

COOK

MAGAZINE No. 1

BLANCO
PROFESSIONAL



FLEKSILIGENCIJA

Inteligentna rješenja
za fleksibilno kuhanje

BLANCO COOK JOURNEY

U gostima kod Laib & Leben

SEE, FEEL & TASTE

Live Cooking u
honestbee – Singapur



NOVO
BLANCO
COOK
I-flex







OTKRIJTE FLEKSILIGENCIJU BLANCO COOK



Cijenjeni kupci, partneri i potencijalni klijenti,

vrijeme je: Obitelj proizvoda BLANCO COOK dobila je nasljednike! Ono što je započelo prije više od 10 godina razvojem naše prve stanice za pripremu jela pred gostima sada je logičan nastavak nove serije modela.

U budućnosti, BLANCO COOK classic će predstavljati naše stanice za kuhanje s visokim učinkom, koje su svojim izvrsnim performansama etablirale svoje ime na tržištu.

Novi **BLANCO COOK I-flex** dodaje kompaktну, još mobilniju seriju modela. Oslanja se na provjerenu tehnologiju svoje velike sestre. Istodobno ispunjava specifične zahtjeve kupaca iz novih područja.

Obitelj proizvoda BLANCO COOK naše je rješenje za sve veću potražnju za svježe pripremljenom hranom – dostupne u bilo kojem trenutku i bilo gdje. Naše mobilne stanice za kuhanje krče put za realizaciju novih poslovnih ideja.

BLANCO COOK je **inteligentan** sustav kuhanja koji udovoljava svakodnevnim potrebama uz maksimalnu **fleksibilnost**. BLANCO COOK classic i I-flex povezuje njihova **FLEKSILIGENCIJA**. S obje serije modela nudimo cijelovita rješenja za različita područja primjene naših kupaca.

Oduševite se doprinosima ovog prvog izdanja.
Otkrijte FLEKSILIGENCIJU BLANCO COOK.

Želimo vam puno zabave i dobrih poslovnih ideja!

Vaš

Roland Spleiss
Predsjednik upravnog odbora BLANCO Professional

Detaljne članke, izvještaje, slike i videozapise
pronaći ćete na www.blanco-cook.com



FLEKSIBILNOST+INTELIGENCIJA **FLEKSILIGENCIJA**

BLANCO COOK je inteligentan sustav kuhanja koji udovoljava svakodnevnim potrebama uz maksimalnu fleksibilnost.

Fleksiligenca u glavi

Savršeno rješenje za vašu poslovnu ideju: BLANCO COOK nudi pojedinačne konfiguracije veličina, razreda snage i opreme.

Fleksiligenca u prostoru

Slobodan odabir prostora: BLANCO COOK kombinira tehnologiju kuhanja i napu u jednom sustavu.

Fleksiligenca u vremenu

Mijenjanje jela od jutra do večeri i uvijek ažurno: Uz BLANCO COOK možete po potrebi mijenjati i bez napora zamijeniti dodatke i opremu.

Fleksiligenca u oblikovanju

Za skladnu atmosferu: U skladu s vašim stilom uređenja interijera, BLANCO COOK vam nudi pojedinačne mogućnosti oblikovanja u pogledu materijala i boja.

Fleksiligenca u organizaciji

Integrirano olakšanje rada: Uz dobro osmišljenu ergonomiju, razumnu podjelu površine i praktičan pribor, BLANCO COOK donosi učinkovitost i strukturu u radne procese.

Fleksiligenca u čišćenju

Čišćenje uz minimalni napor: BLANCO COOK uvjerava higijenskim površinama i lako dostupnim dijelovima koji se mogu prati u perilici posuđa i ukloniti bez alata.

Fleksiligenca u mobilnosti

Danas ovdje, sutra tamo: Dobro je da vas BLANCO COOK može posvuda pratiti.

