

# THERMO KING nieuws

September 2009

## RTR

### Groot door klein te blijven

Al meer dan 25 jaar is Refrigerated Trailer Rentals (RTR) gespecialiseerd in de verhuur van geconditioneerde opleggers. Met vestigingen in Barendrecht (Rotterdam) en Antwerpen bestaat de totale verhuurvloot uit meer dan 400 trailers. De organisatie hiervan is in handen van slechts tien medewerkers waardoor met recht kan worden gezegd dat RTR groot is door klein te blijven.

### In deze nieuwsbrief:



#### RTR

*Groot door klein te blijven*

#### Nieuwe locatie Thermo King

*Heerenveen*



#### Chateaubriand

*Voor het beste kwaliteit vlees*

#### Wist u dat

*EMI filters hoeven pas na maximaal 3000 dieselluren of 2 jaar vervangen te worden.*

*Nieuwsbrief uitgegeven door Thermo King Transportkoeling B.V.*



Sinds de oprichting heeft RTR zich volledig gespecialiseerd in het verhuren van koel/vriestailers. De korte-termijn verhuur is mogelijk per dag, week of maand. Daarnaast wordt een groot deel van de vloot van RTR verhuurd voor lange-termijn, waarbij de trailers kunnen worden voorzien van de huisstijl of reclame-uiting van de huurder. Frans de Graaff van RTR vertelt daarover het volgende: "Voor bedrijven die koeltrailers huren, worden de uitgaven beheersbaar. De klant weet exact wat de kosten zijn. Daarnaast levert het huren van trailers extra flexibiliteit op. Wij bieden een totaalpakket aan, waardoor de klant zich volledig kan richten op het transport van de goederen."

#### Totaalpakket

Door de kleinschaligheid van de RTR-organisatie is er veel persoonlijk contact met de klant. "Doordat wij gespecialiseerd zijn, weten we precies welke trailer een bepaalde klant nodig heeft. We begeleiden daarbij het gehele traject. Zo informeren we onze klanten maandelijks over hun trailers, bijvoorbeeld wanneer het voertuig voor de APK of wanneer de laadklep moet worden gekeurd, maar ook wanneer de koelmachine een controlebeurt nodig heeft. Aan de andere kant begeleiden we ook op het moment wanneer er schade aan de trailer ontstaat. Op deze manier hebben we alles in huis om bij onze klanten deze zorgen weg te nemen", aldus Frans de Graaff.

#### Up-to-date

RTR investeert jaarlijks, zowel ter uitbreiding als vervanging, in hun vloot. Op deze manier zorgt het verhuurbedrijf voor up-to-date materiaal. Frans de Graaff: "Wij waren de eerste met onder andere de nieuwe Thermo King SLX koelmachine. En ook dit jaar hebben wij als eerste een order geplaatst voor de SLX Spectrum, de nieuwste multi-temp koelmachine van Thermo King."

Om de gehele vloot te kunnen managen, werkt RTR met een modern en geautomatiseerd systeem. Hierin is alle informatie van de trailers tot aan de toeleveranciers te vinden. Daarnaast heeft RTR een eigen werkplaats

waar klanten met kleine reparaties terecht kunnen. Bovendien heeft RTR een eigen 24-uursdienst, die voor de klant dag en nacht bereikbaar is. Ook hierbij zijn de lijnen kort. "Wij hebben dit niet uitbesteed aan een callcenter maar wij verzorgen deze storingsdienst helemaal zelf. Ook de opvolging houden we nauwlettend in de gaten. Daarom werken we samen met leveranciers die ook 24 uur per dag bereikbaar zijn."

#### Passend plaatje

Eén van de trouwe leveranciers van RTR is Thermo King Transportkoeling. Frans de Graaff: "Het onderlinge contact is erg belangrijk. Daarnaast is de prijs-kwaliteitverhouding en de servicegraad goed. We komen nagenoeg bij alle grote vestigingen, met Rotterdam als 'hoofdservicepunt'. Doordat Thermo King verschillende eigen werkplaatsen door het land heeft, kunnen onze klanten de trailers aanbieden bij een vestiging bij hen in de buurt. De trailers van onze vestiging in België brengen we voor onderhoud bij Thermo King Roosendaal. Een ander pluspunt is dat het onderhoud aan onze koelmachines voor een groot deel bij ons op het terrein in Barendrecht plaatsvindt. Al met al zijn dit redenen waarom Thermo King in het plaatje past."

Over de toekomst van RTR kan Frans de Graaff kort zijn. "Het is moeilijk om de huidige recessie in te schatten. Als verhuurbedrijf merk je als eerste wanneer de markt minder wordt, maar ook wanneer deze weer toeneemt. Onze kracht is dat wij geen 10-jaren planning maken. Vanwege onze kleinschaligheid zijn wij in staat om snel en adequaat op de markt te reageren. We verwachten volgend jaar wat herstel in de markt; wij kunnen daar à la minute op inspringen."

# Nieuwe locatie

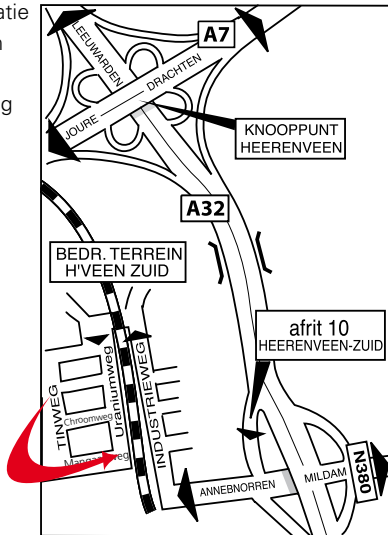
## Thermo King Heerenveen

Na ruim tien jaar aan de Tinweg in Heerenveen te hebben gezeten, is Thermo King Heerenveen verhuisd naar een andere locatie.



