

PRESSEMITTEILUNG

02. Oktober 2025

Rückblick: KRONEN Kundentag 2025

Praxisnahe Lösungen und neue Impulse für die Fresh-Cut-Branche

Fast 200 Fachbesucher*innen aus etwa 45 Ländern folgten der Einladung der KRONEN GmbH nach Kehl und machten den KRONEN Kundentag 2025 zu einem großen Erfolg. Am 25. und 26. September öffnete der Maschinenhersteller seine Produktionshallen für die hauseigene Messe mit Expertenforum und präsentierte auf rund 3.200 m² neue sowie bewährte Lösungen für die Verarbeitung von Salat, Gemüse, Kräutern und Obst.

Der KRONEN Kundentag 2025 knüpfte an die erfolgreiche Tradition der vergangenen Jahre an und brachte erneut Fresh-Cut-Unternehmen aus aller Welt in Kehl am Rhein zusammen. Bereits seit 2008 veranstaltet die KRONEN GmbH das zweitägige Event, das sich als Plattform für Austausch, Wissenstransfer und die Präsentation neuer Lösungen etabliert hat. Dem Kundentag voraus ging das internationale Sales Meeting, bei dem die weltweiten KRONEN-Vertretungen aktuelle Entwicklungen kennenlernten und in intensiven Schulungen praxisnah informiert wurden. In diesem Jahr reisten knapp 200 Teilnehmer*innen aus rund 45 Ländern an, um sich über innovative Technologien, bewährte Maschinen und Branchentrends zu informieren – und das Feedback der Besucher*innen fiel durchweg positiv aus (**Teilnehmerstimmen**: Seite 4).

Live-Demonstrationen: Neuheiten und bewährte Technik im Einsatz

In den Produktionshallen und im Showroom in Kehl präsentierte KRONEN gemeinsam mit seinen Partnern – darunter iWEIGH, ProMinent, sterilAir, GKS Packaging und Citrosol – auf einer Fläche von rund 3.200 m² ein breites Spektrum an bewährten und neuen Technologien. Besonderes Highlight waren die praxisnahen Live-Demonstrationen der Maschinen wie zum Beispiel:

- eine Verarbeitungslinie aus einer [Bandschneidemaschine GS 10-2](#), einer [HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800](#) und einem [Trocknungssystem K650](#)
- [Trocknungssystem K850](#): Mit der Großzentrifuge zum Trocknen von geschnittenem Salat und ganzen Blättern sowie von geschnittenem Gemüse und Obst können bis zu 5 Tonnen Produkt pro Stunde vollautomatische, kontinuierlich verarbeitet werden.
- [Avocado-Roboter-Lösung](#): Eine robotergestützte, automatische Anlage zum Entsteinen, Halbieren und Schälen von Avocado und verschiedenen Obstsorten.
- [CAP 350 Krautschneidemaschine](#): Die 2025 gelaunchte Weiterentwicklung der CAP 68 verarbeitet auch größere Kohlköpfe effizient und hygienisch dank optimiertem Hygienic Design.
- [Tona V Schneidemaschine](#): Flexibel einsetzbar für die präzise Verarbeitung von Obst und Gemüse in unterschiedliche Schnittvarianten – für Produzenten, die Vielfalt und Effizienz verbinden wollen.
- [Würfel-, Streifen- und Scheiben-Schneidemaschinen KUJ-V](#) und [KUJ HC-220](#): Die Hochleistungsmaschinen schneiden Gemüse, Obst und Fleisch

- in Würfel, Streifen oder Scheiben - in einem einzigen Arbeitsgang und mit exakter, perfekter Qualität, selbst bei sehr feinen Schnitten.
- [Flex L Verpackungsmaschine](#): Die modulare Lösung für flexible Verpackungsprozesse, die sich nahtlos in unterschiedliche Produktionslinien integrieren lässt.
 - Bunker-Wiegeband und Normwagen-Wiegesystem vom KRONEN-Partner iWEIGH: Das innovative Förder- und Wägesystem gewährleistet eine kontinuierliche und präzise Kontrolle des Produktflusses, optimiert den Produktstrom und erhöht die Effizienz nachfolgender Verarbeitungsschritte. Das vorgestellte Normwagen-Wiegesystem bildet die Basis für ein kontrolliertes, automatisiertes Befüllen von 200- und 300-Liter-Normwagen und sorgt damit für mehr Prozesssicherheit und Effizienz in der industriellen Verarbeitung.
 - Weitere Klassiker wurden vorgeführt, darunter die [Bandschneidemaschinen GS 10-2](#) und [GS 20](#), die [KS-100 PLUS Gemüse- und Salatschleuder](#), der [MPC 100 Manuelle Ananas-Stückeschneider](#) sowie die [Apfel-Schäl- und Schneidemaschinen AS 6](#) und [AS 4](#) und die [Kartoffelschälmaschine PL 40K](#).

