

Kronen GmbH und Alzarro Dönerworld GmbH "revolutionieren" den Döner

Maschinen verarbeiten Salat und Gemüse für den "Döner für zu Hause"

Anfang 2024 hat die Alzarro Dönerworld GmbH ihre neue Produktionsstätte in Korbußen in Betrieb genommen. Das Unternehmen setzt für die Herstellung ihres einzigartigen Produkts "Döner für zu Hause" (<https://www.prosieben.de/serien/galileo>) 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.



© Kronen GmbH

Schneiden, waschen, schleudern

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.

Bilder: Kronen GmbH / Alzarro Dönerworld GmbH

Weitere Informationen:

<https://www.kronen.eu/de/> (<https://www.kronen.eu/de/>)

Erscheinungsdatum: Fr 6 Dez. 2024