

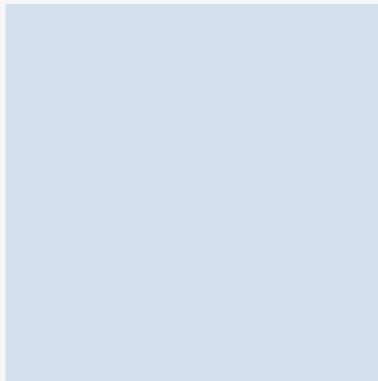
TABLE ROC® ZUKUNFT.HEUTE.PLANEN.



Gemeinschaftsverpflegung



Krankenhaus



Catering



ARCOROC

Die Lösung für alle Speisenverteilungssysteme: „Cook and Chill“ und „Cook and Serve“

Produktivität ist eine Ihrer **Prioritäten**. Daher benötigen Sie eine wirtschaftliche effiziente Organisation, die den besonderen Erwartungen und Bedürfnissen Ihrer Patientinnen und Patienten bzw. Bewohnerinnen und Bewohnern entspricht.

Sie wollen folgende Auflagen in Einklang bringen:

- **Qualität der Leistung**
- **Diätetik der Gerichte**
- **HACCP Normen**
- **Wirtschaftlichkeit**

Diese Vorgaben erfüllen Sie mit neuen Organisationsabläufen: Wärme- bzw. Kühlketten, die von Zentralküchen gesteuert werden.

Zuerst stellen wir Ihnen den Ablauf dieser beiden Ketten vor und erläutern dann,

warum die Produkte Arcoroc aus Opal Glas sowohl für aktive, als auch für passive Systeme geeignet sind.

- 1. Kühlkette** = aktives System = Cook and Chill
(Kochen und Kühlen)
- 2. Wärmekette** = passives System = Cook and Serve
(Kochen und Servieren)

Ablauf der Opalartikel in **Kühlkette** / **Wärmekette**

Zubereitung - Kochen



- | Kühlkette | Wärmekette |
|------------------|--------------------------------------|
| - Kochen | - Kochen |
| - Schnellkühlung | - Warm Verpacken
(Kochtemperatur) |
| - Kühl Verpacken | - Etikettierung |
| - Etikettierung | |

Ausgabe

Kühlkette / Wärmekette

- Ausgabe im Zimmer



Transport

- | Kühlkette |
|---------------------------|
| - Lagerung (+3 °C) |
| - Transport (+3 °C) |
| - Regenerierung (ab 3 °C) |

- | Wärmekette |
|---------------------------------|
| - Transport
(Kochtemperatur) |



Übernahme auf der Station / Wohngruppe

- | Kühlkette |
|---|
| - Übernahme |
| - Lagerung |
| - Wiederherstellen der
Temperatur, Regenerierung |
| Wärmekette |
| - Übernahme |
| - Lagerung (mindestens +65 °C) |
| - Aufrechterhaltung der Temperatur |



Hervorragende Wärmespeicherung

Die Nahrungsmittel sind bei der Kühl- und bei der Wärmekette Temperaturschwankungen unterworfen. Die Speiseverteilssysteme, in denen die Gerichte aufbewahrt werden, müssen teilweise:



• großen Temperaturschwankungen standhalten

Bei Kühlketten durchläuft ein Opalartikel Temperaturbereiche von 3 °C bis 65 °C, ohne Schaden zu nehmen! Opal besitzt mit einem Temperaturdelta von 130 °C einen ausgezeichneten Wärmewiderstand. Opal ist für beide Aufwärmssysteme geeignet: aktiv wie passiv.

• eine hohe spezifische Wärmekapazität besitzen

Die spezifische Wärmekapazität von Opal entspricht jener von Porzellan und Keramik*.

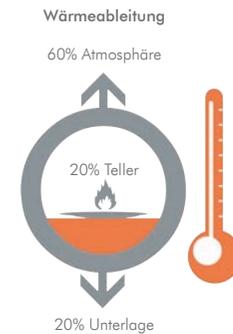
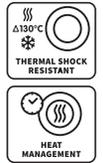
Opal: 0,24 kal/gr °C
Porzellan: 0,23-0,25 kal/gr °C

Diese Wärmemenge (0,24 kal/gr °C) ist erforderlich, um die Temperatur der Teller/Schalen um 1 °C zu erhöhen.

* bei gleichem Gewicht und gleicher Dicke

Regelmäßige und häufige Eigenkontrollen der Temperaturen bei jedem Zubereitungsschritt - vom Kochen bis zum Servieren. Dadurch können kollektive Lebensmittel-Toxiinfektionen (KLTi) verhindert werden.

THERMISCHER WIDERSTAND





STOSS- & BRUCH FESTIGKEIT

Mindesthöhe, ab der ein
Opalteller zerbrechen kann.

- Opal = 900 mm
- Bone China = 280 > 300 mm
- Aluminium Porzellan = 200 > 250 mm
- Porzellan für den Hotelbedarf = 150 > 200 mm



ausgezeichnete mechanische Widerstandsfähigkeit



Opalartikel müssen dem dauernden unsanften Umgang in der Küche standhalten. Opalgeschirr ist dreimal widerstandsfähiger als andere Materialien auf dem Markt und hat daher eine unglaublich lange Lebensdauer!

Sie sind noch nicht überzeugt?
Dann lesen Sie bitte die folgende Kalkulation, aus der hervorgeht, **welchen hervorragenden Kapitalertrag der Kauf von Opalprodukten bringt.**

	Porzellan	Opal
Anzahl gekaufte Teller	10.000	10.000
Stückkosten in Euro*	2,20	2,20
Gesamtinvestition	22.000	22.000
Mittelwert Bruchrate / Jahr (ohne Diebstahl)**	30%	10%
Ersatzrate in Euro / Jahr	6.600 Euro	2.200 Euro
Ersatzrate in % / Jahr	30%	10%
Ersatzrate in Euro / 10 Jahre	66.000 Euro	22.000 Euro
Ersatzrate in % / 10 Jahre	300%	100%
Kostenreduktion: 66.000 - 22.000 = 44.000 Euro = 2/3		

Kostensenkung von 2/3 bei Ersatzbeschaffung mit Opalprodukten

Dieses Beispiel beruht auf der Kalkulation für einen Artikel. Nun stellen Sie bitte die gleiche Berechnung mit allen anderen Artikeln an, die bei Ihnen im Einsatz sind. Sie werden feststellen, dass der Kapitalertrag nicht zu verachten ist!

Bitte fragen Sie unseren Außendienst, der Ihnen in dieser Frage gern helfen und mit Ihnen zusammen die Kostenvergleichsrechnung für Ihren Betrieb aufstellen wird.

* Schätzpreis: bei Hohlwaren wie Salatschalen, Eintopfschalen und Schüsseln liegen die Stückpreise deutlich unter dem Porzellanpreis.

