



# AUS JEDER PERSPEKTIVE EIN GEWINN

## PRODUKTE AUS MELAMIN

Wie alle ORNAMIN ProVita-Produkte vereint auch die neue CAMPUS-Geschirrsreihe zahlreiche positive Eigenschaften in einem rundum stimmigen Konzept: Die innovativen Produkte aus Melamin überzeugen nicht nur durch ihre Qualität und ihr Design, sondern auch durch ihre Wirtschaftlichkeit und besonders umweltfreundliche Attribute.

Ein qualitativer Unterschied zu Porzellan-Geschirr ist dabei nicht zu erkennen – eine Glace-Schicht verleiht zusätzlichen Schutz und Glanz. Der Kunststoff Melamin wird zudem von Natur aus der ökologischen Verantwortung von ORNAMIN gerecht. Denn er besteht aus chlorfrei gebleichter Zellulose und Harz – also aus nachwachsenden Rohstoffen – und lässt sich im Vergleich zu Porzellan und Arcopal sehr energiearm verarbeiten. Melamin kann darüber hinaus ökologisch sinnvoll recycelt werden – z. B. als stickstoffreicher Langzeitdünger für Grünflächen.

## QUALITÄT VON ORNAMIN

ORNAMIN ist der Kunststoffexperte mit langjähriger Erfahrung und Kompetenz in den verschiedensten Bereichen der Kunststoffverarbeitung. Fachkundige Mitarbeiter, modernste Produktionsanlagen und hochwertige Materialien bilden dabei die Grundlage für innovative Kunststofflösungen und besondere Qualität aus Deutschland.

Auf die unterschiedlichen Wünsche und Bedürfnisse der Nutzer und Kunden reagiert ORNAMIN jederzeit flexibel. Schon bei der Produktentwicklung werden z. B. aktuelle Erfahrungen von Anwendern mit einbezogen, um ein Höchstmaß an Praxistauglichkeit zu garantieren. So bietet ORNAMIN von der ersten Idee bis zur Fertigung besondere Qualität und außergewöhnliche Leistungen – heute und in der Zukunft.





# EFFIZIENZ, MIT DER MAN RECHNEN KANN

## DIE BRUCHSTABILEN PLUSPUNKTE

Mit Melamin-Geschirr können Sie im Vergleich zu Porzellan bei einer Nutzung über 5 Jahre 3.875 Euro und mehr sparen. Dies belegt eine repräsentative Befragung von Fachleuten aus dem Handel und der Anwendung. Danach besitzt Porzellan eine Bruchquote von 15-50 % im Jahr – also durchschnittlich 33 %, bei Melamin sind es lediglich 2 %. Das folgende Rechenbeispiel geht bei beiden Tellern von einem Preis von 5 Euro aus.

	MELAMIN	PORZELLAN
Erstinvestition für 500 Teller	2.500 Euro	2.500 Euro
Bruch pro Jahr	50 Euro (2% = 10 Teller)	825 Euro (33% = 165 Teller)
Bruchkosten für 5 Jahre	250 Euro	4.125 Euro
<b>Gesamtkosten für 5 Jahre</b>	<b>2.750 Euro</b>	<b>6.625 Euro</b>

## DIE ENERGIESPARENDE PLUSPUNKTE

Auch die energiesparenden Eigenschaften von Melamin wirken sich positiv auf Ihre Gesamtkosten aus – so nimmt z. B. Porzellan bei gleichem Volumen ca. 32 % mehr Wärme auf als Melamin. Das bietet z. B. beim Spülen enorme Vorteile:

**Beim Spülen von 3.600 Gedecken pro Stunde lassen sich so ca. 20 kW einsparen.**

Zudem entzieht ein Porzellanteller dem Essen ca. 130 % mehr Wärme als ein Melaminteller. Das Essen bleibt auf Melamintellern deshalb länger warm. Auf beheizte Tellerspender kann so verzichtet werden – das spart Strom und etwa ein Drittel der Anschaffungskosten:

**Bei 50 normalen Tellerspendern bedeutet dies eine Ersparnis von ca. 20.000 Euro.**



# DAS RUNDE UND DAS ECKIGE IN PERFEKTER KOMBINATION

## DIE CAMPUS-SERIE

Dass die neue CAMPUS-Serie etwas Besonderes ist, erkennt man auf den ersten Blick. Denn das neue ORNAMIN-Geschirr überzeugt nicht nur durch die Qualität des verwendeten Materials, sondern auch durch modernes und stilvolles Design.

