

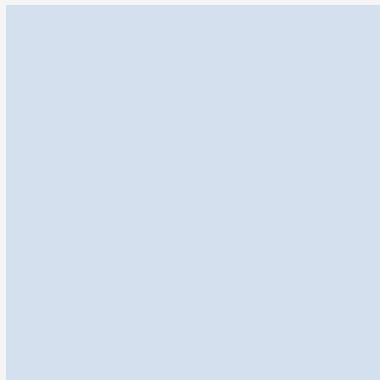
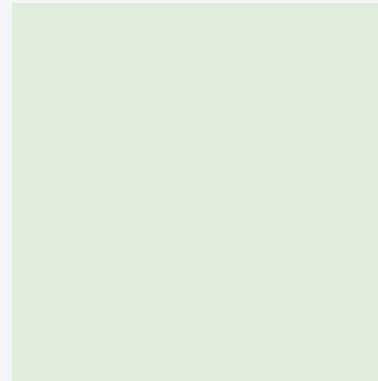
# TABLE ROC® ZUKUNFT.HEUTE.PLANEN.



Kita  
Schule



Pflegeheim  
Krankenhaus  
Betreutes Wohnen



Mensa  
Kantine  
Catering



# PROFESSIONELLE LÖSUNGEN FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



**KITA  
BETREUTES WOHNEN**



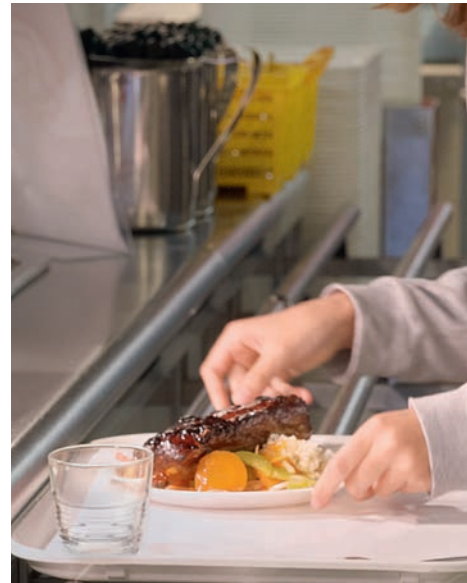
**SCHULE  
MENSA**



**PFLEGEHEIM  
BETRIEBSKANTINE**



**KRANKENHAUS  
CATERING**



Inhalt	3
ARCOROC Opalgeschirr Vorstellung und Eigenschaften	4-9
ARCOROC System-Opalgeschirr Produktpalette und Dekore	10-15
EURO Abdecksystem Vorstellung und Eigenschaften	16
EURO Abdecksystem Produktpalette, Material, Farben	17-21
ARCOROC Opalgeschirr INTENSITY WHITE	22-23
ARCOROC stapelbare Trinkgläser	24
ARCOROC stapelbare Glasschalen	25
ARCOROC Karaffen und Krüge	26-27
Umwelt und Nachhaltigkeit	28

**Alle Angaben im Katalog sind ohne Gewähr. Wie überall möglich, kann sich auch hier trotz genauer Überprüfung der Fehlerteufel eingeschlichen haben. Für Druckfehler keine Haftung! Farbabweichungen zwischen der fotografischen Darstellung im Katalog, im Internet und den realen Artikeln sind nicht auszuschließen und foto- bzw. drucktechnisch bedingt.**

# 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<br>(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<br>(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

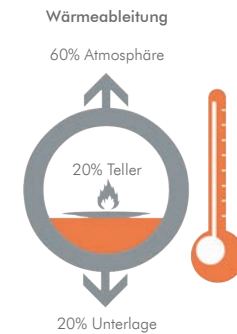
Die spezifische Wärmekapazität von Opal entspricht jener von Porzellan und Keramik\*.

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.



## 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	<b>30%</b>	<b>10%</b>
Ersatzrate in Euro / 10 Jahre	66.000 Euro	22.000 Euro
Ersatzrate in % / 10 Jahre	<b>300%</b>	<b>100%</b>
<b>Kostenreduktion: 66.000 - 22.000 = 44.000 Euro = 2/3</b>		

## 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

: **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)

