

## Güntner: Bei Gulfood Awards als “sehr empfehlenswert” ausgezeichnet

Am 26. Februar wurde Güntner bei der Gulfood-Awards-Zeremonie in der Kategorie „Best Light Equipment Innovation Award“ das „Highly commended“-Siegel verliehen. Damit wurde Güntner für sein breites Produktportfolio an Hygiene-zertifizierten Luftkühlern ausgezeichnet.



Fürstenfeldbruck,  
Februar 2013

Die Juroren der Gulfood, weltweit größte Messe für Lebensmittel und Bewirtung, wissen den Wert dieser Vielfalt zu schätzen, denn gerade im Bereich Lebensmittel sind die Hygiene-Vorgaben sehr streng. Eine Zertifizierung nach dem TÜV HACCP-Konzept ist daher gerade für Geräte, die in der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung eingesetzt werden, unabdingbar.

### TÜV Hygiene-Konzept HACCP

Seit dem 1. Januar 2006 ist laut EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene für jeden Lebensmittel-Unternehmer die Einrichtung eines HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Point-Konzept) Pflicht. Durch die Anwendung dieses Konzepts soll die Entstehung gesundheitlicher Gefahren vermindert werden. Diese Verordnung gilt für alle Betriebe, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen.

### Zertifikat für geeignete Geräte

Für Geräte und Maschinen, die in diesen sensiblen Bereichen eingesetzt werden, bietet der TÜV eine entsprechende HACCP-Zertifizierung an. Die so ausgezeichneten Geräte müssen den strengen Vorgaben in allen Bereichen entsprechen.

### Weitblick für Kunden-Mehrwert

Dabei ist gerade die leichte Reinigbarkeit ein zentraler Punkt der Anforderungen. Die Firma Güntner hat daher mit Blick auf die Bedürfnisse ihrer Kunden insgesamt 13 Luftkühler-Serien, darunter GHN, GACC und GDF, mit ihren unterschiedlichen Kältemittel-Ausführungen überprüfen und zertifizieren lassen. Der Kunde kann also sicher sein, dass die Güntner-Geräte nicht nur konstruktiv und thermodynamisch auf dem neuesten Stand sind, sondern auch speziell für Lebensmittel-relevante Applikationen geeignet.

### Höchste Anforderungen als Minimal-Ziel

Nach dem Prinzip “Vorbeugen ist besser als Heilen” unterstützt Güntner damit den betroffenen Kunden, eine gute Hygienepaxis sicherzustellen, denn nur die Einhaltung höchster Anforderungen garantiert die Sicherheit. Auf diese Weise wird gerade auch kleineren Betrieben die Einhaltung der Verordnung mit vertretbarem Aufwand ermöglicht.



## Über Güntner

Die Güntner AG & Co. KG mit Hauptsitz im deutschen Fürstfeldbruck ist ein weltweit führender Hersteller von Komponenten für die Kälte- und Klimatechnik. Mit 3.000 Mitarbeitern weltweit und Produktionsstätten in Deutschland, Ungarn, Indonesien, Mexiko, Brasilien und Russland ist die Firma in allen Märkten für ihre Partner präsent. Jahrzehntelange Branchenerfahrung und die konsequente Einbindung neuester Technologien und Forschungsergebnisse sichern den hohen Qualitätsstandard von Güntner. Zum Anwenderkreis gehören u. a. die internationale Fahrzeug-, Lebensmittel-, Pharma- und Computerindustrie sowie eine Vielzahl öffentlicher Einrichtungen.

Als Tochter der A-HEAT AG profitiert die Firma von einem Informations- und Know-how-Transfer, der innerhalb der Gruppe den verschiedenen Firmen über Synergie-Effekte die entscheidenden Impulse verleiht.

Die A-HEAT AG, Allied Heat Exchange Technology AG, mit Sitz in Wien ist ein führender, international agierender Technologiekonzern, spezialisiert auf Kälte- und Klimatechnik sowie Verfahrenstechnik. Der Konzern fungiert als Holding-Gesellschaft der Firmen Güntner AG & Co. KG, JAEGGI Hybridtechnologie AG, thermowave GmbH und basetec products + solutions GmbH.

## Pressekontakt:

### **Güntner AG & Co. KG**

Florian Hässler

Tel.: +49 8141 242-252

Fax: +49 8141 242-5252

Email: [florian.haessler@guentner.de](mailto:florian.haessler@guentner.de)

[www.guentner.de](http://www.guentner.de)