

# Gipfelstürmer

Backen auf höchstem Niveau

SONDERAUSGABE  
iba 2025



**Zukunft gestalten**  
Innovation aus Leidenschaft

cetravac  
VACUUM BAKING & COOLING



25  
JAHRE INNOVATION

## JUBILÄUM

25 Jahre Vakuum  
für Nachhaltigkeit

## VACUMASTER-BASIC

Vakuunkonditionieren  
für kleinere Betriebe

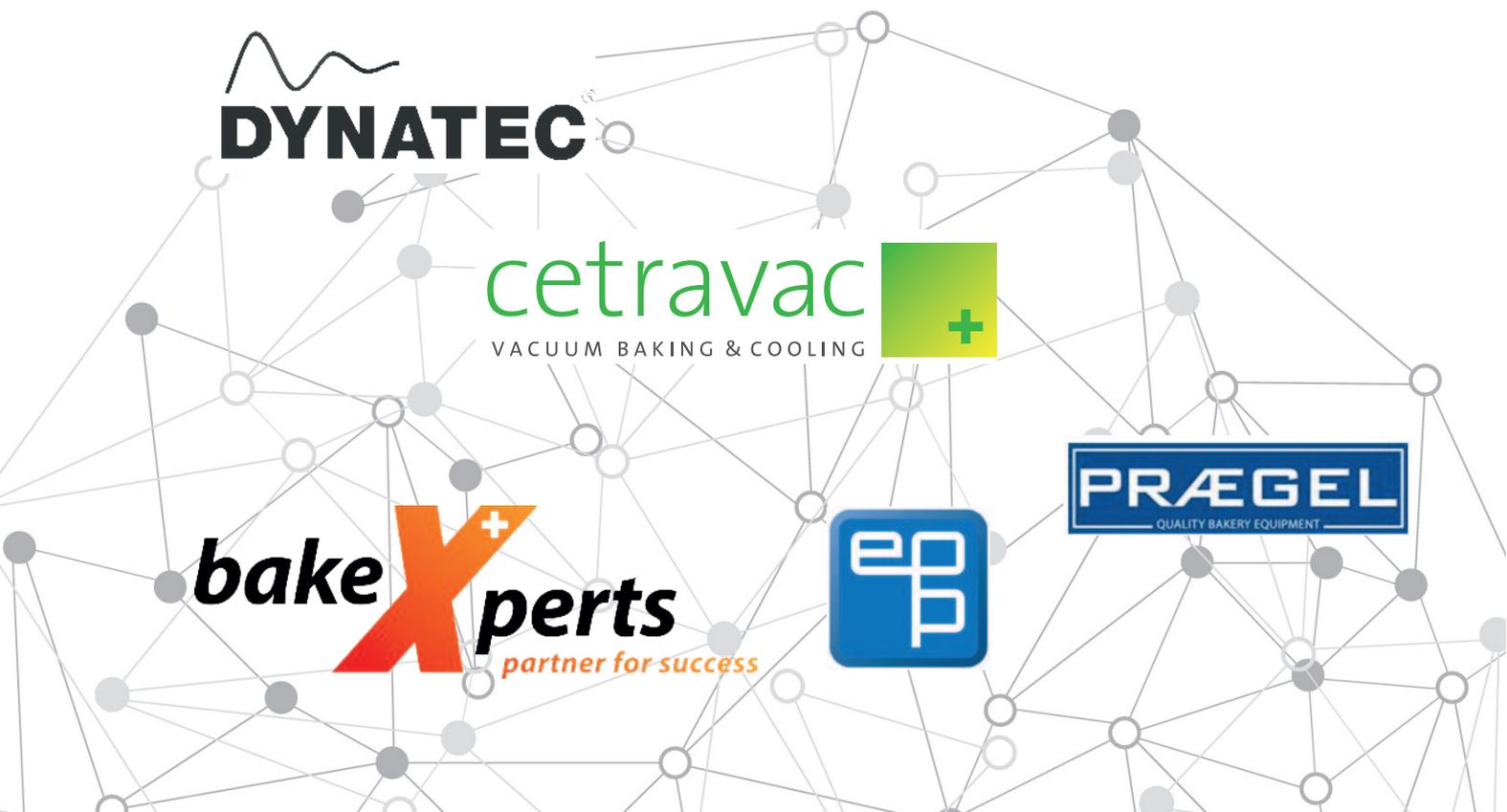
## ERFOLGSSTORY

Neue begeisterte Kunden

## TEAMWORK



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.



**BakeXperts**  
[www.bakeXperts.com](http://www.bakeXperts.com)

**Dynatec**  
[www.dynatec.no](http://www.dynatec.no)

**European Process Plant Ltd**  
[www.eppltd.co.uk](http://www.eppltd.co.uk)

**PRÆGEL & CO A/S**  
[www.praegel.dk](http://www.praegel.dk)

Die Adressen aller unserer Vertriebspartner finden Sie immer aktualisiert auf unserer Website: [www.cetravac.ch](http://www.cetravac.ch)





25 Jahre Vakuum für Nachhaltigkeit

# Eine Einladung, die Zukunft mitzugestalten

Seit über 25 Jahren steht unsere Arbeit bei Cetravac im Zeichen der Vakuumtechnologie – und im Dienst der Nachhaltigkeit. Denn wir glauben daran, dass Innovation im Bäckerhandwerk nicht nur Qualität und Effizienz verbessern soll, sondern auch einen echten Beitrag zum Umweltschutz leisten kann.

Unsere Technologien – Vakuumkonditionierung und Vakuumbacken – ermöglichen es, Backprozesse klimafreundlicher zu gestalten, ohne Kompromisse bei Frische, Optik oder Geschmack.

Wir freuen uns besonders, rechtzeitig zur iba 2025, also 25 Jahre nachdem wir auf der iba 2000 die Vakuumkonditionierung erstmals einem breiteren Publikum vorgestellt haben, die neue VacuMaster- BASIC präsentieren zu können. Damit wird auch kleineren Betrieben der Zugang zu dieser aussergewöhnlichen Cetravac-Technologie ermöglicht. Nachhaltigkeit soll kein Privileg sein, sondern für alle machbar.

