

Información de prensa

1 de septiembre de 2026

COMEPAR S.A. abastece de comidas frescas a 400 centros educativos de Paraguay

Una planta de procesamiento industrial equipada con maquinaria KRONEN garantiza la alimentación de los escolares

En abril, COMEPAR S.A. inauguró su nueva planta de procesamiento de lechugas y hortalizas en Areguá. En la cocina central de la nueva planta especialmente construida, se preparan comidas frescas para colegios y otros centros educativos de Paraguay.

La planta de 10 000 m² se edificó para atender la capacidad suficiente para la preparación de comidas para 400 centros educativos. Allí se procesan a diario varias toneladas de alimentos frescos, lo que permite alimentar a los escolares con unos 200 000 platos saludables y listos para el consumo.

Inauguración oficial de la moderna planta de procesamiento de alimentos

La inauguración oficial, celebrada el 16 de abril de 2026, contó con la presencia del presidente de la República de Paraguay, varios ministros y otros representantes de los sectores público y privado. La planta de producción central de COMEPAR S.A., significa una importante inversión en la construcción del nuevo edificio y en la adquisición del equipamiento moderno. Está a la vanguardia de la tecnología de la industria alimentaria y sirve de modelo para el sector de la alimentación en este país latinoamericano.

Tecnología KRONEN para el procesamiento industrial de lechugas y hortalizas

Para el procesamiento de grandes cantidades de lechugas y hortalizas, la empresa adquirió dos líneas de procesamiento y otras máquinas de KRONEN GmbH. Para el lavado y pelado de tubérculos, como por ejemplo patatas y zanahorias, la empresa de catering utiliza una línea de procesamiento de patatas en la que hasta 1 200 kg de producto por hora pasan primero por una cinta con depósito de agua para la limpieza previa y, a continuación, por dos peladoras de patatas PL 40K. Las lechugas se procesan con una línea compuesta por una mesa de preparación, una lavadora HEWA 3800V PLUS y dos centrifugadoras de lechugas y hortalizas KS-100 PLUS.

Se utilizan varias cortadoras, como la GS 10-2 y la KUJ V, que incluyen diferentes accesorios de corte, para cortar de forma eficiente diversas variedades de frutas y verduras. Gracias a su diseño higiénico y al sencillo cambio de cuchillas, las máquinas KRONEN permiten unos procesos eficientes y una calidad de producción constantemente alta, incluso con

cambios frecuentes de producto. Debido a que las comidas se preparan principalmente para niños, fue necesario prever tamaños de corte más pequeños para la fruta y la verdura que los habituales en la industria.

Desde la planificación hasta la puesta en marcha: asistencia por parte de KRONEN y sus socios

Durante la planificación de la instalación, Juan Lindmayer, Gerente del área de exportación para Latinoamérica de KRONEN, asesoró a COMEPAR S.A. sobre las soluciones de procesamiento. En abril, los trabajadores pudieron poner en marcha las nuevas máquinas gracias a la minuciosa formación recibida por parte de Alejandro Nowak, técnico de servicio de KRONEN para Latinoamérica, así como al apoyo local prestado durante todo el proceso por el socio de KRONEN, PYMAQS.

COMEPAR S.A. se fundó hace más de 10 años como empresa de catering para el suministro de comidas a escuelas y centros educativos, con el objetivo de ofrecer comidas nutricionales y de alta calidad a niños y jóvenes. La nueva planta de producción centralizada permite ahora la preparación y distribución eficientes de los miles de comidas diarias, para lo cual la empresa da empleo a unas 3000 personas, muchos de ellos en sus instalaciones, situadas a unos 40 minutos de la capital, Asunción.

Hito estratégico para un crecimiento sostenible en el sector de la restauración

Yane Wanzeller Sartori, directora general del Grupo COMEPAR, justifica así la decisión de optar por las soluciones de KRONEN GmbH: «Con una capacidad de producción de más de 100 toneladas diarias y más de 200 000 comidas listas para el consumo al día, buscábamos proveedores que ofrecieran resultados y soluciones excelentes para nuestras diferentes aplicaciones, y las amplias soluciones de procesamiento de KRONEN nos han convencido. La combinación de gran capacidad de producción, fiabilidad, innovación e higiene óptima distingue a esta planta y la convierte en un proyecto de referencia en la industria alimentaria regional. Con esta inversión confirmamos nuestro compromiso de elevar continuamente los estándares del servicio gastronómico en Paraguay».

La puesta en marcha de esta moderna planta supone un hito estratégico en la historia de la empresa y el siguiente paso para consolidarse como líder nacional y como referente internacional en la industria alimentaria. De este modo, la empresa sienta las bases para unos procesos de producción óptimos y un crecimiento sostenible. De cara al futuro, la empresa tiene previsto seguir consolidando su posición y suministrar comidas recién preparadas a centros educativos de otras regiones.

Saber más sobre KRONEN GmbH

KRONEN es un fabricante y proveedor de gestión familiar, activo en todo el mundo, de máquinas individuales, máquinas especiales y sistemas de procesamiento de alta tecnología para la industria de productos «freshcut» (productos recién cortados). La gama de productos de KRONEN y de sus socios abarca el procesamiento de frutas, hortalizas y lechugas: desde la preparación, el corte, el lavado, el secado, la deshidratación, el pelado, la esterilización hasta el envasado. KRONEN ofrece asimismo máquinas para procesar carne y pescado, productos veganos especiales, productos de panadería y alimentos para mascotas.

En la actualidad, la empresa, con sede en Kehl am Rhein y un segundo centro de producción en Achern, emplea a más de 130 personas, tiene representantes en más de 80 países y suministra sus productos a más de 120 países de todo el mundo.

Con más de 45 años de experiencia en tecnología alimentaria, la conciencia de calidad de KRONEN y la búsqueda constante de la mejor solución posible son prácticas cotidianas. Este fabricante de maquinaria se centra en un enfoque sostenible y holístico para la producción higiénica, segura y con ahorro de recursos de alimentos frescos. KRONEN se ve a sí misma como un laboratorio de ideas que ofrece soluciones innovadoras en interés y beneficio del cliente, y garantiza -en estrecha colaboración con la industria y la investigación- un alto nivel de competencia en consultoría y planificación.

Para más información, visite: www.kronen.eu

Contactos:

Kira Krollpfeiffer

Tel.: +49 (0)7854 9646 160

Fax: +49 (0)7854 9646-5160

E-mail: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Christina Maier-Streif

Tel.: +49 (0)7854 9646 161

Fax: +49 (0)7854 9646-5161

E-mail: christina.maier-streif@kronen.eu

COMEPAR S.A. photo material:



En la producción diaria de Comepar S.A. en Paraguay se utilizan dos líneas de procesamiento y diversas máquinas de KRONEN.



La línea de procesamiento de lechuga de Comepar incluye una cortadora de banda GS 10-2, una lavadora HEWA 3800V PLUS y dos centrifugadoras KS-100 PLUS.



Comepar S.A. utiliza las líneas de procesamiento de KRONEN para procesar varias toneladas de alimentos frescos cada día.



En la nueva cocina central, los productos procesados se utilizan para preparar comidas frescas para escuelas y otras instituciones educativas de Paraguay.



Las centrifugadoras KS-100 PLUS se utilizan para procesar lechuga y otras verduras en Comepar S.A.



En abril, los empleados de la empresa pudieron poner en funcionamiento las nuevas máquinas tras completar una formación exhaustiva impartida por un técnico de servicio de KRONEN.