

Traditionsbetrieb nutzt KRONEN Maschinen für effiziente Freshcut-Prozesse

Von roter Beete über Schnittlauch bis Zucchini

Die Gartenfrisch Jung GmbH verarbeitet täglich große Mengen an Rohwaren zu hochwertigen Convenience-Produkten. KRONEN Maschinen sorgen dabei seit vielen Jahren beim Verarbeiten von Salaten, Gemüse & Obst für effiziente Prozesse und hohe Qualität.

Langjährige Partnerschaft und vielseitiger Maschineneinsatz

Bereits seit über zwei Jahrzehnten arbeitet das traditionsreiche Unternehmen aus Baden-Württemberg mit KRONEN zusammen. Heute sind eine Vielzahl an Maschinen im täglichen Einsatz, darunter die Bandschneidemaschine GS 10-2, die Waschmaschine HEWA 3800 B, die Apfelschälmaschine AS 4, der Kohlstrunkbohrer KSB und die Krautschneidemaschine CAP zur Krautverarbeitung sowie verschiedene Transportbänder und kleinere Schneidelösungen. Sie unterstützen die effiziente Verarbeitung von Salaten, Gemüse und Obst für ein breites Sortiment an verzehrfertigen Produkten.



© Kronen/Gartenfrisch Jung

HEWA Waschmaschine aus Forschungsprojekt erfolgreich im Dauereinsatz

Gartenfrisch Jung war zudem aktiver Partner im Forschungsprojekt SPLASH, in dessen Rahmen in Zusammenarbeit mit KRONEN, dem Leibniz-Institut für

Agrartechnik und Bioökonomie (ATB Potsdam) und dem Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie e.V. (INP Greifswald) ein innovatives Waschverfahren mit plasma-behandeltem Wasser entwickelt wurde. Die Tests zur Wirksamkeit fanden direkt im industriellen Umfeld des Unternehmens statt.

Nach Abschluss der Testphase übernahm Gartenfrisch Jung die neu entwickelte HEWA Waschmaschine. Seit 2023 wird sie täglich im regulären Betrieb eingesetzt und trägt zu optimaler Hygiene und reduzierten Reinigungszeiten bei – dank hygienischem Design und einfacher Zerlegbarkeit.

Hauptsächlich dient die HEWA Waschmaschine und der vorangehende Putztisch zur Verarbeitung von Baby Leaf, Babyspinat und Rucola. Der Putztisch wurde speziell an die Anforderungen des Betriebs zur Vorbereitung der Rohware angepasst und ist mit einem Zufuhrband und Austrageband ausgestattet, dass die Salate zur HEWA Waschmaschine transportiert. Das HELICAL-Waschsystem der HEWA umspült die Produkte komplett und wäscht die empfindlichen Produkte so gründlich und schonend.

Hohe Flexibilität beim Schneiden: von roter Beete über Schnittlauch bis Zucchini

Neben spezialisierten Lösungen für die Apfel- und Krautverarbeitung ist auch die vielseitig einsetzbare Bandschneidemaschine GS 10-2 in jeder Schicht für das Schneiden verschiedenster Produkte wie Gurken, Radieschen, Kohlrabi, Zucchini, Rote Beete, Schnittlauch, Petersilie oder Zwiebeln im Einsatz. Für die häufigen Produktwechsel können die Mitarbeiter die Maschine dank des hygienischen Designs schnell reinigen und ohne Werkzeug das Messer auswechseln und so an das nächste zu verarbeitende Produkt anpassen.

Qualität und Regionalität als Erfolgsfaktoren

Im Laufe der 200 jährigen Unternehmensgeschichte hat sich Gartenfrisch Jung zum Vorreiter der Freshcut-Branche entwickelt. Das Unternehmen verarbeitet während der Saison überwiegend Rohware aus eigenem, regionalem Anbau oder Vertragsanbau und legt großen Wert auf Frische, Qualität und nachhaltige Prozesse.

Als einer der führenden Anbieter von frischen Convenience-Produkten mit deutschlandweiter täglicher Belieferung stehen Effizienz und die konstante, hohe Verarbeitungsqualität beim Vorbereiten, Waschen und Schneiden der Produkte im Fokus. Diese Anforderungen decken die eingesetzten KRONEN Maschinen seit vielen Jahren ab und sorgen für hochwertige Frischeprodukte – von Bowls, verzehrfertigen Salatschalen bis zu Foodtainern (Schalen mit verschiedenem geschnittenem Gemüse). Damit bedient Gartenfrisch Jung erfolgreich den dynamischen und anspruchsvollen Freshcut-Markt in Deutschland.

Weitere Informationen:

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

<https://www.gartenfrisch.de/> (<https://www.gartenfrisch.de/>)

Erscheinungsdatum: Di 9 Juni 2026