

PRESSEMITTEILUNG

05. Mai 2026

EFFIZIENTE VERARBEITUNG VON FRESHCUT-PRODUKTEN IM EINZELHANDEL

KRONEN liefert mehrere maßgeschneiderte Linien für eine Supermarktkette in den USA

Um die industrielle Verarbeitung von Obst, Gemüse und Salaten für Convenience-Anwendungen zu optimieren, wurden mehrere Verarbeitungslinien der KRONEN GmbH installiert. Die Linien ermöglichen optimale Hygiene und eine effiziente Verarbeitung von Obst, Gemüse und Salaten zu Convenience-Produkten, die das Einzelhandelsunternehmen über sein breit aufgestelltes Filialnetz und den Catering-Service verkauft.

Im Fokus steht dabei die kontinuierliche Verarbeitung unter hohen Hygienestandards bei gleichzeitig wirtschaftlichem Ressourceneinsatz. Die Linien sind darauf ausgelegt, frische Rohware schonend zu verarbeiten und eine gleichbleibend hohe Produktqualität sicherzustellen. Das Unternehmen betreibt in den USA zahlreiche Supermärkte sowie kleinere Convenience-Shops mit Angeboten im To-go-Bereich und bietet unter anderem frisch zubereitete Salate, Obstbecher und Cateringprodukte an.

Technische Umsetzung mit kundenspezifischer Lösung

Die Verarbeitungslösungen wurden an die spezifischen Anforderungen der Supermarktkette angepasst. Zentraler Bestandteil der großen Obst- und Gemüseverarbeitungslinie ist ein speziell entwickeltes Transportband für den Austrag der Abfälle. Das modulare, über 10 Meter lange Band verbindet mehrere Arbeitsstationen und Maschinen miteinander.

Mit mehreren Batch-Gebälsewaschmaschinen DS1000 mobil und zwei DECONWA Prep Dekontaminations- und Waschsyste men werden ganze Produkte wie z.B. Melonen, Mangos, Kohl oder Tomaten vor den weiteren Verarbeitungsschritten behandelt. An den Putztischen werden die Produkte dann für das Schneiden mit der HGW Stanzmaschine, der PGW Pneumatischen Stanzmaschine oder der Verarbeitung in den zwei separaten Gemüse- und Salatverarbeitungslinien vorbereitet. Ebenfalls integriert ist eine Kartoffelschälmaschine PL25S sowie eine Linie zur Melonenverarbeitung mit einer Ananas- und Melonenschälmaschine AMS 220, einem Putztisch zum Halbieren und Entkernen der Melonen und einem Transportband.

Außerdem werden zwei weitere Linien zur Gemüse- und Salatverarbeitung eingesetzt, die jeweils aus einer Schneidemaschine (GS 10-2 bzw. KUJ V), einem Steigeband, einer HEWA 3800V PLUS Waschmaschine, einem

Korbkarussell und einer KS 100 PLUS Salat- und Gemüseschleuder bestehen.

Optimale Hygiene, gesteigerte Kapazität, hohe Qualität

Der Retailer hat einen klaren Anspruch: Den Kunden täglich frische, qualitativ hochwertige Produkte zu attraktiven Preisen anzubieten. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf verzehrfertigen Freshcut-Produkten wie frisch geschnittenem Obst und Salaten, die sowohl in den Supermärkten als auch über den Cateringservice angeboten werden.

Die neuen Linien sorgen für optimale Hygiene und gewährleisten eine gleichbleibend hohe Produktqualität der Endprodukte. Durch effizientere Arbeitsabläufe tragen Sie zur Steigerung der Kapazität bei geringem Personaleinsatz und somit zur Wirtschaftlichkeit bei. Mit der Integration der neuen Technik verfolgt die Supermarktkette das Ziel, den steigenden Anforderungen im Freshcut-Bereich gerecht zu werden und den Endkunden frische Produkte in konstant hoher Qualität zu bieten.

Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken.

Darüber hinaus bietet KRONEN Maschinen für die Verarbeitung von Fleisch und Fisch, speziellen veganen Produkten, Backwaren und Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 130 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 Länder der Erde. Mit mehr als 45 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik werden bei KRONEN das Qualitätsbewusstsein und das stetige Streben nach der bestmöglichen Lösung tagtäglich gelebt. Der Maschinenhersteller setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere und ressourcenschonende Produktion frischer Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

Weitere Informationen unter: www.kronen.eu

Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

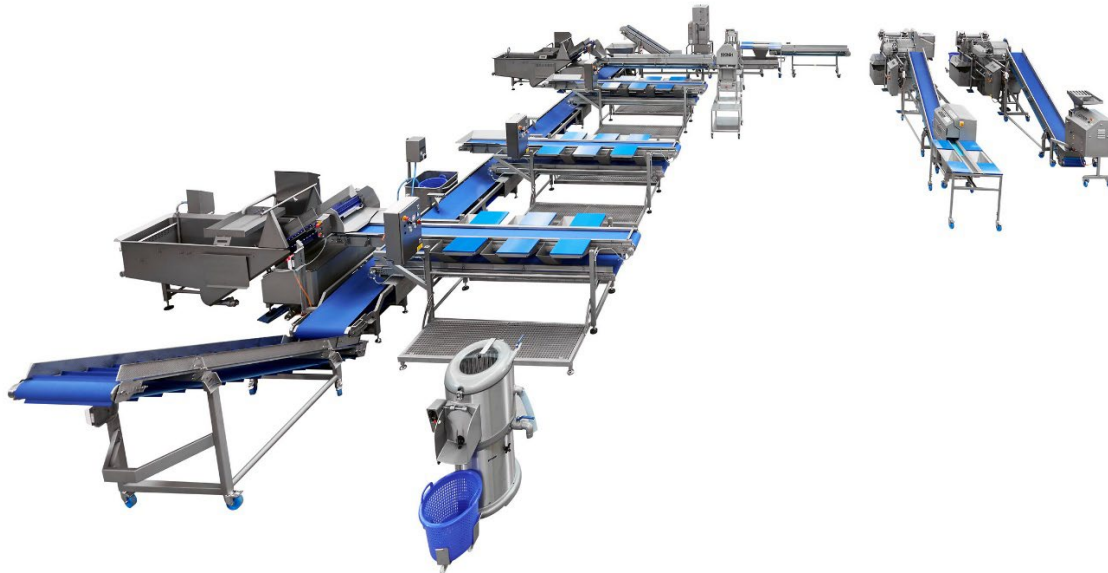
Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH:



Die Supermarktkette verarbeitet Obst und Gemüse mit mehreren Verarbeitungslinien von KRONEN.



Das modulare Muldenband wurde speziell an die Anforderungen in der Freshcut-Produktion des Einzelhandelsunternehmens angepasst.



Teil des Großauftrags der Supermarktkette waren zusätzlich zwei Verarbeitungslinien für Gemüse und Salat.