** In manchen Krankenhäusern erreicht die Bruchrate über 50%. Die mehr als 20-jährige Erfahrung von ARC France SAS in Krankenhäusern hat gezeigt, dass Sie mit Opalgeschirr in der Regel höchstens bei etwa 5% Bruch liegen.



**: ein einziger Werkstoff
→ 0% Porosität, 0% Erreger**

Die Ausbreitung von Krankheiten im Krankenhausbereich kann auch über das Geschirr erfolgen, wenn:

- im Spülprozess mit zu niedrigen Temperaturen die Erreger nicht komplett abgetötet wurden.
- es abgeschlagene und zerbrochene Kanten hat und dann Keime in das poröse Material eindringen können.

Die Herausforderung für Opal liegt darin, die Patienten vor Infektionskrankheiten im Krankenhausbereich zu schützen:

0% Porosität - kein Platz für die Ausbreitung von Erregern.

ARC France SAS garantiert, dass Opalgeschirr die HACCP Normen in Sachen Hygiene zu 100% erfüllt.

Opal wird aus einem einzigen Werkstoff hergestellt und ist daher nicht porös:



LEBENSMITTEL KONFORMITÄT



0% Porosität, 0% Krankheitserreger.

Kein bakteriologisches Risiko: Die vom unabhängigen Labor des Institut Pasteur in Lille (Frankreich) durchgeführten Tests weisen nach, dass eine kontaminierte Oberfläche aus Opalglas nach einmaligem Spülen in der Spülmaschine kein bakteriologisches Risiko mehr darstellt.



: ausgezeichnete Beständigkeit des Dekors bei gewerblichem Spülen



Alle Opalartikel mit Dekor werden über 2.000 mal industriell gespült und weisen danach keinerlei Beschädigung der Oberfläche auf.

SPÜLMASCHINEN BESTÄNDIGKEIT



SYSTEM KOMPATIBILITÄT

In der Opal-Kollektion von ARCOROC finden Sie Produkte, die Ihren Anforderungen sowohl für passive als auch für aktive Systeme entsprechen.

 : Systemanforderungen

1. Aktives System - Cook and Chill (Kochen und Kühlen)

- **Kontaktwärme:** Der Boden der ARCOROC Teller **Heat System** sind vollkommen plan und daher optimal für Kontaktwärmesysteme geeignet.
- **Umluft:** Opalprodukte sind für dieses Wärmesystem direkt und ohne jegliche Auflagen geeignet. Bitte überzeugen Sie sich von unserem breiten Produktsortiment.

Es stellt sich zunehmend weltweit heraus, dass die aktiven Speiseverteilssysteme mit Kontaktwärme und mit Umluft die Marktherrschaft übernehmen, dies ist der Grund dafür, dass ARC France SAS keine Artikel mit Induktionstechnik führt.

