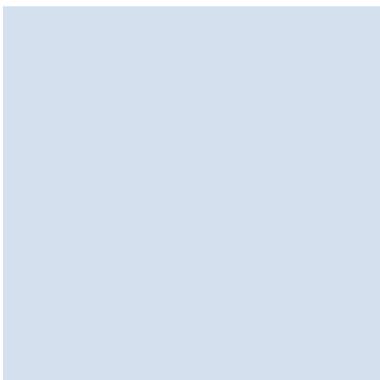




Gemeinschaftsverpflegung



Krankenhaus



Catering



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



THERMAL RESISTANCE



HIGH RESISTANCE : Hervorragende Wärmespeicherung OPAL GLASS

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

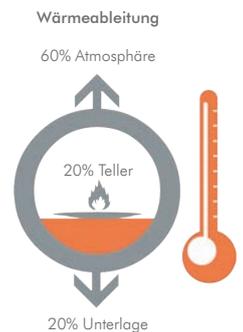


• großen Temperaturschwankungen standhalten

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 Aufwärmesysteme 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.



SHOCK RESISTANCE



**ausgezeichnete mechanische
Widerstandsfähigkeit**



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



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.



FOOD SAFETY COMPLIANT



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.

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.

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



DISHWASHING RESISTANCE



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.

SYSTEM KOMPATIBILITÄT

 HIGH
RESISTANCE : Systemanforderungen
OPAL GLASS

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

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 Speiseverteilungssysteme 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.

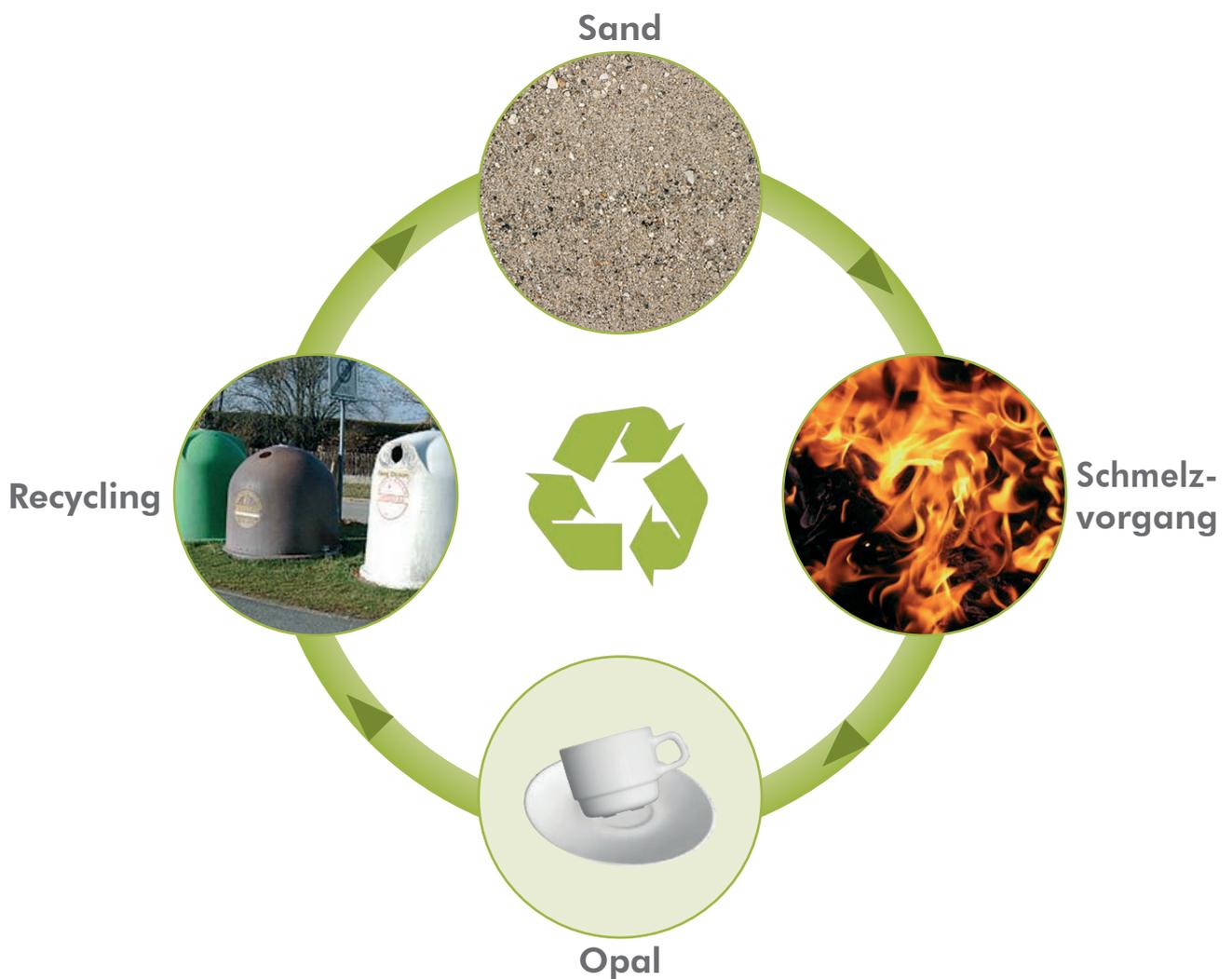
Bitte kontaktieren Sie zu diesem Thema unsere Außendienstmitarbeiter.