Expertenwissen kompakt: Highlights aus dem KRONEN Forum

Neben den Maschinenvorführungen bot das KRONEN Forum anwendungsbezogene Fachvorträge von internationalen Expert*innen, die aktuelle Branchenthemen praxisnah beleuchteten:

- **Effektives Waschwasser-Management:** Im KRONEN Forum verdeutlichte Fernando Giner von CITROSOL S.A. aus Spanien wie entscheidend ein sicheres und effizientes Waschwasser-Management für die Qualität und Lebensmittelsicherheit in der Freshcut-Branche ist. Mikroorganismen im Waschwasser können nicht nur die Haltbarkeit verkürzen, sondern auch ein Risiko für die Produktsicherheit darstellen. Mit dem KRONEN Citrocide® System stellte er eine Lösung vor, die eine zuverlässige Desinfektion des Waschwassers mit permanenter Echtzeitkontrolle ermöglicht – und das ohne die Bildung unerwünschter Nebenprodukte. Für die Besucher aus der Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung ist dies ein direkt anwendbarer Ansatz, um höchste Hygienestandards zu gewährleisten, Wasser effizienter zu nutzen und gesetzliche Vorgaben sicher einzuhalten. Damit wird die Verarbeitung nicht nur sicherer, sondern auch nachhaltiger und wirtschaftlicher. In Deutschland ist die Lösung zugelassen für Lebensmittel aus biologischem Anbau.
- **Moderne Wägetechnik für mehr Kontrolle in der Produktion:** Joris Piqueur von iWEIGH B.V aus den Niederlanden zeigte praxisnah, wie moderne Wägetechnik entscheidend dazu beiträgt, Produktionsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung besser zu steuern. Durch kontinuierliche Datenerfassung, präzise Prozesskontrolle und Automatisierung können Unternehmen Effizienz und Genauigkeit steigern. Konkret bedeutet dies: weniger Give-away, bessere Rezepttreue, gleichbleibende Produktqualität und eine verbesserte Rückverfolgbarkeit. Darüber hinaus stellte iWEIGH Zukunftsperspektiven wie KI-gestützte Auswertungen, Machine Learning zur Fehlererkennung und IoT-Anbindungen vor. Diese

Entwicklungen helfen Produzenten von Salat, Gemüse oder Obst, ihre Anlagen zukunftssicher zu machen und ihre Wettbewerbsfähigkeit in einem stark kostengetriebenen Markt zu sichern. Der Nutzen für die Zielgruppe: exaktere Prozesssteuerung, reduzierte Verluste und mehr Transparenz in der Produktion.

