



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

CATERING AAN SENIOREN

Institutionele catering in verzorgings- en verpleeghuizen: wat goed wordt gekookt, moet ook goed aankomen.

ELKE KEER GOED

Goede catering aan senioren maakt de maaltijden iets om naar uit te kijken. Tegelijkertijd moeten de gerechten voldoen aan de voedingsfysiologische eisen.

Voorwaarden zijn hoogwaardige, verse ingrediënten, ook bij de kleiner wordende porties op leeftijd. Net zo belangrijk is de dagelijkse bereiding in de zorginstelling. Bij Cook & Serve kan de veelzijdigheid van de gerechtenkeuze flexibel worden gestuurd. De gerechten worden vers bereid en de hoeveelheid kan naar behoefte worden gevarieerd.

Juist op leeftijd bepalen gewoonten en afkomst in belangrijke mate de culinaire voorkeuren. Aan individuele wensen kan bij verse bereiding eenvoudiger tegemoet worden gekomen.

Het gaat erom hoe het aankomt.

Ongeacht of de gerechten in de grote eetzaal, in de gemeenschappelijke ruimte of in de kamers van de bewoners worden geserveerd, de soep moet heet en de salade knapperig vers bij de gasten aankomen.

Wat eenvoudig klinkt, is in de praktijk één van de grootste uitdagingen in de institutionele catering. Het gaat om efficiency en het voldoen aan HACCP-voorschriften. Maar vooral om de gasten: voor hen is de maaltijd vaak een hoogtepunt van de dag.

Doordachte producten en oplossingen van B.PRO ondersteunen hier de workflow – voor een perfecte voedselverdeling.



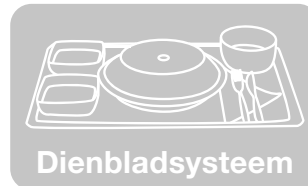
Eersteklas oplossingen voor Cook & Serve: onze hoogwaardige helpers staan u betrouwbaar terzijde – of het nu gaat om het opschep- of dienbladstelsel.



Opschepstelsel

Na het garen of voorbereiden blijven de gerechten voor het transport in de Gastronorm-inzetbakken. Aan uitgiftebureaus of -wagens worden ze direct en individueel aan de gasten uitgegeven.

Na het garen of voorbereiden blijven de gerechten voor het transport in de Gastronorm-inzetbakken. Aan uitgiftebureaus of -wagens worden ze direct en individueel aan de gasten uitgegeven.



Dienbladstelsel

Direct na het garen of voorbereiden worden de gerechten aan een verdeelband op dienbladen voorgeportioneerd. Compleet opgemaakt worden ze in goed geïsoleerde, onverwarmde of passief gekoelde dienbladtransportwagens getransporteerd en vervolgens aan de gasten uitgegeven.

Direct na het garen of voorbereiden worden de gerechten aan een verdeelband op dienbladen voorgeportioneerd. Compleet opgemaakt worden ze in goed geïsoleerde, onverwarmde of passief gekoelde dienbladtransportwagens getransporteerd en vervolgens aan de gasten uitgegeven.



VAN DE KEUKEN TOT DE GAST

Eersteklas oplossingen voor het complete proces –
van goederenontvangst tot afruimen.

GN-inzetbakken



Gastronormsets voor
combisteamers



**Goederen-
ontvangst**

Opslag

Voorbereiden

Bereiden

Platformwagen



Regaalwagen



Multifunctioneel inzetbare producten als
GN-inzetbakken en regaalwagens behoren
tot de basisuitrusting van elke keuken.



Opscheepsysteem

Kookstation
B.PRO COOK I-flex



Voedseltransportbox
B.PROTHERM



Server- en afruimwagen



Voedselverdeelwagen



Voedseluitgiftesystemen



**Samenstellen/
portioneren**

Transporteren

Uitgeven

Afruimen

Voedselverdeelwagen



Dienbladenafruimwagen



Dienbladsysteem



Dienbladentransportwagens worden gebruikt voor het transporteren, uitgeven en afruimen van dienbladen.



