

Wiener Feinkosthersteller setzt auf modernste KRONEN-Nahrungsmitteltechnik

"Qualität der Rohstoffe wird durch das Schleudern erhöht"

Die Wojnar's Wiener Leckerbissen GmbH, ein langjähriger KRONEN Kunde in Österreich, hat ein neues Trocknungssystem K650 in Betrieb genommen und setzt damit auf modernste Technologie zur Optimierung seiner Produktionsprozesse. Wojnar's zählt zu den modernsten Feinkostherstellern in Österreich und stellt täglich ca. 100 Tonnen Produkt wie Aufstriche und Salate her. Die hochwertigen Feinkostprodukte sind in Supermärkten in Österreich, Deutschland, Slowenien, Ungarn, Kroatien und der Slowakei erhältlich, unter anderem bei Billa, Spar, Transgourmet, Edeka, Metro, Kaufland und Penny.

Langjährige Partnerschaft und innovative Lösungen

Seit vielen Jahren besteht eine enge Zusammenarbeit zwischen Wojnar's und der KRONEN GmbH. Franz Führer, der seit über 15 Jahren als KRONEN-Vertreter in Österreich tätig ist, betreut Wojnar's bei allen technischen Neuerungen in der Produktion. Mit über 30 KRONEN-Maschinen im Einsatz, darunter das neue Trocknungssystem K650, setzt Wojnar's auf innovative Lösungen zur Optimierung ihrer Produktionsprozesse.



© Kronen GmbH

Effiziente Verarbeitung und hohe Flexibilität

Das Trocknungssystem K650 ersetzt die bisher eingesetzten Schleudern bei Wojnar's und optimiert die effiziente Verarbeitung eingelegter Produkte als Zutaten für die Feinkostprodukte. Es ermöglicht das effiziente Abschleudern von zum Beispiel Karotten- oder Zwiebelwürfeln und Gurkenstiften, die in Lake eingelegt wurden, bevor sie mit verschiedenen Zutaten vermischt werden. Da im täglichen Betrieb häufige Produktwechsel stattfinden, überzeugte die K650 das Team bei Wojnar's insbesondere durch ihre einfache, effektive Reinigung. Dank der variabel aufstellbaren Bänder konnte die Maschine trotz begrenztem Platzangebot in der Produktion integriert werden.



© Kronen GmbH

Modernste Produktionsanlagen für höchste Qualität

Matthias Rucker, Produktionsleiter bei Wojnar's Wiener Leckerbissen GmbH, äußert sich zufrieden über die neue Anschaffung: "Abschließend kann ich sagen, dass nach der Einarbeitungsphase die Mitarbeiter mit der Maschine zufrieden sind. Die Qualität der Rohstoffe wird durch das Schleudern erhöht, wodurch unsere Weiterverarbeitung besser geworden ist. Bei der Verarbeitung von Fisch und Shrimps haben wir aus Sicht des Qualitätsmanagements eine deutliche Verbesserung festgestellt, wenn geschleudert wird."

Weitere Informationen:

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

<https://www.wojnar.at/> (<https://www.wojnar.at/>)

Erscheinungsdatum: Do 5 Juni 2025