

# COOK

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

MAGAZINE No. 1



## FLEXILIGENCE

Inteligentne rozwiązania  
ułatwiające proces gotowania

### BLANCO COOK JOURNEY

Wizyta w restauracji  
Laib & Leben

### ZOBACZ, POCZUJ I POSMAKUJ

Gotowanie na żywo w firmie  
honestbee – Singapur



NOWOŚĆ  
BLANCO  
COOK  
I-flex



## ODKRYJ KONCEPCJĘ „FLEXILIGENCE” SYSTEMU BLANCO COOK



### Szanowni Klienci, Partnerzy i Zainteresowani,

oto nadszedł ten długo oczekiwany moment: w rodzinie produktów BLANCO COOK pojawiła się nowa generacja! Idea, która miała swój początek ponad 10 lat temu wraz z opracowaniem naszej pierwszej stacji do gotowania w obecności klienta, posiada obecnie logiczną kontynuację w postaci nowej serii modeli.

**BLANCO COOK classic** to nasze przyszłościowe, wysokowydajne stacje do gotowania, które dzięki swoim wyjątkowym osiągom zyskały uznanie na rynku.

Oferta została rozszerzona o kompaktową, jeszcze bardziej mobilną serię modeli **BLANCO COOK I-flex**. Opiera się ona na sprawdzonej technologii swojej poprzedniczki. Jednocześnie uwzględnia specyficzne wymagania nowych klientów.

Rodzina produktów BLANCO COOK to nasze rozwiązanie, które zaspokaja rosnące zapotrzebowanie na świeżo przygotowane potrawy, dostępne zawsze i wszędzie. Nasze mobilne stacje do gotowania otwierają drogę realizacji nowym pomysłom biznesowym.

BLANCO COOK to **inteligentny** system gotowania wychodzący naprzeciw codziennym wymaganiom z maksymalną **elastycznością**. Cechą wspólną urządzeń BLANCO COOK classic i I-flex jest ich koncepcja znana pod nazwą „**FLEXILIGENCE**”. Obie serie modeli zapewniają kompleksowe rozwiązania dostosowane do różnych obszarów zastosowań praktykowanych przez naszych klientów.

Artykuły opublikowane w niniejszym pierwszym wydaniu mogą posłużyć czytelnikom za inspirację. **Odkryj koncepcję „FLEXILIGENCE” systemu BLANCO COOK.**

Życzymy miłej lektury i dobrych pomysłów na biznes!

Z poważaniem

Roland Spleiss  
Prezes Zarządu firmy BLANCO Professional

Obszerne artykuły i raporty oraz zdjęcia i filmy wideo  
można znaleźć na stronie [www.blanco-cook.com](http://www.blanco-cook.com)



**BLANCO COOK to inteligentny system gotowania wychodzący naprzeciw codziennym wymaganiom z maksymalną elastycznością.**

#### **Koncepcja „Flexiligence” w zakresie wykorzystania idei**

Idealne rozwiązanie dla Twojego pomysłu na biznes: system BLANCO COOK oferuje konfiguracje dostosowane do potrzeb użytkownika pod względem wielkości, klasy wydajności i wyposażenia.

#### **Koncepcja „Flexiligence” w zakresie wykorzystania przestrzeni**

Dowolność wyboru miejsca: system BLANCO COOK łączy w sobie urządzenia do gotowania i wyciąg kuchenny.

#### **Koncepcja „Flexiligence” w zakresie wykorzystania czasu**

Zmiana oferty dań od rana do wieczora i jej ciągle uaktualnianie: system BLANCO COOK umożliwia dokonywanie modyfikacji wyposażenia w zależności od potrzeb i bez szczególnego wysiłku.

#### **Koncepcja „Flexiligence” w zakresie projektowania**

Aby nadać otoczeniu harmonię: system BLANCO COOK daje użytkownikom możliwość dowolnego dostosowania pod kątem materiału i kolorystyki.

#### **Koncepcja „Flexiligence” w zakresie organizacji pracy**

Ułatwienie pracy: dzięki starannie przemyślanej ergonomii, racjonalnemu rozplanowaniu powierzchni i praktycznym akcesoriom system BLANCO COOK zwiększa wydajność pracy.