Opscheepsysteem

OPSCHEEPSYSTEEM

Voedselverdeelwagens voor warm- en koelhouden: uitstekend geschikt voor flexibel gebruikte ruimten.



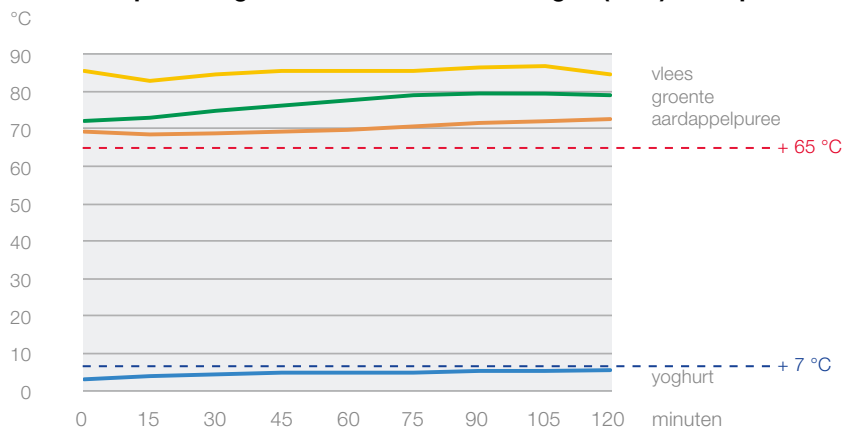
Minimaal ruimtebeslag: mobiele voedselverdeelwagen SAG 3 met schuifdeksels als praktische aflegruimte. Dankzij de optionele speciale isolatie kunnen de compartimenten flexibel worden gebruikt: actief verwarmd of passief gekoeld met eutectische platen.

Meer saus of een dubbele portie rijst? Geen probleem! Bij het opscheepsysteem is het gemakkelijker om op individuele voedingswensen en eetgewoonten van de gasten in te gaan. Afhankelijk van hun zorgbehoefte kunnen de senioren elkaar ontmoeten in de eetruimte. Daarmee behouden ze hun zelfstandigheid en het stimuleert *en passant* de onderlinge communicatie. Nieuwe bewoners kunnen zo gemakkelijker integreren.

Voor de mobiele voedselverdeling op de kamers van de bewoners, voor woongroepen of bij multifunctioneel gebruikte ruimten zijn voedselverdeelwagens de ideale oplossing. Ze worden in de keuken beladen en vervolgens naar de eetzaal gereden. Daar houden ze de gerechten op temperatuur. Zo kunnen ook individuele serveertijden worden gerealiseerd. Wanneer de voedselverdeelwagens niet meer nodig zijn, gaan ze terug naar de keuken en kan de ruimte weer voor andere doeleinden worden gebruikt.

Met de optionele gekleurde foliebekleding voegen de gesloten voedselverdeelwagens zich harmonieus naar de ruimtelijke ambiance of bv. naar het kleurconcept bij de verzorging van dementerenden.

Temperatuurverloop in een gesloten voedselverdeelwagen (SAG) met speciale isolatie



Meting van de gerechtentemperatuur met temperatuursensoren. Verwarmde SAG met één verwarmd en één passief gekoeld compartiment.



Robuust: voedselverdeelwagen SAG met gekleurde foliebekleding en hoestbescherming





Opscheepsysteem

GOED OPGESTELD

Voedselverdeelmodules en mobiele helpers voor de eetzaal.

Voor eetzaal waar veel mensen komen, hanteert B.PRO een eenvoudig principe: perfecte presentatie van de gerechten voor elke smaak, elke ambiance en elk budget.