Mit dem Vakuumbackofen UDO geht die Cetravac-Schwester bakeXperts noch einen Schritt weiter: Er vereint Backen und Konditionieren in einem einzigen Prozess und kann sogar den natürlichen Alterungsprozess, leider NUR von Backwaren, umkehren. Das spart nochmals Energie, reduziert Food Waste, steigert die Produktqualität und rettet Ressourcen.

Wir laden Sie herzlich ein, unsere Lösungen kennenzulernen und gemeinsam mit uns neue Maßstäbe für nachhaltiges Backen zu setzen.

Ihr Adolf Cermak

EDITORIAL | INHALT

## TEAMWORK

### 02 **Starke Partner:**

Strategien und Konzepte für anspruchsvolle Märkte

## EDITORIAL

### 03 **Eine Einladung, die Zukunft mitzugestalten**

von Adolf Cermak

## VAKUUMKONDITIONIERUNG

### 04 **Erfolgsgeschichten**

## VERKAUF UND SERVICE

### 05 **TopCoach-Service:**

Beratung, Coaching, Mitarbeiterschulung

### 10 **TopCare-Service:** 10 Jahre

Garantie

## UNSERE PRODUKTION

### 11 **Vakuumkonditionieren für kleine Betriebe**

## AUS UNSEREM BAUKASTEN

### 12 **Anlagenbeispiele:** Modular erweiterbar

## VACUMASTER-BASIC

### 13 **Vakuumkonditionieren für kleine Betriebe**

## GESCHÄFTSMODELL

### 14 **UDO:** Einsparungen auf allen Kanälen

## VAKUUMTECHNOLOGIE LIVE

### 15 **Wir kommen zu Ihnen**

## REFERENZEN

### 16 **Unser Erfolg hat viele Namen**

## IMPRESSUM

Konzeption und Inhalt: Adolf Cermak  
Sachkoordination: Veronika Grebner  
Gestaltung: Linda Langhagen, [www.landmagd.de](http://www.landmagd.de)



PETER BACKWAREN OHG,  
Essen, Deutschland



Wir haben die beiden Vakuumanlagen von Cetravac jetzt gut 2 Monate.