Schlicht und zeitlos, aber doch ungewöhnlich präsentiert sich die Geschirrserie mit einer harmonischen Kombination aus eckigen und runden Elementen. Dabei sind die verschiedenen Schalen und Teller perfekt aufeinander abgestimmt. Zudem ermöglicht die besondere Form der Serie eine platzsparende Aufbewahrung und effiziente Reinigung.

Ein besonderes Highlight kann auch durch die Farbgebung gesetzt werden – denn die Campus-Serie steht nicht nur in Weiß, sondern auf Wunsch auch in weiteren Tönen zur Verfügung – z. B. in einem farbenfrohen Gelb für Kindertagesstätten.

Auch die übrigen ORNAMIN-Geschirrsysteme aus Melamin bieten gegenüber den Wettbewerbsprodukten aus Glas und Porzellan wesentliche Vorzüge. Weitere Informationen über das Angebot von ORNAMIN unter [www.ornamin-provita.com](http://www.ornamin-provita.com)

## HINWEIS

Melamin-Geschirr ist nicht für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet.

## SCHALE 232



Die Melaminschale fasst 320 ml und ist besonders für Vorspeisen, Desserts und Beilagen geeignet.

### TECHNISCHE DATEN

Höhe	ca. 47 mm
Gewicht	ca. 88 g
Durchmesser	ca. 125 mm
Randfüllmenge	ca. 320 ml

### BESTELLNUMMER

Weiß	<b>Best.-Nr. 5908</b>
Gelb-Weiß	<b>Best.-Nr. 7029</b>
Rot-Weiß	<b>Best.-Nr. 7030</b>
Grün-Weiß	<b>Best.-Nr. 7031</b>
Blau-Weiß	<b>Best.-Nr. 7032</b>

## SCHALE 233



Eine runde Sache für Desserts und Beilagen ist die etwas flachere Variante der Schale 232.

### TECHNISCHE DATEN

Höhe	ca. 37 mm
Gewicht	ca. 75 g
Durchmesser	ca. 125 mm
Randfüllmenge	ca. 250 ml

### BESTELLNUMMER

Weiß	<b>Best.-Nr. 5901</b>
------	-----------------------

## SCHALE 621



Dips, Saucen und Dressings für Salate finden in der kleinen und feinen Melaminschale Platz.

### TECHNISCHE DATEN

Höhe	ca. 41 mm
Gewicht	ca. 34 g
Durchmesser	ca. 60 mm
Randfüllmenge	ca. 70 ml

### BESTELLNUMMER

Weiß	<b>Best.-Nr. 5898</b>
------	-----------------------

## SCHALE 622



Die mittlere Variante der eckigen Schale hat die optimale Größe für leckere Häppchen.

### TECHNISCHE DATEN

Höhe	ca. 30 mm
Gewicht	ca. 42 g
Länge x Breite	ca. 90 mm
Randfüllmenge	ca. 100 ml

### BESTELLNUMMER

Weiß	<b>Best.-Nr. 5903</b>
------	-----------------------

## SCHALE 623



Mit einem Fassungsvermögen von 600 ml ist die Schale für Eintöpfe, Suppen und Salate erste Wahl.

### TECHNISCHE DATEN

Höhe	ca. 47 mm
Gewicht	ca. 134 g
Durchmesser	ca. 160 mm
Randfüllmenge	ca. 600 ml

### BESTELLNUMMER

Weiß	<b>Best.-Nr. 5905</b>
------	-----------------------

## TELLER FLACH 604



Mit seinem auffallend runden und eckigen Design ist der Teller zeitlos und rundum geschmackvoll.

### TECHNISCHE DATEN

Höhe	ca. 20 mm
Gewicht	ca. 228 g
Durchmesser	ca. 270 mm

### BESTELLNUMMER

Weiß	<b>Best.-Nr. 5899</b>
------	-----------------------

# ORNAMIN SORGT FÜR NEUE ESS-KLASSE IN DER ZENTRALMENSA IN GÖTTINGEN!

## GENERATIONSWECHSEL BEIM GESCHIRR



**Neben einer neuen, hochmodernen Spülanlage für die Zentralmensa hat sich das Studentenwerk Göttingen im Jahr 2008 auch für die Einführung von neuem Geschirr entschieden.**

Die alten Kunststofftablets mit Vertiefungen, von denen Generationen von Studenten ihre Mahlzeiten direkt gegessen haben, werden seitdem durch das ORNAMIN-Geschirr der Serie CAMPUS ersetzt. Täglich werden in der Mensa etwa 7.000 Essen zubereitet – dabei kommen etwa 5.000 achteckige Teller und tausende von Salat-, Dip- und Dessertschälchen mit großem Erfolg und Zuspruch auf allen Seiten zum Einsatz. Dies bedeutet einen deutlichen Gewinn an Qualität und Effizienz – denn mit dem neuen Geschirr und der neuen Spültechnik ist das Studentenwerk in der Lage, allen Gästen ein ansprechendes Esserlebnis zu einem fairen Preis anzubieten.

