

PRESSEMITTEILUNG

08. Dezember 2022

ANWENDERBERICHT

Nachhaltiges Catering-Konzept und neues Verarbeitungszentrum zur Herstellung tausender Mahlzeiten für die Santander Group City in Madrid

Gesünder, frischer, regionaler: Sodexo versorgt die Mitarbeiter der Santander Group mit vor Ort zubereiteten Mahlzeiten mit frischen Zutaten. Das neue Catering-Konzept verzichtet soweit möglich auf Tiefkühl- oder Convenience Produkte und verarbeitet Gemüse und Obst im hierfür neu gebauten Verarbeitungszentrum, das mit mehreren KRONEN Verarbeitungslinien und Einzelmaschinen ausgestattet ist. Die Zielsetzung des Catering-Konzepts ist klar definiert: Gesund für die Mitarbeiter, gut für die Umwelt – und das soll zukünftig weiter ausgebaut werden.

In den zahlreichen Betriebsrestaurants, die in der Santander Group City vom Dienstleister Sodexo betrieben werden, können die tausenden Mitarbeiter aus einem gesunden, vielfältigen Speisenangebot wählen. Der Einkauf der Zutaten und die Herstellung der Mahlzeiten wurde im Rahmen des neuen Konzepts komplett überarbeitet: weg von Tiefkühl- oder Convenience Produkten hin zu frischen Zutaten mit möglichst kurzen Transportwegen und wenig Verpackung. Damit ändert sich auch der Herstellungsprozess, in dem die Rohware nun täglich frisch und direkt vor Ort verarbeitet wird.

Modernes Zentrum für eine effiziente, hygienische Verarbeitung

Die Gestaltung und Ausstattung des neu gebauten Verarbeitungszentrums wurde gemeinsam von Sodexo und Santander unter der Beratung von KRONEN und der spanischen Vertretung Danmix ausgearbeitet. Mit Linien zur Verarbeitung von Kartoffeln und Salat sowie Maschinen wie z.B. einem DECONWA Prep Dekontaminations- und Waschsystem, einer AS 4 Apfelschälmaschine und einer Schneidemaschine KUJ V wird eine effiziente Verarbeitung großer Produktmengen unter Einhaltung optimaler Hygiene ermöglicht.

„Gemeinsam mit unserer KRONEN-Vertretung Danmix haben wir eine komplette und kundenspezifische Lösung erfolgreich umgesetzt“ so Stephan Zillgith, Sprecher der Geschäftsleitung „Wir freuen uns über die gute Zusammenarbeit mit unseren Partnern. Neben den Maschinen bringen wir das nötige Know-how ein, um solche Projekte weltweit zu realisieren. Unter anderem in Frankreich und den USA arbeiten wir aktuell zusammen mit Sodexo an umfangreichen Aufträgen, bei denen es darum geht, eine effiziente und nachhaltige Produktion zu errichten.“

Frische Lebensmittel steigern die Qualität des Caterings

Seit der Inbetriebnahme tragen die KRONEN Verarbeitungslösungen zu effizienten Verarbeitungsprozessen für Obst und Gemüse am Hauptsitz der spanischen Finanzgruppe Santander bei. Mit geringem Personaleinsatz wird die Rohware zur vorbereiteten Zutat für die frisch gekochten Speisen.

Sodexo, weltweit erfolgreicher Anbieter von Dienstleistungen u.a. im Bereich Betriebsverpflegung und Facility Management, und die Santander Gruppe haben mit dem Einkauf frischer Lebensmittel und der Verarbeitung vor Ort die Qualität des Catering gesteigert sowie Transportstrecken und Verpackungsmaterial reduziert – ein wichtiger Schritt in Richtung eines nachhaltigeren und gesünderen Betriebscaterings. Zukünftig soll die Ware zudem zu 70 % aus regionalem Anbau mit möglichst kurzen Transportwegen stammen.

Ein Video des Verarbeitungszentrums finden Sie hier:
www.tinyurl.com/ycx8cr5h

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 und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 120 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 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

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial Banco Santander S.A.:
KRONEN Maschinen im Verarbeitungszentrum von Sodexo am Hauptsitz
der Santander Finanzgruppe in Madrid
Copyright: Banco Santander S.A



Sodexo versorgt die Mitarbeiter der Santander Group mit vor Ort zubereiteten Mahlzeiten aus frischen Zutaten.



Das neu gebaute Verarbeitungszentrum ist mit mehreren KRONEN Verarbeitungslinien und Einzelmaschinen ausgestattet.



Das neue Catering-Konzept verzichtet soweit möglich auf Tiefkühl- oder Convenience Produkte und setzt auf frisches Obst und Gemüse.



Die frischen Zutaten werden mit KRONEN Maschinen verarbeitet. So ist eine effiziente Verarbeitung großer Produktmengen unter Einhaltung optimaler Hygiene möglich.