

Produktion frischer, verzehrfertiger Salate in Uruguay

19. Juni 2019

Bei Verdeagua, einem Salatproduzenten mit Sitz in Montevideo in Uruguay, wurde vor Kurzem eine Verarbeitungslinie für die Herstellung verzehrfertiger Salate in Betrieb genommen. Die empfindlichen Produkte werden an Supermärkte und Gourmetrestaurants geliefert, wobei ein hoher Qualitätsstandard gewährleistet wird.



KRONEN Korbkarussell in der Salatverarbeitung bei Verdeagua. Foto © Verdeagua/KRONEN GmbH

Die Maschinen der Verarbeitungslinie wurden von KRONEN geliefert, nachdem sich das Team von Verdeagua bei einer Betriebsbesichtigung bei einem KRONEN Kunden in Deutschland zur Umsetzung einer professionellen Salatverarbeitung informiert hatte.

Wegen des Ausbaus des Produktportfolios seit der Gründung im Jahr 2000 wollte das Unternehmen nun die Verarbeitung an größere Kapazitäten anpassen. Gestartet mit dem Anbau kleiner Mengen Salat in Hydrokultur, umfasst das Angebot von Verdeagua heute den besonders zarten Salanova® Salat, Baby Leaf, Spinat, Rucola sowie Wasserkresse und Basilikum. Alle Produkte werden verzehrfertig abgepackt an die Kunden aus Einzelhandel und Gastronomie mit hohen Qualitätsanforderungen geliefert. Durch die Gewährleistung dieser gleichbleibend hohen Qualität ist Verdeagua heute der führende Anbieter von verzehrfertigem Hydrokulturgemüse in Uruguay.

Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit und Qualität empfindlicher Produkte stehen im Fokus

Das Unternehmen hat sich auf den Anbau und die Verarbeitung besonders empfindlicher Produkte spezialisiert, denn neben den feinen Blättern von Spinat oder Basilikum werden auch die besonders zarten Salanova® Salate verarbeitet.

Salatanbau bei Verdeagua in Montevideo. Foto © Verdeagua/KRONEN GmbH

Diese Salatsorte zeichnet sich durch ihre kleinen Blätter mit dünner, kurzer Mittelrippe aus, die vor dem Verzehr nicht entfernt werden muss - wodurch weniger Abfall und mehr essbares Produkt entsteht. Nachhaltigkeit ist auch bei der Verarbeitung ein wichtiger Aspekt für Verdeagua, denn die Unternehmenswerte beinhalten Umweltschutz und einen Mehrwert für die Mitarbeiter. Außerdem spielt die Lebensmittelsicherheit eine zentrale Rolle, da es das Ziel des Unternehmens ist, sichere und gesunde verzehrfertige Produkte anzubieten. Verdeagua ist sich der Verantwortung gegenüber den Konsumenten bewusst und achtet auf eine hygienische Verarbeitung der Produkte, bei der die Produkte gereinigt, jedoch möglichst wenig beschädigt werden. Daher ermöglicht die neue Verarbeitungslinie ein schonendes, aber gründliches Waschen und Entwässern der verschiedenen Produkte.



Zusammenarbeit und Spezifikationen der Salatverarbeitungslinie

Nachdem die Eigentümer von Verdeagua sich am KRONEN Stand auf der Fruit Logistica 2018 über die Lösungen zur Salatverarbeitung informiert hatten, organisierten Heiko Schönbroich (Vertriebsleiter Deutschland Süd bei KRONEN) und Juan Lindmayer (Export-Bereichsleiter für Lateinamerika & Karibik bei KRONEN) für das Verdeagua Team eine Betriebsbesichtigung beim KRONENKunden légumes Rapp in Deutschland. Vor Ort bekam das Team von Verdeagua einen Eindruck davon, wie eine professionelle Salatverarbeitungslösung umgesetzt werden kann. Daraufhin entschloss sich Verdeagua zur Installation einer KRONEN-Salatverarbeitungslinie in ihrem Betrieb, welche vor Ort von Juan Lindmayer begleitet wurde.

Die neue Wasch- und Entwässerungslinie bei Verdeagua besteht aus einem Putztisch, einem Steigband, einer Waschmaschine sowie einem Korbkarussell und einer Salatschleuder der neuesten Generation. Die Waschmaschine, eine GEWA 3800V ECO, ermöglicht ein gründliches und gleichzeitig schonendes Waschen unterschiedlicher Produkte, da die einstellbare Wasserwalze sowie die wechselbaren Vibrationssiebe mit unterschiedlichen Lochgrößen eine Anpassung an verschiedene Produkteigenschaften ermöglichen.



KRONEN Steigband in der Salatverarbeitungslinie bei Verdeagua - Salatverarbeitung am KRONEN Putztisch bei Verdeagua in Uruguay. Foto © Verdeagua/KRONEN GmbH

Mit der GEWA 3800V ECO können z.B. bis zu 350 kg Baby Leaf oder bis zu 200kg Basilikum verarbeitet werden. Im Anschluss an das Waschen und die erste Entwässerung durch das Vibrationssieb der Waschmaschine entwässert die Salat- und Gemüseschleuder KS-100 PLUS die Produkte durch einen automatischen Wechsel der Schleuderrichtung innerhalb eines Schleudergangs schonend und sorgfältig. Auch hier können die Schleudergänge an unterschiedliche Produkte angepasst werden, wobei die individuellen Einstellungen für jedes Produkt auf den programmierbaren Speicherplätzen gespeichert werden können. Die Verarbeitungskapazität der Salatschleuder liegt z.B. bei bis zu 190 kg Baby Leaf oder 130 kg Rucola pro Stunde. Mit der Verarbeitungslinie bei Verdeagua werden 100 kg Produkt pro Stunde verarbeitet.

„Wir freuen uns, dass wir diese Maschinen zum ersten Mal in Uruguay im Einsatz haben. Somit können wir den Markt zukünftig erweitern und mehr Kunden bedienen.“ sagte Sebastián Figuerón, technischer Leiter bei Verdeagua, beim Grillfest zur Inbetriebnahme der Verarbeitungslinie.

Weitere Informationen unter: www.kronen.eu

Quelle: KRONEN GmbH

Veröffentlichungsdatum: 19.06.2019