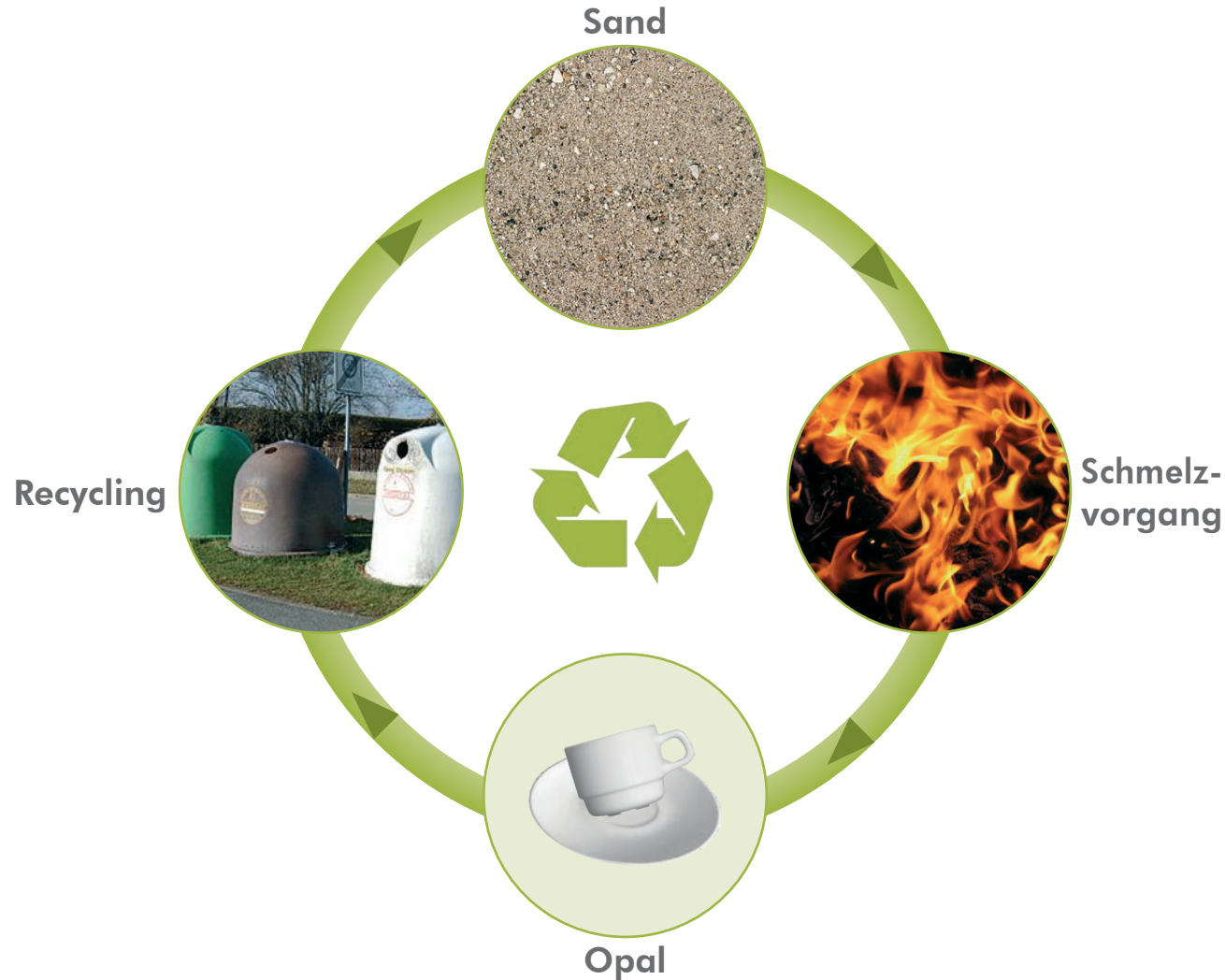



**Ein großer Teil der ARCOROC-Geschirre ist kompatibel zu den gängigsten aktiven und passiven Warmhaltesystemen, die in Großverpflegungseinrichtungen Verwendung finden.  
Bitte kontaktieren Sie zu diesem Thema unsere Außendienstmitarbeiter.**



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

# UMWELT FREUNDLICH



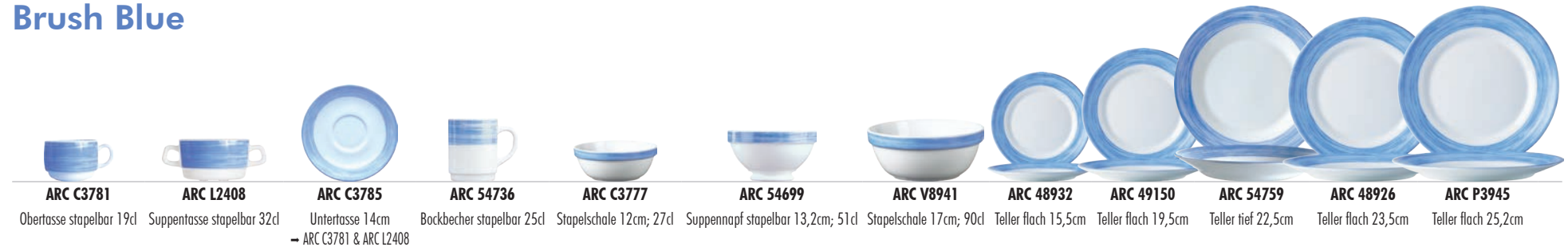
							
<b>ARC 22837</b> Restaurant Obertasse stapelbar 19cl	<b>ARC 25269</b> Restaurant Obertasse stapelbar 22cl	<b>ARC 28891</b> Restaurant Suppentasse stapelbar 32cl	<b>ARC 22720</b> Restaurant Untertasse 14cm → ARC 22837, ARC 25269 & ARC 28891	<b>ARC 36140</b> Restaurant Bockbecher stapelbar 25cl	<b>ARC V9497</b> Cylindrique Obertasse stapelbar 22cl	<b>ARC 18316</b> Restaurant Bockbecher stapelbar 29cl	<b>ARC 01526</b> Cylindrique Untertasse 14cm → ARC V9497 & ARC 18316
							
<b>ARC 43319</b> Restaurant Stapelschale 12cm; 27cl	<b>ARC L6887</b> Restaurant Stapelschale 12cm; 40cl	<b>ARC 17144</b> Restaurant Suppennapf stapelbar 13,2cm; 51cl	<b>ARC 43317</b> Restaurant Stapelschale 14cm; 47cl	<b>ARC V8869</b> Restaurant Stapelschale 17cm; 90cl	<b>ARC 18962</b> Restaurant Stapelschale quadratisch 11 x 11cm; 22cl	<b>ARC 55391</b> Restaurant Stapelschale rechteckig 14 x 9cm; 24cl	
							
<b>ARC D6277N</b> Restaurant Stapelschale 10,7cm; 33cl	<b>ARC 27474</b> Restaurant Stapelschale rechteckig 11,5 x 8,5cm; 17,5cl	<b>ARC 27473</b> Restaurant Stapelschale rechteckig 17,5 x 11,5cm; 42cl	<b>ARC 67121</b> Restaurant Stapelschale 19,3cm; 110cl	<b>ARC X0612</b> Restaurant Teller halbtief 23cm	<b>ARC L6824</b> Restaurant Menüteller 2-geteilt 23cm	<b>ARC N4839</b> Restaurant Menüteller 3-geteilt 23cm	<b>ARC P3979</b> Restaurant Menüteller 3-geteilt 25,5cm

