

Hersteller von Vakuumkühlung für Backwaren gehört zu den innovativsten KMU der Schweiz

Aston Foods AG in Rotkreuz, Zug, wurde als Finalist für den Swiss Economic Award gewählt

Der Swiss Economic Award ist der höchstdotierte Schweizer Wirtschaftspreis (Total CHF 75'000.--). Unter gesamthaft über 200 Eingaben wurden 130 gültige Dossiers ausgewählt. Nach der ersten Selektion erfüllten noch 90 Bewerber die vorgegebenen Kriterien. Daraus wählte eine Vorjury je fünf Unternehmen aus drei Kategorien aus. Diese wurden dann von einer neunköpfigen Expertengruppe besucht, welche drei Finalisten je Kategorie nominierte, zu welcher auch Aston Foods AG gehört.

Die drei Siegreichen Unternehmen werden am Schluss von einer namhaften sechzehnköpfigen Hauptjury unter der Leitung von Carolina Müller Möhl auserkoren. Dies geschieht nach einer persönlichen Schlusspräsentation, sowie einer abschliessenden Fragerunde der Finalisten.

Die von Patrick Duss entwickelte Vakuumanlage nutzt die Verdampfungsenthalpie. Die Verdampfung von Wasser bei Unterdruck bewirkt ein Fertigbacken und gleichzeitig eine schnellere Abkühlung und eine Haltbarmachung von Backwaren auf natürlicher physikalischer Basis.

Die Anlagen von Aston Foods AG in Rotkreuz, Zug, sind darauf ausgerichtet, Produktionsprozesse zu vereinfachen und Backwaren qualitativ zu verbessern. Mit der Technologie ist es möglich, auf die Kühlkette zu verzichten. Somit werden viel wertvolle Energie und umweltbelastendes CO₂ eingespart. Aston Foods AG hat sich auf optimierte Prozessabläufe und innovative Herstellungsmethoden für Backwaren spezialisiert.

Weitere Informationen unter:

Pressedienst Aston Foods AG
Industriestrasse 13
CH 6343 Rotkreuz-Schweiz
Tel. +41 58 666 06 00