



**BAUSCHER**  
GERMANY

GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE



# programm



PORZELLAN FÜR MORGEN – SEIT 1881





### Bauscher (2 – 13)

2	Marke	Brand
4	Spezialist für die Gemeinschaftsgastronomie	Specialist in professional catering
8	Service	Service
10	Verantwortung	Responsibility
12	Qualität	Quality

### Design und Funktion / Design and function (14 – 31)

14	Design	Design
16	b1100	b1100
18	enjoy	enjoy
20	emotion GN	emotion GN
22	pabis	pabis
24	Tariertes Porzellan	Tared porcelain
26	Dekor-Service	Décor service

### Fokusthemen / Key themes (32 – 61)

32	Themenübersicht	Theme overview
	 TRAYS	
34	Tablettbestückung	Tray set-ups
	 FREE-FLOW	
40	Suppe, Eintopf	Soup, stew
42	Salat	Salad
44	Wok, Asia	Wok, Asia
46	Pasta	Pasta
48	Dessert	Dessert
50	Heißgetränke, Snacks	Hot beverages, snacks

### CATERING

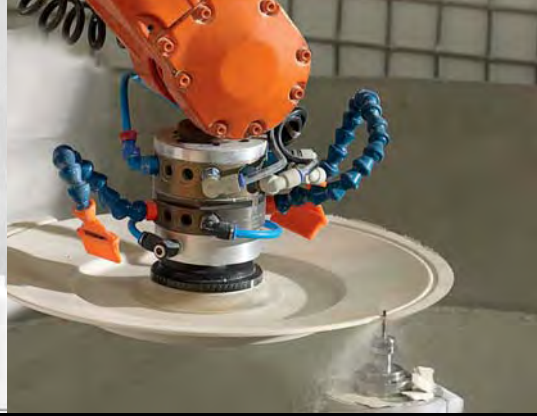
54	Konferenzservice	Conference service
56	Fingerfood, Flying Buffet, Buffet	Finger food, flying buffet, buffet

### Praxisbeispiele / Practical applications (62 – 83)

62	Referenzen	References
64	Case Studies	Case studies

### Sortimentsvielfalt / Product portfolio (84 – 89)

84	Hotel und Gastronomie	Hotel business and gastronomy
89	Beileger: Artikelübersicht	Supplement: Article overview



**Tradition:** Gründung im Jahr 1881 von den Erfindern des Hotelporzellans August und Conrad Bauscher

**Tradition:** founded in 1881 by the inventors of hotel porcelain – August and Conrad Bauscher

**Revolution:** *B1100* – das erste und eines der erfolgreichsten Systemgeschirre der Welt

**Revolution:** *B1100* – the first and one of the most successful tableware systems in the world

**Qualität:** eine der modernsten und hochautomatisiertesten Produktionsstätten für Porzellan in Europa

**Quality:** one of the most modern and highly automated production sites for porcelain in Europe

# Porzellan für Morgen – Seit 1881.

The porcelain of tomorrow – since 1881

**Die Suche nach dem Neuen, Besseren – dieser Innovationsgeist prägt die Marke Bauscher.** Bereits 1881 legten die Gebrüder August und Conrad Bauscher den Fokus ihrer Produktion auf ein absolutes Novum: Profi-Geschirr. Robust, funktionell und langlebig sollten die von ihnen hergestellten Produkte sein – und schön. Diese Qualitätsmerkmale ließen Bauscher Geschirr zum meistverwendeten Profi-Porzellan der Welt werden. Im globalen Markt der Hotellerie und Gastronomie begeistert der Vorreiter heute mit visionärer Kraft. Auch in den Bereichen Krankenhaus und Pflege sowie in der Gemeinschaftsgastronomie hat Bauscher sich als Spezialist profiliert.

Insbesondere wenn es um die Einpassung in komplexe Zusammenhänge geht, zeigt Bauscher sein Leistungsvermögen. In Systemen und Prozessen zu denken und funktionale Lösungen mit ästhetischer Optik zu verbinden, ist Zielsetzung jeder Entwicklung. Um permanent die hohen Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen,

fertigen ausschließlich erfahrene Porzellanfachleute die Bauscher Kollektionen in einer der modernsten Produktionsstätten Europas. Unser nach ISO 14001 zertifiziertes Umweltmanagement ist der Nachhaltigkeit verpflichtet. Zudem sind wir das erste Porzellanunternehmen weltweit, dessen Energiemanagementsystem nach ISO 50001 zertifiziert ist.

Die wegweisende Geschichte der Marke Bauscher unterstreicht auch die Aufnahme in „Marken des Jahrhunderts“ – eine von Marktexperten erstellte Dokumentation von Produkten, die exemplarisch für eine Produktgattung stehen: so z. B. die von Heinz H. Engler 1960 entworfene Kollektion *B1100*. Mit bis dato über 70 Mio. verkauften Exemplaren ist *B1100* das erste und sicherlich weltweit erfolgreichste Systemgeschirr. Die mit begehrten Designpreisen ausgezeichnete Kollektion ist heute ein Klassiker der Moderne und eine der erfolgreichsten Kollektionen in der Großgastronomie.



**Logistik:** Servicegrad in der Belieferung unserer Kunden von nahezu 100 %

**Logistics:** approaching 100 % service level for customer supplies

**Innovation:** Intelligente Produkte für fortschrittliche Abrechnungssysteme

**Innovation:** intelligent products for state-of-the-art billing systems

**Vertrauen:** nachhaltige Lösungen und zukunftsfähige Produkte, auf die man sich verlassen kann

**Trust:** sustainable solutions and future-oriented products that customers can rely on

**The search for something new, something better – this spirit of innovation is the hallmark of the Bauscher brand.** Back in 1881, brothers August and Conrad Bauscher focused their production on something absolutely unprecedented: professional chinaware. The products they made had to be robust, functional, resilient – and beautiful. These features have made Bauscher chinaware the most frequently used professional porcelain in the world. In the global hotel and gastronomy market, this pioneering company inspires with its visionary force. Bauscher has also established itself as a specialist in the hospital and care sector as well as in professional catering.

Bauscher's capabilities are particularly evident when it comes to adapting to complex situations. Thinking in terms of systems and processes and combining functional solutions with an aesthetic look is the goal of every development process. Only experienced porcelain specialists produce the Bauscher collections at one of

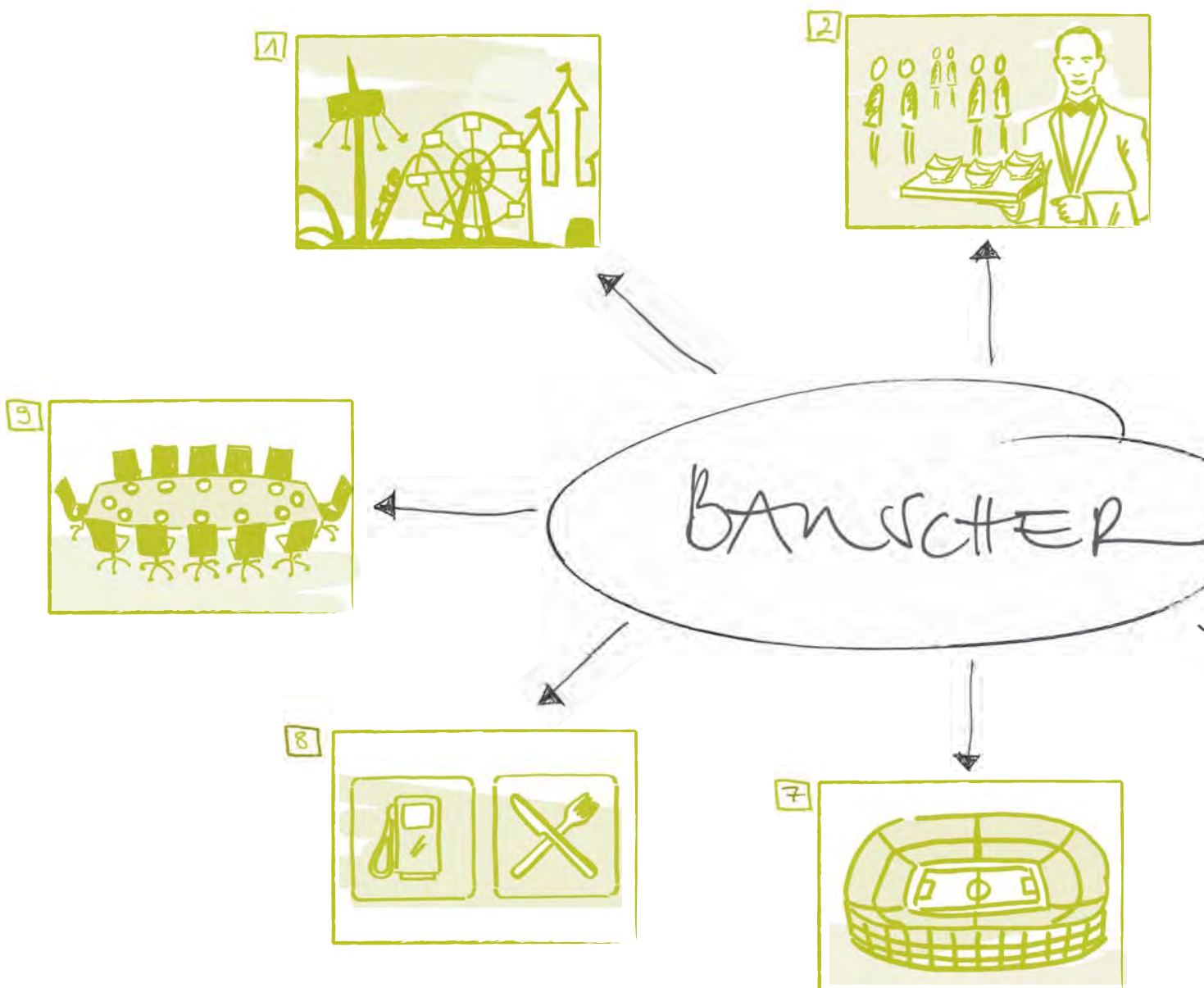
Europe's most modern production facilities, so we can always live up to our customers' high standards. Our ISO 14001-certified environmental management system shows our commitment to sustainability. We are also the first porcelain company in the world whose energy management system is certified under ISO 50001.

The pioneering history of the Bauscher brand is underscored by its inclusion in 'Brands of the Century' – created by marketing experts, it documents the products that stand as quintessential examples of their type, such as the *B1100* line designed by Heinz H. Engler in 1960. With over 70 million pieces sold to date, *B1100* is the first and undoubtedly the world's most successful system porcelain. *B1100*, which has won coveted design awards, is a classic of modernism and has proved to be one of the most successful collections in the industrial catering sector.



# Bauscher – Der Spezialist für die Gemeinschaftsgastronomie.

Bauscher – The specialist in professional catering



**Gemeinschaftsgastronomie hat viele Gesichter.** In einer sich wandelnden und zunehmend mobilen Gesellschaft ist Essen außer Haus immer mehr an der Tagesordnung. In der Ausbildung, am Arbeitsplatz und unterwegs gilt es, zeitgemäße Verpflegungsformen zu verwirklichen, die möglichst vielfältig, praktikabel und bezahlbar sind. Dabei stellt eine Schulmensa ganz andere Anforderungen als ein Firmenrestaurant, ein Zugbistro, ein Stadion, eine Raststätte, ein Vorstandscasino oder ein Veranstaltungs-Catering.

Die Gäste von Betriebsrestaurants oder moderner Systemgastronomie haben heutzutage hohe Erwartungen. Sie wünschen eine reichhaltige Auswahl an hochwertigen, frischen Speisen, die appetitlich dargeboten werden. Dabei werden die Übergänge zwischen Hauptmahlzeit, Kaffeepause oder Snacks zunehmend fließender. Für diese gewachsenen Ansprüche entwickelt Bauscher variable, intelligente und zugleich wirtschaftliche Antworten, die maßgeschneidert sind für ganz unterschiedliche Zielgruppen.

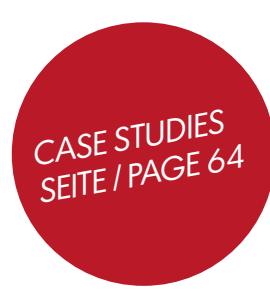
**There is more to professional catering than meets the eye.** In a changing and increasingly mobile society, eating out has become an increasingly common event. In the education sector, at work and on the road, it is essential to implement modern forms of catering that are as diverse, practical and affordable as possible. A school cafeteria has completely different requirements compared with a staff canteen, a rail buffet car, a stadium, a motorway restaurant, an executive lounge or event catering.

Today, guests in staff canteens or modern system catering have high expectations. They want a broad selection of high-quality fresh foods offered in an appetizing way. At the same time, the boundaries between main meals, coffee breaks and snacks have become increasingly fluid. To meet these evolving needs, Bauscher develops variable, intelligent, yet economical responses tailored to a wide range of target groups.

*Bauscher bedient das breite Spektrum der Großgastronomie mit vielfältigen Lösungen.*

*Bauscher's wide range of solutions is geared towards every aspect of industrial catering.*

1. Freizeitgastronomie Leisure catering
2. Event-Catering Event catering
3. Verkehrsgastronomie Transport sector catering
4. Systematisierte Gastronomie System catering
5. Schulverpflegung School catering
6. Kantine, Mensa, Betriebsrestaurant  
Canteen, university cafeteria, staff restaurant
7. Stadiogastronomie Stadium catering
8. Raststätte Motorway restaurant
9. Tagung, Konferenz, Messe  
Convention, conference, trade fair



# Für jede Aufgabe die passende Lösung.

The right solution for every task

**Viele Menschen schnell und zur gleichen Zeit zu bewirten, ist eine große Herausforderung.** Gerade zu Stoßzeiten ist daher ein reibungsloser Ablauf ein wichtiger Erfolgsfaktor für die Zufriedenheit der Gäste. Das bedarf der exakten Planung und eines Porzellans, mit dem sich die besonderen Anforderungen professionell bewältigen lassen.

Bauscher ist seit vielen Jahren als Porzellan-Spezialist in der Gemeinschaftsverpflegung zuhause und kennt die Abläufe vor und hinter der Theke genau. Darum gelingt es, funktionale Formen der professionellen Speisenpräsentation für ganz unterschiedliche gastronomische Profile und Budgets anzubieten. Die formal vielfältigen Kollektionen eignen sich für verschiedenartige Verpflegungskonzepte. Die funktionalen Artikel helfen, das Essen appetitlich anzubieten, warmzuhalten und zügig größere Gästemengen zur gleichen Zeit zufriedenzustellen. Zweckmäßige Tablettbestückungen ermöglichen den sicheren Transport der Speisen. Jedes Detail zeigt: Bauscher ist ein erfahrener Partner, der mitdenkt.

**Serving a lot of people quickly and at the same time is a major challenge.** Therefore, streamlined operations, particularly during peak hours, are an important success factor for customer satisfaction. This requires precise planning and porcelain that can be used professionally to meet such special challenges.

As a porcelain specialist, Bauscher has been at home in the professional catering industry for many years, and is familiar with all the details of operations on both sides of the counter. Bauscher can, therefore, offer functional forms of professional food presentation for widely different gastronomic profiles and budgets. The formally diverse collections are suitable for a variety of catering concepts. Functional pieces help present the food in an appetizing manner, keep it warm and quickly serve large numbers of guests simultaneously. Practical tray set-ups facilitate the safe transport of dishes. Every detail is testament to the fact that: Bauscher is an experienced partner in tune with your needs.







# Rundum-Service, den Kunden schätzen.

Comprehensive service valued by customers

**Unsere Experten setzen ihren ganzen Ehrgeiz daran**, ihre Empfehlungen exakt auf die jeweiligen Voraussetzungen der Gemeinschaftsverpflegung abzustimmen. Dafür stehen wir Ihnen als Bauscher Vertriebsteam gemeinsam mit unseren Partnern im Fachhandel jederzeit persönlich zur Seite. Bauscher Kunden erwartet ein komplettes Paket erstklassiger Service- und Logistikleistungen:

- › *Kompetente Beratung*
- › *Schnelle Erreichbarkeit*
- › *Umfassende Sortimente*
- › *Jahrelange Nachkaufmöglichkeit*
- › *Individueller Dekor-Service*
- › *Hohe Lieferqualität und -treue*

Hinter all diesen Leistungen stehen qualifizierte Mitarbeiter, modernste Fertigungs- und Logistikabläufe und über 130 Jahre Erfahrung als Spezialist für Profi-Porzellan. Dabei hat unser hoher Qualitätsanspruch in allen Bereichen ein klares Ziel: Ihre Zufriedenheit.

