

Industrielle Verarbeitungsanlage mit KRONEN Maschinen sichert Verpflegung paraguayischer Schulkindern

# "Über 200.000 verzehrfertigen Mahlzeiten pro Tag"

Im April eröffnete COMEPAR S.A. seine neue Anlage für die Verarbeitung von Salaten und Gemüse in Areguá. Mit den verarbeiteten Lebensmitteln werden in der neu errichteten Zentralküche frische Mahlzeiten für Schulen und andere Bildungseinrichtungen in Paraguay zubereitet.

Die 10.000 m<sup>2</sup> große Anlage wurde errichtet, um ausreichend Kapazitäten für die Zubereitung der Verpflegung für 400 Bildungseinrichtungen sicherzustellen. Täglich werden dort mehrere Tonnen frischer Lebensmittel verarbeitet und so die Schulkinder mit ca. 200.000 gesunden, verzehrfertigen Mahlzeiten versorgt.



© KRONEN GmbH

## **Offizielle Einweihung der modernen Anlage zur Lebensmittelverarbeitung**

Zur offiziellen Einweihung am 16. April 2026 kamen der Präsident der Republik Paraguay, mehrere Minister sowie weitere Vertreter aus dem öffentlichen und privaten Sektor. Die zentrale Produktionsstätte von COMEPAR S.A. ist durch das umfangreiche Investment in den Bau des neuen Gebäudes und modernes Equipment auf dem neuesten technischen Stand der Lebensmittelindustrie und dient als Modell für die Cateringindustrie in dem lateinamerikanischen Land.

## **KRONEN-Technologie für die industrielle Salat- und Gemüseverarbeitung**

Für die Verarbeitung großer Mengen Salat und Gemüse investierte das Unternehmen in zwei Verarbeitungslinien und weitere Maschinen von der KRONEN GmbH. Zum Waschen und Schälen von Knollengemüse wie z.B. Kartoffeln und Karotten setzt der Cateringbetrieb eine Kartoffelverarbeitungslinie ein, bei der bis zu 1.200 kg Produkt pro Stunde ein Wasserbunkerband zur Vorreinigung und dann eine von zwei Kartoffelschälmaschine PL 40K durchlaufen. Salate werden mit einer Linie bestehend aus Putztisch, einer Waschmaschine HEWA 3800V PLUS und zwei Salat- und Gemüseschleudern KS-100 PLUS verarbeitet.

Mehrere Schneidemaschinen wie die GS 10-2 und die KUJ V inklusive unterschiedlicher Schneideeinsätze werden zum effizienten Schneiden verschiedener Gemüse- und Obstsorten eingesetzt. Durch das hygienische Design und einfachen Messerwechsel ermöglichen die KRONEN Maschinen effiziente Abläufe und gleichbleibend hohe Verarbeitungsqualität auch bei häufigem Produktwechsel. Da die Mahlzeiten überwiegend für Kinder zubereitet werden, mussten kleinere Schnittgrößen für Obst und Gemüse als in der Industrie üblich vorgesehen werden.

## **Von der Planung bis zur Inbetriebnahme: Unterstützung durch KRONEN und Partner**

Bei der Planung der Anlage wurde COMEPAR S.A. von Juan Lindmayer, Export-Bereichsleiter für Lateinamerika bei KRONEN, zu den Verarbeitungslösungen beraten. Im April konnten die Mitarbeitenden die neuen Maschinen dank der sorgfältigen Schulungen durch Alejandro Nowak, Servicetechniker für Lateinamerika von KRONEN, sowie der lokalen Unterstützung während des gesamten Prozesses durch den KRONEN Partner PYMAQS in Betrieb nehmen.

COMEPAR S.A. wurde vor über 10 Jahren als Cateringanbieter zur Verpflegung von Schulen und Bildungseinrichtungen gegründet - mit dem Ziel, nahrhafte, hochwertige Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche anzubieten. Die neue, zentrale Produktionsstätte ermöglicht nun die effiziente Zubereitung und Auslieferung der tausenden Mahlzeiten pro Tag. Hierfür beschäftigt das Unternehmen rund 3000 Personen, einen Großteil davon am Firmenstandort in Areguá, der etwa 40 Minuten von der Hauptstadt Asunción entfernt liegt.

## **Strategischer Meilenstein für nachhaltiges Wachstum in der Cateringbranche**

Yane Wanzeller Sartori, Geschäftsführerin der COMEPAR-Gruppe, begründet die Entscheidung für Lösungen von der KRONEN GmbH so: "Mit einer Produktionskapazität von über 100 Tonnen täglich und mehr als 200.000 verzehrfertigen Mahlzeiten pro Tag haben wir nach Anbietern gesucht, die

hervorragende Ergebnisse und Lösungen für unsere unterschiedlichen Anwendungen liefern – und die umfangreichen Verarbeitungslösungen von KRONEN haben uns überzeugt. Die Kombination aus großer Produktionskapazität, Zuverlässigkeit, Innovation und optimaler Hygiene zeichnet diese Anlage aus und macht sie zu einem Referenzprojekt in der regionalen Lebensmittelindustrie. Mit der Investition bekräftigen wir unser Engagement, die Standards des gastronomischen Services in Paraguay kontinuierlich zu erhöhen."

Die Inbetriebnahme der modernen Anlage ist ein strategischer Meilenstein in der Unternehmensgeschichte und der nächste Schritt, um sich als nationaler Marktführer und internationale Referenz in der Lebensmittelindustrie zu etablieren. Das Unternehmen legt so die Basis für optimale Produktionsabläufe und nachhaltiges Wachstum. Für die Zukunft plant das Unternehmen, seine Position weiter zu festigen und Bildungseinrichtungen in weiteren Regionen mit frisch zubereiteten Mahlzeiten zu beliefern.

Weitere Informationen:

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

Erscheinungsdatum: Mi 2 Sept. 2026