Geschäftsführer Prof. Jörg Magull resümiert:

*„Wir sind stolz, dass wir den Schritt weg vom Speisetablett gemacht haben und somit den ökonomischen Workflow verbessern konnten.“*

Dabei kommen vor allem die Materialeigenschaften von Melamin den Wünschen und Anforderungen sehr entgegen. Es ist physiologisch einwandfrei, geschmacksneutral und extrem bruchstabil. Zudem hat Melamin nur eine geringe Wärmeleitfähigkeit – so kann die Lüftungsleistung in der Küche reduziert und kostbare Energie eingespart werden. Zusätzlich werden die Kosten deutlich gesenkt, da kein Wärmeanschluss mehr für die Teller- und Schalenspender benötigt wird. Ein weiterer Pluspunkt ist das geringe Gewicht der Teller und Schalen – das kommt nicht nur den Gästen, sondern auch den Mitarbeitern sehr entgegen, die sich auch über die geringe Geräuschentwicklung des Campus-Geschirrs in der Spülküche freuen.

Für Studenten wie für das Studentenwerk gleichermaßen ansprechend ist das moderne und stilvolle Design. Die eckige Form sorgt neben einer besonders geschmackvollen Präsentation der Speisen auch für deutlich effizientere Arbeitsabläufe – denn alle Teller können einfach von der vollautomatischen Spülanlage mit automatischer Ab Stapelung verarbeitet werden.

# DIE VORTEILE

## DIE BESONDEREN EIGENSCHAFTEN VON MELAMIN

Geschirr aus Melamin – wie die neue Campus-Serie – bietet Ihnen im Vergleich zu herkömmlichen Porzellan- und Arcopal-Serien deutliche Vorteile, die Ihnen und Ihren Essensgästen direkt zu Gute kommen. Neben der Wirtschaftlichkeit der Produkte überzeugen vor allem die besonderen Qualitäten des Materials.

Detaillierte Informationen zur besonderen Effizienz von Melamin und zu einzelnen Produkten der Campus-Serie finden Sie auf den Innenseiten.



### ENERGIESPAREND

Melamin besitzt eine niedrigere Wärmeleitfähigkeit als Arcopal oder Porzellan – so bleiben Speisen länger warm. Da Melamin zudem weniger Wärme aufnimmt, kann beim Spülen Energie gespart und die Lüftungsleistung reduziert werden.



### EXTREM STABIL

Sogar bei extremen Belastungen ist die Bruchquote von Melamin-Geschirr sehr gering – es hält auch sehr hohem Druck stand und ist bis zu dreimal länger haltbar als Geschirr aus Porzellan oder Arcopal.



### UMWELTSCHONEND

Zur Herstellung von Melamin-Geschirr reicht eine Temperatur von 200° C aus, während für Porzellan-Geschirr ca. 1.000° C benötigt werden. Aussortiertes Geschirr wird zudem von ORNAMIN abgeholt und ökologisch sinnvoll recycelt.



### BESONDERS LEICHT

Melamin-Geschirr ist bei gleicher Größe etwa dreimal so leicht wie Porzellan in der Gemeinschaftsverpflegung – davon profitieren Essensgäste mit vollen Tablettis ebenso wie das Personal, das große Stapel Teller und Schalen bewegen muss.



### SEHR LANGLEBIG

ORNAMIN-Melaminartikel haben eine besonders dicke Wandstärke und eine spezielle Oberflächenglasur aus reinem Harz. Diese schützt vor Kratzern, Säuren und Farbstoffen und verleiht dem Geschirr einen schönen, dauerhaften Glanz.



### ANGENEHM LEISE

Die Geräuschentwicklung ist bei Geschirr aus Melamin äußerst gering – dies ist besonders für Mitarbeiter in der Spülküche von Vorteil, die z. B. bei Porzellan-Geschirr oft mit Gehörschutz arbeiten müssen.