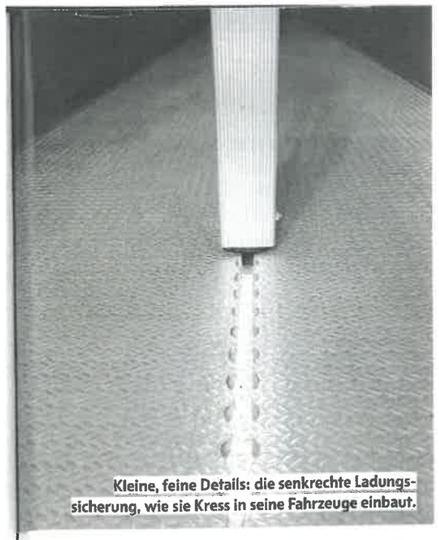

Kleine, feine Details: die senkrechte Ladungssicherung, wie sie Kress in seine Fahrzeuge einbaut.

Gerstenkorn (HACCP-geprüft), vollisolierte Aufbauten und regulierte Luftfeuchtigkeit.
Besonders gefragt sei aktuell der „HD Flitzer", mit dem z. B. Heimdienste einfach und schnell ausliefern können. Die Beladung der speziellen Rollcontainer erfolgt dabei im Paket an der Rampe, der schnelle und direkte Zugriff auf das Ladegut über die drei Seitentüren. Die Fahrzeuge mit dem kurzen Radstand sind wendig im Stadtverkehr und parken auf normalen Pkw-Stellplätzen.

Ständige Weiterentwicklung

Auf effiziente, hochwertige Kofferaufbauten für Kühlfahrzeuge konzentriert sich das Unternehmen **Kress** ***(www.kress.eu)***. Niedrige Betriebs- bzw. Unterhaltskosten, viel Nutzlast, große Ladekapazität, sicheres und flottes Handling im praktischen Einsatz des Kühlfahrzeugs – beim Transport, beim Be- und Entladen – stehen im Mittelpunkt. Zusätzlich wird eine Premiumqualität mit langer Lebensdauer für viele Transportkilometer und hohem Wiederverkaufswert versprochen. Schon seit rund zehn Jahren ist Kress mit dem bekannten Aerodynamik-Kühlaufbau „CoolerBox 2.0" erfolgreich auf dem Markt.
Kontinuierliche große und kleine Verbesserungen und Weiterentwicklungen sind ein Markenzeichen von Kress. Aktuelles Beispiel ist eine Verbesserung bei der flüssigkeitsdicht verschweißten Aluminium-Bodenwanne – eine für viele Einsatzzwecke vorteilhafte Lösung. Die Ladung – auf Rollcontainern oder Paletten – wird gesichert mittels senkrechter Sperrstangen, die in Bodenlochschienen eingerastet werden. Kress hat nun die Bodenlochschiene überflüssig gemacht. Die Lochrasterung wird jetzt direkt in den Aluminium-Boden gefräst. Die Ladung wird weiterhin mit senkrechten Sperrstangen formschlüssig und rutschfest gesichert. Die Wanne bleibt absolut flüssigkeitsdicht, Rollcontainer rollen weiterhin leicht über den Alu-Boden – und die hygienische Reinigung wird noch einfacher.
Kress bietet einen umfangreichen Katalog von Ausstattungsoptionen an, um Kühlfahrzeuge ab 7,5 t (zGG) noch effizienter für den jeweiligen Einsatz auszurüsten. Für eine ganze Reihe dieser Komponenten gibt es staatlicherseits (Bundesamt für Güterverkehr) auch Zuschüsse und Förderungen. Die aktuelle Antragsfrist läuft noch bis 30.09.2021 – die Kress-Berater im Außen- und Innendienst helfen bei der Antragsstellung.

Rollende Frische

Der Lieferservice frischer Nahrungsmittel ist in Corona-Zeiten vielleicht gefragter denn je, stellt jedoch hohe Anforderungen an die Hygiene. Das familiengeführte Unternehmen **Goliath Trans-Lining** ***(https://trans-lining.de)*** aus Pfungstadt positioniert sich als starker Partner und Berater seiner Kunden, um gemeinsam die perfekte Lösung für einen individuellen Fahrzeugausbau zu ermöglichen und empfiehlt hier als Lösung seinen zertifizierten und vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. empfohlenen Laderaumausbau. Zum Einsatz kommt dieser z. B. bei „Einfach Gut!" aus Alsbach-Hähnlein, einem Anbieter von mobilem Frühstücksservice für Unternehmen, Behörden und Logistikfirmen. Bei den hauptsächlich selbst produzierten Waren werden bereits bei der Herstellung Frische, Geschmack und Qualität kontrolliert. Und diese muss auch genauso beim Konsument ankommen. Neben den Auflagen der Lebensmittelhygiene stehen beim Tourenverkauf auch die Einhaltung der verschiedenen Umgebungstemperaturen sowie eine geschmackvolle Präsentation der Speisen im Vordergrund.
Die Basis bildet bei „Einfach gut!" der Laderaum des Kastenwagens „Peugeot Partner" mit der PU-Beschichtung „Trans-Clean", die aufgrund ihrer lebensmittelechten, stoß- und abriebfesten Eigenschaften die Lebensmittelhygieneverordnung sowie die Vorgaben aus der EU-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene in vollem Umfang erfüllt. Schmutzansammlungen, versteckte Kondensation und unerwünschter Schimmelbefall haben keine Chance. Nicht umsonst ist die zweikomponentige PU-Beschichtung von DEKRA, TÜV und diversen Fahrzeugherstellern und Instituten zertifiziert.
Gekühlte und warm zu haltende Produkte müssen direkt nebeneinander gelagert werden, verschiedene Temperaturzonen verlässlich voneinander getrennt werden. Die Trockeneis-Methode, die platzsparend eingebaut werden kann, verspricht eine gute Kälteverteilung auch bei längeren Standzeiten. Wirft man einen Blick hinter die Heckklappe des Frühstückmobils, wird die klare Trennung deutlich: Der obere, gekühlte Bereich ist für die Lebensmittelpräsentation vorgesehen und durch Spuckschutzscheiben geschlossen. Diese Zone ist zusätzlich rundum isoliert und trotzt so schwankenden Temperaturen im Fahrzeug und der Umgebung. Individuell verstellbare Regalböden und LED-Beleuchtung rücken die Ware ins rechte Licht. Der untere Abschnitt des Ausbaus teilt sich in den Bereich der aus-

