

INFORMACJA PRASOWA

6 czerwca 2018 r.

JUBILEUSZOWY DZIEŃ KLIENTA: 27–28 września 2018 r.

Spółka KRONEN organizuje specjalne wydarzenie jubileuszowe i zaprasza branżę żywności minimalnie przetworzonej (fresh-cut) do swego zakładu w Kehl nad Renem

Firma powstała w 1978 r., a zatem w 2018 r. obchodzi jubileusz 40-lecia działalności. KRONEN działa w przemyśle maszynowym, a od dekady co dwa lata organizuje firmowe targi z programem uzupełniającym, zapraszając przedstawicieli branży do swej siedziby głównej i zakładu produkcyjnego w niemieckim Kehl nad Renem. Spodziewamy się, że tegoroczny jubileusz w dniach 27 i 28 września 2018 r. przyciągnie około 250 uczestników z całego świata.

Przyszłość branży rysuje się pomyślnie, a liczba zamówień odbieranych obecnie przekracza nawet wysoki poziom obrotów z 2017 r. Biorąc pod uwagę ten rozwój oraz dodatni wynik finansowy za ubiegły rok, spółka KRONEN spogląda z optymizmem na rok 2018, który będzie dla niej szczególny także pod innym względem. W 2018 r. świętujemy 40-lecie działalności KRONEN i 20-lecie obecności na rynku Zillgith/KRONEN: Spółka KRONEN GmbH została założona w 1978 r., a w 1998 r. przejął ją Rudolf Hans Zillgith, który pełni funkcję dyrektora zarządzającego.

Z tej okazji rodzinna firma KRONEN organizuje jesienią 2018 r. w swych zakładach w niemieckim Kehl nad Renem jubileuszowe targi dla klientów i kontrahentów, połączone z bogatym programem uzupełniającym. Spodziewamy się, że wydarzenie przyciągnie około 250 uczestników z niemal 60 krajów. Dzień Klienta jest organizowany w KRONEN co dwa lata od 2008 r. Branża oczekuje tych targów z ogromnym zainteresowaniem, a więc liczba uczestników stale rośnie. Do udziału zapraszamy klientów i potencjalnych klientów z branży żywności minimalnie przetworzonej, dań gotowych, obsługi gastronomicznej (catering), producentów żywności, a także kontrahentów naszej firmy.

W trakcie firmowej wystawy 28 września spółka KRONEN oraz jej strategiczni kontrahenci: GKS Packaging, Marco Integrated Weighing, Prominent, sterilAir i zti smart machines przedstawią w centrum pokazów i halach produkcyjnych, na powierzchni niemal 3200 m kw., najnowsze rozwiązania oraz wiele sprawdzonych w praktyce maszyn do przetwórstwa sałaty, warzyw i owoców.

Zaprezentowane będą w praktycznym działaniu między innymi następujące maszyny: nowo opracowany system suszenia K650 i BDS 3000/800, nowe wersje wirówek KS-100 PLUS i śluza dezynfekcyjna UVC, a także najnowszy model krajarki taśmowej GS 10-2 „Smart”, pracujący w „Internecie rzeczy”.

Ponadto w ramach nowego „KRONEN Forum“ uczestnicy będą mogli po raz pierwszy wysłuchać wykładów na temat przyszłych trendów. Wykłady będą wygłoszone w języku angielskim. Ana Allende z hiszpańskiej rady badań naukowych CEBAS-CSIS wygłosi np. wykład na temat wyznaczania standardów eksploatacyjnych dla układów mycia w produkcji świeżej żywności. Podczas Forum będą omówione także zagadnienia robotyki i biofilmu.

Goście będą mogli bliżej zapoznać się z działalnością KRONEN w trakcie wycieczek po



Nahrungsmitteltechnik

zakładzie pod opieką przewodnika. Spółka KRONEN i jej kontrahenci przygotowują specjalne stoiska poświęcone tematyce higieny i technologii.

Wystawcy przedstawią nowe metody zachowania bezpieczeństwa żywności, ograniczające zawartość mikroorganizmów w produktach minimalnie przetworzonych bez użycia substancji chemicznych:

- higiena i biofilm
- higienizacja wody przemysłowej
- procesy obróbki cieplnej w zastosowaniach branżowych

Wydarzenie stanowi okazję do wymiany doświadczeń w nieformalnej, miłej atmosferze, a będzie uzupełnione zróżnicowanym programem obchodów 40-lecia działalności. Uroczysta gala, która rozpocznie obchody rocznicy działalności spółki KRONEN, będzie miała miejsce w Reithalle w Offenburgu 27 września wieczorem, przed rozpoczęciem Dnia Klienta. Reithalle to dawna ujeżdżalnia wojska francuskiego, przebudowana na centrum konferencyjne o niezwyklej atmosferze: tutaj goście będą mogli wypić lampkę szampana przy muzyce na żywo, spróbować specjałów sztuki kulinarnej, skorzystać z ambitnego programu rozrywkowego oraz uczestniczyć w ceremonii wręczenia nagród KRONEN.

„40-lecie spółki KRONEN to powód, aby świętować oraz podziękować naszym klientom i kontrahentom za partnerską współpracę, która umożliwiła nam tak długą działalność. Wrześniowe obchody jubileuszu są ku temu doskonałą okazją. Zarząd i wszyscy pracownicy spółki KRONEN z radością powitają gości z całego świata” – mówi Stephan Zillgith, dyrektor zarządzający KRONEN. „Jednocześnie branża będzie mogła zapoznać się z naszymi nowościami i innowacjami oraz planami spółki KRONEN na przyszłość”.

O spółce KRONEN GmbH

KRONEN projektuje i produkuje według wymagań klientów maszyny wolno stojące i specjalne oraz kompletne linie do przetwórstwa – wytrzymałe maszyny do mycia, cięcia, dzielenia, obierania, liofilizacji, suszenia i pakowania żywności.

Obecnie firma, zatrudniająca 100 pracowników, jest globalnym dostawcą maszyn i systemów dla branży żywności minimalnie przetworzonej, dań gotowych, obsługi gastronomicznej, żywności specjalnej i przemysłu spożywczego; ma przedstawicielstwa w ponad 80 krajach i prowadzi sprzedaż w ponad 100 krajach świata.

W ścisłej współpracy z klientami i międzynarodowymi kontrahentami starannie pielęgnujemy tradycyjne wartości, łącząc dbałość o wysoką jakość z kreatywnym i aktywnym reagowaniem na wyzwania stawiane przez globalny rynek.

Maszyny marki KRONEN są eksploatowane na całym świecie w wielu zakładach, które oferują chrupiącą sałatę, doskonałe warzywa i apetyczne, świeże owoce.

W 2018 r. spółka obchodzi podwójny jubileusz: 40-lecie działalności KRONEN i 20-lecie obecności na rynku Zillgith/KRONEN: Spółka KRONEN GmbH została założona w 1978 r., a w 1998 r. przejął ją Rudolf Hans Zillgith, który pełni funkcję dyrektora zarządzającego.

Więcej informacji: www.kronen.eu