



62510 ARQUES FRANCE
www.arcoroc.com

Impression MPRESSION DIRECTE RC 423 207 608 Août 2010 022110 Conception graphique et photos : © TerCréa service d'Arc International

Arcoroc

Professional



Die Gemeinschaftsverpflegung, being together, Das Krankenhaus

Produktivität ist eine Ihrer **Prioritäten**. Daher müssen Sie eine wirtschaftliche effiziente Organisation entwickeln, die zugleich den besonderen Erwartungen und Bedürfnissen Ihrer Patienten entspricht.

Sie müssen folgende Auflagen in Einklang bringen:

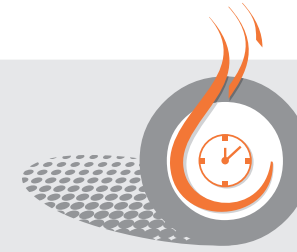
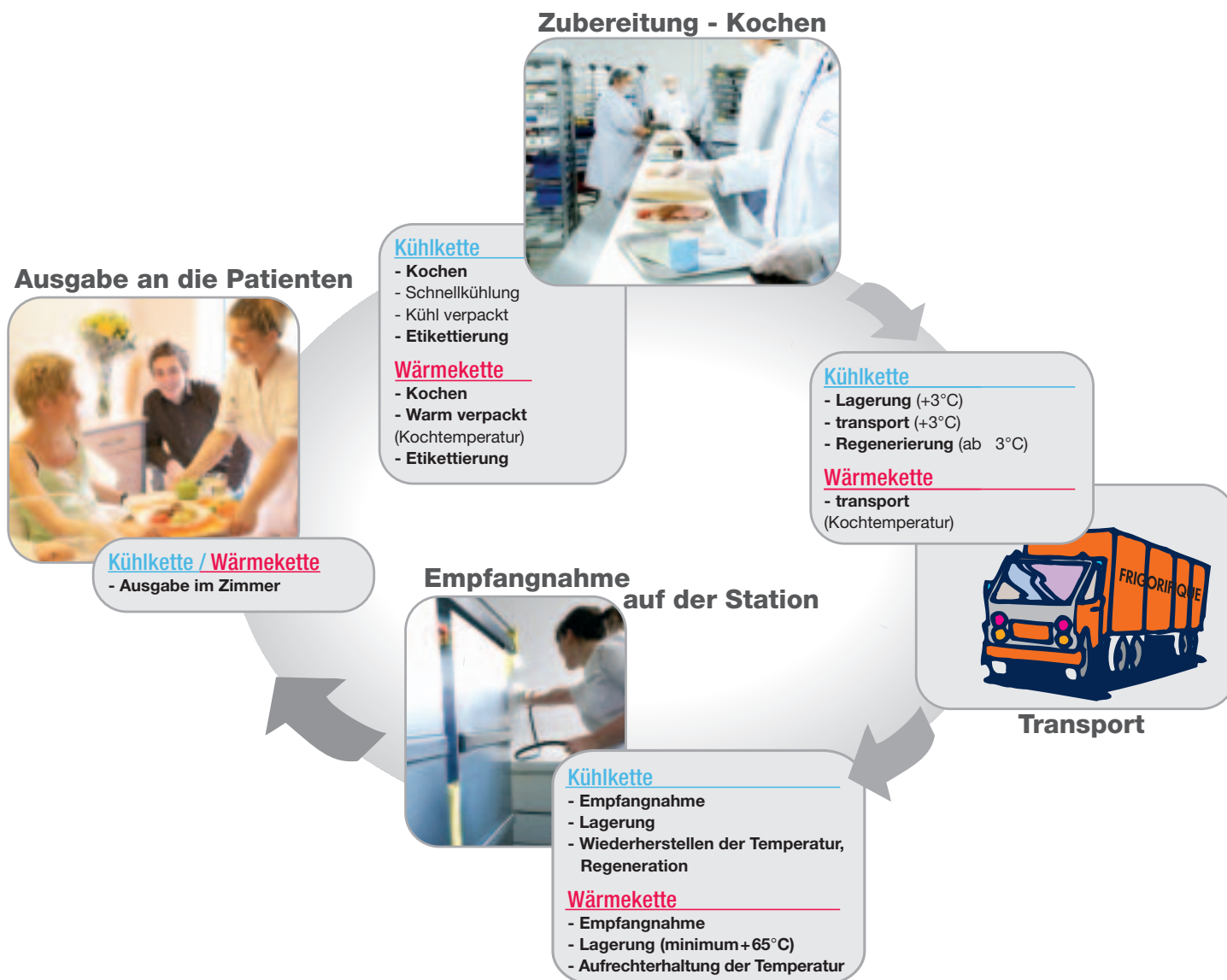
- **Qualität der Leistung**
- **Diätetik der Gerichte**
- **Einhalten aller HACCP Normen**

