

PRESSEMITTEILUNG

01. April 2020

BERICHT: AUTOMATISIERUNG UND FLEXIBILITÄT FINDEN DANK UMFANGREICHER VERARBEITUNGSLINIE EINGANG IN DIE FRESHCUT PRODUKTION VON ARGENTINISCHER SUPERMARKTKETTE

Großprojekt erreicht mit Testphase in Kehl wichtigen Meilenstein

Kürzlich erreichte ein internationales Großprojekt einen wichtigen Meilenstein auf dem Weg zu einer erfolgreichen Umsetzung, als im deutschen KRONEN-Werk zahlreiche Tests durchgeführt wurden. Vor dem Versand nach Übersee wurde die umfangreiche Verarbeitungslinie, die für Argentinien's größte Supermarktkette COTO C.I.C.S.A. bestimmt ist, in Kehl aufgebaut.

KRONEN arbeitete über die gesamte Projektdauer gemeinsam mit seinem offiziellen Vertrieb durch Alejandro Nowak in Argentinien eng mit einem Team von COTO zusammen. Seit Beginn des Projekts stimmten die Teams von KRONEN und COTO Anforderungen und Planung aufeinander ab, um das Großprojekt erfolgreich umzusetzen.

Ursprünglich startete COTO als Metzgerei in Buenos Aires mit einer wachsenden Anzahl von Filialen in den 1970er Jahren und entwickelte sich in den letzten Jahrzehnten, nachdem 1987 der erste Supermarkt eröffnet wurde, zu Argentinien's größtem inländischen Supermarkteinzelhändler. Heute betreibt COTO mehr als 120 Filialen von Supermärkten, Großmärkten und Einkaufszentren, deren Produktpalette aus vielen Eigenmarken besteht und die von eigenen Schlachthöfen, einem Vertriebs- und Produktionszentrum von 110.000 m² und einer großen Logistikflotte beliefert werden. Viele der Filialen bieten in den angeschlossenen Restaurants verschiedene frisch zubereitete Gerichte von hoher Qualität zu angemessenen Preisen an.

Mit dem stetigen Ausbau der Supermarktfilialen und Einkaufszentren wuchs auch die Anzahl der Restaurants, so dass bei COTO die Notwendigkeit entstand, die Restaurants mit küchenfertigen Zutaten zu versorgen. COTO entschied sich daher, eine zentrale Produktionsanlage zu errichten, um die Qualitätskontrolle der Zutaten zu erleichtern und eine gleichbleibende Qualität der Mahlzeiten in allen Restaurants sicherzustellen. Darüber hinaus können durch die verschiedenen in der Linie enthaltenen Maschinen viele Prozesse automatisiert werden. Der Betrieb der Linie erfordert nur sehr wenige Mitarbeiter und die verschiedenen Module garantieren ein Höchstmaß an Flexibilität.

Vor der Entscheidung, eine KRONEN-Verarbeitungslinie zu kaufen, recherchierte das Team von COTO umfassend nach möglichen Anbietern. KRONEN punktete mit der im Markt bekannten hohen Produktqualität und Langlebigkeit, der umfassenden Erfahrung in der Durchführung von internationalen Großprojekten und Umsetzung als Komplettlösung für den gesamten zu automatisierenden Prozess. Nicht zuletzt aufgrund eines weiteren Vorteils fiel die Wahl auf die Verarbeitungslinie von KRONEN: Alejandro Nowak, der das Projekt von Anfang

an begleitete, stand als kompetente Betreuungs- und Kontaktperson in Argentinien direkt vor Ort zur Verfügung.

In der zentralen Produktionsstätte für die küchenfertigen Zutaten für die COTO-Restaurants wird die Verarbeitungslinie zur Herstellung von Würfeln, Streifen oder Scheiben aus verschiedenen Gemüsesorten verwendet, wie z.B. Kartoffeln oder Karotten sowie von servierfertigem Salat. Alle Produkte werden zur Belieferung der Restaurants verpackt. Für die verschiedenen Verarbeitungsschritte wie Schälen, Schneiden, Waschen und Entwässern von Gemüse sowie zum Schneiden, Waschen und Entwässern von Salat und zum Verpacken der resultierenden küchenfertigen Produkte umfasst die Verarbeitungslinie eine Vielzahl an Maschinen: ein Kartoffelbunkerband, zwei Kartoffelschälmaschinen PL 40K, ein Rollensortiertisch, ein Förderband, eine KUJ V Würfel-, Streifen- und Scheibenschneidemaschine, eine GS 10-2 Bandschneidemaschine mit einem Trimm Tisch auf der einen und einem Förderband auf der anderen Seite, eine GEWA 2600V ECO-Waschmaschine, die zu einem K650 Trocknungssystem und schließlich zu einer kompletten GKS Verpackungslinie inklusive einer UP 500 Verpackungsmaschine führt, die mit einer 14-Kopf-Waage verbunden ist. Die verschiedenen Module der Linie können auch einzeln betrieben werden, was eine große Flexibilität und verschiedene Verwendungszwecke ermöglicht.

Nach der Fertigstellung aller Maschinen, die Teil der großen Verarbeitungslinie sind, wurde die Linie mit verschiedenen Produkten in Kehl getestet, um eine optimale Funktionalität sicherzustellen. Solche Tests sind Teil jedes Lieferprozesses von Verarbeitungslinien und dienen der Qualitätskontrolle, die fester und entscheidender Bestandteil des KRONEN-Projektmanagements sind. So wird sichergestellt, dass die Kundenanforderungen erfüllt werden, und zugleich wird die erfolgreiche Installation beim Kunden vorbereitet. KRONEN wird in Kürze zusammen mit Alejandro Nowak die Verarbeitungslinie bei COTO implementieren und die Inbetriebnahme in Argentinien begleiten, damit die Supermarktkette die Versorgung der Restaurants mit küchenfertigen Produkten umsetzen kann.

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:

Aufbau der Verarbeitungslinie in den Produktionshallen von KRONEN in Kehl:



Die Verarbeitungslinie für die größte argentinische Supermarktkette COTO wurde vor ihrem Versand in Kehl für Tests aufgebaut.

Maschinen beinhaltet in der Verarbeitungslinie für COTOs zentrale Produktionsstätte, die die Restaurants mit küchenfertigen Zutaten versorgen wird:



Zwei PL 40K werden dazu genutzt, Kartoffeln und andere Gemüsesorten zu schälen



Die KUJ V dient zur Herstellung von Würfeln, Streifen oder Scheiben verschiedener Gemüse



Eine GS 10-2 Bandschneidemaschine wird zur Verarbeitung vieler verschiedener Obst- und Gemüsesorten genutzt



Die Linie beinhaltet auch eine GEWA 2600V ECO Waschmaschine



Um die unterschiedlichen Produkte zu entwässern ist ein K650 Trocknungssystem Teil der Verarbeitungslinie, die in COTOs zentraler Freshcut-Produktionsstätte installiert wird.



Die umfassender Verarbeitungslinie umfasst außerdem ein Wiege- und Verpackungssystem inklusive einer GKS UP 500 Verpackungsmaschine mit Wiegesystem.