Jedes unserer Produkte kann mit den Anlagen individuell optimiert und verbessert werden.

Kruste, Rösche, Intensität und auch Aroma verbessert sich enorm.

Oft wird besonders das Thema Aroma angesprochen. Wir finden, dass tendenziell klar eine Verbesserung von Aromen, vor allem bei Saaten, Zwiebel, Oliven festzustellen ist. Zusammen mit dem Erhalt und der Stabilisierung des Gebäckvolumens ist schon optisch klar, dass wir unsere Qualität deutlich nach vorne gebracht haben.

Die beiden Anwendungstechniker von Cetravac waren eineinhalb Wochen bei der Inbetriebnahme dabei. Geile Expertise, es hat richtig Bock gemacht, mit den beiden zu arbeiten. Cetravac ist absolut empfehlenswert.



SUBAŠIĆ,  
Tešanj, Bosnien und Herzegowina



Sehr geehrtes Cetravac-Team,

wir möchten uns herzlich für die hervorragende Zusammenarbeit bei der Installation der Vakuumkanlage bedanken. Der gesamte Prozess – vom ersten Kontakt über die Installation bis hin zur Inbetriebnahme der Maschine – wurde mit großer Professionalität und Effizienz durchgeführt.

Die Anlage entspricht voll und ganz unseren Erwartungen, und die Zusammenarbeit mit Ihrem Team war durchweg positiv.

Wir freuen uns auf eine weiterhin erfolgreiche Partnerschaft und danken Ihnen nochmals für Ihren ausgezeichneten Service.

## SOETEBIERS DORFBÄCKEREI GMBH, WINSEN/LUHE, Deutschland



SOETEBIER

Die Entscheidung für Cetravac ist mir ungemein leichtgefallen: eine ganze Testwoche mit einer mobilen Vakuumanlage bei uns im Betrieb, mit superkompetenter Betreuung durch einen Cetravac-Anwendungstechniker und schon nach 2 Tagen war alles klar: Cetravac und niemand sonst.



### 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



MOSS GMBH,  
Aachen, Deutschland



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.



LE FOURNIL DE JEAN,  
Clermont-Ferrand, Frankreich



Cetravac hat unserem 5 Jahre alten Revent-Vakuumkühler vor kurzem ein neues Leben eingehaucht. Nur die Kammer ist geblieben, die Technik ist zu 100 % von Cetravac. Wir hätte nicht gedacht, dass so fantastische Ergebnisse in Bezug auf Qualität, Frischhaltung, aber auch Energieeinsparung und Betriebssicherheit möglich sind. Wir konnten die Produktion massiv steigern und profitieren tagtäglich von der kompetenten Einschulung durch die Anwendungstechniker von Cetravac.

## PANPAN BROTMANUFAKTUR KRAUS, Wiehl, Deutschland



Vater Hanno und die Söhne Raphael und Fabian Kraus backen nach den Prinzipien des Slow Baking. Dank hoher Vorteiganteile und langer Gärzeiten sind ihre Produkte optisch ansprechend und geschmacklich ein Genuss.

Seit Jahren nutzen sie die Vakuumkonditionierung von Cetravac. Raphael Kraus: „Wir haben Volumen, Stabilität und Frischhaltung bei Broten, Kleingebäck und Croissants deutlich verbessert – ohne Enzyme oder Stabilisatoren.“ Die Verwendung von Kochstücken sorgt für saftige Krumen, und beim Nussbrot intensiviert das Vakuum das Aroma.