2. Passives System - Cook and Serve (Kochen und Servieren)

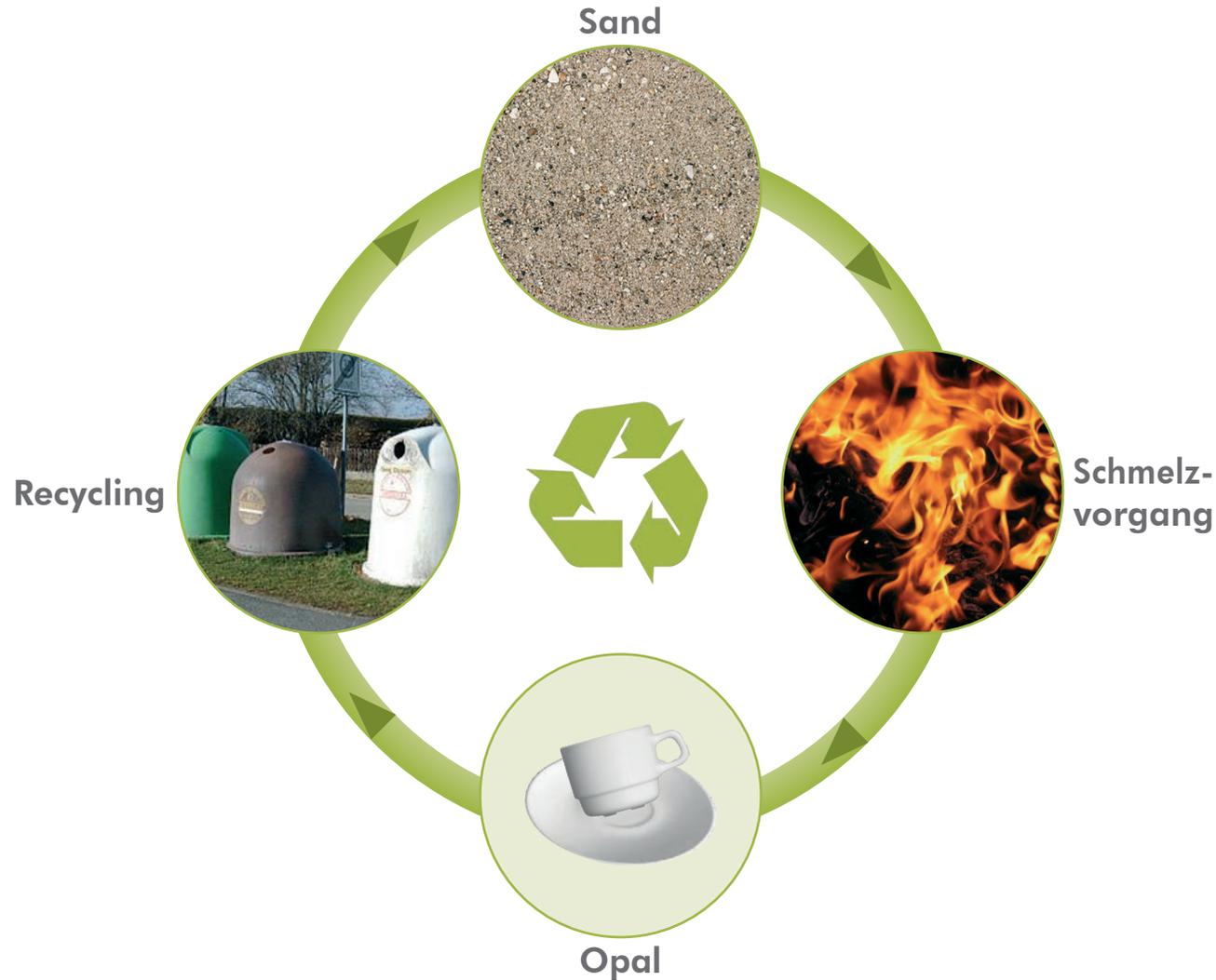


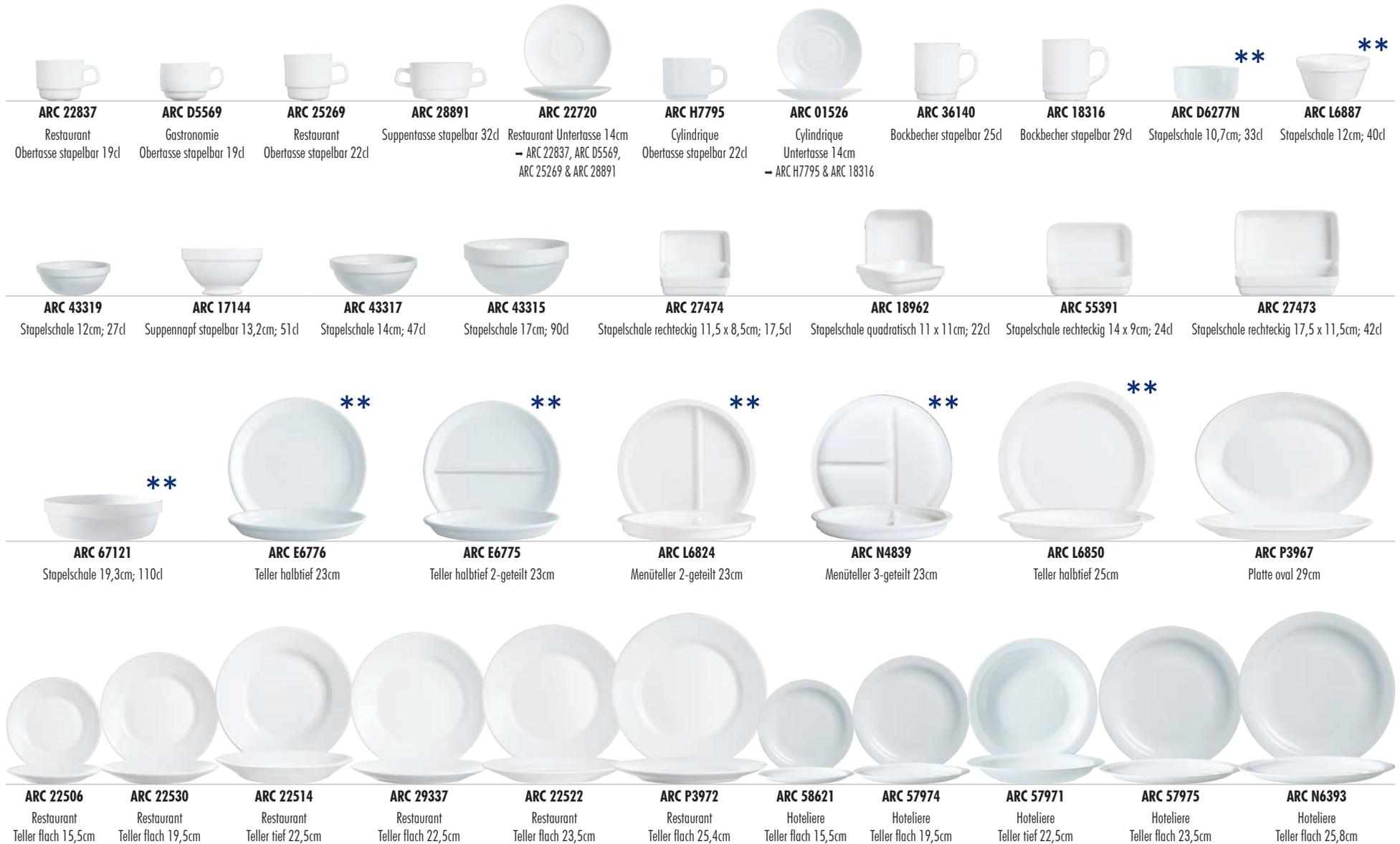
Ein großer Teil der ARCOROC-Geschirre ist kompatibel zu den gängigsten aktiven und passiven Warmhaltesystemen, die in Großverpflegungseinrichtungen Verwendung finden.
Bitte kontaktieren Sie zu diesem Thema unsere Außendienstmitarbeiter.



**umweltfreundliches Material,
100% Glas → 100% recyclebar**

UMWELT FREUNDLICH





** = mit planem Boden

**Achtung! Nicht alle Artikel sind mit jedem Dekor erhältlich.
Auf Anfrage erhalten Sie genaue Auskünfte.**

VERFÜGBARE DEKORE



DIE VORTEILE ZUSAMMENGEFASST

Speziell für den Großküchen- / Cateringbereich hat der weltweit größte Produzent von Hohlglas komplette Geschirrserien entwickelt. Solide, kratzfest, wirtschaftlich, praktisch, platzsparend, spülmaschinenfest, mikrowellene geeignet, hygienisch und wiederverwertbar, entsprechen diese Serien höchsten Anforderungen:



ARCOROC OPALGLAS ist bis zu 3 mal stoßfester als Porzellan - das Geheimnis seiner unschlagbaren Lebensdauer.



ARCOROC OPALGLAS hält die Temperatur der Nahrungsmittel genauso wirksam wie andere Materialien, z.B. Porzellan.



Die Produkte aus ARCOROC OPALGLAS widerstehen Temperaturunterschieden von 130 °C.



Lässt sich nach dem Aufwärmen in der Mikrowelle sicher anfassen.



Ausgezeichnete Beständigkeit der Oberfläche und der Dekore auch nach 2.000 industriellen Spülgängen.



100% Glas, 0% Porosität, 100% bakteriengeschützt.

Ein großer Teil der ARCOROC OPALGLAS Geschirre ist kompatibel zu den gängigsten Warmhaltesystemen, die in Großverpflegungseinrichtungen Verwendung finden. Nähere Informationen dazu auf Anfrage.

CATERING-KONZEPTE UND PRODUKTMERKMALE

Die breite Produktpalette der Opal-Kollektionen von Bormioli Rocco, ausgerichtet auf alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung, wurde nach den spezifischen Bedürfnissen der Speisenverteilung und -bedienung in 3 Konzepte gegliedert:



1. Tablettservice

1. Tablettservice

Assistierter Service an Personen, z. B. im Krankenhaus, bei dem hauptsächlich aktive, passive Systeme und Hitzecontact für die Speisenverteilung verwendet werden.

Hauptmerkmale des Produkts:

- Angemessene Dicken, um die Wärmespeicherung zu gewährleisten.
- Flacher Boden, um eine effiziente Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Korrekte Abmessungen, um mit den wichtigsten Aktiv-/ Passivsystemen kompatibel zu sein.
- Dekorationen für Personen mit eingeschränktem Sehvermögen oder eingeschränkten motorischen Fähigkeiten sowie zur leichteren Erkennung bestimmter Ernährungsgewohnheiten.



2. Kantinenservice

2. Kantinenservice

Groß angelegter Komplettservice für die Zubereitung von Mahlzeiten, der sich an die Gruppen von Menschen richtet, die diese Art von Service nutzen (Schulverpflegung, Mensa, Betriebskantine usw.).

Hauptmerkmale des Produkts:

- Korrekte Abmessungen, um mit den wichtigsten Aktiv-/ Passivsystemen kompatibel zu sein.
- Modular, ästhetisch ansprechend und ergonomisch, aber auch langlebig und widerstandsfähig, zugeschnitten auf verschiedenste Zielgruppen.
- Entwickelt, um den Platz auf den Tablett und die geeignete Höhe für Tablettwagen zu optimieren.
- Mit Farben und Dekorationen, um den Service von anderen abzuheben.



