

A young girl with long brown hair, wearing a white t-shirt with blue horizontal stripes and pink polka dots, and purple corduroy pants, is smiling and holding a black tray with a plate of food. The food includes broccoli, yellow corn, and green beans. In the background, other children are seated at tables in a brightly lit school cafeteria with colorful posters on the wall. A stainless steel serving counter is visible in the foreground.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

LA RESTAURATION PENSÉE POUR LES ENFANTS

Équipement de restauration et solutions système pour
l'accueil à temps plein en milieu scolaire et en crèche

UNE CONCEPTION DE RESTAURATION POUR LES

INVESTISSEMENT SÛR **TOUT-PETITS**

COMME POUR LES UN PEU PLUS GRANDS: UNE QUALITÉ ÉLEVÉE ET DES STRUCTURES CLAIRES, DE LA DISTRIBUTION À LA COLLECTE, INTÉRÊT PÉDAGOGIQUE POUR DES PROCESSUS EFFICACES MÊME QUAND

UN SEUL PRESTATAIRE **IL Y A BEAUCOUP D'ENFANTS EN MÊME TEMPS.**

UNE SOLUTION ADAPTÉE À CHAQUE BESOIN



SOMMAIRE

- S.4 Les quatre étapes de l'accueil à temps plein
- S.6 Distribution de repas adaptée aux enfants
- S.8 Caissons de transport de repas
- S.10 Bacs Gastronom
- S.12 Chariots de service
- S.14 BASIC LINE
- S.16 Die BASIC LINE – buffets chauds, froids, neutres, Kids transversaux
- S.18 Chariots de distribution de repas
- S.20 Niveaux constants
- S.22 Chariots à couverts et à plateaux
- S.24 Stations de tri et de débarrassage
- S.26 Chariots de débarrassage de plateaux



PLUS D'AVANTAGES TOUT SIMPLEMENT Avec la mise en place d'un accueil à temps plein moderne en milieu scolaire et en crèche, les responsables sont confrontés à de nouveaux défis, **souvent avec un temps et des ressources limités**. Il faut des solutions qui organisent les processus en toute fiabilité et qui, en même temps, aient un impact positif sur le quotidien des enfants à la cantine.

En tant que **pionnier du mobilier de distribution adapté aux enfants**, B.PRO a une vision claire des besoins, pour toutes les parties concernées. Du produit individuel au système global modulaire : notre **large assortiment avec des extensions flexibles** couvre les exigences