SOFISTICIRANA TEHNOLOGIJA I ARHITEKTURA



BLANCO COOK obitelj

Dokazano susreće novo – zajednički nazivnik: **BLANCO COOK classic** i **I-flex** imaju mnogo toga zajedničkog u tehnologiji i funkciji.



- Visoko učinkoviti sustav usisavanja / filtriranja
- Elektrostatski sustav filtriranja ION TEC
- Most za upijanje
- BLANCO Control
- Modularnost
- Funkcionalni dizajn
- Jednostavno čišćenje
- Individualni plašt

SMALL BUT COOKS

Obitelj proizvoda BLANCO COOK
dobila je nasljednike



Dr. Andreas Hillenmeier,
voditelj istraživanja
i razvoja

Mnogo je ljudi koji stoje iza razvoja i stavljanja serije I-flex na tržište. Razgovarali smo s tri člana interdisciplinarnog tima i predstavljamo vam novu seriju modela iz perspektive razvoja, upravljanja proizvodima i prodaje.



Patrick Hilpp,
voditelj proizvoda

Iz kojih je razloga BLANCO Professional proširio obitelj proizvoda BLANCO COOK novom serijom modela?

P.H. BLANCO COOK classic je pametna i svestrana stanica za kuhanje s integriranom napom koja se tijekom godina etablirala na tržištu. U osnovi je dizajnirana za pripremu velikog broja obroka odabranih jela u najkraćem mogućem vremenu. Za određene primjene ova je stanica ipak prevelika.

F.d.L. Naše BLANCO COOK classic stanice za kuhanje kupcima već nude visok stupanj fleksibilnosti. Uz BLANCO COOK I-flex mogućnosti varijacija još su veće. S njom se ponuda hrane može mijenjati tijekom dana ili čak kuhati à la carte. Osim toga, uz I-flex to go, sada nudimo izuzetno mobilno rješenje koje je idealno za catering s čestim promjenama mjesta posluživanja.

A.H. Gdje god se prilikom pripreme jela prvenstveno vodi računa o fleksibilnosti a manje o maksimalnom protoku, visina nabavne cijene također igra presudnu ulogu. Proširenjem naše

obitelji proizvoda uzeli smo u obzir ovaj aspekt bez ugrožavanja tehničkih ili funkcionalnih aspekata.

S kojim se izazovima suočio I-flex tim u kontekstu razvoja koncepta i proizvoda?

A.H. Naš najveći izazov bila je kombinacija indukcije na cijeloj površini s provjerenim sustavom za usisavanje i pročišćavanje zraka i pripadajućim konceptom rukovanja. Zato što smo, unatoč smanjenim dimenzijama, postavili najviše standarde funkcionalnosti i upotrebljivosti.

P.H. Uporaba tehnologije induksijskog kuhanja doista je bila vrlo uzbudljiv zadatak za sve nas. Da bismo istražili mogućnosti i ograničenja ove ugrađene indukcije, zajedno smo izveli brojne testove i ispitivanja. Čak su i naši stručnjaci krenuli na novi teritorij. Za njih je bio veliki korak uključiti se u novi koncept i potpuno preispitati primjene kako bi u potpunosti iskoristili snage i mogućnosti modela I-flex.

F.d.L. Iz prodajne perspektive, ključno je pružiti našim kupcima dobru podršku kroz savjete vezane



uz primjene i koncepte.S BLANCO COOK I-flex, bavimo se i potpuno novim segmentima, poput manjih umirovljeničkih domova ili stambenih skupina starijih građana.U izvedbi "to-go" vlasnici mogu prevoziti stanicu za kuhanje do različitih objekata i stanovnicima osigurati svježe pripremljenu hranu po individualnom ukusu.

Kako će se nastaviti putovanje s obitelji proizvoda BLANCO COOK?

P.H. Nakon uspješnog uvoda, projekt sada mogu predati prodajnom odjelu.Za mene je vrijeme da duboko udahнем i da se dobro naspavam.– Ali ozbiljno:naravno, kako me zanimaju povratne informacije kupaca i brojne nove ideje za moguće primjene!