- **Sauberkeit in Druckluftsystemen: Hygiene und Luftqualität im Fokus:** Björn Prinz von SMC Deutschland achte deutlich, dass Druckluft – obwohl in vielen Produktionsprozessen unverzichtbar – oft als Hygienefaktor unterschätzt wird. Verunreinigungen wie Öl, Partikel oder Mikroorganismen können nicht nur die Produktqualität beeinträchtigen, sondern auch Maschinen schädigen und damit die gesamten Lebenszykluskosten negativ beeinflussen. Anhand der internationalen Norm ISO 8573-1:2010 stellte er praxiserichte Maßnahmen vor, wie Lebensmittelbetriebe ihre Druckluftsysteme effektiv reinigen, überwachen und kontrollieren können. Für die anwesenden Fachbesucher*innen aus der Lebensmittelverarbeitung bedeutet dies einen klaren Mehrwert: höhere Prozesssicherheit, längere Lebensdauer der Maschinen, geringere Ausfallzeiten, mehr Energieeffizienz und insgesamt optimierte Lebenszykluskosten. Gerade für Betriebe, die empfindliche Produkte wie frischen Salat oder geschnittenes Gemüse verarbeiten, ist saubere Druckluft ein entscheidender Faktor für gleichbleibend hohe Qualität und sichere Produktion.
- **Echtzeit-Qualitätskontrolle des Waschwassers:** Dr. Uta Schnabel und Dr. Jörg Ehlbeck vom INP Greifswald zeigten in ihrem Vortrag, wie Forschungsprojekte praxisrelevante Innovationen in die Lebensmittelverarbeitung bringen. Im Fokus stand das Potential einer Echtzeit-Überwachung der Waschwasserqualität: Mit neuen Messtechniken besteht zukünftig die Möglichkeit mikrobiologische und chemische Belastungen kontinuierlich zu erfassen, Risiken frühzeitig zu erkennen und Prozesse sofort zu steuern. Für Verarbeiter von Salat, Gemüse und Obst bedeutet dies höhere Produktsicherheit, effizienteren Einsatz von Wasser und Energie sowie eine lückenlose Dokumentation gegenüber Handel und Behörden. Zudem stellten die Referent*innen das Projekt SPLASH vor, in welchem innovative Waschverfahren und ressourcenschonende Aufbereitungslösungen entwickelt werden, um die Fresh-Cut-Produktion nachhaltiger zu gestalten.

Ein Branchentreff mit Mehrwert: Verleihung des „KRONEN Award“

Neben den Technologiepräsentationen und dem Wissenstransfer stand beim KRONEN Kundentag 2025 auch der persönliche Austausch im Mittelpunkt. Ein Höhepunkt war der festliche KRONEN-Abend am 25. September in der Orangerie des Calamus Areals, bei dem auch der KRONEN Award verliehen wurde. Prämiert wurden in diesem Jahr folgende Preisträger:

- **Largest Single Order:** KayDee Solutions L.L.C., VAE
- **Top Revenue Performer 2024/2025:** Industrade, Frankreich
- **Most Successful Salesperson:** Hans Vos, Synergy Systems B.V., Niederlande

Am folgenden Tag klang die Veranstaltung mit einem gemeinsamen Besuch des Oktoberfests im Europa-Park Rust aus. Seit über 15 Jahren ist der KRONEN Kundentag ein fest etablierter Termin, auch 2025 bot er den Teilnehmer*innen eine passgenaue Plattform für Information, Beratung und Networking, und einmal mehr die Gelegenheit, innovative Lösungen live zu erleben.

„Wir freuen uns sehr über die große Resonanz auf unseren Kundentag 2025. Die Veranstaltung ist für uns nicht nur eine Gelegenheit, neue Technologien zu präsentieren, sondern auch, den direkten Austausch mit unseren Kunden und Partnern zu pflegen. Nur im Dialog mit der Branche können wir Lösungen entwickeln, die die aktuellen Herausforderungen in der Verarbeitung von Salat, Gemüse, Kräutern und Obst praxisnah und zukunftsorientiert beantworten“ so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter von KRONEN.

Zu Video + Bildergalerie der Veranstaltung: www.kronen.eu/kundentag2025

Stimmen der Teilnehmenden 2025:

David Gomez, Practi Fruit, Kolumbien:

„Ich bin der Einladung von KRONEN gefolgt, um heute beim Kundentag dabei zu sein. Es ist eine wirklich gute Gelegenheit, alle Maschinen und die gesamte Technologie kennenzulernen, die KRONEN anbietet.“

Guido Schmidt, GO Hallyu GmbH, Deutschland:

„Es war eine tolle Erfahrung. Jetzt mit dem eigenen Produkt an der Maschine zu stehen, zu sehen was sie so kann und die ganzen Fragen zu klären mit den Fachleuten hier, bringt einem unheimlich viel. Wir kommen aus der Startup-Phase jetzt in die nächste Phase und versuchen das Geld auch wirklich gut zu investieren in qualitativ hochwertige Maschinen – und ich denke, dass wir hier vielleicht fündig werden.“

Camilo Tamayo, The Green Batch Inc., Panama:

„Es war eine großartige Erfahrung, hier bei KRONEN zu sein und all die neuen Technologien und Maschinen zu sehen. Wir sind sehr dankbar für diese Möglichkeit.“

Uusitalo Satu, Alitalon Vihannes, Finnland:

„Das Abendprogramm war wirklich eine entspannte Veranstaltung. Man spürt die Energie hier – es ist einfach wunderbar, die Menschen freuen sich so, einander zu treffen. Ich bin wirklich glücklich, Teil der ‚KRONEN-Familie‘ zu sein.“

Francesca Silva Rodriguez, VERMI SAC, Peru:

„Ich habe eine Verarbeitungsanlage in Peru, die vor 30 Jahren gegründet wurde, und 2016 haben wir eine Linie von KRONEN gekauft. Was mir an den KRONEN-Maschinen gefällt, ist, dass sie selbst nach so vielen Jahren noch wie neu aussehen – die Qualität ist unglaublich. Die Maschinen funktionieren sehr gut, lassen sich schnell reinigen und warten. Ich bin daher sehr zufrieden.“

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 Maschinen für die Verarbeitung von Fleisch und Fisch, speziellen veganen Produkten, Backwaren und Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 130 Mitarbeitende, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 Länder der Erde. Mit mehr als 45 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik werden bei KRONEN das Qualitätsbewusstsein und das stetige Streben nach der bestmöglichen Lösung tagtäglich gelebt. Der Maschinenhersteller setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere und ressourcenschonende Produktion frischer 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

Foto- und Videomaterial KRONEN GmbH:

Video vom KRONEN-Kundentag 2025: www.kronen.eu/video2025

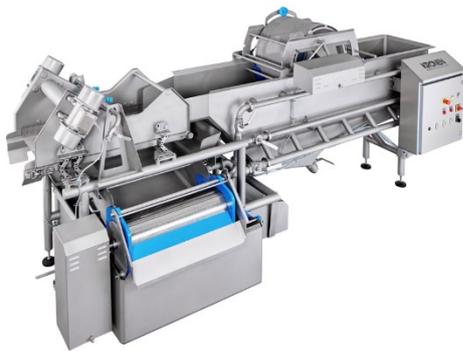
Alle Fotos in der Bildergalerie: www.kronen.eu/kundentag2025







Die HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800 für Salat, Gemüse, Obst, Kräuter und andere Lebensmittel ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine einfache Reinigung. Die Konzeption der Bauweise sorgt für eine maximal Hygiene.



Das Trocknungssystem K650 ist für die Verarbeitung von großen Mengen an geschnittenem Salat, Gemüse und Obst konzipiert. In einem kontinuierlichen Verarbeitungsprozess können mit der K650 bis zu 2,6 Tonnen Produkt pro Stunde getrocknet werden.



Hohe Kapazität von bis zu 8 t/h: Die Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ HC-220 schneidet große Mengen Gemüse, Obst und weitere Lebensmittel. Mit höchster Schnittqualität werden auch große Produkte mit bis zu 220 mm Durchmesser verarbeitet.



Die 2025 gelaunchte Krautschneidemaschine ist eine Weiterentwicklung der CAP 68 von KRONEN. Die neue Version CAP 350 schneidet auch größere Kohlköpfe und verfügt über ein optimiertes Hygienic Design.



Neben den Neuheiten werden auch zahlreiche Klassiker und bewährte Maschinen vorgeführt, darunter die Bandschneidemaschinen GS 10-2 (Abb.) und GS 20. Die Multifunktionsmaschinen schneiden unterschiedlichste Lebensmittel, natürlich auch Salat, Gemüse und Obst, effektiv, exakt und schonend und mit einer Kapazität von bis zu 1,5 t/h (GS 10-2) bzw. 4 t/h (GS 20).



Die Schneidemaschine Tona V wird zur Herstellung von Scheiben, Segmenten oder Sticks aus Gemüse und Obst eingesetzt. Dank mehrerer einfach wechselbarer Schneideeinsätze und einer einfachen Reinigung ist sie für häufige Schnitt- und Produktwechsel geeignet.



Links: Die geschäftsführenden Gesellschafter der KRONEN GmbH von links nach rechts: Johannes Günther, Stephan Zillgith, Eric Lefebvre

Rechts: In Kehl am Rhein ist der Hauptsitz und die Produktion für Nahrungsmittelmaschinen, die KRONEN von dort in rund 120 Länder liefert. WS Edelstahltechnik in Achern gehört seit 2020 zum Unternehmen und produziert Dreh- und Frästeile.