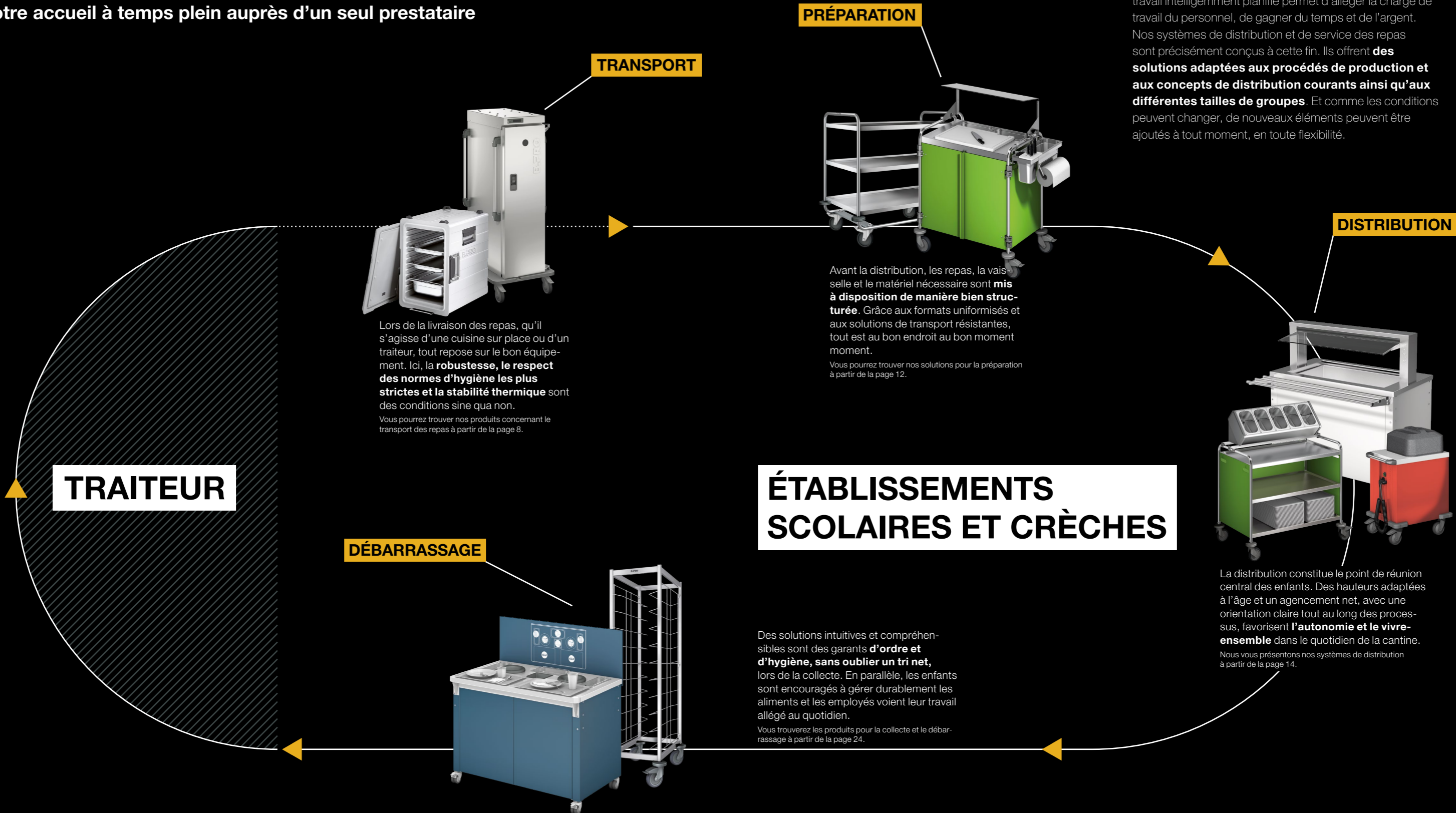
les plus diverses, le tout réalisable rapidement en cas de besoin et conçu pour s'adapter à ce qui viendra à l'avenir.

Les systèmes de B.PRO viennent compléter **les méthodes de production et les concepts de distribution courants**. La sécurité, l'hygiène et une conception adaptée à l'âge sont une priorité absolue. Il est par ailleurs possible de reproduire l'ensemble du processus de la logistique des repas : du transport à la collecte, en passant par la distribution.

Mais au-delà de l'efficacité et de la fonctionnalité, **ce qui compte, ce sont les enfants**. Et la cantine doit être un lieu où l'on aime se retrouver.

UN CIRCUIT QUI TOURNE ROND

Votre accueil à temps plein auprès d'un seul prestataire



Lors de la livraison des repas, qu'il s'agisse d'une cuisine sur place ou d'un traiteur, tout repose sur le bon équipement. Ici, la **robustesse, le respect des normes d'hygiène les plus strictes et la stabilité thermique** sont des conditions sine qua non.

Vous pourrez trouver nos produits concernant le transport des repas à partir de la page 8.

Avant la distribution, les repas, la vaisselle et le matériel nécessaire sont **mis à disposition de manière bien structurée**. Grâce aux formats uniformisés et aux solutions de transport résistantes, tout est au bon endroit au bon moment.

Vous pourrez trouver nos solutions pour la préparation à partir de la page 12.

ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES ET CRÈCHES

Des solutions intuitives et compréhensibles sont des garants **d'ordre et d'hygiène, sans oublier un tri net**, lors de la collecte. En parallèle, les enfants sont encouragés à gérer durablement les aliments et les employés voient leur travail allégé au quotidien.

Vous trouverez les produits pour la collecte et le débarrassage à partir de la page 24.

La distribution constitue le point de réunion central des enfants. Des hauteurs adaptées à l'âge et un agencement net, avec une orientation claire tout au long des processus, favorisent **l'autonomie et le vivre-ensemble** dans le quotidien de la cantine.

