

PRESSEMITTEILUNG

01. Juli 2026

ANWENDERBERICHT: Verarbeitungslösungen aus einer Hand für ein breites Freshcut-Sortiment

Niederländischer Frischeprodukte-Spezialist setzt auf KRONEN Technik zur Verarbeitung von Salat, Gemüse und Obst für die Gastronomie

Ein niederländischer Obst- und Gemüsegroßhändler verarbeitet täglich ein breites Sortiment an Salaten, Gemüse-, und Obstprodukten für Gastronomie und Cateringbetriebe. Mit einer modernen Verarbeitungslinie und weiteren Maschinen von KRONEN hat das Unternehmen seine Produktion in den vergangenen Jahren kontinuierlich ausgebaut und modernisiert. Ziel sind effiziente Abläufe, eine gleichbleibend hohe Produktqualität sowie optimale Hygienestandards.

Das Unternehmen beliefert seit über 20 Jahren Restaurants, Kantinen, Imbisse, Caterer und Großküchen mit frischen, verarbeiteten Obst- und Gemüseprodukten. Das umfangreiche Sortiment reicht von einer großen Auswahl an Obst und Gemüse sowie Kräutern über außergewöhnliche Gemüsesorten und Algen bis hin zu küchenfertigen Gemüse-mischungen und Rohkostsalaten. Um den wachsenden Anforderungen an Produktqualität, Flexibilität sowie steigenden Verarbeitungsmengen gerecht zu werden, arbeitet das Unternehmen seit vielen Jahren eng mit der niederländischen KRONEN Vertretung Synergy Systems zusammen und hat kontinuierlich in moderne Verarbeitungstechnik von KRONEN investiert.

Große Produktvielfalt erfordert flexible Verarbeitung

Der Freshcut-Produzent verarbeitet täglich eine große Bandbreite unterschiedlicher Produkte mit verschiedenen Schnittformen. Neben geschnittenem Gemüse als Würfel, Stifte oder Scheiben gehören z.B. auch Gemüse-mischungen oder Kartoffelspezialitäten, Salatmischungen, z.B. Blattsalate, Krautsalate oder Blumenkohl-Brokkoli-Salat sowie Freshcut-Obst zum Sortiment. Die Anforderungen an die Produktion sind entsprechend vielfältig: Unterschiedliche Produkte müssen effizient verarbeitet, hygienisch behandelt und in konstant hoher Qualität ausgeliefert werden. Denn die Kunden aus der Gastronomie erwarten eine schnelle Belieferung mit frisch verarbeiteten Produkten, durch die sie in der Küche bei der Vorbereitung Zutaten entlastet werden.

Automatisierte Verarbeitungslinie für Salate und Blattgemüse

Einen wichtigen Bestandteil der Produktion von Salatmischungen bildet die automatisierte Verarbeitungslinie für Salate und Blattgemüse. Die Linie umfasst eine Waschmaschine HEWA 3800 V PLUS mit Insektentrommel und seitlichem Feinteileaustrag, das Trocknungssystem K650 mit Förderbändern und eine Multihead XXL-FFW Waage sowie eine FLEX M Verpackungsmaschine des KRONEN Partners GKS Packaging.

Die einzelnen Komponenten sind optimal aufeinander abgestimmt und ermöglichen einen kontinuierlichen Verarbeitungsprozess vom Waschen und

Trocknen bis hin zum Wiegen und Verpacken. Das rezeptgesteuerte Wiegen ermöglicht eine automatische Portionierung der Produkte, bevor diese in Beutel verpackt werden. Durch die Installation der Linie konnten manuelle Arbeitsschritte reduziert und die Produktionsabläufe optimiert werden.

Moderne Einzelmaschinen ergänzen die Verarbeitung

Neben der Linie kommen weitere KRONEN Maschinen zum Einsatz. Dazu zählen unter anderem eine Bandschneidemaschine GS 10-2 mit verschiedenen Messerscheiben, ein Rezepturwiegeband vom KRONEN Partner iWEIGH, eine Salat- und Gemüseschleuder KS 100 PLUS sowie die Gemüsespiralenschneidemaschine S021 mit verschiedenen Schneideeinsätzen.