Vanaf 1998 zat het team van Thermo King Heerenveen in pandig bij een lokale truckdealer. Vanwege uitbreiding van de werkzaamheden van deze dealer, moest Thermo King Heerenveen op zoek naar een nieuwe locatie. Deze werd gevonden, slechts 200 meter verderop in een ander pand van dezelfde dealer. Met deze nieuwe locatie heeft Thermo King een eigen onafhankelijke vestiging die tevens ruimer is, waardoor Thermo King Heerenveen een nog bredere serviceverlening kan bieden. De nieuwe locatie is bovendien voorzien van een bovenloopkraan waardoor Thermo King Heerenveen nog gemakkelijker nieuwe koelmachines kan monteren.

U bent van harte welkom op het nieuwe adres van Thermo King Heerenveen: [Mangaanweg 1, 8445 PM Heerenveen](#)



## Wist u dat?

De originele EMI filters voor Thermo King trailerunits hoeven pas na maximaal 3000 dieseluren of twee jaar vervangen te worden. Dit houdt in dat wij doorgaans (bijvoorbeeld bij het vervoer van bloemen en planten of bij het vervoer van groente en fruit) slechts één keer per twee jaar olie vervangen en filters vervangen. Dit bespaart u kosten en tevens verdwijnen minder vervuilende afvalstoffen in het milieu.



# Chateaubriand

## Voor de beste kwaliteit vlees

De Amsterdamse Centrale Markt aan de Jan van Galenstraat vormt het middelpunt van de activiteiten van Chateaubriand. Dit moderne slagersbedrijf levert alleen het allerbeste vlees dat op natuurlijke wijze ambachtelijk wordt gerijpt, waardoor het vlees mals wordt en een goede smaakvorming krijgt. Met hun beroemde Schotse rundvlees, kalfs- en lamsvlees is Chateaubriand dan ook de hofleverancier van vele bekende hotels en restaurants.



Bij het pand van Chateaubriand komt al het vlees binnen, waarna het verder wordt gedistribueerd. Daartussenin gebeurt veel. Directeur Dirk Huisman: "Wij zoeken zelf het

vrouwelijke kalfsvlees uit bij mesterijen en slachterijen dat na de slacht in de been of hangend wordt geleverd. Dit geselecteerde vlees wordt voorzien van een stempel, waardoor wij en onze klanten verzekerd zijn van het allerbeste vlees. Vervolgens wordt dit vlees afgerijpt en na 14 dagen door onze vakkundige medewerkers bewerkt tot een eersteklas stukje vlees." Chateaubriand levert dan ook aan grote namen, zoals Jonny Boer van restaurant Librije in Zwolle, het Amstel Hotel in Amsterdam, hotel/restaurant De Echoput in Hoog Soeren, Hotel Des Indes in Den Haag, restaurant De Lindenhof in Giethoorn en aan Jacob Jan Boerma van De Leest in Vaassen.

### Logistieke organisatie

Tot de specialiteiten van Chateaubriand behoren zuiglammeren uit de Beemster, lams- en rundvlees uit Schotland en het Iberian varken uit Andalusië. Al dit kwaliteitvlees wordt via de logistieke organisatie van Chateaubriand bij hun klanten afgeleverd.

Dirk Huisman: "Onze speciaal ingerichte koelauto's rijden door heel Nederland om de bestellingen af te leveren bij hotels en restaurants. Onlangs hebben we drie nieuwe Volkswagen Crafters besteld die door Thermo King worden omgebouwd tot Everest koelauto's met een geïsoleerde binnenruimte en ingebouwde Thermo King koelmachine. Totaal hebben we nu zes van deze auto's op de weg. Gemiddeld rijden deze wagens 60.000 kilometer per jaar."

De kwaliteit en betrouwbaarheid van de koelauto's zijn erg belangrijk voor Chateaubriand. "Wij kiezen voor Thermo King Transportkoeling vanwege de kwaliteit, uitstraling, restwaarde, lage onderhoudskosten en het uitstekende serviceapparaat. Tevens is de service die Thermo King bij ons op locatie uitvoert een uitkomst, vooral op logistiek gebied", aldus Dirk Huisman. In de nabije toekomst zal Chateaubriand, vanwege een herstructurering op het Food Center in Amsterdam, een nieuw pand betrekken. Het bedrijf grijpt deze mogelijkheid meteen aan om de noodzakelijke uitbreidingen toe doen. Zo wil Chateaubriand het aantal klanten dat zelf vlees afhaalt in de toekomst nog beter kunnen bedienen, zodat iedereen kan genieten van het lekkerste en beste vlees tegen een redelijke prijs.

## Colofon

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Thermo King Transportkoeling B.V. Driemanssteeweg 60, 3084 CB Rotterdam Tel. (010) 210 06 66 [www.thermoking.nl](http://www.thermoking.nl)

**Eindredactie** Lonneke van Kerkfort, Michiel Majjer  
**Vormgeving** Aleman Reclamebureau  
**Drukwerk** Drukkerij Gramo  
**Printing en handling** Perfect DM Groep

**THERMO KING**  
Transportkoeling

**IR** Ingersoll Rand  
Climate Control Technologies

Heeft u vragen, opmerkingen of suggesties? Reageer dan aan: [lonneke\\_vankerkfort@eu.thermoking.com](mailto:lonneke_vankerkfort@eu.thermoking.com)