\* = mit planem Boden

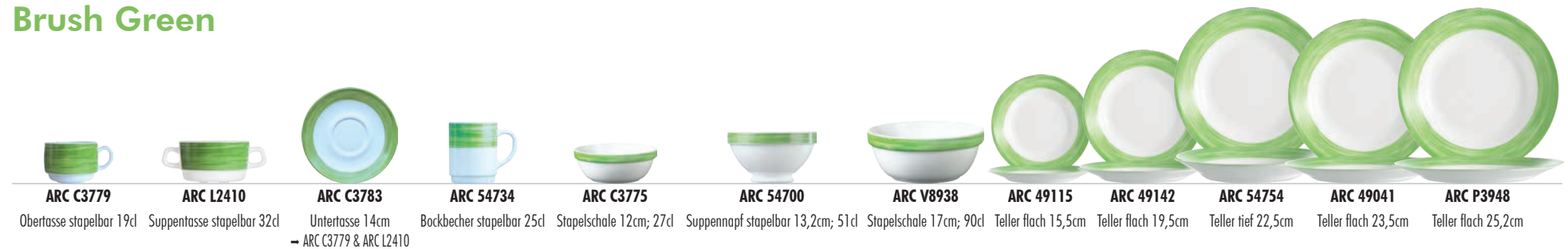


\* = mit planem Boden

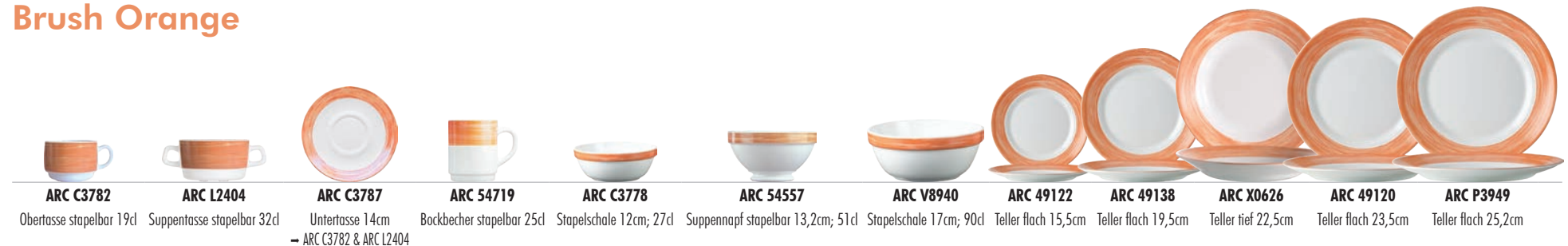
## Brush Blue



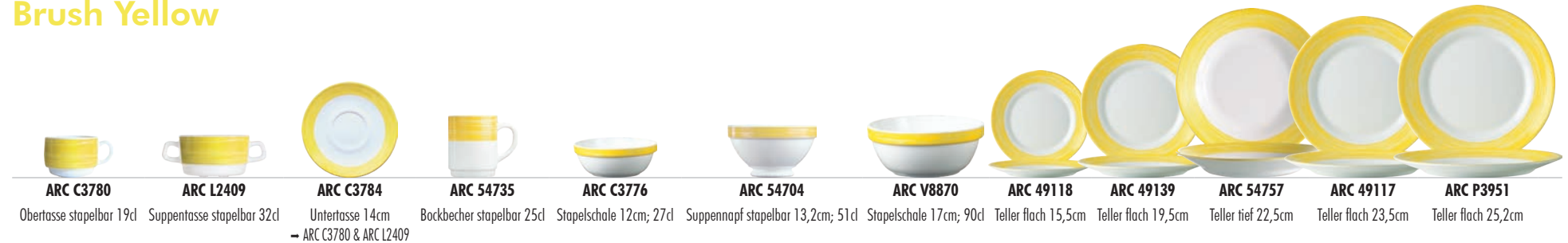
## Brush Green



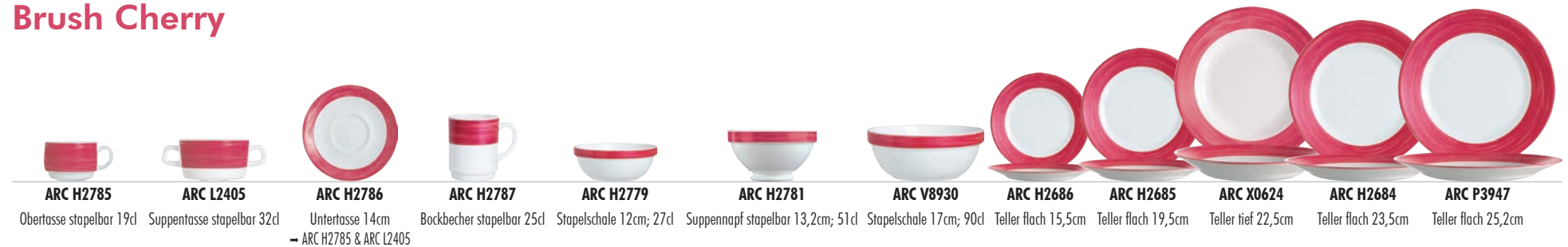
## Brush Orange



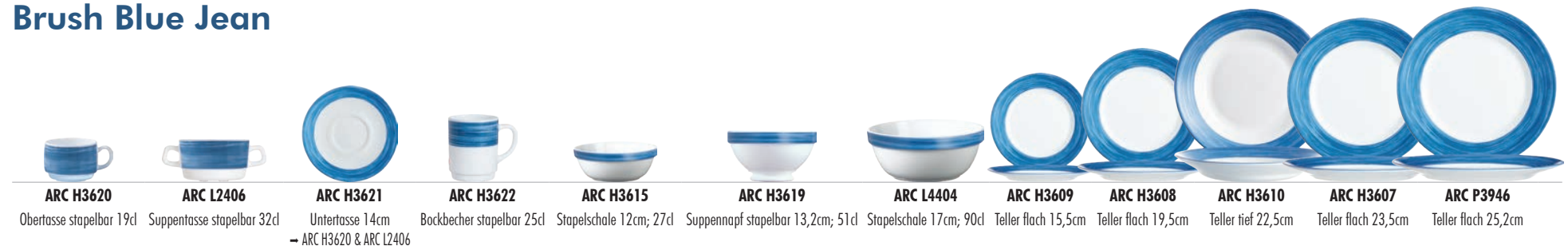
## Brush Yellow



## Brush Cherry



## Brush Blue Jean





Ideal zu kombinieren mit den **Restaurant Brush** Serien!

