

° fahrenheit

Kundenmagazin Thermo King Ulm



EDITORIAL



Herwig Kiesling, Geschäftsführer

Sehr geehrte Geschäftspartner,
liebe Leser,

nach dem großen Erfolg unserer ersten Ausgabe des °fahrenheit Magazins haben wir uns entschlossen, Sie halbjährlich mit Informationen aus der Transportkühlindustrie zu versorgen. Wir stellen Ihnen in der aktuellen Ausgabe eine echte Alternative zu den herkömmlichen Kühlsystemen vor, die in Kälteleistung und Geräuschemission nicht zu übertreffen ist.

Außerdem möchten wir Sie auf kommende Forderungen des Gesetzgebers vorbereiten und stellen Ihnen ein spezielles HACCP Konzept für Kühlfahrzeuge vor.

Nutzen Sie unser Angebot, das Datenübertragungssystem R.COM zu testen, damit Sie sich zukünftig die Verwaltung von Kühlkosten vereinfachen können.

Alle oben genannten Produkte und Dienstleistungen stellen wir gemeinsam mit unseren Partnern aus der Aufbauindustrie am 24.09.2005 in unserer Zentrale in Ulm vor. Über Ihren persönlichen Besuch freue ich mich ganz besonders.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink that reads "Herwig Kiesling". The signature is fluid and cursive, written in a professional but personal style.

Herwig Kiesling

Impressum

Herausgeber:

Thermo King Ulm
Transport-Kälte-Vertrieb GmbH
Himmelweiler 9
D - 89081 Ulm
Deutschland (Germany)

Auflage: 500 Stk.
Idee und Konzept: ap35 GmbH, München
Redaktion: ap35 GmbH, München
Gestaltung: J. A. Grillmeier, visuelle Kommunikation
Druck: Druckerei Zipperlen GmbH, Dornstadt

Alle Urheber- und Nutzungsrechte vorbehalten
Copyright 2005 TKU



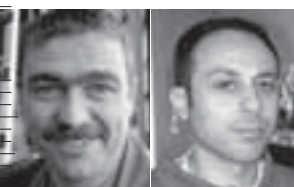
Thermo King Ulm in Monaco

INHALT



Seite 4 News

Daimler Chrysler CharterWay fährt mit Thermo King



Seite 5 Innenansichten

Interviews mit Alex Seibold und Sebastiano Cuius



Seite 6 CO₂

CO₂ Kühlung setzt neue Maßstäbe bei Temperatureinhaltung



Seite 10 Coole Trends

Restaurant Tipp Frankfurt

Seite 8 Tag der offenen Tür bei Thermo King Ulm

Seite 9 Thermo King informiert: Temperaturschreiberverordnung

Seite 15 Einfaches Überbrücken der Kühlmaschinenbatterie von Sattelaufliengeräten

Termine:

– TAG DER OFFENEN TÜR bei Thermo King Ulm
24. 09. 2005

– IAA, Frankfurt, 15. 09. – 25. 09. 2005

– Anuga, Köln, 08. 10. – 12. 10. 2005

– THERMO KING BUSINESS CLUB, 17. 10. 2005

– RAI, Amsterdam, 13. 10. – 23. 10. 2005

NEWS



Daimler Chrysler CharterWay fährt mit Thermo King

Die Vermietflotte von CharterWay hat sich um 90 Kühlfahrzeuge vergrößert. Vom Sprinter bis zum 18 Tonner wurden die Fahrzeuge mit Kühlmaschinen von Thermo King ausgerüstet. Wie seit vielen Jahren sind die Maschinen mit einem Vollwartungsvertrag bei Thermo King Ulm ausgestattet und werden über das Dienstleistungsportal TK-web von den CharterWay Stützpunkten überwacht.

Für die Vermietung der Fahrzeuge steht Ihnen Ihre Daimler Chrysler Niederlassung gerne zur Verfügung.

Frigot Rent setzt auf Thermo King

Der Vermieter Frigo Rent aus Ulm hat seinen Fuhrpark mit Thermo King Kühlmaschinen erweitert. Sowohl Verteilerfahrzeuge als auch Sattelaufleger gehören zum Produktportfolio des Vermieterspezialisten. Die Gewährleistung einer europaweiten Servicebereitschaft hat Frigo Rent über Vollwartungsverträge bei Thermo King Ulm abgesichert. Alle Fahrzeuge sind bereits mit einem DAS-System zur Daten- und Temperaturüberwachung ausgestattet. Auf Wunsch können diese Daten auch per Funk oder GPRS dem Kunden zur Verfügung gestellt werden.

Infos unter www.frigorent.de



Thermo King auf Münchner Transportmesse



Gemeinsam mit dem Telematikanbieter IDEM aus München, hat sich Thermo King Ulm auf der transport logistic in München präsentiert. Großes Interesse weckte das Datenerfassungs- und Übertragungssystem R:COM für Kühlmaschinen und Zugmaschinendaten.

Mehr unter www.thermoking-ulm.de

Formel 1 Service in Monaco

Ein Kühlmaschinenausfall hat die Monteure Thomas Braun und Ralf Arnold nach Monaco gebracht. Über Nacht haben die beiden Monteure das Aggregat wieder fit gemacht und so sichergestellt, dass sich Berni, Flavio, Michael und Ralf nicht den Magen verdorben haben. Und der Lohn? Ein gemeinsames Essen mit den VIPs, eine Übernachtung in Nizza und zwei Eintrittskarten für das Rennen am Sonntag!

Thermo King Ulm beim Truck Grand Prix

Europameister Heinz-Werner Lenz ist in diesem Jahr beim Truck Grand Prix mit IVECO und Thermo King Ulm unterwegs. Das neu geformte Team ist optimistisch und hofft bereits in dieser Saison auf erste Erfolge.

Mehr Infos unter www.truckracing.de

Hindelang weiter auf Expansionskurs

Die Firma Hindelang aus Wörnitz schafft für 2005 wieder 70 Kühlaufleger mit dem Premiumgerät SL400-50e von Thermo King an. Alle Aufleger sind mit dem Datenübertragungssystem R:COM ausgestattet. Als einer der führenden Europaspediteure vertraut die Firma Hindelang auch bei der Abwicklung aller Reparaturrechnungen auf die Kompetenz von Thermo King Ulm.

