

mäßig beiliegendem Rezept muss der Verbraucher nur noch Teile eines Apfels sowie nach Geschmack Fruchtsaft hinzugeben. Erfolgreiche Markteinführung war 2015. „Die Kostproben, die wir auf unserem Messtand verteilten, kamen jedenfalls sehr gut an“, zeigte sich Geschäftsführer Klaus-Dieter Wilke optimistisch. Die EO Mecklenburger Ernte GmbH hatte weitere Neuheiten zu berichten: Die Straffung des Mitgliederkreises ist abgeschlossen. Die Zahl von aktuell 27 Gesellschaftern wird aller Voraussicht nach wieder leicht ansteigen. Und auch von einem Umsatzplus ist die Rede: Gegenüber 2014 waren im Vorjahr 14% mehr zu verbuchen. Der Umsatz liegt damit wieder deutlich über der 100 Millionen Euro-Grenze.

■ Die Frischebox (D): Croutons gemischt mit Kernen

„Wir waren 2012 schon einmal auf der FRUIT LOGISTICA“, so Armin Wirtz, Geschäftsführer von Die Frischebox GmbH. „Damals haben wir so viele Kontakte gemacht, die reichten erst einmal drei Jahre. Jetzt wollten wir nachlegen. Das ist gelungen; alle für uns wichtigen Entscheider waren an unserem Stand. Wir freuen uns, dass der Handel zwar alle Zertifizierungen im Auge hat, aber dennoch immer risikofreudiger



Geschäftsführer Klaus-Dieter Wilke präsentiert die verpackten Smoothie-Bestandteile.

wird, wodurch insbesondere der Convenience-Markt wächst.“ Die in Rheinstätten ansässige Firma ist weltweit auf der Suche nach funktionierenden Konzepten und versucht, die dem deutschen Markt anzupassen. Aus der Vielfalt ihres Sortimentes – das beispielsweise auch Trockenfrüchte, Nüsse und Kräuter

umfasst – wählte Die Frischebox diesmal die neuen Salat-Croutons für den Berlin-Auftritt aus. „Bei diesen Produkten spielen wir nicht nur mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, sondern auch mit der Optik“, erläutert Wirtz. „So wird das geröstete Gebäck mit Kernen, getrockneten Beeren, Tomaten oder Röstzwiebeln gemischt und in wiederverschließbaren Schalen unter Schutzatmosphäre verpackt.“ Insgesamt

bietet Die Frischebox 60 verschiedene Croutons, geröstet für Salate und frittiert für Suppen.

Erstellung: Irene

■ Eisberg (CH): Dressing aus Früchten

Zu den Neuheiten in den Kühlregalen, die die Schweizer Firma eisberg auf der Messe aufgestellt hatte, gehörten auf der Basis von



Geschäftsführer Armin Wirtz stellt ein neues Display vor.

Früchten hergestellte Dressings. Es gibt sie beispielsweise in den Geschmacksrichtungen Himbeere, Apfel, Pflaume und Birne sowie als Vinaigrette. „Diese Kreation ist unter der Bezeichnung Tokaj-Dressing auf dem weit entwickelten ungarischen Convenience-Markt

bereits erfolgreich gestartet“, erläuterte Katrin Geisthardt (PR & Communication Manager). Ein weiteres neues Produkt sind die Frucht-Snacks in zwei Mischungen und zwei Größen. Auch bei den bekannten Produkten gab es Innovationen. So bereichern jetzt u.a. getrocknete Tomaten die Lunchbox. Gleichzeitig hat ein Teil der Standard-Erzeugnisse eine neue Verpackung bekommen. Um Kinder für Salate zu begeistern ist beispielsweise der „Green Hero“ unterwegs. *mhz*



Katrin Geisthardt (PR & Communication Manager) informierte die Messebesucher über neue Produkte von eisberg.
Fotos (6): Heinz

KRONEN NAHRUNGSMITTEL

Zahlreiche Neuheiten mit Kooperationspartnern

Auf dem diesjährigen Kronen-Messestand erlebten interessierte Besucher ein großes und mannigfaltiges Angebot aus dem Kronen-Maschinenprogramm. Besonders die Live-Demonstrationen der vielen Neuentwicklungen mit kundenorientierten Anwendungen und Lösungen stießen auf reges Interesse und sorgten für ein überaus positives Feedback.

