

Praxisnahe Lösungen und neue Impulse für die Fresh-Cut-Branche

KRONEN | Kehl ► Der KRONEN Kundentag 2025 knüpfte an die erfolgreiche Tradition der vergangenen Jahre an und brachte erneut Fresh-Cut-Unternehmen aus aller Welt in Kehl am Rhein zusammen. Bereits seit 2008 veranstaltet die KRONEN GmbH das zweitägige Event, das sich als Plattform für Austausch, Wissenstransfer und die Präsentation neuer Lösungen etabliert hat. Dem Kundentag voraus ging das internationale Sales Meeting, bei dem die weltweiten KRONEN-Vertretungen aktuelle Entwicklungen kennenlernten und in intensiven Schulungen praxisnah informiert wurden.

In diesem Jahr reisten knapp 200 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus rund 45 Ländern an, um sich über innovative Technologien, bewährte Maschinen und Branchentrends zu informieren – und das Feedback der Besucherinnen und Besucher fiel durchweg positiv aus. In den Produktionshallen und im Showroom in Kehl präsentierte KRONEN gemeinsam mit seinen Partnern – darunter iWEIGH, ProMinent, sterilAir, GKS Packaging und Citrosol – auf einer Fläche von rund 3.200 m² ein breites Spektrum an bewährten und neuen Technologien. Besonderes Highlight waren die praxisnahen Live-Demonstrationen der Maschinen wie z.B.: Trocknungssystem K850, Avocado-Roboter-Lösung, CAP 350 Krautschneidemaschine, Tona V Schneidemaschine, Würfel-, Streifen- und Scheiben-Schneidemaschinen KUJ-V und KUJ HC-220, Flex L Verpackungsmaschine, Bunker-Wiegeband und Normwagen-Wiegesystem vom KRONEN-Partner iWEIGH sowie eine komplette Verarbeitungslinie und vielen weiteren Klassikern aus dem KRONEN-Sortiment.

Expertenwissen kompakt: Highlights aus dem KRONEN Forum

Neben den Maschinenvorführungen bot das KRONEN Forum anwendungsbezogene Fachvorträge von internationalen Expertinnen und Experten, die aktuelle Branchenthemen praxisnah beleuchteten:



Fernando Giner von CITROSOL ging auf effizientes Wassermanagement ein.

- **Effektives Waschwasser-Management:** Im KRONEN Forum verdeutlichte Fernando Giner von CITROSOL S.A. aus Spanien wie entscheidend ein sicheres und effizientes Waschwasser-Management für die Qualität und Lebensmittelsicherheit in der Fresh-Cut-Branche ist. Mikroorganismen im Waschwasser können nicht nur die Haltbarkeit verkürzen, sondern auch ein Risiko für die Produktsicherheit darstellen. Mit dem KRONEN Citrocide® System stellte er eine Lösung vor, die eine zuverlässige Desinfektion des Waschwassers mit permanenter Echtzeitkontrolle ermöglicht – und das ohne die Bildung unerwünschter Nebenprodukte. Für die Besucher aus der Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung ist dies ein direkt anwendbarer

Ansatz, um höchste Hygienestandards zu gewährleisten, Wasser effizienter zu nutzen und gesetzliche Vorgaben sicher einzuhalten. Damit wird die Verarbeitung nicht nur sicherer, sondern auch nachhaltiger und wirtschaftlicher. In Deutschland ist die Lösung zugelassen für Lebensmittel aus biologischem Anbau.

- **Moderne Wägetechnik für mehr Kontrolle in der Produktion:** Joris Piqueur von iWEIGH B.V. aus den Niederlanden zeigte praxisnah, wie moderne Wägetechnik entscheidend dazu beiträgt, Produktionsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung besser zu steuern. Durch kontinuierliche Datenerfassung, präzise Prozesskontrolle und Automatisierung können Unternehmen Effizienz und Genauigkeit steigern. Konkret bedeutet



Die Live-Demonstrationen der Maschinen, hier die Waschmaschine HEWA 3800, gehörten zu den Highlights des KRONEN Kundentags.



Die Schneidemaschinen von KRONEN können eine Vielzahl von Produkten verarbeiten.

dies: weniger Give-away, bessere Rezepttreue, gleichbleibende Produktqualität und eine verbesserte Rückverfolgbarkeit. Darüber hinaus stellte iWEIGH Zukunftsperspektiven wie KI-gestützte Auswertungen, Machine Learning zur Fehlererkennung und IoT-Anbindungen vor. Diese Entwicklungen helfen Produzenten von Salat, Gemüse oder Obst, ihre Anlagen zukunftssicher zu machen und ihre Wettbewerbsfähigkeit in einem stark kostengetriebenen

Markt zu sichern. Der Nutzen für die Zielgruppe: exaktere Prozesssteuerung, reduzierte Verluste und mehr Transparenz in der Produktion.

- **Sauberkeit in Druckluftsystemen:** Hygiene und Luftqualität im Fokus: Björn Prinz von SMC Deutschland achtete deutlich, dass Druckluft – obwohl in vielen Produktionsprozessen unverzichtbar – oft als Hygienefaktor unterschätzt wird. Verunreinigungen wie Öl, Partikel oder Mikroorga-

nismen können nicht nur die Produktqualität beeinträchtigen, sondern auch Maschinen schädigen und damit die gesamten Lebenszykluskosten negativ beeinflussen. Anhand der internationalen Norm ISO 8573-1:2010 stellte er praxisgerechte Maßnahmen vor, wie Lebensmittelbetriebe ihre Druckluftsysteme effektiv reinigen, überwachen und kontrollieren können. Für die anwesenden Fachbesucherinnen und Fachbesucher aus der Lebensmittel-

VIELEN DANK!

KRONEN Kundentag 2025

Bildergalerie & Video im Rückblick

Scan it!