Mehr Infos unter www.hindelang.de



Mitarbeiter stellen sich vor

THERMO KING ULM - INNENANSICHTEN



„Wer Probleme lösen will, muss die Ruhe bewahren und gut zuhören können!“

Name: Alex Seibold

Alter: 36 Jahre

Berufsbezeichnung: Kältemonteur und Werkstattleiter



„Ich setze alle Hebel in Bewegung, um die beste Lösung für meine Kunden zu finden!“

Name: Sebastiano Cuius

Alter: 32 Jahre

Berufsbezeichnung: IT & Telematik Spezialist

Alexa Seibold, 36

Alexander Seibold kann man getrost als „alten Hasen“ bezeichnen - zumindest, was seine berufliche Laufbahn bei Thermo King angeht. Immerhin arbeitet der 36-jährige Schwabe nun schon seit über elf Jahren beim Unternehmen in Ulm und gehört damit wirklich zum harten Kern. Auf die Frage nach den Gründen für seine „Betriebsstreue“ gibt Seibold eine klare Antwort. „Das Arbeitsklima ist so gut, dass mich hier nichts wegbringt! Warum weggehen, wenn's einfach passt?“ schmunzelt der gelernte Kfz-Schlosser und fügt leise hinzu: „Der Chef ist halt schon sehr gut.“

Dabei gibt es an manchen Tagen genügend Gründe zum Stöhnen. Wenn das Telefon nicht still steht und die Liste an kleineren und größeren Reparaturen immer länger wird. Da heißt es: Prioritäten setzen und vor allem „Ruhe bewahren“. Wer in hektischen Zeiten nicht weiß, wo ihm der Kopf steht, hat schon verloren, kann Alexander Seibold aus Erfahrung berichten. Er hat gelernt, die Dinge nüchtern zu analysieren und dann zu entscheiden, was getan werden muss. Als Werkstattleiter hat er neben seinem breiten Tätigkeitsfeld auch personelle Verantwortung zu tragen. Ein guter Draht zu den Kollegen, die er anleitet und mit denen er eng zusammenarbeitet, ist ihm besonders wichtig.

Neben Reparaturen oder der Neumontage von Kühlmotoren gehört die Fehlerdiagnose am Telefon zu seinen

Aufgaben. „Gut zuhören können. Das ist auf jeden Fall eine der Fähigkeiten, die man im direkten Kundendienst besitzen sollte“, ist Seibold überzeugt. Das ausführliche Gespräch mit dem Kunden ist für ihn der Schlüssel zur Beseitigung von Problemen. „Ich lehne grundsätzlich keine Reparatur ab. Wenn es komplizierter wird, führt mein Weg zum Kunden, damit ich direkt vor Ort die Dinge in die Hand nehmen kann.“

Ob Kühlmotorenreparatur, Koffer- oder Ladebordwandinstandsetzung oder die Datenübertragung von Temperaturschreibern: Seibold mag es, sich mit neuen Herausforderungen auseinanderzusetzen. Deshalb macht ihm auch sein Job bei Thermo King Ulm nach wie vor richtig Spaß. Es passt halt!

Sebastiano Cuius, 32

Echte Herausforderungen machen den Job erst so richtig interessant, findet Sebastiano Cuius, IT & Telematik Spezialist bei Thermo King Ulm. Er lässt sich von Problemen jedenfalls nicht abschrecken - im Gegenteil. „Der Kunde vertraut uns, dass wir für ihn die beste Lösung finden“, meint Cuius. „Da kann er verlangen, dass wir uns hundertprozentig in die Sache reinknien!“

Der 32-jährige steht schon seit Beginn seiner beruflichen Karriere im direkten Kundenkontakt. Nach

Stationen als Kfz-Mechaniker und Kältemonteur lockten Sebastiano Cuius neue Herausforderungen und er wechselte in den Computerhandel, wo er als Selbstständiger wertvolle Erfahrungen sammeln konnte. Nach einer Weiterbildung zum Fachinformatiker für Systemintegration war er als IT-Consultant tätig, bevor er im August 2003 zu Thermo King Ulm kam. Seine doppelte Ausbildung kommt dem gebürtigen Italiener für seinen jetzigen Aufgabenbereich sehr zugute. Neben der Administration der EDV, der Telekommunikation und dem Webdesign gehören auch die Telematik sowie der IT und Telematik Support zu seinem Verantwortungsbereich.

Bei der Zusammenarbeit mit den Kunden hat Cuius sein ganz eigenes Erfolgsrezept. Dazu gehört, dass er bereits im Vorfeld alle erdenklichen Situationen durchspielt und dann mit Testsystemen den korrekten Betrieb simuliert, um am Schluss eine optimale Lösung präsentieren zu können. „Ich schließe gerne alle Eventualitäten mit ein, auch wenn sie teilweise meinen persönlichen Arbeitsbereich überschreiten“, so Cuius.

Bei Thermo King Ulm fühlt er sich ausgesprochen wohl, denn die Kollegen gehen ganz ähnlich an Problemstellungen heran wie er. Den Teamgeist im Unternehmen hat er besonders zu schätzen gelernt. Außerdem hält er viel von den angebotenen Schulungen und Weiterbildungen. „Wenn es darum ging, Neues zu lernen, habe ich das in meiner beruflichen Laufbahn immer genutzt.“ Und das wird auch in Zukunft so bleiben.

CO₂ Kühlung setzt neue Maßstäbe bei Temperatureinhaltung

BEI THERMO KING BEGINNT DIE ZUKUNFT HEUTE

Es ist 8.00 Uhr. Am blauen Himmel nur vereinzelt Wolken. Heute werden die Temperaturen auf bis zu 30 Grad Celsius steigen.



In der Niederlassung der Firma Wolf in Schmöln besteigen die Mitarbeiter ihre Wagen und starten zu ihren Auslieferungsfahrten. In den Lageräumen lagern Schinken, Pasteten, Aufschnitt, Krakauer, Wiener, Nürnberger Würstchen und vieles mehr. Ihren Bestimmungsort werden sie auch an einem Tag wie diesem perfekt gekühlt erreichen: Die Firma Wolf vertraut seit drei Jahren auf die neue CO₂ Kühlung von Thermo King.

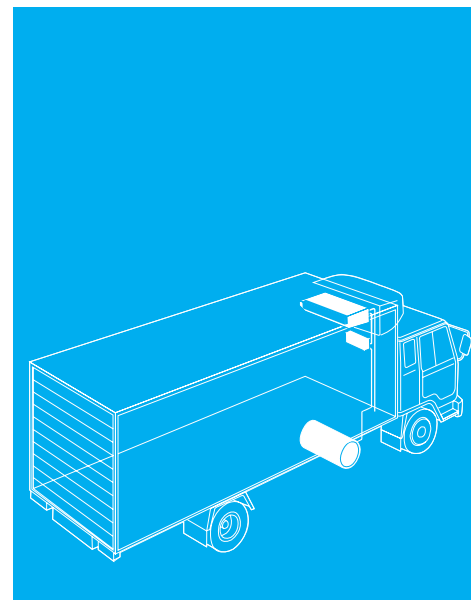
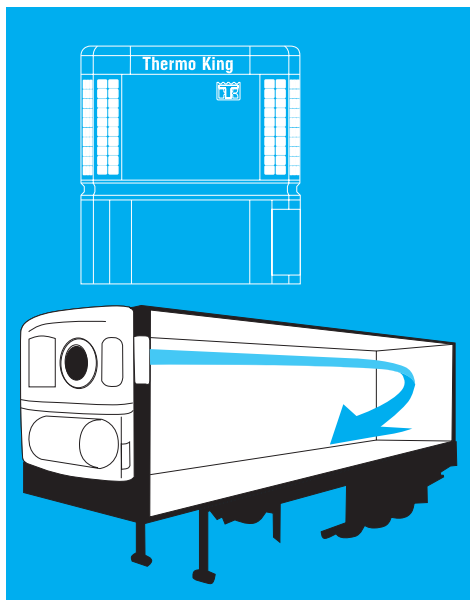
Seit den 20er Jahren des vergangenen Jahrhunderts steht der Name Wolf für exzellente Fleisch- und Wurstwaren. Was vor vielen Jahrzehnten begann, hat sich schnell zu einem erfolgreichen mittelständischen Unternehmen entwickelt. 1.600 Mitarbeiter in sechs Bundesländern arbeiten heute für die Firmengruppe Wolf, die mittlerweile in vierter Generation von der Familie geführt wird.

„Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der Qualität“, sagt Klaus Bredow, Fuhrparkleitung Ost bei Wolf. „Dazu gehören natürlich die Qualitätssicherungskonzepte bei der Produktion, aber auch viele andere Komponenten. Eine wesentliche ist der einwandfreie Warentransport.“ Das Thema „Temperatureinhaltung“ ist in der Firma Wolf ständig aktuell. Nicht zuletzt durch die EU-Richtlinien. Die neue Hackfleischordnung sieht z.B. vor, dass die Temperatur im Wagen kontinuierlich unter zwei Grad Celsius gehalten werden muss. Das wird zu einer echten Herausforderung im städtischen Verteilervertrieb. „Auf einer Fahrt haben wir durchschnittlich 20 Türöffnungen“, erläutert Bredow. „Da sind wir auf eine ausgefeilte Technik angewiesen.“ Für das traditionsreiche Unternehmen hat eine reibungslos funktionierende Kühlanlage absolute Priorität. Innovationen auf diesem Gebiet sind bei Wolf mehr als willkommen. Deshalb zögerten die Verantwortlichen auch nicht lange, als sie von der neuen Entwicklung bei Thermo King hörten: Sie entschieden sich für die CO₂ Kühlungsanlage, die ganz neue Möglichkeiten bei der Temperatureinhaltung eröffnet und zudem ausgesprochen leise und umwelt-schonend arbeitet.

Überzeugende Alternative: CO₂ Kühlung im temperaturregeführten Transport

Der temperaturregeführte Transport bewegt sich heute im Spannungsfeld zwischen Dienstleistung, Kosten und gesetzlichen Auflagen. Die Gesetzgeber konzentrieren sich mit ihren Verordnungen zunehmend auf den Bereich der Temperatureinhaltung und der Emissionen der Kühlsysteme. Das sind Geräusch, Abgas und Kältemittel-Leckagen. Für die derzeit gängigen Kältemittel wird es in den nächsten Jahren nicht zuletzt von Seiten der EU-Gesetzgebung diverse Einschränkungen und Verbote geben. Nationale Vorschriften zur Lärmbekämpfung, wie in den Niederlanden, sind bereits in Kraft. Zeit für Alternativen! Diese Botschaft ist bei Thermo King schon sehr früh angekommen. Seit Jahren beschäftigt die Ingenieure des Unternehmens die Entwicklung neuer Techniken. Die innovative CO₂ Kühlung ist das Ergebnis dieser Arbeiten. Die von Thermo King auf den Markt gebrachte Anlage setzt neue Maßstäbe. Denn der bisherige Einsatz von Stickstoff (N₂) und Kohlendioxid (CO₂) als direkte Kältemittel führt zu hohen Temperaturdifferenzen im Laderaum. Zudem arbeiten diese Systeme ohne Luftumwälzung, so dass eine genaue Temperaturregung nicht möglich ist. Weitere Schwäche: Für die Fahrer besteht ein erhebliches Sicherheitsrisiko, denn die Gase verdrängen den Sauerstoff im Laderaum.

Mit der neuen CO₂ Kühlung werden nicht nur diese Nachteile und Risiken ausgeschaltet, sondern auch umweltverträglich gefahren. Dazu muss man wissen, dass das bei Kältetechnik verwendete CO₂ nicht zur globalen Erwärmung beiträgt, denn es ist ein Nebenprodukt, gewissermaßen Abfall der Kunstdünger- oder Ammoniak-Industrie, und wird nur in Zwischennutzung verwendet.



Wie funktioniert die neue Technik?

Die CO₂-Kühltechnik lässt sich sehr gut an einer Sattelauflegeranlage vom Typ SBIII-CR beschreiben:

Flüssiges CO₂ wird in einem doppelwandigen Edelstahltank – mit Vakuumwärmeschutz – bei -50° Celsius und 8,5 Bar Innendruck gelagert. Zur Druckerhaltung wird pro Tag weniger als 1 % des Tankinhalts über ein Leckventil abgelassen. Über normale Kupferleitungen und ein elektronisches Expansionsventil gelangt das flüssige CO₂ zum Verdampfer. Die zum Verdampfen nötige Wärme wird der Laderaumluft entzogen. Das dann gasförmige CO₂ gelangt in eine Turbine, wo es für die Laderaumluftumwälzung seine restliche Expansionsenergie an einen Ventilator abgibt. Auf der gleichen Welle befindet sich ein bürstenloser 12V Generator der das Kühlanlagen-Netz versorgt. Über einen Schalldämpfer gelangt das völlig expandierte CO₂ ins Freie. Das Anlagengeräusch wurde mit 58 dB(A) gemessen. Die Niederländische PIEK-Norm ist also erfüllt. Es gibt nur ein Minimum an bewegten Teilen mit der Folge von hoher mechanischer Zuverlässigkeit der Kältemaschine.

Die Laderaumheizung sowie das Abtauen des Verdampfers erfolgt mittels CO₂-Erwärmung durch einen Propangasbrenner. Der CO₂-getriebene 12 V Generator speist das Anlagennetz und die interne Batterie. Bei hohem Kältebedarf läuft der Ventilator mit Generator bei 1600 U/min und einem Luftvolumenstrom von 6200 m³/h, bei Normalbetrieb mit 1200 U/min sind dies 3900 m³/h. Wenn die eingestellte Laderaumtemperatur erreicht ist, schaltet die Anlage auf „Betriebsbereitschaft“.

Ideale Anlage für LKW-Motorwagen über 7,5 Tonnen

Was für den Sattelaufleger gilt, lässt sich problemlos auch für LKW-Motorwagen über 7,5 t umsetzen. Bei der ST-CR Anlage von Thermo King greift die gleiche Technik, zusätzlich wird ein 330 Liter CO₂ Tank mit 375 kg Inhalt in Unterfluranordnung montiert. Nur beim Abtauen und Heizen nutzt man das Motorkühlwasser. Zudem ist eine Steckerverbindung zum 380 V Drehstromnetz vorgesehen, um diese Funktionen beim Parken ebenfalls sicherzustellen. Die Laderaum-Luftumwälzung wird über 24 V Gleichstromventilatoren gewährleistet.

