Mit der Nachfrage wachsen: Flexibler Einstieg in die Fresh-Cut-Produktion

KRONEN ► Mit wenigen Maschinen beginnen und die Produktion nach und nach ausbauen: Das klingt für kleinere Fresh-Cut-Verarbeiter interessant. Doch wie viel Technik braucht es tatsächlich und welche Möglichkeiten für später sollte man von Anfang an berücksichtigen? Im Gespräch mit dem Fruchthandel Magazin gibt Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter von KRONEN, Einblicke in die Planung und erklärt, welche Erweiterungen bei steigenden Mengen sinnvoll sein können.

Nadine Schotten



Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter von KRONEN, erläutert, wie Fresh-Cut-Verarbeiter ihre Produktion schrittweise ausbauen können.

Herr Zillgith, die Anschaffung von Maschinen ist für viele Betriebe mit zahlreichen Fragen und Unsicherheiten verbunden: Wie hoch wird die Auslastung sein? Welche Kapazität ist sinnvoll? Und was passiert, wenn die Nachfrage wächst oder sich das Sortiment verändert? Was beschäftigt Ihre Kunden bei KRONEN dabei besonders?

Stephan Zillgith: Viele Betriebe beliefern bereits einen festen Kundenstamm mit Schnittware. Diese wollen größere Mengen als bisher, außerdem steigt die Nachfrage. Aber mit Geräten aus der Großküche stoßen die Verarbeiter an ihre Grenzen. Hier kommen wir ins Spiel: Wir beraten die Betriebe und finden eine industrielle, praxistaugliche Lösung, die dem Einsteiger gerecht wird und später mitwachsen kann. Als Komplettanbieter begleiten wir die Betriebe von der ersten Beratung bis zur fertigen Verarbeitungslinie.

Und wie sieht der Einstieg aus?

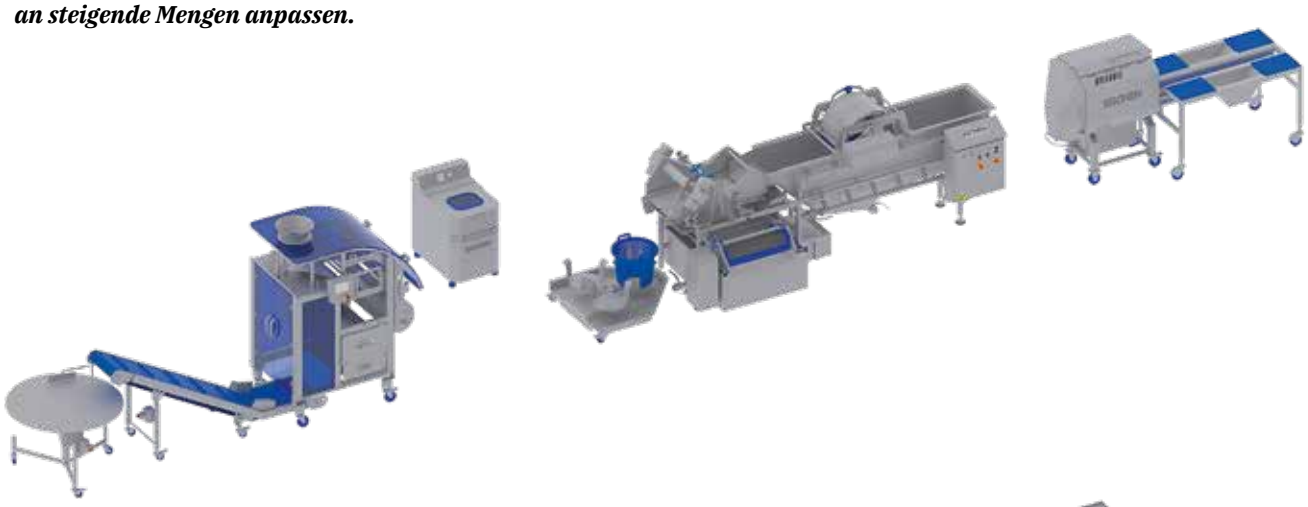
Das ist je nach Kunde immer ganz individuell zu klären. Die Basis bilden häufig eine GS 10-2 zum Schneiden, eine HEWA 3800 zum Waschen und eine KS-100 PLUS zum Trockenschleudern. Ein automatisches Korbkarussell kann den Übergang vom Waschen zum Trocknen erleichtern, gehört aber nicht zwingend zur Ausstattung einer Einsteigerlinie. Anschließend wird die Ware mit einer Verpackungsmaschine unseres Partners GKS Packaging verpackt. Eine solche Basislinie ist für produkt- und verpackungsabhängige Kapazitäten von bis zu 200 kg pro Stunde ausgelegt. Die Maschinen sind so flexibel, dass sie alle gängigen Salat-, Gemüse- und Obstsorten, von Blattsalaten über Kraut, Karotten oder Paprika, schneiden, waschen, trockenschleudern und verpacken können.