#### **Koncepcja „Flexiligence” w zakresie czyszczenia**

Minimalny wysiłek podczas czyszczenia: system BLANCO COOK cechuje się powierzchniami ułatwiającymi zachowanie higieny i łatwo dostępnymi elementami, nadającymi się do mycia w zmywarce, które można wyjmować bez użycia jakichkolwiek narzędzi.

#### **Koncepcja „Flexiligence” w zakresie mobilności**

Dzisiaj tu, jutro tam: dobrze, że system BLANCO COOK może zawsze podążać za Tobą.

# ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA I ARCHITEKTURA



## Rodzina BLANCO COOK

Sprawdzone rozwiązania, nowe produkty – wspólny mianownik: urządzenia BLANCO COOK classic i I-flex posiadają wiele wspólnych cech techniczno-funkcjonalnych.



- Wysokowydajny system odsysania i filtracji
- Elektrostatyczny system filtracji ION TEC
- Pochłaniacz
- BLANCO Control
- Modułowa konstrukcja
- Funkcjonalny design
- Łatwe czyszczenie
- Indywidualny wzór okładziny

# SMALL BUT COOKS

Rodzina produktów BLANCO COOK  
rozsztata się



Dr Andreas Hillenmeier,  
kierownik działu badań  
i rozwoju



Patrick Hilpp,  
menedżer produktu



Frederikus de Leeuw,  
kierownik działu  
sprzedaży

**Rozwój i wprowadzenie wersji I-flex na rynek wspierane są przez umysły wielu specjalistów. Spotkaliśmy się z trzema członkami zespołu interdyscyplinarnego w celu przeprowadzenia z nimi wywiadu i zaprezentowania Państwu nowej serii modeli z punktu widzenia rozwoju, zarządzania produktem i sprzedaży.**

**Z jakich powodów firma BLANCO Professional zdecydowała się na rozszerzenie rodziny produktów BLANCO COOK o nową serię modeli?**

**P.H.** BLANCO COOK classic to inteligentna, uniwersalna stacja do gotowania ze zintegrowanym wyciągiem kuchennym, która od lat cieszy się dużym uznaniem na rynku. Zasadniczo jest ona przeznaczona do przygotowywania dużej liczby porcji wybranych potraw w możliwie najkrótszym czasie. Jednakże do niektórych zastosowań stacja ta po prostu za duża.

**F.d.L.** Nasze stacje do gotowania BLANCO COOK classic już dziś oferują klientom wysoką elastyczność. Stosowanie stacji BLANCO COOK I-flex zwiększa jeszcze bardziej możliwości wprowadzania na bieżąco różnych zmian. Umożliwia ona np. modyfikowanie asortymentu posiłków w ciągu dnia bądź nawet gotowanie à la carte. Ponadto dzięki wersji „I-flex to go” oferujemy obecnie niezwykle mobilne rozwiązanie, idealnie nadające się do zastosowań

cateringowych wymagających częstych zmian lokalizacji.

**A.H.** Wszędzie, gdzie przygotowywanie potraw wymaga przede wszystkim wysokiej elastyczności, a nie maksymalnych zdolności przerobowych, decydującą rolę odgrywa również cena zakupu. Rozszerzając naszą rodzinę produktów, uwzględniliśmy właśnie ten aspekt bez konieczności obniżania standardów natury technicznej i funkcjonalnej.

**Jakim wyzwaniem musiał stawić czoła zespół I-flex podczas opracowywania koncepcji i produktu?**

**A.H.** Naszym największym wyzwaniem było połączenie pełnopowierzchniowej płyty indukcyjnej ze sprawdzonym systemem odsysania i oczyszczania powietrza oraz związaną z nimi koncepcją obsługi klientów i urządzeń. Mimo zmniejszenia wymiarów produktu, stawiamy mu najwyższe wymagania w zakresie funkcjonalności i prostoty obsługi.



