

**Хочется добавки:**  
пробы системы раздачи блюд  
BLANCO MANHATTAN.

blancomanhattan



**BLANCO**



# пробы

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение . . . . .	2
Нем. молодежная турбаза в Дюссельдорфе . . . . .	4
Отель для семинаров и конференций***Superior Образовательный центр Эркнер . . . . .	6
Больница Братьев Милосердия в Трире . . . . .	8
Спортивная школа для молодежных руководителей в Неллингене-Руите . . . . .	10
Бум. фабрика August Koehler AG в Оберкирхе . . . . .	12
Диагн. техника DiaMed в Крессьере/Швейцария . . . . .	14
Аэропорт в Ганновере . . . . .	16

ДОПОЛНЕНИЯ К ПРОДУКЦИИ . . . . .	18
----------------------------------	----



skylight

**Вот каким соблазнительным может  
быть системное решение: BLANCO MANHATTAN.**

Как известно, внешний вид еды влияет на наше впечатление от нее – приятное окружение и удачная организация раздачи блюд создают подходящие рамки для выгодного бизнеса. Приобретя BLANCO MANHATTAN, Вы получите модульную систему раздачи блюд, индивидуально приспособляемую к Вашим

нуждам и при этом сохраняющую свою гибкость и изменяемость. Сердечно приглашаем Вас познакомиться на следующих страницах с пробами BLANCO MANHATTAN.

**Если Вам захочется добавки, Ваш консультант BLANCO с удовольствием продемонстрирует возможности системы для Вашего проекта.**

Бернхард Майер,  
заместитель управляющего  
Немецкого фонда  
молодежных турбаз,  
LvB Rheinland e.V.

"Здесь BLANCO MANHATTAN  
целенаправленно интегри-  
рован в общую цветовую  
концепцию и поддерживает  
характер уютного салона-  
вестибюля. Так был создан  
самый современный в  
Европе комплекс кухни-  
столовой для молодежной  
турбазы."



# МОЛОДЕЖНАЯ турбаза

## Немецкая молодежная турбаза в Дюссельдорфе

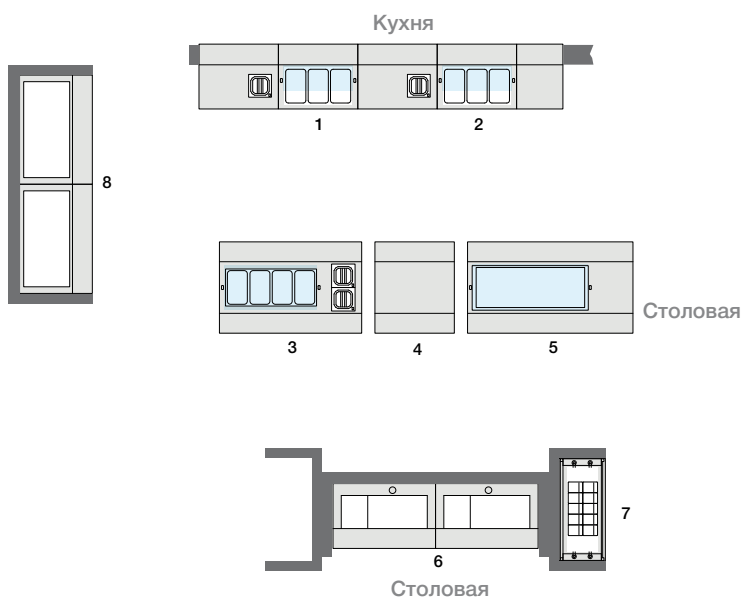
---

**Площадь раздаточной:** ок. 80 м<sup>2</sup>  
**Ввод в эксплуатацию:** июнь 2008 г.  
**Ежедневное число посетителей:** 600

---

Приятная столовая на 180 мест с окнами высотой до потолка разделена на зону салона-вестибюля с длинными мореными деревянными столами и скамьями темного цвета и большую зону со светлыми столами и стульями. В сторону столовой кухня открыта. Здесь ежедневно через стойки с благородным гранитным покрытием "Nero Assoluto" передается до 600 порций еды.