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 für beide Systeme, das Aktive und das Passive, geeignet sind.**

1. **Kühlkette** = aktives System = Cook and Chill (Kochen und Kühlen)
2. **Wärmekette** = passives System = Cook an Serve (Kochen und Servieren)

Ablauf der Opalartikel in **Kühlkette** / **Wärmekette**



THERMAL RESISTANCE

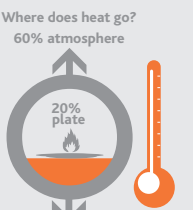
Opal : Hervorragende Wärmespeicherung

Die Nahrungsmittel sind also sowohl bei der Kühl- als auch bei der Wärmekette Temperaturschwankungen unterworfen. Die Speiseverteilungssysteme, in denen die Gerichte aufbewahrt werden, müssen also :



- großen Temperaturschwankungen standhalten.

Bei Kühlketten durchläuft ein Opalartikel Temperaturbereiche von 3°C bis 65°C - ohne Schaden zu nehmen! Opal besitzt mit einem T-Delta von 135°C einen ausgezeichneten Wärmewiderstand. Opal ist für beide Aufwärmesysteme geeignet: aktiv wie passiv.

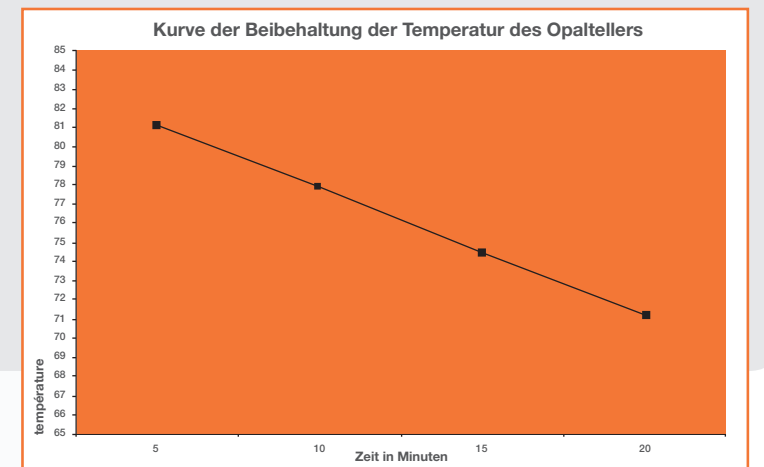


- eine hohe spezifische Wärmekapazität besitzen.

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) ist erforderlich, um die Temperatur der Teller /Schalen um 1°C zu erwärmen.

* : bei gleichem Gewicht und gleicher Dicke



Regelmäßige und häufige Eigenkontrollen der Temperaturen, bei jedem Zubereitungsschritt – vom Kochen bis zum Servieren. Dadurch werden kollektive Lebensmittel-Toxiinfektionen (KLTI) verhindert.



Mindesthöhe ab der der Opalteller zerbrechen kann.