**Autonomy** - der Name ist Programm! Das besonders leichte Geschirr ist von der Form so konzipiert, dass es Menschen mit körperlichen Einschränkungen hilft, ihre Mahlzeiten selbstständig einzunehmen und somit ein Stück Lebensqualität zu bewahren. Aber auch die jüngsten Mitglieder unserer Gesellschaft fördert diese einzigartige Serie auf ideale Weise beim Erlernen des selbstständigen Essens.

**Autonomy** - gleichermaßen in Seniorenresidenzen, Pflegeeinrichtungen und Kinderbetreuungseinrichtungen zuhause!



\* = 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.



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



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



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



Lässt sich nach dem Aufwärmen in der Mikrowelle sicher anfassen.



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 Geschirteile gibt es Deckel oder Clochen in verschiedenen Farben und Ausführungen.



- Die Clochen und Deckel aus den Kunststoffen PP, PC, PBT, Si und SEBS in blau, grau, braun, glasklar, natur-transparent, rot und rotbraun bewahren ihre Farbintensität.
- Die Clochen und Deckel geben weder Geschmack noch Geruch ab. Die Speisen werden im Aroma und Geschmack nicht beeinträchtigt.
- Spülmaschinene geeignet in gewerblichen Spülmaschinen unter Beachtung der vorgegebenen Maschineneinstellung und Verwendung des empfohlenen Spülmittels des Spülmaschinenherstellers.
- 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
  - aus Si bis 200 °C
- Alle EURO Systemabdeckungen sind recyclebar.
- Sämtliche Clochen und Deckel sind mikrowellenbeständig.



Zum Teil in flexibler Ausführung erhältlich.



	<p>ARC 36140 Restaurant White Bockbecher stapelbar 25cl            ARC 54736 Brush Blue Bockbecher stapelbar 25cl            ARC 54734 Brush Green Bockbecher stapelbar 25cl            ARC 54719 Brush Orange Bockbecher stapelbar 25cl            ARC 54735 Brush Yellow Bockbecher stapelbar 25cl            ARC H2787 Brush Cherry Bockbecher stapelbar 25cl            ARC H3622 Brush Blue Jean Bockbecher stapelbar 25cl</p>	 Euro Deckel 8,2cm	<p><b>B 1192.42</b>  <b>B 1192.97</b></p>	<p>● grau üg PP +90 °C          ● blau üg PP +90 °C</p>
	<p>ARC 18316 Restaurant White Bockbecher stapelbar 29cl</p>	 Euro Deckel 8,5cm	<p><b>B 1192.47</b>  <b>B 1192.96</b>  <b>B 1192.21</b>  <b>B 1192.71</b></p>	<p>● grau üg PP +90 °C          ● blau üg PP +90 °C          ● braun üg PP +90 °C          ● grau üg PBT +160 °C</p>
	<p>ARC 28891 Restaurant White Suppentasse stapelbar 32cl            ARC L2408 Brush Blue Suppentasse stapelbar 32cl            ARC L2410 Brush Green Suppentasse stapelbar 32cl            ARC L2404 Brush Orange Suppentasse stapelbar 32cl            ARC L2409 Brush Yellow Suppentasse stapelbar 32cl            ARC L2405 Brush Cherry Suppentasse stapelbar 32cl            ARC L2406 Brush Blue Jean Suppentasse stapelbar 32cl</p>	 Euro Deckel 10,8cm	<p><b>B 7108.46</b>  <b>B 7108.91</b>  <b>B 7108.21</b>  <b>B 7108.79</b>  <b>B 7108.95</b></p>	<p>● grau üg PP +90 °C          ● blau üg PP +90 °C          ● braun üg PP +90 °C          ● grau üg PBT +160 °C          ● blau üg PBT +160 °C</p>
	<p>ARC D6277N Restaurant White Stapelschale 10,7cm</p>	 Euro Deckel 11cm	<p><b>B 7307.20</b>  <b>B 7307.17</b>  <b>B 7307.21</b>  <b>B 7307.22</b>  <b>B 7307.23</b></p>	<p>● grau il PBT +160 °C          ● blau il PBT +160 °C          ● braun il PBT +160 °C          ● blau flexibel il SEBS +100 °C          ● rost flexibel il SEBS +100 °C</p>
	<p>ARC L6887 Restaurant White Stapelschale 12cm            ARC 43319 Restaurant White Stapelschale 12cm            ARC C3777 Brush Blue Stapelschale 12cm            ARC C3775 Brush Green Stapelschale 12cm            ARC C3778 Brush Orange Stapelschale 12cm            ARC C3776 Brush Yellow Stapelschale 12cm            ARC H2779 Brush Cherry Stapelschale 12cm            ARC H3615 Brush Blue Jean Stapelschale 12cm</p>	 Euro Deckel 12,5cm   Euro Deckel 12,8cm	<p><b>B 7200.45</b>  <b>B 7200.95</b>  <b>B 7200.21</b>  <b>B 7200.48</b>  <b>B 7200.47</b></p> <p><b>B 0979.47</b>  <b>B 0979.97</b>  <b>B 0979.27</b>  <b>B 7307.04</b>  <b>B 7307.13</b></p>	<p>● grau üg PP +90 °C          ● blau üg PP +90 °C          ● braun üg PP +90 °C          ○ natur-transp. üg PP +90 °C          ● cremeweiß üg PBT +160 °C</p> <p>● grau il PP +90 °C          ● blau il PP +90 °C          ● braun il PP +90 °C          ● grau il PBT +160 °C          ● blau il PBT +160 °C</p>
	<p>ARC 43317 Restaurant White Stapelschale 14cm</p>	 Euro Deckel 14,5cm	<p><b>B 0979.44</b>  <b>B 0979.94</b>  <b>B 0979.24</b>  <b>B 7307.03</b>  <b>B 7307.08</b></p>	<p>● grau il PP +90 °C          ● blau il PP +90 °C          ● braun il PP +90 °C          ● grau il PBT +160 °C          ● blau il PBT +160 °C</p>