Das einzige Geschirr, das die Anforderungen zur Nachhaltigkeit zu 100% erfüllt



ENVIRONMENT FRIENDLY

**HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS** : **umweltfreundliches Material,
100% Glas → 100% recyclebar**



							
ARC 22837 Restaurant Obertasse stapelbar 19cl	ARC D5569 Gastronomie Obertasse stapelbar 19cl	ARC 25269 Restaurant Obertasse stapelbar 22cl	ARC 22720 Untertasse 14cm → ARC 22837, ARC D5569 & ARC 25269	ARC H7795 Cylindrique Obertasse stapelbar 22cl	ARC 01526 Untertasse 14cm → ARC H7795	ARC 36140 Bockbecher stapelbar 25cl	ARC 18316 Bockbecher stapelbar 29cl
							
ARC 28891 Suppentasse stapelbar 32cl	ARC 22720 Untertasse 14cm → ARC 28891	ARC D6277N Suppenschale stapelbar 10,7cm; 33cl	ARC 43319 Stapelschale 12cm; 27cl	ARC L6887 Stapelschale 12cm; 40cl	ARC 17144 Suppennapf 13,2cm; 51cl stapelbar	ARC 43317 Stapelschale 14cm; 47cl	
							
ARC 43315 Stapelschale 17cm; 90cl	ARC 67121 Stapelschale 19,3cm; 110cl	ARC 27474 Stapelschale rechteckig 11,5 x 8,5cm; 17,5cl	ARC 18962 Stapelschale quadratisch 11 x 11cm; 22cl	ARC 55391 Stapelschale rechteckig 14 x 9cm; 24cl	ARC 27473 Stapelschale rechteckig 17,5 x 11,5cm; 42cl		
							
ARC E6776 Teller halbtief 23cm	ARC E6775 Teller halbtief 2-geteilt 23cm	ARC L6824 Menüteller 2-geteilt 23cm (2/3, 1/3)	ARC N4839 Menüteller 3-geteilt 23cm	ARC L6850 Teller halbtief 25cm	ARC P3979 Menüteller 3-geteilt 25,5cm (1/2, 1/4, 1/4)		
							
ARC L6778 Quadratteller halbtief 20 x 20cm	ARC 57875 Rechteckteller 3-geteilt stapelbar 27,2 x 18,9cm (1/2, 1/4, 1/4)	ARC P3967 Platte oval 29 x 21,5cm	ARC 67107 Platte oval 32 x 24,5cm				
							
ARC 22506 Restaurant Teller flach 15,5cm	ARC 22530 Restaurant Teller flach 19,5cm	ARC 29337 Restaurant Teller flach 22,5cm	ARC 22514 Restaurant Teller tief 22,5cm	ARC 22522 Restaurant Teller flach 23,5cm	ARC P3972 Restaurant Teller flach 25,4cm		
							
