

12:43

Spargelanbaufläche in Niedersachsen wächst wieder

11:50

OECD: Schweiz gut gerüstet für na



1 Jul 2026, 9:10

3 Min Lesezeit

KRONEN optimiert Freshcut-Verarbeitung

Ein niederländischer Obst- und Gemüsegroßhändler verarbeitet täglich ein breites Sortiment an Salaten sowie Gemüse- und Obstprodukten für Gastronomie- und Cateringbetriebe. In den vergangenen Jahren hat das Unternehmen seine Verarbeitungskapazitäten mit einer Verarbeitungslinie und weiteren Maschinen von KRONEN erweitert.





© KRONEN GmbH

HEWA 3800

Im Fokus standen dabei die Modernisierung der Produktionsabläufe, eine gleichbleibende Produktqualität und die Einhaltung hoher Hygienestandards. Seit mehr als 20 Jahren beliefert das Unternehmen Restaurants, Kantinen, Imbisse, Caterer und Großküchen mit verarbeiteten Obst- und Gemüseprodukten. Das Sortiment umfasst frisches Obst und Gemüse, Kräuter, Spezialitäten sowie küchenfertige Gemüsemischungen, Rohkostsalate und Freshcut-Obst. Um steigende Produktionsmengen und unterschiedliche Kundenanforderungen abzudecken, arbeitet der Betrieb seit vielen Jahren mit der niederländischen KRONEN-Vertretung Synergy Systems zusammen und hat seine Verarbeitungstechnik schrittweise ausgebaut.

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 Gemüsemischungen 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 Linie für Salate und Blattgemüse

Für die Herstellung von Salatmischungen setzt das Unternehmen eine automatisierte Verarbeitungslinie für Salate und Blattgemüse ein. Zur Linie gehören eine Waschmaschine HEWA 3800 V PLUS mit Insektentrommel und seitlichem Feinteileaustrag, das Trocknungssystem K650 mit Förderbändern, eine Multihead XXL-FFW-Waage sowie eine FLEX M-Verpackungsmaschine des KRONEN-Partners GKS Packaging. Die Anlage deckt die Prozessschritte vom Waschen und Trocknen bis zum Wiegen und Verpacken ab. Das rezeptgesteuerte Wiegesystem übernimmt die Portionierung der Produkte vor dem Verpacken. Nach Angaben des

weitere Maschinen ergänzen die Produktion

Ergänzend zur Verarbeitungslinie kommen weitere Maschinen von KRONEN zum Einsatz, darunter eine Bandschneidemaschine GS 10-2 mit verschiedenen Messerscheiben, ein Rezepturwiegeband des Partners iWEIGH, eine Salat- und Gemüseschleuder KS 100 PLUS sowie die Gemüsespiralen-Schneidemaschine S021. Mit dieser Ausstattung verarbeitet das Unternehmen unterschiedliche Freshcut-Produkte und Schnittformen und kann auf verschiedene Kundenanforderungen reagieren.

Schrittweise Erweiterung der Verarbeitungstechnik

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 Jongsma 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. Ein Video der Verarbeitungslinie gibt es [hier](#).