- Opal = 900 mm
- Bone china = 280 > 300 mm
- Aluminium Porzellan = 200 > 250 mm
- Porzellan für den Hotelbedarf = 150 > 200 mm



Opal: ausgezeichnete mechanische Widerstandsfähigkeit

Opalartikel müssen dem dauernden unsanften Umgang in der Küche standhalten. Darum ist Opalgeschirr 3 Mal widerstandsfähiger als andere Materialien auf dem Markt, daher die unglaublich lange Lebensdauer von Opal!

Sie sind noch nicht überzeugt? Dann lesen Sie doch 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)**	25%	5%
Ersatzrate / Jahr	5 500 euros	1 100 euros
In 10 Jahren	55 000 euros	11 000 euros
Gewinn :	55 000 - 11 000 = 44 000 euros	

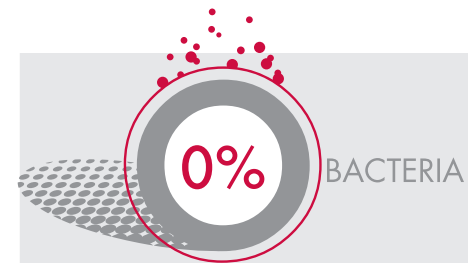
Ersparnis mit Opalprodukten: 44 000 Euro

Dieses Beispiel beruht auf der Kalkulation für eine Artikel. Nun stellen Sie bitte dieselbe Berechnung mit allen anderen Artikel an, die bei Ihnen im Einsatz sind. Sie werden feststellen, dass der Kapitalertrag nicht zu verachten ist!

* : Schätzpreis: bei Hohlware wie Salatschüsseln, Schalen und Schüsseln liegen die Stückpreise deutlich unter dem Porzellanpreis.

** : In manchen Krankenhäusern erreicht die Bruchrate bis zu 80 %. Unsere 20-jährige Erfahrung in Krankenhäusern hat uns gezeigt, dass Sie mit Opalgeschirr nur bei etwa 3% Bruch liegen.

Bitte fragen Sie unseren Außendienst, er wird Ihnen in dieser Frage gerne helfen und mit Ihnen zusammen, die Kostenvergleichsrechnung für Ihren Betrieb aufstellen.



FOOD SAFETY COMPLIANT

Opal: Ein einziger Werkstoff => 0% Porosität, 0% Bakterien.

Die Ausbreitung von Krankheiten im Krankenhausbereich kann auch von dem Geschirr kommen, das :
- schmutzig ist, weil es bei zu niedrigen Temperaturen gespült wurde
- oder abgeschlagene und zerbrochene Kanten hat.

Die Herausforderung für Opal liegt darin, die Patienten vor Infektionskrankheiten im Krankenhausbereich zu schützen : Null Porosität – kein Platz für die Ausbreitung von Bakterien.

Wir garantieren, dass Opalgeschirr die HACCP Normen in Sachen Hygiene zu 100% erfüllt.

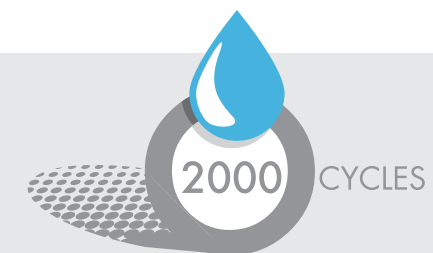
0% Porosität, 0% Bakterien.

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.

Opal wird aus einem einzigen Werkstoff hergestellt und ist daher nicht porös.

Verre	0% porosité
Opal	0% porosité
Porcelaine	de < 0.2% à 0.5% porosité
Grès	de 0.5% à 3% porosité
Faïence	plus de 5%

Plus le matériau est rose, plus il est poreux.