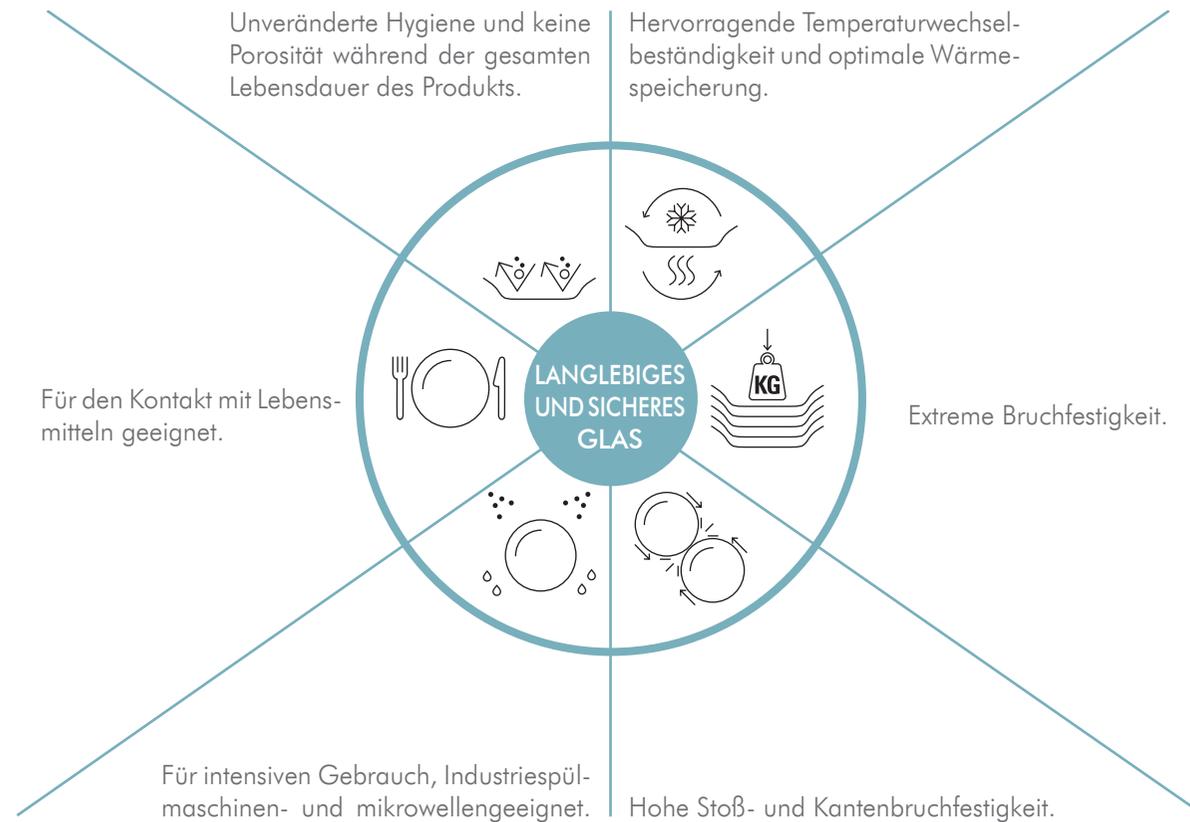
3. Selbstbedienung / Buffet

3. Selbstbedienung / Buffet

Buffet hat sich vom seinem Image der Massenverpflegung befreit. Die Gäste / Nutzer können sich frei von einem Ort zum anderen bewegen und aus einer Vielzahl gut ausgestellter Speisen wählen.

Hauptmerkmale des Produkts:

- Kontrolliertes Gewicht, ideal für „Paying by Weight“ Catering.
- Kleine und leichte Produkte, ideal zum Servieren appetitlicher Portionen, Fingerfood, die einfach transportiert oder im Stehen gegessen werden können.
- Entspricht internationalen Gastronorm-Standards.
- Geeignet zum Servieren von warmen und kalten Speisen.



HALTBARES GLAS

- Hohe Stoß- und Bruchfestigkeit garantiert eine längere Lebensdauer und reduziert den Austauschbedarf trotz wiederholtem Einsatz in Profiküchen.
- Hohe Temperaturwechselbeständigkeit macht die Produkte perfekt kompatibel mit Cook & Chill- und Cook & Serve-Systemen.
- Spülmaschinen- und mikrowellengeeignet.

GLAS FÜR EINE LÄNGERE LEBENSDAUER

SICHERES GLAS

- Keine Porosität für absolute Hygiene während der gesamten Lebensdauer des Produkts.
- Kein Blei oder andere Schwermetalle.
- Für Lebensmittelkontakt geeignet.

GLAS FÜR EINEN SERVICE, DEM SIE TRAUEN KÖNNEN

GEHÄRTETES GLAS

Die Vorspanntechnologie (schnelle Oberflächenabkühlung), welche auf die Molekülstruktur des Glases wirkt, macht die Bormioli Rocco Produkte besonders:

- **widerstandsfähig gegen mechanische Stöße** (Schlag), bis zu 2,5 mal mehr als nicht gehärtetes Glas;
 - **temperaturwechselbeständig** (Thermoschockbeständig mit einem Temperaturdelta von mindestens 100 °C bis zu 160 °C je nach Artikel).
- Diese Härtungstechnologie macht Bormioli Rocco Produkte besonders geeignet für den intensiven Gebrauch.

DEKORE

Die technologischen Prozesse der Dekoration garantieren **extrem brillante Farben, die lange halten und lange spülbeständig sind.**

Das dekorierte Glas ist mikrowellengeeignet und im Falle von gehärtetem Glas ist die Beibehaltung der physikalischen Eigenschaften gewährleistet. Die Dekorationen werden in Übereinstimmung mit den Vorschriften für Material, welches lebensmittelgeeignet ist unter Verwendung von BPA-freien Farben gefertigt. Die Oberflächen und Dekore haben auch nach 2.000 professionellen Spülgängen eine ausgezeichnete Beständigkeit.

MÖGLICHE EIGENSCHAFTEN

 **PLANER BODEN**
Erhöhte Kontaktfläche maximiert Wärmeübertragung und Temperaturhaltung.

 **Kompatibilität** mit den gängigsten Warmhalte-, Tablett- oder Abdecksystemen.

 **Kontrolliertes Gewicht**
Ideal für die Gastronomie „Zahlung nach Gewicht“.

 **Stapelbarkeit** maximiert den Vorratsplatz.

 **Extra „dick“** gewährleistet die thermische Stabilität (Aufrechterhaltung der Lebensmitteltemperatur), längere Lebensdauer.