Entscheidend ist, was der Kunde benötigt – deshalb hat Thermo King die neue Technik so entwickelt, dass sie ganz den Anforderungen der einzelnen Unternehmen angepasst werden kann. Wer ausschließlich Tiefkühlkost transportiert, kann mit der Eintemperaturanlage die geforderten Celsius-Zahlen perfekt aufrechterhalten. Für die Lagerung von Tiefkühlkost und Frischdienstwaren in einem Wagen, ist die Mehrtemperaturanlage die ideale Variante. Sie funktioniert über die Verwendung von zwei Verdampfern.

Das Nachtanken des CO₂ erfolgt an den dafür vorgesehenen Füllstationen. Für eine unabhängige Versorgung bietet Thermo King ebenfalls eine Lösung. Unternehmen, die ab vier Fahrzeuge mit der neuen Technik ausstatten, erhalten eine eigene Füllstation. Die Füllstation und das Gas wird von der Firma Yara Industrial geliefert, mit der Thermo King ein entsprechendes Abkommen geschlossen hat.

Hybrid-System: Perfekte Kühlung in der Stadt und auf Langstrecken

Unternehmen, die bei der Lieferung sowohl auf Langstrecken als auch im innerstädtischen Verteilerverkehr aktiv sind, haben mit dem Hybrid-System von Thermo King die Möglichkeit sowohl den herkömmlichen Dieselmotor als auch die neue CO₂ Technik zu nutzen. Wer auf Langstrecken keine Füllstation anfahren möchte, kann so weiterhin über den Dieselmotor kühlen. Im innerstädtischen Verkehr steht ihm die CO₂-Anlage zur Verfügung, die eine hohe Leistung und extreme Emissionsarmut gewährleistet.

Der Diesel läuft im Normalbetrieb mit Vollast, Teillast oder Aus. Nur wenn der eingestellte Temperaturwert in einer bestimmten Zeit nicht erreicht wird, schaltet sich die CO₂ Kühlung automatisch zu. In besonders geräuschsensitiven Gebieten kann man über einen Schalter auch im Teillastbetrieb die CO₂ Kühlung aktivieren, um die Emissionen gering zu halten.

Große Wirkung, wenig Aufwand: Wer das Hybrid-System nutzen möchte, kann seine konventionellen Dieselanlagen von Thermo King jederzeit nachrüsten lassen! Dabei wird ein zusätzlicher CO₂-Verdampfer hinter den bereits vorhandenen montiert und die bestehende Steuereinheit aufgerüstet.

Das Unternehmen Wolf hat sich bereits im Jahr 2002 für Hybrid-Anlagen entschieden. Mittlerweile sind vier Wagen der Flotte mit der neuen Technik ausgerüstet. Klaus Bredow hat keine Zweifel: „Für uns ist die CO₂ Kühlung die ideale Lösung. Sie hat sich für die Anforderungen in unserem innerstädtischen Vertrieb hundertprozentig bewährt.“

Der Einsatz dieser Thermo King-Entwicklung macht die Firma in Deutschland zu einem Vorreiter in Sachen CO₂-Kühltechnik. In Skandinavien ist man da bereits einige Schritte weiter - dort hat sich das System schon fast etabliert.



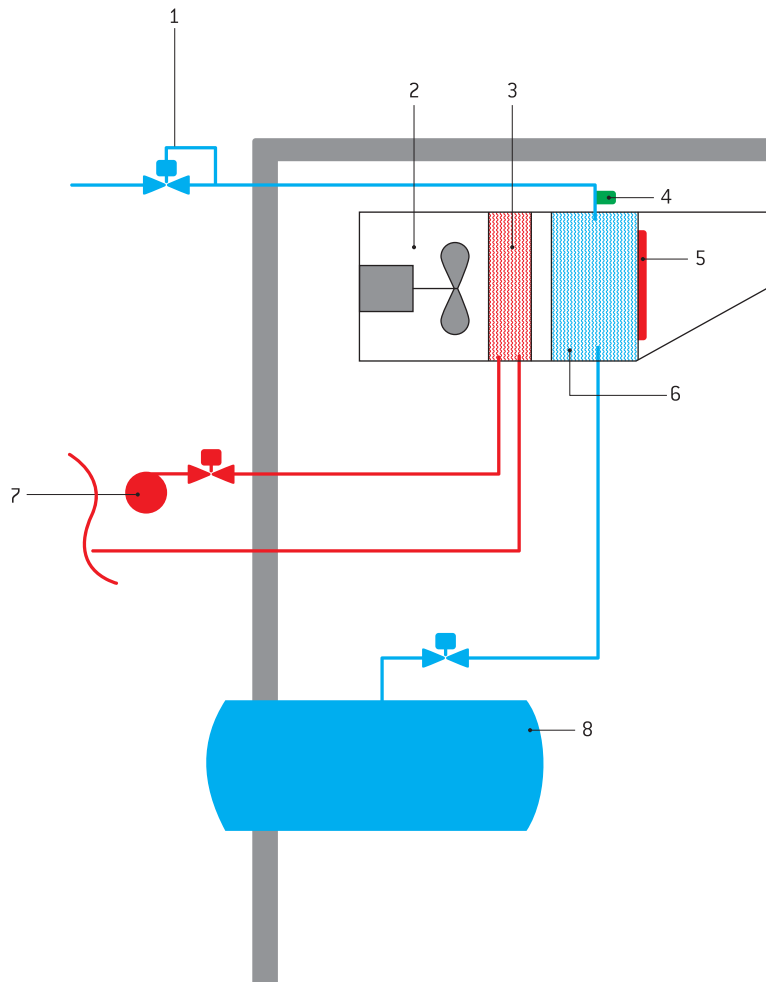
„An neuen Alternativen bei der Kühlung geht kein Weg vorbei“, ist Rüdiger Jehle, Product Leader Cryogenics & Transport Solutions bei Thermo King, überzeugt. „Wir rechnen damit, dass wir mit unserer CO2 Kühlung schon in fünf bis zehn Jahren bei einem Marktanteil von zehn Prozent liegen werden.“

Für die Firma Wolf ist die Entscheidung jetzt schon klar. Sie wird in den kommenden Jahren weitere Anlagen anschaffen. Das ist mit Sicherheit im Sinne ihrer Kunden!

Info

Wenn Sie die neue CO2-Kühlung interessiert, schicken wir Ihnen gerne ein ausführliches Info-Paket zu.

Als Gesprächspartner steht Ihnen das Team von Thermo King Ulm unter Tel.: 0731 966430, zur Verfügung.