## BÄCKERMEISTER GROBE, Dortmund, Deutschland

**GROBE**  
BÄCKERMEISTER

Jürgen Hinkelmann, Unternehmer und Landesinnungsmeister von Westfalen-Lippe, setzt auf zukunftsweisende Lösungen für die Bäckerbranche.

Seine Bäckerei Grobe GmbH in Dortmund arbeitet seit sieben Jahren mit der Vakuumkonditionierung von Cetravac und ist überzeugt: „Der Kauf der 3. Vakuumanlage war eine der besten Investitionen der letzten zehn Jahre.“ Anfangs wurden Spezialbrötchen für die Hälfte der Filialen vakuumkonditioniert geliefert – mit großem Erfolg. Heute durchlaufen alle Spezialbrötchen, Muffins, Blechkuchen und Baguettes die Anlage. Die Produktion startet nun 1,5 Stunden später, was Zeit spart und die Effizienz steigert.



### ROLF WEBER, Davos, Schweiz



Der Backprozess wurde für das neue Verfahren je nach Produkt um 30 bis 50 % gekürzt, was deutlich Energie spart und gleichzeitig den Ofendurchsatz massiv steigert. Und weil es keinen zweiten Backschritt beim Kunden gibt, bleibt es auch bei der von den Bäckern definierten Qualität. Sofort nach dem Backen werden die Backwaren in die Vakuumkammer geschoben, wo sie bei Unterdruck innerhalb von drei bis fünf Minuten stabilisiert werden. Dabei wird die Kruste sofort stabil und das Wasser, das durch den verkürzten Backprozess nicht ausgetrieben wurde, bleibt in der Krume und sorgt für Frische und Geschmack.



### BÄCKER DRIES, Rheingau, Deutschland



**BÄCKER DRIES**

Im Jahr 2015 hat sich Bäcker Dries als eine der ersten Handwerksbäckereien im Deutschsprachigen Raum für die Anschaffung einer Doppel-Vakuumanlage der damals neuesten Generation (erstmalig mit automatischen Schiebetüren) entschieden.

Seit gut 10 Jahren arbeiten wir mit einer Vakuumanlage von Cetravac und haben gleich beim Kauf einen TopCare-Wartungsvertrag, kombiniert mit 10 Jahren Vollgarantie auf die Anlage, abgeschlossen. Fixe Kosten von unter 2 % der investierten Summe klangen fast zu schön, um wahr zu sein. Aber jetzt, 10 sorgenfreie Jahre (was die Vakuumanlage betrifft) später, kann ich sagen, dass wir noch nie eine so positive Erfahrung mit Garantieleistungen gemacht haben.

Natürlich gab es Störungen, manchmal technischer Art, manchmal Fehlbedienung, aber Cetravac war immer schnell und zuverlässig zur Stelle, online oder physisch. Und immer ohne zusätzliche Kosten für uns.

## BÄCKEREI FRANZES, Meschede, Deutschland



Michel Franzes lernte die Vakuumkonditionierung in der Meisterschule in Olpe kennen und besuchte mit seinem Vater die Bäckerei Grobe in Dortmund.

Seit Anfang 2023 arbeitet er mit der eigenen Cetravac-Anlage. „Die Energieeinsparung und eine Umsatzsteigerung von 2-5 % haben uns überzeugt“, so Franzes.

Alle 24 Gebäcke wurden umgestellt, mit kürzerer, heißerer Backzeit, wodurch Stabilität und Rösche erhalten bleiben. Nun sind alle Spezialbrötchen fertig gebacken, was Zeit spart.

Die Verkaufszahlen stiegen, und die Umstellung auf Feingebäcke ist in Planung.

