

A professional chef with a white beard and hair, wearing a white chef's hat and a white double-breasted jacket with a red scarf. He is holding a metal whisk in his left hand. The background is a dark, neutral gradient.

MIJN MAALTIJDEN KOMEN ALTIJD GOED AAN

Elke dag duizend en meer borden en lege magen vullen – daarbij gaat het er geregeld heet aan toe. Alles moet gesmeerd lopen en elke stap moet goed georganiseerd zijn. Maar met mijn uitrusting van BLANCO Professional krijg ik elk gerecht probleemloos de keuken uit, tot het lekker bij de gast op tafel komt.

CATERING

Hier gekookt. Daar opgediend. Met doordachte producten van BLANCO Professional is een perfecte, hygiënische maaltijdenlogistiek een fluitje van een cent.



Ook indien vele gasten op verschillen plaatsen een maaltijd wensen te gebruiken moet het eten er lekker uitzien alsof het zonet vers bereid is. Ongeacht of er in grootkeukens gekookt wordt voor hotelgasten, patiënten, bejaarden of studenten; ongeacht of er onmiddellijk dan wel later geserveerd wordt, ongeacht of er eerst nog opgeslagen en getransporteerd dient te worden.

Competent, perfect en snel op de bal. Voor de maaltijdenlogistiek in de professionele gastronomie heeft BLANCO Professional voor elke opgave steeds het juiste product: GN-schalen voor het opslaan en portioneren; wagens voor het transporteren terwijl de spijzen warm of koud gehouden worden; buffetten voor de uitgifte.

En voor de kok die op de scène klimt om voor zijn publiek een kookshow te geven of voor het mobiele koken en uitgeven hebben we ons frontcooking-systeem BLANCO COOK ontwikkeld.

Omdat ook de ogen meeëten wordt er bij het ontwerp van onze producten veel aandacht geschonken aan design en esthetiek. Op de "Red Dot Design Award" die we in 2012 mochten ontvangen voor onze nieuwe generatie bordenstapelaars zijn we dan ook niet weinig trots.



reddot design award
winner 2012