

PRESSEMITTEILUNG

11. April 2022

RÜCKBLICK FRUIT LOGISTICA 2022:

KRONEN freut sich über reges Interesse der Freshcut-Branche

Trotz des im Vergleich zu früheren Jahren spürbar geringeren Besucherstroms auf der diesjährigen Fruit Logistica 2022 insgesamt, zeigt sich das weltweit tätige Familienunternehmen KRONEN zufrieden mit der Messebeteiligung. Auf besonderes Interesse bei den Besuchern stießen unter anderem die vollautomatische, vernetzte Salat-Verarbeitungslinie, die im virtuellen Showroom vorgestellt wurde, sowie die live vorgeführte Convenience Avocado Linie.

Besucher aus rund 40 Ländern interessierten sich für die neuen und bewährten Lösungen des Nahrungsmittelmaschinenherstellers aus Kehl am Rhein, der mit seinem internationalen Team aus etwa 20 Ländern auf dem Stand vertreten war. Zahlreiche Maschinen wurden, in gewohnter KRONEN-Manier, live und bei der Verarbeitung von Salat, Gemüse und Obst vorgeführt. Neu und eine Premiere war der virtuelle Showroom, in dem aktuelle Innovationen vorgestellt wurden. „Wir freuen uns über den persönlichen Austausch mit der Branche nach der langen Messe-Pause. Es war klar, dass die diesjährige Fruit Logistica noch weniger Besucher verzeichnen würde. Aber wir sind zufrieden mit unserem Auftritt und den Kontakten, die wir knüpfen konnten“ so der Sprecher der Geschäftsleitung von KRONEN, Stephan Zillgith. „Besonderes Interesse fanden die innovative Salat-Verarbeitungslinie im virtuellen Showroom, aber auch die Convenience Avocado Linie, die wir erstmals auf einer Messe vorgeführt haben, sowie bewährte KRONEN-Klassiker wie die Bandschneidemaschine GS 10-2.“

Messe-Neuheiten von A bis Z: Avocado-Verarbeitung mit Robotik-Option, Waschen, Entwässern, Schneiden und Verpacken

Zum ersten Mal auf einer Messe ausgestellt war die halbautomatische **Convenience Avocado Linie**, die optimiert ist für das schonende und effiziente Schälen, Halbieren und Entsteinen von bis zu 4.800 Avocados pro Stunde. Im virtuellen Showroom war ergänzend die **vollautomatische Robotik-Lösung** zu sehen, die KRONEN für die Verarbeitung der empfindlichen Früchte entwickelt hat. Deren Vorteile liegen insbesondere in der maximalen Hygiene und Zuverlässigkeit des Roboters, der auch in kalten Temperaturbereichen nicht beeinträchtigt ist und das Ausfallrisiko minimiert, sowie in seiner Flexibilität und Planbarkeit, denn der Roboter kann nach Bedarf beliebig lange eingesetzt werden und verarbeitet eine feste, planbare Menge an Früchten.

Ebenfalls erstmals auf einer Messe war der **Druckentwässerer DEW 200**, der dazu dient überschüssige Flüssigkeit aus Produkten wie Konservenchampignons, eingelegtem oder aufgetautem Gemüse mit einer Kapazität von bis zu 1.600 kg/h zu entfernen, sowie die Weiterentwicklung der **Schlauchbeutel-Verpackungsmaschine MINI** vom KRONEN-Partner GKS Packaging, der auch mit auf dem Stand vertreten war. Die kompakte MINI wurde 2021 überarbeitet und kann eine große Variation an Packungsgrößen – 40 bis 160 mm Beutelbreite und unbegrenzte Beutellänge – mit einer Kapazität von bis zu 65 Beuteln pro Minute verpacken. Durch die Möglichkeit für kleine Beutelbreiten bietet sich die MINI besonders auch für das Verpacken von Zutaten und Beiprodukten wie z.B. Croutons, Rucola, Salatdressing oder Senf an.

Eine weitere Live-Messepremiere war die halbautomatische PDS4L zum **Entstrunken und Teilen von bis zu 3.360 Paprika pro Stunde**, die 2021 auf den Markt kam. Mithilfe der Maschine verarbeiten zwei bis drei Personen bis zu 750 kg Gemüse-Paprika pro Stunde. Das bedeutet, dass durch den Einsatz der PDS4L mindestens zwei bis drei Personen weniger mit der Produktvorbereitung beschäftigt sind. Die Paprika können halbiert und optional geviertelt werden. Das System gewährleistet mit seiner optimierten Funktionsweise eine perfekte Schnittqualität und einen Ertrag von rund 85%, abhängig von Paprikasorte und -qualität.