- 1 Auslassdruckregler
- 2 Ventilator
- 3 Wärmetauscherheizung
- 4 Temperaturfühler
- 5 Elektrische Heizung
- 6 CO₂ Wärmetauscher
- 7 LKW Kühlkreislauf
- 8 CO₂ Tank

Die immer populärer werdenden Mehrtemperatur-Anlagen verwenden zwei oder mehr Verdampfer mit den dazugehörigen Steuergeräten. Folgende modulare Komponenten kommen zum Einsatz:

- Tanks
- Verdampfer
- Ventil- und Steuereinheit
- Fahrerhaus Fernbedienung mit CO₂ Tankanzeige

Thermo King ist Spitze – 10.000 Leser küren die besten Marken

DIE BESTEN MARKEN

Wer sind die besten?

Diese Frage stand im Mittelpunkt einer Leserumfrage, die von den Fachzeitschriften *lastauto omnibus*, *trans aktuell* und *FERNFAHRER* durchgeführt wurde. Neben der Suche nach den besten Nutzfahrzeugen wurden in diesem Jahr auch erstmals die besten Marken gekürt. Über das Ergebnis haben wir uns sehr gefreut: In der Kategorie „Kühlaggregate“ gaben 10.000 Leser ein eindeutiges Votum ab: Thermo King ist für sie die Nummer Eins!

Am 29. Juni 2005 nahm Alexander Zankl, Sales Director Thermo King, die Auszeichnung bei einer feierlichen Preisübergabe entgegen. „Dass wir bei der ersten Wahl dieser Art auf Anhieb auf Platz Eins landen, freut mich sehr“, so Zankl. „Die Auszeichnung gebührt gleichermaßen unseren zuverlässigen Produkten und unserer leistungsstarken Organisation, ganz besonders aber auch unseren engagierten Vertriebspartnern, Händlern und Werkstätten.“



Thermo King informiert über die neuesten Entwicklungen und Trends

„TAG DER OFFENEN TÜR“ AM 24. SEPTEMBER 05

Liebe Geschäftspartner,

Thermo King lädt ein! Am 24. September 2005 möchten wir Sie bei einem „Tag der offenen Tür“ über wichtige Neuigkeiten und aktuelle Entwicklungen informieren. Von 10.00 bis 17.00 Uhr stehen wir Ihnen in der Zentrale von Thermo King Ulm Rede und Antwort.

Bei Vorträgen und im persönlichen Gespräch erfahren Sie mehr über die folgenden Themen:

Neue Gesetzgebung ab dem 01.01.2006

Was bedeutet sie für die Betreiber von Kühlmaschinen? Thermo King stellt sein HACCP-Konzept für Kühlfahrzeuge vor.

CO₂ – Kühlmaschine

Die neueste Entwicklung mit alternativem Kältemittel und unerreichbarer Kälteleistung. Vergleichstest zwischen einem herkömmlichen Transportkältesystem und der neuen CO₂ Anlage

Vorstellung der neuesten Telematiklösungen für LKWs und Kühlmaschinen

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Thermo King - Team

Programm

- 10.00 Uhr Beginn der Veranstaltung
- 10.30 Uhr Neue europäische Lebensmittelgesetzgebung
- 12.00 Uhr Was haben Sie als Betreiber von Kühlfahrzeugen zu beachten
- 12.00 Uhr Mittagessen
- 13.00 Uhr Kühlfahrzeugtelematik. Temperatur und Datenübertragung von Kühlfahrzeugen. GPS-Ortung, Erfüllung der gesetzlichen Forderungen ab 01.01.2006
- 14.00 Uhr Vorstellung der neuen CO₂-Kühlanlage mit Vergleichstest zu herkömmlichen Systemen.
- 10.00 Uhr Ausstellung unserer Kühlaufbauersteller:
- 17.00 Uhr Lamberet, Schmitz, Krone, Kiesling, Kögel/Chereau Temperaturdatenmanagement der Firmen Thermo-King und IDEM.

Die Kinder unserer Besucher sind uns gerne willkommen. Wir haben eine Hüpfburg und ferngesteuerte Trucks zum Testen für die Kleinen.

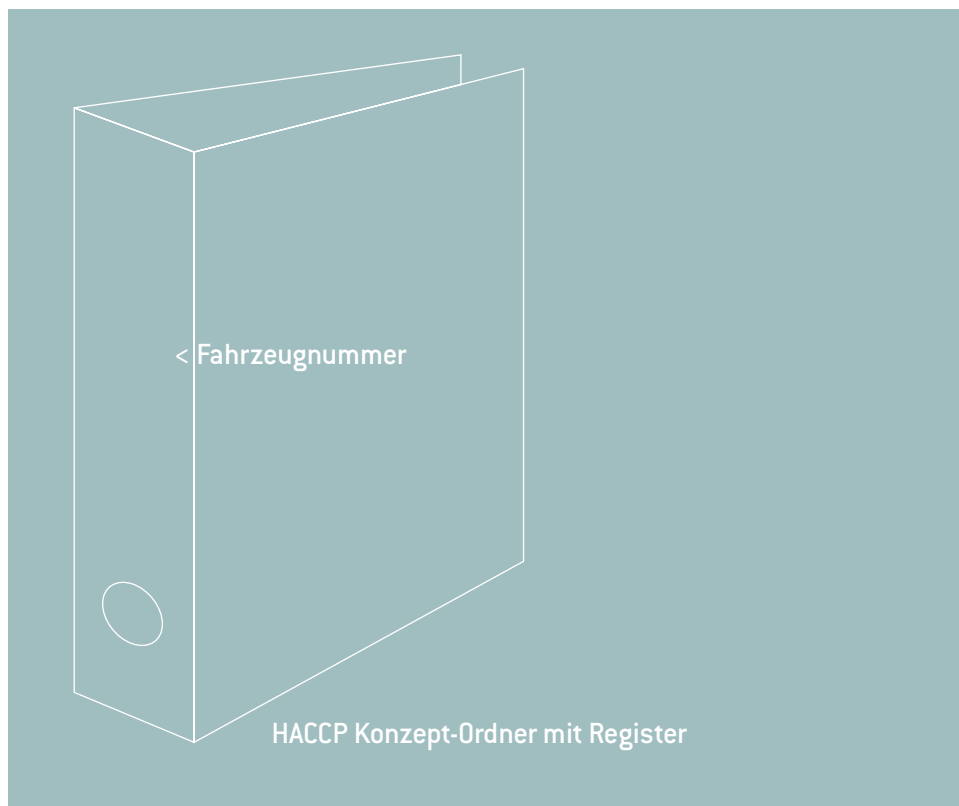


Thermo King Ulm informiert über HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point):
zur Sicherung eines einheitlichen Hygienestandards in der EU

TEMPERATURSCHREIBERVERORDNUNG

89/108/EWG oder **92/1/EWG** auch **DIN EN 12830** und **DIN EN 13486** sowie die Erste Verordnung zur Änderung der Verordnung für tief gefrorene Lebensmittel (TLMV), **DIN 8959** und auch **EG-VO 178/2002** sowie die neuen Verordnungen **EG 852/2004** und **EG 37/2005** müssen bei Lebensmitteltransporten beachtet werden.

