michael Bartilla (v.i.S.d.P.)
Geschäftsführer

Bergstraße 79/81
44791 Bochum

E-Mail: bartilla@biv-wl.de

Telefon: 0234 516591-0, Telefax: 0234 516591-22