**P.H.** Wdrożenie indukcyjnych urządzeń do gotowania było dla nas wszystkich rzeczywiście bardzo ekscytującym zadaniem. Aby zbadać możliwości i ograniczenia zabudowanej płyty indukcyjnej, przeprowadziliśmy wspólnie wiele prób i testów. Nawet nasi specjaliści wkraczali na nieznany dotychczas grunt. Uczynili oni wielki krok w stronę przyjęcia nowej koncepcji i gruntownego przemyślenia jej zastosowań przy pełnym wykorzystaniu zalet i możliwości stacji I-flex.

**F.d.L.** Z punktu widzenia sprzedaży istotne jest zapewnienie naszym klientom należytego wsparcia w formie doradztwa w zakresie zastosowań i koncepcji. Dzięki urządzeniu BLANCO COOK I-flex eksplorujemy również zupełnie nowe segmenty rynku, m.in. mniejsze domy spokojnej starości czy wspólnoty mieszkaniowe seniorów. Stację do gotowania w wersji „to-go” można transportować do różnych obiektów mieszkalnych i serwować ich mieszkańcom świeżo przygotowane potrawy zgodnie z indywidualnymi preferencjami.

### **Jaki jest następny krok na drodze rozwoju rodziny produktów BLANCO COOK?**

**P.H.** Po udanym wdrożeniu mogę obecnie przekazać projekt do działu sprzedaży. Dzięki temu po raz pierwszy od dłuższego czasu odetchnę i porządnie się wyśpię. – Lecz mówiąc poważnie: jestem rzecz jasna bardzo ciekaw opinii klientów i wielu nowych pomysłów zastosowania produktu!

**F.d.L.** Po prezentacji na międzynarodowych targach HOST nasze przygotowania do niemieckiej premiery idą pełną parą. Szczególnie cieszymy się z możliwości wprowadzania tych doskonałych produktów z rodziny BLANCO COOK na jeszcze szerszy rynek.

**A.H.** Wciąż widzę duży potencjał w opracowywaniu kolejnych innowacyjnych akcesoriów kuchennych, atrakcyjnych metod przygotowywania potraw i pomysłów na receptury. Wkrótce zobaczymy ciekawe perspektywy gotowania na żywo, jakie projekt BLANCO COOK I-flex otworzy w przyszłości.

# BLANCO COOK JOURNEY



Aby poznać mocne strony naszego systemu BLANCO COOK, trzeba się przyjrzeć jego pracy.

Obecnie działa on w firmie Laib & Leben, łączącej tradycyjny kunszt piekarski z organizacją kulinarnych eventów. Wraz z jej właścicielem Walterem Köhlerem zespół firmy BLANCO Professional odkrył różne możliwości uzupełnienia tej innowacyjnej koncepcji, jaką daje urządzenie w wersji I-flex to go.



---

## WIZYTA W RESTAURACJI LAIB & LEBEN

### 1 DZIEŃ – 1 KUCHARZ – 2 LOKALIZACJE – 3 POSIŁKI – 6 DAŃ

---

#### GODZINA 9.00 – IDEALNY POCZĄTEK DNIA

Piekarnia w miejscowości Bruchsal pachnie świeżo upieczonym chlebem. Rośnie apetyt na pyszne śniadanie. Dzięki mobilnej stacji do gotowania BLANCO COOK I-flex możemy uzupełnić ofertę o świeżo przygotowane jajka sadzone na boczku z warzywami. Ponadto w ofercie są także chrupiące bułki prosto z piekarni i oczywiście filiżanka kawy. Dla tych, którzy wolą śniadanie na słodko, dobrym wyborem będą puszyste naleśniki „pancakes” udekorowane owocami, cukrem pudrem i polane syropem.



#### GODZINA 11.00 – PRZYGOTOWANIA W TOKU

Za godzinę zacznie się ruch obiadowy. Obsługa stacji jest teraz pilnie zajęta krojeniem i gotowaniem makaronu. Gotowe do użycia świeże składniki łądują w pojemnikach gastronomicznych GN. Na koniec trzeba oczyścić blat roboczy i umieścić na nim sprzęt do gotowania. Można zaczynać.

