

Dornstadt (pr) – Vor der Anschaffung eines neuen Kühltransporters steht man vor der Entscheidung: ausgebauter, isolierter Transporter oder Kühlaufbau auf Fahrgestell? Um die Entscheidung zu erleichtern, hat die Kiesling Fahrzeugbau GmbH eine Checkliste zusammengestellt:

Liegt Tiefkühl-ATP (FRC) vor? Auch wenn dieses nur für grenzüberschreitende Transporte benötigt wird, ist es ein Kriterium für hochwertige und langlebige Isolierung.

Liegt ein HACCP-Zertifikat vor? Das Zertifikat (TÜV) bestätigt, dass sämtliche verwendete Materialien nach den HACCP-Bestimmungen geprüft wurden und auch der Transport HACCP-konform durchgeführt werden kann.

KIESLING

Kühlaufbau oder Kastenwagen?

Bei Kühlfahrzeugen gibt es einiges zu beachten

Was wird transportiert? Bei Beladung mit Eurokisten ist es besser, keine Radkästen im Aufbau zu haben, damit eine optimale Beladung möglich ist und der Laderaum komplett ausgenutzt werden kann.

Wie viele Eurokisten müssen transportiert werden? Beim Kühlaggregat auf die richtige Dimensionierung achten, häufige Stopps mit Türöffnungen mindern die Leistung eines Nebenabtrieb-Ag-



Große und kleine Kühltransporter gibt es bei Kiesling auf der SUFFA zu besichtigen. Foto: PR

gregats und erhöhen den Kältebedarf.

Ist eine Servicestelle fürs Aggregat in der Nähe? Namhafte Hersteller bieten hier einen flächendeckenden Service an. Achtung! Hoher Kälteverlust entsteht bei Entladung über große Schiebetüren! Besser sind kleine Seitentüren, wie sie bei Kühlaufbauten angeboten werden.

Wie kann die Ladung gesichert werden? Vorteile des ausgebauten Kastenwagens: die abgerundete Form gibt das Gefühl des leichteren Handlings nach Pkw-Art und der Einstieg in den Laderaum ist etwas niedriger als bei Aufbauten. Die Serie Fresh Sprinter, Fresh Vito, Fresh Crafter, FreshT5 wurde für Liebhaber ausgebauter Kastenwagen entwickelt. Dank hoher Qualität und interessanter Details, wie z. B. der Wanne an der Seitentüre oder ver-

schiedener Ladungssicherungsmöglichkeiten, ist die Fresh-Serie laut Hersteller bestens zum Frischdiensttransport geeignet. Mit der Reihe Cooler Flitzer, Mini-Flitzer, City-Flitzer und Speedy Flitzer bietet Kiesling Kühlaufbauten für alle Fahrgestelle bis 5 t zul. Gesamtgewicht. **Kiesling auf der SUFFA: Halle 8, Stand D 30.**

FLEISCHERPRINT.DE

Günstige Werbung jederzeit

fleischerprint.de präsentiert neuen Flyer im kleinen Format

Aichach (pr) – Eine Steigerung der Kundenbindung durch selbst gestaltete Werbeblätter im kleinen Format: Das ermöglicht der neue Service des Internetportals „fleischerprint.de“. Sein Angebot präsentiert das Unternehmen am SUFFA-Messestand des Landesinnungsverbandes Baden-Württemberg. Mit ihrem neuen Wochen-Flyer im Format DIN A5 meint Portalbetreiberin Christa Hammer, die Zeichen der Zeit erkannt zu haben. „Wer jetzt seine Stammkunden Woche für Woche mit einem eigenen Flyer über Angebote



Woche für Woche flexibel ist Werbung mit fleischerprint.de. Foto: PR

hat man sich auch auf Nutzer mit wenig Zeit und IT-Erfahrung eingestellt: „In einem telefonischen Gespräch klären wir kurz die individuellen Wünsche für die Gestaltung“, erläutert Christa Hammer, ausgebildete Diplom-Designerin. Logos sowie das Auftreten der eigenen Firma nach außen (CI) werden dabei berücksichtigt und eingearbeitet. „Bereits am nächsten Tag ist eine individuelle, ganz zum Unternehmen passende Vorlage in einer persönlichen Datei hinterlegt.“

und Neuerungen im Betrieb informiert, schafft weiterhin Vertrauen“, so die Unternehmerin. Besonders einfach und günstig lässt sich dies über das Internetportal „fleischerprint.de“ realisieren. Denn damit lassen sich die Werbeblätter vom heimischen Computer aus bestellen. Mit einem besonderen Service

Der Kunde hat damit ein gestaltetes Gerüst, das er wöchentlich oder ganz nach Bedarf neu mit Texten und Bildern füllen kann. Mit diesem flexiblen Konzept wurde „fleischerprint.de“ für den SUFFA-Innovationspreis 2009 im Bereich Marketing nominiert. **fleischerprint.de auf der SUFFA: Halle 6, Stand A 40.**

Beste Produkte für den guten Geschmack
Koch- und Rauchanlagen zur Produktion und Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren

Besuchen Sie uns vom 18.-20.10.2009 auf der SUFFA in Stuttgart, Halle 8, Stand C 52

<p>Anlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> Classic Line Industrial Line 	<p>Betriebseinrichtungen</p> <ul style="list-style-type: none"> Geräte Regalsysteme Hygienetechnik
---	---

Bayha & Strackbein GmbH | Kleinbahnstraße 12-16
D-59759 Arnsberg | Tel. +49 2932-481-0 | www.bastra.de