

PRESSEMITTEILUNG

6. Oktober 2023

RÜCKBLICK KRONEN KUNDENTAG:

Teilnehmer aus aller Welt besuchten die Hausmesse mit begleitendem Forum bei KRONEN

Auf der hauseigenen Messe mit Experten-Forum präsentierte die KRONEN GmbH am 29. September auf rund 3.200 qm am Firmensitz in Kehl am Rhein zahlreiche neue und bewährte Lösungen, unter anderem die neue Würfel-, Streifen- und Scheiben-Schneidemaschine KUJ-HC 220 sowie eine Verarbeitungslinie für bis zu 1,5 t/h Schnittsalat und Baby Leaf Mischungen. Am Vorabend waren Kunden und Partner zum Festabend, in dessen Rahmen der „KRONEN Award“ verliehen wurde, sowie am Freitagabend zum „Oktoberfest“ in den Europark Rust eingeladen. Rund 180 Teilnehmer aus 44 Ländern kamen zur diesjährigen Veranstaltung des Familienunternehmens.

Nachdem die Veranstaltung aufgrund der Pandemie im Jahr 2021 als reines Online-Event durchgeführt wurde, fand der Kundentag 2023 wieder vor Ort in Kehl am Rhein statt. Voran gegangen war dem Kundentag ein mehrtägiges Treffen der KRONEN-Vertretungen aus aller Welt: Im Rahmen dieses „Sales Meeting“ wurden die internationalen Vertreter von KRONEN über neue Lösungen und Themen informiert und umfassend geschult. Bereits seit 2008 veranstaltet die KRONEN GmbH die Kunden- und Vertretertage.

Das umfassende Angebot führte diesmal rund 180 Teilnehmer aus 44 Ländern nach Kehl. Sie zeigten sich erneut sehr zufrieden mit dem Programm (→ **Teilnehmerstimmen:** Seite 3).

„Es ist schön zu sehen, dass auch in diesem Jahr – erstmals nach der Pandemie – wieder so viele Unternehmen unserer Einladung gefolgt sind. Wir freuen uns, dass die Veranstaltung so erfolgreich verlaufen ist, und über die positiven Rückmeldungen der Besucher aus aller Welt“ so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. „Es ist für uns eine einmalige Gelegenheit unsere Lösungen live vorzuführen, im KRONEN-Forum neuartige Themen zu präsentieren und uns mit der Branche persönlich auszutauschen, nicht zuletzt im Rahmen der Abendevents. Gleichzeitig können wir unseren Kunden und Partnern hier vor Ort zeigen, wie wir bei KRONEN arbeiten, und uns für die gute Partnerschaft bedanken.“

Neue und bewährte Lösungen für die Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung

Eingeladen waren Kunden und Interessenten aus der Freshcut-Branche, Convenience- und Fertiggerichte-Hersteller, Großgastronomie und Cateringbetriebe, die Tiefkühl-, Trockenprodukte- und Konservenindustrie und Produzenten veganer Produkte sowie verarbeitende Landwirte.

Einblicke in das Unternehmen erhielten die Besucher bei den Werksführungen durch die Produktion der KRONEN GmbH. Im Rahmen der hauseigenen Ausstellung am 29. September führte KRONEN zusammen mit seinen Partnern Synergy Systems, iWEIGH, GKS Packaging, sterilAir und Citrosol seine neuesten

Lösungen sowie vielfältige bewährte Maschinen im Ausstellungsraum und in den Produktionshallen in Kehl am Rhein live und in Funktion vor, unter anderem:

- **Verarbeitungslinie für bis zu 1,5 t/h Schnittsalat und Baby Leaf Mischungen** mit zwei HELICAL-Waschmaschinen GEWA 4000B PLUS und dem Trocknungssystem K850
- **Würfel-, Streifen- und Scheiben-Schneidemaschine KUJ-HC 220** zum Schneiden auch große Produkte mit bis zu 220 mm Durchmesser und von bis zu 8 Tonnen pro Stunde
- **HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800** – optimiert im Hinblick auf Hygiene und Reinigung – zum kontinuierlichen Vorwaschen, Waschen und Entkeimen
- **Trocknungssystem K850** setzt neue Maßstäbe im Bereich Hygiene und dient zum vollautomatischen, kontinuierlichen Trocknen von bis zu 5 t/h
- u.v.m.

Im KRONEN-Forum präsentierten renommierte Experten aus Forschung und Industrie ihre Ergebnisse zu aktuellen, Branchen-relevanten Themen und standen den Zuhörern zur anschließenden Fragerunde zur Verfügung:

- **„Hygienic Design: Eine nachhaltige Lösung“**, Hein Timmermann, Präsident der EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group)
- **„Mit BIO-Lösungen die Produkthaltbarkeit verlängern und Lebensmittelsicherheit verbessern“**, Martin Mottura, Citrosol
- **„Mögliches Potential von Ultraschall zum Waschen von Salaten“**, Alexander Bobe, DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.)
- **„Schnittsalate innovativ waschen & entkeimen“**, Uta Schnabel & Jörg Strachowiak, INP (Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie e. V.) Greifswald

Die KRONEN GmbH forscht mit Partner aus Forschung und Industrie zu ganz neuartigen Ansätzen in der Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung (www.kronen.eu/forschung).