## BÄCKEREI REICHL (THE ART OF BAKING), St. Marien, Österreich



Ich wüsste nicht, wie wir diese Mengen an erstklassigen Artisan-Backwaren ohne unsere beiden Vakuumanlagen von Cetravac tagtäglich herstellen könnten. Deren Kapazität von mindestens 48 Backwagen pro Stunde hat uns Freiraum geschaffen für eine massive Produktionssteigerung ohne zusätzliche Investitionen und vor allem ohne zusätzlichen Raumbedarf. Mehr Umsatz, kürzere Produktionszeiten und erhebliche Energieeinsparungen sorgen für die schnelle Amortisation unserer Investition. Dank eines TopCare-Wartungsvertrages mit 10 Jahren Vollgarantie haben wir auch die Unterhaltskosten voll im Griff.

## SCHANZENBÄCKER, Hamburg, Deutschland

### SCHANZENBÄCKEREI

Vor 30 Jahren kam Gürol Gür nach Hamburg und gründete fünf Jahre später ‚Der Schanzenbäcker‘, heute ein Erfolgsmodell mit rund 35 Filialen. 85-90 % der Brötchen werden als grüne Teiglinge in die Filialen geliefert. Beim Bau der neuen Produktion vor vier Jahren war Energiesparen entscheidend, was zur Anschaffung einer Vakuumkonditionierungsanlage von Cetravac führte.

Diese wird für Plundergebäck, Croissants, Muffins, Bananabread und Brötchensorten verwendet.

Gür: „Wir backen Plunder heute 12 Minuten bei 210 °C statt 18 Minuten bei 180 °C – das spart Energie.“ Zudem bleiben die Backwaren bis zu acht Stunden länger frisch.

ZENHÄUSERN,  
Sion, Schweiz



Die Bäckerei Zenhäusern in Sion/CH arbeitet seit September 2024 mit der Vakuumkonditionierung von Cetravac. Marco Zenhäusern (Verantwortlicher, Technischer Dienst und Maschineneinkauf) ist der festen Meinung, genau das Richtige gemacht zu haben: „Die vor der Investition gesteckten Ziele haben wir jetzt schon bei Weitem übertroffen. Die Cetravac-Anwendungstechniker haben uns Möglichkeiten aufgezeigt, Betriebsabläufe wirtschaftlicher zu machen und die Backzeit um 20 bis 30 % zu verkürzen und damit beträchtlich Energie zu sparen. Besonders beeindruckend ist aber die Verbesserung der Qualitätsaspekte Rösche, Frische und stabiles Volumen. Durch den konsequenten Einsatz der Vakuumkonditionierung konnten wir in der Nachtschicht eine Stunde Backzeit einsparen. Wirklich bemerkenswert ist das Engagement der Anwendungstechniker von Cetravac. Super kompetent, offen für alles, auch für Extrawünsche, haben sie uns innerhalb einer Woche in die Lage versetzt, mit der Anlage alleine zurechtzukommen. Eine zweite, vertiefende Coachingwoche 4 Wochen später war der Perfektion unseres Wissens, aber auch neuen Anwendungen wie Abkühlen von Kochstücken, Panettone und Ready To Eat-Produkten gewidmet. Die Entscheidung für Cetravac war genau die richtige.“