ARC 58621 Hoteliere Teller flach 15,5cm	ARC 57974 Hoteliere Teller flach 19,5cm	ARC 57971 Hoteliere Teller tief 22,5cm	ARC 57975 Hoteliere Teller flach 23,5cm	ARC N6393 Hoteliere Teller flach 25,8cm			

** = mit planem Boden

Einige Artikel RESTAURANT und HOTELIERE UNI werden tariert angeboten,
um der wachsenden Notwendigkeit der gewichtsabhängigen Preiskalkulation zu begegnen.

* =



VERFÜGBARE DEKORE

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



DIE VORTEILE ZUSAMMENGEFASST

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



HIGH SHOCK
RESISTANCE

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



HEAT
MANAGEMENT

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



THERMAL SHOCK
RESISTANT

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



MICROWAVE
SAFE

Lässt sich nach dem Aufwärmen in der Mikrowelle sicher anfassen.



PROFESSIONAL
2000 CYCLES

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



PERFECTLY
NON-POROUS

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.

SYSTEM ERGÄNZUNG

Das EURO Abdecksystem wurde speziell für die Nutzung in der Gemeinschaftsverpflegung konzipiert. Für alle relevanten Geschirrtile 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 aus PP behalten bis 100°C, die aus PC bis 120°C und die aus SEBS bis 100°C ihre Eigenschaften. Clochen und Deckel aus PBT sind temperaturbeständig bis 160°C.
- Alle EURO Systemabdeckungen sind recyclebar.
- Sämtliche Clochen und Deckel sind mikrowellenbeständig.



Zum Teil flexible Ausführung erhältlich:



DIE VORTEILE

ZENIX® wurde in einem völlig neuen Herstellungsprozess entwickelt und ermöglicht endlich eine perfekte Kombination aus Raffinesse und technologischer Leistung. Mit der aus einem besonders widerstandsfähigen Material bestehenden Produktlinie ZENIX® bietet ARCOROC sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung und dem Catering als auch in der Gastronomie gleichzeitig eine neue, besonders funktionelle Designidee.



HIGH SHOCK
RESISTANCE

Geschirr aus ZENIX® ist bis zu 3 mal stoß- und bruchstärker als herkömmliches Porzellangeschirr.



Δ130°C
THERMAL SHOCK
RESISTANT

Die Produkte aus ZENIX® widerstehen Temperaturunterschieden von 130°C.



HIGH SCRATCH
RESISTANCE

ZENIX® hat eine verstärkte, vollkommen glatte und nicht poröse Oberfläche. Messer gleiten ganz natürlich und ohne Spuren zu hinterlassen über ZENIX® hinweg. Teller aus ZENIX® behalten Tag für Tag und Wäsche für Wäsche (2.000 industrielle Spülgänge) ihr schönes Aussehen.

PERFECT
FINISH

Das extrem homogene Material ZENIX® bietet dem Geschirr unveränderliche Qualität und Glanz auf der Ober- und Unterfläche.

A NEW
APPROACH
TO DESIGN

ZENIX® ist ein leicht zu verarbeitendes Material und ermöglicht dadurch ein intelligentes und zugleich überraschendes Design, das den Bedürfnissen des Caterings und Gastronomiegewerbes angepasst ist. Organische Formen und Kurven werden mit geometrisch fein gezeichneten Linien kombiniert.

0%
BACTERIA

PERFECTLY
NON-POROUS

100% ZENIX®, 0% Porosität, 100% bakteriengeschützt.