Nehmen wir an, die Aufträge werden mehr. Muss der Kunde dann schon beim Einstieg Platz und Technik für den späteren Ausbau einplanen, oder lässt sich das auch nachträglich lösen?

Aus unserer Erfahrung ist es sinnvoll, Erweiterungen bereits bei der Planung zu berücksichtigen und ausreichend Platz für zusätzliche Maschinen und Fördertechnik miteinzuplanen. Unsere Fachberater unterstützen auch bei der Gebäude- und Produktionsplanung. Wir klären die Anforderungen gemeinsam mit dem Kunden,

Schrittweise Anpassung

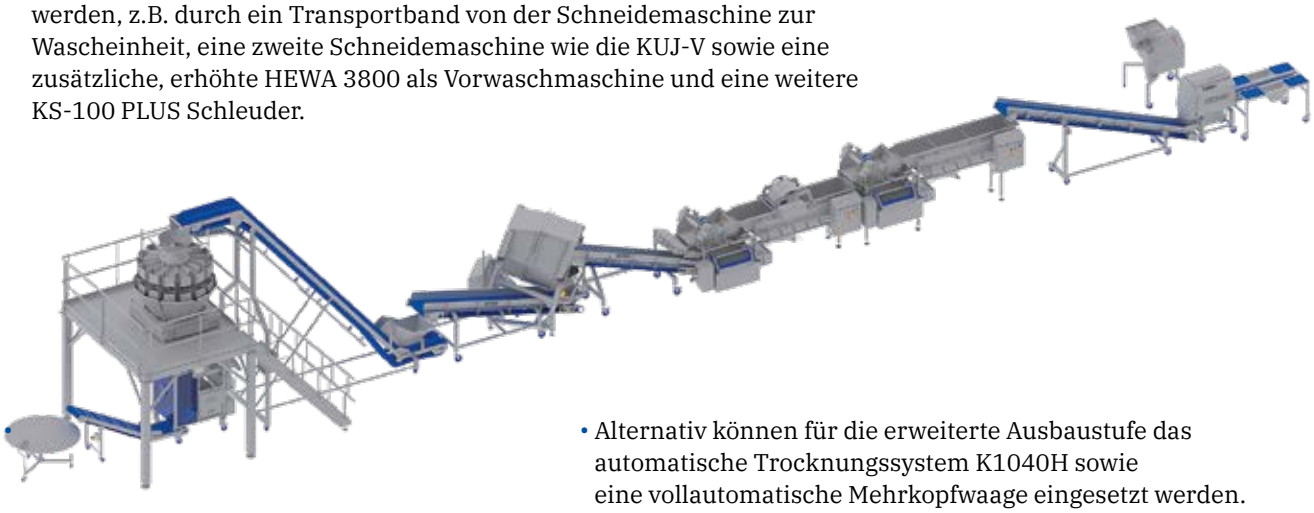
Vom Einstieg bis zum höheren Durchsatz: Die Verarbeitungslinie lässt sich durch zusätzliche Maschinen und mehr Automatisierung schrittweise an steigende Mengen anpassen.



- Die halbautomatische Basic Verarbeitungs- und Verpackungslinie ermöglicht Startups sowie kleinen und mittleren Betrieben den Einstieg in die Fresh-Cut-Produktion, bei geringem Platzbedarf und hoher Flexibilität.



- Mit zunehmender Produktionsmenge kann die Linie einfach erweitert werden, z.B. durch ein Transportband von der Schneidemaschine zur Wascheinheit, eine zweite Schneidemaschine wie die KUJ-V sowie eine zusätzliche, erhöhte HEWA 3800 als Vorwaschmaschine und eine weitere KS-100 PLUS Schleuder.



- Alternativ können für die erweiterte Ausbaustufe das automatische Trocknungssystem K1040H sowie eine vollautomatische Mehrkopfwaage eingesetzt werden.

