

09.12.2022

KRONEN: Verarbeitungszentrum zur Herstellung tausender Mahlzeiten für die Santander Group City

Sodexo versorgt die Mitarbeiter der Santander Group mit vor Ort zubereiteten Mahlzeiten mit frischen Zutaten. Das neue Catering-Konzept verzichtet soweit möglich auf Tiefkühl- oder Convenience Produkte und verarbeitet Gemüse und Obst im hierfür neu gebauten Verarbeitungszentrum, das mit mehreren KRONEN Verarbeitungslinien und Einzelmaschinen ausgestattet ist. Die Zielsetzung des Catering-Konzepts ist klar definiert: Gesund für die Mitarbeiter, gut für die Umwelt – und das soll zukünftig weiter ausgebaut werden, teilt KRONEN mit.



Foto: KRONEN

Die Gestaltung und Ausstattung des neu gebauten Verarbeitungszentrums wurde gemeinsam von Sodexo und Santander unter der Beratung von KRONEN und der spanischen Vertretung Danmix ausgearbeitet. Mit Linien zur Verarbeitung von Kartoffeln und Salat sowie Maschinen wie z.B. einem DECONWA Prep Dekontaminations- und Waschsystem, einer AS 4 Apfelschälmaschine und einer Schneidemaschine KUJ V wird eine effiziente Verarbeitung großer Produktmengen unter Einhaltung optimaler Hygiene ermöglicht.

„Gemeinsam mit unserer KRONEN-Vertretung Danmix haben wir eine komplette und kundenspezifische Lösung erfolgreich umgesetzt“ so Stephan Zillgith, Sprecher der Geschäftsleitung „Wir freuen uns über die gute Zusammenarbeit mit unseren Partnern. Neben den Maschinen bringen wir das nötige Know-how ein, um solche Projekte weltweit zu realisieren. Unter anderem in Frankreich und den USA arbeiten wir aktuell zusammen mit Sodexo an umfangreichen Aufträgen, bei denen es darum geht, eine effiziente und nachhaltige Produktion zu errichten.“

Seit der Inbetriebnahme tragen die KRONEN Verarbeitungslösungen zu effizienten Verarbeitungsprozessen für Obst und Gemüse am Hauptsitz der spanischen Finanzgruppe Santander bei. Mit geringem Personaleinsatz wird die Rohware zur vorbereiteten Zutat für die frisch gekochten Speisen.

Sodexo, weltweit erfolgreicher Anbieter von Dienstleistungen u.a. im Bereich Betriebsverpflegung und Facility Management, und die Santander Gruppe haben mit dem Einkauf frischer Lebensmittel und der Verarbeitung vor Ort die Qualität des Catering gesteigert sowie Transportstrecken und Verpackungsmaterial reduziert – ein wichtiger Schritt in Richtung eines nachhaltigeren und gesünderen Betriebscaterings. Zukünftig soll die Ware zudem zu 70 % aus regionalem Anbau mit möglichst kurzen Transportwegen stammen.

Ein Video des Verarbeitungszentrums finden Sie hier:

ANA BOTÍN visits the FOOD PROCESSING plant | ...



[Diese Seite drucken](#)

NEWSMAIL KOSTENLOS ABONNIEREN

RSS FEED NEWSNET ABONNIEREN

Copyright © 2023 Fruitnet Media International GmbH

All rights reserved, Republication or redistribution of content, including by framing or any other means, is expressly prohibited without prior written consent.