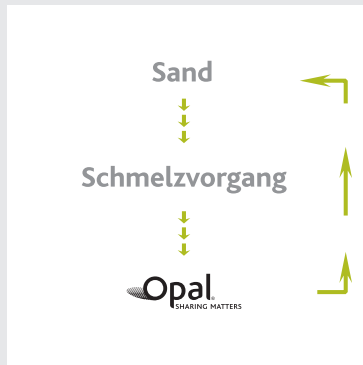


DISHWASHING RESISTANCE

Opal: Ausgezeichnete Beständigkeit des Dekors bei dem gewerblichen Spülens

Alle Artikel mit Dekor werden über 2 000 Mal industriell gespült und weisen danach keinerlei Beschädigung der Oberfläche auf.

Opal: umweltfreundliches Material :
100% Glas => 100% recycelbar



100 % Glas,
100 % recycelbar.
Das umweltfreundliche
Material.



**ENVIRONMENT
FRIENDLY**

Opal: Produktdesign

In der Opal-Kollektion von Arcoroc finden Sie Produkte, die Ihren Anforderungen sowohl für passive als auch für aktive Systeme entsprechen.

1. Aktives System: Cook and Chill (Kochen und Kühlen)

- **Kontaktwärme** : Der Boden der Arcoroc Artikel der Kollektionen Heat System, Hotelière und Gastronomie 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 auf Seite 8 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 wir kein Angebot mit Induktionstechnik haben.



Der Boden des Artikels ist vollkommen plan

2. Passives System: Cook and Serve (Kochen und Servieren)



Temp Royal



Tablotherm



Temp Mediteran

Auf Seite 8 finden Sie eine genaue Liste der Arcoroc Opal-Produkte, die perfekt für die Tablets der Passivsysteme geeignet sind.



Kollektion Forum



BECHER STAPELBAR FB 23

Réf. 50829
0 26102 50829 9 ✓
R6/B12
23 cl - 7 3/4 oz.
M : 81 mm - 3 1/8"
H : 77 mm - 3"
P : 161 g



BECHER STAPELBAR FB 16

Réf. 50828
0 26102 50828 2 ✓
R6/B12
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 69 mm - 2 5/8"
P : 116 g

Kollektion Amélia



STIELGLAS STAPELBAR 25

Réf. E3562
0 26102 75191 6 ✓
YP12/B4
25 cl - 8 1/4 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 117 mm - 4 1/2"
P : 182 g



STIELGLAS STAPELBAR 19

Réf. E3559
0 26102 75189 3 ✓
YP12/B4
19 cl - 6 1/4 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 106 mm - 4 1/8"
P : 143 g



STIELGLAS STAPELBAR 16

Réf. 75187
0 26102 75187 9 ✓
YP12/B4
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 61 mm - 2 3/8"
H : 101 mm - 3 7/8"
P : 128 g

Kollektion Norvège



BECHER STAPELBAR FB 25

Réf. 61697
0 26102 61697 0 ✓
R6/B12
25 cl - 8 1/4 oz.
M : 77 mm - 3"
H : 94 mm - 3 5/8"
P : 195 g



BECHER STAPELBAR FB 20

Réf. 60024
0 26102 60024 5 ✓
R6/B12
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 88 mm - 3 3/8"
P : 175 g



BECHER STAPELBAR FB 16

Réf. 60026
0 26102 60026 9 ✓
R6/B12
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 65 mm - 2 1/2"
H : 82 mm - 3 1/8"
P : 142 g



Einen vollständigen Überblick über das Produktsortiment finden Sie in unserem Katalog Arcoroc "Kollektiv Denken"