So, und nun noch einmal von vorne und für alle verständlich.



89/108/EWG

Die 89/108/EWG (gültig seit 1988) gleicht die Rechtsvorschriften innerhalb der Europäischen Mitgliedsstaaten über tief gefrorene Lebensmittel an.

TLMV

Die TLMV (gültig seit November 1995) regelt u.a. die technischen Eigenschaften der Messgeräte, welche zur Lufttemperaturmessung in Beförderungsmitteln in Deutschland eingesetzt werden.

DIN EN12830

Die Norm DIN EN12830 regelt auf europäischer Ebene, was die TLMV in Deutschland festlegt

92/1/ EWG

Die 92/1/ EWG (gültig seit 01.01.1998) regelt, dass Beförderungsmittel mit geeigneten Temperaturmessgeräten, welche während des Betriebes die Temperatur häufig und in regelmäßigen Abständen messen, auszustatten sind. Diese Daten müssen für mindestens 1 Jahr aufbewahrt werden.

Dabei ist zu beachten, dass das Messgerät von den zuständigen Behörden des Landes, in welchem das Beförderungsmittel registriert ist, zugelassen wurde. Ausgenommen von dieser Richtlinie sind Beförderungsmittel < 3m³ und der örtliche Vertrieb (Direktanlieferung beim Endverbraucher).

DIN 8959

Die DIN 8959 regelt den Montageort des Temperaturfühlers für die Temperaturlaufzeichnung.

EG-VO 178/2002

Die EG-VO 178/2002 (gültig ab 01.01.2005) beschreibt im Kern die Notwendigkeit der Lebensmittelrückverfolgbarkeit, damit im Falle einer Gesundheitsschädigung des Verbrauchers durch die Lebensmittel, der Verursacher ermittelt werden kann.

EG-VO 852/2004

Die EG Verordnung 852/2004 (gültig ab 01.01.2006) verpflichtet den Lebensmittelunternehmer zur Erstellung und Dokumentation eines Konzepts nach HACCP Grundlagen. Hierin muss der Unternehmer die kritischen Eckpunkte im Umgang mit Lebensmitteln ermitteln und die Funktionalität gewährleisten. Hierbei ist auch der Temperaturverlauf im 15-minütigen Intervall zu dokumentieren.

EG-VO 37/2005

Die EG-VO 37/2005 (gültig 01.01.2006) ersetzt die 92/1/ EWG und bringt zusätzlich die Verpflichtung, dass bei Neufahrzeugen oder Nachrüstungen nur noch Schreiber nach der Norm DIN EN12830 eingesetzt werden dürfen. Für Deutschland gilt weiterhin, dass die Geräte zusätzlich gemäß der TLMV zugelassen sein müssen.

Was müssen Sie haben?

- Der wärmeisolierte Aufbau und die Transportkältemaschine müssen so konstruiert sein, dass der Hygienestandard nach HACCP-Kriterien erfüllt wird. Die einfache Reinigung des Transportkühlfahrzeuges ist hier wichtig.
- Sie müssen die Temperaturen in regelmäßigen Abständen, mindestens alle 15 Minuten, schriftlich von Hand dokumentieren oder einen Temperaturschreiber einsetzen, der nach der Norm DIN EN12830 und der TLMV zugelassen worden ist.

Was müssen Sie tun?

- Sie müssen die Temperaturprotokolle in regelmäßigen Abständen überprüfen, abzeichnen und mindestens ein Jahr aufbewahren. Dies kann über einen Drucker am Temperaturschreiber oder über eine GPRS-Übertragung der Daten geschehen.
- Sie müssen die Fühler des Temperaturschreibers jährlich nach der Norm DIN EN13486 überprüfen lassen. Das Prüfsertifikat ist im Fahrzeug mitzuführen.
- Sie müssen die richtige Funktion der Transportkältemaschine sicherstellen und entsprechende Instandhaltungs- oder Wartungsmaßnahmen dokumentieren.

Was bieten wir an?

- Wir haben für Sie ein komplettes HACCP-Konzept für Transport-Kühlfahrzeuge entwickelt. Sie erhalten von uns einen vorgefertigten Ordner „HACCP-Konzept für Fahrzeugnummer:xxxx“ mit entsprechender Kurzanleitung und Register.
- Wir liefern Aggregate, die nach HACCP-Grundsätzen zu reinigen und zu warten sind.
- Wir montieren Temperaturschreiber, die die erforderlichen Abnahmen haben.
- Wir übertragen die erfassten Temperaturdaten automatisch in unsere Zentrale, wo Ihnen diese unter www.thermoking-uhl.de zur Verfügung stehen.
- Wir senden Ihnen automatisch die Temperaturverläufe zu, welche Sie bitte prüfen und im Ordner ablegen. Alle weiteren Dokumente über Arbeiten, wie Prüfung des Temperaturschreibers, Reparaturen oder Wartungen am Kühlaggregat, legen Sie auch im Ordner ab.



Dieses Informationsblatt wurde in Zusammenarbeit mit dem TÜV Süddeutschland, ATP-Prüfstelle erstellt.

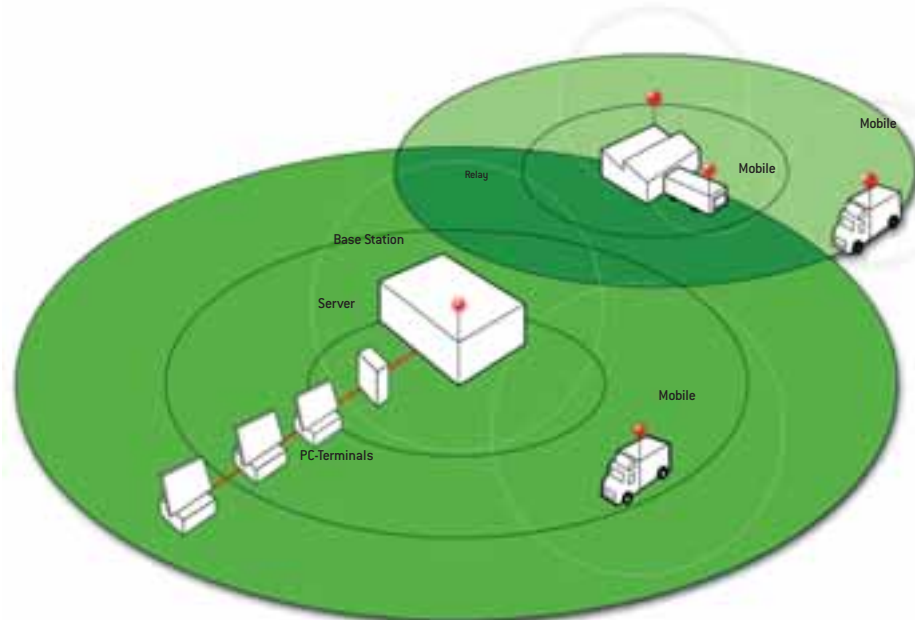
Testen Sie im September und Oktober 2005 unser Datenerfassungs- und Übertragungssystem R:COM.

