

## **PRESSEMITTEILUNG**

**4. April 2019**

### **ANWENDERBERICHT: POSTUMA AGF**

#### **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.

#### **Ein 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.

„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.

### Spezifikationen der Gemüse-Verarbeitungslösung

Die neue Verarbeitungseinrichtung bei Postuma besteht auf einer Verarbeitungslinie zum Schneiden, Waschen und Trocknen von Gemüse sowie aus diversen Einzelmaschinen von KRONEN. In der Verarbeitungslinie wird das Produkt von der Bandschneidemaschine **GS 10-2** im ersten Schritt geschnitten. Dann wird es automatisch über ein **Transportband** zur Waschmaschine **GEWA 3800 V ECO** befördert. Schließlich wird das Gemüse mit der Schleuder **K50-ECO** getrocknet. Bis zu 1.000 kg können pro Stunde verarbeitet werden. Für die Bedienung sind 2 Personen erforderlich.

Daneben werden folgende Maschinen für verschiedene Gemüse-Sorten und Verarbeitungsverfahren verwendet:

- **Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V:** Sie schneidet Scheiben von 2 bis zu 12 mm, Stifte von 2 bis zu 20 mm und Würfel von 3 bis zu 20 mm in exakter und perfekter Schnittqualität - in einem einzigen Arbeitsgang. Auch 3 x 3 mm Feinstwürfel (Brunoise) und Gemüse-Reis, z.B. aus Brokkoli- und Blumenkohl-Stängeln oder auch aus Karotten, können geschnitten werden. Je nach Produkt und Schnittstärke liegt die Kapazität zwischen 300 bis 3000 kg pro Stunde.
- **Kartoffelschälmaschine PL 25 K:** Die Maschine ist mit einem Korundschälsystem ausgestattet und ist vor allem zum Schälen und Waschen von Kartoffeln, Karotten, Rote Beete und anderem Wurzelgemüse geeignet. Das Korundsystem ermöglicht ein hauchdünnes Abtragen der Schale. Es besteht die Möglichkeit den Korundmantel und die Korundscheibe

mit einem mit Gummi beschichteten Zylinder und Scheibe auszutauschen, so dass aus einer Korundschälmaschine eine Knollenwaschmaschine wird.  
Kapazität für Gemüse: max. 400 kg/h.

- **Kartoffelschälmaschine PL 25 S:** Sie ist mit einem Messerschälssystem ausgestattet bei dem sowohl die Messerscheibe als auch der Schälkorb mit zweiseitig schneidenden Messern ausgestattet sind. Das Produkt wird schnell, effektiv und sauber, wie von Hand geschält und gleichzeitig gewaschen. Kapazität für Gemüse: max. 400 kg/h.
- **Schlauchbeutel-Verpackungsmaschine CP 350 PLUS:** Die sehr kompakte Verpackungsmaschine ist ideal zum Verpacken von unterschiedlichen Produkten. Als eine der kleinsten Schlauchbeutelmaschinen weltweit formt sie Flachfolien zu Beuteln mit Hilfe einer speziell entwickelten Formeinrichtung.

„Wir wollten keine Zugeständnisse bei der Produktqualität machen. Außerdem war es unser Wunsch, künftig mehr Vielfalt anbieten zu können: mehr moderne Freshcut-Produkte und ein größeres Sortiment. Uns war es dabei wichtig, dass wir durch den gesamten Veränderungsprozess begleitet werden und all das wurde bis heute zu unserer Zufriedenheit umgesetzt“ so Frans Bolder.

### Über KRONEN GmbH

KRONEN entwickelt und produziert Einzelmaschinen, Sondermaschinen und komplette Verarbeitungslinien zum Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Schälen, Verpacken und Entkeimen von Nahrungsmitteln, auch im großen Maßstab.

Heute beschäftigt das familiengeführte Unternehmen über 100 Mitarbeiter und ist ein global operierender Maschinen- und System-Lieferant für die Freshcut-, Convenience-, Catering-, Feinkost- und Lebensmittelindustrie mit weltweiten Vertretungen in über 80 Ländern. Die Produkte werden in über 100 Länder der Erde geliefert. In enger Kooperation mit Kunden und internationalen Partnern erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und will aber auch die veränderten Herausforderungen des globalen Marktes kreativ und offensiv erkennen und umsetzen.

Im Jahr 2018 feierte das Unternehmen sein 40-jähriges Firmenjubiläum.

Weitere Informationen unter: [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)

### Ansprechpartner:

Esther Müller

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: [esther.mueller@kronen.eu](mailto:esther.mueller@kronen.eu)

Christina Maier

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: [christina.maier@kronen.eu](mailto:christina.maier@kronen.eu)

**Fotomaterial KRONEN GmbH / Synergy Systems B.V.:**

**Postuma AGF Gemüseverarbeitung:**



Das Postuma AGF Team und Synergy Systems, KRONEN Vertretung in den Niederlanden, in der neuen Verarbeitungsstätte bei der KRONEN Bandschneidemaschine GS 10-2

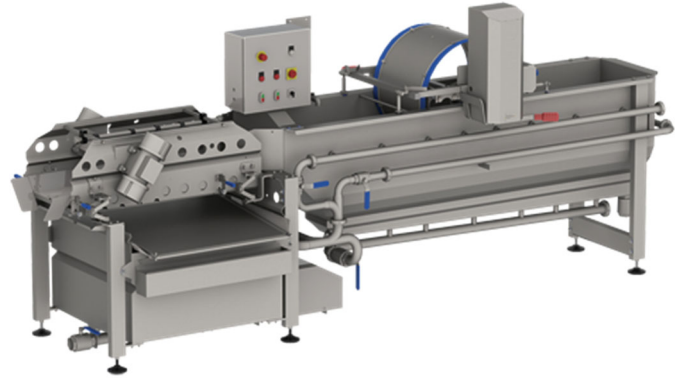


Bei der Eröffnung der neuen Verarbeitungsstätte: Auswahl aus dem Freshcut-Sortiment von Postuma AGF – KRONEN Kartoffelschälmaschinen der PL Serie im Hintergrund

**KRONEN Gemüse-Verarbeitungsmaschinen bei Postuma AGF:**



KRONEN Bandschneidemaschine GS 10-2



KRONEN Waschmaschine GEWA 3800 V ECO mit Vibrationsaustrag



KRONEN Salatschleuder K50 ECO-900



KRONEN Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V



KRONEN Kartoffelschälmaschine PL 25K

**Fotomaterial Postuma AGF:**



Postuma AGF Gebäude in IJsselmuiden in den Niederlanden