Auf der Kronen-Ausstellungsfläche zeigte sich zudem die Synergie zwischen Kronen und den Kooperationspartnern JFPT Foodlife, ZTI-Mechatronik und GKS Packaging. Ein weiterer Publikums-magnet waren die kulinarischen Spezialitäten-Angebote – frisch zubereitet von den Gourmetköchen Wolfgang Blum und Andreas Eigner. Einige der leckeren Rezepte wurden in den bisherigen Kronen-Jahreskalendern veröffentlicht.

Die Fachbesucher auf dem Messestand interessierten sich besonders für die Neuheiten:

UVC-Lock Entkeimungsschleuse

Die UVC-Lock Entkeimungsschleuse wurde speziell zur Oberflächenentkeimung von Verpackungsmaterial wie Kisten, Transportbehälter, Werkzeug, usw. in enger Kooperation mit der Schweizer Firma sterilAir® (CH-Weinfelden) entwickelt. Die UVC-Lock ist dem Hersteller zufolge mit modernster UVC-Technik (Hybrid-Röhren von sterilAir®) ausgestattet und vereinigt gleichzeitig den Anspruch von Robustheit, Flexibilität und hoher Wartungsfreundlichkeit. Die UVC-Behandlung mit sterilAir®



Die UVC-Lock Entkeimungsschleuse wurde speziell zur Oberflächenentkeimung von Verpackungsmaterial entwickelt. Stefan Zillgith erläuterte die Vorteile am Stand von Kronen.



Der Kooperationspartner ZTI-Mechatronics zeigte einen innovativen Mangoschäler & -entsteiner.



Das Unternehmen ist sehr exportorientiert und daher regelmäßiger Aussteller auf der internationalen Fachmesse FRUIT LOGISTICA

methode bietet eine „wie von Hand geschälte“, saubere und glatte Fruchtoberfläche. Nach dem Schälen wird die Mango entlang des Steins in zwei Hälften geteilt. Mit dieser Methode wird die Produktlebensdauer enorm erhöht.

2015 erfolgreiches Jahr

Komponenten entkeimt laut Kronen sicher und zuverlässig: Ohne Hitzeeinwirkung, unerwünschte Additive, Rückstände und innerhalb kürzester Zeit. Durch die UVC-Behandlung wird die DNS von Keimen zerstört, d.h. Kontakt- und Schmierinfektionen können so effektiv verhindert werden. Zu den Vorteilen gehören:

- Das Trocknen der Behälter (wie z.B. bei Rieseldesinfektion) ist nicht mehr notwendig.
- Die UVC-Lock kann ideal zur Trennung von 2 Räumen, z.B. Low- und High-Care-Bereiche, eingesetzt werden.
- Mit der UVC-Lock können alle Materialien im Größenbereich von 50 x 50 x 20 mm bis zu 550 x 300 mm schonend durchgeschleust werden. Durch die effiziente Anordnung der UVC-Röhren wird eine fast vollständige Bestrahlungsfläche garantiert.
- Das voll umschließende UVC-Lock-Gehäuse mit Bandhaube besteht aus Edelstahl und gewährleistet eine gefahrlose Nutzung vor UVC-Strahlung.
- Das intuitiv bedienbare Farb-Touchscreen hat eine benutzerfreundliche Oberfläche und ist einfach zu bedienen.
- Lange Standzeiten der UV-Röhren, beispielgebend niedriger Energieverbrauch und eine niedrige Oberflächentemperatur erlauben auch den Einsatz bei wärmeempfindlichen Produkten.



Für das ergonomische Abwiegen und Befüllen bietet Kronen ein Personenpodest inklusive Einkopfwage an.