TESTWOCHEN BEI THERMO KING ULM

Wir wollen Ihnen die Arbeit erleichtern, Ihre Kühlflotte nach HACCP-Grundlagen zu organisieren. Thermo King Ulm stellt allen Interessierten die Hard- und Software für 3 Monate kostenlos zur Verfügung.

Testen Sie, was sich schon bei über 1.400 Fahrzeugen bewährt hat.

Die Aktion läuft von September bis Oktober 2005.



Thermo King Ulm Business Club

SPECIALS

Unternehmenskultur motiviert!

Einladung zum Thermo King - Business Club am 17. Oktober 2005

„Unternehmen leben nicht nur von Umsätzen und Gewinnen, die Unternehmenskultur macht einen ganz wesentlichen Teil des Unternehmenswertes aus“, behauptet Jan Teunen, bekannter Unternehmensberater und Dozent für Design-Management.

Thermo King Ulm sieht das genauso. Die Kommunikation mit den Kunden und die Pflege neuer und langjähriger Kontakte ist für uns ein wesentlicher Bestandteil einer guten Unternehmenskultur. Mit dem jetzt erstmals veranstalteten Business Club möchte Thermo King Ulm eine neue Plattform schaffen, um den Gedankenaustausch zwischen Unternehmen und Kunden zu intensivieren.

Für den ersten Business Club, der am 17. Oktober 2005 um 20.00 Uhr stattfinden wird, konnte Thermo King Ulm

den renommierten Berater Jan Teunen gewinnen. Wie aus kultureller Kraft neue Wirtschaftskraft entsteht, wird der bekannte Sammler von zeitgenössischer Kunst anhand mitgebrachter Kunstobjekte erläutern.

Zur Person:

Jan Teunen (1950) trägt mit seiner Gesellschaft Teunen Konzepte GmbH seit vielen Jahren mittels innovativer und restaurativer Konzepte zur Entwicklung von Unternehmenskulturen und zur Steigerung von Kreativität und Produktivität bei. Deswegen bezeichnet er sich selbst als „Cultural Capital Producer“. Zu seinen Kunden gehören u.a. Alcan (CH), Nestlé (CH), BASF (D), Messe Frankfurt (D), Time System (DK), Fritz Hansen (DK), FSB (D). Er ist verheiratet, hat zwei Kinder und lebt seit 1977 auf Schloss Johannisberg im Rheingau. Dort befindet sich auch seine über viele Jahre aufgebaute, umfangreiche Sammlung zeitgenössischer Kunst.

Wir freuen uns, Sie zu diesem besonderen Abend zu begrüßen!

Weitere Informationen unter 0731-966430



Mobil bleiben – cool bleiben! Thermo King Ulm baut seinen Leihwagen-Service aus

Reparatur nötig? Bei Thermo King bleiben Sie nicht auf der Strecke! Für unsere Kunden, die ihre Fahrzeuge bei uns abgeben, bieten wir bereits seit einiger Zeit einen speziellen Service. Die Frage „Wie komme ich wieder nach Hause?“ beantwortet Thermo King mit einem coolen Smart. Insgesamt zwei der kleinen Flitzer stehen als Leihwagen zur Verfügung.

Jetzt wollen wir unseren Kunden noch mehr Service bieten. Ab September 2005 wird ein Kühlaufleger die „Leihwagen-Flotte“ von Thermo King ergänzen. Damit wollen wir unseren Partnern ermöglichen, die Reparaturzeit möglichst ohne Lieferausfälle überbrücken zu können. Damit Sie und Ihre Ware cool bleiben!

Ein Vorhaben ist nur so gut, wie seine Finanzierung

BERATUNGSKONTOR NADLER & PFAFF



BERATUNGSKONTOR

Die Fachberater für öffentliche Fördermittel

Das Beratungskontor Albert E. Nadler & Christoph Pfaff GbR stellt sich vor:

Das Beratungskontor hat sich auf die vieldimensionale Beratung über öffentliche Fördermittel bei mittelständischen und großen Konzernen spezialisiert. Am Beispiel des Produktes „Eco Cool Swing“ der Firma Kiesling in Dornstadt-Tomerdingen wird deutlich dargestellt, wie innovative Ideen mittels Zuschüssen in erfolgreiche Produkte umgesetzt werden können.

Aber auch deutsche und internationale Speditionen sind Zielgruppe des Beratungskontors Augsburg. So wissen viele Logistik-Profis heutzutage nicht, dass Investitionen im In- und Ausland mit Darlehen und Zuschüssen gefördert werden können. Namhafte Spediteure gehören bereits zum Kundenklientel des Beratungskontors Augsburg. Dies gilt auch für Leasing- und Mietfinanzierungen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Beratungskontor GbR
Max-von-Laue-Straße 5
86156 Augsburg

Telefon: 0821 25277-0
E-Mail: info@beratungskontor.net

Die SR01-Flotte von LAMBERET



Kaum eine Entwicklung von LAMBERET hat auf dem Markt für industrielle Kühltransporte vom Start weg so viel Erfolg gehabt wie das SR01-Konzept. Die vielseitigen Ausstattungsoptionen garantieren eine hohe Wirtschaftlichkeit. Die Konstruktion mit vielen technischen Raffinessen bringt erhöhte Sicherheit und Fahrkomfort. Die SR01-Detailinfos warten auf Sie. Bitte anfordern.

LAMBERET Deutschland GmbH
Ernst-Abbé-Straße 30, 89079 Ulm-Donautal
Telefon 0731/946 17-0, Telefax 0731/946 17-40
vertrieb@lamberet.de, www.lamberet.fr



Der LAMBERET-Konzern ist in Europa führend auf dem Markt für Kühlfahrzeuge. Das Unternehmen entwickelt, produziert und vertreibt eine umfassende Palette von isothermischen Fahrzeugen und Kühlfahrzeugen von 1 bis 100 m³, von kleinen Verteilerfahrzeugen für Lebensmittel aller Art bis hin zu Sattelauflegern für den internationalen Transport.

Ärger abschaffen. Frische mieten!

COOL LINE
01 80 - 331 3236



FRIGO-RENT® Services GmbH Kühlfahrzeugvermietung

Flexibilität - Leistung - Wirtschaftlichkeit - Transparenz
... für Ihre Transportaufgaben

Für den kurz- bis mittelfristigen Bedarf hält FRIGO-RENT® eine umfangreiche Flotte neuwertiger, den aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechende Fahrzeuge bereit. FRIGO-RENT® bietet Langzeitmietlösungen für speziell nach Kundenbedarf ausgestattete Fahrzeuge an.