F.d.L. Nakon međunarodne prezentacije na sajmu HOST, naše pripreme za njemačku premijeru u punom su jeku.Radujemo se što ćemo u budućnosti oduševljavati sjajnim proizvodima obitelji BLANCO COOK na još većem tržištu.

A.H. Vidim još puno potencijala za daljnji razvoj inovativnog pribora za kuhanje, atraktivne primjene za kuhanje i ideje za recepte.Držite oči otvorene za mogućnosti koje će BLANCO COOK I-flex stvoriti u budućnosti.

BLANCO COOK JOURNEY



Ako želite upoznati snage naše BLANCO COOK serije, možete ih pratiti na poslu.

Danas ćemo posjetiti Laib & Leben, pekarnicu koja kombinira tradicionalnu pekarnicu i gurmansku gastronomiju doživljaja. Zajedno s vlasnikom Walterom Köhlerom, tim BLANCO Professional osmislio je razne načine na koje I-flex može na optimalan način nadopuniti moderni koncept.

U GOSTIMA KOD LAIB & LEBEN

1 DAN – 1 KUHAR – 2 LOKACIJE – 3 OBROKA – 6 JELA

9.00 SATI –

SAVRŠEN POČETAK DANA

U pekarnici u Bruchsalu miriše na svježe pečeni kruh. To budi glad za ukusnim doručkom. Pomoću naše mobilne stanice za kuhanje BLANCO COOK I-flex ponudu dopunjujemo svježe pripremljenim prženim jajima sa slaninom i povrćem. Uz to, hrskavo pecivo izravno iz pekarnice i, naravno, šalica kave. Ako više volite slatko, ovdje ćete pronaći mekane palačinke – ukrašene voćem, šećerom u prahu i sirupom – uvijek dobar izbor.



11.00 SATI –

POČINJU PRIPREME

Za sat vremena počinje ručak. Na stanicu se marljivo sjecka i kuha se tjestenina. Svježi sastojci nadohvat su ruke u gastronomskom spremniku. Na kraju se čisti radna površina i postavlja oprema za kuhanje. Sve je spremo za početak.



12.00 SATI –

SVE SVJEŽE ZA RUČAK

Na jelovniku su dvije varijante toplog ručka: "Pasta alla Napoletana" s lukom, bosiljkom i parmezanom i "Pasta alla Mamma" s brokulom, gorgonzolom i češnjakom. Gosti iz susjedstva vesele se raznovrsnoj ponudi za ručak. Komad slatkoga s pulta pekarnice i espresso upotpunjaju jelovnik za ručak.



17.00 SATI – ON THE ROAD

Na vrijeme smo. Pred nama je manifestacija nakon posla u podružnici pekarnice u Karlsruheu. I vrijeme je na našoj strani: Sunčano vrijeme i 25 stupnjeva idealni su uvjeti za pripremu večernjih jela među gostima na otvorenom. Zahvaljujući jednostavnom sustavu "plug and play", ništa ne ometa brzo postavljanje našeg BLANCO COOK I-flex.



23.00 SATI – ZATVARANJE

Ispunjeno se dan bliži kraju. zajedno pospremamo, pakiramo naš I-flex i krećemo kući. Prati nas dobar osjećaj da je na raznim lokacijama tijekom dana stvarno ponudio dodanu vrijednost.

15.00 SATI – PROMJENA SCENE

Nakon šest sati neprekidne uporabe, zrak je i dalje čist – integrirana napa učinkovito radi. Sad se posprema, čisti i ispira, jer za dva sata krećemo dalje. Večeras imamo još nešto u planu. Zbog toga se stanica sigurno utovaruje u transporter.



