

KRONEN verzeichnet stetiges Wachstum und erneut Umsatz-Rekord

20 March 2025

Trotz herausfordernder Rahmenbedingungen und einem wirtschaftlich teils schwächeren Umfeld liegt der Umsatz des Familienunternehmens im letzten Geschäftsjahr bei 21 Mio Euro, was einem Umsatzwachstum von 6 % zum Vorjahr entspricht, so KRONEN.



Image: KRONEN

Die KRONEN GmbH setzt auf Internationalität, Innovation und eine werteorientierte Unternehmenskultur. Zudem ehrt der Betrieb mit Sitz in Kehl-Goldscheuer und Achern erneut langjährige Mitarbeiter und fördert zugleich seit über 25 Jahren die Ausbildung von Nachwuchs im eigenen Haus.

„Dadurch, dass wir weltweit aufgestellt sind und unsere Maschinen und Verarbeitungslinien in rund 120 Länder vertreiben, sind wir auch für Krisenzeiten gut gerüstet. Hinzu kommt, dass der Lebensmittelsektor und speziell der Convenience-Bereich, den wir beliefern, ein Wachstumsmarkt ist und bleibt“, so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. „Das ermöglicht es uns sichere Arbeitsplätze anzubieten. Auch für die nächsten Jahren planen wir weiter zu wachsen.“

Die KRONEN GmbH verfügt über ein Vertriebsnetzwerk in etwa 80 Ländern und investiert kontinuierlich in die  und Neuentwicklung von passgenauen Lösungen für die Fresh-Cut- und Fertiggerichte-Industrie sowie für

Großcatering und -gastronomie, Hofläden, Produzenten veganer Produkte, Bäckereien, Metzgereien und Tierfutterhersteller.

Patent für Verarbeitungslösung für Avocados

Die von KRONEN entwickelten Werkzeuge und Verfahren, die ein Roboter zum Entsteinen und Schälen von Avocados einsetzt, wurden vergangenes Jahr patentiert. Sie ermöglichen ein schonendes, automatisiertes Verarbeiten der empfindlichen Früchte. Die innovative Lösung wurde von KRONEN in einem Forschungsprojekt mit dem DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik) entwickelt und ist auf dem Markt einzigartig.

Im Frühjahr 2024 hatte KRONEN die erste Roboter-Lösung für die Verarbeitung von Avocados ausgeliefert. Beim Unternehmen Lazy Foods in den Niederlanden, einem Hersteller von Clean Label Guacamole und Aufstrichen aus Avocados, wurden mit der Roboter Avocado Linie unter realen Produktionsbedingungen mehrere Wochen Avocados entsteint und geschält. Die Testphase für die Automatisierung der Avocado-Verarbeitung verlief damit erfolgreich. Jedes Jahr bringt die KRONEN GmbH neue Lösungen auf den Markt. Im vergangenen Jahr hatte die Schneidemaschine Tona V ihre Premiere. Sie schneidet Obst und Gemüse in Scheiben, Segmente oder Sticks mit einer Kapazität von bis zu 3.600 Stück pro Stunde.

Weltweit gefragt: Lösungen zur Salat- und Gemüseverarbeitung

In Norddeutschland wurde im Sommer 2024 eine innovative „smarte“ Verarbeitungslinie von KRONEN bei einem großen Salatverarbeiter erfolgreich installiert und in Betrieb genommen. Die Lösung, bei der die einzelnen Maschinen miteinander kommunizieren und zentral gesteuert werden, ermöglicht teine kontinuierliche, schonende Verarbeitung empfindlicher Salate mit gleichbleibend hoher Qualität.

Eine Linie zum Vorbereiten, Schneiden und Waschen von Brokkoli und Blumenkohl wurde in die USA geliefert. Mit ihr können bis zu 6.000 Stück pro Stunde verarbeitet werden. Das US-Unternehmen beliefert mit seinen Fresh-Cut-Produkten unter anderem Gastronomie- und Cateringbetriebe sowie den Groß- und Einzelhandel.

Im Herbst war zudem eine neue Prozessanlage zum Schneiden, Waschen und Trocknen von Kraut, Karotten, rote Beete, Eisberg und anderen Salaten in Israel installiert worden. Sie wurde von KRONEN speziell für den Kunden entwickelt, erfüllt strengste Koscher-Vorgaben und soll für die Produktion verschiedener Salatmischungen eingesetzt werden. Verpackt in Tüten werden damit Supermärkte sowie Hotel-, Restaurant- und Catering-Betriebe beliefert. Die Linie verarbeitet bis zu 2,5 t Eisberg und 4 t Kraut pro Stunde.

