

# Fruit Logistica 2017: Ausgestellte Innovationen weckten Begeisterung

Kategorie: [FOOD](#), [MESSEN](#)

Erschienen am: 28. Februar 2017

Vom 8. – 10. Februar 2017 war die FRUIT LOGISTICA 2017 für drei Tage Treffpunkt für den internationalen Fruchthandel. Auch Kronen war als Spezialist für die Salat, Gemüse und Obst verarbeitende Industrie wieder auf der Messe vertreten. Viele Besucher waren begeistert von den ausgestellten Exponaten. Vor allem die innovativen Neuheiten - und die damit verbundenen Möglichkeiten - waren immer wieder Ausgangspunkt für viele informative Gespräche und Diskussionen. Insbesondere die Live-Demos der Kronen-Neuheiten – die Gemüsespiralen-Schneidemaschine SPIRELLO 150 und die Hochleistungswaschmaschine GEWA XL – erwiesen sich als Publikumsmagnet.

„Das gibt uns die Sicherheit, mit unseren Produktentwicklungen den richtigen Kurs eingeschlagen zu haben. Die Zubereitungs- und Essgewohnheiten vieler Menschen haben sich in den vergangenen Jahren stark geändert. Gesunde Ernährung ist immer weiter in den Fokus gerückt. Dazu zählt auch der Verzehr von frischem Gemüse. Als Reaktion auf die gestiegene Nachfrage hat Kronen mit der Entwicklung innovativer Maschinen reagiert“, erläutert Stephan Zillgith, Geschäftsführer von Kronen.



Mit dem SPIRELLO 150 werden zum Beispiel gesunde Gemüsespaghetti produziert. Seit vielen Jahren bereits ist Kronen mit einer kleineren Maschinenversion, der S021 Spiralschneidemaschine, am Markt. Mit dem SPIRELLO 150 ist Kronen nun ein technologischer Durchbruch gelungen, der eine Kapazitätssteigerung bei einer konstanten Qualität ermöglicht. Mit dem SPIRELLO 150 können nicht nur längliche Produkte (Gurken, Karotten, Rettiche, Butternusskürbis) sondern auch runde Produkte, wie z.B. Kohlrabi oder Rote Beete in dekorative und gesunde Gemüsespiralen geschnitten werden.

Mit der neuen GEWA XL präsentierte Kronen eine leistungsstarke Waschmaschine für hohe Kapazitäten bei gleichzeitig geringem Energie- und Wasserverbrauch. Diese Maschine ermöglicht optimale Waschergebnisse für große Mengen Salate und Gemüse. Die Maschine dient der Reduzierung von Kreuzkontaminationen und trägt einer erhöhten Nahrungsmittelsicherheit bei.

Auch Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt zeigte sich beeindruckt vom Messeauftritt der Firma Kronen und ließ sich die hochinnovativen Neuheiten von Stephan Zillgith und Eric Lefebvre,

## PROZESSTECHNIK

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie  
<http://www.prozesstechnik-portal.com>

---

Technischer Leiter bei Kronen, erklären. Bereits am 27. Januar 2017 fand ein wichtiges Zusammentreffen auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin statt. Anlass dazu war die Übergabe des Zuwendungsbescheids für das Projekt „SiMoHyP: Entwicklung eines innovativen Verfahrens zur Erhöhung der mikrobiologischen Sicherheit abgepackter Schnittsalate durch Monitoring und Hygienisierung des Prozesswassers“.

Dieses Projekt wird im Innovationsprogramm des BMEL über eine Laufzeit von 24 Monaten gefördert; es soll eine innovative Waschtechnik sowie eine Methode zur Dekontamination des Prozesswassers entwickelt werden, das beim Waschen geschnittener Salate verwendet wird, um so mikrobiologisch sichere verzehrfertige Salate zu erhalten und gleichzeitig Ressourcen zu schonen (Wasserverbrauch, Energie).

„In der Teamarbeit mit unseren Kunden und Partnern sind bereits viele kreative Ideen entstanden, dabei entwickeln wir nicht nur Maschinen sondern teilen unser Know-How mit unseren Kunden“, so Eric Lefebvre.

Der Kronen-Messestand präsentierte sich in einem neuen und attraktiven Design und war wiederum ein gelungenes Resultat von Synergie zwischen Kronen und den Kooperationspartnern ZTI-Mechatronics und GKS Packaging.

Auch auf der diesjährigen Fruit Logistica verwöhnten die Gourmet-Köche Wolfgang Blum und Andreas Eigner die Kronen-Standbesucher mit exquisiten Menüs - frisch zubereitet nach ihren Rezepten, die bereits im Kronen-Jahreskalender 2017 veröffentlicht wurden. Die leckeren Rezepte und Videos werden monatlich im Kronen Newsletter und auf der Homepage veröffentlicht. Durch die innovative Kronen-Technik nach neuestem Standard wurde das Vor- und Zubereiten dieser Speisen zu einem Kocherlebnis mit Augenschmaus und Gaumenfreude!