19.00 SATI – VRIJEME JE ZA PARTY

U after-work formatu Laib & Leben koji se održava svakog mjeseca, u igru ulazi faktor iskustva Live Cooking. Stanica za kuhanje doista privlači pažnju gostiju već od samog početka. Govedji medaljoni i kozice s roštilja jednostavno su ukusni, a tijekom opuštenog razgovora uz stanicu za kuhanje, naš kuhar Alex kaže nam da povrće dolazi iz organskog uzgoja.



KULTURA PEČENJA SUSREĆE AVANTURISTIČKU GASTRONOMIJU



Laib & Leben, Karlsruhe

Walter Köhler strastveni je trendseter.

Već na samom otvaranju prve podružnice "Laib & Leben" 2010. godine, Live Cooking je postao sastavni dio koncepta nove marke. Uspjeh potvrđuje da je u pravu: Gastronomija u međuvremenu ima udio u prometu od 50 posto. Ovdje su očigledne prednosti BLANCO COOK I-flex.

DOBITAK MANEVARSKOG PROSTORA

Uz BLANCO COOK I-flex smo pokretljiviji. Danas po lijepom vremenu kuhamo vani, sutra poslužujemo ručak u pekarnici, a prekosutra ču s I-flex-om otići pomoći u cateringu. Sviđa mi se ovaj slobodan prostor.

PLUS ZA INDIVIDUALNOST

Već danas razmatramo zahtjeve kupaca, jer je ovdje sve svježe kuhanje. Uz BLANCO COOK možemo ponuditi još više alternativa, npr. za osobe koje pate od alergija, vegetarijance ili osobe koje se pridržavaju vjerskih pravila. Ova tehnika kuhanja koja se temelji na indukciji izuzetno je promjenjiva.

PONUDA RAZNOLIKOSTI

Ravnamo se prema gladi naših kupaca, a ne prema vremenima obroka. Uz BLANCO COOK I-flex možemo fleksibilno mijenjati između jela tijekom dana – pripremajući

omlete za doručak uz ručkove i vafle. To donosi veću raznolikost jelovnika i povećava lojalnost kupaca.

JEDNOSTAVNO UČINKOVITO KUHANJE

Uz induksijsku tehnologiju, I-flex-om se može jednostavno i precizno upravljati. To olakšava stvari za naše osoblje i ujedno regulira potrošnju energije.

BLANCO COOK I-flex 3 to go



Opremljen velikim, čvrstim kotačima od nehrđajućeg čelika, zaštitom od udaraca i ručkom za guranje, BC I-flex to go idealno je prilagođen posebnim zahtjevima u cateringu i izvan kuće.

- Mali do srednji kapacitet, cjelodnevna uporaba
- U skladu s promjenom ponude hrane
- Fiksno ugrađena induksijska tehnologija – do 3 ploče za kuhanje
- Kompaktne dimenzije, mala težina



WELCOME TO HABITAT

SEE, FEEL & TASTE – LIVE COOKING U HONESTBEE

Trgovci hranom sve više koriste hibridne gastro-točke u konkurenciji s online trgovcima.

Naša trenutna referenca “honestbee” u Singapuru pokazuje da to nadilazi koncepte kuhanja uživo.



MAIKA ARMANN

U BLANCO Professional GmbH + Co KG kao direktor prodaje za Aziju, Pacifik i Izrael. Petnaest godina iskustva u uspostavljanju prodajnih i organizacijskih struktura za europska mala i srednja poduzeća u azijskom ekonomskom području.

“honestbee” je jedna od najbrže rastućih platformi za e-trgovinu u Aziji. Tvrta također uključuje i stacionarne supermarketete – uključujući i našeg novog kupca “habitat by honestbee” u Singapuru. Ova žarišna točka dobar je primjer višenamjenskih gastro-točaka koje su se etabrirale u vodećim trgovinama Azije i Europe. Osnovna ideja ovih hibridnih supermarketata je spajanje maloprodaje hrane, gastronomije, događanja i zabave u gastronomskim doživljajima.