- › *Hoch automatisiertes Dekorations- und Logistikzentrum*
- › *Dekoration von bis zu zehn Millionen Teilen jährlich*
- › *Pünktlicher Versand von bis zu 40 Millionen Teilen im Jahr*
- › *Flexible, schnelle Auftragssteuerung durch modernste IT-Systeme*
- › *Lieferung binnen 48 Stunden aufgrund vollautomatisierter Transportwege und einer beleglosen Abwicklung möglich*

**Our experts strive across the board** to harmonize their recommendations exactly with the respective professional catering requirements. All of us in the Bauscher sales team, along with our retail partners, are happy to advise and assist you personally at any time. Bauscher customers receive a complete package offering first-class service and logistics:

- › *Expert advice*
- › *Rapid response*
- › *Extensive product portfolio*
- › *Long-term product availability*
- › *Individual décor service*
- › *High levels of delivery quality and reliability*

All of these services are backed by our qualified staff, state-of-the-art manufacturing and logistics processes, and over 130 years of experience as specialists in professional porcelain. Our high quality standards have one clear goal in every area: your satisfaction.

- › *Highly automated decoration and logistics center*
- › *Up to 10 million pieces decorated per year*
- › *Up to 40 million pieces delivered on schedule per year*
- › *Flexible, fast order management using state-of-the-art IT systems*
- › *Deliveries within 48 hours using fully automated transport systems and paperless processing*

# Im Mittelpunkt: Mensch und Umwelt.

Our focus: people and environment



## WIR GESTALTEN VERANTWORTUNG

ISO 14001 + ISO 50001 CERTIFIED

**Bauscher übernimmt gesellschaftliche Verantwortung.** Die Themen Umweltschutz, Ressourcenschonung und Energieeffizienz sind fest in unserer Unternehmenskultur verankert. So können wir die Einhaltung hoher Standards und hoher ethischer Normen bei der Fertigung unserer Produkte garantieren.

- > Porzellan wird aus wenigen natürlichen Rohstoffen hergestellt und ist per se wenig umweltbelastend
- > Die extrem widerstandsfähigen Bauscher Geschirre werden energieeffizient und ressourcenschonend hergestellt
- > Neue Brandtechnologien senken den Energieeinsatz um ein Drittel und reduzieren den Ausstoß des Treibhausgases CO<sub>2</sub>
- > Die beim Herstellungsprozess von Porzellan anfallenden keramischen Abfälle werden komplett recycelt
- > Energy Efficiency Award 2008 und Energiepreis der Stadt Weiden 2010 für ambitioniertes Energiesparen

Diesen nachhaltigen Erfolg unseres Umweltmanagements belegt auch die Zertifizierung nach höchstem internationalen Standard ISO 14001. Zudem sind wir das erste Unternehmen der Porzellanbranche weltweit, dessen Energiemanagementsystem nach ISO 50001 zertifiziert ist. Bauscher steht somit für nachhaltige Lösungen und zukunftsfähige Produkte, auf die man sich verlassen kann.

**Bauscher is socially responsible.** The issues of environmental protection, resource conservation and energy efficiency are firmly anchored in our corporate culture. We can, therefore, guarantee compliance coupled with high quality and ethical standards in the manufacturing of our products.

- > Porcelain is made of just a few natural raw materials and has itself an outstanding environmental balance per se
- > The extremely robust Bauscher tableware is manufactured combined with energy-efficient and resource-conserving processes
- > New firing technologies lower energy consumption by a third of its previous level and thus reducing CO<sub>2</sub> emissions
- > All ceramic components within the production waste are completely recycled
- > Energy Efficiency Award 2008 and Energy Prize of the City of Weiden 2010 for ambitious energy savings

The sustainable success of our environmental management system has also been underscored by our certification according to the strictest of international standards, ISO 14001. In addition, we are the first company in the global porcelain industry whose energy management system is certified according to ISO 50001. Bauscher represents sustainable solutions and future-oriented products that customers can rely on.

 **BAUSCHER**  
GERMANY

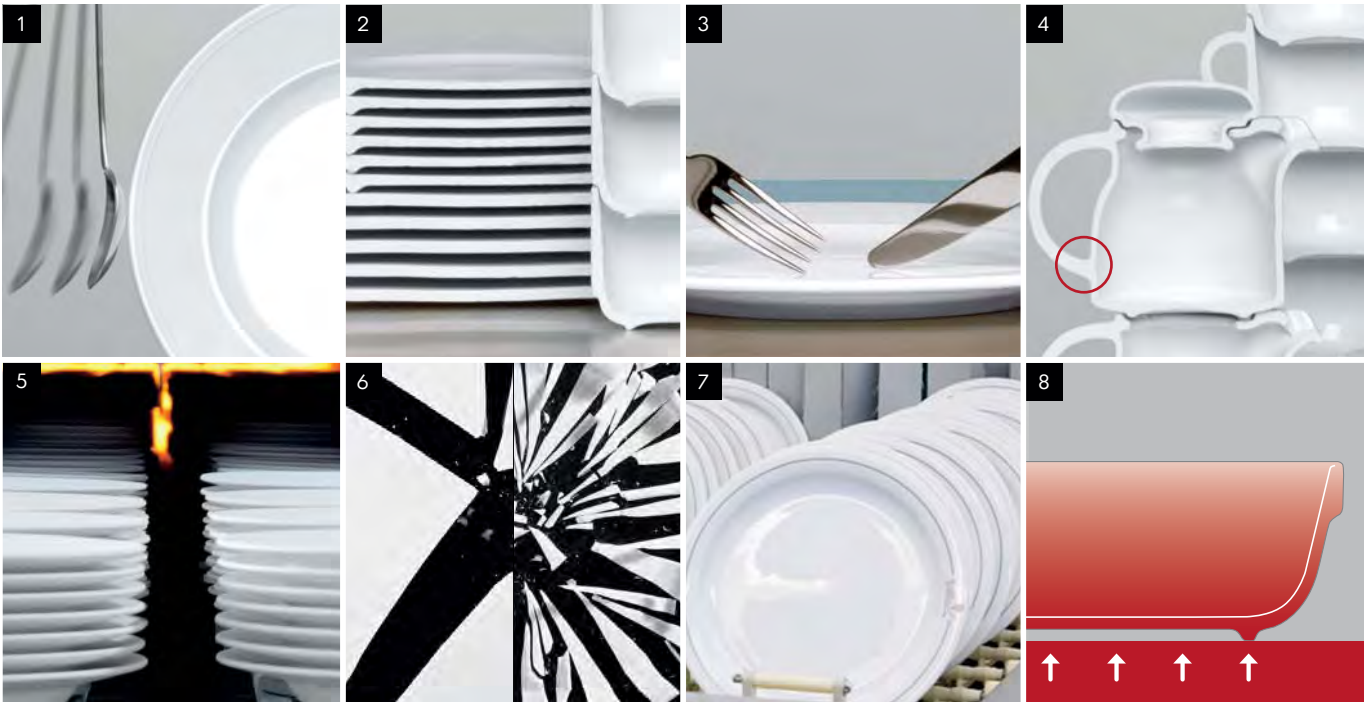


SHAPED BY  
RESPONSIBILITY  
ISO 14001 • ISO 50001 CERTIFIED

# Hart im Nehmen – Porzellan Made in Germany.

Tried and tested – porcelain Made in Germany





#### Die besonderen Bauscher Qualitäten:

1. Kantenschlagfestigkeit
2. Stapelbarkeit
3. Kratzfestigkeit
4. Keine Schmutzkanten
5. Hohe Brenntemperatur
6. Große Stabilität
7. Spülmaschinenfestigkeit
8. Sehr gute Temperaturspeicherung

#### Bauscher's special qualities:

1. Chip-resistant
2. Stackability
3. Scratch-resistant
4. Grime-resistant edges
5. High firing temperature
6. Great stability
7. Dishwasher-safe
8. Optimal storage of heat

**Diamanten sind das härteste Material der Welt – gefolgt von Hartporzellan.** Kein Wunder, dass die Großgastronomie auf diese Strapazierfähigkeit setzt. Unsere über 130-jährige Erfahrung ist in jeden einzelnen Porzellanartikel eingeflossen. Genau dafür steht der Name Bauscher als Qualitätssiegel auf der Unterseite unseres Porzellans. Made in Germany bedeutet Keramik in höchster Qualität – gefertigt in einer der modernsten Produktionsstätten Europas. Dank sorgfältig ausgewählter Materialien und extrem hoher Brenntemperaturen entsteht hier in Deutschland ein Qualitätsporzellan, welches dem harten Alltag in den Großküchen tagtäglich standhält. Das garantiert unser Qualitätssicherungssystem mit modernsten Forschungs- und Prüflaboren. Dort werden permanent alle Vorgänge von der Zulieferung der zertifizierten Rohstoffe bis zur Auslieferung des fertigen Porzellans überwacht.

- > Hohe Brenntemperaturen über 1.400°C garantieren höchstmögliche Porzellan- und Glasurhärte
- > Abrieb- und kratzfeste Glasuren sowie glasierte, polierte Borde und Füße
- > Schlagfeste Kanten
- > Große Bruchstücke statt gefährlicher Splitterbildung bei zerbrochenem Geschirr
- > Hygienische Unbedenklichkeit durch glatte, widerstandsfähige Oberflächen
- > Glänzendes verschleißarmes Geschirr auch nach Jahren

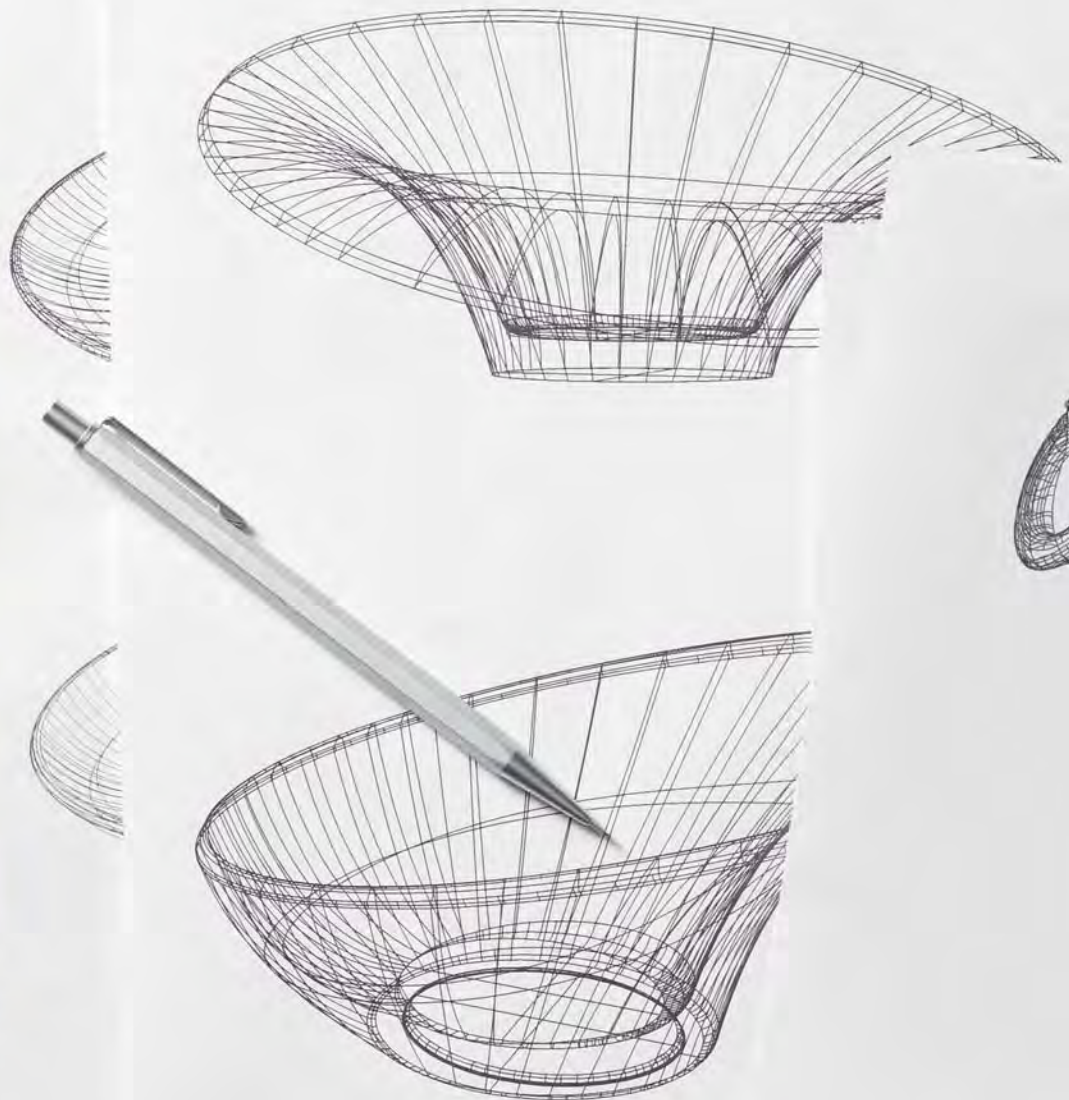
**Diamonds are the hardest material in the world – followed by hard porcelain.** It's no wonder that the catering industry relies on this durability. Over 130 years of experience goes into each individual porcelain item. This is why the Bauscher name appears as a seal of quality on the underside of our porcelain. Made in Germany means the highest level of excellence in ceramics – manufactured in one of the most modern production facilities in Europe. Thanks to carefully selected materials and extremely high firing temperatures, Bauscher premium porcelain is able to stand up to the rigorous routine in canteen kitchens day in and day out. This is guaranteed by our quality assurance system, based on state-of-the-art research and testing laboratories. They constantly monitor all our production processes, from the delivery of certified raw materials to the shipment of finished porcelain.

- > High firing temperatures of over 1,400°C guarantee the greatest-possible hardness of porcelain and glaze
- > Glazes resistant to wear and scratching as well as glazed and polished edges and feet
- > Impact-resistant edges
- > Large broken pieces instead of dangerous splintering should the dishes break
- > Smooth, tough surfaces for hygiene you can depend on
- > Illustrious, low-abrasion porcelain even after years of use



# Wir formen moderne Speisekultur.

We shape modern dining culture

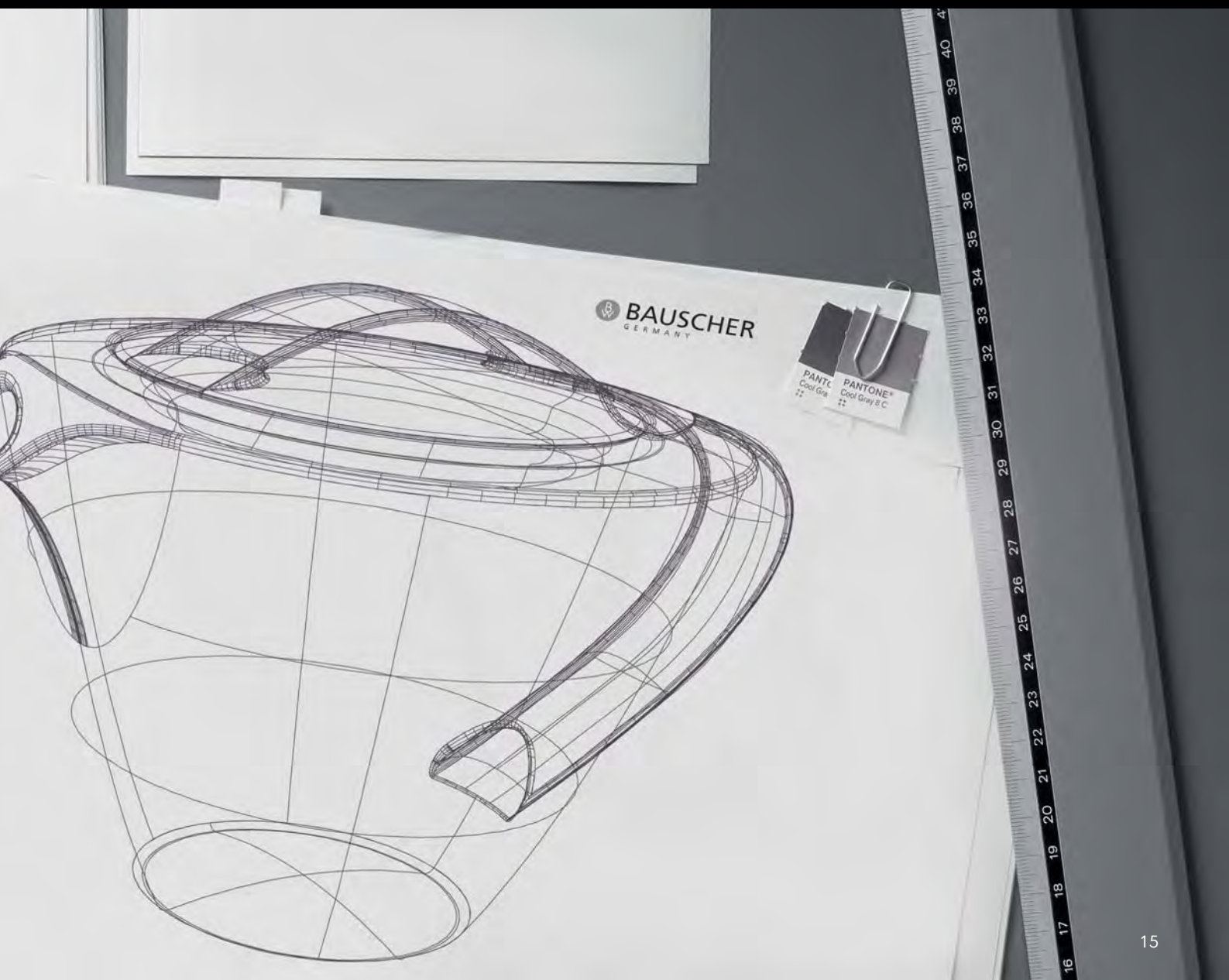






**Die moderne Großgastronomie hat mit den Kantinen früherer Zeiten wenig gemein.** Heute wird sie von Unternehmen und Institutionen eingesetzt, um ihre Wertschätzung gegenüber Mitarbeitern und Gästen zu zeigen. Das Geschirr ist die Visitenkarte dieser neuen Speisekultur. Bauscher Profi-Porzellan begeistert durch innovatives Design, das internationale Food-Trends in kreative Funktionalität überträgt. Die verschiedenen Kollektionen mit abwechslungsreichen, formalen Aussagen bringen Speisen attraktiv zur Geltung. Sie lassen sich vielseitig nutzen und übernehmen im täglichen Einsatz wechselnde Aufgaben. Einzelspeisen lassen sich darauf genauso gut anrichten wie die Hauptspeise mit Beilage, kleine Zwischenmahlzeiten oder Nachspeisen.

