



Kronen veranstaltet Kundentag am 28. + 29. September 2023

Maschinendemos, Expertenforum und Hintergrundwissen

Nachdem der letzte Kundentag im Jahr 2021 Pandemie-bedingt ausschließlich online stattfand, lädt die KRONEN GmbH im Herbst wieder Kund*innen und Interessent*innen persönlich zum Kundentag nach Kehl am Rhein ein. Bei der hauseigenen Messe mit Begleitprogramm werden am 28. und 29. September Teilnehmer*innen aus aller Welt erwartet. Vorgestellt werden innovative und bewährte Lösungen für die Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung. Ergänzt werden die Live-Maschinenvorführungen um Vorträge von Branchenexperten zu aktuellen Themen.

Bereits seit rund 15 Jahren veranstaltet das Nahrungsmitteltechnik-Unternehmen im zweijährigen Turnus eine Hausmesse mit Begleitprogramm. Pandemie-bedingt fand die Veranstaltung zuletzt, im Jahr 2021, ausschließlich virtuell statt. 2023 wird nun wieder zu einem Kundentag vor Ort eingeladen. „Wir freuen uns, nachdem wir das Präsenzevent pausiert haben, nun wieder Kund*innen und Interessent*innen aus aller Welt persönlich bei uns in der Ortenau, am Fuße des Schwarzwalds, zu begrüßen“ so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter und Sprecher der Geschäftsleitung. „Dafür stellen wir ein umfassendes, abwechslungsreiches Programm auf: Zahlreiche Maschinen werden live vorgeführt, ein Expertenforum liefert wichtiges Hintergrundwissen und das Abendprogramm am Donnerstag und Freitag gibt viel Raum für einen geselligen Austausch.“

Der Kundentag stößt in der Branche erfahrungsgemäß auf reges Interesse. Erwartet werden Teilnehmer*innen aus etwa 45 Ländern. Eingeladen sind Kund*innen und potenzielle Kund*innen: das heißt Freshcut-Verarbeitungsunternehmen, Convenience- und Fertiggerichte-Hersteller, Großgastronomie und -Cateringbetriebe, die Tiefkühl-, Trockenprodukte- und Konservenindustrie und Produzenten veganer Produkte sowie verarbeitende Landwirte.

Vorführungen und Maschinendemos

Im Rahmen der hauseigenen Ausstellung am 29. September präsentiert KRONEN zusammen mit seinen Partnern Synergy Systems, iWEIGH, GKS Packaging, sterilAir und Citrosol seine neuesten Lösungen sowie vielfältige bewährte Maschinen auf einer Fläche von rund 3.200 qm im Ausstellungsraum und in den Produktionshallen in Kehl am Rhein. Unter anderem werden folgende Lösungen und Maschinen – live und in Funktion – vorgeführt:

- Würfel-, Streifen- und Scheiben-Schneidemaschine KUJ-HC 220 zum Schneiden großer Mengen Gemüse, Obst und weiterer Lebensmittel in Würfel, Streifen oder Scheiben, mit einer Kapazität von bis zu 8 Tonnen pro Stunde. Mit höchster Schnittqualität werden auch große Produkte mit bis zu 220 mm Durchmesser verarbeitet.
- HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800: Die universelle Waschmaschine ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und Reinigung. Sie dient zum kontinuierlichen Vorwaschen, Waschen, Entkeimen und Behandeln von u.a. Salat, Gemüse, Kräutern und Obst, sowohl für geschnittene als auch für ganze Produkte.
- Trocknungssystem K850: Mit einer Großzentrifuge von 850 mm Durchmesser trocknet die vollautomatische, kontinuierlich arbeitende Anlage geschnittenen Salat und ganze Blätter sowie geschnittenes Gemüse und Obst. Im Bereich Hygiene setzt das System neue Maßstäbe.
- Verarbeitungslinie für bis zu 1,5 t/h Schnittsalat und Baby Leaf Mischungen u.a. mit Rezepturwiegeband, zwei HELICAL-- Waschmaschinen GEWA 4000B PLUS und dem Trocknungssystem K850
- Avocado Roboter Linie
- Bandschneidemaschine GS 10-2 und GS 20
- Gemüse- und Salatschleuder KS-100 PLUS
- Apfel-Schäl- und Schneidemaschine AS 6
- Verpackungsmaschine FLEX M
- Paprika-Entkern- und Teilmaschine PDS4L
- Manueller Ananas-Stückeschneider MPC 100

Abwechslungsreiches Vortragsprogramm

Zusätzlich gibt es erneut das KRONEN-Forum mit Experten-Vorträgen zu aktuellen Fragestellungen. Alle Vorträge werden auf Englisch gehalten und simultan ins Deutsche übersetzt.

- „Hygienic Design: Einflüsse auf den täglichen Arbeitsablauf und die Produktsicherheit“, Hein Timmermann, Präsident des EHEDG
- „Energieeffizienz und deren Überwachung“, Universität Gent
- „Schnittsalate innovativ waschen & entkeimen“, INP (Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie e. V.) Greifswald
- „Mögliches Potential von Ultraschall zum Waschen von Salaten“, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
- „Mit BIO-Lösungen die Produkthaltbarkeit verlängern und Lebensmittelsicherheit verbessern“, Citrosol

Ausführliche Werksführungen

Einblicke in das Unternehmen erhält der Besucher bei den Werksführungen durch die Produktion der KRONEN GmbH. Die Veranstaltung soll zudem eine Gelegenheit sein zum Austausch in familiärer Atmosphäre und wird von einem abendlichen Begleitprogramm abgerundet. So findet zum Auftakt am Vorabend, dem 28. September, der KRONEN-Festabend in der Orangerie des Calamus Areal in Kehl statt. Hier erwarten die Besucher nach dem Sektempfang kulinarische Highlights und Live-Musik sowie die Verleihung des KRONEN-Preises. Gebührend abschließen können die Teilnehmer*innen die Veranstaltung gemeinsam mit dem KRONEN-Team am Freitagabend, dem 29. September, mit einer Feier auf dem Oktoberfest im Europapark Rust.

„Die Branche erlebt unsere Neuheiten und Innovationen, und erfährt auch, womit sich KRONEN in Zukunft beschäftigen wird“ sagt Stephan Zillgith. „Gleichzeitig möchten wir, die Geschäftsleitung und das ganze KRONEN-Team, uns mit dem Event bei unseren Kund*innen für die gute Zusammenarbeit bedanken“.

Anmeldeschluss für die Veranstaltung ist der 3. August 2023.

Weitere Informationen und Anmeldung

www.kronen.eu/kumentag-2023 (<http://www.kronen.eu/kumentag-2023>).

info@kronen.eu

Erscheinungsdatum: Mi 7 Jun 2023

