1.2.2024

Krones auf der Anuga FoodTec 2024

Welche Herausforderungen beschäftigen Getränke- und Lebensmittelproduzenten rund um den Globus? Da ist zum einen die Sicherheit im gesamten Herstellungsprozess, denn am Ende dürfen und sollen natürlich nur Pro-dukte von einwandfreier Qualität die Fabrik verlassen. Zum anderen legt sich die Nachhaltigkeit wie eine Kup-pel über die gesamten Wertschöpfungskette – denn die Ressourcen unserer Erde neigen sich dem Ende zu und es ist die Pflicht der Gesellschaft, alles daran zu setzen, die Natur und damit unseren Planenten zu sichern. Selbstverständlich spielen diese Themen auch in der Vision und Mission des Krones Konzerns eine zentrale Rolle – sei es bei Neu- und Weiterentwicklungen, aber auch bei allen übergreifenden Konzepten und Dienst-leistungen.

Auf der Anuga FoodTec 2024 präsentiert Krones deshalb gemeinsam mit den Töchtern Steinecker, Milkron, Evoguard und HST wie gewohnt Anlagen- und Engineering-Lösungen für die Getränke- und Lebensmittel-Herstellung. Der besondere Fokus liegt auf individuellen ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzepten, die vor allem bei den Themen Wasser- und Energieeinsparung während des Produktionsprozesses ansetzen.

**Ganzheitliche, modulare Nachhaltigkeitskonzepte**

Die Krones Fabrikplanung betrachtet die gesamte Wertschöpfungskette ihrer Kunden und berät, wie die Betrie-be über die gesamte Produktion hinweg beispielsweise Energie und Wasser zurückgewinnen und recyceln kön-nen. Auch Steinecker und Milkron bieten verschiedene Ansätze, um den Herstellungsprozess von Milchpro-dukten und -alternativen, Säften oder Softdrinks gezielt nachhaltig zu optimieren. Konkrete Beispiele für die Umsetzung sind HydroCircle, ein Komplettkonzept für Abwasser-Recycling, sowie spezielle Wärmeschaukel-systeme oder der Einsatz von Wärmepumpen zur nachhaltigen Energierückgewinnung.

**Bio-Reaktor für den New-Food-Sektor**

Die Möglichkeit, Synergien zu nutzen, setzt Krones nicht nur bei konkreten Lösungen für seine Kunden ein, sondern auch bei der Entwicklung neuer Anlagen und Technologien. Denn wieso das Rad neu erfinden, wenn man jahrzehntelange Expertise in Verfahrenstechnik und Anlagenbau bereits im Haus hat und sich diese ganz einfach auch für andere Produktkategorien einsetzen lässt? Das jüngste Beispiel dazu kommt aus dem Hause Steinecker. Denn dort werden das Wissen und die Technologie aus der Fermentation von Bier in Kombination mit der Aseptik-Kompetenz von Krones genutzt und auf die zellbasierte Herstellung neuer Produkte adaptiert. Im Steinecker Bioreaktor lässt sich sowohl Präzisionsfermentation als auch Zellkultivierung realisieren. So wird die Gewinnung von New-Food-Produkten wie alternative Proteinquellen für Fleischersatz sowie Molke- und Eiproteine ermöglicht. In einer kürzlich geschlossenen Kooperation mit dem Schweizer Start-up Food Brewer werden nun verschiedene Anwendungsfälle getestet und die Technologie auch anderen Unternehmen für eigene Rezepturen und Versuche zur Verfügung gestellt.

**Anlagen zum Herstellen und Haltbarmachen von Getränken und Lebensmitteln**

Für die weitere Prozesstechnik bietet Krones ebenfalls vielfältige Lösungen: angefangen von der Anlagenpla-nung und dem Engineering-Angebot von Milkron über konkrete Anlagen wie den Hochleistungshomogenisator HLI90 von HST oder die Direkterhitzungsanlage VarioAsept D von Krones hin zu dem breiten Portfolio an Pumpen und Ventilen von Evoguard und Ampco, sowohl für septische als auch aseptische Anwendungen. Auch in den folgenden Prozessen der Abfüllung und Verpackung greift Krones die Treiber Sicherheit und Nachhaltigkeit auf: beispielsweise mit speziell auf das jeweilige Endprodukt ausgelegten Füllventilen für höchste Qualität beim Abfüllen von Milchprodukten und -alternativen, Säften oder Saucen. Oder aber mit Lite-Pac Top, einem der derzeit nachhaltigsten Verpackungskonzepte auf dem Markt für PET-Behälter und Dosen.

In ganzheitlichen Konzepten und Lösungen zu denken und zu handeln, sind die Stärken der Krones Prozess-technik und des gesamten Konzerns. Und die mehr als 18.000 Beschäftigten rund um den Globus setzen alles daran, die Produktion von Getränke- und Lebensmittelbetrieben noch nachhaltiger zu machen – bereit für eine bessere Zukunft.

Abb.: Auf der BrauBeviale 2023 präsentierte Steinecker erstmals seinen Bioreaktor. Dieser hat ein Fassungs-vermögen von 500 Litern und wird verwendet, um zehn bis zwanzig Prozent Biomasse zu erzeugen.

**Ansprechpartnerin:**

Ingrid Reuschl

Head of Corporate Communications

KRONES AG

Telefon: +49 9401 70-1970

E-Mail: [presse@krones.com](mailto:presse@krones.com)