SVJEŽINA, PRAKTIČNOST I ZABAVA

PRILIKOM KUPOVINE

“habitat by honestbee” može se usporediti s velikom, modernom tržnicom koja posluje bezgotovinski. Na štandovima je dostupna svježa roba i zapakirana hrana koja se može ponijeti ili ponuditi izravno pripremljena na licu mjesta. Kuhamo na dvije stanice – stanici s tjesteninom opremljenom s BLANCO COOK classic 2.1 i na BLANCO COOK classic 3.1 za azijska jela. Jelovnici su predstavljeni na zaslonu i jela se pripremaju pred kupcima. Uz BLANCO COOK, “honestbee” je također savršeno pripremljen za razne događaje koji se redovito održavaju.

No pomoću profesionalne opreme BLANCO COOK ne svladava se fleksibilno samo visoki broj posjetitelja u vrijeme ručka, večeri i vikendom. Integracija tehnologije kuhanja i nape na jednoj stanici, kao i neovisnost od instalacija na licu mjesta, čine BLANCO COOK idealnim za posebne uvjete azijskog tržišta nekretnina. Maika Armann zna o čemu govorи jer ima 15 godina iskustva na licu mjesta. "U Singapuru, kao i u svim većim gradovima u Aziji, zbog ekstremne gustoće populacije u središtima se ne gradi, već će se postojeća područja prenamjenjuju. Osim toga, zbog povećanja stanarina, selidba svake dvije godine često je na dnevnom redu u mnogim mjestima. Naše stanice za kuhanje mogu se jednostavno spakirati po principu "plug and play"

i ponovno staviti u pogon na novom mjestu u trenu. Zbog toga što se BLANCO COOK obično isporučuje na kotačima i u posebnim transportnim kutijama, olakšava se pomicanje stanice."

Ali ponude se mogu mijenjati čak i na samom tržištu. "Nikad ne možete predvidjeti hoće li koncept hrane stići kako je planirano", nastavlja Maika Armann. Ako, na primjer, stanica s tjesteninom nije dovoljno posjećena, BLANCO COOK se može koristiti za primjenu drugih koncepata poput hamburgera ili azijskih jela jednostavnom zamjenom uređaja za kuhanje na stolnoj površini. Ova fleksibilnost, koja se također isplati kada se radi o promjenama koncepta prema trendovima hrane ili godišnjem dobu, središnja je dodana vrijednost ove stanice.



STANICA S TJESENINOM **BLANCO COOK classic 2.1**



AZIJSKA JELA **BLANCO COOK classic 3.1**



BC classic 2.1 i 3.1 opremljeni su našim elektrostatičkim sustavom filtriranja ION TEC, zaštitom od kašnjanja od sigurnosnog stakla, LED rasvjetom i galerijom na krovu.

- Srednji do visoki kapaciteti, uporaba cijelog dana ili u vršnim vremenima
- Konstantna ponuda hrane tijekom dana ili naizmjenično tijekom tjedna

BLANCO COOK classic

UVODENJE NA TRŽIŠTE

2008

Iskusna velika sestra

VELIČINA

Izvanredan izgled – u tri različite veličine:

1544 x 756 x 1362 mm

(za 2 stolna uređaja za kuhanje)

1949 x 756 x 1362 mm

(za 3 stolna uređaja za kuhanje)

2354 x 756 x 1362 mm

(za 4 stolna uređaja za kuhanje)



TEŽINA

Znatna – ovisno o veličini:

od 195 do 225 kg



MOGUĆNOSTI OPREMANJA

Profesionalna oprema s 13 različitih stolnih uređaja za kuhanje

KARAKTERISTIKA

Specijalist

Usredotočuje se na jednu temu, treba malu pripremu – spremno za promjenu teme iz dana u dan



OPTERETIVOST

Izuzetno opteretivo, radi od jutra do večeri, voli puno ljudi oko sebe, generira volumen