Die Maschinen ermöglichen eine flexible Herstellung verschiedenster Freshcut-Produkte und Schnittformen. Damit kann in der Produktion schnell auf individuelle Kundenanforderungen reagiert sowie gleichzeitig eine gleichbleibend hohe Verarbeitungsqualität sichergestellt werden, und so das umfangreiche Sortiment wirtschaftlich produziert werden.

Kontinuierliche Weiterentwicklung der Produktion mit Verarbeitungslösungen aus einer Hand

Das Unternehmen hat sein Maschinenportfolio über mehrere Jahre hinweg kontinuierlich erweitert und modernisiert. Neben der Erhöhung des Automatisierungsgrades standen dabei insbesondere eine konstant hohe Verarbeitungsqualität sowie die Optimierung von Hygiene und Produktionssicherheit im Fokus.

Hierbei stand das Unternehmen im engen Austausch mit der niederländischen KRONEN Vertretung Synergy Systems und KRONEN. Menno Jongsmas von Synergy Systems erläutert: „Durch die lange Zusammenarbeit kennen wir die Anforderungen des Unternehmens sehr genau. Ein großer Vorteil ist, dass wir nicht nur einzelne Maschinen liefern, sondern komplette Lösungen für alle Verarbeitungsschritte anbieten können. Für den Kunden bedeutet das optimierte Abläufe, da die Produktübergabe zwischen den Maschinen von KRONEN, iWEIGH und GKS Packaging reibungslos läuft, und ein Ansprechpartner für die gesamte Lösung.“

Die komplette Verarbeitungslösung einschließlich Wiege- und Verpackungstechnik aus einer Hand zu erhalten, war für die Produktionsverantwortlichen in den Niederlanden ein wichtiger Faktor. Denn in der Linie sorgen optimal aufeinander abgestimmte Maschinen für effiziente Prozesse und eine hohe Produktionssicherheit.

Die eingesetzten Maschinen unterstützen eine schonende Verarbeitung empfindlicher Produkte und tragen dazu bei, die hohen Qualitätsanforderungen der Kunden aus der Gastronomie zuverlässig zu erfüllen.

Zum Video der Verarbeitungslinie: www.kronen.eu/Linie-NL

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 Mitarbeitende, 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

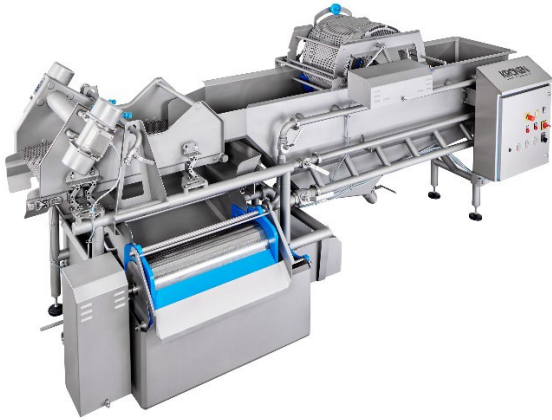
Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

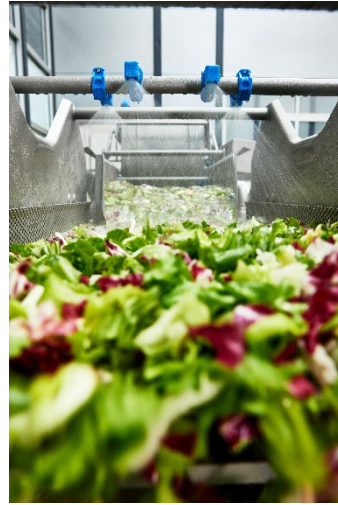
Fotomaterial KRONEN GmbH:



Die Produktionslinie des niederländischen Fresh-Cut-Herstellers umfasst ein K650-Trocknungssystem.



Die HEWA-Waschmaschine ist in die Verarbeitungslinie des Fresh-Cut-Herstellers integriert.



Die Linie verarbeitet geschnittenen Salat.



Die Verpackungsmaschine FLEX M verpackt den verzehrfertigen Salat in Beutel.



Der Salat wird portioniert und in Beutel verpackt..