Nous vous présentons nos systèmes de distribution à partir de la page 14.

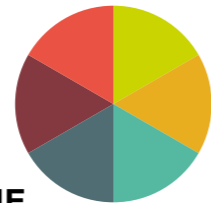
QUATRE ÉTAPES POUR UN SYSTÈME COHÉRENT

Le bon fonctionnement de la restauration en milieu scolaire et en crèche est une question d'interaction : du transport au débarrassage en passant par la préparation et la distribution, au quotidien, tout doit **s'enchaîner sans couac**. Un flux de travail intelligemment planifié permet d'alléger la charge de travail du personnel, de gagner du temps et de l'argent.

Nos systèmes de distribution et de service des repas sont précisément conçus à cette fin. Ils offrent **des solutions adaptées aux procédés de production et aux concepts de distribution courants ainsi qu'aux différentes tailles de groupes**. Et comme les conditions peuvent changer, de nouveaux éléments peuvent être ajoutés à tout moment, en toute flexibilité.

UNE DISTRIBUTION DE REPAS POUR TOUS

De la maternelle au lycée



ON NE MANQUE JAMAIS DE COULEURS

Presque tous les composants sont disponibles dans les douze couleurs B.PRO. Résultat : un design qui s'intègre harmonieusement dans l'espace et apporte de la couleur au quotidien.

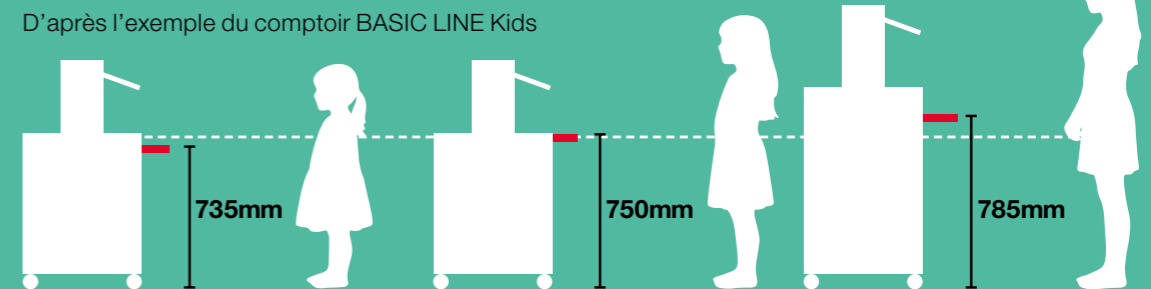
Dans une distribution de repas moderne, il n'y a pas que ce qu'on mange qui compte. Pour les petits gourmets, il faut aussi que l'on ait envie de manger les plats, qu'ils soient accessibles, nutritifs et bons. C'est alors qu'apparaissent **l'autonomie, les compétences sociales et le plaisir de manger**, comme par magie. B.PRO propose donc des modules de distribution, des chariots de service, des niveaux constants pour assiettes, des chariots à

couverts et à plateaux ainsi que des stations de débarrassage dans **deux hauteurs ergonomiques** pour les écoles maternelles, primaires et pour les établissements secondaires. Le système est complété par des caissons de transport des repas, des bacs GN et des stations de tri et de débarrassage. Un **univers de produits parfaitement coordonné**, adapté aux enfants, sûr et intuitif.



HAUTEURS DE DISTRIBUTION POUR LA RESTAURATION DES ENFANTS

D'après l'exemple du comptoir BASIC LINE Kids



B.PRO BASIC LINE Kids
Hauteur du module Kids (750 mm) avec glissière pour plateaux à 735 mm pour les enfants jusqu'à environ 10 ans

B.PRO BASIC LINE Kids
Hauteur du module Kids (750 mm) avec glissière pour assiettes à fleur avec le recouvrement pour les enfants jusqu'à environ 10 ans

B.PRO BASIC LINE Smart, Emotion, ou Design
Hauteur du module (900 mm) avec glissière pour plateaux à 785 mm pour les enfants à partir d'environ 10 ans

CAISSONS DE TRANSPORT DE REPAS B.PROTHERM

Pour une qualité et une température au top



UN TRANSPORT FIABLE Les caissons de transport de repas **B.PROTHERM** permettent de transporter les repas **de manière sûre et hygiénique** du lieu de production au lieu de distribution. Selon le concept d'approvisionnement, des variantes neutres, chauffées ou réfrigérées sont disponibles. Il est ainsi possible de gérer plusieurs heures de livraison, trajets et situations de distribution **en toute flexibilité**, peu importe si l'approvisionnement est assuré par un traiteur ou par la propre cuisine de l'école.