- 1 Горячие блюда 1
- 2 Горячие блюда 2
- 3 Горячие блюда, самообслуживание
- 4 Хлебобулочные изделия, самообслуживание
- 5 Салаты, самообслуживание
- 6 Горячие и холодные напитки, самообслуживание
- 7 Подносы, столовые приборы
- 8 Десертные блюда, пирожные, сэндвичи, самообслуживание



**Манфред Мерк,  
шеф-повар**

"Открытая кухня для нас – это средство привлечения публики, которое вносит свежую струю, дает массу эмоций и повышает наш оборот. Кто готовит пищу на глазах своих гостей, должен вслепую доверять своему оборудованию."



# ОТЕЛЬ ДЛ**Я** конференций

## Отель для семинаров и конференций\*\*\* Superior Образовательный центр Эркнер

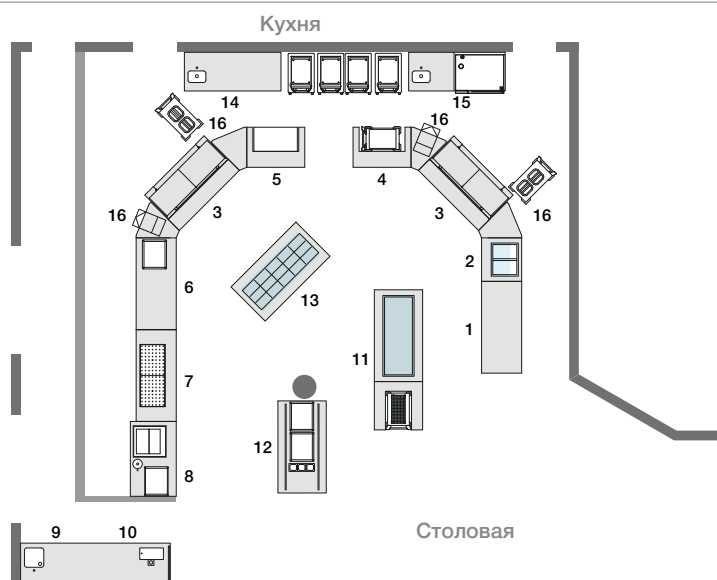
---

**Площадь раздаточной:** ок. 120 м<sup>2</sup>  
**Ввод в эксплуатацию:** август 2009 г.  
**Ежедневное число  
посетителей:** 600

---

Стильная обстановка ресторана прекрасно дополняется двумя зонами открытой кухни. Чтобы запахи, жир и влага не портили впечатление, установлено два высокоэффективных вытяжных модуля BLANCO COOK. Полукруглый сектор раздачи блюд со свободно стоящими островками самообслуживания в центре придает помещению характер рыночной площади.





- 1 Зона презентации
- 2 Горячие блюда, гарниры
- 3 Открытая кухня
- 4 Стаканы
- 5 Холодные напитки, соки
- 6 Горячие напитки
- 7 Десертный буфет
- 8 Мороженое
- 9 Барная стойка
- 10 Холодные напитки
- 11 Салатный буфет
- 12 Супы, хлебобулочные изделия
- 13 Горячие блюда, гарниры
- 14 Подсобное помещение
- 15 Подсобное помещение, комби-запарник
- 16 Зона презентации



**Вернер Цервас,  
директор кухни**

"Новая раздаточная встретила исключительно теплый прием. Компетентность специалистов BLANCO CS в сфере консультации и планирования позволила увеличить ежедневный поток клиентов с 800 до 1300 посетителей."