De oplossing heet BASIC LINE. Het uitgiftesysteem is verkrijgbaar in de varianten Smart, Emotion en Design. Het overtuigt door zijn heldere verschijning, modulaire opbouw en uitstekende functionaliteit die alle vrijheid biedt.

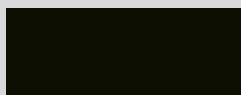
Er zijn modules voor elke taak: warme, koude en neutrale buffetten, inrij- en voorrijwanden, hoekmodules, soepstations, enz.

Voor senioren met beperkte mobiliteit, bv. in een rolstoel, zijn er vele modules met verlaagde corpushoogte. Zo kunnen ook bewoners met mobiliteitsbeperkingen zich naar hartenlust zelf bedienen.



Duurzaam en robuust: serveerwagens van B.PRO zijn mobiele helpers in uiteenlopende situaties, bv. bij het dekken van de tafels in de eetzaal. Met zijpanelen en deuren die qua kleur passen bij BASIC LINE slaan ze in elke ambiance een goed figuur.

B.PRO-kleuren



grafietzwart



bremgeel



candyrood



verkeersgrijs B



merlotrood



neomint



steengrijs



petrolgroen



appelgroen



signaalwit



zeeblauw



limoen

KIJK EENS

B.PRO COOK I-flex zorgt voor afwisseling.

Individueel en direct voor de ogen van de bewoners bereid wordt de maaltijd tot de belevenis van de dag: met het uiterst flexibele en mobiele kookstation B.PRO COOK I-flex.

Het is zeer geschikt voor snel wisselen tussen verschillende maaltijden, bv. bij het ontbijt, gedurende de dag of als motivator voor gezamenlijke bereiding.

Door hun compacte afmetingen en geringere gewicht kunnen cateraars ze afwisselend gebruiken in verschillende senioreninstellingen. B.PRO COOK I-flex is ook geschikt voor bijzondere gelegenheden, zoals een verjaardagsfeestje.

De voordelen:

- Mobiel kookstation met geïntegreerde afzuiging en inductiekookplaat
- Klein en licht: in verschillende afmetingen en voor verschillende aansluitmogelijkheden, ook voor 230 V.
- Doordacht en flexibel gebruik van het kookoppervlak voor uiteenlopende bereidingswijzen en voor portiegewijs koken.
- Efficiënte afzuiging met filtering van geurdeeltjes. Gemakkelijk te reinigen.





DIENBLADSYSTEEM

Portioneren aan de band: bij Cook & Serve in het dienbladstelsel gaat het om snelheid, een soepele workflow en goede isolerende eigenschappen.

Wanneer u uw gasten wilt verwennen met verse gerechten, moeten de menu's na bereiding vlot naar de gast.

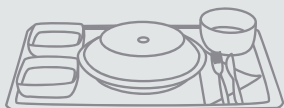
Warmhouden, koelen, portioneren en transporteren – om de kwaliteit en versheid van de gerechten te behouden, is het belangrijk om bij elke stap in het proces de vereiste temperatuur aan te houden.

Perfect op elkaar afgestemde producten en moderne techniek van B.PRO zorgen voor een optimale workflow.

Wij hebben oplossingen voor uiteenlopende productieprocessen en -hoeveelheden en stemmen de opbouw graag af op uw individuele wensen.

Voorbeeld voor portioneren: hier staat de voedselverdeelband voor het opmaken van de dienbladen centraal. Al naargelang de wensen worden hier verschillende stapelaars, verwarmde voedseltransportwagens of koelstations aangeschoven.