				AKTIVES SYSTEM					PASSIVES SYSTEM												
				THERMOKONTAKT		HEIßLUFT			Rieber				Blanco		Temp-rite		Cambro				
				Electro Calorique	Iseco	Socamel	Sterilen Alpha Gen	Sterilen Nova Flex	Sterilen Thermo Set	Sterilen Combi Set	Sterilen Frigo Set	Combi Tray CN Set	Combi Tray kunststoff Set	Thermo Tray	Uni Tray	Caldomet	Caldo Tray	Temp Royal	Mediteran		
<p>Clochen Bülling KG</p>		120°	PP																		
		120°	PC																		
		120°	PP			X	X	X	X	X	X								X		
		160°	PBT																		
<p>TELLER 254 RESTAURANT Flach 24742 0 26102 51164 0 ✓ R6/B4 M : 254 mm - 10" H1 : 25 mm - 7/8" H2 : 106 mm - 4 1/8" W : 650 g</p>																					
<p>TELLER 235 RESTAURANT Flach 22522 0 26102 51162 6 ✓ R6/B4 M : 235 mm - 9 1/4" H1 : 26 mm - 1" H2 : 110 mm - 4 1/4" W : 550 g</p>																					
<p>TELLER 225 RESTAURANT Flach 29337 0 26102 51160 2 ✓ R6/B4 M : 225 mm - 8 3/4" H1 : 22 mm - 7/8" H2 : 95 mm - 3 3/4" W : 500 g</p>																					
<p>TELLER 195 RESTAURANT Flach 22530 0 26102 51142 8 ✓ R6/B4 M : 195 mm - 7 5/8" H1 : 22 mm - 7/8" H2 : 88 mm - 3 3/8" W : 340 g</p>																					
<p>3 GETEILTER TELLER 255 RESTAURANT Divided plate 57976 0 26102 51125 1 ✓ R6/B4 M : 255 mm - 10" H1 : 26 mm - 1" H2 : 133 mm - 5 1/8" W : 755 g</p>																					
		120°	PP																		
		120°	PC																		
		120°	PP			X	X	X	X	X	X										
		160°	PBT																		

Passend zu den Arcoroc-Produkten empfehlen wir die Deckel und Clochen von Bülling.
Für Informationen und Bestellungen wenden Sie sich bitte direkt an diese Firma :
Email : buellingkg@aol.com www.porzellan-buelling.de



				AKTIVES SYSTEM					PASSIVES SYSTEM															
				THERMOKONTAKT		HEIßLUFT			Rieber			Blanco		Temp-rite		Cambro								
				Electro Calorique	Iseco	Socamel	Sterlen Alpha Gen	Sterlen Nova Flex	Sterlen Thermo Set	Sterlen Combi Set	Sterlen Frigo Set	Combi Tray CN Set	Combi Tray kunststoff Set	Thermo Tray	Uni Tray	Caldomet	Caldo Tray	Temp Royal	Mediterran					
<p>Deckel und Clochen Büling KG</p>	<p>Teller 258 HOTELIERE Flach 59943 0 26102 51191 6 ✓ R6/B4 M: 258 mm - 10 1/8" H1: 20 mm - 3/4" H2: 99 mm - 3 7/8" W: 650 g</p>	<p>Elfenbein 2028-1-4 Klar 2028-1-1 Transparent Natur 2028-1-5 Grau 2028-1-2</p>	120°	PP																				
			120°	PC																				
			120°	PP	X	X	X	X	X	X	X	X								X				X
			160°	PBT																				
<p>Teller 235 HOTELIERE Flach 57975 0 26102 51193 0 ✓ R6/B4 M: 235 mm - 9 1/4" H1: 19 mm - 3/4" H2: 102 mm - 4" W: 550 g</p>																								
<p>Teller 230 HOTELIERE Flach 65253 0 26102 98361 4 ✓ R6/B4 M: 230 mm - 9" H1: 19 mm - 3/4" H2: 96 mm - 3 3/4" W: 525 g</p>																								
<p>Teller 195 HOTELIERE Flach 57974 0 26102 51201 2 ✓ R6/B4 M: 195 mm - 7 5/8" H1: 17 mm - 5/8" H2: 88 mm - 3 3/8" W: 340 g</p>																								
<p>Teller 155 HOTELIERE Flach 58621 0 26102 51208 1 ✓ R6/B4 M: 155 mm - 6" H1: 15 mm - 1/2" H2: 89 mm - 3 1/2" W: 220 g</p>																								
<p>Teller 228 HEAT SYSTEM Flach E6775 8 83314 11348 8 ✓ R6/B4 M: 228 mm - 8 7/8" H1: 25 mm - 7/8" W: 590 g</p>																								
<p>Teller 228 HEAT SYSTEM Flach E6776 8 83314 11347 1 ✓ R6/B4 M: 228 mm - 8 7/8" H1: 25 mm - 7/8" W: 580 g</p>																								