# больница

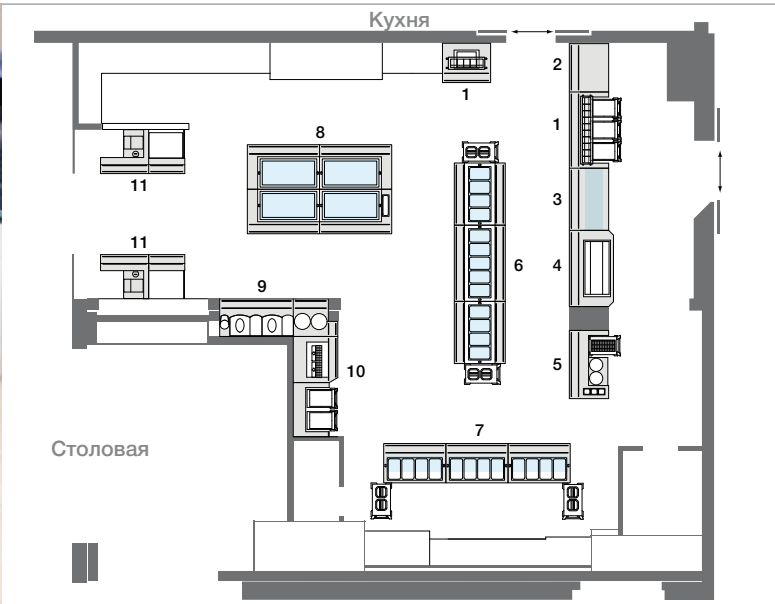
## Больница Братьев Милосердия в Трире

**Площадь раздаточной:** ок. 160 м<sup>2</sup>  
**Ввод в эксплуатацию:** август 2007 г.  
**Ежедневное число посетителей:** 1300

Питаться как в "Museum of Modern Art" – ресторан для посетителей и сотрудников последовательно держит курс на прямолинейный дизайн и красочные акценты. Раздаточная последовательно продолжает общую концепцию архитектуры интерьера: место общения и наслаждения, демонстрирующее, что и больничная кухня может убедить самым высоким качеством и интересным ассортиментом блюд.



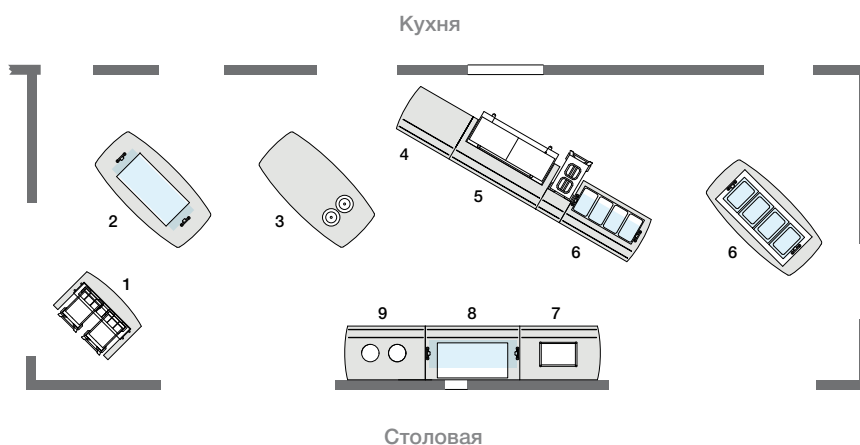




- 1 Подносы, столовые приборы
- 2 Зона презентации
- 3 Хлебобулочные изделия, самообслуживание
- 4 Холодные закуски, самообслуживание
- 5 Супы, самообслуживание
- 6 Горячие гарниры
- 7 Мясо, рыба
- 8 Салаты, десертные блюда, самообслуживание
- 9 Горячие напитки
- 10 Холодные напитки, стаканы
- 11 Мороженое, касса



- 1 Подносы, столовые приборы
- 2 Салаты, самообслуживание
- 3 Супы, зона презентации, самообслуживание
- 4 Зона презентации
- 5 Открытая кухня
- 6 Горячие блюда, гарниры, самообслуживание
- 7 Холодные напитки, стаканы
- 8 Dessertные блюда
- 9 Горячие напитки





**Фолькер Штарк,  
управляющий**

"С тех пор как у нас появилась раздаточная BLANCO, удовлетворенность посетителей намного повысилась. Возможности индивидуальной компоновки из модульной системы действительно прекрасные."