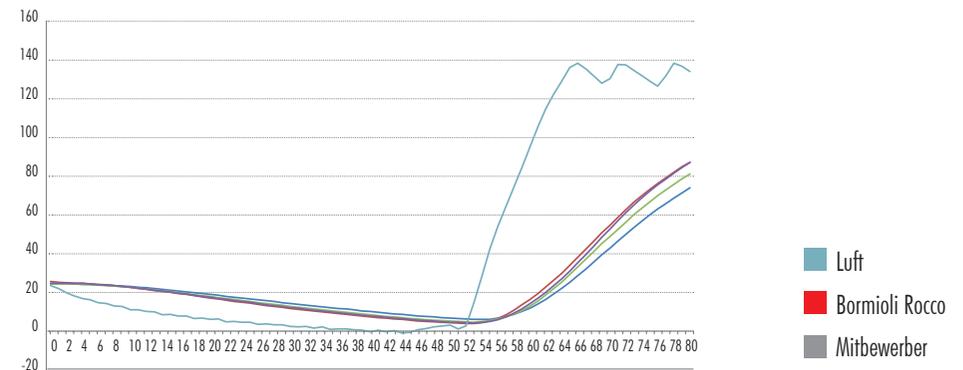
 **Höhe** passend für Tablettwagen.

WÄRMELEISTUNGSTEST

Vergleich zwischen Opalglas von Bormioli Rocco und Keramikmaterial
Test durchgeführt mit führenden Fachleuten aus der Branche der Speisenverteilungssysteme.

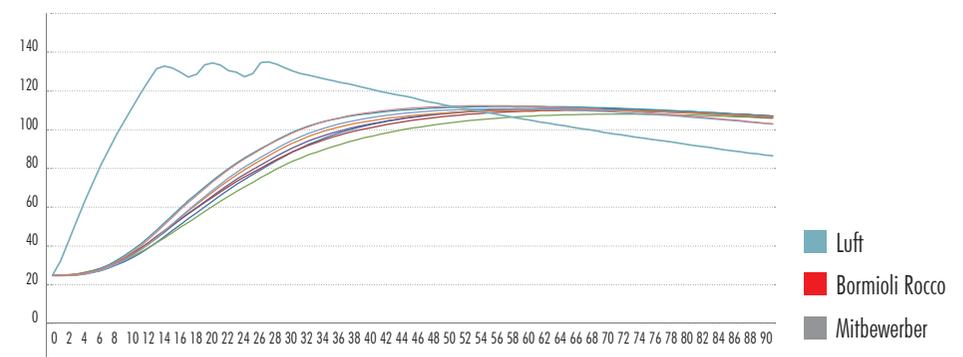
1. Cook and Chill (aktiv)

Ergebnis des Temperaturanstieges in Cook and Chill Systemen:



2. Cool / Hot (passiv)

Ergebnis des Temperaturerhaltung in Cool / Hot Systemen:



Testergebnisse

Opalglas von Bormioli Rocco ist ein geeignetes Material sowohl für aktive als auch für passive Systeme und vergleichbar mit keramischem Material.

HYGIENE- UND HALTBARKEITSTESTS

Vergleich zwischen Opalglas von Bormioli Rocco und Keramikmaterial

Test durchgeführt von UL, dem unabhängigen Weltverband für Wissenschaft und Sicherheit.

Ziel der Tests

Vergleich der Hygiene und des Gebrauchszustands von Tellern aus Opalglas mit Tellern aus Keramikmaterial, Kontrolle der Rückstände von organischem Material und Bakterienbelastung nach Gebrauch und Spülen in der Spülmaschine.

Testphasen

Vergleich zwischen zwei Tellern, zum Einen aus der Serie Universal von Bormioli Rocco und zum Anderen eines Porzellantellers eines Mitbewerbers mit gleichen Dimensionen (Abmessungen, Stärke).

Beide Teller wurden auf beiden Seiten mit unterschiedlichen Lebensmitteln verschmutzt, gestapelt, 48 Stunden lang in Racks gelagert und anschließend in der Spülmaschine gereinigt.

Danach wurden die Tests durchgeführt.

Testergebnisse

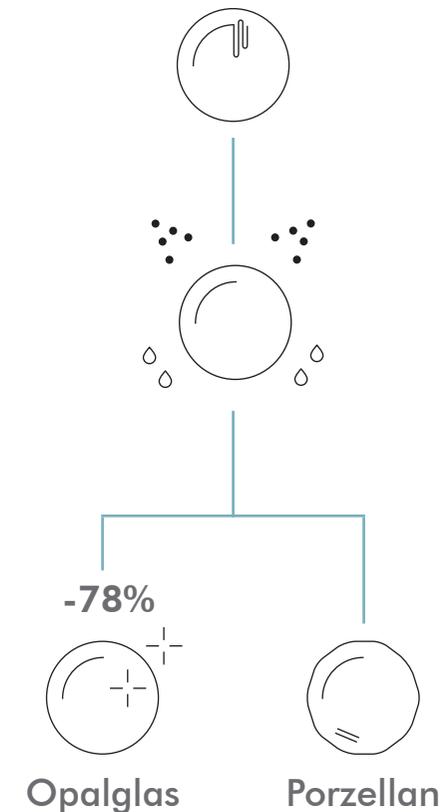
Kontrolle der Keimbelastung

Restbakterielle Belastung der Opalglasteller = -78% im Vergleich zum Porzellanteller.

Kontrolle des Verschleißzustandes und der Schmutzrückstände

Die wichtigsten Aspekte, die sich nach einer Untersuchung mit einem Stereomikroskop ergeben:

- Vorhandensein von Verschleiß nur auf dem Keramikmaterial.
- Starke Porosität auf dem Porzellanteller (auch auf der Rückseite).
- Glattes und einheitliches Aussehen des Opalglastellers, keinerlei Porosität.



