



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

DES EQUIPEMENTS POUR MAISONS DE RETRAITE ET EHPAD

**Restauration de collectivité dans les maisons de repos et de soins :
pour une distribution de repas maîtrisée.**

SATISFACTION GARANTIE

Une bonne restauration collective pour les seniors est source de joie et de plaisir. Il est également important que les repas répondent aux besoins nutritionnels spécifiques.

Pour ce faire, il est nécessaire d'utiliser des ingrédients frais et de haute qualité, même si la quantité des portions distribuées diminue avec l'âge. La préparation quotidienne dans l'établissement de soins est tout aussi importante. La liaison chaude permet d'assurer diversité et flexibilité dans la sélection des repas. Les repas sont

fraîchement préparés et la quantité peut être adaptée selon les besoins.

Les habitudes et l'origine déterminent les préférences culinaires, surtout chez les personnes âgées. La préparation fraîche permet de réaliser plus facilement les souhaits individuels.

Ce qui est important, c'est la manière dont les repas sont servis.

Que ce soit dans la grande salle à manger, dans la salle commune ou dans les chambres des seniors, la soupe doit être chaude et la salade croquante

lorsqu'elles sont servies aux résidents. Ce qui semble simple en théorie est souvent l'un des plus grands défis de la restauration de collectivité dans la pratique. Il s'agit de rentabilité et du respect des prescriptions HACCP. Mais il s'agit avant tout des résidents : pour eux, le repas est souvent le moment le plus important de la journée.

Les produits et solutions intelligents de B.PRO optimisent le flux de travail – pour une distribution parfaite des repas.



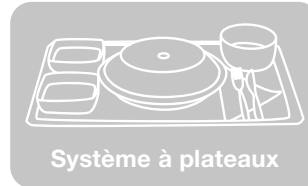
Systeme de bain-marie

La bonne solution pour la liaison chaude : vous pouvez compter sur nos assistants de haute qualité, qu'il s'agisse de systèmes de bain-marie ou à plateaux.



Système de bain-marie

Après la cuisson ou la préparation, les repas restent dans des bacs Gastronorm pour le transport. Ils sont ensuite distribués directement et individuellement aux résidents via des comptoirs ou chariots de distribution.



Système à plateaux

les repas sont préportionnés sur des plateaux via le convoyeur de distribution directement après la cuisson ou la préparation. Une fois qu'ils sont prêts à être servis, ils sont transportés dans des chariots de transport de plateaux bien isolés, soit non chauffés soit à réfrigération passive, puis distribués aux résidents.



UNE CHAÎNE COMPLÈTE ET MAÎTRISÉE

Des solutions de première classe pour l'ensemble du processus – de la livraison des marchandises au débarrassage.



**Entrée des
marchandises**

Stockage

Préparation

Préparer



Les produits multifonctions comme les bacs GN et chariots à glissières font partie de l'équipement de base de toutes les cuisines.



Système de bain-marie

Station de cuisine
B.PRO COOK I-flex



Conteneur de transport de
repas B.PROTHERM



Chariot de service
et de débarrassage



Chariots de distribution
de repas



Systèmes de distribution
de repas



**Préparation/
Portionnement**

Transport

Distribuer

Débarrasser

Chariot de distribution
de repas



Chariot de débarrassage
de plateaux



Système à plateaux



Les chariots de transport de plateaux sont utilisés pour le transport, la distribution et le débarrassage des plateaux.

SYSTÈME DE BAIN-MARIE



Système de bain-marie

Adapté à la distribution de repas chauds ou froids : idéal pour tous types d'usages.



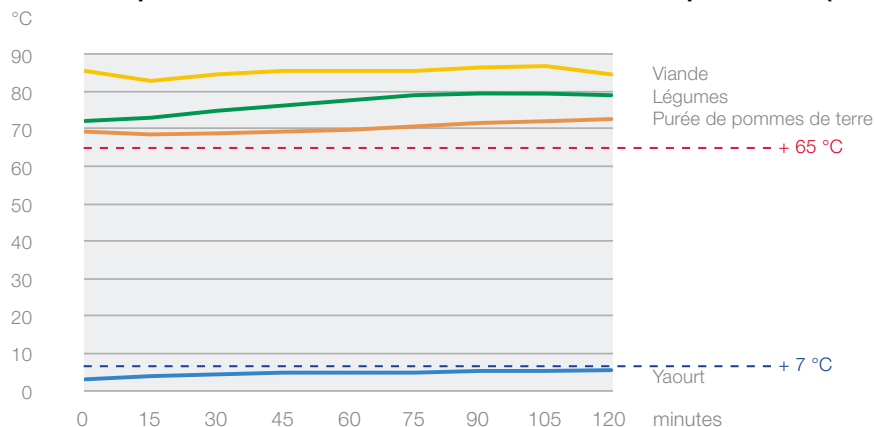
Encombrement minimal : chariot de distribution de repas SAG 3 mobile avec couvercle à coulisse comme surface de rangement pratique. L'isolation spéciale en option permet d'utiliser les compartiments d'armoire de manière flexible : soit avec chauffage actif, soit avec réfrigération passive à l'aide de plaques eutectiques.