ARC L2436
Restaurant
Obertasse stapelbar 19cl



ARC H9982
Bario
Obertasse stapelbar 19cl



ARC L2427
Restaurant
Obertasse stapelbar 22cl



ARC H9984
Untertasse 14cm
→ ARC L2436, ARC H9982 & ARC L2427



ARC J6993
Bockbecher stapelbar 29cl



ARC J1005
Suppentasse stapelbar 31cl



ARC H9984
Untertasse 14cm
→ ARC J1005



ARC J6454
Stapelschale 12cm; 27cl



ARC H4481
Schälchen 16cm; 50cl



ARC G4394
Teller flach 16cm



ARC G4391
Teller flach 20,5cm



ARC G4396
Teller tief 22cm



ARC H7496
Teller flach 24cm



ARC P3964
Teller flach 25,5cm



ARC P3962
Teller flach 27,5cm



ARC G4395
Teller flach 31cm



ARC L2425
Platte oval 29 x 21,5cm



ARC G4975
Platte oval 35 x 26cm



ARC L8469
Rechteckplatte 35 x 24cm

Einige Artikel ZENIX INTENSITY werden tariert angeboten,
um der wachsenden Notwendigkeit der gewichtsabhängigen Preiskalkulation zu begegnen.



Intensity Zen Cream



Die INTENSITY ZEN CREAM Schalen ergänzen mit ihrer schlichten Eleganz alle ZENIX® Serien und passen sowohl auf den gedeckten Tisch als auch aufs Buffet.



ARC J6536

Schale 11,3cm; 25cl



ARC J4214

Schale 11,6cm; 32cl



ARC J6532

Schale 13,3cm; 45cl



ARC J4213

Schale 13,7cm; 55cl



ARC J4252

Schale 16cm; 90cl





KONTROLLIERTE GEWICHTE

Immer mehr Gastronomen machen ihre Preise abhängig vom Gewicht der Lebensmittel, welche die Kunden auswählen. Um Ungerechtigkeiten zu vermeiden, brauchen sie daher Produkte, deren Gewicht von Artikel zu Artikel nicht oder nur sehr wenig variiert.

Hier kommt ARCOROC ins Spiel:

Das Gewicht ist unter Kontrolle, egal, ob es sich um Produkte aus OPAL oder ZENIX® handelt.

Im Rahmen des ARCOROC/ ZENIX® Angebotes garantiert der Hersteller für bestimmte in der Gastronomie wichtige Artikel folgende Gewichtstoleranzen:

+/-10g für Artikel mit einem Gewicht von $\leq 500g$

+/-15g für Artikel mit einem Gewicht von $> 500g$



KONTROLLIERTE GEWICHTE ARTIKELLISTE

Produktlinie	Bestellnummer	Bezeichnung	Nettogewicht
Restaurant White	ARC 22506	Teller flach 15,5cm	215g +/-10g
	ARC 29337	Teller flach 22,5cm	495g +/-10g
	ARC 22522	Teller flach 23,5cm	505g +/-15g
	ARC 24742	Teller flach 25,4cm	640g +/-15g
Hoteliere White	ARC 57974	Teller flach 19,5cm	310g +/-10g
	ARC 57971	Teller tief 22,5cm	515g +/-15g
	ARC 57975	Teller flach 23,5cm	535g +/-15g
Intensity Cream	ARC G4391	Teller flach 20,5cm	375g +/-10g
	ARC G4396	Teller tief 22cm	490g +/-10g
	ARC H7496	Teller flach 24cm	540g +/-15g
	ARC P3964	Teller flach 25,5cm	610g +/-15g
	ARC P3962	Teller flach 27,5cm	770g +/-15g

BEZAHLEN NACH GEWICHT...

Aufgrund der geringen Toleranzen bei der Produktion können die hier aufgeführten Artikel problemlos eingesetzt werden, um eine grammgenaue Portionierung und Abrechnung von Speisen zu ermöglichen. Somit wird nicht nur Transparenz und Wirtschaftlichkeit verbessert, sondern dieses System kommt auch dem Gast zugute und schont gleichzeitig Ressourcen.

Eine Vorgehensweise im Einklang mit den Werten von ARC France SAS

SUSTAINABLE DEVELOPMENT
The best way to grow



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.

Quellen: Herstellerinfos / Flyer „Die Gemeinschaftsverpflegung, Being Together, Das Krankenhaus“ - Stand 2009 (Impression Directe RC 429 207 608 AN88/09 G102110) und „Sustainable Development Report 2016/2017“ (AN 40/18, Redaktion S.Leleu & C. Barbier)

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

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

