



**Mit tausenden Mahlzeiten pro Tag
gegen den Hunger**

Foodlink New York setzt auf KRONEN-Anlagen zur Verarbeitung von Obst, Gemüse und Fleisch

Als Pionier unter den Lebensmitteltafeln im US-Bundesstaat New York trägt Foodlink mit über 5.000 Mahlzeiten pro Tag zur Bekämpfung des Hungers in der Gemeinde Rochester bei. Die Zutaten für diese Mahlzeiten werden mit Maschinen der KRONEN GmbH aus Kehl am Rhein verarbeitet: vom Entkernen, Teilen und Hygienisieren von Äpfeln, über das Schneiden von Gemüse bis zur Herstellung von „Pulled Meat“. Seit 2014 die ersten Maschinen zum Einsatz kamen, wurden die Produktionskapazitäten und der Maschinenpark kontinuierlich aufgestockt, um Bedürftige zuverlässig mit Essen versorgen zu können.



Foodlink wurde 1978 von Tom Ferraro in Rochester, New York, als gemeinnützige Organisation mit der Vision gegründet, Hunger und Armut zu bekämpfen, und befasst sich mit den Symptomen und Ursachen von Ernährungsunsicherheit. Heute wird Foodlink von der Geschäftsführerin Julia Tedesco geleitet und dient als Plattform für das regionale Lebensmittelnotfallsystem. Der Betrieb verwendet regionale Produkte und überschüssige Lebensmittel, um einen positiven Einfluss auf die lokalen Gemeinden und die Umwelt zu haben. Außerdem werden verschiedene Gemeinschaftsprojekte, wie z.B. gemeinschaftliche Landwirtschaft, Berufsausbildung im Lebensmittelbereich und Gesundheitserziehung, verwaltet. Das Ziel ist es, die Gesundheit in den Gemeinden zu fördern, dafür entwickelt die Organisation immer wieder auch neue Programme zu diesen Themen.



Angebot von gesunden Lebensmitteln in Schulen stößt Einstieg in die Freshcut-Verarbeitung an

Durch dieses fortschrittliche Denken kam Foodlink zur Freshcut-Verarbeitung: Ein Schulbezirk trat mit dem Problem an sie heran, dass viele Äpfel im Müll landeten. Foodlink stieß bei der Recherche auf eine Studie, die zeigte, dass der Apfelkonsum in Schulen erheblich anstieg, wenn die Äpfel geschnitten angeboten wurden. Daraufhin startete Foodlink den Verkauf von geschnittenen Äpfeln an lokalen Schulen und mit steigender Nachfrage kaufte der Betrieb erst eine und dann eine zweite HGW Gitter-, Teil- und Stanzmaschine von KRONEN.

Als 2016 eine neue, 28.000 Quadratmeter große Gemeinschaftsküche gebaut wurde, entstand der Bedarf für eine leistungsstärkere Linie für frisch geschnittene Äpfel. KRONEN Corp., die US-amerikanische Tochter der KRONEN GmbH, unterstützte Foodlink bei der Planung für ein platzsparendes System, das die Produktion auf eine Kapazität von 1.200 Äpfeln pro Stunde steigert und die Arbeitskosten minimiert. Die neue Anlage besteht aus der Schneidemaschine TONA S180K, die mit dem Tauchbad KDB 120 zur Behandlung der frisch geschnittenen Apfelspalten und einem Inspektionsband kombiniert wurde. Die Apfelspalten werden dann mit einer Verpackungsmaschine portionsweise verpackt.

Die Vielseitigkeit der HGWs, die zuvor für die Apfelverarbeitung eingesetzt wurden, ermöglichte es Foodlink, sie für die Verarbeitung unterschiedlicher Produkte in der Küche zu verwenden. Mit den HGW werden kleine Mengen an Gemüse wie Brokkoli, Tomaten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln geschnitten. In Zukunft können die HGW und TONA S180K um weitere Werkzeuge ergänzt und so für unterschiedliche Verarbeitungsschritte, zum Beispiel zum Entkernen und Schneiden, für eine Vielzahl von Produkten eingesetzt werden.



Hochmoderne Großküche für die Zubereitung von nahrhaften Mahlzeiten

Mit einer neuen, hochmodernen Großküche hat Foodlink Kapazitäten für die Zubereitung kompletter Mahlzeiten geschaffen. Terra Keller, Chief Operations and Financial Officer, erklärt: „Eines der Ziele unserer neuen Küche war es, die Menge an selbst zubereiteten Mahlzeiten zu erhöhen, um die Messlatte für die institutionelle Verpflegung höher zu legen“.

Als Teil des Kücheninventars investierte der Betrieb auch in eine GS 10-2 Bandschneidemaschine. Mit ihrer zuverlässig hohen Schnittqualität wird die GS 10-2 für die Gemüseverarbeitung, z.B. das Schneiden von Gurken oder Karottenscheiben, Paprikastreifen und Streifen von Grün- und Rotkohl, verwendet. Die Maschine ist mit einem verlängerten Zuführband und einem integrierten Schneidetisch für vier Personen ausgestattet. Kurz nach der Inbetriebnahme ergänzte Foodlink die Schneidewerkzeuge um ein Würfelgitter für Kartoffeln, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika und Rettich. Zur Herstellung von „Pulled Meat“ aus gekochtem Hähnchen- und Rindfleisch wird das Rупfmesser auf der GS 10-2 verwendet. Die Verarbeitung der Zutaten mit der GS 10-2 ermöglichte erhebliche Einsparungen von Arbeitszeit, sodass eine zweite Bandschneidemaschine in die Küche integriert wurde, um größere Mengen Kohl zu schneiden.

Um gesunde Mahlzeiten in den Einrichtungen anbieten zu können und die Zutaten für jede Mahlzeit zuzubereiten, setzt Foodlink seit 2014 und bis heute auf die KRONEN-Geräte. Das hygienische Design und die einfache Reinigung der Maschinen geben dem Unternehmen die Sicherheit, dass die Zutaten einwandfrei sind. Unterstützung bekommen Sie dabei von der lokalen Niederlassung KRONEN Corp., die bei Bedarf schnell mit Serviceleistungen und Ersatzteilen zur

Stelle ist. Terra Keller fasst es so zusammen: „Die Zusammenarbeit mit dem Kronen-Team geht über die Maschinen hinaus. Es ist eine echte Partnerschaft, und wir sind froh, dass wir so gute Beziehungen zu dem Team aufgebaut haben, das uns bei der Lösung von Problemen hilft und uns in der Branche berät.“

Bilder: KRONEN GmbH

Weitere Informationen:

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

Erscheinungsdatum: Mi 6 Jul 2022