**Modern industrial catering has little in common with the canteens of the past.** Today, businesses or institutions use it to show how much they appreciate their employees and guests. Tableware is the calling card of this new dining culture. Bauscher professional porcelain creates excitement with innovative design that translates international food trends into creative functionality. The diverse collections with their varied design statements provide an attractive setting for presenting foods. They can be used in various ways and take on different functions in day-to-day use. Individual food items can be served on them just as well as a main dish with a side, small snacks or desserts.



# B1100 – Kultfigur ohne Starallüren.

B1100 – Cult status without star allures



**Kann Design klug sein?** Wenn es von Bauscher kommt, schon. Bestes Beispiel: die Kollektion *B1100* von Heinz H. Engler. Anfang der 1960er Jahre eingeführt, avancierte sie zu einem der meistverwendeten Systemgeschirre der Welt. Als Klassiker der Moderne wurde sie bereits 1973 mit dem Bundespreis „Gute Form“ ausgezeichnet. Ihre funktionale Intelligenz ist legendär. Klar und schnörkellos bestimmt sie die Grundform und das Design jedes einzelnen Artikels.

Die fließende Außenkontur der Kanne integriert formal Henkel und Schnaupe und ermöglicht ein exaktes, optisch attraktives Aneinanderreihen ohne Platzverlust. Der weit außen liegende Fußring der Teller garantiert eine hohe, standfeste Stapelung und auch die funktional gestalteten Tassen stapeln sicher und platzsparend. Diese bis ins Detail durchdachte Funktionalität macht die Kollektion *B1100* wie geschaffen für die besonderen Herausforderungen der Gemeinschaftsgastronomie.

**Can design be smart?** It can when it comes from Bauscher. The prime example: the *B1100* collection by Heinz H. Engler. Introduced in the early 1960s, it has risen to become the most widely used system porcelain in the world. As a classic of modernism, it won Germany's national 'Gute Form' award for design in 1973. Its functional intelligence is legendary. Pure and simple, it establishes the basic shape and design for each individual piece.

The flowing exterior contour of the pot structurally integrates the handle and spout, allowing for precise, visually attractive arrangements without wasting space. The wide foot ring on the plates guarantees high and stable stacking, and even the functionally designed cups stack safely and compactly. This fully engineered functionality makes the *B1100* collection ideal for the special challenges of professional catering.



# Enjoy – ausgezeichnetes Design.

Enjoy – award-winning design



reddot design award  
honourable mention 2011

**Das Designkonzept der Kollektion Enjoy** zeichnet sich durch innovative Formen und eine hohe Variabilität bei der Speisen- und Getränkepräsentation aus. Der natürliche Kurvenverlauf einer feingliedrigen Kette hat die Gestaltung inspiriert. Jeder Artikel formt eine Variation dieses Prinzips. So greifen die asymmetrischen Teile den eleganten Bogen einer liegenden Kette auf. Die runden Teller- und Untertassen beschreiben diese Linie dezent mit ihrer geschwungenen Fahngestaltung. Durch dynamisch geformte, angenehm greifbare Henkel überzeugen Tassen und Becher.

Die Jury des internationalen red dot Produktwettbewerbs hat dieses Designkonzept mit einem „honourable mention“ geehrt. Damit würdigen die Gestaltungsexperten Produkte, die durch besonders gelungene Detaillösungen überzeugen. *Enjoy* vereint ausgezeichnetes Design und marktgerechte Funktionalität und steht stellvertretend für Bauscher's hohen innovativen Anspruch. Intensive Markt- und Trendanalysen in Verbindung mit den Visionen unserer Designer sind dabei die Grundlage für die Entwicklung erfolgreicher Sortimente.

**The design concept behind the Enjoy collection** is characterized by innovative shapes and extreme versatility in food and drink presentation. The design was inspired by the natural curves of a graceful chain. Each item represents a variation on this theme. The asymmetrical articles reflect the elegant arch of a horizontally arranged chain. The round plates and saucers subtly follow this line with their curved rim design. Handles with dynamic contours are delightful to hold in a way which really highlights cups and mugs.

The jury of the international red dot product competition awarded this design concept an 'honourable mention'. With this award, design experts recognize products that demonstrate particularly successful detailed solutions. *Enjoy* combines exceptional design with market-driven functionality, and epitomizes Bauscher's high standards of innovation. Intensive market and trend analyses, combined with our designers' vision, are the basis for developing successful product ranges.

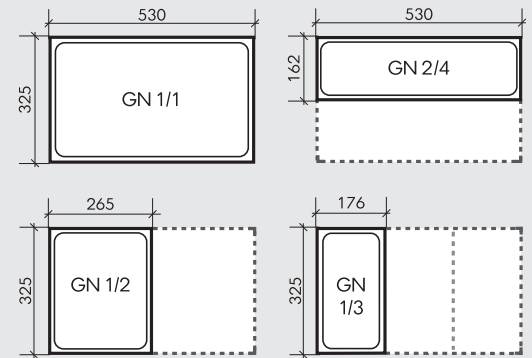
Suppenvielfalt präsentieren: Enjoy bietet hierfür die passenden Größen – von der Suppentasse bis zur Eintopfschale (92 601 6).

Presenting a variety of soups: Enjoy offers all the sizes you need – from cream soup cups to stew bowls (92 601 6).



# Emotion GN – eine Norm ist kein Standard.

Emotion GN – standard doesn't mean ordinary



**Wer die Norm beherrscht, kann in seiner Formensprache über Standardlösungen hinausgehen.** Bestes Beispiel: die attraktiven Gastronorm-Schalen der Kollektion *Emotion*. Sie ersetzen an Theke und Buffet die üblichen Modelle im sachlich-funktionalen Look. Selbstverständlich gewährleistet die normgerechte Gestaltung in Verbindung mit der bewährten Bauscher Qualität alle funktionalen Ansprüche für einen reibungslosen Einsatz:

- > Vielseitig einsetzbar
- > Passfähigkeit in einer Vielzahl von Chafing-Dishes
- > Effiziente Speicherefähigkeit von Wärme und Kälte
- > Ofenfest und für die Mikrowelle geeignet
- > Leicht zu reinigen, platzsparend stapelbar

Die Gastronorm-Schalen von *Emotion* verbinden zudem ansprechende Ästhetik mit praktischer Handhabung. Die außergewöhnliche Linienführung der Innenkontur verbindet die typischen Schwünge der Kollektion mit der Funktion von Griffleisten. Ein gelungenes Zusammenspiel von Design, Funktion und Qualität.

**Once you have mastered a standard, you can take your design beyond standard solutions.** A prime example: the attractive Gastronorm trays in the *Emotion* collection. On the buffet table and on the counter, they replace the usual items characterized by a factual and functional appearance. Naturally, standardized design coupled with Bauscher's tried-and-tested quality provides all the functional requirements for a trouble-free use.

- > Versatile application
- > Fits into a variety of chafing dishes
- > Efficient heat and cold retention
- > Ovenproof and microwave safe
- > Easy to clean, stacks compactly

The Gastronorm trays in the *Emotion* collection also combine sophisticated aesthetics with practical handling. The unique line of the inner contour combines the collection's typical curves with the functionality of handles. A perfect interplay of design, function and quality.



**Gastro-Norm (GN) ist ein international gültiges Maßsystem (DIN EN 631).** Durch genormte Größen ist ein flexibler Umgang mit Lebensmittelbehältern möglich. Die Norm bezieht sich auf die Maßeinheit GN 1/1. Genormt sind die Außenmaße. Kleinere Maße werden in Brüchen relativ zur GN 1/1 angegeben. Gastronorm-Schalen sind in verschiedenen Tiefen erhältlich.

**Gastro-Norm (GN) is a measurement system that is used internationally (DIN EN 631).** The use of standard sizes allows flexible handling of food containers. The norm refers to the measurement unit GN 1/1. Exterior measurements are standardized. Smaller measurement units are shown in fractions relative to GN 1/1. Gastronorm trays are available in different depths.

# Pabis – der erste Teller, der mitdenkt.

Pabis – the first intelligent plate

**Mit dem innovativen System *pabis*** (payment by intelligent solutions) lassen sich Abrechnungsprozesse automatisieren und damit verbundene Kosten deutlich verringern. Durch den Einsatz von RFID-Technologie (Radio Frequency Identification) kann der Weg der Ware einfach nachverfolgt werden. Individuelle Informationen werden berührungslos über einen funkgesteuerten Chip (Transponder) übermittelt. Auf Basis dieser Technik hat Bauscher gemeinsam mit avus Services eine nahezu 100% genaue Abrechnungslösung für die Gemeinschaftsgastronomie entwickelt.

*Pabis* besteht aus verschiedenen Komponenten: einem Transponder, der auf der Unterseite des Porzellans integriert ist, funkgesteuerten Antennenplätzen an der Essensausgabe/Kasse und einem Kassensystem, das die Transponderdaten einlesen und mit der Magnetkarte des Gastes verrechnen kann. Der Chip identifiziert automatisch die Speise auf dem Porzellan und leitet die Daten per Funk an die Kasse weiter. Dort kann der Kunde bargeldlos zahlen und profitiert von einem schnellen, reibungslosen Ablauf. Zusätzlich lässt sich *pabis* mit Wareneinsatzsystemen koppeln. So können verkaufte Waren schnell nachbestellt und aufgefüllt werden. Das garantiert eine hohe Planungssicherheit.

**The innovative *pabis* system** (payment by intelligent solutions) allows payment processes at cash registers to be automated and substantially reduces process costs. RFID (Radio Frequency Identification) technology allows easy tracking of a product. Individual information is transmitted in a contactless process via a radio-controlled chip (transponder). On the basis of this technology, Bauscher worked with avus Services to develop an almost 100% accurate payment solution for the professional catering sector.

*Pabis* consists of various components: a transponder integrated into the underside of the tableware, wireless antenna stations at the counter or cash register and a till system that reads in the transponder data and deducts the relevant amount from the diner's magnetic card. The chip automatically identifies the meal on the tableware and transmits the data wirelessly to the till, where the customer can pay by card which is a quick and easy procedure. *Pabis* can also be linked to an inventory management system, so that sold products can be quickly reordered and restocked, ensuring a high level of planning reliability.

RFID-SYSTEM



**RFID vermittelt berührungslos Daten** per elektromagnetischer Funktechnologie über den versiegelten Transponder. Dieser ist unempfindlich gegen Feuchtigkeit, Temperaturen bis zu 85 °C, Vibrationen und Schmutz.

**RFID is a contactless system** that transfers data by electromagnetic wireless technology via the sealed transponder, which is not sensitive to moisture, temperatures up to 85 °C, vibrations or dirt.



In Kooperation mit  
in cooperation with





# Tarierung – ausgewogene Abrechnung.

Taring – balanced billing

**Porzellan mit technischer Intelligenz** ist ein Beweis für unsere Innovationskraft, die weit über den Tellerrand hinausgeht. Die *1-Gramm-Tarierung* von Bauscher ermöglicht in Verbindung mit modernen Abrechnungssystemen das exakte Bezahlen nach Gewicht. Der auf der Unterseite gelaserte Barcode beinhaltet auf ein Gramm genau das Eigengewicht des Porzellanartikels. Das liest die Scannerwaage an der Kasse ab und rechnet jedes weitere Gramm der Essensportion des Gastes hinzu.

Eine Präzision der Speisenabrechnung, die deutlich Ihren Umsatz erhöht. Grammgenaues Verkaufen bietet Ihnen zusätzlich mehr Planungssicherheit in der Speisekalkulation und reduziert den Wareneinsatz erheblich. Beim Einkauf und bei der Resteentsorgung sparen Sie somit Kosten ein. Und auch Ihre Kunden sind zufriedener. Denn sie zahlen wirklich nur genau die Portion, die sie gewählt haben. Die Investition in diese moderne Abrechnungsform amortisiert sich schnell.

**Tableware with technical intelligence** is proof of our cutting-edge innovative capability. Bauscher's *1 gram tare solution* combined with modern payment systems allows accurate payment by weight. The barcode lasered onto the underside of the tableware contains the tare weight of the piece of porcelain, accurate to one gram. It is read by the scanner scales at the till which add up every additional gram of the diner's meal portion.

This accuracy in calculating meals substantially increases your revenues. Selling by the gram also offers you more planning reliability in calculating meals and considerably reduces the cost of goods sold. Purchasing and leftover food disposal costs are therefore reduced. Moreover, your customers are also more satisfied by actually only paying for the exact portion they have chosen. The ROI in this modern payment procedure is quickly achieved.



**Das grammgenaue Gewicht** (Tarierung) ist in Form eines Barcodes spülmaschinenfest aufgebracht und lässt sich auf nahezu allen Bauscher Artikeln realisieren. Einsetzbar in Verbindung mit handelsüblichen Scannerwaagen und dem entsprechenden Kassensystem.

**The tare weight** is applied to the tableware in the form of a barcode that is dishwasher-safe and can be used on almost all Bauscher products. It is suitable for use in conjunction with standard scanner scales and the corresponding cash register system.



# Gastlichkeit mit eigener Note.

Hospitality with its own unique style

**Alle Artikel von Bauscher können wir für Sie auch individuell dekorieren.** So bekommt Ihr Speisekonzept einen unverwechselbaren Auftritt – im Betriebsrestaurant genauso wie in der Schulpflege, in der Mensa oder anlässlich außergewöhnlicher Events.

**We can also decorate any of Bauscher's articles for your individual needs.** This will give your catering concept an unmistakable appearance, be it in a staff restaurant, school catering service, cafeteria or at special events.



<b>Dimension</b> Teller flach Fahne 25 Plate flat with rim 25	90 0025	Velino 416 500
<b>Dimension</b> Kompottschale rund 12 Fruit saucer round 12	90 3062	Velino 416 500
<b>Dimension</b> Suppentasse 0.27 stapelbar Cream soup cup stackable 0.27	90 2727	Velino 416 500
<b>Dimension</b> Kombi-Untertasse Saucer	90 6918	Velino 416 500



# Ganz nach Ihren Wünschen.

Just the way you want it

Unsere Experten zeigen Ihnen, wo Ihr Logo am besten zur Geltung kommt. Zur Positionierung des Dekorelements wird mit Uhrzeitpositionen gearbeitet: hier im Bild auf 3 Uhr.

Our experts will advise you on how to place your logo for maximum effect. They use clock positions to describe the placement of design elements on each piece: the logo here is at 3 o'clock.



