

PRESSEMITTEILUNG

18. Juni 2019

ANWENDERBERICHT: VERDEAGUA

Produktion frischer, verzehrfertiger Salate in Uruguay

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. 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. 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 KRONEN-Kunden 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. 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 Gemüeschleuder 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.

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

Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Esther Müller

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: esther.mueller@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH / Verdeagua:

Verdeagua Salatverarbeitung:



Salatverarbeitung am KRONEN Putztisch bei Verdeagua Uruguay



KRONEN Steigband in der Salatverarbeitungslinie bei Verdeagua

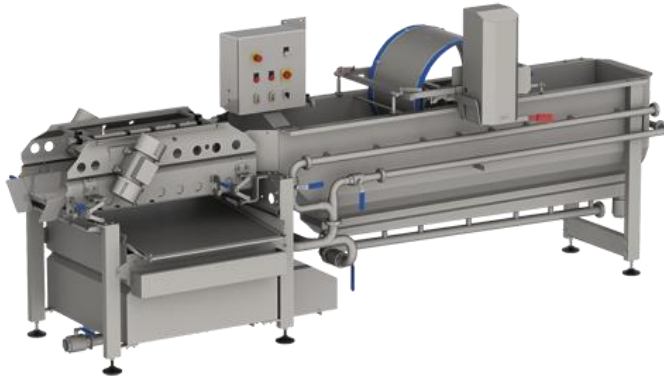


KRONEN Korbkarussell in der Salatverarbeitung bei Verdeagua



Salatanbau bei Verdeagua in Montevideo

KRONEN Salat-Verarbeitungsmaschinen bei Verdeagua:



KRONEN Waschmaschine GEWA 3800 V ECO mit Vibrationsaustrag



KRONEN Salatschleuder
KS-100 PLUS



KRONEN Putztisch



KRONEN Steigeband