DEUX MATÉRIAUX, DE NOMBREUSES CARACTÉRISTIQUES Les différents modèles sont disponibles **en plastique (P) et en acier inoxydable (A)**. Les caissons en plastique sont robustes et particulièrement maniables

pour une utilisation quotidienne. Les variantes en acier inoxydable offrent une grande capacité de charge, une hygiène durable et un maximum de stabilité lors du transport de grandes quantités. Le tout est complété par un contrôle professionnel de la température pour une qualité constante des repas.

En option, les modèles en acier inoxydable B.PROTHERM E peuvent être équipés de capteurs intégrés. Ils permettent **de surveiller et de documenter numériquement** dans le cadre de concepts HACCP et favorisent un contrôle centralisé et compréhensible de la logistique des repas. Les deux systèmes sont modulaires et adaptés aux formats GN conventionnels.

BACS GASTRONORM

Un classique de la cuisine professionnelle



UNE UTILISATION AU QUOTIDIEN Introduits en Allemagne par B.PRO il y a plus de 60 ans, les bacs Gastronorm sont la pièce maîtresse de la restauration. Maintien au chaud, réfrigération, portionnement, stockage, distribution ou transport, tout cela dans un seul système, avec une grande variété et une disponibilité immédiate.

VRAIMENT INDESTRUCTIBLES

Les bacs en acier inoxydable sont faits pour être utilisés quotidiennement : résistants, indéformables et fiables, même en cas de forte sollicitation en milieu scolaire et en crèche.

HYGIÉNIQUES ET D'ENTRETIEN FACILE

Les surfaces lisses et non poreuses ainsi que les grands rayons au niveau des coins et du fond facilitent le nettoyage.

Les bacs GN sont résistants au lave-vaisselle et ne donnent ni goût ni odeur.

UNE COMBINAISON POLYVALENTE

Les bacs GN peuvent être combinés en toute flexibilité avec des couvercles, des plaques en tôle émaillée et des éléments de cuisson de toutes les tailles et profondeurs les plus courantes. La taille des portions peut être adaptée au nombre de personnes en fonction des besoins.

POUR DES BESOINS SPÉCIFIQUES

Les bacs Gastronorm permettent de préparer facilement des repas spéciaux, tels que les repas sans allergènes ou sans gluten, dans des portions standardisées. Le stockage séparé de petites quantités permet d'éviter de manière fiable les contaminations croisées.



UNE PRISE EN MAIN SÛRE, FACILE À PORTER

Les poignées en forme d'étrier universelles sont faciles à porter, à accrocher et à transvaser, même pour les produits lourds ou des bacs chauds.



DES DÉTAILS ASTUCIEUX

Grâce à leurs contours réguliers, il y a moins de dépôts de restes d'aliments et on peut même les vider plus facilement si besoin.



UN EMPILAGE SOLIDE

Ne coincent pas, ne pincent pas : les bacs peuvent non seulement être stockés de manière solide et peu encombrante, mais aussi être facilement retirés.



AUCUN DÉBOURDEMENT DANS LES VIRAGES

Uniquement chez B.PRO : notre couvercle en acier inoxydable avec joint mécanique en silicone. Même les liquides ne débordent pas, les aliments sont protégés et la température reste constante.