#### GODZINA 12.00 – ŚWIEŻE POTRAWY NA OBIAD

W menu znajdują się dwa gorące dania obiadowe na bazie makaronu: „Pasta alla napoletana” z cebulą, bazylią i parmezanem oraz „Pasta alla mamma” z brokułami, gorgonzolą i czosnkiem. Goście z sąsiedztwa mogą korzystać z urozmaiconej oferty obiadowej. Słodki deser prosto z lady piekarni i filiżanka espresso zwińczają obiad.





### **GODZINA 15.00 – ZMIANA SCENOGRAFII**

Po sześciu godzinach nieprzerwanej pracy powietrze jest nadal czyste, co oznacza, że zintegrowany wyciąg kuchenny działa skutecznie. Nadszedł czas na sprzątanie, czyszczenie i mycie; za dwie godziny wyruszamy w dalszą drogę. Na dziś wieczór mamy pewne plany. Dlatego też ostrożnie pakujemy stację do ciężarówki.

### **GODZINA 17.00 – W DROGĘ**

Mamy dobry czas. W filii piekarni w Karlsruhe czeka nas obsługa imprezy „po godzinach”. Pogoda również odgrywa istotną rolę: Słoneczna pogoda przy temperaturze 25 C to idealne warunki do serwowania gościom wspaniałych kolacji na świeżym powietrzu. Dzięki prostej funkcji „plug and play” konfiguracja urządzenia BLANCO COOK I-flex jest dziecinnie łatwa.



### **GODZINA 19.00 – CZAS NA IMPREZĘ**

Podczas comiesięcznych organizowanych przez firmę Laib & Leben imprez typu „po godzinach” gwoździem programu jest gotowanie na żywo. Stacja do gotowania faktycznie od samego początku przyciąga uwagę gości. Medaliony wołowe i krewetki z grilla po prostu rozpluwają się w ustach, a w czasie luźnej pogawędki przy stacji do gotowania nasz kucharz Alex opowiada nam, że warzywa pochodzą z upraw ekologicznych.



### **GODZINA 23.00 – ZAKOŃCZENIE PRACY**

Pracowity dzień dobiega końca. Po wysprzątananiu i spakowaniu naszej stacji I-flex udajemy się w drogę powrotną. Towarzyszy nam błogie uczucie, że przez cały dzień stacja we wszystkich lokalizacjach stanowiła prawdziwą wartość dodaną.



# NA STYKU PIEKARNICTWA I GASTRONOMII



Laib & Leben, Karlsruhe



**Walter Köhler jest pasjonatem trendsettingu.**

**Już podczas otwarcia pierwszej filii firmy „Laib & Leben” w 2010 r. włączył on gotowanie na żywo do nowej koncepcji budowania wizerunku marki. Powodzenie jego działań dowodzi, że miał rację: gastronomia stanowi obecnie 50% obrotów firmy. W tym miejscu podsumowuje on zalety urządzenia BLANCO COOK I-flex.**

## ZWIĘKSZENIE POŁA MANEWRU

Dzięki urządzeniu BLANCO COOK I-flex zyskujemy mobilność. Dziś gotujemy na świeżym powietrzu przy ładnej pogodzie, jutro serwujemy obiad w piekarni, a pojutrze zastosujemy urządzenie I-flex to go do celów cateringu. Podoba mi się taka swoboda działania.

## ZALETY INDYWIDUALIZACJI

Już obecnie uwzględniamy życzenia klientów, ponieważ gotujemy wszystkie potrawy na bieżąco. Dzięki systemowi BLANCO COOK w jeszcze większym zakresie możemy oferować alternatywne posiłki np. dla alergików, wegetarian lub osób przestrzegających przepisów religijnych. A wszystko to dzięki wyjątkowej uniwersalności, która cechuje te indukcyjne urządzenia do gotowania.

