

# VAKUUMDAY

**Vakuumkühlung** – Ein Verfahren auf dem Vormarsch für innovative Lösungen

**Termin:** 03.03.2022 / 12:00 – 16:00 Uhr

**Ort:** Online Seminar/Webinar

**Gebühr:** 190,00 € inklusive MwSt.

**110,00 €** inklusive MwSt.  
für Mitglieder der Vereinigung  
der Backbranche e.V.

**Begrenzte Teilnehmerzahl**  
Anmeldung erforderlich unter:

[vacuumday@igv-gmbh.de](mailto:vacuumday@igv-gmbh.de)



Veranstalter:

**GLAVATEC®**  
ENGINEERING AG

*lp-b*  
Lebensmittel.Prozesse.Beratung

**IGV**

**FOOD66**  
FULL TASTE – NO WASTE

In Zusammenarbeit:

**Vereinigung der Backbranche e.V. (VDB), Landesgruppe Berlin/Brandenburg**

TEIL 1

## Grundlagen zur Vakuumkühlung

### Kühlen durch Vakuum

Möglichkeit einer rationellen Herstellung von Backwaren  
Frank Zehle, IGV GmbH

### Vakuumkühlung - Anlagenkonzepte

Technische Besonderheiten des patentierten  
und energieeffizienten Glavatec-Systems  
Florian Bäßler, Glavatec AG

### Vakuumkühlung - Anwendungen

Anwendung in der Praxis, Einfluss auf  
Qualität und Optimierung von Abläufen  
Daniel Chwalczyk, LP-Beratung/Glavatec AG

TEIL 2

## Vertiefende Betrachtung zur Vakuumkühlung

### Vakuumkühlung in der Praxis - ein Beispiel für Schnittbrot

Daniel Chwalczyk, LP-Beratung/Glavatec AG

### Effizienz und Prozess-Technik in der Gastronomie

Frank Forster, Food66

### Faktencheck, Wirtschaftlichkeit der Vakuumkühlung

Patrick Hoffmann, Glavatec AG

TEIL 3

## Zusammenfassung, Ausblick und offene Diskussion

Flavia Bäßler – Glavatec AG  
Daniel Chwalczyk – LP-Beratung/Glavatec AG  
Frank Zehle – IGV GmbH