CHARIOTS DE SERVICE

Un déplacement tout en sécurité et silence

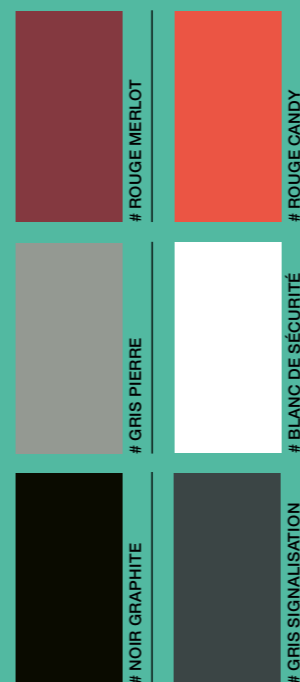


LA ROBUSTESSE AU QUOTIDIEN

Le châssis à cadre tubulaire soudé avec des tablettes en acier inoxydable embouti et des roues durables assurent une bonne stabilité et un maniement silencieux, même à pleine charge.

DIVERSITÉ DE MODÈLES

Nos chariots sont disponibles **en deux hauteurs** : comme SW-KIDS bas et comme modèles standard, sans oublier plusieurs variantes en termes de taille pour ces deux hauteurs. Chaque établissement trouve ainsi le chariot qui convient exactement au parcours, à l'espace et à la classe d'âges concernés.



PRÉPARATION



INTÉGRATION ESTHÉTIQUE

Les habillages latéraux en option et les portes protègent les aliments transportés et permettent un rangement tout en discrétion. Avec les **couleurs B.PRO**, les chariots de service s'intègrent harmonieusement dans la BASIC LINE et dans l'aménagement de l'espace.

BASIC LINE

Les modules de la **BASIC LINE** et de la **BASIC LINE Kids** sont, grâce à leurs hauteurs de distribution adaptées aux enfants, à leurs variantes et à leurs caractéristiques, parfaitement adaptés à la restauration de toutes les catégories d'âge.



DES MODULES ÉVOLUTIFS Une présentation moderne des repas favorise l'autonomie. Les modules Kids compact avec une **hauteur de distribution de 750 mm** permettent une utilisation autonome dès la maternelle et l'école primaire. Pour les enfants plus âgés (à partir d'une dizaine d'années), les modules normaux **d'une hauteur de 900 mm** sont utilisés.

UNE DIVERSITÉ QUI PLAÎT Les modules B.PRO BASIC LINE Kids proposent les choix suivants :

- buffet chaud
- buffet froid avec réfrigération active statique

- buffet froid avec réfrigération active par air pulsé
- buffet neutre
- station de tri

En outre, nos systèmes à roues offrent la mobilité nécessaire au quotidien et exploitent, grâce à leurs dimensions compactes, l'espace disponible efficacement. Les modules mobiles peuvent être placés en toute flexibilité dans l'espace, ce qui est idéal pour les zones multiusages. Comme accessoires, il existe différentes variantes de pare-haleine.

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

CAMOUFLAGE DES INTERRUPTEURS

Pour éviter de jouer avec les interrupteurs marche/arrêt et avec les thermostats des buffets chauds ou neutres, B.PRO fournit sur demande des bandeaux de recouvrement rabattables, le tout en conservant l'uniformité esthétique.



BLOCAGE DES GLISSIÈRES POUR PLATEAUX

Les doigts qui se coincent dans les glissières ? C'est du passé. Un goujon permet de bloquer les glissières pour plateaux en position haute ou rabattue.



COINS ARRONDIS

Les glissières pour plateaux, les glissières pour assiettes et les verres pare-haleine arrondis réduisent considérablement le risque de blessure. Les enfants peuvent se déplacer, malgré le rythme effréné de la cantine, en toute sécurité au niveau de la distribution.



NOUVEAU

B.PRO BASIC LINE :
buffets chauds, froids et neutres



Buffet chaud



Buffet froid avec réfrigération active statique



Buffet froid avec réfrigération active par air pulsé



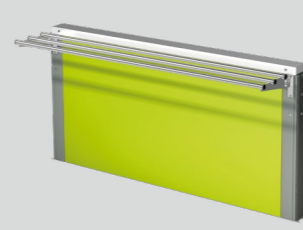
Buffet neutre



Service de soupe



Module caisse



Niche encastrable



Niche de service



Coin intérieur



Coin extérieur



Vitrine réfrigérée encastrée



Station de tri



DISTRIBUTION

LE COMPTOIR CHAUFFÉ BASIC LINE KIDS TRANSVERSAL

Adapté aux enfants et inclusif.