### TopCare-Service

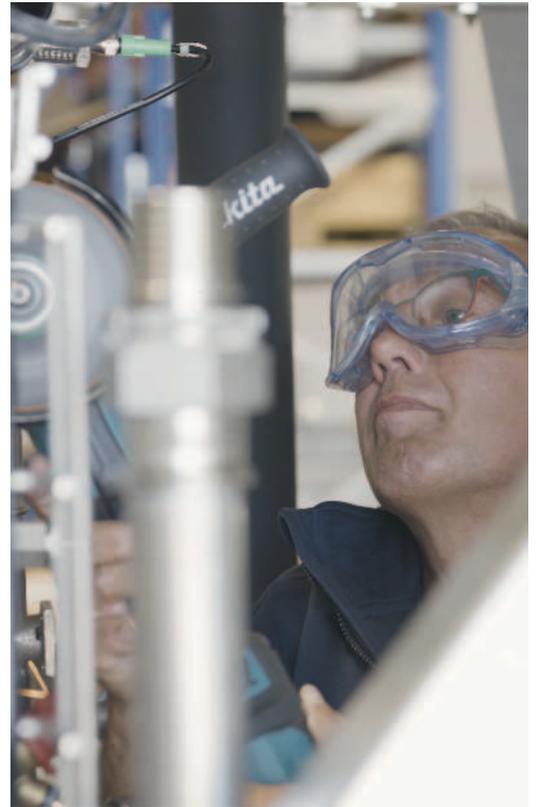
Unser Rundum-Sorglos-Paket:

- 10 Jahre Garantie**, inklusive
- + aller anfallenden Wartungskosten
- + eventuell anfallender Reparaturen
- + aller notwendigen Ersatzteile
- + aller damit verbundenen Reisekosten



# Cetravac Standard – Qualität, die verbindet.

- + Swiss & German Engineering  
Entwicklung und Komponenten aus der Schweiz und Deutschland – vereint in langlebiger, präziser Anlagentechnik.
- + Modernste Vakuumpumpentechnik  
Effizient, leistungsstark und ausgelegt für Dauerbetrieb.
- + TopCare Service – 10 Jahre Garantie  
Höchste Zuverlässigkeit und langfristige Sicherheit serienmäßig.
- + TopCoach Begleitung  
Persönliche Unterstützung durch unsere Anwendungstechniker – von der Schulung bis zur Rezeptentwicklung.
- + Konstante Prozessqualität  
Reproduzierbare Ergebnisse – für perfekte Produkte, Charge für Charge, Sommer und Winter.
- + Langlebige Bauweise  
Robuste Konstruktion und hochwertige Materialien – für den jahrelangen Einsatz im Produktionsalltag.



## Modulare Bauweise jederzeit erweiterbar



2 Hubtür-Vakuumkonditionieranlagen

- + Für wachsende Anforderungen und vielfältige Einsatzbereiche
- + 10–15 Chargen pro Stunde  
Hohe Leistung für größere Produktionsvolumen.
- + Automatische Türen  
Komfortabel, effizient und zeitsparend im täglichen Einsatz.
- + Modular & maßgeschneidert  
Mitwachsend und an individuelle Anforderungen anpassbar.
- + Optimale Raumausnutzung  
Unsere Hubtür-Technologie spart bis zu 50 % Stellfläche.



Sonderbau: 2 Schiebetür-Vakuumkonditionieranlagen mit der kompletten Technik auf der Kammer



Montagehalle Cetravac Standort Nord



2 Schiebetür-Vakuumkonditionieranlagen

# Vakuum ist grün

## WIR PRÄSENTIEREN DIE NEUE VACUMASTER-BASIC AUF DER IBA 2025

Zur IBA 2025 bringen wir eine echte Neuheit auf den Markt: unsere **VacuMaster-Basic**. Unter dem Messemotto „**Vakuum ist grün**“ zeigen wir, wie moderne Vakuumtechnologie noch effizienter, und ressourcenschonender sein kann und nun auch kleineren Betrieben zugänglich wird.

Die **VacuMaster-Basic** ist unsere kompakte Lösung und wurde gezielt für kleinere Produktionsbetriebe entwickelt. Sie ist platzsparend gebaut, einfach zu bedienen und bietet alles, was für den erfolgreichen Einstieg in die Vakuumtechnologie notwendig ist – natürlich in bewährter **cetravac-Qualität**.

Auf der IBA 2025 stellen wir die **VacuMaster-Basic** erstmals der Öffentlichkeit vor. Besucherinnen und Besucher können sich bei uns am Stand ein umfassendes Bild machen.