Natura Blue

2, 4, 5

1, 2, 3, 5

1, 2

1, 2, 3, 5

1, 2, 5

1, 2, 5

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

663685FI021990
Careware Contact White Teller 3-geteilt 25,5cm

405832MTZ021172 Obertasse stapelbar 22cl

400413FTP021172 Untertasse 14cm → 405832MTZ021172

530350MTZ021172 Bockbecher stapelbar 25cl

415515FTC021172 Stapelschale 12cm; 31,5cl

415518FUA021172 Stapelschale 17cm; 92,5cl

415513FTC021172 Teller flach 19,5cm

405882FTC021172 Teller tief 23cm

415512FTC021172 Teller flach 23,5cm

415511FTC021172 Teller flach 25,5cm

Natura Green

1, 2, 3, 5

1, 2

1, 2, 3, 5

1, 2, 5

1, 2, 5

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

405832MTZ021169 Obertasse stapelbar 22cl

400413FTP021169 Untertasse 14cm → 405832MTZ021169

530350MTZ021169 Bockbecher stapelbar 25cl

415515FTC021169 Stapelschale 12cm; 31,5cl

415518FUA021169 Stapelschale 17cm; 92,5cl

415513FTC021169 Teller flach 19,5cm

405882FTC021169 Teller tief 23cm

415512FTC021169 Teller flach 23,5cm

415511FTC021169 Teller flach 25,5cm

Natura Red

1, 2, 3, 5

1, 2

1, 2, 3, 5

1, 2, 5

1, 2, 5

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

405832MTZ021171 Obertasse stapelbar 22cl

400413FTP021171 Untertasse 14cm → 405832MTZ021171

530350MTZ021171 Bockbecher stapelbar 25cl

415515FTC021171 Stapelschale 12cm; 31,5cl

415518FUA021171 Stapelschale 17cm; 92,5cl

415513FTC021171 Teller flach 19,5cm

405882FTC021171 Teller tief 23cm

415512FTC021171 Teller flach 23,5cm

415511FTC021171 Teller flach 25,5cm

Natura Yellow

1, 2, 3, 5

1, 2

1, 2, 3, 5

1, 2, 5

1, 2, 5

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

1, 2, 4, 5, 6

405832MTZ021170 Obertasse stapelbar 22cl

400413FTP021170 Untertasse 14cm → 405832MTZ021170

530350MTZ021170 Bockbecher stapelbar 25cl

415515FTC021170 Stapelschale 12cm; 31,5cl

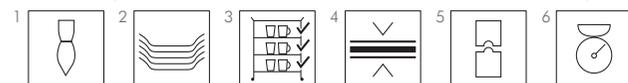
415518FUA021170 Stapelschale 17cm; 92,5cl

415513FTC021170 Teller flach 19,5cm

405882FTC021170 Teller tief 23cm

415512FTC021170 Teller flach 23,5cm

415511FTC021170 Teller flach 25,5cm



Geeignet für:

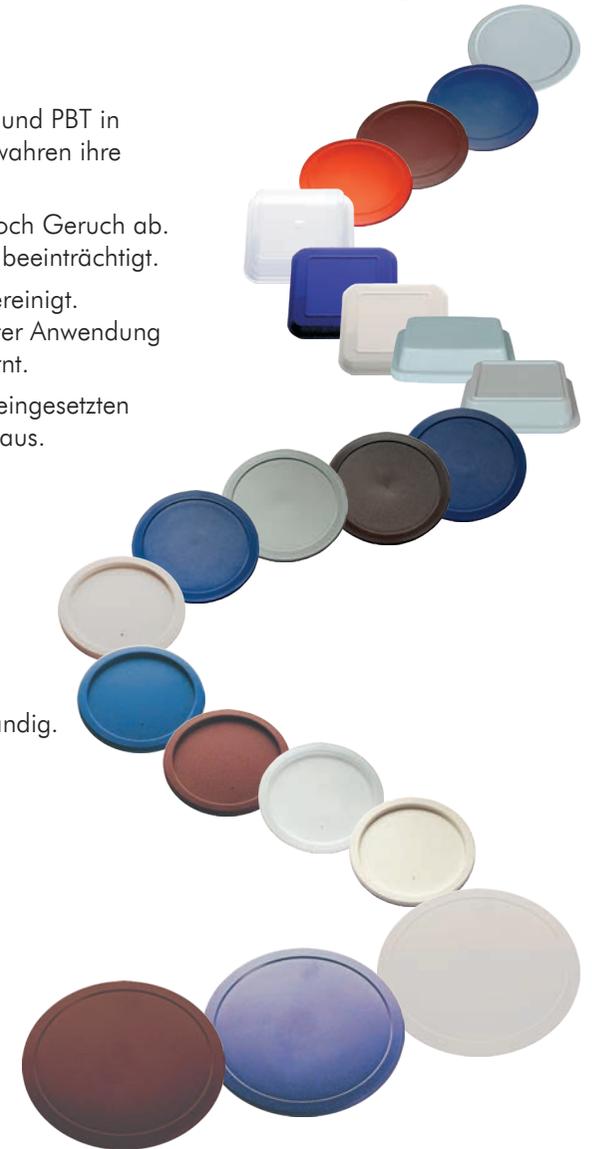


SYSTEM ERGÄNZUNG

Das EURO Abdecksystem wurde speziell für die Nutzung in der Gemeinschaftsverpflegung konzipiert. Für alle relevanten Geschirteile gibt es Deckel oder Clochen in verschiedenen Farben und Ausführungen.



- Die Clochen und Deckel aus den Kunststoffen PP, PC und PBT in blau, grau, braun, glasklar und natur-transparent bewahren ihre Farbtintensität.
- Die Clochen und Deckel geben weder Geschmack noch Geruch ab. Die Speisen werden im Aroma und Geschmack nicht beeinträchtigt.
- In den Spülflotten werden die Clochen und Deckel gereinigt. Lebensmittel- und Speisereste werden bei fachgerechter Anwendung und Dosierung der Reinigungsmittel vollständig entfernt.
- Die Clochen und Deckel sind reiß- und stoßfest. Die eingesetzten Kunststoffe zeichnen sich durch hohe Bruchsicherheit aus.
- Die Abdeckungen sind temperaturbeständig:
Die Produkte behalten ihre Eigenschaften
 - aus PP bis 100 °C
 - aus PC bis 120 °C
 - aus SEBS bis 100 °C
 - aus PBT bis 160 °C
- Alle EURO Systemabdeckungen sind recyclebar.
- Sämtliche Clochen und Deckel sind mikrowellenbeständig.

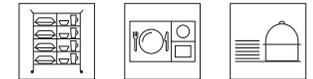


Zum Teil flexible Ausführung erhältlich:





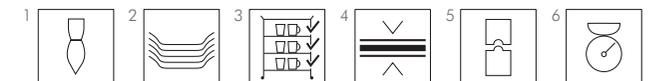
Geeignet für:



2, 3	2, 3, 5	2, 3, 5	2, 3, 5
470170BN4321990 16cl	Lyon 470180BN9321990 20cl	Lyon Optique 470182MEN021990 20cl	Rock Bar 517530BZA121990 27cl



1, 2, 3, 5	1, 2, 3, 5	1, 2, 3, 5	1, 2, 3, 5
Natura Blue 470182MEN021172 20cl	Natura Green 470182MEN021169 20cl	Natura Red 470182MEN021171 20cl	Natura Yellow 470182MEN021170 20cl



Zerbrechlichkeit ist für das Hotel- und Gaststättengewerbe ein sich wiederholendes Problem. Um die Lebensdauer der Produkte 10 - bis 50 - mal zu verlängern, vervollkommnete die F & E Abteilung von ARC FRANCE SAS im Jahr 1958 eine technische Behandlung namens „Härtung“. Diese Behandlung verleiht den Produkten eine ausgezeichnete Festigkeit gegenüber mechanischen und thermischen Beanspruchungen sowie gute Warmhalteigenschaften. Das Prinzip der Härtung besteht darin, die Artikel auf eine sehr hohe Temperatur zu erhitzen und danach abrupt abzukühlen. Dieses Verfahren macht die Artikel außerordentlich haltbar. Für die gehärteten Glasprodukte ARCOROC und LUMINARC wird, egal ob Gläser oder Geschirr, das totale Härtungsverfahren „fully tempered“ angewandt. Das heißt, die Artikel werden vollständig gehärtet.