- La disposition tournée des cuves crée une surface de rangement supplémentaire et permet de poser directement les plateaux, on peut ainsi parfaitement accéder aux plats des deux côtés.
- L'utilisation des deux côtés permet d'accélérer les processus.
- Disponible en deux hauteurs : pour un travail ergonomique et des options d'utilisation flexibles
- Conçu pour être accessible aux personnes en fauteuil roulant.
- En option : recouvrement élargi pour poser les plateaux GN.

Configurez vos modules BASIC LINE sur
configurator.bpro-solutions.com
ou adressez-vous à notre équipe de vente !



CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS

Un déjeuner complet pour un investissement raisonnable



MOBILITÉ POUR LES PLATS CHAUDS Nos chariots de distribution de repas sont garnis en cuisine, maintiennent les plats à la bonne température pendant le transport et permettent de réaliser la distribution directement là où les enfants mangent.

MISE EN SERVICE RAPIDE Les chariots sont une alternative économique au mobilier de distribution classique. Ils permettent une distribution complète et continue des repas du midi, sans installations fixes ni interventions dans la structure du bâtiment.

Les chariots s'intègrent sans problème dans les processus existants et conviennent en outre pour les phases de transition, par exemple en cas d'augmentation de l'offre pour l'accueil à temps plein ou de restructuration de l'espace.

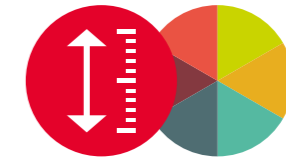


UNE ADAPTATION TOUJOURS PARFAITE Nos chariots de distribution de repas sont proposés avec des cuves (de 1 à 4) et s'adaptent ainsi aux différentes tailles de groupes et situations de distribution. Différentes variantes de couleurs permettent une intégration harmonieuse dans les systèmes de distribution et espaces existants.

UNE CONCEPTION POUR LES PETITS Les modèles SAW sont également disponibles avec des hauteurs de travail adaptées aux enfants. Ils peuvent être ajustés entre 700 et 900 mm. Ainsi, les enfants peuvent bien voir les plats proposés, les saisir en toute sécurité et choisir de manière autonome, sans moyens auxiliaires supplémentaires ni solutions spéciales.

NIVEAUX CONSTANTS

Tout est bien rangé et à portée de main



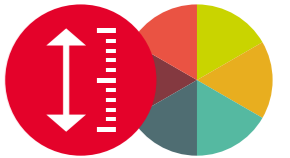
SANS DANGER ET BIEN STRUCTURÉS

Les niveaux constants pour assiettes et les niveaux constants universels, tous deux d'une hauteur de travail de 750 millimètres, permettent aux enfants d'utiliser la vaisselle en toute sécurité et **en toute autonomie**. Cela permet d'être plus responsable, tout en allégeant la charge de travail des employés.

Les variantes chauffées Kids maintiennent la vaisselle à une température constante de 44 °C. Et impossible de se brûler ! De plus, comme le niveau de chauffage est fixe, il est impossible de le modifier par inadvertance.

En complément, les niveaux constants pour plateaux permettent de proposer une distribution structurée, où les plateaux peuvent être **empilés en toute sécurité et facilement retirés**.

CHARIOT À COUVERTS ET À PLATEAUX



Chaque pièce à sa place



CAT 5 TIRE LE MEILLEUR DE CHAQUE CHARIOT

Le rangement pour couverts CAT 5 transforme un chariot de service en un **chariot à couverts et à plateaux à part entière**, avec cinq grands bacs à couverts et un recouvrement rabattable.

PRATIQUE ET FLEXIBLE

Le chariot à couverts et à plateaux BT 400 est disponible en différentes tailles et dans deux hauteurs. Il s'adapte ainsi à **chaque situation de distribution**.



TOUT EST BIEN RANGÉ

Sur cet équipement de distribution, les couverts, les plateaux et la vaisselle sont **parfaitement rangés** et on y a rapidement accès. Des matériaux solides et une manipulation simple assurent un déroulement du service en toute fluidité.