# СПОРТИВНАЯ ШКОЛА

## Спортивная школа для молодежных руководителей в Неллингене-Руите

---

**Площадь раздаточной:** ок. 100 м<sup>2</sup>  
**Ввод в эксплуатацию:** февраль 2009 г.  
**Ежедневное число посетителей:** 300

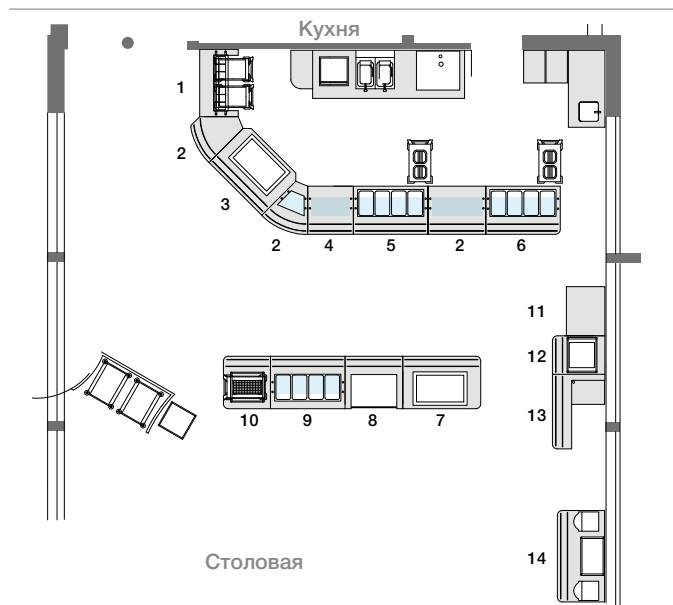
---

В противоположность строгостям спортивной подготовки и переподготовки, ресторан этого тренировочного центра производит впечатление открытого оазиса хорошего настроения и самочувствия. Свободно стоящие в помещении раздаточные островки с гладкими застекленными фасадами и фигурными гранитными покрытиями приглашают совершить путешествие, полное кулинарных открытий, продолжающееся в смежной светлой столовой с красивым видом на окрестности.





- 1 Подносы, столовые приборы
- 2 Зона презентации
- 3 Салаты, холодные блюда, самообслуживание
- 4 Зона для проведения акций
- 5 Горячие блюда 1
- 6 Горячие блюда 2
- 7 Десертные блюда, самообслуживание
- 8 Мороженое, самообслуживание
- 9 Горячие закуски, итальянские закуски, самообслуживание
- 10 Посуда, тарелки
- 11 Бутылочные напитки, самообслуживание
- 12 Стаканы, товарные продукты
- 13 Касса
- 14 Горячие напитки





**Клаудиа Рорер,**  
руководитель службы  
организации питания для  
работников предприятия  
"Теперь мы в состоянии  
предложить уже не 2, а 4  
комплексных обеда, при-  
чем у нас стало больше  
возможностей варьиро-  
вать холодные и горячие  
блюда. Более привлека-  
тельная презентация блюд  
заметно способствует  
росту спроса."

# бумажная фабрика

## Бумажная фабрика August Koehler AG в Оберкирхе

---

**Площадь раздаточной:** ок. 140 м<sup>2</sup>  
**Ввод в эксплуатацию:** декабрь 2006 г.  
**Ежедневное число  
посетителей:** 350 – 400

---

Если раздаточная и столовая находятся в одном помещении, планирование должно быть проведено особенно осмотрительно, чтобы посетители столовой могли спокойно принимать пищу. Здесь гармоничное решение достигается за счет торцового расположения раздаточной и визуального разделения. Светлый классический дизайн оборудования обеспечивает очевидное повышение качества столовой.





**Ив Дарбеллэ,**  
**начальник производства**  
"От планирования и сопровождения строительства до монтажа – всё из одних рук. Это было и остается фирменным знаком BLANCO CS. Да и обслуживание вплоть до сегодняшнего дня, через четыре года после открытия ресторана, находится на высоком уровне."