Fotos: KRONEN



erstellen Aufstellpläne und begleiten die Umsetzung.

Wo stößt die Basislinie bei steigenden Mengen zuerst an ihre Grenzen? Und wie entscheiden Sie gemeinsam mit dem Kunden, ob z.B. eine zusätzliche Schleuder genügt oder eine stärkere Automatisierung sinnvoll ist?
Häufig ist zunächst die Waschkapazität entscheidend. Im zweiten Schritt wird daher häufig eine weitere Waschmaschine zum Vorwaschen und eine zweite KS-100 PLUS Schleuder ergänzt.
Bei Schneidemaschinen macht es oft Sinn, die Hauptlinie durch separate Maschinen für spezielle Produkte zu entlasten. Mit einem solchen Ausbau der Linie sind je nach Produkt und Verpackung bis zu 600 kg pro Stunde möglich.
Welche Erweiterung sinnvoll ist, entscheiden wir anhand der tatsächlichen Anforderungen. Unsere Lösungen können modular und flexibel mitwachsen. Mit einer dritten Schleuder und automatischen Mehrkopfwaage kann die Kapazität auf bis zu 900 kg pro Stunde gesteigert werden. Für die Vollautomatisierung und einen Durchsatz von bis zu 1.500 kg pro Stunde kann dann das horizontale Trocknungssystem K1040H eingesetzt werden.

Viele kleinere Betriebe verarbeiten heute Blattsalat und morgen Möhren oder Kohl. Wie funktioniert dieser Wechsel in der Praxis? Was müssen die Mitarbeitenden umstellen und reinigen?
Das ist mit unseren Maschinen ganz einfach. Bei der Schneidemaschine werden je nach Produkt die Messerwerkzeuge und gegebenenfalls die Bänder gewechselt. Es ist natürlich sinnvoll, die Waschmaschine zu reinigen, um Rückstände des letzten verarbeiteten Produktes zu entfernen.
Auf die schnelle Umrüstung und einfache Reinigbarkeit unserer Maschinen haben wir bei Konstruktion und Entwicklung höchsten Wert gelegt. Das zahlt sich mit der erhöhten Verfügbarkeit der Maschinen in Zeit und Euro aus. Eine wichtige Rolle spielt aber auch vor allem die Produktionsplanung in Bezug auf die Reihenfolge der Produkte oder die spezifische Nutzung einzelner Maschinen, wodurch oft sonst notwendige Reinigungsschritte vermieden werden können.

Die Verpackungstechnik kommt von Ihrem Partner GKS Packaging. Was bedeutet das für den Kunden: Wie werden Verarbeitung und Verpackung aufeinander abgestimmt? Wer kümmert sich, wenn es an einem Übergang hakt?
Über viele Jahre ist mit GKS Packaging eine vertrauensvolle und gute Partnerschaft entstanden, von der auch unsere Kunden profitieren. Unser Vertrieb und unser Kundendienst kennen die GKS-Maschinen so gut wie die eigenen und können jederzeit helfen und unterstützen. Der Kunde hat bei der KRONEN GmbH von der ersten Beratung über die Planung bis zur Inbetriebnahme und darüber hinaus einen festen Ansprechpartner, auf den er sich verlassen kann. Bei Problemen an den Schnittstellen koordiniert dieser die Abstimmung mit den beteiligten Fachleuten.

Was würden Sie einem Betrieb raten, der in die Fresh-Cut-Produktion einsteigen möchte, aber noch unsicher ist, wie viel Technik er für den Anfang tatsächlich braucht?
Je nach Auslastung und den Anforderungen des Betriebs macht es durchaus Sinn unsere Technik frühzeitig einzusetzen. Wir beraten dabei nach dem Leitsatz: nur so viel Technik wie nötig. Die benötigte Kapazität und die Wirtschaftlichkeit der Investition sind entscheidend. Die Maschinen müssen zur aktuellen Produktion passen und sich später erweitern lassen.
Wir bleiben mit den Kunden auch nach der Inbetriebnahme in regelmäßigem Kontakt. Wenn eine Erweiterung notwendig erscheint, wird diese Lösung angeboten. So kann der Kunde nach und nach wachsen. Wir haben viele erfolgreiche Beispiele aus aller Welt, bei denen eine vertrauensvolle Partnerschaft mit KRONEN unseren Kunden einen echten Mehrwert bietet und langfristiges Wachstum ermöglicht.