

PRESSEMITTEILUNG

5. Dezember 2024

KRONEN MASCHINEN VERARBEITEN SALAT UND GEMÜSE FÜR DEN „DÖNER FÜR ZUHAUSE“

Die Alzarro Dönerworld GmbH „revolutioniert“ den Döner: aus der Kühltheke in den Backofen. Die Firma hat Anfang 2024 ihre neue Produktionsstätte in Korbußen in Betrieb genommen und setzt für die Herstellung ihres einzigartigen Produkts „Döner für zu Hause“ auf die automatisierte Verarbeitung der Zutaten mit KRONEN Maschinen.

Frische Zutaten und für den neuartigen Döner zum Aufbacken

Das Unternehmen legt großen Wert auf frische Zutaten ohne Konservierungsstoffe. Der Dönerback, eine geschlossene Teigtasche gefüllt mit Hähnchenfleisch, Soße und Gemüse, wird in verschiedenen Einzelhandelsketten im Kühlregal angeboten. Vor dem Verzehr wird der Döner im Backofen aufbacken. Das Konzept hierzu wurde vom Unternehmensgründer Mustafa Demirkürek entwickelt und als Patent angemeldet. 2024 startete die industrielle Produktion des Döners nun erfolgreich, in der mit KRONEN Maschinen große Mengen an Gemüse und Salat effizient verarbeitet werden.

Schneiden, waschen, schleudern: Effiziente Produktion mit KRONEN Maschinen

In der neuen Produktionsstätte werden verschiedene KRONEN Maschinen zur Verarbeitung der Zutaten eingesetzt, darunter die Stanzmaschine PGW XL, die Bandschneidemaschine GS 10-2, die Waschmaschine GEWA 3800 V ECO, die Salat- und Gemüseschleuder KS 7 PLUS, der Salat- und Feinkostmischer K230 und die Schneidemaschine KUJ V. Mit den Maschinen, die zum Teil als Verarbeitungslinie kombiniert sind, werden Salat, Kraut, Zwiebeln und Tomaten geschnitten, gewaschen und geschleudert, die dann als frische Zutaten in den Dönerback kommen.

Zusammenarbeit und Expertise

Die Planung der Maschinen für die Salat- und Gemüseverarbeitung und die Inbetriebnahme der Maschinen erfolgte in engem Austausch des Teams der Alzarro Dönerworld GmbH mit dem KRONEN Team. So ließen sich die umfassende Expertise in der Dönerherstellung des Alzarro Teams mit der langjährigen Erfahrung von KRONEN in der industriellen Lebensmittelverarbeitung kombinieren, um die Verarbeitungslösungen optimal an die Anforderungen anzupassen.

„Besonders wichtig beim Kauf der Maschinen war uns die Zuverlässigkeit der Maschinen und eine hohe Automatisierung, damit wir große Mengen mit möglichst geringem Personaleinsatz verarbeiten können. Wir haben eine komplett neue Produktionshalle gebaut und mit Maschinen ausgestattet, die eine hohe Verarbeitungsqualität und automatisierte Produktion ermöglichen. Wir möchten den revolutionären Döner für zuhause in Europa und darüber hinaus international

in Supermärkten anbieten und können bis zu 250.000 Döner pro Tag herstellen“, erklärt Mustafa Demirkürek, Gründer der Alzarro Dönerworld GmbH.

Erfolgreicher Marktstart und Expansion

Nach der Vorstellung des neuartigen Produkts auf der Messe „Grüne Woche“ im Januar in Berlin läuft der Verkauf des Dönerbacks seit dem Sommer bereits erfolgreich in Supermärkten. Bei Edeka, Kaufland, Globus, V-markt und Rewe in Deutschland, und bei Billa in Österreich ist er in der Kühltheke verfügbar. Weitere Expansionen in ganz Europa wie z.B. nach Finnland, Niederlande, Norwegen, Schweden, Italien, in die Schweiz und die Türkei, Dänemark und Frankreich sind bereits in Planung. Um die Frische des Produkts zu gewährleisten, wird der Döner direkt am gleichen oder spätestens am nächsten Tag ausgeliefert.

Langjährige Erfahrung und Optimierung

Mustafa Demirkürek, Gründer der Alzarro Dönerworld GmbH, hat 16 Jahre an der Rezeptur für den Dönerback gearbeitet. Seit 2008 widmet er sich der Entwicklung des Döners für zu Hause, in die seine langjährige Erfahrung als Betreiber einer Vielzahl an Dönerläden eingeflossen ist.

Weitere Informationen:

Mehr dazu im Video der Galileo TV-Reportage* „Revolution des Döners: Aus dem Kühlregal statt vom Imbiss nebenan - wir machen den Geschmackstest!“

Abrufbar unter: www.kronen.eu/Galileo-Doener

Der TV-Beitrag gibt einen umfassenden Einblick in die Herstellung des Produkts und die Ideenentwicklung zur „Revolution des Döners“ aus industrieller Herstellung unter Verwendung frischer Zutaten.

*Quelle des Videos: [Galileo - das Wissensmagazin \(ProSieben\)](#)

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 Maschinen für die Verarbeitung von Fleisch und Fisch, speziellen veganen Produkten, Backwaren und Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 130 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 Länder der Erde.

Mit mehr als 45 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik werden bei KRONEN das Qualitätsbewusstsein und das stetige Streben nach der bestmöglichen Lösung tagtäglich gelebt. Der Maschinenhersteller setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere und ressourcenschonende Produktion frischer 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 / Alzarro Dönerworld GmbH:

Der Gründer der Alzarro Dönerworld GmbH, Mustafa Demirkürek, hat mehrere Jahre an der Entwicklung des Konzepts für den Döner zum Aufbacken gearbeitet. Anfang 2024 wurde nun die neu gebaute Produktion eröffnet, in der auch KRONEN Maschinen zur Verarbeitung von Salat und Gemüse eingesetzt werden. Andreas Ell, Heiko Schönbroich und Stephan Zillgith (v.l.n.r.) von der KRONEN GmbH besuchten im November Mustafa Demirkürek in Korbussen.



Der Dönerback ist seit dem Sommer in verschiedenen Supermärkten erhältlich.