Plus de sauce ou une double portion de riz ? Pas de problème ! Le système de bain-marie permet de répondre plus facilement aux habitudes alimentaires et nutritionnelles individuelles des résidents. En fonction des soins dont ils ont besoin, les seniors peuvent se réunir dans la salle à manger. Cela permet de préserver leur autonomie et encourage la communication. Les nouveaux résidents s'intègrent plus facilement.

Les chariots de distribution de repas constituent la solution idéale pour la distribution mobile de repas en chambre, pour les groupes résidentiels ou pour les locaux aux usages multiples. Après leur chargement en cuisine, ils sont amenés dans la salle à manger et maintiennent les repas à température. Ceci permet aussi d'individualiser les heures de repas. Lorsque les chariots de distribution de repas ne sont plus nécessaires, ils sont ramenés dans la cuisine professionnelle et l'espace peut à nouveau être utilisé à d'autres fins.

Avec les films colorés disponibles en option, les chariots de distribution de repas fermés s'intègrent harmonieusement à l'ambiance de la pièce ou par exemple au concept de couleurs dans la prise en charge de la démence sénile.

Évolution de la température dans les chariots de distribution de repas fermés (SAG) avec isolation spéciale



Mesure de la température des repas au moyen d'une sonde de température. SAG chauffé avec un compartiment d'armoire chauffé et un compartiment d'armoire à réfrigération passive.



Robuste : chariot de distribution de repas SAG avec film coloré et pare-haleine



Polyvalent : le système de distribution de repas B.PRO BASIC LINE



Système de bain-marie

BIEN ASSISTÉ

Modules de distribution de repas et assistants mobiles pour la salle à manger.

Pour les salles à manger à forte affluence, B.PRO a développé un principe simple : une présentation parfaite des repas pour tous les goûts, toutes les ambiances et tous les budgets.

La solution s'appelle BASIC LINE. Ce système de distribution est disponible dans les variantes Smart, Emotion et Design. Il convainc par un visuel épuré, une structure modulaire et une fonctionnalité exceptionnelle qui offre une liberté absolue.

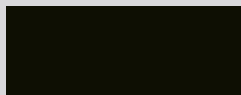
Des modules pour toutes les tâches : buffets chauds, buffets froids, buffets neutres, niches de service et niches encastrables, modules d'angle, services de soupe, etc.

Pour les personnes âgées à mobilité réduite, par exemple en fauteuil roulant, il existe de nombreux modules avec une hauteur de corps réduite. Ainsi, même les résidents dont la mobilité est restreinte peuvent se servir à leur guise.



Durables et robustes : les chariots de service B.PRO sont des assistants mobiles dans de nombreuses situations, par exemple pour dresser les tables de la salle à manger. Avec des habillages et portes assortis aux couleurs BASIC LINE, ils s'adaptent parfaitement à toutes les ambiances.

Teintes B.PRO



noir graphite



jaune genêt



rouge candy



gris signalisation B



rouge merlot



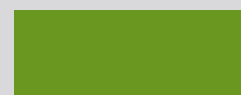
menthe néon



gris pierre



vert pétrole



granny



blanc de sécurité



bleu mer



limette



ANIMER ET RÉGALER

B.PRO COOK I-flex assure la variété.

Préparé individuellement sous les yeux des seniors, le repas devient l'événement incontournable de la journée : avec la station de cuisine mobile ultra-flexible B.PRO COOK I-flex.

Cette dernière est parfaitement adaptée aux changements rapides entre différents plats, par exemple pour le petit déjeuner, au cours de la journée ou comme élément de motivation pour cuisiner en commun.

Grâce à sa taille compacte et à son poids réduit, les traiteurs peuvent l'utiliser successivement dans plusieurs établissements pour personnes âgées. B.PRO COOK I-flex est également disponible pour des occasions spéciales comme les fêtes d'anniversaire.

