

PRESSEMITTEILUNG

01. September 2026

ANWENDERBERICHT: COMEPAR S.A. liefert frische Mahlzeiten an 400 Bildungseinrichtungen in Paraguay

Industrielle Verarbeitungsanlage mit KRONEN Maschinen sichert Verpflegung von Schulkindern

Im April eröffnete COMEPAR S.A. seine neue Anlage für die Verarbeitung von Salaten und Gemüse in Areguá. Mit den verarbeiteten Lebensmitteln werden in der neu errichteten Zentralküche frische Mahlzeiten für Schulen und andere Bildungseinrichtungen in Paraguay zubereitet.

Die 10.000 m² große Anlage wurde errichtet, um ausreichend Kapazitäten für die Zubereitung der Verpflegung für 400 Bildungseinrichtungen sicherzustellen. Täglich werden dort mehrere Tonnen frischer Lebensmittel verarbeitet und so die Schulkinder mit ca. 200.000 gesunden, verzehrfertigen Mahlzeiten versorgt.

Offizielle Einweihung der modernen Anlage zur Lebensmittelverarbeitung

Zur offiziellen Einweihung am 16. April 2026 kamen der Präsident der Republik Paraguay, mehrere Minister sowie weitere Vertreter aus dem öffentlichen und privaten Sektor. Die zentrale Produktionsstätte von COMEPAR S.A. ist durch das umfangreiche Investment in den Bau des neuen Gebäudes und modernes Equipment auf dem neuesten technischen Stand der Lebensmittelindustrie und dient als Modell für die Cateringindustrie in dem lateinamerikanischen Land.

KRONEN-Technologie für die industrielle Salat- und Gemüseverarbeitung

Für die Verarbeitung großer Mengen Salat und Gemüse investierte das Unternehmen in zwei Verarbeitungslinien und weitere Maschinen von der KRONEN GmbH. Zum Waschen und Schälen von Knollengemüse wie z.B. Kartoffeln und Karotten setzt der Cateringbetrieb eine Kartoffelverarbeitungslinie ein, bei der bis zu 1.200 kg Produkt pro Stunde ein Wasserbunkerband zur Vorreinigung und dann eine von zwei Kartoffelschälmaschine PL 40K durchlaufen. Salate werden mit einer Linie bestehend aus Putztisch, einer Waschmaschine HEWA 3800V PLUS und zwei Salat- und Gemüeschleudern KS-100 PLUS verarbeitet.

Mehrere Schneidemaschinen wie die GS 10-2 und die KUJ V inklusive unterschiedlicher Schneideeinsätze werden zum effizienten Schneiden verschiedener Gemüse- und Obstsorten eingesetzt. Durch das hygienische Design und einfachen Messerwechsel ermöglichen die KRONEN Maschinen effiziente Abläufe und gleichbleibend hohe Verarbeitungsqualität auch bei häufigem Produktwechsel. Da die Mahlzeiten überwiegend für Kinder zubereitet werden, mussten kleinere Schnittgrößen für Obst und Gemüse als in der Industrie üblich vorgesehen werden.

Von der Planung bis zur Inbetriebnahme: Unterstützung durch KRONEN und Partner

Bei der Planung der Anlage wurde COMEPAR S.A. von Juan Lindmayer, Export-Bereichsleiter für Lateinamerika bei KRONEN, zu den Verarbeitungslösungen beraten. Im April konnten die Mitarbeitenden die neuen Maschinen dank der sorgfältigen Schulungen durch Alejandro Nowak, Servicetechniker für Lateinamerika von KRONEN, sowie der lokalen Unterstützung während des gesamten Prozesses durch den KRONEN Partner PYMAQS in Betrieb nehmen.

COMEPAR S.A. wurde vor über 10 Jahren als Cateringanbieter zur Verpflegung von Schulen und Bildungseinrichtungen gegründet - mit dem Ziel, nahrhafte, hochwertige Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche anzubieten. Die neue, zentrale Produktionsstätte ermöglicht nun die effiziente Zubereitung und Auslieferung der tausenden Mahlzeiten pro Tag. Hierfür beschäftigt das Unternehmen rund 3000 Personen, einen Großteil davon am Firmenstandort in Areguá, der etwa 40 Minuten von der Hauptstadt Asunción entfernt liegt.

Strategischer Meilenstein für nachhaltiges Wachstum in der Cateringbranche

Yane Wanzeller Sartori, Geschäftsführerin der COMEPAR-Gruppe, begründet die Entscheidung für Lösungen von der KRONEN GmbH so: „Mit einer Produktionskapazität von über 100 Tonnen täglich und mehr als 200.000 verzehrfertigen Mahlzeiten pro Tag haben wir nach Anbietern gesucht, die hervorragende Ergebnisse und Lösungen für unsere unterschiedlichen Anwendungen liefern – und die umfangreichen Verarbeitungslösungen von KRONEN haben uns überzeugt. Die Kombination aus großer Produktionskapazität, Zuverlässigkeit, Innovation und optimaler Hygiene zeichnet diese Anlage aus und macht sie zu einem Referenzprojekt in der regionalen Lebensmittelindustrie. Mit der Investition bekräftigen wir unser Engagement, die Standards des gastronomischen Services in Paraguay kontinuierlich zu erhöhen.“

Die Inbetriebnahme der modernen Anlage ist ein strategischer Meilenstein in der Unternehmensgeschichte und der nächste Schritt, um sich als nationaler Marktführer und internationale Referenz in der Lebensmittelindustrie zu etablieren. Das Unternehmen legt so die Basis für optimale Produktionsabläufe und nachhaltiges Wachstum. Für die Zukunft plant das Unternehmen, seine Position weiter zu festigen und Bildungseinrichtungen in weiteren Regionen mit frisch zubereiteten Mahlzeiten zu beliefern.

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 Mitarbeitende, 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 COMEPAR S.A.:



Zwei Verarbeitungslinien und verschiedene KRONEN Maschinen werden in der täglichen Produktion bei Comepar S.A. in Paraguay eingesetzt.



Die Salatverarbeitungslinie bei Comepar umfasst eine Bandschneidemaschine GS 10-2, eine Waschmaschine HEWA 3800V PLUS sowie zwei Trockenschleudern KS-100 PLUS.



Comepar S.A. nutzt die KRONEN Verarbeitungslinien, um täglich mehrere Tonnen frischer Lebensmittel zu verarbeiten.



In der neu errichteten Zentralküche werden die verarbeiteten Lebensmittel für die Zubereitung frischer Mahlzeiten für Schulen und andere Bildungseinrichtungen in Paraguay verwendet.



Die Schleudern KS-100 PLUS werden bei Comepar S.A. zur Verarbeitung von Salat und anderen Gemüsesorten eingesetzt.



Im April konnten die Mitarbeitenden des Unternehmens die neuen Maschinen nach einer umfassenden Schulung durch einen KRONEN Servicetechniker in Betrieb nehmen.