Ein weiterer Schwerpunkt unseres Messeauftritts ist unser bewährtes **Ready to eat®-Verfahren**: fertig gebackene, vakuumkonditionierte und tiefgekühlte Backwaren, die nach dem Auftauen direkt verzehrfertig sind – außen kross oder soft, innen saftig – **ganz ohne erneutes Backen**.

Mit der **VacuMaster-Basic** erweitern wir unsere erfolgreiche VacuMaster Linie, die bislang vor allem für größere Betriebe mit höheren Produktionsanforderungen konzipiert war. Damit bieten wir jetzt für jede Betriebsgröße die passende Lösung – von der kleinen Bäckerei bis hin zur Großproduktion.



## VACUMASTER BASIC – KOMPAKT. KLAR. CLEVER

- + Für kleinere Betriebe mit hohen Qualitätsansprüchen.
- + 6–8 Chargen pro Stunde – Ideal für kleinere Produktionsmengen.
- + Manuelle Türbedienung – Einfach, robust und trotzdem betriebssicher.
- + Kompakte Bauweise – Passt auch auf kleinste Stellflächen.
- + Ihr Einstieg in die Cetravac Technologie
  - Bewährte Qualität – günstig und zuverlässig.
- + Eigenständige Lösung
  - Konzipiert für Betriebe, die Effizienz im kompakten Format suchen.

## DIE ZUKUNFT DES LADENBACKENS



Versandbereit: Rack-UDO für 15 Backbleche mit Einschießwagen



Vakuumgebackener Laugenplunder – Aus dem Froster bis zum vakuumgekühlten Endprodukt nur 14 Min.

### UDO

Der UDO von bakeXperts setzt neue Maßstäbe im Ladenbacken. Kein anderer Ofen bietet eine vergleichbare Geschwindigkeit, Flexibilität und Qualität. Durch die Verkürzung der Prozesszeiten und Senkung der Energiekosten wird das Backen nicht nur effizienter, sondern auch wirtschaftlicher. Die verbesserte Frischhaltung verlängert die Verkaufsfähigkeit der Produkte erheblich.

Dank des einzigartigen Backprozesses wird die Krume mit mehr Feuchtigkeit versorgt, wodurch sie stundenlang saftig bleibt – ein erkennbares Zeichen für Frische. Die kurze Vakuum-Abkühlphase am Ende stabilisiert die Gebäcke, sodass sie länger perfekt aussehen.

Selbst Großbrote werden im UDO in wenigen Minuten fertig gebacken. Das gilt auch für TK-Snacks aller Art. Das Sortiment, das bislang für herkömmliche Ladenbacköfen tabu war, wird nun Realität.

**UDO – Die Säule für flexibles und nachhaltiges Ladenbacken der Zukunft.**

**bakeXperts**  
partner for success

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

## Theorie ist gut – Praxis ist besser.



### Darum testen wir gemeinsam bei Ihnen vor Ort –

- mit Ihrer Infrastruktur,
- Ihren Rohstoffen
- für Ihren Erfolg.

### Was ist enthalten?

- + Mobile Vakuumb-Laboranlage
- + 1 Woche Einsatz (Mo.-Fr.) bei Ihnen vor Ort
- + Begleitung durch erfahrenen Anwendungstechniker
- + Schulung, Austausch, Analyse
- + Ergebnisorientierte Beratung

### Warum ist das sinnvoll?

- + Sie erhalten authentische Resultate mit Ihren eigenen Produkten
- + Keine Testumgebung – sondern reale Produktionsbedingungen
- + Schneller, fundierter Entscheidungsprozess



## Interesse?

Telefon: +41 71 520 75 50

Mail: [contact@cetravac.ch](mailto:contact@cetravac.ch)

Die Teststellung ist ein kostenpflichtiges Serviceangebot.  
Wir informieren Sie gern im persönlichen Gespräch über den Ablauf und die Konditionen.

# Unser Erfolg hat viele Namen



BACKSTUBE