				AKTIVES SYSTEM					PASSIVES SYSTEM												
				THERMOKONTAKT		HEIßLUFT					Rieber			Blanco		Temp-rite		Cambro			
				Electro Calorifique	Iseco	Socamel	Stierfen Alpha Gen	Stierfen Nova Flex	Stierfen Thermo Set	Stierfen Combi Set	Stierfen Frigo Set	Combi Tray CN Set	Combi Tray kunststoff Set	Thermo Tray	Uni Tray	Caldomet	Caldo Tray	Temp Royal	Mediteran		
	Deckel und Clochen	T°	Material																		
				120° PP	X	X	X	X	X												
				120° PP	X	X	X	X	X												
				160° PBT																	
				160° PBT	X	X	X	X	X												
				120° PP	X	X	X	X	X												
				120° PP	X	X	X	X	X												
				160° PBT	X	X	X	X	X												
				160° PBT	X	X	X	X	X												
				120° PP	X	X	X	X	X												
				120° PP	X	X	X	X	X												
				120° PP	X	X	X	X	X	X											
				160° PBT	X	X	X	X	X												
				160° PBT	X	X	X	X	X												
				160° PBT	X	X	X	X	X												
				120° PP			X	X	X												
				120° PP			X	X	X												
				160° PBT			X	X	X												
				120° PP			X	X	X												
				120° PP			X	X	X												
				120° PP			X	X	X												
				120° PP			X	X	X												
				120° PP			X	X	X												
				120° PP			X	X	X												
				120° PP			X	X	X												