## UROZMAICONA OFERTA

Przygotowując posiłki, kierujemy się apetytem naszych klientów,

a nie porami posiłków. System BLANCO COOK I-flex umożliwia nam przez cały dzień elastyczne modyfikowanie posiłków, np. przygotowywanie omeletów śniadaniowych równocześnie z daniami obiadowymi i goframi. Dzięki temu menu jest bardziej zróżnicowane, co oznacza większą lojalność klientów.

## PO PROSTU WYDAJNE GOTOWANIE

Obsługa płyt indukcyjnych urządzenia I-flex jest łatwa i szybka. Dzięki temu nasz personel pracuje wydajniej przy mniejszym zużyciu energii.

## BLANCO COOK I-flex 3 to go



Urządzenie BC I-flex to go posiada duże, wytrzymałe kółka ze stali szlachetnej, listwy odbojowe i uchwyt do pchania, dzięki czemu idealnie spełnia szczególne wymagania w zakresie cateringu i stosowania poza lokalizacją firmy.

- Pojemność od małej do średniej, możliwość całodziennego użytkowania
- Stały bądź zmienny asortyment posiłków
- Urządzenia indukcyjne zabudowane na stałe – maks. 3 płyty
- Kompaktowe wymiary, niewielka masa



WELCOME TO  
HABITAT

## ZOBACZ, POCZUJ I POSMAKUJ – GOTOWANIE NA ŻYWO W HONESTBEE

Handel detaliczny produktami spożywczymi opiera się w coraz większym stopniu na hybrydowych punktach gastronomicznych, konkurujących z dostawcami internetowymi.

Nasz aktualny punkt odniesienia – singapurska firma „honestbee” dowodzi, że poza koncepcjami gotowania na żywo istnieje coś więcej.



### MAIKA ARMANN

Pracuje w firmie BLANCO Professional GmbH + Co kg jako dyrektor ds. sprzedaży na Azję/Oceanię/Izrael. Posiada 15-letnie doświadczenie w zakresie tworzenia struktur sprzedaży i organizacyjnych dla europejskich średnich przedsiębiorstw działających w azjatyckim regionie gospodarczym.

### ŚWIEŻOŚĆ, WYGODA I ROZRYWKA PODCZAS ZAKUPÓW

Obiekt „habitat by honestbee” można porównać do dużej, nowoczesnej hali targowej, w której prowadzona jest sprzedaż bezgotówkowa. Na stoiskach targowych oferowane są świeże towary i pakowane produkty spożywcze na wynos lub przeznaczone do bezpośredniego przyrządzenia na miejscu. Gotowanie odbywa się na dwóch stacjach – makaronowej wyposażonej w urządzenie BLANCO COOK classic 2.1 i stacji BLANCO COOK classic 3.1 do przyrządzania dań kuchni azjatyckiej. Menu prezentowane są na wystawie, a figurujące w nich potrawy – przygotowywane w obecności klientów. Zaopatrzona w system BLANCO COOK, firma

„honestbee” jest jedną z najszybciej rozwijających się azjatyckich platform handlu elektronicznego. W skład firmy wchodzi również stacjonarne supermarkety, m.in. nasz nowy klient – firma „habitat by honestbee” z siedzibą w Singapurze. Placówka ta stanowi dobry przykład wielofunkcyjnych punktów gastronomicznych, które cieszą się coraz większym powodzeniem we flagowych sklepach Azji i Europy. Główną ideą leżącą u podstaw tego typu hybrydowych supermarketów jest połączenie handlu detalicznego produktami spożywczymi z ofertą gastronomiczną oraz organizacją imprez w centrach rozrywkowo-gastronomicznych.

„honestbee” jest również doskonale przygotowana do obsługi różnych cyklicznych imprez.