# Диагностическая техника

## Диагностическая техника DiaMed в Крессьере, Швейцария

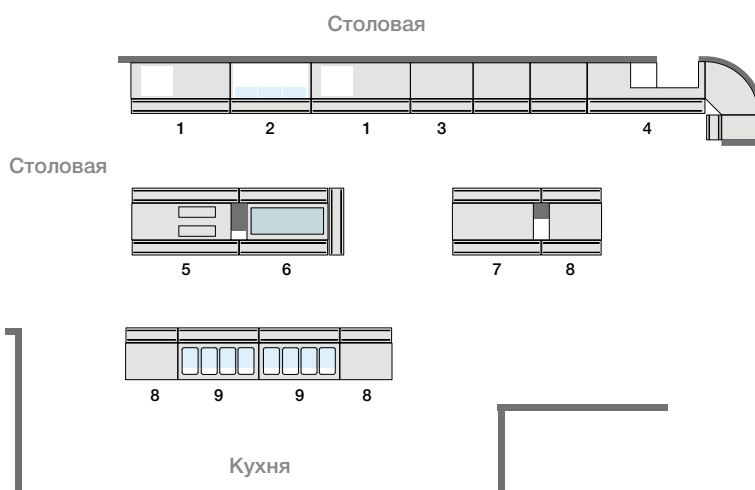
---

**Площадь раздаточной:** ок. 120 м<sup>2</sup>  
**Ввод в эксплуатацию:** апрель 2004 г.  
**Ежедневное число посетителей:** 160

---

Четкое разбиение на линию напитков, холодную линию, легкие закуски (в середине) и обслуживаемые места раздачи горячих блюд в ресторане для персонала Eurest DiaMed обеспечивают беспрепятственный ход процесса. Гигиенически безукоризненная нержавеющая сталь и гранит марки "Black Galaxy" отлично согласуются с имиджем предприятия, придавая системе благородный, высококачественный характер.

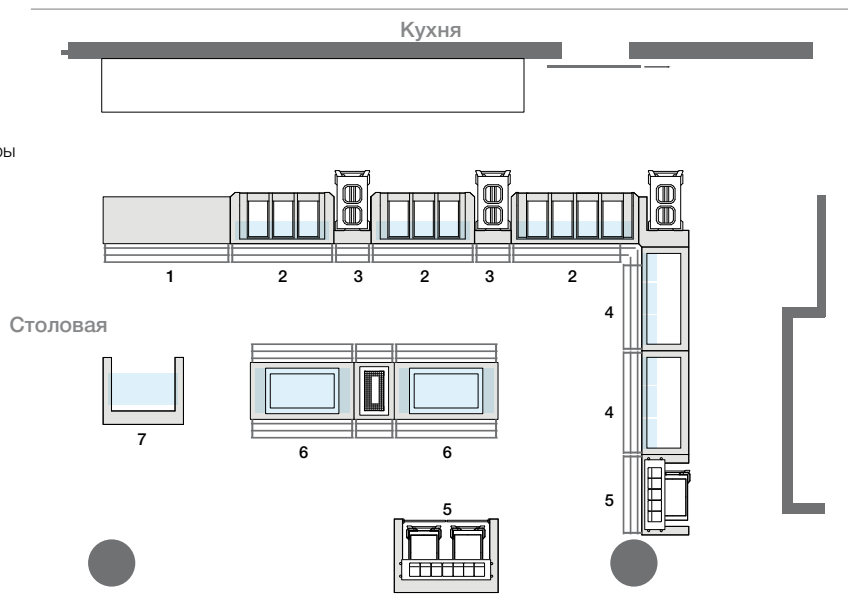




- 1 Горячие напитки
- 2 Dessertные блюда
- 3 Хлебобулочные изделия, товарные продукты
- 4 Касса
- 5 Стаканы, холодные напитки
- 6 Холодные блюда
- 7 Хлебобулочные изделия, легкие закуски
- 8 Супы, хлебобулочные изделия
- 9 Горячие блюда



- 1 Касса, товарные продукты
- 2 Горячие блюда
- 3 Диспенсеры для тарелок
- 4 Холодные напитки, холодные закуски
- 5 Подносы, столовые приборы
- 6 Салаты, десертные блюда
- 7 Мороженое







**Йорг Фербер,**  
**начальник производства**  
 "Мы хотели через архитектуру, оборудование и качество еды создать ощутимые и пробуемые на вкус ценности, которые оставят массу приятных впечатлений. Установив BLANCO MANHATTAN, мы прекрасно справились с этой задачей."