	<p>ARC 17144 Restaurant White Suppennapf stapelbar 13,2cm            ARC 54699 Brush Blue Suppennapf stapelbar 13,2cm            ARC 54700 Brush Green Suppennapf stapelbar 13,2cm            ARC 54557 Brush Orange Suppennapf stapelbar 13,2cm            ARC 54704 Brush Yellow Suppennapf stapelbar 13,2cm            ARC H2781 Brush Cherry Suppennapf stapelbar 13,2cm            ARC H3619 Brush Blue Jean Suppennapf stapelbar 13,2cm</p>	<p><b>B 0979.45</b>  <b>B 0979.95</b>  <b>B 0979.25</b>  <b>B 0979.15</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: grey;">●</span> grau il</li> <li><span style="color: blue;">●</span> blau il</li> <li><span style="color: brown;">●</span> braun il</li> <li>○ natur-transp. il</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PP +90 °C</li> <li>PP +90 °C</li> <li>PP +90 °C</li> <li>PP +90 °C</li> </ul>
	<p>ARC V8869 Restaurant White Stapelschale 17cm            ARC V8941 Brush Blue Stapelschale 17cm            ARC V8938 Brush Green Stapelschale 17cm            ARC V8940 Brush Orange Stapelschale 17cm            ARC V8870 Brush Yellow Stapelschale 17cm            ARC V8930 Brush Cherry Stapelschale 17cm            ARC L4404 Brush Blue Jean Stapelschale 17cm</p>	<p><b>B 7451.45</b>  <b>B 7451.47</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ transparent üg</li> <li>○ natur-transp. üg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PC +120 °C</li> <li>PP +90 °C</li> </ul>
	<p>ARC V8869 Restaurant White Stapelschale 17cm            ARC V8941 Brush Blue Stapelschale 17cm            ARC V8938 Brush Green Stapelschale 17cm            ARC V8940 Brush Orange Stapelschale 17cm            ARC V8870 Brush Yellow Stapelschale 17cm            ARC V8930 Brush Cherry Stapelschale 17cm            ARC L4404 Brush Blue Jean Stapelschale 17cm</p>	<p><b>B 1049-0-2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: grey;">●</span> grau üg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PP +90 °C</li> </ul>
	<p>ARC 67121 Restaurant White Stapelschale 19,3cm</p>	<p><b>B 0979.42</b>  <b>B 0979.92</b>  <b>B 0979.22</b>  <b>B 7307.05</b>  <b>B 7307.06</b>  <b>B 7307.15</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: grey;">●</span> grau il</li> <li><span style="color: blue;">●</span> blau il</li> <li><span style="color: brown;">●</span> braun il</li> <li><span style="color: grey;">●</span> grau il</li> <li><span style="color: blue;">●</span> blau il</li> <li><span style="color: grey;">●</span> grau il</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PP +90 °C</li> <li>PP +90 °C</li> <li>PP +90 °C</li> <li>PBT +160 °C</li> <li>PBT +160 °C</li> <li>SEBS +100 °C</li> </ul>
	<p>ARC 18962 Restaurant White Stapelschale 11 x 11cm</p>	<p><b>B 0979.74</b>  <b>B 0979.99</b>  <b>B 0979.32</b>  <b>B 0979.33</b>  <b>B 0979.98</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: grey;">●</span> grau il</li> <li><span style="color: blue;">●</span> blau il</li> <li><span style="color: brown;">●</span> braun il</li> <li><span style="color: grey;">●</span> grau il</li> <li><span style="color: blue;">●</span> blau il</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PP +90 °C</li> <li>PP +90 °C</li> <li>PP +90 °C</li> <li>PBT +160 °C</li> <li>PBT +160 °C</li> </ul>
	<p>ARC 55391 Restaurant White Stapelschale 14 x 9cm</p>	<p><b>B 1045.46</b>  <b>B 1045.83</b>  <b>B 1045.48</b>  <b>B 7249.44</b>  <b>B 7249.95</b>  <b>B 7249.47</b>  <b>B 7249.45</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: grey;">●</span> grau il</li> <li><span style="color: blue;">●</span> blau il</li> <li>○ transparent il</li> <li>○ natur-transp. il</li> <li><span style="color: blue;">●</span> blau il</li> <li>○ transparent il</li> <li><span style="color: grey;">●</span> grau il</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PP +90 °C</li> <li>PP +90 °C</li> <li>PC +120 °C</li> <li>PP +90 °C</li> <li>PP +90 °C</li> <li>PC +120 °C</li> <li>PC +120 °C</li> </ul>
	<p>ARC 55391 Restaurant White Stapelschale 14 x 9cm</p>	<p><b>B 1231.03</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: grey;">●</span> grau üg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PP +90 °C</li> </ul>
	<p>ARC 55391 Restaurant White Stapelschale 14 x 9cm</p>	<p><b>B 7297.47</b>  <b>B 7297.45</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ transparent il</li> <li>○ natur-transp. il</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PC +120 °C</li> <li>PP +90 °C</li> </ul>

	<p>ARC 27474 Restaurant White Stapelschale 11,5 x 8,5cm</p>	 <b>B 7249.48</b> <b>B 7249.49</b> Euro Deckel 11,3 x 8,2cm	<input type="radio"/> transparent <input type="radio"/> natur-transp.	il il	PC +120 °C PP +90 °C
	<p>ARC 27473 Restaurant White Stapelschale 17,5 x 11,5cm</p>	 <b>B 7244.46</b> <b>B 7244.95</b> <b>B 7244.48</b> <b>B 7244.47</b> Euro Deckel 18,2 x 12cm	<input type="radio"/> natur-transp. <input type="radio"/> transparent <input checked="" type="radio"/> grau	üg üg üg üg	PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PC +120 °C
	<p>ARC 22530 Restaurant White Teller flach 19,5cm            ARC 57974 Hoteliere White Teller flach 19,5cm            ARC 49150 Brush Blue Teller flach 19,5cm            ARC 49142 Brush Green Teller flach 19,5cm            ARC 49138 Brush Orange Teller flach 19,5cm            ARC 49139 Brush Yellow Teller flach 19,5cm            ARC H2685 Brush Cherry Teller flach 19,5cm            ARC H3608 Brush Blue Jean Teller flach 19,5cm</p>	 <b>B 1447.02</b> Euro Cloche 21cm	<input checked="" type="radio"/> cremeweiß	üg	PP +90 °C

	<p>ARC N4839 Restaurant White Menüeller 3-geteilt 23cm          ARC L6824 Restaurant White Menüeller 2-geteilt 23cm          ARC X0612 Restaurant White Teller halbtief 23cm          ARC V3975 Autonomy White Teller flach 23cm          ARC V9430 Autonomy White Teller tief 23cm          ARC V6481 Autonomy Blue Teller flach 23cm          ARC V6482 Autonomy Red Teller flach 23cm          ARC V9431 Autonomy Blue Teller tief 23cm          ARC V9432 Autonomy Red Teller tief 23cm</p>	<p>Euro Cloche 24cm</p>	<p><b>B 2029-0-1</b> ○ transparent üg PC +120 °C  <b>B 2029-0-2</b> ● grau üg PBT +160 °C  <b>B 2029-0-4</b> ● cremeweiß üg PP +90 °C  <b>B 2029-0-5</b> ○ natur-transp. üg PP +90 °C  <b>B 2029-1-1</b> ● blaugrau üg PBT +160 °C</p>	
--	---	-------------------------	--	--

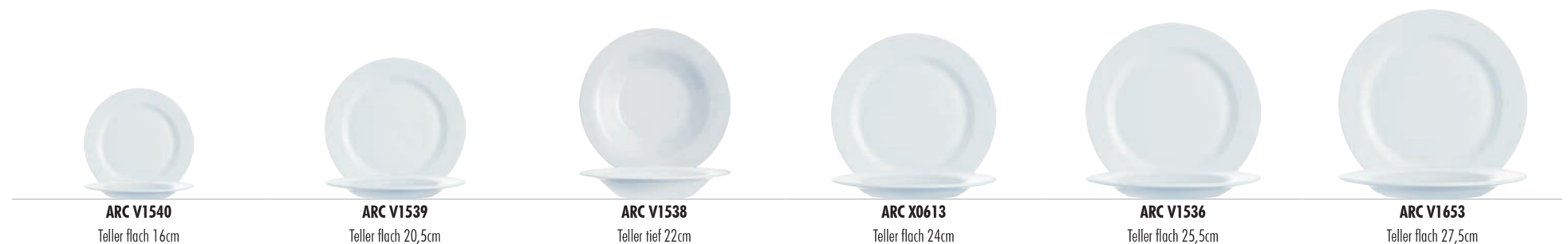
	<p>ARC P3979 Restaurant White Menüteller 3-geteilt 25,5cm            ARC L6850 Restaurant Teller halbtief 25cm            ARC P3972 Restaurant Teller flach 25,2cm            ARC N6393 Hoteliere White Teller flach 25,8cm            ARC P3945 Brush Blue Teller flach 25,2cm            ARC P3948 Brush Green Teller flach 25,2cm            ARC P3949 Brush Orange Teller flach 25,2cm            ARC P3951 Brush Yellow Teller flach 25,2cm            ARC P3947 Brush Cherry Teller flach 25,2cm            ARC P3946 Brush Blue Jean Teller flach 25,2cm</p>	 <p>Euro Cloche 26,7cm</p>	<p><b>B 2028-1-1</b> ○ transparent üg PC +120 °C  <b>B 2028-1-2</b> ● grau üg PBT +160 °C  <b>B 2028-1-4</b> ● cremeweiß üg PP +90 °C  <b>B 2028-1-5</b> ○ natur-transp. üg PP +90 °C</p>	
---	---	---	---	--



## 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.



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.



<b>Stacky Oxygen</b> <b>ARC V8051</b> 16cl	<b>ARC V8009</b> 16cl	<b>Forum</b> <b>ARC V8005</b> 23cl	<b>ARC V7999</b> 26,5cl	<b>ARC V8966</b> 16cl	<b>ARC V8967</b> 20cl	<b>Norvege</b> <b>ARC V7535</b> 25cl	<b>ARC V7529</b> 27cl	<b>ARC V7527</b> 32cl	<b>ARC V8391</b> 18cl	<b>Campus</b> <b>ARC V8553</b> 22cl	<b>ARC V8554</b> 29cl	<b>Spirale</b> <b>ARC V8032</b> 20cl	<b>ARC V8038</b> 25cl	
<b>Autonomy</b> <b>ARC V4872</b> 27cl	<b>ARC V7997</b> 16cl	<b>ARC V7995</b> 22cl	<b>ARC V7950</b> 27cl	<b>ARC V7967</b> 32cl	<b>Blue</b> <b>ARC V3984</b> 22cl	<b>Green</b> <b>ARC V3986</b> 22cl	<b>Orange</b> <b>ARC V3976</b> 22cl	<b>Yellow</b> <b>ARC V3978</b> 22cl	<b>Cherry</b> <b>ARC V3980</b> 22cl	<b>Blue Jean</b> <b>ARC V3982</b> 22cl	<b>ARC V8027</b> 20cl	<b>ARC P2133</b> 25cl	<b>ARC P2131</b> 28cl	



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.



<b>ARC V7515</b>	<b>ARC V7520</b>	<b>ARC 10040</b>	<b>ARC V7538</b>	<b>Empilable</b> <b>ARC V7812</b>	<b>ARC 10003</b>	<b>ARC V7833</b>	<b>ARC V4042</b>
6cm 3,5dl	7cm 7,5dl	9cm 15dl	10cm 24dl	12cm 38,5dl	14cm 62,5dl	17cm 110dl	20cm 180dl
<b>ARC V4034</b>	<b>ARC V7655</b>	<b>Empilable</b> <b>ARC 10029</b>	<b>ARC 64473</b>	<b>ARC L3308</b>			
23cm 290dl	26cm 430dl	29cm 600dl	14 x 9cm 28dl	14,5cm			



Für den Tischservice und die kurzfristige Aufbewahrung bietet ARCOROC verschiedene Krüge und Karaffen mit Kunststoffdeckel bzw. Glasdeckel mit Kunststoffdichtung an.  
Diese Artikel sind nicht gehärtet und somit nicht für Heißgetränke geeignet.





**ARC Q8263**  
Spring  
Krug 50cl mit Glasdeckel



**ARC Q8264**  
Spring  
Krug 75cl mit Glasdeckel



**ARC Q4272**  
Spring  
Krug 100cl mit Glasdeckel



**ARC L4194**  
Fluid  
Karaffe 62cl  
mit schwarzem Kunststoffdeckel



**ARC L8689**  
Fluid  
Karaffe 75cl  
mit schwarzem Kunststoffdeckel



**ARC L4193**  
Fluid  
Karaffe 110cl  
mit schwarzem Kunststoffdeckel



**ARC L4257**  
Fluid  
Kunststoffdeckel 70mm  
schwarz

## 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, Treibhausgaseffekte unter Kontrolle zu halten durch den Beitritt zu AERES (Vereinigung von Unternehmen für die Reduzierung des Treibhausgaseffektes) 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 CO<sub>2</sub> Verbrauchs von 2008 bis 2017 beträgt jedoch sogar 18,7%.**
- **Verwendung von „grünem Strom“** seit 2016. Somit wird der CO<sub>2</sub> 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.



## TABLE ROC Deutschland GmbH

Kochs Kämpe 5  
33014 Bad Driburg  
DEUTSCHLAND

+49(0)5253 9746 0  
info@tableroc.de  
+49(0)5253 9746 49  
www.tableroc.de

Amtsgericht Paderborn · HRB 4479  
GLN: 42 504475 0000 7

Geschäftsführer: Heinz Jürgen Loke & Bernd Loke

Seit 130 Jahren sind wir ein Garant für zuverlässige und schnelle Warenlieferung im Gastronomiegroßhandel sowie in der Gemeinschaftsverpflegung. Zunächst als Familienbetrieb, dann als Loke-Glas Vertriebs-GmbH und letztlich im Rahmen der weiteren Expansion auch über Deutschlands Grenzen hinweg als **TABLE ROC Deutschland GmbH** haben wir uns als starker und zuverlässiger Lieferant erwiesen.

Unser Sortiment besteht unter anderem aus Artikeln der Hersteller **ARC France SAS** mit den renommierten Marken **ARCOROC**, **C&S** und **Luminarc**, **Kar Porzelen** mit der bekannten Marke **BONNA**, **Bormioli Rocco S.p.A.**, **Bormioli Luigi S.p.A.**, **Pasabahce Cam San. ve Tic A.S.**, **New Duralux International SAS**, **Vetreria di Borgonovo S.p.A.**, **Vidrios San Miguel S.L.**, **La Rochere SAS**, **Stölzle Lausitz GmbH** mit der Marke **Oberglas** und **Zwiesel Glas / Schott Zwiesel**. Ergänzungsartikel lassen wir unter unserer eigenen Marke **TABLE ROC** produzieren.

Die schnelle Warenbeschaffung, die sich aus der engen Zusammenarbeit mit den international führenden Glas-, Porzellan- und Gastronomiebedarfsherstellern ergibt, ermöglicht eine hohe Flexibilität dem Kunden gegenüber. Außerdem wird die Lagerkapazität kontinuierlich ausgebaut, so daß wir einen Großteil unseres Sortiments kurzfristig liefern können.

Unsere *Maxime* ist es, den Fachgroßhandel zu unterstützen und zu stärken. Daher bieten wir unser Sortiment auch nicht dem Endverbraucher an, sondern verweisen *grundsätzlich an unsere Partner vor Ort*. Denn nur so werden sich zukünftige Marktpotenziale für profitables Wachstum nutzen lassen.

### Einige wichtige Hinweise

#### Versandkosten innerhalb von Deutschland:

Bei einem Nettobestellwert unter 600,00 EUR berechnen wir einen Frachtkostenanteil von 29,80 EUR, bei einem Nettobestellwert über 600,00 EUR entfallen die Frachtkosten (Für Zusatzleistungen fallen grundsätzlich Servicekosten unabhängig vom Erreichen des Nettobestellwertes von 600,00 EUR an. Dazu gehören z. B. Expresslieferungen, Lieferungen auf inselzuschlagspflichtige Inseln, Avisierungen, Buchungen von Zeiffenstern und Hebebühnenanlieferung bei Sendungen mit mehr als 6 Europaletten-Stellplätzen bzw. mehr als 2.500kg).

#### Versandkosten für den internationalen Versand:

Unsere internationalen Tarife erhalten Sie nach Rücksprache mit unserer Versandabteilung.

#### Mindestbestellwert:

**Der Netto-Mindestbestellwert beträgt 250,00 EUR. Sollten Sie dennoch eine Bestellung unter diesem Wert tätigen wollen, erheben wir zusätzlich zu dem Frachtkostenanteil einen Mindermengenzuschlag von 20,00 EUR.**

#### Teillieferungen / Nachlieferungen:

Sollte eine Lieferung in Teilpartien gewünscht werden, entstehen für jede Teillieferung, deren Nettobestellwert 600,00 EUR nicht übersteigt, Frachtkosten von 29,80 EUR. In der Regel versenden wir Ihre Bestellung komplett. Sollten dennoch Rückstände entstehen, werden diese, sobald verfügbar, mit der nächsten laufenden Bestellung frei versandt, wenn der Nettowert der neuen Bestellung über 600,00 EUR liegt. Der Wert der Nachlieferung wird dabei nicht dem Wert der neuen Bestellung angerechnet. Wenn allerdings eine getrennte Lieferung der Rückstände unabhängig von einer etwaigen neuen Bestellung gewünscht wird, entstehen Frachtkosten von 29,80 EUR, wenn der Nettobestellwert der Nachlieferung 600,00 EUR nicht übersteigt.

