



## Deutliche Kapazitätssteigerung

**Kronen Nahrungsmitteltechnik | Vietnam** ► Das Unternehmen Hai Thanh Co. Ltd., ursprünglich spezialisiert auf die Verarbeitung von Meeresfrüchten und die Herstellung von Surimi, hat jüngst seine Geschäftstätigkeit um den Bereich der Obstverarbeitung erweitert. Im Zuge strategischer Investitionen entschied sich das Unternehmen zum Kauf einer Kronen GS 10-2 Bandschneidemaschine zur Steigerung der Produktivität in der Mango-Verarbeitung.

Die Inbetriebnahme der GS 10-2 verhalf Hai Thanh zu einer Produktionssteigerung von 25 kg zu 500 kg Mangos pro Stunde.

Seit einigen Monaten ist bei dem vietnamesischen Unternehmen die Bandschneidemaschine im Einsatz, um sowohl aus frischen als auch aus gefrorenen Mangos Würfel zu schneiden. Vor der Installation der GS 10-2 wurden die Mangos manuell geschnitten – hierbei lag die Verarbeitungskapazität einer Person in Handarbeit bei 25 kg pro Stunde. Mit der Bandschneidemaschine können nun bis zu 500 kg Mangos geschnitten werden, was zu einer deutlichen Kapazitätssteigerung führte.

Die GS 10-2 ist mit einem maßgefertigten Würfelgitter ausgestattet, das in Kooperation mit mehreren erfahrenen vietnamesischen Managern von Freshcut-Betrieben und der Kronen Vertretung in Vietnam Song Song Co. Ltd. speziell für die Verarbeitung von Mangos zu Würfeln entwickelt wurde. Das Würfelgitter wurde an die spezifischen Anforderungen von Hai Thanh angepasst, sodass eine Produktion von 20 mm x 20 mm Quadraten möglich ist – die dritte Dimension der Würfel wird durch die Stärke der halbierten Mangos bestimmt. Durch die Anpassung des Würfelgitters konnte die Verlustquote von 20 % auf lediglich 5 % bis 10 % reduziert

Das Würfelgitter wurde an die spezifischen Anforderungen von Hai Thanh angepasst. Die Würfel werden in einer Größe von 20 mm x 20 mm sowie der Stärke der halbierten Mangos produziert.

werden, was ein entscheidendes Kriterium für Hai Thanh war. Kleinere unerwünschte Produktabschnitte können durch ein Sieb abgesondert werden. Ein weiteres wichtiges Entscheidungskriterium bei der Auswahl der Maschine war die einfache und schnelle Reinigung, da die Maschine bei der Verarbeitung von Mangos nach wenigen Stunden aufgrund des Verklebens der Oberflächen und daraus folgendem Anhaften der Mango-Stücke gerei-

einem angeschlossenen Kühlhaus auf 4.290 m<sup>2</sup>. Neben Mangos verarbeitet das Unternehmen auch gefrorene (IQF Individual Quick Frozen) Ananas, Wassermelonen, Papayas, Drachenfrucht, Aloe Vera, Limetten und Taro-Produkte (Wasserbrotwurzel). Die verarbeiteten Früchte werden an Kunden in Asien, z.B. Japan, Korea, Taiwan, die Philippinen und China sowie nach Europa geliefert. Mit der Expansion der Geschäftstätigkeiten und fortlaufenden In-



Hai Thanh verfolgt das Ziel, eines der führenden Unternehmen für die Verarbeitung von Obst und Gemüse und Meeresfrüchten in Vietnam zu werden.

nigt werden muss. Die GS 10-2 erfüllt diese Anforderung, indem sie einen Reinigungsprozess innerhalb weniger Minuten ohne zusätzliches Werkzeug ermöglicht. Nach der Erweiterung der Geschäftstätigkeit um die Obst- und Gemüseverarbeitung beschäftigt das Unternehmen nun 400 Mitarbeiter und betreibt eine Produktionsstätte für die Verarbeitung von Obst und Gemüse mit

vestitionen verfolgt Hai Thanh das Ziel, eines der führenden Unternehmen für die Verarbeitung von Obst, Gemüse und Meeresfrüchten in der Region des Mekongdelta zu werden. Die Kapazitätssteigerung durch den Einsatz der GS 10-2 sei ein wichtiger Schritt, um dieses Ziel zu erreichen. ●

Halle 3.1, Stand B-05

