

Niederländischer Großhändler setzt auf Kronen-Maschinenausstattung

Vielfalt und Qualität als Garant für die Kundenzufriedenheit

Der niederländische Obst- und Gemüsegroßhändler Postuma AGF hat einen modernen Gebäudekomplex eröffnet und in dem Zuge Anfang des Jahres eine komplette Verarbeitungsstätte für Gemüse in Betrieb genommen. Damit kann das Familienunternehmen eine Vielfalt an hochwertigen Freshcut-Produkten im eigenen Haus herstellen, was zahlreiche neue Geschäftsmöglichkeiten bietet. Die Maschinenausstattung wurde von KRONEN und Synergy Systems, offizieller Distributor des Technologie Anbieters in den Niederlanden, geliefert.



Postuma AGF mit Sitz im niederländischen IJsselmuiden ist ein Familienbetrieb mit über 100 Jahren Erfahrung im Obst- und Gemüsegeschäft. Das Unternehmen bietet ein breites Spektrum an frischen Produkten. Die Kunden sind Obst- und Gemüsespezialisten, wie Fachgeschäfte, Markthändler und Food Service

Unternehmen, die zum Beispiel kommerziellen Großküchen betreiben.

Das Ziel des Großhändlers ist es, ein führender Anbieter von Kartoffel-, Gemüse- und Obstprodukten zu sein, indem langfristige Kundenbeziehungen geschaffen werden. Ein zentraler Aspekt ist hierbei die Qualität. Postuma AGF verfügt über ein umfassendes Qualitätsmanagement, mit dem Geschmack, Aussehen, Größe und Temperatur der Produkte nach strengen Standards geprüft werden.

Außerdem berät das Unternehmen seine Kunden in Bezug auf Ladendesign, Preisgestaltung und Geschäftsstrategien. Der sogenannte „Business Scan“ evaluiert Kenndaten, mit denen Geschäftsprozesse der Fachgeschäfte dann langfristig verbessert werden sollen. Postuma AGF will seinen Kunden Mehrwert bereitstellen und sie unterstützen sich am Markt zu differenzieren, um so ihren Geschäftserfolg zu fördern. Das beinhaltet auch ein Sortiment, das kontinuierlich an neue Konsumenten-Trends angepasst wird und Vielfältigkeit vorweist. Die ganze Unternehmensphilosophie ist auf die Bedürfnisse und den individuellen Support der Kunden ausgerichtet.



Modernes Sortiment und hohe Qualität machen den Unterschied

Ein weiterer Schritt, um die Marktanteile auszubauen, war der Ausbau des Postuma-Geländes. Im Dezember wurde ein neuer Gebäudekomplex eröffnet, zusammen mit einer neuen Verarbeitungsstätte, die letztes Jahr eingerichtet und Anfang dieses Jahres in Betrieb genommen wurde. „Andere Anbieter auf dem Markt können die Qualität, die wir unseren Kunden bieten wollen, nicht liefern. Indem wir die Freshcut-Produktion ins eigene Haus verlagert haben, haben wir

mehr Kontrolle über die Prozesse“ so erklärt Frans Bolder die Entscheidung von Postuma AGF eine komplette Gemüse-Verarbeitungslösung neu zu installieren.

Bislang lieferte Postuma alle Arten von Obst, Kartoffeln und Gemüse. Die Verarbeitungsküche wird hauptsächlich für die Herstellung hochwertiger Freshcut-Gemüse genutzt. Mit den neuen Maschinen konnte das Sortiment bereits deutlich erweitert werden. „Wir können jetzt unterschiedliche Produktgrößen herstellen, zudem Gemüse-Reis, der immer populärer wird. Gemüse-Spiralnudeln sind auch möglich“ sagt Frans Bolder. Hutspot, ein traditionell niederländisches Eintopfgericht aus Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln, und auch Endiviensalat, Suppengemüse und Baby Leaf bilden die Basis der Freshcut-Produktion. Der Großhändler beliefert seine Kunden außerdem mit außergewöhnlicheren Produktangeboten, zum Beispiel einer Katalanischen und Japanischen Gemüsepfanne. Spiralnudeln aus Karotte, rote Bete, Zucchini oder Kürbis sollen ebenfalls angeboten werden. Ein Großteil der Produkte wird für den Endverbrauchermarkt abgepackt. Zudem gibt es einen geringeren Anteil an größeren Gebinden.



Das Team der niederländischen Kronen-Tochter Synergy Systems am Kronen-Gemeinschaftsstand auf der diesjährigen Fruit Logistica.

Komplettlösung zugunsten der Flexibilität

„Wir sind dabei, das Angebot in ein unverwechselbares Sortiment auszubauen, mit dem sich der Frischeprodukt-Spezialisten von den Supermärkten unterscheiden kann“ erklärt Frans Bolder. Für Fach- und Markthändler ist das

Bereitstellen eines Freshcut-Portfolio ein Weg sich vom Einzelhandel abzuheben. „Dadurch, dass wir die Schneideanlage selbst managen, können wir schnell auf Kundenwünsche reagieren“. Um die gewünschte Lösung umsetzen, beauftragte Postuma AGF Synergy Systems. Der niederländische Distributor ist ein Spezialist für Maschinen und Anlagen für die Nahrungsmittelindustrie und in den Niederlanden der offizieller Partner und Vertreter von KRONEN. Der Anbieter war in der Lage den engen Zeitplan und die hohen Standards in Hinblick auf Qualität und Vielfalt von Postuma zu erfüllen. Synergy Systems stellte alle Maschinen für die Verarbeitungsstätte bereit und führte auch das komplette Projektmanagement durch.

Weitere Informationen unter www.kronen.de (<http://www.kronen.de>)

Erscheinungsdatum: 04.04.2019