Zusätzlich zu den Maschinen auf dem Stand zeigte KRONEN neueste Entwicklungen im virtuellen Showroom, darunter:

- die **innovative Verarbeitungslinie für bis zu 1.000 kg Baby Leaf und die entsprechende Menge Mischsalate**, vernetzt und technisch auf dem neuesten Stand setzt sie besonders im Bereich Hygiene neue Maßstäbe - integriert sind auch diverse Neu- und Weiterentwicklungen wie das Trocknungssystem K850, die Vorwaschmaschine GEWA AF und die Helical-Waschmaschine GEWA XL
- die **Vorwaschmaschine GEWA AF** mit dem neuen „Active Flume“-Waschsystem, geeignet für große Kapazitäten von z.B. bis zu 1500 kg Babyleaf, bis zu 3 t Eisberg oder bis zu 1000 kg Babyspinat pro Stunde und optimiert im Hinblick auf Hygiene und geringen Wasserverbrauch
- das KRONEN CITROCID® Waschsystem, eine effektive und zugleich **Bio-zertifizierte Lösung zur Hygienisierung von Produkten und Prozesswasser**, ist eine Alternative zur chlorbasierten Desinfektion und reduziert zudem den Wasserverbrauch deutlich
- der **Chicorée-Wurzelschneider** schneidet effizient, sicher und mit perfekter Schnittqualität bis zu 4.800 Stück/h

Auch viele KRONEN-Klassiker waren 2022 wieder auf dem Messestand live zu erleben: die DECONWA Prep, zur Hygienisierung von ganzen Früchten und ganzem Gemüse, Bandschneidemaschine GS10-2, Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V, Salatschleudern KS-100 Plus und KS-7 ECO, Apfel-Schäl- und -Schneidemaschinen AS4 und AS6, Kartoffelschälmaschine PL40-4 K, der Ananas-Melonenschäler AMS220, u.v.m.

Initiative gegen Lebensmittelverschwendung mit Kooperationspartner auf dem Messestand

Seit Februar 2022 kooperiert KRONEN mit der SPRK.global GmbH. Das Impact Start-Up verfolgt das Ziel, die Lebensmittelverschwendung in der Lieferkette weltweit zu eliminieren. Hierfür wird eine KI-gesteuerte Handels- und Distributionsplattform für überschüssige Lebensmittel in der Lieferkette aufgebaut, die eine schnelle und bedarfsgerechte Umverteilung bzw. Verarbeitung überschüssiger Ware ermöglicht.

Erstmals hat KRONEN die für die Maschinenvorführungen und Standverpflegung benötigten Obst- und Gemüseprodukte daher über das Netzwerk des Unternehmens aus Berlin bezogen. Die angelieferten Lebensmittel waren somit zu einem Teil bestens genießbares, überschüssiges Obst und Gemüse. Produkte die nicht aus Überschuss-Produkten gedeckt werden konnten wurden regulär bestellt. KRONEN und SPRK.global stellten das Konzept auch den Besuchern des KRONEN Messestands vor, um zusammen das Netzwerk der teilnehmenden Unternehmen aus der Freshcut-Branche zu erweitern und einen Beitrag zur Schonung von Ressourcen zu leisten.

Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung

ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken.

Darüber hinaus bietet KRONEN technische Lösungen im Bereich Fleisch und Fisch, Backwaren, Fertiggerichte, Trocken- und Tiefkühl-Produkte sowie Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 120 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 Länder der Erde.

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere Produktion gesunder Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

Weitere Informationen unter: www.kronen.eu

Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH

KRONEN-Messestand auf der Fruit Logistica 2022:



Das Team aus KRONEN Mitarbeiter*innen und internationalen Partnern auf dem Messestand auf der Fruit Logistica 2022 in Berlin stand den Besuchern an den drei Tagen zur Verfügung.



Die Convenience Avocado Linie wurde erstmals auf einer Messe ausgestellt.



Gemeinsam informierten KRONEN und der Kooperationspartnern SPRK.global über das Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in der Lieferkette.