				AKTIVES SYSTEM					PASSIVES SYSTEM														
				THERMOKONTAKT		HEIßLUFT					Rieber			Blanco		Temp-rite		Cambro					
				Electro Calorique	Iseco	Socamel	Stierfen Alpha Gen	Stierfen Nova Flex	Stierfen Thermo Set	Stierfen Combi Set	Stierfen Frigo Set	Combi Tray CN Set	Combi Tray kunststoff Set	Thermo Tray	Uni Tray	Caldomet	Caldo Tray	Temp Royal	Mediterran				
<p>Deckel und Clochen </p>	<p>STAPELSCHALE QUADRATISCH 110 X 110 Square dish 18962 0 26102 51038 4 ✓ R6/B4 22 cl M: 110 mm x 110 mm 4 1/4" x 4 1/4" H: 36 mm - 1 3/8" W: 190 g</p>	<p>Klar 1045.48 Klar 7249.47 Blau 7249.95 Blau 1045.83 Grau 1045.46 Grau 7249.46 Transparent Natur 7249.44 Braun 1045.27</p>	120°	PC																			
			120°	PC																			
			120°	PP			X	X	X					X	X	X	X						
			120°	PP																			
			120°	PP																			
			120°	PP																			
			120°	PP																			
			120°	PP																			
			120°	PP																			
			<p>STAPELSCHALE RECHTECKIG 115 X 85 Rectangular dish 27474 0 26102 98280 8 ✓ R6/B4 17,5 cl M: 115 mm x 85 mm 4 1/2" x 3 1/4" H: 36 mm - 1 3/8" W: 170 g</p>	<p>Klar 7181.47 Grau 7181.49 Transparent Natur 7181.45 Blau 7181.44 Klar 7249.48 Blau 7249.46 Blau 7156.95 Grau 7156.46 Transparent Natur 7156.48</p>	120°	PC																	
120°	PP																						
120°	PP																						
120°	PP	X			X	X	X	X		X		X	X						X				
120°	PP																						
120°	PC																						
120°	PP																						
120°	PP																						
<p>STAPELSCHALE RECHTECKIG 175 X 113 Rectangular dish 27473 0 26102 98279 2 ✓ R6/B4 42 cl M: 175 mm x 113 mm 6 7/8" x 4 3/8" H: 36 mm - 1 3/8" W: 330 g</p>	<p>Klar 7244.47 Grau 7244.46 Transparent Natur 7244.48 Blau 7244.95</p>	120°	PC																				
		120°	PP																				
		120°	PP	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X				X				
		120°	PP																				
<p>STAPELSCHALE RECHTECKIG 140 X 90 Rectangular dish 55391 0 26102 51036 0 ✓ R6/B4 24 cl M: 140 mm x 90 mm 5 1/2" x 3 1/2" H: 35 mm - 1 3/8" W: 220 g</p>	<p>Klar 7297.47 Grau 1231.03</p>	120°	PC																				
		120°	PP			X	X	X		X													
<p>STAPELSCHALE 120 Bowl 43319 0 26102 43320 1 ✓ R6/B6 27 cl M: 120 mm - 4 5/8" H: 47 mm - 1 3/4" W: 200 g</p>	<p>Grau 7200.45 Blau 7200.95 Braun 7200.21</p>	120°	PP																				
		120°	PP			X	X	X		X		X	X	X	X				X	X	X		
		120°	PP																				
<p>STAPELSCHALE 140 Bowl 43317 0 26102 43318 8 ✓ R6/B6 47 cl M: 140 mm - 5 1/2" H: 52 mm - 2" W: 270 g</p>	<p>Grau 0979.44 Grau 7307.03 Blau 0979.94 Blau 7307.08 Braun 0979.24</p>	120°	PP																				
		160°	PBT																				
		120°	PP			X	X	X	X	X		X	X	X		X							
		160°	PBT																				
<p>STAPELSCHALE/EINTOPF 170 Bowl 43315 0 26102 43316 4 ✓ R6/B6 90 cl M: 170 mm - 6 5/8" H: 78 mm - 3" W: 480 g</p>	<p>Grau 7307.05 Blau 7307.06</p>	160°	PBT																				
		160°	PBT			X	X	X															

	Deckel und Clochen	T°	Material	AKTIVES SYSTEM					PASSIVES SYSTEM										
				THERMOKONTAKT		HEIßLUFT			Sterilen Thermo Set	Sterilen Combi Set	Sterilen Frigo Set	Rieber			Blanco		Temp-rite	Cambro	
				Electro Calorique	Iseco	Socamel	Sterilen Alpha Gen	Sterilen Nova Flex				Combi Tray CN Set	Combi Tray kunststoff Set	Thermo Tray	Uni Tray	Caldomet	Caldo Tray		Temp Royal
 BOCKBECHER 29 cl STAPELBAR <i>Mug</i> 18316 O 26102 56719 7 ✓ R6/B6 29 cl - 9 3/4 oz. M : 79 mm - 3" H : 90 mm - 3 1/2" W : 270 g	 Grau 1192.47 Blau 1192.96 Braun 1192.21	120° 120° 120°	PP PP PP				X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		
BOCKBECHER 25 cl STAPELBAR <i>Mug</i> 36140 O 26102 56721 0 ✓ R6/B6 25 cl - 8 1/4 oz. M : 72 mm - 2 3/4" H : 89 mm - 3 1/2" W : 215 g	 Grau 1192.22	120°	PP				X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		
OBERTASSE 19 cl RESTAURANT STAPELBAR <i>Cup</i> 22837 O 26102 24649 8 ✓ R12/B4 19 cl - 6 1/4 oz. M : 78 mm - 3" H : 65 mm - 2 1/2" W : 190 g	OBERTASSE 22 cl RESTAURANT STAPELBAR <i>Cup</i> 25269 O 26102 50959 3 ✓ R12/B4 22 cl - 7 1/4 oz. M : 78 mm - 3" H : 74 mm - 2 7/8" W : 210 g			X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X		
OBERTASSE CYLINDRIQUE 22 cl STAPELBAR <i>Cup</i> E9566 O 26102 01559 9 x A6 28 cl - 9 1/4 oz. M : 92 mm - 3 5/8" H : 60 mm - 2 1/4" W : 230 g	OBERTASSE CYLINDRIQUE 22 cl STAPELBAR <i>Cup</i> 01542 O 26102 01542 1 x Y6/B12 22 cl - 7 1/4 oz. M : 79 mm - 3" H : 65 mm - 2 1/2" W : 200 g			X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X		
KAFFEIKANNE 32 cl STAPELBAR <i>Coffee/tea pot</i> 51049 O 26102 51053 7 ✓ R6/B4 0,32 L - 10 3/4 oz. M : 88 mm - 3 3/8" H : 85 mm - 3 1/4" W : 340 g	 Grau 7113.47 Blau 7113.97 Braun 7113.21	120° 120° 120°	PP PP PP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