MOGUĆNOSTI UPORABE

Uglavnom lokalizirana

APSOLUTNE SNAGE

- Snažno i prostrano
- Čvrst oslonac s velikom propusnošću
- Također i za pomfrit

BLANCO COOK I-flex

UVODENJE NA TRŽIŠTE

2019

Fleksibilan malac

VELIČINA

Kompaktne dimenzije – u dvije različite veličine:

925 x 678 x 1306 mm

(za 1 ili 2 indukcijske ploče za kuhanje)

1255 x 678 x 1306 mm

(za 3 indukcijske ploče za kuhanje)



TEŽINA

Mala – ovisno o veličini:

od 130 do 150 kg

MOGUĆNOSTI OPREMANJA

Indukcijska ploča za kuhanje sa slobodnim varijacijama
pribora za kuhanje



KARAKTERISTIKA

Generalist

Uvijek otvoren za nove stvari, tema se i tijekom dana mijenja
bez komplikacija

OPTERETIVOST

Vrlo uravnoteženo, voli raznolikost od jutra do večeri, radi
korak po korak



MOGUĆNOSTI UPORABE

Radi pouzdano na fiksnom mjestu i rado –

s odgovarajućom opremom – odlazi i na putovanja

APSOLUTNE SNAGE

- Kompaktno i učinkovito
- Isporučuje različita jela uz brzu izmjenu
- Mobilno i okretno

U NAJBOLJEM REDU

8 savjeta iz prakse za jednostavno rukovanje

1. SMISLENO ISKORISTITE PROSTOR NA STANICI ZA KUHANJE

Promišljenim rasporedom pribora – npr. gastronomskih spremnika, mlina za papar, boce za ulje – svemu imate izravan pristup.

2. PRIBOR UVIJEK ODLOŽITE NA ISTO MJESTO

Isto mjesto za zaimače, noževe i klješta štedi vrijeme i unosi profesionalnost u rukovanje.

3. PROMJENA DEKORACIJA BUDI ZNATIŽELJU

Jelo dana, veliki događaji, sezonski fokusi: Postoje različite teme ukrašavanja. Uz malo kreativnosti, privući ćete pažnju svojih kupaca.

4. OBRATITE PAŽNJU NA RASPORED BOJA

Namirnice slične boje ne smiju se postavljati jedna uz drugu u multi-elementu. Hrana visokog kontrasta intenzivne boje, poput rajčica, bosiljka ili mrkve pogodna je za učinkovito postavljanje u vidno polje kupca.

5. SVJESNO KUŠAJTE KUHANO

Kušanje pred gostima ne smije se podcijeniti.

Osmijehom signalizirate da ste zadovoljni rezultatom. Za to uvijek na raspolaganju mora biti dovoljno žlica.

6. PAZITE NA ČISTOĆU

Stanica za kuhanje ne mora biti čista samo na početku rada. Tijekom rada, izravan pristup kuhinjskim papirnatim ručnicima ili krpi pomaže u čišćenju tijekom rada. Zahvaljujući praktičnom BLANCO COOK priboru, sve ima svoje mjesto.

7. OSTATKE HRANE ODMAH BACITE

Tko radi s hranom, mora paziti na trenutno zbrinjavanje. Kanta treba biti postavljena u blizini, ali ne i u vidnom polju gostiju.

8. POMOĆNIK ZA ORGANIZACIJU ZA SAVRŠEN TIJEK RADA

Ako je potrebno, radijus djelovanja može se jednostavno povećati korištenjem kolica za serviranje s integriranim radnom površinom. Kao mobilni pomoćnik, ona ne nude samo dodatnu radnu površinu, već podržavaju i tijek rada prilikom pripreme i prilikom aranžiranja.



UWE KAMMER

International Director BLANCO Professional Academy
25 godina iskustva u prodaji na nacionalnoj
i međunarodnoj razini, od 2015. voditelj Akademije.

Detaljne članke, izvještaje, slike i videozapise
pronaći ćete na www.blanco-cook.com