

TABLE ROC®

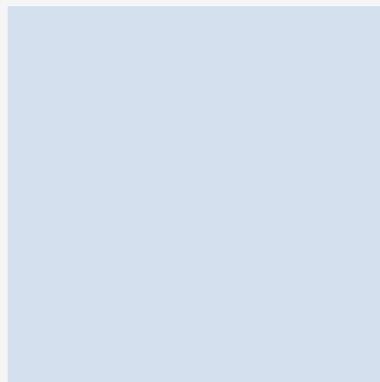
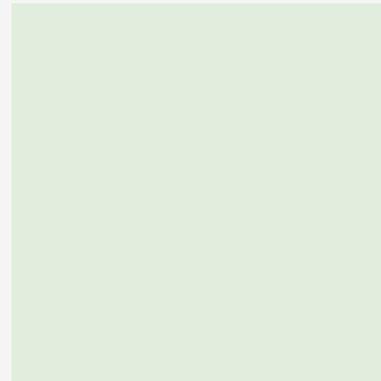
ZUKUNFT.HEUTE.PLANEN.



Gemeinschaftsverpflegung



Krankenhaus



Catering



ARCOROC



Die Lösung für alle Speisenverteilssysteme: „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 | Wärmekette |
|---------------------------|------------------------------|
| - Lagerung (+3 °C) | |
| - Transport (+3 °C) | |
| - Regenerierung (ab 3 °C) | |
| | - Transport (Kochtemperatur) |



Übernahme auf der Station / Wohngruppe

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

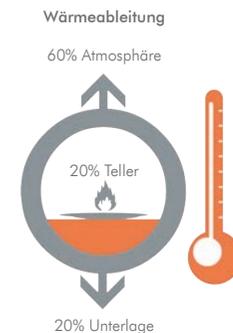
Die spezifische Wärmekapazität von Opal entspricht jener von Porzellan und Keramik*.

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.



THERMAL RESISTANCE





Opalgeschirr:
Die optimale Lösung für Gemeinschaftsverpflegung



SHOCK RESISTANCE

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:



**FOOD SAFETY
COMPLIANT**



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.

**DISHWASHING
RESISTANCE**





Opalgeschirr:
Die optimale Lösung für Gemeinschaftsverpflegung

SYSTEM KOMPATIBILITÄT



: Systemanforderungen

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 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)



Der Boden des Artikels ist völlig plan

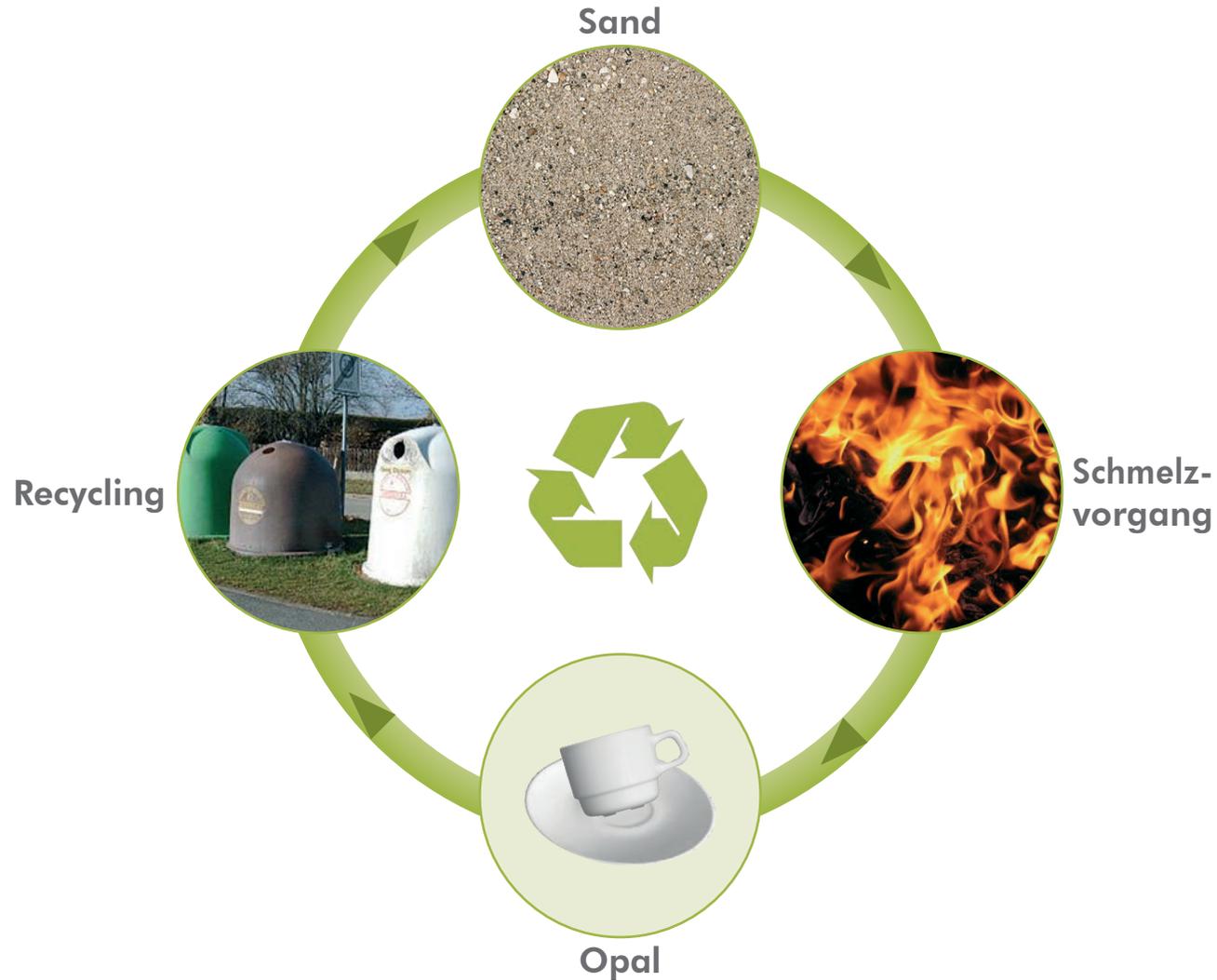
Ein großer Teil der ARCOROC-Geschirre ist kompatibel zu den gängigsten aktiven und passiven Warmhaltesystemen, die in Großverpflegungseinrichtungen Verwendung finden.
Bitte kontaktieren Sie zu diesem Thema unsere Außendienstmitarbeiter.