STATIONS DE TRI ET DE DÉBARRASSAGE

Un guidage clair, un tri net



STATION DE TRI BASIC LINE : UNE INTÉGRATION TOTALE

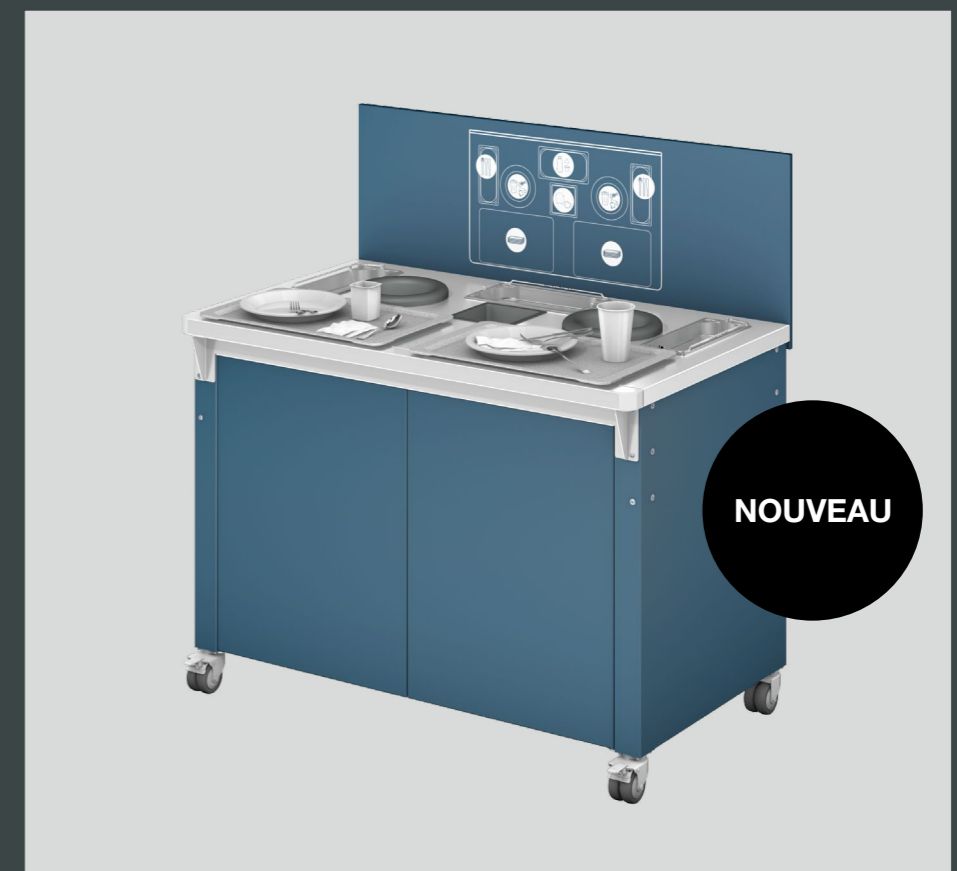
La station de tri BASIC LINE permet de ranger et de trier méthodiquement les déchets et les couverts **directement sur la ligne de distribution**. Le recouvrement en acier inoxydable propose des options configurables concernant la mise au rebut et le tri des déchets organiques, du papier, des matières plastiques et des couverts usagés. Le système modulaire peut être configuré **dans différentes variantes** et s'adapte ainsi exactement aux exigences de l'établissement concerné, grâce à un assortiment allant des solutions compactes aux stations de collecte entièrement équipées.

STATION DE DÉBARRASSAGE MCS : USAGE POLYVALENT

La station de débarrassage mobile MCS permet aux enfants et aux élèves de débarrasser eux-mêmes les plateaux, la vaisselle, les couverts et les déchets et permet de garantir une collecte efficace en milieu scolaire et en crèche.

Disponible en hauteur Kids et en hauteur standard, ainsi qu'avec des équipements tels que des panneaux de rangement, des cadres d'accrochage pour bacs GN, des bacs d'égouttement, des protections visuelles et des habillages latéraux.

Facile à déplacer, fiable, elle est idéale pour les espaces multiusages.