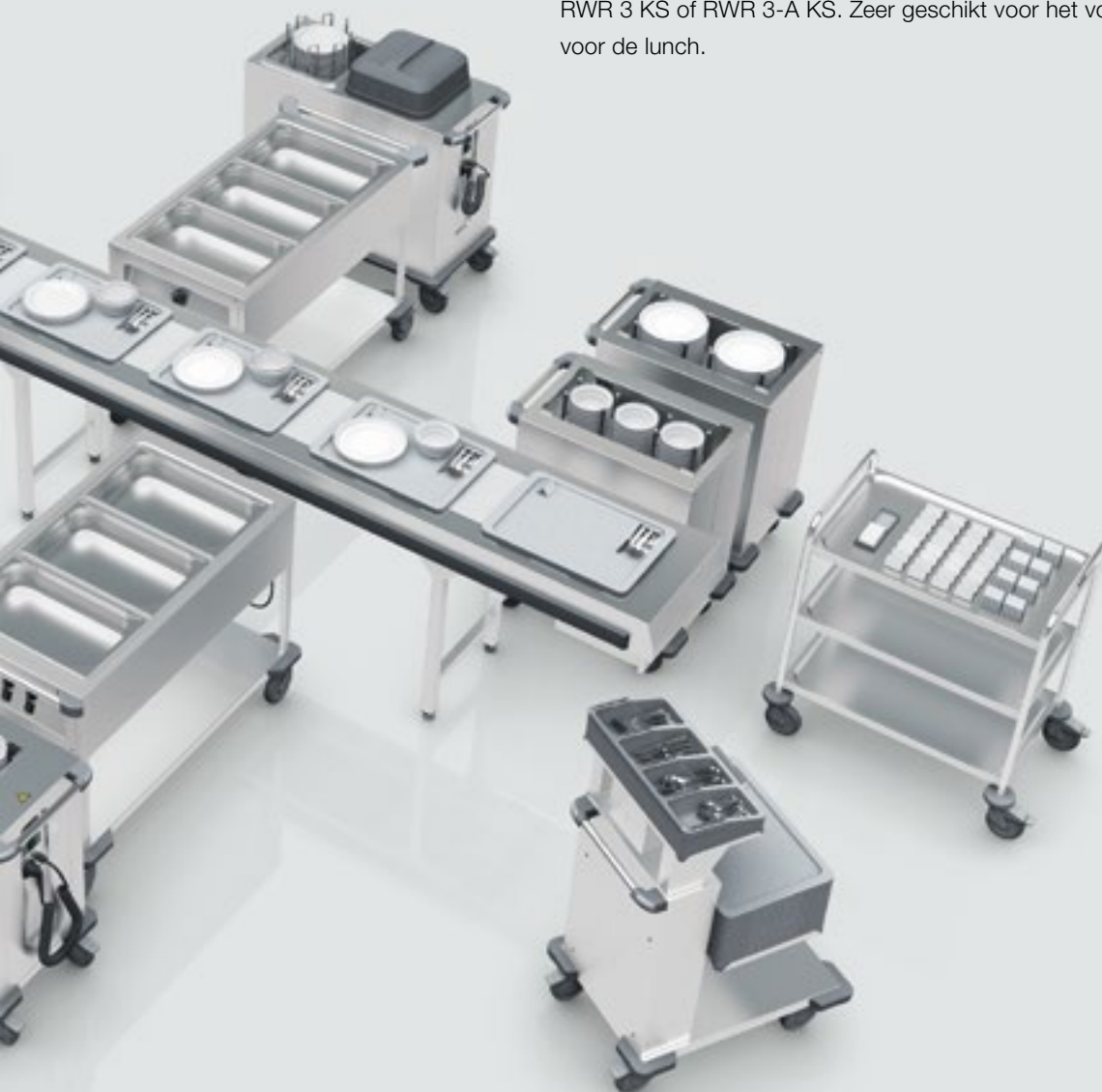
Dienbladsysteem



← Koelstation KS-UKI RWR-VP 163
voor het koelen van voorgeportioneerde
salades en desserts.

