

# KRONEN: Ein Mittelstandsunternehmen stellt sich für die Zukunft auf

18 March 2024

**Der familiengeführte Nahrungsmitteltechnik-Hersteller KRONEN verzeichnet für das letzte Geschäftsjahr eigenen Angaben zufolge einen Umsatz von 19,8 Mio Euro und hält ihn damit auf hohem Niveau stabil.**

Die weltweiten Rahmenbedingungen, die die Kosten seit 2022 stark haben steigen lassen und die Entwicklung in einigen Regionen ungewiss machen, bleiben für alle Unternehmen weiterhin fordernd. Dennoch gelinge es der KRONEN GmbH in Kehl-Goldscheuer den Umsatz auf dem hohen Niveau des Vorjahres stabil zu halten.



## Convenience

Image: KRONEN GmbH

„Wir profitieren von einem starken Vertriebsnetzwerk in rund 80 Ländern sowie unserem weltweit guten Namen, der auf der hohen Qualität unserer Maschinen und Anlagen basiert und darauf, dass wir unseren Kunden passgenaue Lösungen für ihre Anwendungen anbieten. Dafür investieren wir intensiv in Forschung und Innovation“, sagt Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. „Darüber hinaus ist ein entscheidender Kern unseres Erfolgs eine Unternehmenskultur, die teamorientiert ist und die Mitarbeitenden in den Mittelpunkt stellt. Der Auftragsbestand entwickelt sich weiterhin sehr positiv, insofern können wir auch optimistisch auf das diesjährige Geschäftsjahr blicken.“

Einen wesentlichen Anteil am Umsatz habe der internationale Export, in 120 Länder liefere die KRONEN GmbH ihre Lösungen für das Verarbeiten von Salat, Gemüse, Obst und anderen Lebensmitteln. Eine wichtige Rolle spielen dabei internationale Messen, aber auch besonders der hauseigene Kundentag, der 2023 wieder stattfand. 180 Teilnehmer aus aller Welt besuchten am 28. und 29. September die Hausmesse von KRONEN in Kehl am Rhein.

**FRUCHTHANDEL** zahlreiche Maschinen und Anlagen in alle Welt verkauft und vor Ort in Betrieb genommen. Im Oktober hat KRONEN z.B. eine Verarbeitungslinie für Salat und Gemüse an einen Kunden aus Belgien ausgeliefert. Mit der Linie können z.B. bis zu 2,5 t Eisbergsalat oder bis zu 600 kg Rucola pro Stunde verarbeitet werden. Maximal kann die Anlage vier Tonnen pro Stunde verarbeiten, u.a. Zwiebeln oder Karottenstifte.

Weiterhin wurde im Frühjahr eine neue Linie zum Waschen der Salate aus eigenem Anbau bei dem französischen Familienunternehmen Voie Verte in der Nähe von Lyon installiert. Es vertreibt seine Produkte u.a. an regionale und überregionale Supermärkte wie Leclerc, System U, Intermarché und beliefert Gastronomie und Cateringbetriebe mit Rohware sowie verzehrfertigen, geschnitten und gewaschenen Salat- und Gemüseprodukten.

Ein unentgeltliches Projekt führte KRONEN nach Afrika. Um einer Kooperative von Kleinbauern im ugandischen Kangulumira eine Perspektive, faires Einkommen und die nachhaltige Steigerung des Wohlstands zu ermöglichen, initiierte das österreichische Unternehmen Twiga Sun Fruits GmbH ein Projekt zur Produktion von solar getrockneten Ananas: Bio, fair und nach europäischem Qualitätsstandard. Die Geräte zum Schälen, Entstrunken und Schneiden der Ananas wurden 2023 von KRONEN gestiftet.

Im vergangenen Jahr erhielt KRONEN in Deutschland das Patent für die Waschmaschine GEWA 3850V PLUS zum Sortieren, Putzen und Waschen von 1.200 kg Paprika. Die Maschine verarbeite die komplette, mit Stiel und Kernen geschnittene Paprika. In einem einzigen Schritt wird während des Waschvorgangs und durch ein einmaliges, ausgeklügeltes System unterschiedlicher Wasserströme das Gutprodukt vom Abfall getrennt. Das erspare die zusätzlichen Schritte und Aufwände des Putzens bzw. Sortierens.

Zudem wurde ein Forschungsprojekt unter dem Namen SPLASH offiziell abgeschlossen. Ziel des Projektes, das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert wurde, war das Vorbeugen des Risikos einer Belastung von verpackten Schnittsalaten mit Mikroorganismen. Das Projektteam hat ein innovatives Waschverfahren für frischen Schnittsalat in mit Plasma versetztem Washwasser entwickelt, das die Produkte schonend entkeimt und ressourcenschonend arbeitet.

Jedes Jahr bringe die KRONEN GmbH neue Lösungen auf den Markt, auch im vergangenen Jahr wurden neue Maschinen entwickelt: z.B. die Würfel-, Streifen- und Scheibenschneidemaschine KUJ-HC 220, die bis zu 8 t Gemüse, Obst und weitere Lebensmittel schneiden kann und im Hinblick auf maximale Hygiene optimiert ist. Optimale Hygiene sei eine Grundvoraussetzung bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. Das gilt natürlich auch für die Nahrungsmittelmaschinen, die zur Verarbeitung eingesetzt werden.

KRONEN habe in den vergangenen fünf Jahren ebenfalls große Fortschritte in der Inhouse-Produktion für die eigenen Schneidemaschinen gemacht. Die Firma investiert in moderne

**FRUCHTHANDEL** ttel, um beste Klingen für die Bedürfnisse der Kunden zu produzieren. Trotz **ONLINE** Herausforderungen im Beschaffungsmarkt ist KRONEN so heute besser aufgestellt als je zuvor. Denn es habe nicht nur die eigene Produktion optimiert, sondern auch starke Partnerschaften mit Lieferanten für Messer aufgebaut.

„Wir bauen aber nicht nur unsere Produktion in Goldscheuer sowie Achern und unsere Lieferketten auf, sondern sind auch konsequent dabei, die Digitalisierung im Unternehmen voranzutreiben“ sagt Stephan Zillgith. „Wir sind bereits auf einem hohen Niveau unterwegs, das schafft schon heute Wettbewerbsvorteile. In der Zukunft wird das essenziell mitentscheidend für unseren Erfolg sein.“

