

PRESSEMITTEILUNG

Neue Strukturen bei der Cetravac AG

Die Cetravac AG, Altstätten (CH), verändert zum 1. Mai dieses Jahres ihre Eigentümer- und Organisationsstruktur. Gründer Adolf Cermak hält künftig 49 % des Aktienkapitals, in gleichem Ausmaß beteiligt sich Benno Traber an der AG. 2 % des Aktienkapitals hält ein Schweizer Rechtsanwalt.

Kennern der Backbranche ist der Name Traber nicht neu. Von 1988 bis 2002 baute der heute 57-Jährige den deutschen Zweig der Hiestand AG auf und gehörte später zu den Gründern des schweizerischen TK-Handelsunternehmens Delitrade. Darüber hinaus ist er der Branche durch zahlreiche Beteiligungen und Aufsichtsrat-Mandate verbunden. Traber: „Ich kenne Adolf Cermak und seine Unternehmungen seit mehr als 25 Jahren und habe die Entwicklung der Vakuumkonditionierung und deren Einsatzmöglichkeiten intensiv verfolgt. Ich bin überzeugt, dass Technik und Technologie, so wie sie heute von Cetravac angeboten wird, nicht nur konkurrenzlos ist, sondern in den nächsten Jahren den internationalen Markt erobern wird. Ich werde mit viel Freude meine Arbeit als Mitglied des Verwaltungsrates aufnehmen.“

Adolf Cermak übernimmt den Vorsitz des Verwaltungsrates der Cetravac AG. Cermak: „Die Beteiligung von Benno Traber gibt uns einerseits neue Wachstumsimpulse, andererseits wird sie als stabilisierender Faktor im anstehenden Generationswechsel in der Geschäftsführung und den neuen Besitzverhältnissen wirken. Ich selber werde mich in den kommenden Jahren vor allem um den Aufbau neuer Märkte und Vertriebskanäle kümmern.“

Hintergrund für die Strukturänderung ist die rasante Erfolgsgeschichte der vergangenen drei Jahre. Auf der iba 2000 hatte Adolf Cermak, Gründer und bis dato alleiniger Inhaber der Cetravac AG, erstmals Anlagen zur Kühlung und Konditionierung von Backwaren mit definiertem Unterdruck präsentiert. In den Folgejahren verkaufte das Unternehmen im In- und Ausland zahlreiche Vakuumkammern für den Chargenbetrieb sowie erste kontinuierliche Anlagen.

Die Weiterentwicklung der Verfahrenstechnologie brachte schließlich den Durchbruch. Eingebunden in die gesamte Prozesskette der Backwarenherstellung lassen sich mit der Vakuumkonditionierung von Cetravac heute vor allem zwei neue Verfahren realisieren, die das Zeug haben, den letzten Schritt vom Ofen bis in die Tüte zu revolutionieren.

Dabei handelt es sich zum einen um die Verlängerung von Rösche und Frische frisch gebackener Produkte um fünf bis sechs Stunden, ohne Beeinträchtigung durch wetterbedingte Schwankungen. Damit lassen sich morgendliche Vorlaufzeiten in den Filialen deutlich reduzieren sowie Produktqualitäten in der Produktion definieren.

PRESSEMITTEILUNG

Zum anderen geht es um „Ready-to-Eat“. Hinter diesem Begriff verbirgt sich ein von Cetravac entwickeltes Verfahren, bei dem fertig gebackene und durch Unterdruck konditionierte Grob- und Feinbackwaren nach dem Auftauen ohne zweiten Backvorgang so frisch, rösch und lecker daherkommen, als seien sie gerade aus dem Ofen gezogen worden. Damit lassen sich sowohl neue Konzepte für die Snacktheke entwickeln wie auch Sonntagsverkauf und Feiertagsgeschäft kostengünstig bewältigen.

Beide Verfahren sind geeignet, das Ergebnis der gesamten Prozesskette qualitativ zu verbessern und zu rationalisieren. Entsprechend positiv ist die Resonanz. Mehr als 20 der führenden deutschen Filialbetriebe haben in den vergangenen 18 Monaten entsprechende Anlagen geordert und die Nachfrage wächst weiter.

Die Cetravac AG ist ein Technologieunternehmen, das sich auf Anlagen zur Vakuumkonditionierung sowie Vakuumbäcköfen spezialisiert hat. Hauptsitz des Unternehmens ist Altstätten (CH), Verkaufsniederlassungen und regionale Stützpunkte gibt es in Deutschland, Österreich, der Schweiz und neu in Japan. Für Nachfragen und weitere Informationen: Cetravac AG, Kesselbachstrasse 40, CH – 9450 Altstätten, Schweiz, Tel.: +41 71 755 76 80, Mail: cermak@cetravac.ch

Altstätten, 21. 4. 2016



links: **Adolf Cermak (68)**,
Gründer und Verwaltungsrats-
vorsitzender der Cetravac AG

rechts: **Benno Traber (57)**,
neuer Großaktionär bei der
Cetravac AG und Verwaltungs-
ratsmitglied