FRIGO-RENT® Fahrzeuge können bundesweit zugestellt werden.

Frigo-Rent® Services GmbH
Ernst-Abbé-Straße 30
D-89079 Ulm-Donautal
Telefon +49 (0) 73 19 46 17 - 0
Telefax +49 (0) 73 19 46 17 - 40

Frigo-Rent® Services GmbH
Hauptniederlassung München
Zenettstraße 11-13
D-80337 München
Telefon +49 (0) 89 - 74 63 05 - 0
Telefax +49 (0) 89 - 74 63 05 - 55

Frigo-Rent® Services GmbH
Niederlassung Düsseldorf
Gewerbegebiet Holzbüttgen-Ost
Hans-Martin-Schleyer-Str. 21
41564 Karst
Telefon +49 (0) 2 131-2 01 46 35
Telefax +49 (0) 2 131-2 01 46 37

info@frigorent.de
www.frigorent.de

Ein Unternehmen der Gruppe



KÜHLBOX

Restaurant-Tipp: „Frankfurter Botschaft“

Wer gute Küche kombiniert mit ungewöhnlichem Ambiente schätzt, sollte bei seinem nächsten Besuch in Frankfurt einen Abstecher an den Westhafen machen. Mitten im neuen Trend-Viertel hat vor wenigen Monaten ein Restaurant seine Tore geöffnet, das ganz futuristisch daherkommt.

Allein von außen gäbe die „Frankfurter Botschaft“ schon eine ideale Kulisse für den nächsten James Bond-Film ab. Die rundum verglaste ovale Architektur gibt den Blick frei auf den Main inklusive Yachthafen und auf die Skyline der Finanz-Metropole. Aber damit nicht genug. Auch von innen hat das neue Szene-Lokal einiges zu bieten. Das eigens für die „Frankfurter Botschaft“ konzipierte Design setzt ganz auf die „gold old sixties“. Zudem haben die Betreiber ihre Bewunderung für die klassischen Oceanliner in die Einrichtung einfließen lassen. Passend zur Location am Wasser!

Und die kulinarische Seite? Rundum zu empfehlen. Bei Thunfischsteak auf Honig-Merrettichpuree oder anderen kreativen Gerichten kommen auch die Geschmacksnerven voll auf ihre Kosten. Die Köche spielen gerne mit unterschiedlichen Aromen und delikaten scharf-süßen Kontrasten. Das originelle Design reicht übrigens bis zum Besteck. Wer eine Suppe bestellt, muss da auch mal mit einem schieferrunden Teller rechnen. Gehört alles zum Konzept!

Tipp für Nachteulen: Zu späterer Stunde sorgen DJ's dafür, dass man beim Cocktail und Blick aufs Wasser zu coolen Klängen gut entspannen kann.

Adresse:

Frankfurter Botschaft
Westhafenplatz 6-8
60327 Frankfurt
Tel 069/24004899

www.frankfurter-botschaft.de

Öffnungszeiten:

So. – Do. 10.00 bis 2.00 Uhr
Fr. – Sa. 10.00 bis 3.00 Uhr



Schweinehalssteak nach rumänischer Art

Die 2 – 3 cm starken Schweinehalssteak pfeffern und salzen, in Mehl wenden und in heißem Öl von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne hellbraun anbraten. Etwas Mehl zusätzlich mit anbräunen. Das Fleisch anschließend mit kochendem Wasser bedecken, etwas salzen und ein Lorbeerblatt und eine halbe Knolle (!) gehackten Knoblauch dazu geben. Leise köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist (ca. halbe Stunde). Eventuell Wasser nachgießen.

Am Schluss einen Schuss Sahne dazu, 2-3 Zehen fein geriebenen Knoblauch unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Stampfkartoffeln, Petersilienkartoffeln oder Püree und in wenig Brühe gedünstete Zucchini- und Karottenstreifen.

Zutaten:

Pro Person 1-2 Scheiben Schweinehals ohne Bein
eine Knolle Knoblauch
Salz und Pfeffer
Mehl
Lorbeerblatt
Sahne

Für die Beilagen

Kartoffeln
Zucchini
Kartotten
Brühe



Mission possible: Wie man(n) es selbst macht ...

Folge 2: Einfaches Überbrücken der Kühlmaschinenbatterie von Sattelaufliengeräten

KNIFFS UND TRICKS

Probleme mit der Kühlmaschinenbatterie?

Das Service Team Ulm von Thermo King hilft Ihnen gerne weiter - und zwar mit Rat und Tat! Technische Probleme sind häufig viel einfacher zu beheben als Sie denken. Warum bei Thermo King anrufen, wenn es ohne Hilfe sogar viel schneller geht? Selbst ist der Mann!

Um an die Kühlmaschinenbatterie von Sattelaufliengeräten heranzukommen, sind meistens aufwändige Vorarbeiten nötig. In dieser Folge zeigen wir Ihnen, wie Sie wertvolle Zeit sparen können:

Was benötigen Sie?

Als Werkzeug benötigen Sie eine geladene 12 V Batterie und ein Überbrückungskabel.

Was sollten Sie noch mitbringen?

Circa 5 bis 10 Minuten Ihrer Arbeitszeit!



- 1) Öffnen Sie die Türen der Kühlmaschine.
- 2) Schließen Sie den Minuspol (Blau oder Schwarz) am Kompressorgehäuse an.
- 3) Schließen Sie den Pluspol (Rot) am Rot gekennzeichneten Anlasserkabel an. Um einen Kurzschluss zu vermeiden, legen Sie am besten ein dickeres Tuch unter diesen Anschluss.
- 4) Schalten Sie das Aggregat ein und löschen Sie den Fehlercode der Kühlmaschine.

Einfacher als gedacht, oder?

Unter der Rubrik „Kniffs und Tricks“ finden Sie ab sofort genau die Tipps und Anleitungen, die Sie schon immer haben wollten! Wenn Sie diese Anleitung heraustrennen und abheften, können Sie sich nach und nach Ihr eigenes Handbuch anlegen – für den Fall der Fälle!

Fortsetzung folgt ...

Ihr Service Team Ulm



COOLE SACHE!

Wir bieten kreativen Full-Service, um Lebensmittel frisch und gesund zum Konsumenten zu bringen: Das eigene Kühlhaus mit 80.000m³ Kapazität, offenem Zolllager und Veterinär im Haus sowie die Im- und Exportverzollung sparen Zeit und Geld!



Hindelang Spedition GmbH · Bastenauer Straße 11 · 91637 Wörnitz
Tel. 0 98 68 / 77-00 · Fax 77-27 90 · info@hindelang.com · www.hindelang.com