Einsparungen im Nachbestellbudget:
Ein gehärtetes Glas kann bis zu fünfmal widerstandsfähiger sein als ein Artikel ohne Spezialbehandlung.



Die gehärteten Produkte widerstehen Temperaturunterschieden von bis zu 130° C.



																	
Stacky ARC 10751 16cl	Oxygene ARC 50828 16cl	Forum ARC 50829 23cl	ARC 50830 26,5cl	ARC 60026 16cl	ARC 60024 20cl	Norvege ARC 61697 25cl	ARC 60440 27cl	ARC 63198 32cl	ARC 13823 18cl	Campus ARC 13831 22cl	ARC 13849 29cl	Spirale ARC 58055 20cl	ARC 58057 25cl	ARC P1985 20cl	Conique ARC P1986 25cl	ARC P2134 28cl	

																
Log				Brush Log												
ARC L7427 16cl	ARC L8690 22cl	ARC L9945 27cl	ARC L9946 32cl	Blue ARC N6993 22cl	ARC P7668 27cl	Green ARC N7017 22cl	ARC P7665 27cl	Orange ARC N7013 22cl	ARC P7664 27cl	Yellow ARC N77018 22cl	ARC P7667 27cl	Cherry ARC N7020 22cl	ARC P7666 27cl	Blue Jean ARC N6994 22cl	ARC P7673 27cl	

																					
ARC 10011 6cm 2,6cl	ARC 10018 7cm 6cl	ARC 10040 9cm 13cl	ARC 10019 10cm 21cl	ARC 10000 12cm 33cl	ARC 10003 14cm 57cl	ARC 10027 17cm 100cl	ARC 10022 20cm 180cl	ARC 10021 23cm 260cl	ARC 09994 26cm 450cl	ARC 10029 29cm 560cl	ARC 64473 14 x 9cm 24cl	ARC L3308 14,5cm									

EINE VORGEHENSWEISE IM EINKLANG MIT DEN WERTEN VON ARC FRANCE SAS

Seit jeher integriert der weltweite Marktführer für Tischkultur eine Politik der nachhaltigen Entwicklung in seiner Unternehmensstrategie, die wirtschaftliche Leistung, soziale Gerechtigkeit und Umweltschutz miteinander verbindet.



EINE VERANTWORTUNGSBEWUSSTE WIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG

ARC France SAS verfügt über internationale Vertriebs- und Produktionsstätten, um in unmittelbarer Kundennähe innovative und lokal angepasste Artikel herzustellen.

- 3% des Umsatzes werden für Forschung und Entwicklung eingesetzt, um technische Fortschritte und Umweltschutz in Einklang zu bringen.
- Kreation eines neuen Werkstoffes, **KRYSTA**: Dieses Material wird aus natürlichen Substanzen entwickelt und ist dabei so leicht und durchsichtig wie Kristall und so widerstandsfähig wie Glas.
- Einführung einer **solidarischen Kollektion** in Spanien: Ein Teil des Umsatzes wird dazu verwendet, Kindern und schwangeren Frauen in Indien eine lebensnotwendige Nahrungsmittelergänzung bereit zu stellen; ein Programm, das mehreren hundert Familien hilft.



MENSCHEN IM HERZEN DER AKTIVITÄT

Die Unternehmensgruppe ARC France SAS fördert an den einzelnen Standorten die grundlegenden Werte des Unternehmens auf der Basis des Respekts und der Weiterentwicklung von Frauen und Männern.

- Beitritt zum **Global Compact** im Jahr 2003, einer von der UNO veranlassten Initiative zum Schutz der Menschenrechte und der Umwelt, zur Verbesserung von Arbeitsbedingungen und gegen Korruption.
- Hilfe für bedürftige Personen: weltweite Integrationspolitik, **3 eigene geschützte Werkstätten** in Spanien und Frankreich, Zusammenarbeit mit speziellen sozialen Arbeitszentren.
- **Vorbeugung gegen Abhängigkeiten**: Entwicklung von Programmen gegen Tabak- und Alkoholmissbrauch in Frankreich, Spanien, Großbritannien.



EINE UMWELT, DIE ES ZU SCHÜTZEN GILT

ARC France SAS verpflichtet sich darüber hinaus, diese Prozesse weiter zu verbessern, um noch umweltfreundlichere Produkte herzustellen.

- Der Wille, Treibhausgasemissionen unter Kontrolle zu halten durch den Beitritt zu AERES (Vereinigung von Unternehmen für die Reduzierung des Treibhausgasemissionen) bereits seit 2001 mit den Zielen, innerhalb von 4 Jahren den Wasserverbrauch um 20% und die Treibhausgasemissionen um 12% zu senken. **Die tatsächliche Senkung des CO₂ Verbrauchs von 2008 bis 2017 beträgt jedoch sogar 18,7%.**
- **Verwendung von „grünem Strom“** seit 2016. Somit wird der CO₂ Ausstoß weiter signifikant gesenkt.
- Gezieltes **Waste Management** verbessert die Gesamt-Recyclingrate der Unternehmensgruppe kontinuierlich, so dass sie 2017 bei 73% (Glas bei 97,8%) liegt, Tendenz steigend.
- **Senkung des Energieverbrauchs um 9%** dank des Recyclings von Glas im Herstellungsprozess.



TECHNISCHE EXZELLENZ UND QUALITÄT

Das Können zeigt sich in der Transparenz des Glases, der Glasformtechniken, der Dekoration, dem Einsatz komplexer Technologien und der hohen Qualität der Handwerkskunst.



BEWEGLICHKEIT

Zuverlässigkeit und Wettbewerbsfähigkeit werden durch einen exzellenten Supply-Chain-Management-Prozess unterstützt, der die Bedarfs- und konsequente Produktionsplanung umfasst.



NACHHALTIGKEIT

Der Fokus auf die Umweltauswirkungen unserer Aktivitäten entwickelt sich in drei verschiedene Richtungen: Auswahl der Maschinen, zunehmender Einsatz von PCR-Material und Entwicklung umweltfreundlicher Prozesse und Produkte.



INNOVATION

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung ist ständig bestrebt, Werte zu schaffen, indem sie innovative ästhetische Konzepte und funktionale Lösungen entwickelt, die in der Lage sind, die Markttrends vorwegzunehmen.

NACHHALTIGKEIT

ETHIK UND BEWUSSTSEIN STEHEN HINTER JEDER POLITIK

Bormioli Rocco ist sich der zunehmenden Verantwortung bewusst, die jeder von uns gegenüber der Umwelt trägt. Daher arbeitet man daran, die Umweltauswirkungen aller Produktionsprozesse zu reduzieren und verpflichtet sich zur kontinuierlichen Verbesserung ihrer Nachhaltigkeit.

Bormioli Rocco betrachtet es als Privileg, die Möglichkeit erhalten zu haben, die intrinsische Nachhaltigkeit von Glas zu verbessern: ein hygienisches, sicheres, vielseitiges, vollständig und unendlich recycelbares Material.