Goliath Trans-Lining

ROBUSTER HYGIENEAUSBAU

TRANS-CLEAN®

FÜR IHR FAHRZEUG

ARBEITSERSPARNIS
fugenfreie & pflegeleichte Verarbeitung

STRAPAZIERFÄHIGKEIT
stoßfeste & splitterfreie Materialien

SICHERHEIT
vielfach zertifiziert & empfohlen

www.trans-lining.de
06157 / 870919
Ostendstr. 7 - 64319 Pfungstadt
(bundesweit erhältlich)

ziehbaren Warmhalteeinheit, Fächer für das Zubehör, einem Fach für den Backwarenkorb sowie eine abschließbaren Kassenschublade. Diese professionelle und funktionell optimierte Innenausstattung macht das Frühstücksmobil zur leistungsfähigen, lebensmittelsicheren Verkaufseinheit, deren Bedienung sowie die Zeitersparnis bei der täglichen Reinigung auch die Mitarbeitenden begeistert. Die eingesetzte fugenlose und wasser-

SAUERSYSTEME Ultraschall Typ 900 automatic
Ultraschalltechnik der neuesten Generation hält auf einer freien Fläche von ca. 80 qm. Nagetiere fern.

Die **"elektronische Katze"** erhalten Sie über Ihre **BÄKO** unter der **Art.-Nr. 89 4962.**
€ 89,00 zzgl. MwSt.

SASA Sauer GmbH I Karl-Schiller-Str. 14 I 76684 Östringen
0 72 53 - 9 88 77 99 I info@sauersysteme.de

Die Beschichtung mit „Trans-Clean" durch Goliath Trans-Lining garantiert den hygienisch-sicheren Transport auch bei gemischtem Sortiment.

undurchlässige Oberfläche, die hohe Sicherheit und Langlebigkeit auch unter maximaler Belastung bietet und damit Abplatzungen, Schimmel- und Bakterienbefall unmöglich macht, minimieren Risiken für die Betriebshygiene und die Lebensmittelsicherheit, die zu den häufigsten Ursachen für Beanstandungen durch die Lebensmittelkontrolle führen.
Goliath Trans-Lining bietet darüber hinaus ein Rundum-Sorglos-Paket, vom individuellen Laderaumausbau über ein großes Zubehörportfolio bis hin zum deutschlandweiten Abhol- und Rückbringservice.

Sicher und variabel

Besonderes schaffen, Menge beherrschen und dabei flexibel bleiben: Diese Leitsätze hat sich **Ringoplast** ***(www.ringoplast.de)*** auf die Fahnen geschrieben. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Ringe-Neugnadenfeld (Niedersachsen) entwickelt und produziert Transport- und Lagerbehälter aus Kunststoff.
Die Kühllogistik ist eine besondere Herausforderung, wenn es um die Lieferung von Teiglingen oder die Auslieferung fertiger Produkte in die Filialen geht. Die Ansprüche an den passenden Behälter sind so unterschiedlich wie die Waren, die darin kühl und unbeschädigt transportiert werden sollen. Ringoplast bietet hier für jede Aufgabe individuelle Lösungen an, die sich stets an den Anforderungen des einzelnen Bäckers ausrichten. „Wir beobachten eine Bewegung hin zu kleinen Kommissioniereinheiten mit Ware, die temperaturgeführt zu transportieren ist. Gerade Bäcker, die ihre Filialen nicht mit Kühlfahrzeugen beliefern, nutzen vermehrt geschlossene Standardkästen im Euromaß 60 x 40 cm oder im Sondermaß 65 x 45 cm", berichtet Ringoplast-Vertriebsleiter Ludger Pels.
Für den Transport fertig belegter Thekenbleche eignen sich die geschlossenen „Plus5"-Systemkästen im Grundmaß 65 x 45 cm. Ihre Höhen sind an die Anforderungen neuer Produkte im Snackbereich angepasst. Waren werden direkt in der Produktion auf Ausstellbleche gelegt und anschließend dekoriert. Eine Beschädigung der Ware durch mehrfaches Umpacken wird verhindert und die Hygiene bewahrt. Für die Filialbelieferung mit frischen und verpackten Snackzutaten wie Aufschnitt, Salat oder Mayonnaise empfiehlt sich der Einsatz von Boxen aus EPP (expandiertes Polypropylen). Der aufgeschäumte Kunststoff ist besonders leicht und hat einen sehr hohen Isolierwert. Dabei ist EPP wesentlich stabiler als Styropor. Die Ringoplast-EPP-Boxen passen in Stan-

„Plus5"-Systemkästen von Ringoplast sind den Anforderungen des Snackgeschäfts perfekt angepasst.