4



5



6



**Der Name Bauscher steht von jeher für attraktives Design.** Und dies nicht nur bei der Formgebung eines jeden Artikels, sondern auch bei dessen Farbgestaltung. In enger Abstimmung mit unseren Kunden entstehen in unserem Kreativcenter Tag für Tag neue, unverwechselbare Individual-Dekore. Elegante Farben, originelle Vignetten oder grafische Muster – jedes Dekor ist ein persönliches Statement, das den individuellen Auftritt unserer Kunden unterstreicht. Nutzen Sie diesen Service – gerne beraten wir Sie persönlich. Bauscher Inglasur-Dekore sind extrem strapazierfähig. Bei hohen Brenntemperaturen sinken die Dekorbilder tief in die Glasur ein und verschmelzen mit ihr. Dadurch können die Dekore nicht ausbleichen oder beschädigt werden. Sie sind auf Dauer geschützt, hygienisch einwandfrei und spülmaschinenfest.

**The name Bauscher has always stood for attractive design,** not just in the styling of each piece, but also in its color scheme. Working closely with our customers, our Creative Center develops new, distinctive individualized pattern designs every day. Elegant colors, original borders or graphic patterns – every design is a personal statement that underscores the individual image of our customers. Use this service – we will be happy to advise you personally. Bauscher inglaze décors are extremely durable. At high firing temperatures, the pattern designs sink deep into the glaze and bond with it. This way, the patterns cannot fade or be damaged. They are permanently protected, completely hygienic and dishwasher safe.

### 1. Entwurf

Unsere Designer entwickeln für Sie passende Dekorideen und präsentieren Ihnen Ihre Wünsche in Form von Papierentwürfen, einer digitalen Präsentation oder direkt auf Porzellan

### 2. Dekorentwicklung

Der von Ihnen ausgewählte Entwurf wird in unserem Dekoratelier mit viel Liebe zum Detail bis zur Serienreife weiterentwickelt

### 3. Umsetzung

Das Design wird passgenau auf den gewünschten Artikeln umgesetzt und von unserer Fachabteilung lithografiert

### 4. Produktionsvorbereitung

Entsprechend dem Entwurf werden die passenden Inglasur-Farben ausgewählt und die Druckbilder produziert

### 5. Dekorproduktion

Die Druckbilder werden auf jeden Porzellanartikel mit Sorgfalt aufgebracht und danach im Dekorofen bei Inglasur-Temperaturen gebrannt

### 6. Versand

Nach genauer Qualitätskontrolle gelangt das dekorierte Porzellan termingerecht zu Ihnen – für Sie gestaltet in spülmaschinenfester, laborgeprüfter Bauscher Dekorqualität

### 1. Design

Our designers develop décor ideas which are just right for you, and present your wishes to you in the form of paper designs, as a digital presentation or actually on porcelain

### 2. Development of décor

With great attention to detail, the design selected by you is developed further in our décor studio until ready for production

### 3. Implementation

The design is implemented to fit the desired items precisely, and then reproduced by our lithographic department

### 4. Pre-production

Based on the design, the appropriate inglaze colors are selected and the decals produced

### 5. Décor production

The decals are carefully applied to each porcelain item and then fired in the décor kiln at inglaze temperatures

### 6. Shipping

After precise quality checks, the decorated porcelain reaches you on schedule – designed for you with dishwasher-safe, laboratory-tested Bauscher décor quality



# Die Farben der Persönlichkeit.

The colors of differentiation







**Porzellan ist die Visitenkarte für jede gastronomische Einrichtung.**

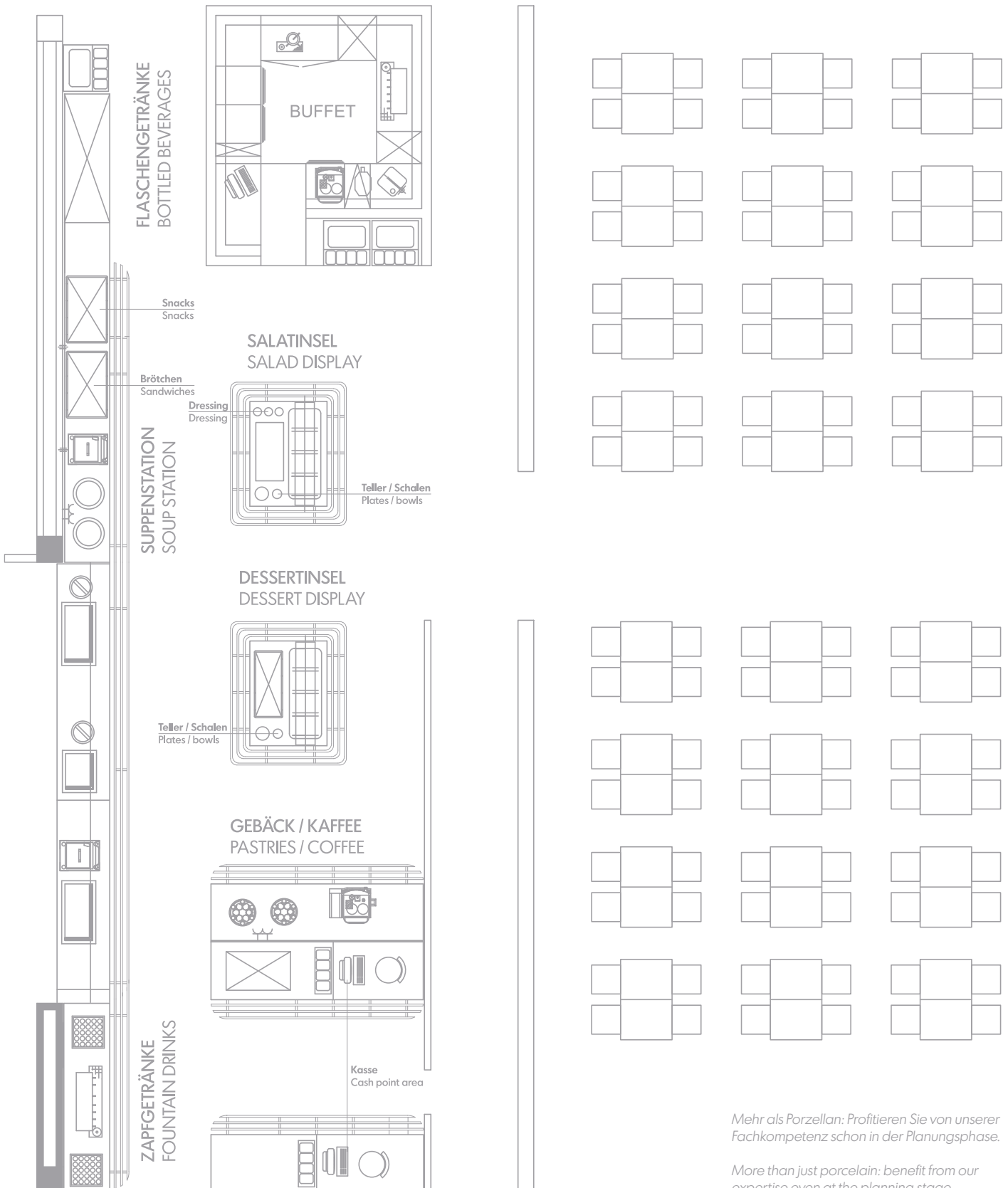
Dabei sollte es nicht nur durch funktionale Aspekte überzeugen, sondern auch hinsichtlich Form und Farbe. Denn ein optisch ansprechender Eindruck veranschaulicht den Qualitätsanspruch des gastronomischen Konzepts. Als Bauscher Kunde können Sie aus vielfältigen Dekorvarianten wählen und die Position eines individuellen Designs frei bestimmen. Das Spektrum umfasst auffällig farbkraftige genauso wie dezent elegante Aussagen. Unsere Dekor-Designer entwickeln auch Entwürfe nach Ihren Wünschen oder Corporate-Design-Vorgaben. Von klassischen Logos über Farbbänder und Linien bis zu speziellen Motiven und vollflächigen Dekorationen.

**Porcelain is the calling card for every dining facility.**

At the same time, it needs to impress not only with its functional aspects, but also in terms of its shape and color. Because a visually appealing impression exemplifies the quality standards of the gastronomic concept. As a Bauscher customer, you can choose from a myriad of décor variations and freely select the position of individual design elements. The spectrum runs from eye-catching, boldly colored statements to subtle, elegant ones. Our décor designers will also develop designs based on your requests or corporate design specifications. From classic logos to colorful stripes and lines to special motifs and all-over decorations.

# In den Fokus gerückt.

In focus



Mehr als Porzellan: Profitieren Sie von unserer Fachkompetenz schon in der Planungsphase.

More than just porcelain: benefit from our expertise even at the planning stage.

# Wechseln Sie ruhig das Thema.

Feel free to change the theme

**Die Gemeinschaftsgastronomie ist in Bewegung.** Gäste erwarten heute individuelle Erlebniswelten. Dabei legen sie zunehmend Wert auf Bio-Qualität, nachhaltige Kriterien und fordern Transparenz über die Herkunft der Zutaten und Art der Zubereitung. Sie entscheiden sich gerne spontan für ein Gericht, frei nach dem Lustprinzip. Umso wichtiger, dass die Präsentation der Speisen appetitliche Reize setzt – auch über das Anrichten auf dem Porzellan. Um die Orientierung zu erleichtern, findet die Speisenauslage vielerorts nicht mehr nur linear an Tresen statt. Diese werden durch Free-Flow-Bereiche ergänzt oder ersetzt. So können die Gäste sich von einer Station zur nächsten schlendernd vom Angebot inspirieren lassen. Oder sie steuern gleich gezielt den Themenbereich an, nach dem ihnen der Sinn steht.

Bereits in der Planungsphase des Verpflegungskonzepts gilt es daher, für alle Prozesse der Speisenausgabe die für Sie effektive und passende Porzellanauswahl zusammenzustellen. Hierfür stehen Ihnen unsere Partner im Fachhandel sowie das ganze Bauscher Vertriebsteam mit ihrer Fachkompetenz gerne beratend zur Seite.

**Professional catering is on the move.** Guests today expect individualized worlds of experience. At the same time, they increasingly value organic quality and sustainable standards, and demand transparency in the sourcing of ingredients and how they are prepared. They like to decide on a dish spontaneously, simply on the pleasure principle. So it is all the more important that the presentation of those foods creates appetite appeal – including how it is served on the porcelain. For easier orientation, in many places food displays are no longer limited to linear presentation on counters. They are supplemented or replaced by free-flow areas. In this way, guests can stroll from one station to the next to draw inspiration from the foods on offer. Or they can head directly for the theme area that they are in the mood for.

Thus it is essential, even during the planning stage of a catering concept, to assemble the effective and appropriate porcelain selection for all the processes involved in your food display. Our retail partners are happy to advise and assist you, as is the entire Bauscher sales team with all its expertise.



**In den Fokus gerückt:** Die folgenden Kapitel dienen Ihrer schnellen Orientierung und stellen Ihnen nach Anforderungen, Speisethemen und Anlässen geordnete Schwerpunkte vor. Die Themen zeigen Ihnen vielfältige Varianten, wie Sie mit attraktiven, hoch funktionalen Bauscher Porzellanartikeln Ihre Speisen kreativ in Szene setzen können. Weitere Artikel finden Sie nach Produktkategorien sortiert als Heft beigelegt.

**In focus:** The following sections are intended as a quick guide for you, and present key points arranged according to requirements, dining themes and occasions. The themes show you a range of variations for presenting your foods creatively with attractive, highly functional Bauscher porcelain. You will find additional pieces listed by product categories in the enclosed booklet.



## TRAYS

Tabletbestückung

Tray set-ups



## FREE-FLOW

Suppe, Eintopf

Salat

Wok, Asia

Pasta

Dessert

Heißgetränke, Snacks

Soup, stew

Salad

Wok, Asia

Pasta

Dessert

Hot beverages, snacks



## CATERING

Konferenzservice

Fingerfood, Flying Buffet

Buffet

Conference service

Finger food, flying buffet

Buffet

# Tablettbestückung

Tray set-ups





# Die Ordnung der Dinge.

## Creating order

**Auf begrenzter Tablettfläche attraktiv und transportsicher Speisen präsentieren** – darin besteht die hohe Kunst der Tablettbestückung. Im breit gefächerten Bauscher Sortiment lassen sich je nach Bedarf geeignete Artikelkombinationen finden. Wer mit einer geringen Anzahl an Geschirrtteilen möglichst viele Speisethemen bestreiten will, wird genauso fündig wie derjenige, der mehr auf Abwechslung setzt. Auf den Tablets lassen sich problemlos verschiedene Gänge oder Beilagen platzieren. Das Miteinander der Porzellantteile ergibt immer ein ansprechendes Gesamtbild. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer individuellen Artikelzusammensetzung – ganz nach Ihren Vorstellungen und Anforderungen.

**Presenting foods attractively on limited tray space in such a way that they can be transported safely** – this is the high art of tray set-ups. Suitable combinations of pieces for every need can be found within the broad Bauscher range. Customers wishing to handle as many dining themes as possible with a small number of tableware pieces will find what they need, just as much as those focusing on greater variety. Various courses or side dishes can easily be positioned on the trays. The interplay of the porcelain pieces always creates an appealing overall picture. We are happy to advise you on your own individual combination of pieces – based entirely on your ideas and needs.

<b>Dialog</b> Teller flach schmale Fahne 25 Plate flat with narrow rim 25	80 0625
<b>Dialog</b> Teller flach Fahne 16 Plate flat with rim 16	80 0016
<b>Dialog</b> Schale rund 12 Fruit saucer round 12	80 3012
<b>Smart</b> Wasserbecher Water tumbler	43 9223
<b>Options</b> Tischvase Flower vase	71 8100
<b>Options</b> Salzstreuer Salt shaker	71 4010
<b>Options</b> Pfefferstreuer Pepper shaker	71 4020

# Speisen mit System.

## Dining with system

**Machen Sie sich selbst ein Bild.** Hier zeigen wir Ihnen einige Beispiele, wie sich gängige, genormte Tablettgrößen für unterschiedliche Speisezusammenstellungen funktional und ansprechend mit Bauscher Artikeln bestücken lassen. Diese Auswahl aus unseren Kollektionen repräsentiert nur einen Querschnitt aus der großen Vielfalt an Möglichkeiten.

**Create your own picture.** Here we will show you several examples of how popular standardized tray sizes can be functionally and attractively equipped with Bauscher pieces for a variety of food combinations. This selection from our collections represents just a cross-section of the enormous range of possibilities.

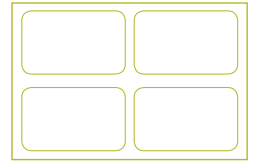
Informationen zu diesen und weiteren Artikeln finden Sie im Beileger.

You will find information about these and other items in the supplement.