Articles commercialisés sous la marque Luminarc.



- Bis zu 3 Mal widerstandsfähiger als vergleichbare Materialien für den gedeckten Tisch, das Geheimnis ihrer unschlagbaren Lebensdauer.
- Dauerhafte Beständigkeit gegen Messerabrieb.
- Ausgezeichnete Beständigkeit der Oberfläche und der Dekore, auch nach mehr als 2000 Spülvorgänge.
- Optimal Stapelbarkeit.

- Gleiche Werte in der Wärmeleitfähigkeit und der Speicherung der Hitze wie andere Materialien des gedeckten Tisches.
- 0% BACTERIA 100% Glas, 0% Porosität, 100% Hygienisch.
- 100% RECYCLABLE Umweltfreundliches Material 100 % Glas, 100 % recycelbar.
- QUALITY PRICE Die beste Lösung auf dem Markt.

Verfügbare Dekore



Eine Vorgehensweise im Einklang mit den Werten von Arc International



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 International verfügt über internationale Vertriebs- und Produktionsstätten, um in unmittelbarer Kundennähe innovative und lokal angepasste Artikel herzustellen.

- **3 % des Umsatzes** werden für Forschung & Entwicklung eingesetzt, um technische Fortschritte und Umweltschutz in Einklang zu bringen.
- Kreation eines **neuen Werkstoffes, dem Kwarx**. 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 International fördert an den einzelnen Standorten die grundlegenden Werte des Unternehmens auf der Basis des Respekts und der Weiterentwicklung von Männern und Frauen.

- **Beitritt zum Global Compact** im Jahr 2003, eine von der UNO veranlasste Initiative.
- 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 Alkohol in Frankreich, Spanien, Großbritannien.



EINE UMWELT, DIE ES ZU SCHÜTZEN GILT

Arc International verpflichtet sich darüber hinaus, diese Prozesse weiter zu verbessern, um noch umweltfreundlichere Produkte herzustellen.

- Der Wille, Treibhausgaseffekte unter Kontrolle zu halten, durch den Beitritt zum AERES (Vereinigung von Unternehmen für die Reduzierung des Treibhausgaseffektes), bereits seit 2001: innerhalb von 4 Jahren **Senkung des Wasserverbrauchs um 20% und der Treibhausgasemissionen um 12%**.
- **1090 Tonnen recyceltes Plastik** im Jahr 2007 in der Unternehmensgruppe im Vergleich zu 111 Tonnen im Jahr 2004.
- **Senkung des Energieverbrauchs um 9%** dank des Recyclings von Glas im Herstellungsprozess.