

KRONEN Kundentag: Teilnehmer aus aller Welt besuchten die Hausmesse mit begleitendem Forum

6 October 2023

Auf der hauseigenen Messe mit Experten-Forum präsentierte die KRONEN GmbH am 29. September auf rund 3.200 m² am Firmensitz in Kehl am Rhein zahlreiche neue und bewährte Lösungen, u.a. 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, so das Unternehmen.

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.

„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.“

FRUCHTHANDEL für unseren Kunden und Partnern hier vor Ort zeigen, wie wir bei KRONEN
ONLINE, und uns für die gute Partnerschaft bedanken.“

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, u.a.:

- 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 t 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.)

Die KRONEN GmbH forscht mit Partner aus Forschung und Industrie zu ganz neuartigen Ansätzen in der Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung).



Kundentag

Image: KRONEN

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