Za pomocą profesjonalnych urządzeń systemu BLANCO COOK można sprawnie obsłużyć nie tylko wielką liczbę klientów przewijających się tu w południe, wieczorem i w weekend. Dzięki integracji urządzeń do gotowania i wyciągu kuchennego w jednej stacji oraz niezależności od miejscowych instalacji, system BLANCO COOK nadaje się też idealnie do warunków panujących na azjatyckim rynku nieruchomości. Dzięki 15-letniemu doświadczeniu zdobytemu na miejscu, Maika Armann dobrze wie, o czym mówi. „W Singapurze, podobnie jak we wszystkich azjatyckich metropoliach, ze względu na ekstremalne zagęszczenie w centrum miasta nie powstają nowe budynki, a istniejące powierzchnie podlegają zmianom sposobu użytkowania. Ponadto w związku ze wzrostem opłat czynszowych na porządku dziennym są przeprowadzki

dokonywane średnio co dwa lata. Nasze stacje do gotowania można bardzo łatwo przemieszczać w myśl zasady „plug and play” i szybko uruchamiać w nowym miejscu. Dzieje się tak, gdyż zazwyczaj stacje BLANCO COOK dostarczane są fabrycznie na kółkach, a specjalne skrzynie transportowe ułatwiają ich przeprowadzki”.

Lecz oferty można również zmieniać zgodnie z wymaganiami rynku. „Nigdy nie można przewidzieć, czy dana koncepcja żywienia wypali” – kontynuuje Maika Armann. Jeśli np. stacja makaronowa nie sprawdzi się, po dokonaniu prostej modyfikacji stołowych urządzeń systemu BLANCO COOK będzie można przyrządzać inne potrawy, takie jak hamburgery lub dania azjatyckie. Tego typu uniwersalność, która stanowi główną zaletę tej stacji, opłaca się również ze względu na możliwość zmiany koncepcji oraz dostosowania do trendów kulinarnych bądź sezonu.



Doskonała integracja: BLANCO COOK classic 3.1 do gotowania potraw kuchni azjatyckiej



#### STACJA MAKARONOWA BLANCO COOK classic 2.1



#### POTRAWY KUCHNI AZJATYCKIEJ BLANCO COOK classic 3.1



Urządzenia BC classic 2.1 i 3.1 są wyposażone w nasz elektrostatyczny system filtracji ION TEC, osłonę higieniczną wykonaną ze szkła bezpiecznego ESG, oświetlenie LED i reling usytuowany na dachu.

- Pojemność od średniej do wysokiej, możliwość stosowania przez cały dzień lub w godzinach szczytu
- Asortyment posiłków jest stały w ciągu dnia, a zmienny w ciągu tygodnia



# BLANCO COOK classic

## ROK WPROWADZENIA NA RYNEK

2008

Doświadczony gigant

---

## ROZMIAR

Okazały wygląd w trzech różnych rozmiarach:

**1544** x 756 x 1362 mm

(do 2 stołowych urządzeń do gotowania)

**1949** x 756 x 1362 mm

(do 3 stołowych urządzeń do gotowania)

**2354** x 756 x 1362 mm

(do 4 stołowych urządzeń do gotowania)

---

## MASA

Znaczna – zależnie od wielkości:

195 – 225 kg

---

## OPCJE WYPOSAŻENIA

Profesjonalny sprzęt obejmujący 13 różnych stołowych urządzeń do gotowania

---

## CECHA CHARAKTERYSTYCZNA

### Specjalista

Koncentruje się na jednym temacie, wymaga nieco czasu na przygotowanie się z dnia na dzień do zmiany tematu

---

## WYTRZYMAŁOŚĆ

Niezwykle wytrzymały, pracuje od rana do wieczora, lubi wielu ludzi wokół siebie, bardzo wydajny

---

## MOŻLIWOŚCI STOSOWANIA

Przeważnie jako urządzenie stacjonarne

---

## GŁÓWNE ZALETY SYSTEMU

- Wydajny i przestronny
- Nie do pobicia pod względem mocy przerobowej
- Możliwość smażenia również frytek



# BLANCO COOK I-flex

## ROK WPROWADZENIA NA RYNEK

2019

Uniwersalne maleństwo

## ROZMIAR

Kompaktowe wymiary – w dwóch różnych rozmiarach:

**925**x678x1306 mm

(do 1 lub 2 płyt indukcyjnych)

**1255**x678x1306 mm

(do 3 płyt indukcyjnych)

## MASA

Niewielka – zależnie od wielkości:

