Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.

BVLK • Naundorfer Straße 1 • 01558 Großenhain

CSA ClimaVan Solutions Automotive GmbH
Dieselstraße 1
32683 Barntrup

Großenhain, 08.12.2025

Höchste Standards in der Lebensmittellogistik – Empfehlung für TRANS.CLEAN® und COOL.VAN®

Die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln zu bewahren, ist unsere oberste Priorität. Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. (BVLK) prüft Lösungen, die Unternehmern helfen, die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) nicht nur zu erfüllen, sondern effizient in den Arbeitsalltag zu integrieren.

Nach eingehender Prüfung sprechen wir auch für das Jahr 2026 unsere ausdrückliche Empfehlung für die Laderaumauskleidung **TRANS.CLEAN®** (Goliath Trans-Lining) und den Kühlausbau **COOL.VAN®** (CSA ClimaVan Solutions Automotive) aus.

Unsere Bewertung der Systeme:

1. TRANS.CLEAN® – Dieser **Hygieneausbau** repräsentiert den aktuellen Stand der Technik für den ungekühlten Lebensmitteltransport (z.B. Bäcker, Caterer, Gastronomie). Besonders hervorzuheben sind:

- **Perfekte Reinigungsfähigkeit:** Durch die naht- und fugenfreie Verarbeitung mit speziellen „runden Ecken" wird eine schnelle, gründliche und hygienische Reinigung ermöglicht. Dies verhindert effektiv Schmutznester.
- **Langlebigkeit und Schutz:** Die extrem hoch belastbaren Materialien machen den Ausbau schlag- sowie abriebfest. Dies schützt nicht nur die Lebensmittel, sondern sorgt für eine außergewöhnlich lange Lebensdauer des Fahrzeugausbaus.

2. COOL.VAN® – Dieser **Kühlausbau** für den Temperaturbereich von 0°C bis +15°C überzeugt durch innovative Technik, die Lebensmittelsicherheit mit Wirtschaftlichkeit verbindet:

- **Konforme Sicherheit:** Die Kombination der hochwertigen Dämmung (nach ATP-Norm) und der pflegeleichten ABS-Oberfläche garantiert einen sicheren Transport sensibler, kühlpflichtiger Waren wie Fleisch, Milch, Fisch etc.

- **Integrierte Leistung:** Die leistungsstarke Kühlanlage ist vollintegriert und kommt ohne Dachaufbau aus. Dies optimiert die Aerodynamik und Fahrzeugnutzung.

Beide Systeme leisten bei sachgerechter Anwendung einen entscheidenden Beitrag zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und zur Einhaltung des eigenen HACCP-Konzepts. Sie bieten Unternehmern Rechtssicherheit und technische Exzellenz.

Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V. empfiehlt den Einsatz dieser zwei Lösungen und gestattet die Nutzung des Verbandssiegels in Ihren Verkaufs- und Werbeunterlagen mit dem Zusatz:

„Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V."

für den Zeitraum vom 01.01.2026 bis 31.12.2026 zu verwenden.
Diese Empfehlung darf im oben genannten Zeitraum national verwendet werden.

Freundliche Grüße

Maik Maschke
Bundesvorsitzender

Geschäftsstelle Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.

Naundorfer Str. 1
01558 Großenhain
Postfach 10 00 56, 01552 Großenhain

Tel.: 03522 5287744
Fax: 03522 5287746
E-Mail: lebensmittelkontrolle@bvlk.de

Eingetragener Verein
AG Charlottenburg: VR 18707 B
Gerichtsstand: Berlin

Ust ID Nr. DE-812463986
Steuer-Nr. 209/141/05766
Vorstand: Maik Maschke, Bundesvorsitzender

www.lebensmittelkontrolle.de