Verleihung des „KRONEN Award“

Neben dem fachlichen Austausch gab es zudem Gelegenheit zu einem geselligen Miteinander bei den Abendveranstaltungen. Am Vorabend zum Kundentag fand der KRONEN-Festabend in der Orangerie des Calamus-Areal statt, an dem über 150 Besucher teilnahmen. Hier wurde auch der „KRONEN Award“ verliehen. Prämiert wurden in diesem Jahr folgende Preisträger:

- **Größter Einzelauftrag in der Geschichte des Unternehmens:** Lingwood Food Services, Großbritannien
- **Konstanteste Marktentwicklung:** Industrade, Frankreich
- **Auszeichnung für das Lebenswerk:** Robert Henderson, Mosur Machine, Kanada

Abgerundet wurde der Kundentag am Freitagabend mit einem gemeinsamen Besuch auf dem „Oktoberfest“ im Europapark Rust.

Zu Video + Bildergalerie der Veranstaltung:
www.kronen.eu/kumentag2023-rueckblick

Stimmen von Teilnehmern:

Clemens Morath, Gartenfrisch Jung, Deutschland:

„Der Tag war jetzt für uns sehr interessant: neue Technik mit dem Hygienic Design und auch die Vorträge, die es gab; das hat mir immer neue Impulse gebracht. Das inspiriert mich wieder, da weiterzugehen. Das Ziel ist ja immer auch, dass man nicht mit Chemie weiterkommt, sondern mit Technik – das ist unser Ziel.“

Yannick Janin, Lezsaisons, Frankreich:

„Das Unternehmen KRONEN hat sich um alles gekümmert, und wir wurden wie Ehrengäste behandelt. Es ist sehr beeindruckend, das ganze Sortiment und sämtliche Produkte, vor allem die Salatlinie, zu erleben.“

Magnus Agneborn, Grönsakshallen, Schweden:

„Ich bin jetzt zum zweiten Mal bei der Veranstaltung. Ich war schon einmal vor der Pandemie dabei, als sie noch etwas kleiner war. Dieses Mal ist sie fantastisch, weil deutlich mehr Maschinen wie die in unserer Produktion gezeigt werden – für uns ist das super.“

Alejandro Tamayo, The Green Batch, Panama:

„Ich bin heute zum ersten Mal hier. Es ist mir eine Freude hier zu sein. Es ist wunderbar gewesen. Ich habe neue Kontakte geknüpft, Neues gelernt und viel neues Wissen über Maschinen, neue Ideen und neue Innovationen für unsere Geschäftsaktivitäten erworben. Wir sind sehr dankbar dafür, hier zu sein und weiterhin mit KRONEN zusammenarbeiten zu dürfen.“

Syed Mohammed Fauzi Bin Syed Murshad, Pica Synergy, Malaysia:

„Wir kommen aus Malaysia und freuen uns sehr darüber, mit KRONEN zusammenzuarbeiten, weil wir der Meinung sind, dass KRONEN einen Vorteil für Malaysia schaffen kann, vor allem in Bezug auf Technologie und Anlagen. Wir glauben, dass KRONEN mit die besten Maschinen der Welt herstellt. Wir sind sehr glücklich und zuversichtlich, dass wir ein gutes Ergebnis erzielen werden, wenn wir KRONEN-Produkte in der malaysischen Landwirtschaft anwenden.“

Olivier Vincent, Fresh & Food, Frankreich:

„Wir haben viele KRONEN-Maschinen in unserer Produktion und sind mit ihrer hohen Qualität und Zuverlässigkeit sehr zufrieden. Der Besuch des Kundentages hat sich für uns sehr gelohnt, er war sehr interessant und gut organisiert.“

Eduardo Gutierrez-Rodriguez, Colorado State University, USA:

„Ein Vorteil und der Grund, weshalb die Colorado State University sich für eine Zusammenarbeit mit KRONEN entschieden hat, ist die Flexibilität, die ermöglicht wird. Wir arbeiten mit verschiedenen Kunden und müssen von einer Kartoffel zum Blattsalat oder zur Beere wechseln. Zudem können wir auch die Wissenschaft, die dahintersteckt, erklären.“

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 130 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

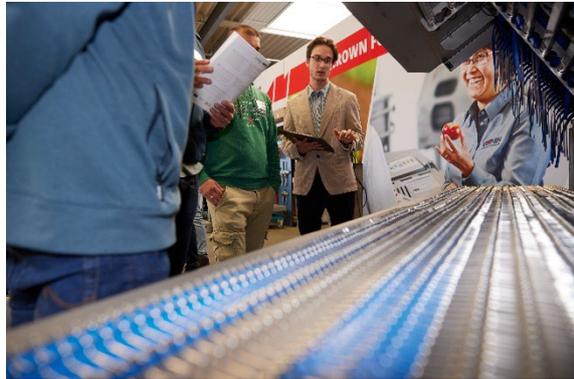
Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH:

KRONEN Kundentag 2023:



Auf dem Kundentag 2023 am 29. September wurden auf dem KRONEN-Produktionsgelände in Kehl am Rhein zahlreiche neue und bewährte Lösungen für die Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung live und in Funktion vorgeführt.



Im KRONEN-Forum hielten Experten aus Wissenschaft und Praxis Vorträge zu aktuellen Themen.
Foto links: Hein Timmermann, Präsident der EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group)
Foto rechts: Alexander Bobe, DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.)



Beim KRONEN-Festabend am Donnerstag wurde der „KRONEN-Award“ verliehen.
Die diesjährigen Preisträger waren Robert Henderson (Foto oben links, v.r.n.l.: Johannes Günther, Robert Henderson, Rudolf Hans Zillgith, Stephan Zillgith) von der KRONEN-Vertretung Mosur Machine in Kanada, der für sein Lebenswerk geehrt wurde, sowie die Vertretungen aus Frankreich (Industrade – oben rechts) und England (Lingwood Food Services – unten links).