

## **PRESSEMITTEILUNG**

**01. November 2020**

### **BERICHT: EFFIZIENTE ENTWÄSSERUNG VON EINGELEGTEN CHAMPIGNONS FÜR DIE WURSTHERSTELLUNG**

**Neu entwickelte KRONEN Maschine spart Zeit, Personalkosten und Platz in der Produktion von Wolf Wurstspezialitäten GmbH**

**Wie lässt sich überschüssige Flüssigkeit schnell aus eingelegten Champignons entfernen? Mit dieser Fragestellung beschäftigte sich die Wolf Wurstspezialitäten GmbH und wandte sich zur Umsetzung der Entwässerungstechnik an die KRONEN GmbH. In einem gemeinsamen Projekt entstand in kürzester Zeit der DEW 200 Druckentwässerer, der speziell an die Verarbeitung von eingelegtem Gemüse angepasst ist.**

Die Wolf Wurstspezialitäten GmbH stellt Fleisch- und Wurstspezialitäten für die Bedientheke (Schinken und Aufschnittvarianten), Grillspezialitäten und Wurstsalat her und ist außerdem auf die Herstellung von bayerischen und thüringischen Wurst Spezialitäten spezialisiert. Um die Abläufe bei steigenden Produktionsmengen effizienter zu gestalten, war das Familienunternehmen auf der Suche nach einer Lösung zur Entwässerung von eingelegten Champignons, die als Füllung für Champignonl Yorker weiterverarbeitet werden. Nachdem verschiedene Techniken zur Entwässerung getestet wurden, wandte sich die Wolf GmbH mit der erfolgversprechendsten Technik mittels Druckausübung an die KRONEN GmbH. Gemeinsam entwickelten die Teams der beiden Unternehmen innerhalb kurzer Zeit den DEW 200 Druckentwässerer, der über die einstellbare Druckausübung mittels einer Platte auf das in einen perforierten Normbehälter gefüllte Produkt überschüssige Flüssigkeit entfernt. Die KRONEN GmbH stellte bei der Konstruktion der Maschine die Einhaltung der sicherheitsrelevanten Ansprüche sowie der Hygienevorgaben sicher. Außerdem wurde auf eine einfache Bedienbarkeit und Reinigung geachtet.

Mit dem DEW 200 Druckentwässerer, der nun seit einigen Monaten erfolgreich in der Produktion der Wolf Wurstspezialitäten GmbH im Einsatz ist, wurde der Verarbeitungsprozess der Champignons erheblich verbessert, da nun große Mengen Champignons in kurzer Zeit entwässert werden können, wobei sich der Entwässerungsgrad einstellen lässt. Vorher war die Vorbereitung der Champignons mit langen Abtropfzeiten, viel Platzbedarf und hohem Personalaufwand verbunden. Mit dem DEW 200 können die 140 t Champignons pro Jahr nun effizient und mit geringem Platz- und Personalbedarf für die weitere Verarbeitung als Wurstfüllung vorbereitet werden, weshalb die Wolf Wurstspezialitäten GmbH mit der gemeinsam erarbeiteten Lösung sehr zufrieden ist.

Das 1925 gegründete Familienunternehmen zählt zu den 5 größten Wurstherstellern in Deutschland und stellt in vierter Generation Fleisch- und Wurstspezialitäten zur Belieferung von großen Lebensmitteleinzelhändlern her. An den Produktionsstandorten in Thüringen und Bayern arbeiten mehr als 1200 Mitarbeiter – und das Unternehmen ist weiter auf Wachstumskurs. Die Produktion ist zertifiziert nach IFS (International Food Standard) und QS (Prüfsystem für Lebensmittel) und wird durch regelmäßige interne und externe Audits geprüft.

## Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken. Darüber hinaus bietet KRONEN technische Lösungen im Bereich Fleisch und Fisch, Backwaren, Fertiggerichte, Trocken- und Tiefkühl-Produkte sowie Tiernahrung an. Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein über 100 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 100 Länder der Erde.

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere Produktion gesunder Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

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

### **Ansprechpartner:**

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: [kira.krollpfeiffer@kronen.eu](mailto:kira.krollpfeiffer@kronen.eu)

Esther Müller

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

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

**Bildmaterial KRONEN GmbH/Wolf Wurstspezialitäten GmbH:  
Der neu entwickelte DEW 200 Druckentwässerer in der Produktion bei der Wolf  
Wurstspezialitäten GmbH:**



Der DEW 200 in der Produktion bei Wolf  
Wurstspezialitäten GmbH



Champignonentwässerung mit dem DEW 200