1

GASTRONORM-TABLETT 1/1\*  
GASTRONORM TRAY 1/1\*  
530 X 325 MM  
T3 DIN 66075

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



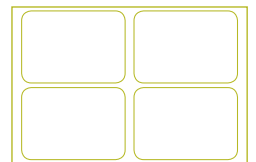
PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

raffinesse / silhouette

8

EURONORM-TABLETT 1/1\*  
EURONORM TRAY 1/1\*  
530 X 370 MM  
T4 DIN 66075

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

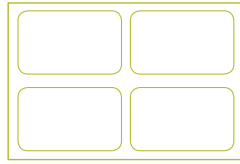
dialog

\* Tablett geeignet für automatische Transportsysteme  
\* Tray suitable for automatic transport systems

2

GASTRONORM-TABLETT 1/1\*  
GASTRONORM TRAY 1/1\*  
530 X 325 MM  
T3 DIN 66075

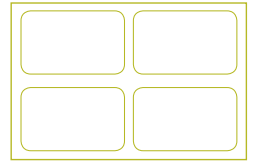
TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



3

GASTRONORM-TABLETT 1/1\*  
GASTRONORM TRAY 1/1\*  
530 X 325 MM  
T3 DIN 66075

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

carat



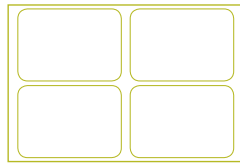
PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

compliments

9

EURONORM-TABLETT 1/1\*  
EURONORM TRAY 1/1\*  
530 X 370 MM  
T4 DIN 66075

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



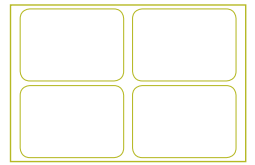
PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

raffinesse

10

EURONORM-TABLETT 1/1\*  
EURONORM TRAY 1/1\*  
530 X 370 MM  
T4 DIN 66075

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



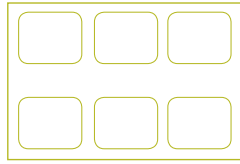
PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

dimension

4

GASTRONORM-TABLETT 1/2\*  
GASTRONORM TRAY 1/2\*  
325 X 265 MM  
T1 DIN 66076

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



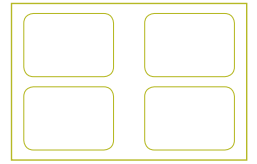
PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

b1100/bonn

5

TABLETT GASTRONORM-BREITE  
TRAY GASTRONORM WIDTH  
460 X 325 MM

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



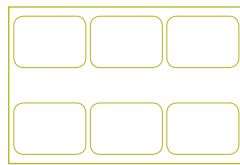
PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

maitre

11

EURONORM-TABLETT 1/2  
EURONORM TRAY 1/2  
370 X 265 MM

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



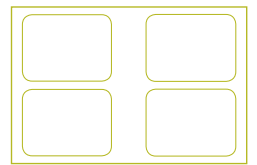
PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

enjoy/bonn

12

TABLETT STANDARDNORM / MENSA\*  
TRAY STANDARDNORM / MENSA\*  
460 X 344 MM  
T3 DIN 66075

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

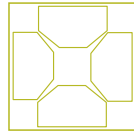
systemgeschirr / 6200



6

TRAPEZ-TABLETT (KLASSIKER)  
TRAPEZOID TRAY (CLASSIC)  
492 X 343 MM

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
96 X 96 CM



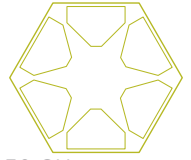
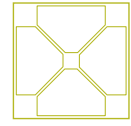
PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

bonn

7

TRAPEZ-TABLETT (PLATZSPAREND)  
TRAPEZOID TRAY (COMPACT)  
480 X 340 MM

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
80 X 80 CM  
ODER 6-ECKIG MIT EINER SCHENKELLÄNGE VON 70 CM  
OR SIX-SIDED WITH A SIDE LENGTH OF 70 CM



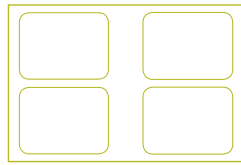
PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

come4table

13

TABLETT STANDARDNORM / MENSA\*  
TRAY STANDARDNORM / MENSA\*  
460 X 344 MM  
T3 DIN 66075

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
120 X 80 CM



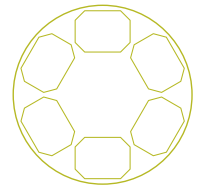
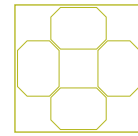
PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

options

14

ACHTECK-TABLETT  
OCTAGONAL TRAY  
424 X 325 MM

TISCHGRÖSSE / TABLE SIZE  
95 X 95 CM  
ODER / OR Ø 135 CM



PORZELLANKOLLEKTION  
PORCELAIN COLLECTION

systemgeschirr/6200

# Suppe, Eintopf

Soup, stew



*Die zeitlosen Suppentassen der Kollektion Maître sind stapelbar und ideal geeignet für die Selbstbedienung an der Suppenstation.*

*The timeless soup cups from the Maître collection are stackable and ideally suited for self-service at the soup station.*

# Wärmstens empfohlen.

Highly recommended

**Suppen und Eintöpfe sind aus der modernen Gemeinschaftsgastronomie nicht mehr wegzudenken:** sowohl als Vorspeise wie auch als sättigende Hauptmahlzeit. Bauscher bietet Ihnen eine große Auswahl funktionaler und formschöner Artikel, um Ihre Suppen-Ideen appetitlich zu präsentieren. Für besondere Anlässe: Kalte Suppen-Spezialitäten lassen sich als optisches Highlight vorportioniert im *Smart*-Glas auf einer *Enjoy*-Untertasse präsentieren. Die tiefen Bowls von *Dimension* machen jeden Eintopf zum nicht alltäglichen Genuss. Und die Suppentassen der Kollektion *Come4table* eignen sich für ein rustikales Ambiente und überzeugen zusätzlich durch die platzsparende Hängestapelung.

**Modern professional catering is impossible to imagine without soups and stews,** both as an appetizer and a satisfying main meal. Bauscher offers you a broad selection of functional and beautifully designed pieces for the appetizing presentation of your soup ideas. For special occasions: cold specialty soups can be a visual highlight when presented pre-portioned in a *Smart* glass on an *Enjoy* saucer. The deep bowls from the *Dimension* collection turn any stew into a special treat. And the soup cups from the *Come4table* collection are suitable for a rustic ambience, and also impress with their space-saving interlocked stacking.

- |  |         |
|--|---------|
| 1. <b>Maitre</b> Suppentasse 0.26 stapelbar<br>Cream soup cup stackable 0.26   | 70 2826 |
| <b>Maitre</b> Kombi-Untertasse<br>Saucer                                       | 70 6918 |
| <b>Enjoy</b> Bowl 0.44<br>Bowl 0.44  | 92 6594 |
| <b>Options</b> Platte coup rechteckig 41<br>Platter coup narrow rectangular 41 | 71 2341 |
| 2. <b>Smart</b> Cocktailbecher 210 ml<br>Cocktail tumbler 210 ml               | 43 9221 |
| <b>Enjoy</b> Untertasse asymmetrisch 35<br>Saucer asymmetric 35                | 92 7135 |
| 3. <b>Come4table</b> Suppentasse 0.26<br>Cream soup cup 0.26                   | 28 2776 |
| <b>Come4table</b> Kombi-Untertasse 09 + 18<br>Saucer 09 + 18                   | 28 6918 |
| 4. <b>Dimension</b> Eintopfschale 0.90<br>Bowl 0.90                            | 90 6090 |
| <b>Dimension</b> Suppenschale 0.40<br>Bowl 0.40                                | 90 2940 |



# Salat

## Salad

### Die Frische-Offensive.

A fresh offensive

**Der Trend zu bekömmlicher, gesunder Küche hält an.**

Salate sind schon seit vielen Jahren fester Bestandteil von gastronomischen Buffets und Themeninseln. Die bunten Evergreens sind als knackige Beilage beliebt, aber auch als Hauptspeise stark gefragt. Dabei verdient die Vielfalt der Salatkompositionen eine variantenreiche Entsprechung in der Wahl der Porzellanartikel. In der Vitrine stellt die Parade der runden *Maître*-Bowls die Vitaminspender in verschiedenen Portionsgrößen verlockend zur Schau. Die eckigen Schalen von *Modulus* setzen einen geometrischen Kontrapunkt. Eine unwiderstehliche Einladung zum Zugreifen! Das Thema des Blattes greift die *Compliments*-Schale spielerisch auf. Den praktischen Stapelkünstler *B1100/6200* gibt es in unterschiedlichen Schalengrößen.

**The trend toward light, healthy cuisine continues.**

Salads have been an integral part of catering buffets and theme islands for many years. These colorful perennial favorites are popular as a crisp side dish, but also much in demand as a main dish. The diversity of salad combinations warrants a many-faceted match in the choice of porcelain pieces. In the display case, a parade of round *Maître* bowls places these vitamin-rich dishes temptingly on display in various portion sizes. Angular *Modulus* dishes create a geometrical counterpoint. An irresistible invitation to help yourself! The leaf theme is playfully taken up by the *Compliments* bowl. The practical stacking star *B1100/6200* is available in a variety of bowl sizes.

- |   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| 1. <b>Compliments</b> Blütenschale 18<br>Bowl bloom 18        | 07 6218 | 3. <b>Maître</b> Schale 20<br>Bowl 20                      | 70 5720 |
| 2. <b>6200</b> Kompottschale rund 12<br>Fruit saucer round 12 | 62 3012 | <b>Maître</b> Schale 15<br>Bowl 15                         | 70 5715 |
| <b>6200</b> Bowl rund 17<br>Bowl round 17                     | 21 6617 | <b>Modulus</b> Schale rechteckig 20<br>Dish rectangular 20 | 95 5820 |





# Wok, Asia

Wok, Asia



1. **Options** Teller tief coup dreieckig 30 71 1630  
Plate deep coup triangular 30

**Maitre** Schale rund 12 70 5712  
Bowl round 12

**Modulus** Teller flach quadratisch 19 11 1519  
Plate flat square 19

2. **Options** Teller tief coup rund 24 71 1324  
Plate deep coup round 24



## Fernöstlich leicht.

### Far-eastern lightness

**Asiatische Gerichte sind ein echter Favorit in der Gemeinschaftsgastronomie.** Denn die klein geschnittenen Gemüse-, Fleisch- oder Fischzutaten sind bekömmlich und müssen nur kurz gegart werden. Immer mehr Einrichtungen installieren Kochstationen, um vor den Augen der Gäste die Mahlzeiten frisch und schnell zuzubereiten. Direkt auf dem Teller angerichtet bieten Wok-Gerichte gesunden Genuss der leichten Art. Mit den puristischen Bowls und Platten von *Maître* und *Modulus* lassen sich die fernöstlichen Genusswelten stilischer in Szene setzen. *Options* bringt mit der großzügigen Optik der tiefen Speiseteller ein modernes Dreieck ins Spiel. Als platzsparende Alternative dienen die runden Suppenteller von *Options* – ideal für Tablett.

**Asian dishes are a real favorite in professional catering because the chopped vegetables,** meat or fish ingredients are light and take little time to cook. More and more facilities are installing chef stations for preparing fresh, quick meals right in front of the guests. Served directly on the plate, wok dishes offer healthy, light meals. With the simple bowls and platters of the *Maître* and *Modulus* collection, Asian indulgences can be spotlighted stylishly. *Options* makes use of a modern triangle shape with the lavish look of its deep dinner plates. The round soup plates from *Options* are a space-saving alternative – ideal for trays.



# Pasta

Pasta





# Das passt zur Pasta.

Perfect for pasta

**Die mediterrane Küche erfreut sich seit Jahren ungebrochener Beliebtheit.**

Insbesondere Nudelgerichte haben eine wachsende Fangemeinde rund um den Globus und quer durch alle Generationen. Aus gutem Grund fehlen sie in kaum einem Firmenrestaurant oder einer Schulverpflegung. Denn Pasta und Saucen lassen sich in unbegrenzten Spielarten zubereiten. Der runde *Maître*-Struktur-teller bietet Ihren Pasta-Spezialitäten eine ideale Bühne und überzeugt zudem durch komfortable Handhabung. Die großzügige Fahne umzeichnet die Nudeln mit einem natürlich geschwungenen Linienrelief. Einen extravaganten Rahmen bieten die asymmetrischen Teller von *Enjoy*. Für vorportionierte Lasagne sind die rechteckigen stapelbaren Lasagneformen der Kollektion *B1100* besonders gut geeignet.

**Mediterranean cuisine has enjoyed an unabated popularity for years.** Pasta dishes, in particular, have a growing fan base around the world and across generations. Hardly any staff canteen or school catering service does without them, and for good reason – because pasta and sauces can be prepared in unlimited variations. The round *Maître* textured plate provides an ideal setting for pasta specialties, and also impresses with its comfortable handling. Its generous rim frames the pasta with naturally curving relief lines. The asymmetrical plates in the *Enjoy* collection create an extravagant border. The stackable rectangular lasagne dishes in the *B1100* collection are particularly well suited for pre-portioned lasagne.

- |   |         |
|---|---------|
| 1. <b>Maître</b> Struktur-teller tief breite Fahne 28<br>Plate deep 'Structure' wide rim 28 | 70 1978 |
| 2. <b>Dialog</b> Spezialeteller tief Fahne 23<br>Special plate deep with rim 23             | 80 0173 |
| 3. <b>Enjoy</b> Teller tief asymmetrisch 23<br>Plate deep asymmetric 23                     | 92 1623 |
| 4. <b>Systemgeschirr</b> Schale rechteckig 19<br>Dishes rectangular 19                      | 19 5819 |



# Dessert

Dessert



# Süßes Finale.

## A sweet finale

**Desserts runden eine Mahlzeit wunderbar ab.** Sie geben z. B. in Betriebsrestaurants oder Mensen dem Küchenchef die Chance, die Mitarbeiter bzw. Studenten mit süßen Nachspeisen zu verwöhnen. Porzellan und Glas sind hierfür der passende Rahmen. Durch das funktionale Design der Kollektion 6200 lässt sich dabei das Dessertangebot platzsparend in der Vitrine anbieten. Die kleinen, feinen Schalen aus *Options* setzen jeden Nachtisch appetitlich in Szene. Vorportionierte Desserts im *Smart*-Glas auf einer *Bonn/Bistro*-Untertasse bieten eine weitere attraktive Möglichkeit der Speisepräsentation. Übrigens: Bauscher Gläser sind aus bleifreiem Kristallglas gefertigt und deutlich widerstandsfähiger und korrosionsbeständiger als herkömmliches Glas.

**Desserts round off a meal wonderfully.** In staff canteens or cafeterias, for example, they give the head chef a chance to pamper employees or students with something sweet. Porcelain and glass are the perfect setting for this occasion. Desserts can be offered in glass cabinets with minimal space requirements thanks to the functional design of the 6200 collection. The small, delicate bowls from the *Options* collection set an appetizing stage for any desserts. Another attractive option is to offer pre-portioned desserts in *Smart* glass on *Bonn/Bistro* saucers. In addition: Bauscher glass is made of lead-free crystal and offers significantly higher resistance and protection from corrosion than standard glass.

- |   |         |
|---|---------|
| 1. <b>B1100</b> Teller flach Fahne 17<br>Plate flat with rim 17 | 11 0017 |
| <b>6200</b> Kompottschale rund 12<br>Fruit saucer round 12      | 62 6112 |
| <b>Smart</b> Cocktailbecher 210 ml<br>Cocktail tumbler 210 ml   | 43 9221 |
| <b>Bonn/Bistro</b> Untertasse<br>Saucer                         | 54 6925 |
| 2. <b>Options</b> Schale rund 16<br>Bowl round 16               | 71 3016 |



# Heißgetränke, Snacks

Hot beverages, snacks

*Teller, Untertasse im attraktiven Mix mit Dekor Modern Flower (328450) und vollflächig dekorierten Artikeln in den Farben Chocolate (700020) und Crocant (700363).*

*Plate and saucer in an attractive mix with the Modern Flower pattern (328450) and items with all-over decorations in both colors Chocolate (700020) and Crocant (700363).*





# Einladende Pausen.

## Inviting breaks

**Kaffee- oder Teeпаusen sind willkommene Auszeiten im Alltag.**

Viele Menschen genießen die erste Tasse unterwegs – an der Raststätte, im Zug oder in der Cafeteria. Im Laufe des Tages greift man gerne auf dieses belebende Ritual zurück. Ein süßer oder herzhafter Snack ist die passende Begleitung. Schaffen Sie für diese Pausen einladende Rahmenbedingungen – z. B. mit *Enjoy*. Die modernen Tassen der mit dem Designpreis red dot award ausgezeichneten Kollektion sind gut greifbar. Die asymmetrischen Teller sind bestens geeignet für den Einsatz auch auf kleinen Tablett. Eine zeitlose, klassische Alternative: die Schalentassen der Kollektion *Bonn*.

**Coffee or tea breaks are welcome respites from the daily routine.**

Many people enjoy their first cup on the road – at a motorway restaurant, on the train or in the cafeteria. They like to return to this invigorating ritual as the day progresses. A sweet or savory snack is the perfect accompaniment. Create an inviting atmosphere for these breaks – with *Enjoy*, for example. The modern cups from this collection, winner of the red dot design award, are easy to grip. The asymmetrical plates are even perfectly suited for use on small trays. A timeless, classic alternative: tea bowls in the *Bonn* collection.