# аэропорт

## Аэропорт в Ганновере

---

**Площадь раздаточной:** ок. 120 м<sup>2</sup>  
**Ввод в эксплуатацию:** январь 2006 г.  
**Ежедневное число посетителей:** 250 – 300

---

Большие, сквозные окна открывают вид на взлетно-посадочную полосу. Темный паркетный пол заводской столовой "Skylight" приятно контрастирует со смелым и красивым белым цветом модульной раздаточной. В сочетании с покрытиями из нержавеющей стали стойки для презентации и раздачи превосходно вписываются в архитектуру и окружающую обстановку.



Хороший комплексный обед приобретает совершенное содержание только с правильными гарнирами.  
Примеры подходящих дополнений из нашей программы продукции



**BLANCO COOK**  
Наилучшие рабочие характеристики для профи: мобильная и многогранная варочная система для открытой кухни и кейтеринга имеется в девяти различных вариантах настольных аппаратов, дополняемых эффективными вытяжными модулями.



**СТЕЛЛАЖНЫЕ ТЕЛЕЖКИ**  
Счастливого пути для блюд, которые делают счастливым: радуйтесь мощному парку тележек, из которого можно выбрать подходящую модель для любого случая. Сделайте свой выбор из 19 моделей различных размеров и исполнений.



**ГАСТРОНОМНОСТИ BLANCO**  
Само совершенство всех размеров: номенклатура gastronormов – это более 200 различных исполнений всех общепринятых размеров из высококачественной стали или поликарбоната.



**BLANCO INMOTION**  
Образцовые функциональность и дизайн: эргономичные тележки для раздачи блюд, для перевозки блюд и диспенсеры блистают множеством детальных идей, которые быстро приведут Вас к успеху.



**BLANCOTHERM**  
Включая 5-звездочное качество: передвижные транспортировочные контейнеры из нержавеющей стали – с тремя различными размерами, без подогрева, с циркуляционным подогревом или с циркуляционным охлаждением.



**ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ**  
Инвестиция на всю жизнь: тележки для сервировки и уборки из высококачественной стали обеспечивают, наряду с устойчивостью и грузоподъемностью, также оптимальную подвижность в моменты наибольшей нагрузки.



# рекомендуемые гарниры

## Группа BLANCO Professional:

**Четыре сферы деятельности, ориентированные на рынок, все без изъяснов.**

Четыре бизнес-единицы **BLANCO Professional**, а именно Catering, Medical, Industrial и Railway концентрируются на потребностях профессиональных целевых групп.

Мы разрабатываем и продаем высококачественные изделия, которые являются ведущими во многих отраслях, для фабрик-кухонь и предприятий общественного питания, для клиник и врачебных практик, а также для промышленности.

### **Все внимание BLANCO Professional уделяет человеку.**

BLANCO Professional напрягает все свои силы на достижение экологических и социальных целей. Это активное участие мы документируем в отчете о неистощительном использовании природных ресурсов, а также в корпоративных и экологических директивах. Являясь членом Saub Round Table, мы обязуемся соблюдать этические принципы деловой деятельности.

Во всех сферах своей деятельности BLANCO Professional, руководствуясь нормами DIN EN ISO 9001:2008, производит сертифицированные товары, гарантирующие высочайшую надежность и соответствие требованиям заказчика.

CATERING уже на протяжении многих лет устанавливает масштабы в отрасли общественного питания благодаря инновационным разработкам, традиционному качеству продукции и великолепному сервису.

Результатом этого стали целесообразные решения, способствующие успешной реализации эффективного и качественного менеджмента в области общественного питания и кухонного оборудования.

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Germany  
Phone +49 7045 44-81900  
Fax +49 7045 44-81481  
catering.export@blanco.de  
www.blanco-professional.com