Les avantages :

- station de cuisine mobile avec hotte d'aspiration intégrée et zone de cuisson à induction.
- Petite et légère : en différentes tailles et avec différentes possibilités de branchement, également pour raccordement 230 V.
- Utilisation intelligente et flexible de la surface de cuisson pour de nombreux types de préparation et une cuisine à la portion.
- Aspiration efficace avec filtrage des particules odorantes et nettoyage aisé.



POUR UNE PRÉPARATION PLATEAUX OPTIMISÉE

Portionnement sur le convoyeur : la liaison chaude dans un système à plateaux nécessite rapidité, fluidité et d'excellentes caractéristiques d'isolation.

Si vous servez aux résidents des repas fraîchement préparés, les plats doivent leur parvenir rapidement après la préparation.

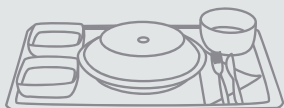
Maintien au chaud, réfrigération, portionnement et transport – pour préserver la qualité et la fraîcheur des repas, il est important de maintenir la température requise à chaque étape du processus de distribution.

Les produits parfaitement harmonisés et la technique moderne de B.PRO assurent un déroulement optimal.

Nous proposons des solutions pour différents processus de production et quantités et nous nous ferons un plaisir de planifier un aménagement répondant à vos besoins individuels.

Exemple pour le portionnement : le cœur du système est ici le convoyeur de distribution pour le garnissage des plateaux. Selon les besoins, différents niveaux constants, chariots de transport de repas chauffés ou stations de réfrigération peuvent être arrimés.





