

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG · KRANKENHAUS · CATERING



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*.

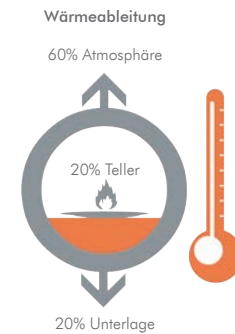
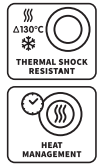
Opal: 0,24 kal/gr °C
Porzellan: 0,23-0,25 kal/gr °C

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)

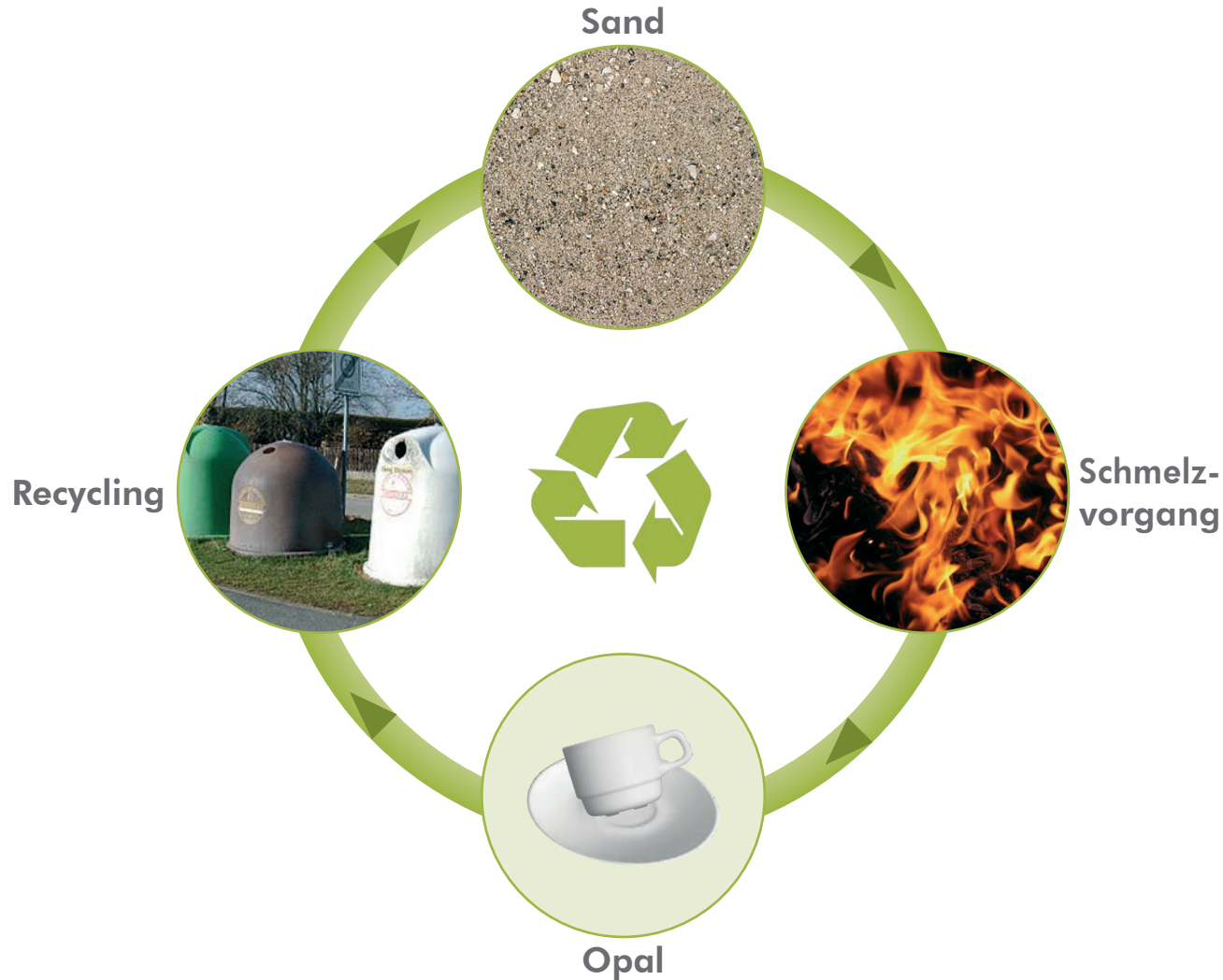


Ein großer Teil der ARCOROC-Geschirre ist kompatibel zu den gängigsten aktiven und passiven Warmhaltesystemen, die in Großverpflegungseinrichtungen Verwendung finden.
Bitte kontaktieren Sie zu diesem Thema unsere Außendienstmitarbeiter.



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

UMWELT FREUNDLICH

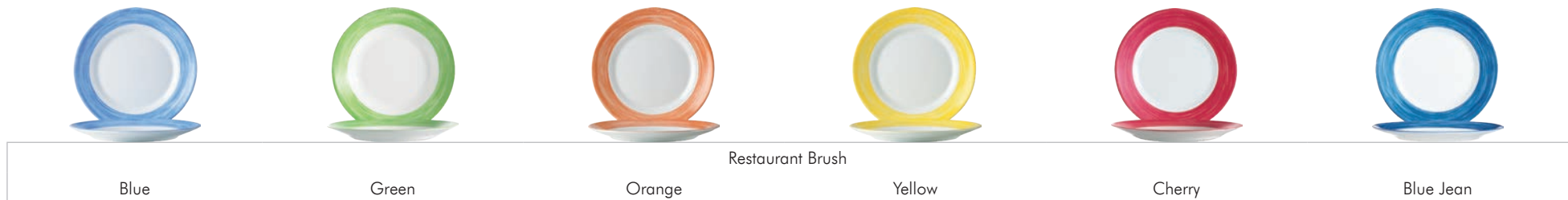




* = mit planem Boden

**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.



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.



Stacky	Oxygene	Forum		Norvege		Campus		Spirale		Conique							
ARC 10751	ARC 50828	ARC 50829	ARC 50830	ARC 60026	ARC 60024	ARC 61697	ARC 60440	ARC 63198	ARC 13823	ARC 13831	ARC 13849	ARC 58055	ARC 58057	ARC P1985	ARC P1986	ARC P2134	
16cl	16cl	23cl	26,5cl	16cl	20cl	25cl	27cl	32cl	18cl	22cl	29cl	20cl	25cl	20cl	25cl	28cl	
Log				Blue				Green		Orange		Yellow		Cherry		Blue Jean	
ARC L7427	ARC L8690	ARC L9945	ARC L9946	ARC N6993	ARC P7668	ARC N7017	ARC P7665	ARC N7013	ARC P7664	ARC N77018	ARC P7667	ARC N7020	ARC P7666	ARC N6994	ARC P7673		
16cl	22cl	27cl	32cl	22cl	27cl	22cl	27cl	22cl	27cl	22cl	27cl	22cl	27cl	22cl	27cl		

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 10027	ARC 10022
6cm 3,5dl	7cm 7,5dl	9cm 15dl	10cm 24dl	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			

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.