Für das ergonomische Abwiegen und Befüllen bietet Kronen ein Personenpodest inklusive Einkopfwage an. In Verbindung mit der GKS-Verpackungsmaschine CP 350 oder UP 350 können unterschiedliche Produkte abgewogen, abgefüllt und in repräsentative Beutel verpackt werden (z.B. Gemüse, Obst, Salat, Backwaren, Rohgemüse, Süßigkeiten aber auch Non-Foodprodukte). Das Edelstahl-Podest ist angepasst auf die Höhe der Verpackungsmaschine, mit Sicherheitsaufkantung und Geländer. Die Misch- und Abpackschute mit integriertem Einkopfwiegebehälter ist in ergonomischer Höhe angeordnet und über Stufen leicht erreichbar. Der große Wiegebehälter ist mit einem 19 Liter Volumen zum Abwiegen auch von ganzen Salatblättern (zum Beispiel Lollo Bionda bis 1 kg) perfekt geeignet.

Die Verpackungsmaschine CP 350 oder UP 350 ist somit von oben leicht und funktional befüll- und bedienbar. Die einfache Reinigung des kompletten Edelstahlpodests sowie der Einkopfwage nennt Kronen ein weiteres „Plus“ dieser Anlage.

Mangoschäler & -entsteiner (ZTI Mechatronics)

Der Mangoschäler & -entsteiner (ZTI Mechatronics) zum Schälen und Entsteinen von Mangos (30 bis 40 Stück pro Minute) – vollautomatisch und in einem Zyklus. Die Mango wird in die Aufnahmestation der Maschine gelegt und positioniert und durchläuft dann die Schäl- und Entsteinstationen. Die Mango ist eine sehr empfindliche Frucht, und dies erfordert besondere Sorgfalt in der Verarbeitung. Herkömmliche Schälmethoden können kein zufriedenstellendes Ergebnis liefern, da die Frucht oft beschädigt wird. Aufgrund der einzigartigen Verarbeitungsmethode wird die Mango nicht an den Außenseiten sondern durch den Stein gehalten. Durch den anschließenden Schälvorgang wird die Mango längs der Frucht geschält, das Ergebnis dieser Schäl-

Der seit Jahren anhaltende Wachstumskurs der Kronen GmbH führte zu einem Umsatz über 14 Mio Euro (2015: 14,3 Mio Euro), dies bereits im zweiten Jahr in Folge. Diese Zahlen gab das Unternehmen anlässlich der Veröffentlichung des Geschäftsberichts kurz nach der Messe bekannt. „Durch einen Standortwechsel der Kronen US-Tochtergesellschaft Kronen Corp. von New York nach Madison/Wisconsin in Verbindung mit erweiterten Serviceangeboten konnte der Umsatz in den USA um 94% gesteigert werden. Auch in Südamerika werden in Kürze zwei Mitarbeiter direkt für Kronen tätig sein, die von Uruguay und Argentinien aus den gesamten Kontinent sowohl vertriebs- als auch kundendiensttechnisch betreuen werden.“ Kronen sei mit einem Export-Anteil von über 75% weiterhin sehr exportorientiert.

Der Trend in der so genannten grünen Nahrungsmittelindustrie (Salat, Gemüse, Obst) gehe kundenseitig immer mehr zu Betriebskonzentrationen. „Dies veranlasste uns, verstärkt in die Entwicklung von innovativen Maschinen und Anlagen für die Verarbeitung von größeren Mengen zu investieren. Damit konnte sich Kronen auch zum Systemlieferanten entwickeln und profilieren.“ Als einen weiteren Erfolgsfaktor bezeichnet Kronen die Steigerung des Eigenfertigungsanteils um 10%.

Auch für das laufende Jahr kündigte das Unternehmen weitere Investitionen an. So werde die Fertigung mit dem Programm „Wertstrom 2018“ optimiert. Als wesentlicher Bestandteil dieses Konzepts ist die Anschaffung mehrerer Produktionsanlagen und -maschinen geplant um entsprechend die Fertigungstiefe zu erhöhen. Eine Solaranlage mit 100 kW in Verbindung mit einer Solartankstelle für Elektrofahrzeuge ist bereits in Auftrag gegeben. Mit dieser Investition setzt Kronen ein Zeichen für eine umweltfreundliche und nachhaltige Produktion und leistet somit einen wichtigen Beitrag zur CO₂ Reduzierung. ■