Informationen zu diesen Artikeln finden Sie auf der folgenden Seite. >>

For more information about these items please see the following page. >>





1. <b>Enjoy</b> Becher 0.30 Mug 0.30	92 5630
<b>Enjoy</b> Teller flach asymmetrisch 21 Plate flat asymmetric 21	92 1521
<b>Enjoy</b> Obertasse 0.35 Cup 0.35	92 5185
<b>Enjoy</b> Untertasse asymmetrisch 35 Saucer asymmetric 35	92 7135
<b>Enjoy</b> Bowl 0.18 Bowl 0.18	92 6568
2. <b>Bonn/Bistro</b> Obertasse 0.25 Cup 0.25	27 5175
<b>Bonn/Bistro</b> Untertasse Saucer	54 6925
<b>Bonn/Bistro</b> Butterschale Butter dish oval	54 4050
3. <b>Enjoy</b> Obertasse 0.25 stapelbar Cup stackable 0.25	92 5125
<b>Enjoy</b> Kombi-Untertasse asymmetrisch Saucer asymmetric	92 7118
<b>Dialog</b> Becher 0.26 stapelbar Mug stackable 0.26	80 5526
<b>Maitre</b> Becher 0.28 Mug 0.28	70 5228
4. <b>B1100</b> Becher 0.27 Mug 0.27	11 5627
<b>B1100</b> Setplatte breit Set platter wide	11 2625
5. <b>Raffinesse</b> Becher 0.30 Mug 0.30	20 5630
<b>Raffinesse</b> Teller flach rund 21 Plate flat round 21	20 1221
<b>Raffinesse</b> Bowl 0.28 Bowl 0.28	20 6578

**Ob im Free-Flow-Bereich der Mensa oder im Betriebsrestaurant:** Das Angebot verschiedenster Heißgetränke ist heute fester Bestandteil der Gemeinschaftsgastronomie. Vom Cappuccino bis zum Café au Lait: Kaffee-Stationen laden ein zum „Coffee to stay“ – in den Größen small, medium bis large. Eine geschmackvolle Alternative hierzu sind qualitativ hochwertige Tee-Spezialitäten. Offen oder im Teebeutel zubereitet macht Tee aus kleinen Pausen entspannende Genussmomente. Das umfangreiche Tassen- und Becher-Sortiment von Bauscher bringt für diese Marktanforderungen die optimalen Voraussetzungen mit. Abwechslungsreiches Design und eine Vielzahl an Größen und Kombinationsmöglichkeiten sind die perfekte Basis für Ihre persönliche Artikelauswahl.

**Whether in the free-flow area of a cafeteria or a staff canteen:** offering a wide variety of hot drinks is a permanent feature of professional catering. From cappuccino to café au lait: coffee stations are an invitation to ‘take a break’ – in small, medium and large sizes. Premium-quality specialist teas are an elegant alternative. Brewed from loose leaves or bagged, tea turns a short break into a relaxing moment of enjoyment. Bauscher’s extensive cup and mug assortment boasts ideal prerequisites with which to meet such market requirements. Diverse designs and a range of sizes and combination options form the perfect basis for your personal selection of pieces.

Die Kollektion Raffinesse aus Duracream® wirkt durch ihr Design und den Cremeton des Porzellans besonders elegant.

The Duracream® collection Raffinesse creates a particularly elegant effect with its design and the cream color of the porcelain.



# Konferenzservice

Conference service





# Für anregende Gespräche.

For stimulating discussions

**Konferenzen brauchen flexible Bewirtungsmöglichkeiten.** Mit den Porzellanartikeln von Bauscher können Sie größere und kleinere Teilnehmerzahlen optimal bedienen. Mit ihrer puristischen Zurückhaltung verschaffen die schlanken Tassen von *Options* Heißgetränken einen diskreten Auftritt. Erfrischende Perspektiven auf kleine Stärkungen zwischendurch bringen die ovalen Schalen auf einer langen Platte. Auch die kleinen Artikel können zum Träger einer kleinen Zwischenverpflegung werden. Die klaren Proportionen des Sortiments lenken den Fokus auf das Wesentliche. Das Zusammenspiel der Artikel verleiht jedem Konferenztisch eine professionelle Note. Durch höchste Funktionalität beeindruckt die schlichten Tassen der legendären Kollektion *B1100*. Sie eignen sich besonders für die Bewirtung größerer Konferenzrunden und Tagungen. Denn sie lassen sich in der kleinsten Teeküche, auf Beistelltischen oder Servierwagen mühelos in die Höhe stapeln.

**Conferences call for flexible hospitality options.** Bauscher porcelain offers the most advantageous serving options whether large or small numbers of participants. With their simple restraint, the slender cups from the *Options* collection give hot drinks a discreet presence. The oval dishes on a long platter hold the stimulating prospect of small refreshments along the way. Even the smaller pieces can hold little snacks. The clean proportions of the collection focus the spotlight on what is essential. The interplay of the pieces lends a professional note to any conference table. The simple cups in the legendary *B1100* collection impress with their extreme functionality. They are particularly suitable for hospitality at larger conference sessions and meetings because they can easily be stacked high in the smallest kitchenette, on side tables or on trolleys.

1. <b>Options</b> Obertasse 0,22 Cup 0,22	71 5172
<b>Options</b> Kombi - Untertasse rund coup Saucer	71 6918
<b>Options</b> Schale oval 14 Bowl oval 14	71 3364
<b>Options</b> Platte coup rechteckig 28 Platter coup rectangular 28	71 2328
<b>Options</b> Platte coup rechteckig 14 Platter coup rectangular 14	71 2314
2. <b>B1100</b> Obertasse 0,18 stapelbar Cup 0,18 stackable	11 5268
<b>B1100</b> Kombi - Untertasse Saucer	11 6918



# Fingerfood, Flying Buffet

Finger food, flying buffet

## Genussvolle Inszenierung.

Delightful settings

**Fingerfood und Flying Buffet machen aus jedem Stehempfang ein unterhaltsames Erlebnis.** Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer Abfolge appetitlich portionierter Speisen. *Emotion* von Bauscher verwirklicht diesen Trend zu lässigem Snacking auf charmante Art. Die abwechslungsreich geschwungenen Porzellanartikel erinnern an ein Lächeln und verbinden sich zu einem sympathischen Gesamtbild. Sie schmiegen sich förmlich in die Hand und erleichtern das Greifen. *Emotion* ermöglicht im Handumdrehen die große Inszenierung kleiner Köstlichkeiten. Auch mehrere andere Bauscher Kollektionen wie z. B. *Compliments*, *Options*, *Pleasure* bieten attraktive Schälchen für portionierte Appetithappen.

**Finger food and flying buffets turn any stand-up reception into an enjoyable experience.** Pamper your guests with a succession of dishes in appetizing portions. Bauscher's *Emotion* line is a charming embodiment of this trend for casual snacking. The porcelain pieces with their varied curves call to mind a smile, and join forces to form a friendly overall picture. They nestle into your hand and are easy to hold. *Emotion* makes it possible to create large presentations of small delicacies in the blink of an eye. Several other Bauscher collections, such as *Compliments*, *Options* and *Pleasure* also offer attractive small dishes for portioned finger foods.



Informationen zu diesen und weiteren Artikeln finden Sie im Beileger.  
Please see the supplement for information about these and other items.



# Buffet

## Buffet

### Kreative Vielfalt.

Creative variety

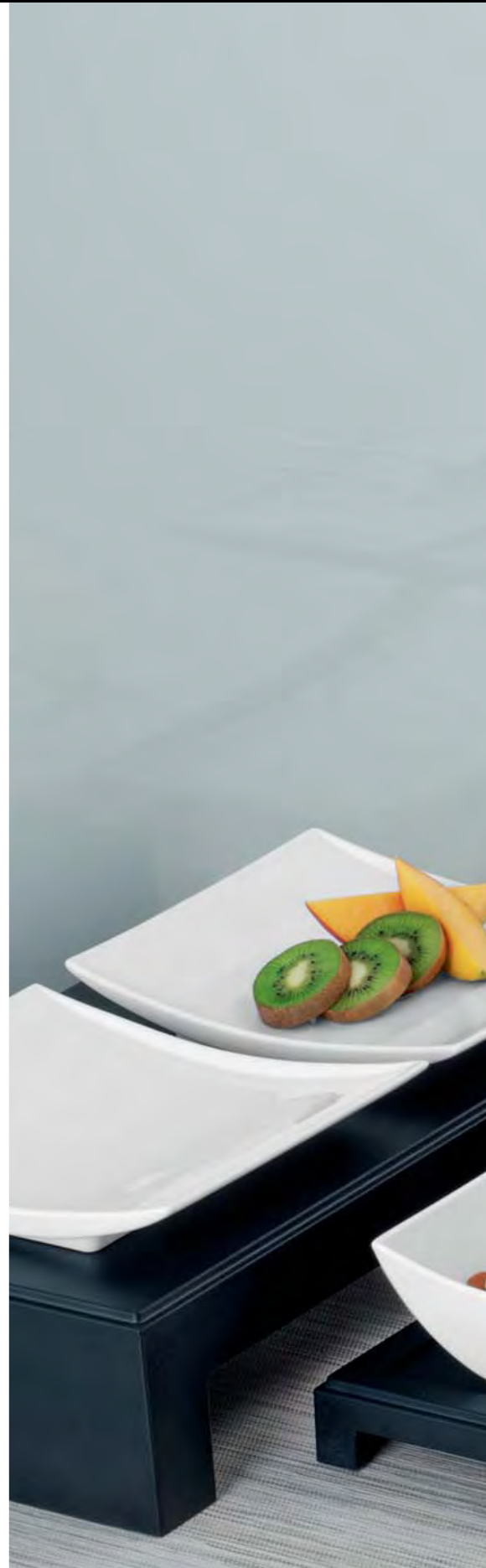
**Kulinarische Selbstbedienungsangebote sind ein Erfolgsgarant**

in der modernen Gemeinschaftsverpflegung. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und gestalten Sie mit den vielseitigen Artikeln der Kollektion *Emotion* faszinierende Buffetlandschaften. Die Platten bilden aneinandergereiht eine elegante Flächenstruktur und setzen die Speise appetitlich in Szene. Stapelbare Melamin-Presenter ermöglichen die Präsentation auf unterschiedlichen Ebenen. Attraktive Körbe runden die Inszenierung ab.

**Self-service culinary offerings guarantee success**

in modern professional catering. Give your creativity free rein and use the versatile items in the *Emotion* collection to build fascinating buffet landscapes. Laid out together, the platters form an elegant planar structure and create an attractive setting for the food. Stackable melamine presenters allow for multi-level displays. Attractive baskets round off the presentation.

<b>emotion</b> Platte rechteckig 24x20 Platter rectangular 24x20	93 2324
<b>emotion</b> Presenter Kunststoff groß Presenter melamine big	93 7942
<b>emotion</b> Bowl 14x12 Bowl 14x12	93 5714
<b>emotion</b> Presenter Kunststoff, stapelbar Presenter melamine, stackable	93 7941
<b>emotion</b> Platte rechteckig 47x26 Platter rectangular 47x26	93 2347
<b>emotion</b> Platte rechteckig 36x20 Platter rectangular 36x20	93 2336
<b>emotion</b> Platte rechteckig 32x26 Platter rectangular 32x26	93 2332
<b>emotion</b> Korb Kunststoff rechteckig, klein, natur Basket plastic rectangular, small, natural	93 7950







# Professionelle Darbietung.

## Professional presentation

**Ob im Free-Flow-Bereich der Betriebsrestaurants oder im Rahmen von Großveranstaltungen** – funktionale und emotional ansprechende Buffets sind fester Bestandteil der professionellen Speisenpräsentation in der Gemeinschaftsgastronomie. Das vielseitige Bauscher Sortiment bietet hierfür die passenden Artikel, Größen und Kombinationsmöglichkeiten.

Durch ihr auf das Wesentliche reduzierte Design fügen sich die Gastronorm-Schalen der Kollektion *Function* formal dezent in die Buffetlandschaft ein und passen in eine Vielzahl von Chafing-Dishes. Moderne Buffet-Lösungen zeigen die leicht geschwungenen Platten und großzügig gestalteten Schalen der Kollektion *Emotion* in Verbindung mit *Options*-Artikeln.

**Whether in the free-flow area of a staff restaurant or at major events** – functional and emotionally appealing buffets form a key part of professional food presentation in the catering industry. For that purpose, Bauscher's diverse product range provides the right pieces, sizes and combination options.

With a design reduced to the essentials, the shapes of the Gastronorm trays in the *Function* collection integrate subtly into the buffet landscape and fit into a variety of chafing dishes. The gently curved platters and generously proportioned dishes in the *Emotion* collection, combined with *Options* pieces, reflect modern buffet solutions.

1. <b>options</b> Schale rund 16	71 3016
Bowl round 16	
<b>options</b> Teller flach coup rund 26	71 1226
Plate flat coup round 26	
<b>emotion</b> Platte rechteckig 36x20	93 2336
Platter rectangular 36x20	
<b>emotion</b> Platte rechteckig 47x26	93 2347
Platter rectangular 47x26	
<b>emotion</b> Korb Kunststoff rund Ø 25	93 7980
Basket plastic round Ø 25	
<b>emotion</b> Schale rund Ø 30	93 3180
Dish round Ø 30	
<b>emotion</b> Schale rund Ø 34	93 3184
Dish round Ø 34	
2. <b>function</b> GN-Schale 1/2-65	30 2612
Gastronorm tray 1/2-65	
<b>function</b> GN-Schale 1/3-65	30 2613
Gastronorm tray 1/3-65	
<b>function</b> GN-Schale 1/1-65	30 2611
Gastronorm tray 1/1-65	





# Bauscher weltweit im Einsatz.

Bauscher in use worldwide

**Aus der modernen und internationalen Gemeinschaftsgastronomie ist Bauscher nicht mehr wegzudenken.** Das jahrelange Vertrauen unserer Kunden hat uns zur Weltmarke gemacht und aus verlässlichen Geschäftsbeziehungen wurden oft gute Partnerschaften. Denn in einer Zeit, in der sich Speisegewohnheiten ständig verändern, sind Beständigkeit, Verlässlichkeit und Erfahrung neben weitsichtigem Denken und Kreativität von unschätzbarem Wert.

Vom modernen Betriebsrestaurant über die Freizeitgastronomie bis hin zum anspruchsvollen Event-Catering – Bauscher bedient weltweit die unterschiedlichsten Zielgruppen. Ein paar erfolgreiche Umsetzungsbeispiele möchten wir Ihnen gerne auf den folgenden Seiten näher beschreiben. Lassen Sie sich inspirieren.

**It is hard to imagine the modern and international professional catering world without Bauscher.** Thanks to the longstanding trust of our customers, Bauscher has become a global brand. Many reliable business relationships have grown into successful partnerships. At a time when eating habits are changing constantly, permanence, reliability and experience are invaluable assets in addition to long-term thinking and creativity.

From modern staff restaurants to leisure catering right up to demanding event catering – Bauscher offers services for a wide range of target groups worldwide. We would like to highlight a few successful examples of the implementation of our services on the following pages. Be inspired.

## Case Studies national/international

- 01 Mensen Hochschule und Universität Regensburg, Germany
- 02 Freie Schule Anne-Sophie, Künzelsau, Germany
- 03 Deutsche Bahn AG, Berlin, Germany
- 04 Pizzeria Venezia (Europa-Park), Rust, Germany
- 05 SPIEGEL-Kantine, Hamburg, Germany
- 06 Jim Block Restaurantbetriebe GmbH, Hamburg, Germany
- 07 Brainlab AG, München/Munich, Germany
- 08 FUTURECOM World, München/Munich, Germany
- 09 Gamla Ullevi Stadion Göteborg/Gothenburg, Sweden
- 10 Messe Wien/Vienna, Austria





von links nach rechts / from left to right

**Barmenia Krankenversicherung**, Kollektion / Collection: *Raffinesse + Barcode*

**Würth-Gruppe**, Kollektion / Collection: *Options*

**Accenture Campus**, Kollektion / Collection: *Options, Bonn / Bistro*

**Audi Sportpark**, Kollektion / Collection: *Dimension, Maître*

**R+V Versicherung**, Kollektion / Collection: *Carat*

**Der Mann, Bäckereikette**, Kollektion / Collection: *Pleasure*

#### Deutschland / Germany

- > Accenture Campus, Kronberg
- > adidas AG, Herzogenaurach
- > Akademisches Werk Bochum
- > Audi AG + Audi Sportpark, Ingolstadt
- > Barmenia Versicherungen, Wuppertal
- > Eurocopter Deutschland GmbH, Donauwörth
- > EUREST Sports Food GmbH, Weserstadion, Bremen
- > Kuka Roboter GmbH, Augsburg
- > Landbäckerei Ihle, Augsburg
- > Mercedes Benz Bank AG, Stuttgart
- > Norddeutscher Rundfunk, Hamburg
- > NORDSEE GmbH, Bremerhaven
- > PACE Paparazzi – Axel Springer AG, Berlin
- > PWC Tower 185, Frankfurt a. M.
- > Robert Bosch GmbH, Karlsruhe
- > R+V Versicherung AG, Wiesbaden
- > RWE AG, Essen
- > Schulzentrum Neustadt, Bremen
- > SGL Arena, Augsburg

- > Shell Deutschland Holding GmbH, Hamburg
- > Sol Catering GmbH, Rostock
- > Studentenwerk Bremen
- > Studentenwerk Düsseldorf
- > Studentenwerk München / Munich
- > Tui Cruises GmbH, Bremerhaven
- > Würth-Gruppe, Künzelsau

#### Frankreich / France

- > Flunch

#### Großbritannien / Great Britain

- > Saga Shipping Cruises, Sandgate

#### Italien / Italy

- > Costa Crociere, Genua / Genova

#### Schweiz / Switzerland

- > Axpo AG, Baden
- > CAMPUS SURSEE, Sursee
- > Hotelfachschule Belvoirpark, Zürich / Zurich

- > Kantonales Sonderschulheim zur Hoffnung, Riehen
- > Migros-Genossenschafts-Bund, Zürich / Zurich
- > Novartis Pharma AG, Bern
- > Sportcamp Melchtal, Melchtal
- > Stiftung Solvita, Dietikon
- > Zugerische Werkstätte für Behinderte, Baar

#### Schweden / Sweden

- > AstraTech Göteborg / Gothenburg
- > Chalmers Studentkar Göteborg / Gothenburg
- > Congress Centre Karlstad
- > Frimurarlogen Göteborg / Gothenburg
- > Stena Line, Göteborg / Gothenburg

#### Österreich / Austria

- > Kurt Mann Bäckerei & Konditorei GmbH & Co KG, Wien / Vienna
- > T-Center, Wien / Vienna
- > XXX-Lutz, Wels

Auf dieser und den folgenden Seiten sehen Sie einen kleinen Auszug aus den unterschiedlichsten Referenzen von Bauscher im Bereich Gemeinschaftsgastronomie.

