



/// EINLADUNG TRENDS & TECHNOLOGIEN VAKUUM KÜHLUNG

IN KOOPERATION MIT
ASTON FOODS INTERNATIONAL AG & CSM BAKERY SOLUTIONS

vdb
Vereinigung Der Backbranche

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



/// EINLADUNG TRENDS & TECHNOLOGIEN

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

die VdB-Österreich & die BÄKO-ÖSTERREICH laden Sie recht herzlich ein zum **Praxisseminar Trends & Technologien in Kooperation mit Aston Foods International AG und CSM Bakery Solutions**. Im Moment erlebt die Vakuumkälte eine Renaissance in der backenden Branche. Mit ihren Vorteilen in Bezug auf konstante Qualität, Produktivitätssteigerung und Energieeffektivität kann die Vakuumkühlung für innovative Betriebe eine sinnvolle und auch nachhaltige Investition sein. An Hand von Praxisbeispielen zeigen Ihnen die Firmen **Aston Foods International AG und CSM Bakery Solutions** die Möglichkeiten der Vakuumkühlung und erörtern jene Punkte, die für die Anschaffung einer solchen Anlage von Bedeutung sind.

/// DATUM

Mittwoch, 18. Oktober 2017

/// UHRZEIT

09:30 Uhr: Kaffee-Empfang
10:00 Uhr: Beginn
12:30 bis 13:30 Uhr: voraussichtliche Pause
15:00 Uhr: voraussichtliches Ende

/// ORT

BÄKO Zentrale Linz
Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling

/// ANMELDUNG

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um Ihre Anmeldung bis zum 13. Oktober 2017 entweder per E-Mail office@baeko.at, beigelegtem Faxformular an +43 732 30 57 07 221 oder per Telefon +43 732 30 57 07-117. Bestätigung der Anmeldung nur auf Wunsch.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen

/// INHALTE

Einführung

Prof. Michael Kleinert

Physik & Change Management

Jörg Trübl, Aston Foods International AG

Vakuumkühlung für Backwaren - Möglichkeiten und Grenzen

Ralf Klas, CSM Bakery Solutions

Praktische Anwendung

- Vergleich Vakuum vs. Traditionell:
Plunder, Hefestriezel, Toastbrot, Kleingebäck, Croissant, Brot
- Die neueste Technologie der Vakuumkühlung
- Vakuumkühlung anhand des Glasglockenmodells

Erfahrungsberichte von Anwendern & HTL Wels

- Kollegen präsentieren ihre Erfahrungen
- Diplomarbeitpräsentation der HTL Wels zur Vakuumkühlung

Abschlussdiskussion und Expertenrunde

/// REFERENTEN



Prof. Michael Kleinert
Hochschule Zürich



Jörg Trübl
CEO Aston Foods International AG



Ralf Klas
Leiter Back-& Beratungszentrum
CSM Bakery Solutions





IN KOOPERATION MIT:



BÄKO Österreich Zentrale

Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling
Tel.: +43 732 30 57 07 - 0, Fax: +43 732 30 57 07 - 223/221
office@baeko.at, www.baeko.at

Geschäftsstelle Tirol

Gewerbepark 36, 6068 Mils
Tel.: +43 5223 43 118, Fax: +43 5223 43 118 - 5

Geschäftsstelle Salzburg

Rechtes Salzachufer 42, 5020 Salzburg
Tel.: +43 662 45 05 01 - 0, Fax: +43 662 45 02 02

Geschäftsstelle Graz

Tiergartenweg 13, 8055 Graz
Tel.: +43 316 29 12 24 - 0, Fax: +43 316 29 37 67 - 20

Geschäftsstelle Wien

Siebenhirtenstraße 17, 1230 Wien
Tel.: +43 1 60 29 187 0, Fax: +43 1 60 29 187 - 23

/// EINLADUNG TRENDS & TECHNOLOGIEN

Vakuum Kühlung in Kooperation mit
Aston Foods International AG & CSM Bakery Solutions

Anmeldung

Ich nehme am Seminar der VdB-Österreich & der BÄKO-ÖSTERREICH teil.

Mittwoch, 18. Oktober 2017

Name des Betriebes:

Anzahl der Teilnehmer:

Namen der Teilnehmer:

PLZ/Ort:

Bitte bis spätestens 13. Oktober 2017 anmelden unter:

E-Mail: office@baeko.at

Tel.: +43 732 30 57 07 - 117

Fax: +43 732 30 57 07 - 221

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Ihre BÄKO - Ihr zweites Unternehmen

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

