



+++ Сидя, слева направо: Ральф Фульхаге, исполнительный директор; Адольф Цермак, президент совета директоров. Стоя, слева направо: Ральф Шмоль, технический директор; Вероника Гребнер, ассистент директора; Томас Клатцер, директор по сбыту

**++ НОВОЕ РУКОВОДСТВО ФИРМЫ CETRAVAC AG**

Фирма Cetravac AG из Альштеттена, ведущий поставщик вакуумных установок непрерывного и периодического действия для кондиционирования хлебобулочных изделий, представила перед новым годом новое руководство. Как было объявлено летом, **Адольф Цермак** (69), основатель и прежний руководитель предприятия, с 1 января 2017 г. возглавил совет директоров акционерного общества.

Его обязанности в качестве исполнительного директора, включая руководство производством и сервисной службой, принял на себя **Ральф Фульхаге** (48). Общее руководство сбытом в стране и за рубежом с начала нового года будет осуществлять **Томас Клатцер** (49). Еще один участник руководящего трио – **Ральф Шмоль** (45) – пять лет назад возглавил техническую службу Cetravac AG.

Адольф Цермак: «Я с удовольствием передаю руководство предприятием трем зрелым людям. У каждого из них есть богатый опыт работы в хлебопекарной промышленности и с предприятиями хлебопекарной промышленности. Я передаю наших клиентов и предприятие в хорошие руки. Как президент совета директоров я, разумеется, буду помогать им советами».

После шести лет службы в военно-морском флоте ФРГ, который он покинул в чине старшего унтер-офицера медицинской службы, **Ральф Фульхаге** (48) вернулся в родной Лемго и поступил учиться на пекаря, а затем – на мастера-хлебопека в первой немецкой хлебопекарной школе в Ольпе. После окончания обучения он работал руководителем пекарного цеха на небольших хлебопекарных предприятиях и руководил хлебопекарным производством и предприятиями. До того, как в сентябре 2015 г. он возглавил отдел технологий и администрацию фирмы Cetravac, он был технологическим руководителем

одного из крупнейших немецких хлебопекарных предприятий и руководил шестью заводами.

Уроженец Линца **Ральф Шмоль** (45) получил образование инженера-машиностроителя и учился в ВТУ Линца и Брегенца. Затем он работал конструктором и руководителем проектов на различных предприятиях преимущественно в сфере машиностроения и производства вакуумных установок. Его переход в хлебопекарную отрасль в 2011 г. совпал с началом работы в фирме Cetravac AG.

**Томас Клатцер** (49) также родился в Австрии, в Брук-андер-Муре. По семейным обстоятельствам годы его учебы в образовательной школе и в школе пекарей-кондитеров прошли в Падерборне. Прежде чем вернуться в родные пенаты, он успел закончить государственное профессионально-техническое учебное заведение, где он изучал технологию производства пищевых продуктов и параллельно с отличием закончил обучение на мастера-хлебопека. В течение 15 лет в Австрии он возглавлял отдел технологий и разработок, а также отвечал за поиск клиентов, заинтересованных в получении франшизы одного немецкого предприятия. Позднее он возглавил отдел разработок одного из крупнейших австрийских производителей хлебобулочных изделий, руководил продажами в международной компании, производящей оборудование, и был директором венгерского представительства австрийского производителя хлебобулочных изделий. В начале 2017г. Томас Клатцер переехал в Швейцарию и начал работать в компании Cetravac AG.

Производитель оборудования, фирма Cetravac AG из Альштеттена, кантон Санкт-Галлен, с момента своего основания в 2002 г. специализируется на применении вакуумной технологии, прежде всего, в производстве хлебобулочных изделий. Компания производит установки для непрерывного и периодического производства. Контрольным пакетом акций компании владеют члены семей Цермак и Трабер. +++



**++ БАКАЛЬДРИН НА ВЫСТАВКЕ**

С 13 по 16 марта в Москве в Экспоцентре на Красной Пресне, прошла выставка «Современное хлебопечение

– 2017». Австрийская компания «Бакальдрин», заявила о себе на выставке стендом с действующей пекарней и стилизованным Венским кафе для встречи с клиентами. Среди посетивших стенд гостей крупные предприятия Краснодарского края – хлебозаводы, сетевые сети супермаркетов и гипермаркетов, кафе-кондитерские. Заинтересовавшие гостей продукты – Хлеб с куркумой, Хлеб «Актипан», слоеное изделие «Куполлини», кондитерские изделия – пирожные «Чизкейк Брауни» и др. Так же были предложены гостям уже знакомые на российском рынке бренды компании «Бакальдрин» – роголик «Корншпиц», Берлинские пончики и Хлеб «Вегипан». Более подробную информацию читайте на сайте [www.backaldrin.ru](http://www.backaldrin.ru) +++

# Burford®

BAKERY SOLUTIONS LTD

## ИННОВАЦИОННЫЙ ДИЗАЙН И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ОПЫТ



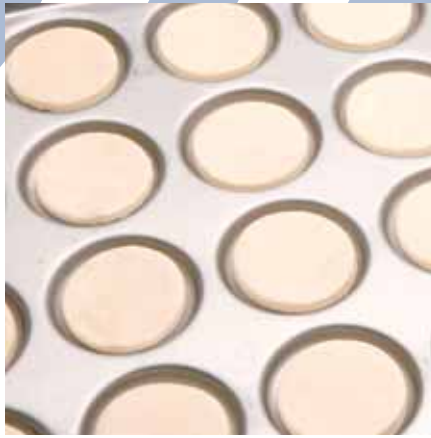
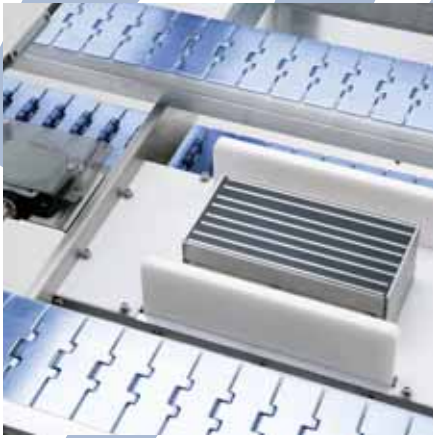
Мы в компании Burford® полны решимости помочь хлебопекарным предприятиям преуспеть. Нашими задачами являются проектирование и производство хлебопекарного оборудования как для небольших пекарен, так и для международных сетей. На протяжении 50 лет мы помогаем пекарням преуспеть, предлагая им высокопроизводительное оборудование, созданное нашими экспертами, а также поддержку технических специалистов, обеспечивающих эффективную работу предприятия. Позвольте нам помочь вам преуспеть! Свяжитесь с представителем компании Burford® в вашем регионе или позвоните по телефону + 44 1638 668563.

[www.burford.com](http://www.burford.com)

электронный адрес: [sales@burford.com](mailto:sales@burford.com) • [tspencer@burford.com](mailto:tspencer@burford.com)

Burford Bakery Solutions, Unit 4 Sam Alper Court, Depot Road, Newmarket, Suffolk CB8 0GS UK • +44 1638 668563

Авторское право © Burford Corp. Авторские права защищены. Burford Corp. является торговой маркой, зарегистрированной в Патентном ведомстве США.



**ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ В РАМКАХ  
ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**Burford®**  
bc



## **Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.**

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

**Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:**

**[www.chlebiwipetschka.com](http://www.chlebiwipetschka.com)**

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

### **++ Издательское право, цитаты и использование текстов**

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

**++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.**