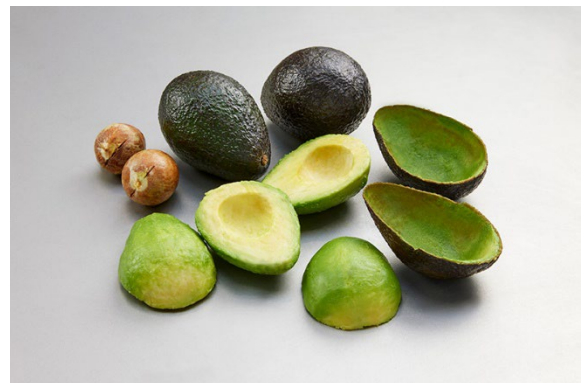
Besucher aus rund 40 Ländern informierten sich am KRONEN Stand über Neuheiten und bewährte Lösungen zur Verarbeitung von Obst und Gemüse.

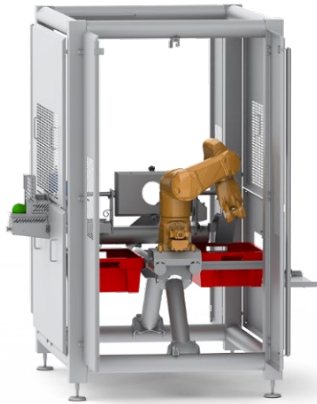


Die Standbesucher konnten die KRONEN Maschinen live und in Funktion erleben.

Live auf dem Messestand (Auswahl):

KRONEN präsentiert auch 2022 eine Reihe von Maschine live bei der Verarbeitung von Produkten, darunter z.B. die Convenience Avocado Linie (die vollautomatische Robotik-Lösung wurde im virtuellen Showroom vorgestellt), die Paprika-Entstrunk- und Teilmaschine PDS4L und die Apfelschäl- und Schneidemaschine AS6:





Das von KRONEN entwickelte einzigartige Waschsystem DECONWA Prep verbessert die Hygiene und damit die Haltbarkeit von Endprodukten. Es dient der Dekontamination von Rohprodukten vor ihrer Weiterverarbeitung wie Schälen und Schneiden.

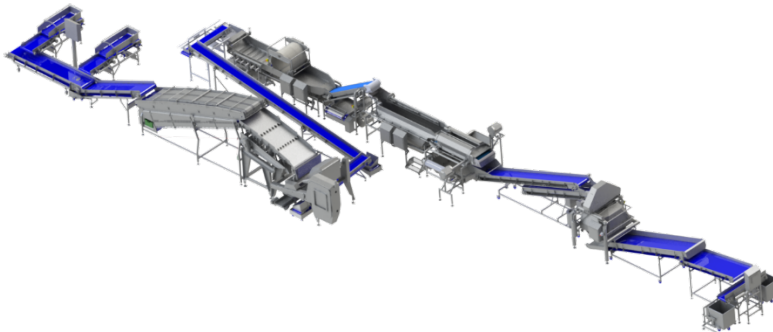


Weiterentwicklung vom KRONEN-Partner GKS Packaging: Die neue GKS MINI ist optimiert für kleine Packungsgrößen und eignet sich damit auch speziell für die Verpackung von Zutaten und Beiprodukten wie Dressings, Croutons, Rucola oder Senf.



Im virtuellen Showroom (Auswahl):

Die innovative Verarbeitungslinie ist technisch auf dem neuesten Stand und setzt besonders im Bereich Hygiene neue Maßstäbe. Enthalten sind auch diverse Neu- und Weiterentwicklungen, u.a. die Vorwaschmaschine GEWA AF, die Helical-Waschmaschine GEWA XL und die Trocknungsanlage K850. Bis zu 1.000 kg Baby Leaf oder die entsprechende Menge Mischsalat können mit der Linie pro Stunde verarbeitet werden.



Eine KRONEN Innovation: GEWA AF, eine Vorwaschmaschine für große Mengen und mit dem neuartigen „Active Flume“ Waschsystem – speziell entwickelt, um schwimmende, blättrige Produkte zu waschen, leichte und empfindliche Produkte ohne mechanische Beanspruchung unter Wasser zu bringen und um Produktionsspitzen abzufangen.



Bio- zertifizierte Lösung (D) zur Hygienisierung von Produkten und Prozesswasser: Das KRONEN CITROCID[®] System ist ein innovatives System zum hygienischen Waschen von ganzem Obst und Gemüse und Freshcut-Produkten und eine Alternative zur chlorbasierten Desinfektion.