You will find a brief excerpt from Bauscher's widely differing projects in the professional catering industry on this and the following pages.



# Case Study 01

## Tischkultur gehört heute zum akademischen Campus-Konzept.

Das stellt die 2006 eröffnete Mensa der Hochschule Regensburg (HS.R) unter Beweis. Zusammen mit der Bibliothek bildet sie das bauliche Zentrum der Anlage. Auch mit der Wahl des Porzellans – *Dimension* von Bauscher – schlägt die Mensa ein neues Kapitel auf. Mit nur wenigen Artikeln lassen sich alle Speisethemen bestreiten. Das Geschirr und das individuell entwickelte Dekor unterstreichen den hohen Anspruch. Das weich geschwungene Tellerdesign wird durch ein rotes Band betont. Gepaart mit höchster Funktionalität konnte diese moderne Ästhetik so überzeugen, dass das Konzept auch von der 2009 wieder eröffneten Mensa der Universität Regensburg (UR) übernommen wurde. Die Ausgabe hier von bis zu 6.000 Essen täglich erfordert gut organisierte Abläufe in engen Zeitfenstern sowie den Einsatz modernster Spülanlagen.



## Today, table culture is part of the academic campus concept.

This development is demonstrated impressively in the cafeteria of the Regensburg University of Applied Sciences (RUAS), which opened in 2006. Together with the library, it forms the architectural center of the campus. The cafeteria also opened a new chapter with the choice of porcelain – *Dimension* from Bauscher. Every culinary creation can be covered using just a few items. The tableware and the individually developed patterns underscore the high standards. The gently curved design of the plate is emphasized by a red band. Coupled with the highest functionality, this modern esthetic was so impressive that the cafeteria of the University of Regensburg (UR), which reopened in 2009, also adopted this concept. Serving up to 6,000 meals daily demands highly organized procedures in narrow timeframes and the most state-of-the-art cleaning systems.

OBJEKTNAME / NAME OF PROPERTY		BETREIBER / OPERATOR	
<h2>Mensen Hochschule und Universität Regensburg, Studentenwerk Niederbayern / Oberpfalz</h2>			
ORT / TOWN	ANZAHL ESSEN / NUMBER OF MEALS	MITARBEITER / EMPLOYEES	
Regensburg, Germany	2.500 (HS.R), 6.000 (UR) täglich / daily	200 (Küche, Essensausgabe / kitchen, serving counter)	
KUNDE SEIT / CLIENT SINCE			
2006 (HS.R), 2009 (UR)			
PORZELLANKOLLEKTION / PORCELAIN COLLECTION		BESONDERHEIT PORZELLAN / SPECIAL FEATURE PORCELAIN	
dimension		Individualdekor / individual décor	
AUF EINEN BLICK		AT A GLANCE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Persönlich:</b> individuell entwickeltes Dekor</li> <li>&gt; <b>Anspruchsvoll:</b> moderne Tischkultur trotz Mengenverpflegung</li> <li>&gt; <b>Extreme Beanspruchung:</b> bis zu 4 Durchläufe bei täglich ca. 2.000 Geschirrtellen (HS.R) bzw. 5.000 Geschirrtellen (UR)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Personal:</b> individually designed décor</li> <li>&gt; <b>Sophisticated:</b> modern table culture, even for mass catering</li> <li>&gt; <b>Extreme stress:</b> up to 4 cycles daily with approx. 2,000 pieces (RUAS) respectively 5,000 pieces (UR)</li> </ul>	



# Case Study 02

**Die Freie Schule Anne-Sophie in Künzelsau ist ein Lernort, der sich als Lebensort versteht.** Die Architektur, die Lernstrukturen und die pädagogische Begleitung schaffen eine positive Umgebung. Ein hochwertiges Ernährungskonzept ist da nur konsequent. Früh wird das Empfinden für gesundes Essen geschult. Die Lernpartner erlernen das Kochen in kindgerechten Küchen; die Nahrungsmittellehre ist Teil des Unterrichts. Mittags essen sie zusammen mit den Lernbegleitern. Täglich werden ein vollwertiges und ein vegetarisches Gericht angeboten. Serviert werden die ca. 650 Essen seit 2010 auf *Options*, *Maître* und *Dimension* von Bauscher. Die ausgewählten Artikel sind mit dem Logo der Schule dekoriert und sind ganz auf die Bedürfnisse einer systematisierten Schulverpflegung abgestimmt.



**The Freie Schule Anne-Sophie located in Künzelsau, Germany is a school that sees itself as a place to learn combined with the sense of well-being.** The architecture, the learning structures, and the pedagogic support create a positive environment. A high-quality nutritional concept is an integral part of this. The value of healthy eating is taught early. The learning partners are introduced to cook in kitchens suitable for children, and nutrition is part of the lesson. At lunchtime, they eat together with the learning guides. One wholesome meal and one vegetarian meal are offered each day. Since 2010, about 650 meals a day are served on the *Options*, *Maître*, and *Dimension* collections from Bauscher. The selected items are decorated with the school's logo and fully tailored to the needs of their school catering.

OBJEKTNAME / NAME OF PROPERTY		BETREIBER / OPERATOR	
<h2>Freie Schule Anne-Sophie, Panorama Hotel- und Service GmbH</h2>			
ORT / TOWN		ANZAHL ESSEN / NUMBER OF MEALS	
Künzelsau, Germany		650 täglich / daily	
KUNDE SEIT / CLIENT SINCE		MITARBEITER / EMPLOYEES	
2010		7 (Küche, Essensausgabe / kitchen, serving counter)	
PORZELLANKOLLEKTION / PORCELAIN COLLECTION		BESONDERHEIT PORZELLAN / SPECIAL FEATURE PORCELAIN	
options, maître, dimension		Individualdekor / individual décor	
AUF EINEN BLICK		AT A GLANCE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Persönlich:</b> Logo als individuelle Dekoranlage macht Besonderheit des Schulkonzepts anschaulich</li> <li>&gt; <b>Ausgezeichnet:</b> Ernährungskonzept und hohe Speisequalität von der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) zertifiziert</li> <li>&gt; <b>Überzeugend:</b> Panorama Catering setzt Bauscher Porzellan auch in den Betriebsrestaurants der Würth-Gruppe ein</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Personal:</b> the individual logo decoration reflects the distinctiveness of the school concept</li> <li>&gt; <b>Distinguished:</b> nutritional concept and meal quality certified by the German Nutrition Society (DGE)</li> <li>&gt; <b>Convincing:</b> Panorama Catering also relies on Bauscher porcelain in the Würth Group's staff restaurants</li> </ul>	



# Case Study 03

**Eine Zugreise bietet Raum zum Entspannen.** Während der Fahrt lässt es sich bestens unterhalten, lesen, Musik hören und auch speisen. Im „Restaurant auf Schienen“ werden die Reisenden kulinarisch verwöhnt. Serviert werden diese Speisen seit 2005 auf der reliefierten Kollektion *Carat* von Bauscher. Das weiße Porzellan mit der zeitlosen Optik verwirklicht ein niveauvolles Tischambiente. Die spezifischen Anforderungen eines fahrenden Restaurants beantwortet es mit laborgeprüfter Robustheit und problemlosem Handling. Die Deutsche Bahn weiß Top-Serviceleistungen wie langjährige Nachkaufmöglichkeit und pünktliche Liefertermine zu schätzen. Denn die bestellte Ware muss sehr kurzfristig an die zehn Warenlager deutschlandweit geliefert werden. Eine logistische Herausforderung, die Bauscher zuverlässig meistert.



**A train trip provides space to relax.** There is enough time to chat, read, listen to music, and even to dine. In the 'restaurant on rails' travelers enjoy culinary delights. Since 2005, meals have been served on the embossed collection *Carat* from Bauscher. This white porcelain with the timeless look creates a sophisticated atmosphere. The dinnerware meets the specific requirements of a traveling restaurant with lab-tested robustness and trouble-free handling. Deutsche Bahn appreciates top-class service such as long-term supply and on-time delivery. Ordered items have to be delivered at short notice to the ten warehouses all over Germany. A logistical challenge that Bauscher masters reliably.

OBJEKTNAME / NAME OF PROPERTY		BETREIBER / OPERATOR	
<b>Deutsche Bahn AG, DB Fernverkehr AG</b>			
ORT / TOWN		VERPFLEGUNGSTEILNEHMER / GUESTS	
Berlin, Frankfurt a. M., Germany		ca. 15 % aller Reisenden jährlich / approx. 15 % of all travelers annually	
KUNDE SEIT / CLIENT SINCE		MITARBEITER / EMPLOYEES	
1999		1.600 (Bordgastronomie / on-board catering) 400 (Logistik Bordgastronomie / logistics of on-board catering)	
PORZELLANKOLLEKTION / PORCELAIN COLLECTION		BESONDERHEIT PORZELLAN / SPECIAL FEATURE PORCELAIN	
carat		Reliefporzellan / embossed porcelain	
AUF EINEN BLICK		AT A GLANCE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Zeitlos:</b> hochwertiges Porzellan, ideal für wechselnde kulinarische Aktionen</li> <li>&gt; <b>Vertrauen:</b> gute, langjährige Zusammenarbeit seit 1999</li> <li>&gt; <b>Schnelligkeit:</b> Bauscher überzeugt durch just-in-time-Logistik</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Timeless:</b> high-quality porcelain, ideal for changing culinary offers</li> <li>&gt; <b>Trust:</b> good, long-term cooperation since 1999</li> <li>&gt; <b>Speed:</b> Bauscher impresses with 'just-in-time' logistics</li> </ul>	



Diagramma di un bovino con parti numerate (1-12) e etichette: COLLO, SCOTTALATE, VENA, FIANCO, CACCIA, SPALLA, COSTOLETTI, FIANCO, CACCIA, CACCIA ALLE VISCERE, CACCIA ALLE VISCERE.

Scritte sulla parete:  
Sak-pepe  
Polo-carne lita - rosmarino-cipolla - @ - S  
CACCIA ALLE VISCERE

Dolci  
Dessert



# Case Study 04

## Mehr als 4 Mio. Besucher amüsieren sich jährlich im Europa-Park.

Deutschlands größter Freizeitpark zieht seine Besucher mit über 100 atemberaubenden Attraktionen und Shows in den Bann. Die Gastronomie entführt in 13 Länder-Themenbereiche mit 50 landestypischen Restaurants, zum Teil mit Selbstbedienung, wie z. B. in der Pizzeria Venezia. Hier werden die Speisen auch an einer Front-Cooking-Station „live“ frisch zubereitet. Bauscher ist in den Themenrestaurants genauso vertreten wie in den Themenhotels. Dem Betreiber war bei dem gemeinsam erarbeiteten Porzellan-konzept an einer persönlichen Handschrift gelegen. Die Wahl fiel auf die Kollektion *Dialog*, deren zeitlose Formensprache wechselnde landestypische Kulinarik erlaubt. Diverse Dekorvarianten setzen individuelle Akzente. Der Großteil ist jedoch mit der bekannten Europa-Park-Vignette dekoriert.



## More than 4 million visitors enjoy themselves at Europa-Park annually.

Germany's largest amusement park captivates visitors with over 100 breathtaking attractions and shows. Visitors can experience 50 traditional restaurants reflecting 13 country themes, some with self-service, such as the Pizzeria Venezia. There, fresh meals are prepared live at a front cooking station. Bauscher is just as well represented in the theme restaurants as in the theme hotels. An individual note was important to the operator in the jointly developed porcelain concept. The choice went to the *Dialog* collection, whose timeless design allows changing country-specific cuisine. Various décor versions emphasize individual aspects. However, the majority comes with the famous Europa Park logo.

OBJEKTNAME / NAME OF PROPERTY		BETREIBER / OPERATOR	
<b>Pizzeria Venezia, Europa-Park GmbH &amp; Co</b>			
ORT / TOWN	ANZAHL ESSEN / NUMBER OF MEALS	MITARBEITER / EMPLOYEES	
Rust, Germany	3.000 täglich / daily	35 (Küche, Service / kitchen, service)	
KUNDE SEIT / CLIENT SINCE			
1975 (Europa-Park)			
PORZELLANKOLLEKTION / PORCELAIN COLLECTION		BESONDERHEIT PORZELLAN / SPECIAL FEATURE PORCELAIN	
dialog		Individualdekor / individual décor	
AUF EINEN BLICK		AT A GLANCE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Mengenbewirtung:</b> Themengastronomie mit hohen saisonalen Spitzen</li> <li>&gt; <b>Erfolgreich:</b> umsatzstärkster Gastronomiebetrieb in Deutschland an einem Ort</li> <li>&gt; <b>Vielseitig:</b> Bauscher in unterschiedlichen Themenwelten vertreten</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Mass catering:</b> themed gastronomy with high seasonal peaks</li> <li>&gt; <b>Successful:</b> highest volume restaurant operation in Germany in one location</li> <li>&gt; <b>Versatile:</b> Bauscher is represented in a variety of theme worlds</li> </ul>	



# Case Study 05

Seit 2011 residiert die SPIEGEL-Gruppe in der Hamburger Hafencity. Die Mitarbeiter speisen in der lichtdurchfluteten Kantine mit Terrasse zum Wasser. Morgens erwartet sie dort ein Frühstücksbuffet, mittags hingegen werden sie am Tisch bedient. Per Intranet kann man vorab sein Menü auswählen. Die Snackbar im fünften Stock hat Original-Elemente aus der im Museum zu besichtigenden Pantan-Kantine des alten SPIEGEL-Hauses integriert. Beim Porzellan fiel die Wahl auf *Silhouette* und *Raffinesse* in Duracream®. Das edle Design spiegelt das moderne Prestige des Hauses wider und eröffnet interessante Möglichkeiten, Speisen anzurichten. Dank seiner funktionalen Qualitäten hält das Geschirr den alltäglichen Belastungen der Gemeinschaftsverpflegung dauerhaft stand. Eine überzeugende Verbindung von Funktionalität und modernem Design.



The SPIEGEL Group has been based in Hamburg's Hafencity since 2011. Employees eat in the light-filled cafeteria with a terrace over the water. There is a breakfast buffet in the morning and table service at lunchtime. Orders can be placed in advance via the intranet. The fifth-floor snack bar displays some original elements from the Pantan cafeteria of the old SPIEGEL building, which can be seen in the museum as a whole. *Silhouette* and *Raffinesse* in Duracream® were chosen for the porcelain. The elegant design reflects the modern prestige of the building and offers interesting options for arranging meals. Thanks to its functional quality, the dishes can durably withstand the everyday stress of mass catering. An impressive combination of function and modern design.