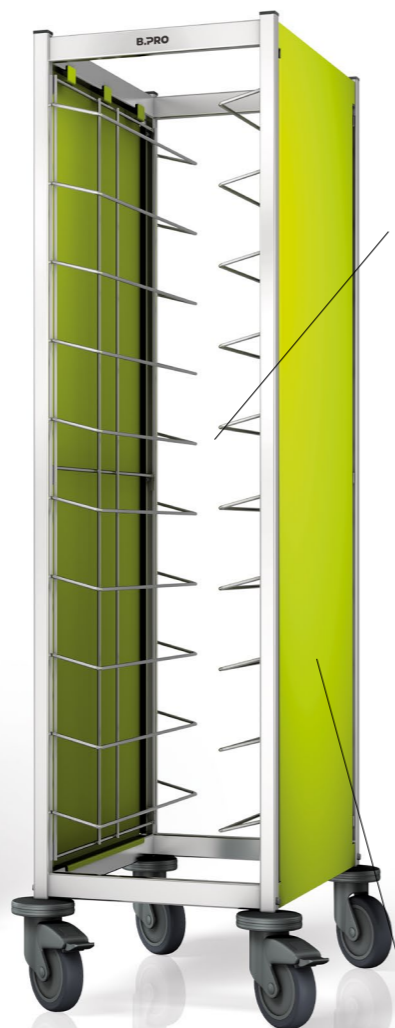
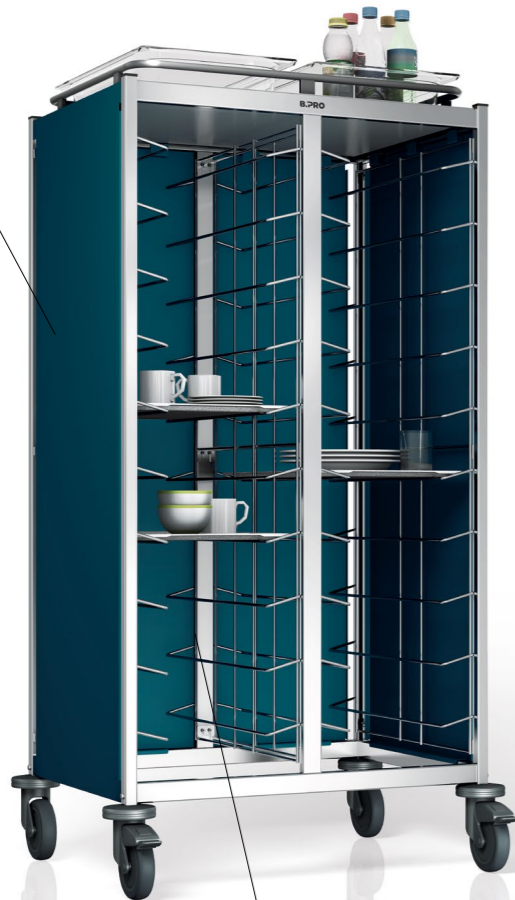


CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE DE PLATEAUX

Une collecte méthodique

ROBUSTESSE AU QUOTIDIEN

Des roues faciles à manier et une conception robuste garantissent une **utilisation fiable** en milieu scolaire et en crèche.



EFFICACES ET PEU ENCOMBRANTS

Différents espacements et capacités s'adaptent aux besoins individuels de l'établissement. Là où l'espace est restreint, **les modèles à insertion transversale** permettent de gagner un espace précieux.

TOUT À SA PLACE

Les chariots à plateaux et à caisses de boissons permettent d'avoir une bonne vue d'ensemble sur la collecte. Les enfants et les ados déposent les plateaux **en toute autonomie** et trient spécifiquement les bouteilles, ce qui allège la charge de travail des employés.

ESTHÉTIQUE HARMONIEUSE

Les cadres **en quatre couleurs neutres** s'intègrent discrètement dans l'environnement et complètent parfaitement la BASIC LINE ou la BASIC LINE Kids.



BÉNÉFICIEZ D'UNE CONSULTATION GRATUITE

Lors de la mise en œuvre de votre concept d'approvisionnement en milieu scolaire et en crèche, B.PRO est à vos côtés à chaque étape en tant que partenaire expérimenté. Qu'il s'agisse de conseils, de planification ou d'une mise en œuvre fiable, chez nous, vous obtenez tout auprès d'un seul et même prestataire.

Prenez rendez-vous dès maintenant pour une consultation gratuite.



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com