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



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

**ENVIRONMENT
FRIENDLY**





Opalgeschirr: Produkt-Range White



** = 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.



Opalgeschirr:
Intensity White - Die elegante Evolution



FALLS KEINE SYSTEM-KOMPATIBILITÄT NOTWENDIG IST...



Intensity White ist ideal geeignet für den Einsatz sowohl in betreuten Wohneinrichtungen und Seniorenresidenzen als auch im Bereich der Betriebskantinen und Mensen.
Formschön und elegant, bietet es dennoch alle Vorteile des „fully tempered“ Opalglasgeschirrs.

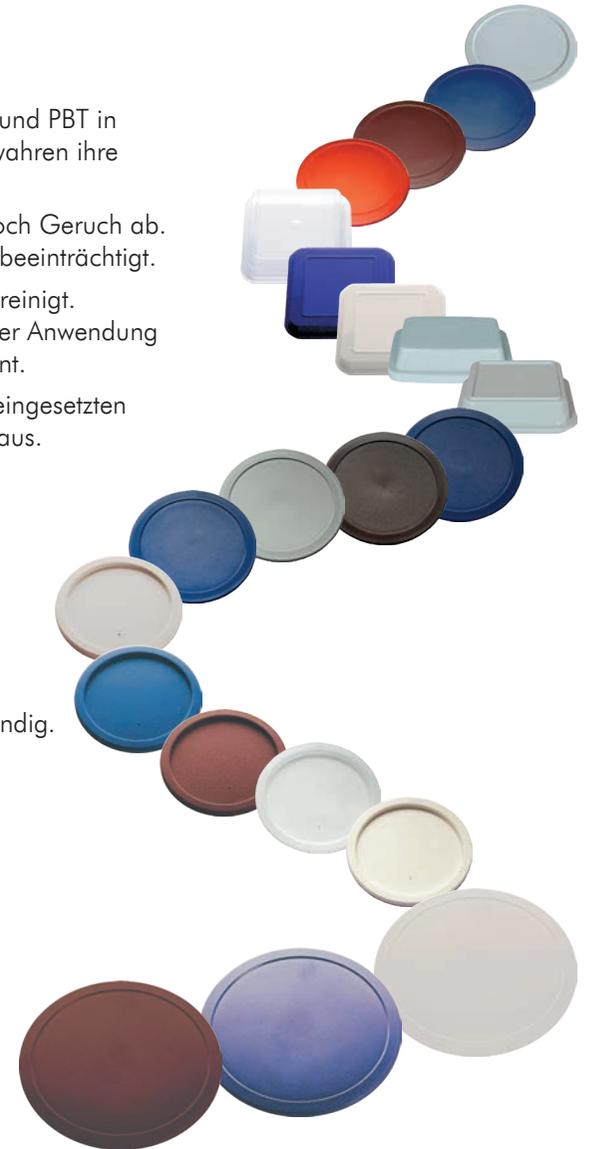


SYSTEM ERGÄNZUNG

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 90 °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:



 ARC 36140 Bockbecher stapelbar 25cl	 Euro Deckel 8,2cm	B 1192.42 B 1192.97	● ●	grau blau	üg üg	PP +90 °C PP +90 °C
 ARC 18316 Bockbecher stapelbar 29cl	 Euro Deckel 8,5cm	B 1192.47 B 1192.96 B 1192.21 B 1192.71	● ● ● ●	grau blau braun grau	üg üg üg üg	PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C
 ARC 28891 Suppentasse stapelbar 32cl	 Euro Deckel 10,8cm	B 7108.46 B 7108.91 B 7108.21 B 7108.79 B 7108.95	● ● ● ● ●	grau blau braun grau blau	üg üg üg üg üg	PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C PBT +160 °C
 ARC 17144 Suppennapf stapelbar 13,2cm	 Euro Deckel 14cm	B 0979.45 B 0979.95 B 0979.25 B 0979.15	● ● ● ○	grau blau braun natur-transp.	il il il il	PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C
	 Eur Deckel 14,2cm	B 7451.45 B 7451.47	○ ○	transparent natur-transp.	üg üg	PC +120 °C PP +90 °C
 ARC D6277N Stapelschale 10,7cm	 Euro Deckel 11cm	B 7307.20 B 7307.17 B 7307.21 B 7307.22 B 7307.23	● ● ● ● ●	grau blau braun blau flexibel rost flexibel	il il il il il	PBT +160 °C PBT +160 °C PBT +160 °C SEBS +100 °C SEBS +100 °C
		 Euro Deckel 12,5cm	B 7200.45 B 7200.95 B 7200.21 B 7200.48 B 7200.47	● ● ● ○ ●	grau blau braun natur-transp. cremeweiß	üg üg üg üg üg
 ARC L6887 Stapelschale 12cm	 Euro Deckel 12,8cm	B 0979.47 B 0979.97 B 0979.27 B 7307.04 B 7307.13	● ● ● ● ●	grau blau braun grau blau	il il il il il	PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C PBT +160 °C
 ARC 43319 Stapelschale 12cm		 Euro Deckel 14,5cm	B 0979.44 B 0979.94 B 0979.24 B 7307.03 B 7307.08	● ● ● ● ●	grau blau braun grau blau	il il il il il

 ARC 43315 Stapelschale 17cm	 Euro Deckel 17,5cm	B 1049-0-2	●	grau	üg	PP +90 °C
 ARC 67121 Stapelschale 19,3cm	 Euro Deckel 20cm	B 0979.74 B 0979.99 B 0979.32 B 0979.33 B 0979.98	● ● ● ● ●	grau blau braun grau blau	il il il il il	PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C PBT +160 °C
		 Euro Deckel 11 x 11cm	B 1045.46 B 1045.83 B 1045.48 B 7249.44 B 7249.95 B 7249.47 B 7249.45	● ● ○ ○ ○ ○ ● ○ ●	grau blau transparent natur-transp. natur-transp. blau transparent grau	il il il il il il il il
 ARC 18962 Stapelschale 11 x 11cm	 Euro Deckel 14,5 x 9,5cm	B 1231.03	●	grau	üg	PP +90 °C
	 Euro Deckel 15 x 9,6cm	B 7297.47 B 7297.45	○ ○	transparent natur-transp.	il il	PC +120 °C PP +90 °C
 ARC 55391 Stapelschale 14 x 9cm	 Euro Cloche 24cm	B 2029-0-1 B 2029-0-2 B 2029-0-4 B 2029-0-5 B 2029-1-1	○ ● ● ○ ●	transparent grau cremeweiß natur-transp. blaugrau	üg üg üg üg üg	PC +120 °C PBT +160 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C
 ARC N4839 Menüeller 3-geteilt 23cm (ARC L6824 Menüeller 2-geteilt 23cm) (ARC E6776 Teller halbtief 23cm)		 Euro Cloche 26,7cm	B 2028-1-1 B 2028-1-2 B 2028-1-4 B 2028-1-5	○ ● ● ○	transparent grau cremeweiß natur-transp.	üg üg üg üg

il = Deckel mit innenliegendem Steg | üg = außen übergreifender Deckel



Ergänzend: Stapelbare Schalen

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.



ARC 10011	ARC 10018	ARC 10040	ARC 10019	Empilable	ARC 10003	ARC 10027	ARC 10022	
6cm 3,5dl	7cm 7,5dl	9cm 15dl	10cm 24dl	ARC 10000	12cm 38,5dl	14cm 62,5dl	17cm 110dl	20cm 180dl
ARC 10021	ARC 09994	Empilable	ARC 10029	ARC 64473	ARC L3308			
23cm 290dl	26cm 430dl		29cm 600dl	14 x 9cm 28dl	14,5cm			



Stacky Oxygene ARC 10751 16cl	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

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.

Quellen: Herstellerinfos / Flyer „Die Gemeinschaftspflege, 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 Kämpe 5
33014 Bad Driburg
Tel. +49.5253.9746.0
www.tableroc.de