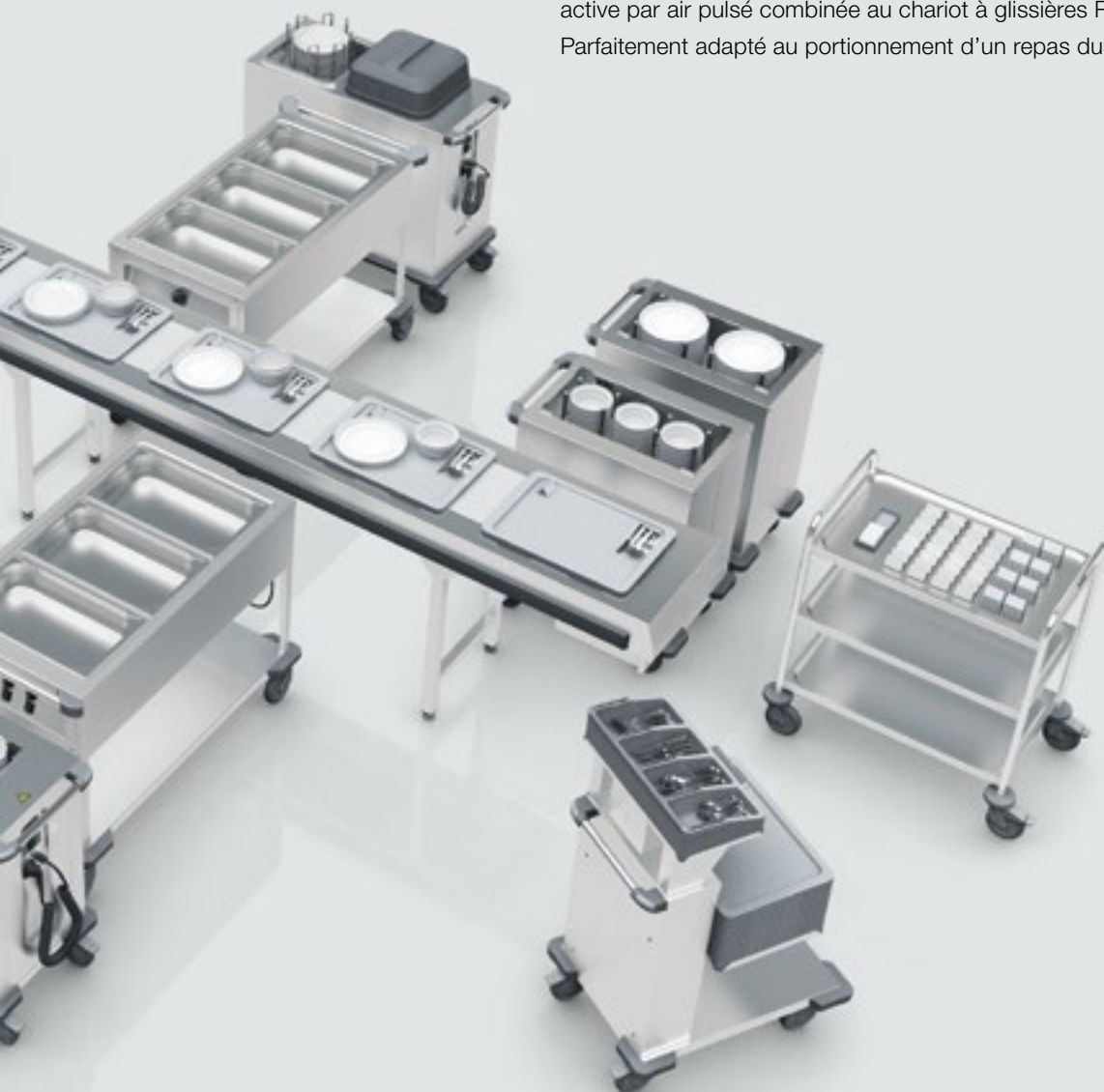
Système à plateaux



← Station de réfrigération
KS-UKI RWR-VP 163 pour le
refroidissement des salades et
desserts préportionnés.

Pour une sécurité thermique supplémentaire

L'alternative efficace et conforme HACCP pour le maintien au froid des repas dans des récipients de conditionnement, par exemple pour le fromage ou la charcuterie, à température ambiante : la station de réfrigération KS-UK RWR 3-A avec réfrigération active par air pulsé combinée au chariot à glissières RWR 3 KS ou RWR 3-A KS. Parfaitement adapté au portionnement d'un repas du soir léger.





Système à plateaux



CHARIOTS DE TRANSPORT DE PLATEAUX

Chariots de transport de plateaux B.PRO pour une distribution des repas sûre et hygiénique dans un système à plateaux.

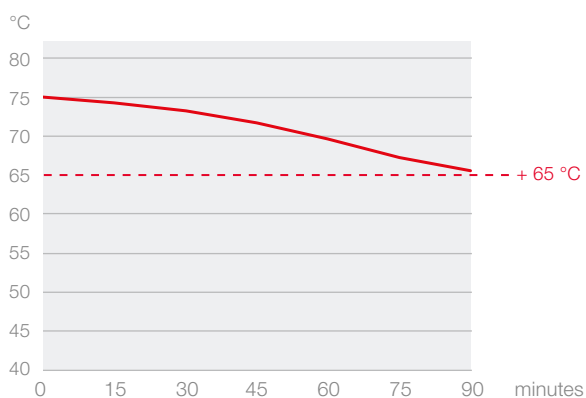
Lors du transport et de la distribution des repas, les chariots de transport de plateaux B.PRO apportent les repas portionnés aux résidents de manière sûre et bien isolée.

Des glissières embouties sans joints vous aident pour l'introduction et le prélèvement rapides des plateaux. Quatre poignées de poussée extra longues offrent pour chaque membre de l'équipe une hauteur de poignée ergonomique – pour une poussée, traction, manœuvre plus faciles, indépendamment de la taille corporelle et même avec les portes ouvertes.

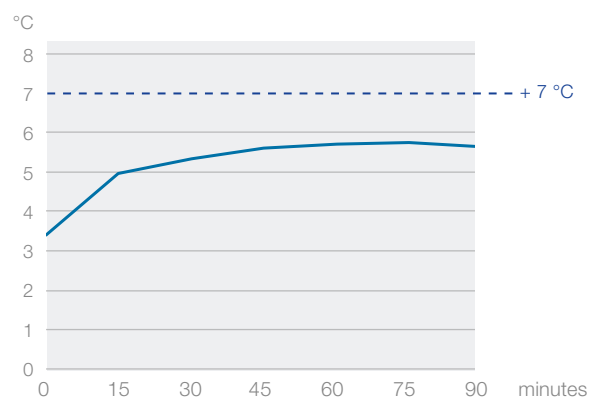
La construction de haute qualité assure une hygiène optimale pour une dépense minimale de nettoyage.



Évolution de la température dans un chariot de transport de plateaux à réfrigération passive (TTW-PK), garni de plaques eutectiques (-12 °C)



Plat chaud



Plat froid

LE GROUPE B.PRO

Nos clients sont aussi variés et nombreux que nos gammes de produits le sont. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités dans deux départements hautement spécialisés : B.PRO Catering Solutions – produits et systèmes pour les cuisines professionnelles. ENOXX Engineering – pour les composants destinés à l'industrie fabriqués en acier inoxydable, aluminium et matières plastiques.

Toutes les unités de B.PRO sont certifiées et contrôlées conformément à la norme DIN EN ISO 9001:2015 afin de vous garantir une fiabilité et un service clientèle irréprochables.

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