#### Mustersendungen:

Aufgrund der ständig steigenden Kosten können Mustersendungen grundsätzlich nur gegen Berechnung erfolgen. Mustersendungen können aus logistischen Gründen nicht zurückgenommen werden!

#### Paketsendungen:

**Ausschließlich Mustersendungen erfolgen als Paketsendungen. Alle Warenbestellungen erfolgen grundsätzlich nur als Palettenversand!**

#### Transportschäden:

Beanspruchungen für Transportbruch müssen unverzüglich bei Warenübernahme erfolgen. Später erfolgende Schadensmeldungen werden nicht akzeptiert. Das handelsübliche Bruchrisiko beträgt bei Glas 2%. Reklamationen unter diesem Umfang können nicht anerkannt werden. Ausnahme - bei Paketsendungen liegt das ausschließliche Bruchrisiko beim Empfänger.

#### Auftragsstornierungen:

Eine etwaige Auftragsstornierung muss schriftlich erfolgen, sonst kann sie nicht akzeptiert werden.

#### Warenrücksendungen:

Warenrücksendungen werden nur nach schriftlicher Zustimmung der TABLE ROC Deutschland GmbH akzeptiert. Die Warenrücksendung muss frei Haus in der Originalverpackung erfolgen. In jedem Fall fällt eine Bearbeitungsgebühr von 20% des Warenwertes der Rücksendung an.

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

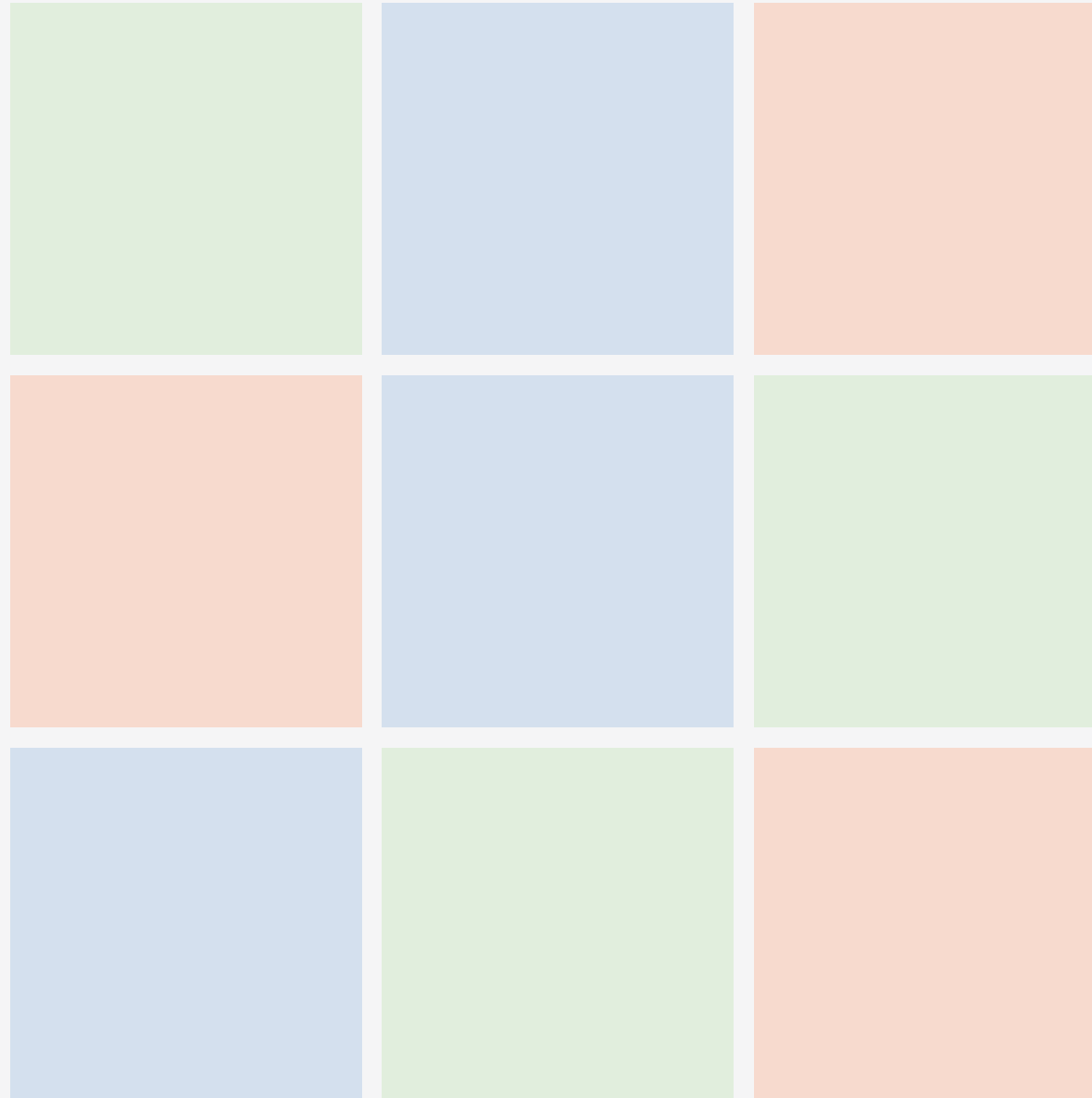


TABLE ROC Deutschland GmbH  
Kochs Kämpe 5  
33014 Bad Driburg  
Tel. +49 5253 9746 0  
[www.tableroc.de](http://www.tableroc.de)

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