Die verantwortungsvolle Einstellung zeigt sich darin, dass man seit 1996 ein nach ISO 9001 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem eingeführt hat und sich an anderen Initiativen beteiligt, die sich auf die Regulierung und ständige Verbesserung des Geschäfts konzentrieren.

- Zertifizierung nach ISO 14001 – Umweltmanagementsystem.
- Norm ISO 14064 Treibhausgase – Quantifizierung und Berichterstattung von Treibhausgasemissionen.



ECOVADIS

Eine Anerkennung durch einen der zuverlässigsten Gutachter für Nachhaltigkeitsratings von Unternehmen



SEDEX

Mitgliedschaft in einer der weltweit wichtigsten Organisationen für ethische Handelsdienstleister



CO₂ OFFENLEGUNGSPROJEKT

Messung, Verwaltung und Offenlegung von Informationen über den Klimawandel

ÖKODESIGN / ÖKOPROZESS

UNSERE ENTWICKLUNG WURDE VON 5 GRUNDREGELN INSPIRIERT:

Überdenken

Überdenken und Restrukturierung aller Produktionssysteme, der verwendeten Materialien und Produkte, um Lösungen zu finden, die eine Kreislaufwirtschaft fördern.

Reduzieren

Reduzierung des Gewichts der Produkte, der Anzahl der Zubehörteile und des Rohstoffverbrauchs durch die Verwendung von PCR-Materialien (Post Consumer Recycled).

Wiederverwendung

Aufhören, in Begriffen einer einmaligen Verwendung von Produkten zu denken. Der Fokus liegt auf Produkten mit verschiedenen Funktionen und Zwecken und einem langen Lebenszyklus.

Recyceln

Entwerfen recycelbarer Produkte, indem die Komponenten auf verschiedene, leicht trennbare und recycelbare Materialien reduziert werden.

Respekt

Verantwortungsvoller Einkauf von Materialien, die recycelbare Bestandteile enthalten. Reduzierung der Menge an Chemikalien, Wasserverbrauch, Stromverbrauch und Abfall in den Prozessen.

SOZIALE VERANTWORTUNG DES UNTERNEHMENS

Die soziale Verantwortung des Unternehmens konzentriert sich neben dem Respekt vor der Umwelt auch auf das soziale Wohlergehen, insbesondere in Bezug auf die Menschen, die in seinen Einrichtungen arbeiten.

Man ist zutiefst davon überzeugt, dass Mitarbeiter durch ein anregendes, kooperatives Arbeitsumfeld entscheidend motiviert und ermutigt werden, ihr Bestes zu geben, um immer neue Herausforderungen anzugehen.

Einen Gesamtüberblick über unser Sortiment finden Sie in unserem TABLE ROC Hauptkatalog

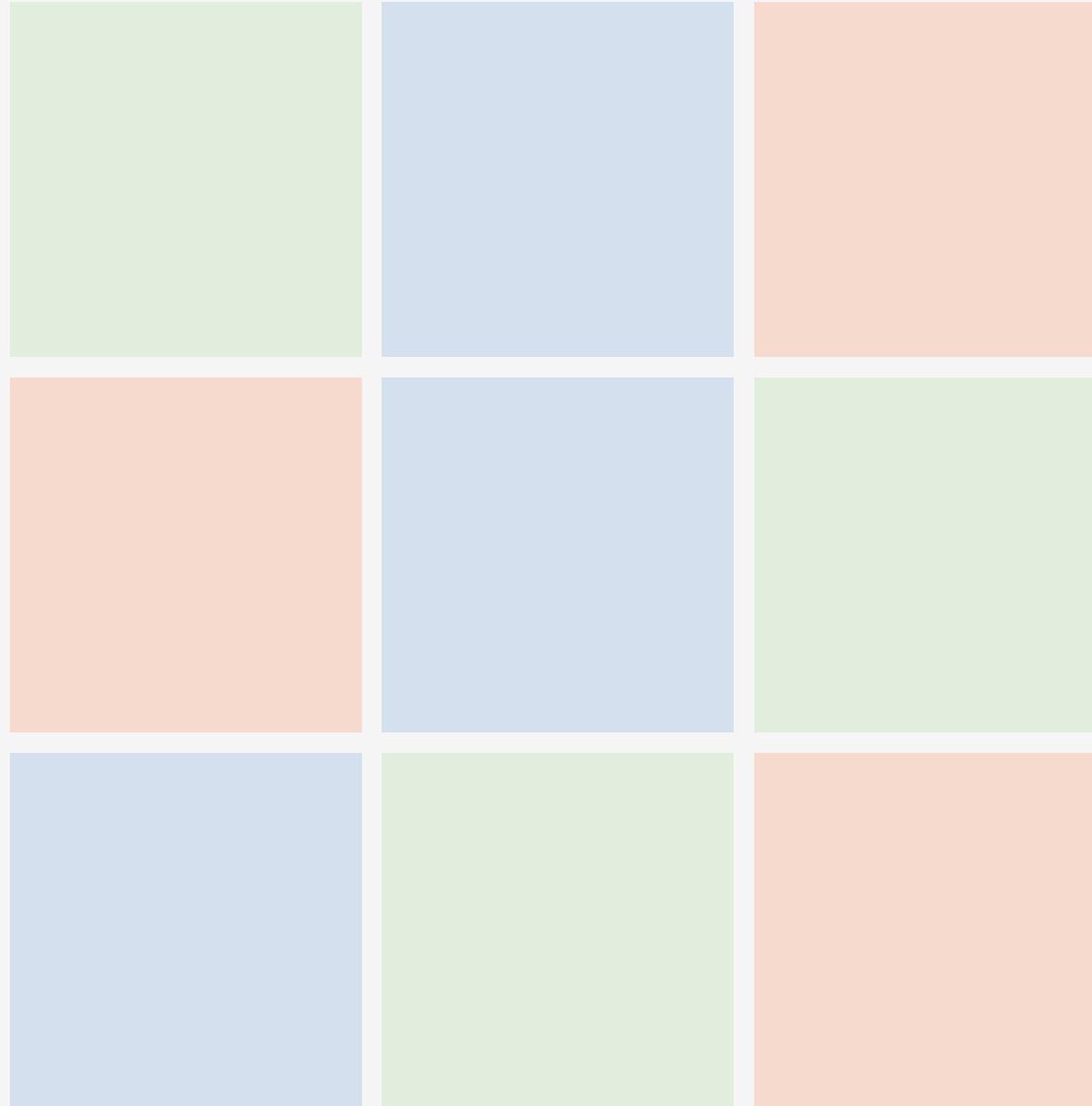


TABLE ROC Deutschland GmbH
Kochs Kämpe 5
33014 Bad Driburg
Tel. +49.5253.9746.0
www.tableroc.de

Alle Produktinformationen sowie die Mess- und Testdaten in dieser Broschüre basieren auf den Angaben der Hersteller