130 – 150 kg

## OPCJE WYPOSAŻENIA

Płyta indukcyjna z akcesoriami kuchennymi, które można dowolnie zmieniać

## CECHA CHARAKTERYSTYCZNA

### Omnibus

Zawsze otwarty na nowe pomysły, szybko zmienia temat – również w ciągu dnia

## WYTRZYMAŁOŚĆ

Bardzo zrównoważony, uwielbia różnorodność od rana do wieczora, pracuje krok po kroku

## MOŻLIWOŚCI STOSOWANIA

Pracuje niezawodnie w jednym miejscu; wyrusza też chętnie w podróż z odpowiednim wyposażeniem

## GŁÓWNE ZALETY SYSTEMU

- Kompaktowy i wydajny
- Dostarcza różnorodne potrawy szybko i bez przerwy
- Mobilny i zwinny



# W NAJLEPSZYM PORZĄDKU

## 8 bezpośrednich i praktycznych wskazówek, ułatwiających obsługę

### 1. RACJONALNIE WYKORZYSTUJ PRZESTRZEŃ STACJI DO GOTOWANIA

Starannie przemyślane rozmieszczenie ułatwia bezpośredni dostęp do wszelkich akcesoriów, m.in. pojemników gastronomicznych, młynka do pieprzu, pojemnika oleju z wylewką.

### 2. ODKŁADAJ AKCESORIA ZAWSZE W TO SAMO MIEJSCE

Stałe miejsce na czerpaki, noże i szczypce pozwala zaoszczędzić mnóstwo czasu i czyni obsługę profesjonalną.

### 3. ZMIENIAJ DEKORACJE, ABY WZBUDZIĆ CIEKAWOŚĆ

Danie dnia, ważne wydarzenia, sezonowe atrakcje: na takie okazje dostępnych jest wiele motywów dekoracyjnych. Wystarczy odrobina kreatywności, aby przyciągnąć uwagę klientów.

### 4. ZWRACAJ UWAGĘ NA KOLORYSTYKĘ

Produkty spożywcze o podobnym kolorze nie powinny być przechowywane w elemencie wielofunkcyjnym obok siebie. Produkty o intensywnych, kontrastujących ze sobą barwach, m.in. pomidory, bazylię bądź marchew, skutecznie przyciągają wzrok, dlatego też należy umieścić je w polu widzenia klienta.

### 5. DEGUSTACJA POTRAW

Nie można przecenić roli degustacji potraw w obecności klienta. Uśmiechem sygnalizujesz mu, że jesteś zadowolony z wyników swojej pracy. W tym celu miej zawsze pod ręką odpowiednią liczbę tyżek.

### 6. DBAJ O CZYSTOŚĆ

Stacja do gotowania powinna być czysta nie tylko w chwili rozpoczęcia pracy. Bezpośredni dostęp do ręcznika papierowego lub ścierki ułatwia jej czyszczenie na bieżąco. Dzięki praktycznym akcesoriom systemu BLANCO COOK wszystko jest na swoim miejscu.

### 7. SZYBKA UTYLIZACJA RESZTEK

Pracując przy produktach spożywczych, należy dbać o ich terminową utylizację. Pojemnik na odpady powinien znajdować się pod ręką, lecz nie w polu widzenia gości.

### 8. URZĄDZENIA WSPOMAGAJĄCE DOSKONAŁĄ ORGANIZACJĘ PRACY

W razie potrzeby bez problemu można zwiększyć zasięg działania za pomocą wózka do serwowania potraw ze zintegrowanym blatem roboczym. To mobilne urządzenie pomocnicze stanowi nie tylko dodatkowy blat roboczy, lecz również wspomaga proces przygotowywania i przyrządzania potraw.



**UWE KAMMER**

Dyrektor Międzynarodowy BLANCO Professional Academy  
25 lat doświadczenia w dziedzinie handlu krajowego i zagranicznego, kieruje Akademią od 2015 r.

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
professional@blanco.de  
www.blanco-professional.com

Obszerne artykuły i raporty oraz zdjęcia i filmy wideo można znaleźć na stronie [www.blanco-cook.com](http://www.blanco-cook.com)