Voor een extra portie temperatuurbetrouwbaarheid

Het krachtige alternatief voor het HACCP-conform koelhouden van gerechten in containers, zoals gesneden kaas of vleeswaren, bij kamertemperatuur: het koelstation KS-UK RWR 3-A met actieve circulatieluchtkoeling in combinatie met de regaalwagen RWR 3 KS of RWR 3-A KS. Zeer geschikt voor het vooraf portioneren van gerechten voor de lunch.





Dienbladsysteem



DIENBLADEN- TRANSPORTWAGEN

B.PRO dienbladtransportwagens voor betrouwbare, hygiënische voedselverdeling in het dienbladstelsel.

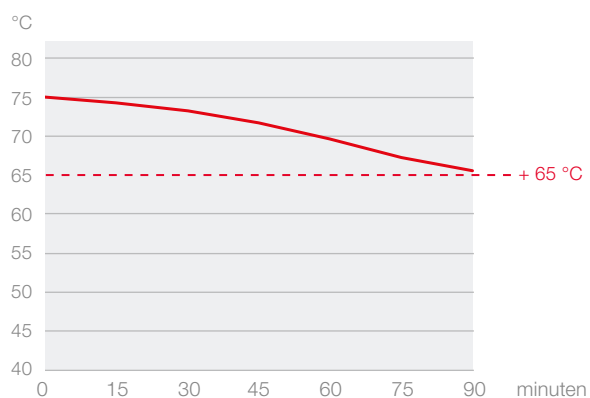
Bij het voedseltransport en de voedselverdeling komen geportioneerde gerechten met de B.PRO dienbladtransportwagens veilig en goed geïsoleerd bij de gasten aan.

Naadloos diepgetrokken geleiders helpen u bij het vlot in- en uitruimen van de dienbladen. Vier extra lange duwhandgrepen bieden voor iedereen in het team een ergonomische handgreephoogte voor gemakkelijk duwen, trekken en manoeuvreren – onafhankelijk van de lichaamslengte en zelfs met geopende deuren.

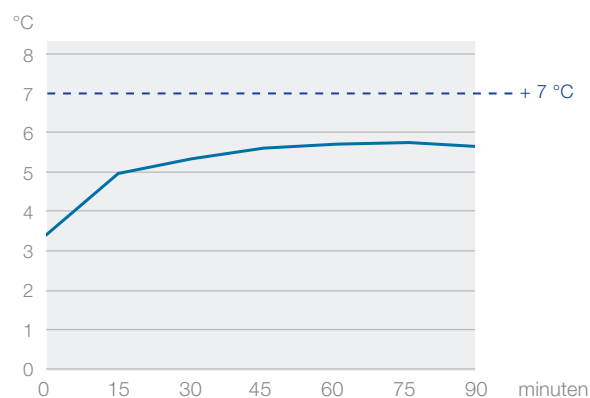
De hoogwaardige constructie zorgt voor optimale hygiëne en is eenvoudig schoon te houden.



Temperatuurverloop in een passief gekoelde dienbladtransportwagen (TTW-PK), voorzien van eutectische platen (-12 °C)



Warm gerecht



Koud gerecht

Meting van de gerechtemtemperatuur met temperatuursensoren.
Temperatuur van het warme gerecht gemeten met gebruikmaking van isolerende voorzieningen (ondergedeelte met waskern).

DE B.PRO-GROEP

Onze klanten zijn zo divers en veelzijdig als ons aanbod. Om elk het juiste te kunnen bieden, bundelen wij onze competenties en capaciteiten in twee sterk gespecialiseerde business units: B.PRO Catering Solutions – producten en systemen voor professionele grootkeukens. ENOXX Engineering – individueel gemaakte precisiedelen van roestvrij staal, aluminium en kunststof voor de industrie.

B.PRO is volledig gecertificeerd conform EN ISO 9001:2015 en garandeert U maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

B.PRO Benelux bvba
Industrieterrein I – 8 bis
Zone 1022
3290 Diest
Belgie
Telefoon +32 13 35 37 35
Telefax +32 13 35 37 39
office.be@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
catering.export@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS