

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 kennengelernten und in intensiven Schulungen praxisnah informiert wurden.



Fernando Giner von CITROSOL ging auf effizientes Wassermanagement ein.

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:

- 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 Wagetechnik für mehr Kontrolle in der Produktion: Joris Piqueur von iWEIGH B.V. aus den Niederlanden zeigte praxisnah, wie moderne Wagetechnik 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 achtet 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-



Bildergalerie & Video im Rückblick
Scan it!