OBJEKTNAME / NAME OF PROPERTY		BETREIBER / OPERATOR	
<b>SPIEGEL-Kantine, SPIEGEL-Gruppe</b>			
ORT / TOWN	ANZAHL ESSEN / NUMBER OF MEALS	MITARBEITER / EMPLOYEES	
Hamburg, Germany	1.000 täglich / daily	76 (Küche, Service / kitchen, service)	
KUNDE SEIT / CLIENT SINCE			
2011			
PORZELLANKOLLEKTION / PORCELAIN COLLECTION		BESONDERHEIT PORZELLAN / SPECIAL FEATURE PORCELAIN	
silhouette, raffinesse		Duracream® (cremefarben / cream)	
AUF EINEN BLICK		AT A GLANCE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Repräsentativ:</b> Porzellandesign entspricht dem Prestige des Hauses</li> <li>&gt; <b>Kreativ:</b> Formensprache ideal für innovative Food-Ideen</li> <li>&gt; <b>Flexibel einsetzbar:</b> Porzellan deckt alle Speisethemen vom Frühstück bis zum Nachmittags-Kaffee ab</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Prestigious:</b> porcelain design corresponds to the prestige of the building</li> <li>&gt; <b>Creative:</b> design ideal for innovative food ideas</li> <li>&gt; <b>Flexible use:</b> porcelain covers every meal theme from breakfast to afternoon coffee</li> </ul>	



# Case Study 06

**Jim Block hat den Hamburger aufgewertet.** Seit 1973 beweist die Selbstbedienungsrestaurant-Kette, dass man Burger auch auf Premium-Niveau verkaufen kann. Die Idee: stilvolles Ambiente mit unkompliziertem Essen verbinden und dabei aufmerksamen Service und hohe Qualität genießen. Vor den Augen der Gäste bereitet man die frischen Zutaten zu. Erst wenn der Gast bestellt hat, werden die Block Burger aus bestem Rindfleisch gegrillt und die knackigen Salate frisch angerichtet. Serviert wird auf hochwertigem, dekoriertem Porzellan: *Options*, *Function* und *Bonn* sind die optimale Besetzung. Das passende Sortimentskonzept wurde gemeinsam mit dem Fachhandel und Bauscher erarbeitet, zugeschnitten auf den spezifischen Betriebsablauf der Restaurants.

**Jim Block has upgraded the hamburger.** Since 1973 the self-service restaurant chain has proven that burgers can be marketed as a premium food, too. The idea: combining stylish ambiance with uncomplicated cuisine, while guests enjoy attentive and high-quality service. The meals are prepared in front of the guests using fresh ingredients. Block Burgers made from the best beef are grilled, and the salads freshly prepared, only when orders from guests are received. The food is served on high-class, decorated porcelain: *Options*, *Function* and *Bonn* are a perfect fit here. The concept behind the range was coordinated between Bauscher and a specialist retailer and then customized to the specific operating procedures of the restaurants.



OBJEKTNAME / NAME OF PROPERTY		BETREIBER / OPERATOR	
<h2>Jim Block Restaurantbetriebe GmbH, Block Gruppe</h2>			
ORT / TOWN	ANZAHL ESSEN / NUMBER OF MEALS	MITARBEITER / EMPLOYEES	
Hamburg, Germany	über 2 Mio. Burger jährlich / more than 2 million burgers annually	171	
KUNDE SEIT / CLIENT SINCE			
2006			
PORZELLANKOLLEKTION / PORCELAIN COLLECTION		BESONDERHEIT PORZELLAN / SPECIAL FEATURE PORCELAIN	
options, function, bonn		Individualdekor / individual décor	
AUF EINEN BLICK		AT A GLANCE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Differenzierung:</b> Porzellan wird zum wichtigen Träger für Premium-Image</li> <li>&gt; <b>Wiedererkennbarkeit:</b> individuelle Vignette, schafft ein Jim-Block-Feeling an allen Standorten</li> <li>&gt; <b>Zusammenarbeit:</b> Bauscher beliefert die Block Gruppe seit Jahrzehnten</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Differentiation:</b> porcelain becomes an important medium to convey the premium image</li> <li>&gt; <b>Corporate identity:</b> customized logo, creating a 'Jim Block feeling' at all locations</li> <li>&gt; <b>Cooperation:</b> Bauscher has been a supplier to the Block Group for decades</li> </ul>	



# Case Study 07

**Kann eine gemeinschaftsgastronomische Einrichtung ohne Tablettts auskommen?** Wenn sie es mutig wagt, schon. Seit dem Umzug nach Feldkirchen in 2007 beschreibt die Firma Brainlab – weltweiter Marktführer in der computergestützten Medizintechnik – gemeinsam mit dem Betreiber „food for thought“ neue Wege in der Betriebsverpflegung. Anstelle gewöhnlicher Tablettts werden die modernen Showboards von *Modulus* zum Transportieren der Speisen eingesetzt. Auch auf den Aushang von Wochen-Speiseplänen verzichtet man. Die Gäste sollen sich vor Ort vom Angebot zum spontanen Zugreifen inspirieren lassen. Die Küche setzt fast ausschließlich auf frisch Zubereitetes und orientiert sich an zeitgemäßen Trends. Dabei eröffnen die runden und eckigen Teller von *Options* und die Präsentationsformen von *Modulus* den Köchen kreativen Spielraum für das Anrichten der Speisen.



**Can a large-scale catering facility get by without trays?** If they dare to be bold, they can. Since the move to Feldkirchen, Germany in 2007, Brainlab – a worldwide market leader in computer-supported medical technology – has broken new ground in company catering together with the operator ‘food for thought’. Instead of standard trays, the modern showboards from *Modulus* are used to transport meals. They have also dispensed with the weekly meal menu. Instead, guests are inspired by what is on offer to spontaneously make a selection. The cuisine consists of almost exclusively freshly prepared items and is influenced by modern culinary trends. The round and rectangular plates from *Options* and the presentation possibilities from *Modulus* open up creative room for the cooks to showcase their dishes.

OBJEKTNAME / NAME OF PROPERTY		BETREIBER / OPERATOR	
<b>Brainlab AG, food for thought GmbH</b>			
ORT / TOWN		VERPFLEGUNGSTEILNEHMER / GUESTS	
München / Munich, Germany		450 täglich / daily	
KUNDE SEIT / CLIENT SINCE		MITARBEITER / EMPLOYEES	
2006		1.070 (Brainlab) 14 (food for thought)	
PORZELLANKOLLEKTION / PORCELAIN COLLECTION		BESONDERHEIT PORZELLAN / SPECIAL FEATURE PORCELAIN	
modulus, options, bistro		Kollektionsmix / collection mix	
AUF EINEN BLICK		AT A GLANCE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Innovatives Konzept:</b> Mitarbeiterverpflegung im Restaurant-Ambiente durch Spezialisten für hochwertiges Business Catering</li> <li>&gt; <b>Besonderheit:</b> Showboards von <i>Modulus</i> statt klassischer Tablettts</li> <li>&gt; <b>Exklusives Design:</b> geometrische Tellervarianten ermöglichen abwechslungsreiche Inszenierungen</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Innovative concept:</b> staff meals in a restaurant atmosphere thanks to specialists for high-quality business catering</li> <li>&gt; <b>Special feature:</b> showboards from <i>Modulus</i> instead of traditional trays</li> <li>&gt; <b>Exclusive design:</b> geometric plates permit creative food presentations</li> </ul>	





# Case Study 08

**Bereits 2007 wurde FUTURECOM World als bester deutscher Dienstleister mit dem Business Diamond Award ausgezeichnet.**

Die Referenzliste des Event-Caterers und seines Kooperationspartners ProfiMiet liest sich wie ein Who's-Who der Branche. Ob Formel 1, Olympische Spiele, Bambi-Verleihung oder Salzburger Festspiele – die Münchener „Veranstaltungs-Architekten“ sind weltweit unterwegs. Einer der größten Lieferanten ist seit 2005 Bauscher, dessen Porzellan auf über 12.000 Veranstaltungen pro Jahr eingesetzt wird. So auch bei den bisher prestigeträchtigen Events, der Ausstattung sämtlicher VIP-Bereiche bei der Fußball-WM 2006 in Deutschland und 2010 in Südafrika. Schwerpunktmäßig kommen die vielseitigen, zeitlosen Formen von *Options* zum Zuge. Aber je nach Rahmen weiß man auch die Vorzüge von *Maître* und *Raffinesse* zu schätzen, wie auch die für jedes Buffet unverzichtbaren Gastronorm-Schalen von Bauscher.



**FUTURECOM World was awarded the Business Diamond Award as the best German service provider in 2007.**

The list of references for the event caterer and their cooperation partner ProfiMiet reads like a 'Who's Who' of the industry. Whether Formula 1, the Olympic Games, the Bambi awards, or the Salzburg Festival – the Munich-based 'event architects' are on-the-go all over the world. Since 2005, one of their major suppliers has been Bauscher, whose porcelain is used at over 12,000 events annually. Even at the most prestigious events, such as for the facilities of the entire VIP areas at the World Cup 2006 in Germany and 2010 in South Africa. The versatile, timeless forms of *Options* are primarily used. But depending on the occasion, the advantages of *Maître* and *Raffinesse* are also appreciated, as are the Gastronorm trays from Bauscher, indispensable for every buffet.

OBJEKTNAME / NAME OF PROPERTY		BETREIBER / OPERATOR	
<b>FUTURECOM World</b>			
ORT / TOWN		VERPFLEGUNGSTEILNEHMER / GUESTS	
München / Munich, Germany		Gäste auf über 12.000 Veranstaltungen jährl. / guests at over 12,000 events annually	
KUNDE SEIT / CLIENT SINCE		MITARBEITER / EMPLOYEES	
2005		40-70	
PORZELLANKOLLEKTION / PORCELAIN COLLECTION		BESONDERHEIT PORZELLAN / SPECIAL FEATURE PORCELAIN	
options, maître, raffinesse*, GN-Schalen / trays		*Duracream® (cremefarben / cream)	
AUF EINEN BLICK		AT A GLANCE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Stilvoll:</b> FUTURECOM bedient unterschiedliche Catering-Themen, von sportlich bis High Class</li> <li>&gt; <b>International:</b> Bauscher erfüllt die Anforderungen im internationalen Eventbereich</li> <li>&gt; <b>Profi-Porzellan:</b> Qualität Made in Germany</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Stylish:</b> FUTURECOM creates a variety of catering themes, from sporty to high class</li> <li>&gt; <b>International:</b> Bauscher meets the demands of top international events</li> <li>&gt; <b>Professional porcelain:</b> Quality Made in Germany</li> </ul>	



# Case Study 09

**Mehr als 18.000 Zuschauer kann das 2009 eröffnete Gamla Ullevi Stadion im schwedischen Göteborg aufnehmen.** 2013 zählt es zu den Spielorten für die UEFA-Europameisterschaften der Frauen. Für das leibliche Wohl der Zuschauer sorgen 17 Kioske, die Sport-Bar und zwei VIP-Lounges. Die großzügigen Tagungsräumlichkeiten bieten spannende Ausblicke auf das Stadion. Ein Treffpunkt für vielfältige Konferenzen und Veranstaltungen mit bis zu 500 Personen inklusive Catering. Auch das Porzellan verwirklicht die repräsentativen Ambitionen der Vorzeigearena. Das vielseitige gastronomische Angebot gibt *Maître, Bonn, Bistro, B1100* und *Options* die Gelegenheit, ihre spielerischen Talente unter Beweis zu stellen. Das schnörkellose Design in weißem Hartporzellan kommt der skandinavischen Sachlichkeit entgegen.



**Opened in 2009, Gothenburg's (Sweden) Gamla Ullevi Stadium holds more than 18,000 spectators.** In 2013 it will be one of the venues hosting the UEFA European Women's Championship. The culinary needs of the guests will be covered by 17 kiosks, the sports bar and two VIP lounges. The extensive conference facilities provide great views over the stadium – a meeting space for a diverse range of conferences and events for up to 500 persons, including catering. The porcelain, too, matches the high demands set by the atmosphere of this flagship arena. The versatile gastronomic choices set the stage for *Maître, Bonn, Bistro, B1100* and *Options* to show off their own special talents. The no-frills design in white hard porcelain plays to the Scandinavian preference for functional design.

OBJEKTNAME / NAME OF PROPERTY		BETREIBER / OPERATOR	
<h2>Gamla Ullevi Stadion Göteborg, Ullevi Restaurant &amp; Konferens AB (GURK)</h2>			
ORT / TOWN		VERPFLEGUNGSTEILNEHMER / GUESTS	
Göteborg / Gothenburg, Sweden		10.000 bis 17.000 Besucher auf ca. 60 Fußballspielen jährlich	
KUNDE SEIT / CLIENT SINCE		MITARBEITER / EMPLOYEES	
2009		80-120	
PORZELLANKOLLEKTION / PORCELAIN COLLECTION		BESONDERHEIT PORZELLAN / SPECIAL FEATURE PORCELAIN	
maître, bonn, bistro, b1100, options		Kollektionsmix / collection mix	
AUF EINEN BLICK		AT A GLANCE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Konzeptionelle Beratung:</b> gemeinsame Entwicklung des Porzellankonzepts für verschiedene Bereiche</li> <li>&gt; <b>Designanspruch:</b> modernes Porzellan-Design passend zur herausragenden Architektur der Arena</li> <li>&gt; <b>International:</b> Bauscher beliefert die internationale Gemeinschaftsgastronomie</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Conceptual advice:</b> joint development of the porcelain concept for the different areas</li> <li>&gt; <b>Design requirement:</b> modern porcelain design matching the arena's outstanding architecture</li> <li>&gt; <b>International:</b> Bauscher supplies the international catering sector</li> </ul>	



Messe Wien  
Eingang A

- Congress Center
- Museum
- Eingang B
- Park

Messe Wien Eingang

# Case Study 10

**1873 wurde die von Anton Gerstner gegründete Wiener Zuckerbäckerei zum K&K Hoflieferanten ernannt.** In der Folge richtete GERSTNER regelmäßig Diners und Empfänge am kaiserlichen Hof aus. Heute bietet GERSTNER Catering Kulinarik und Service auf höchstem Niveau: Vom Stehcocktail bis zum festlichen Menü werden die klangvollsten Adressen Wiens beliefert, im geschäftlichen, kulturellen oder privaten Bereich. Die Kollektionen von Bauscher unterstreichen diese Exklusivität des Caterings. Auf der von Reed Exhibitions betriebenen Messe Wien übernimmt GERSTNER Exhibition & Congress Catering die gastronomische Betreuung von Fach- und Publikumsmessen und internationalen Kongressen für bis zu 28.000 Gäste. Bei der Realisierung dieser Hochleistungs-Mengen setzt man auf *Options* und *Prisma*. Von Bauscher Porzellan speisen auch die Gäste der GERSTNER K&K Hofzuckerbäckerei.

**In 1873, the Wiener Zuckerbäckerei, which was founded by Anton Gerstner, was named as a purveyor to the royal and imperial court.** Thenceforward, GERSTNER regularly organized formal dinners and receptions at the imperial court. Today, GERSTNER offers catering cuisine and service at the highest level. From cocktail receptions to festive menus, the most illustrious addresses in Vienna are served, whether for business, cultural, or private events. The collections from Bauscher emphasize the exclusivity of their catering. At the Messe Wien, operated by Reed Exhibitions, GERSTNER Exhibition & Congress Catering meets the culinary needs for trade fairs, consumer exhibitions and international conferences for up to 28,000 guests. They rely on *Options* and *Prisma* when implementing these high-volume numbers. Guests of the GERSTNER K&K Hofzuckerbäckerei also dine on Bauscher porcelain.



OBJEKTNAME / NAME OF PROPERTY    BETREIBER / OPERATOR		
<b>Messe Wien, GERSTNER Exhibition &amp; Congress Catering</b>		
ORT / TOWN Wien / Vienna, Austria KUNDE SEIT / CLIENT SINCE 2005 (Gerstner Catering)	ANZAHL ESSEN / NUMBER OF MEALS Kongresse für bis zu 28.000 Gäste / Conventions for up to 28,000 delegates	MITARBEITER / EMPLOYEES 230
PORZELLANKOLLEKTION / PORCELAIN COLLECTION options, prisma		BESONDERHEIT PORZELLAN / SPECIAL FEATURE PORCELAIN Individualdekor / individual décor
AUF EINEN BLICK <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Professionell:</b> GERSTNER Event-Catering auf höchstem Niveau</li> <li>&gt; <b>Design:</b> Bauscher Kollektionen ermöglichen klassisches und trendiges Event-Styling</li> <li>&gt; <b>Strapazierbar:</b> Porzellan hält den Höchstbelastungen der Mengenverpflegung stand</li> </ul>		AT A GLANCE <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Professional:</b> GERSTNER event catering at the highest level</li> <li>&gt; <b>Design:</b> Bauscher collections allow classic and trendy event styling</li> <li>&gt; <b>Durable:</b> Porcelain can withstand the highest stresses of mass catering</li> </ul>

# Ideen ohne Grenzen.

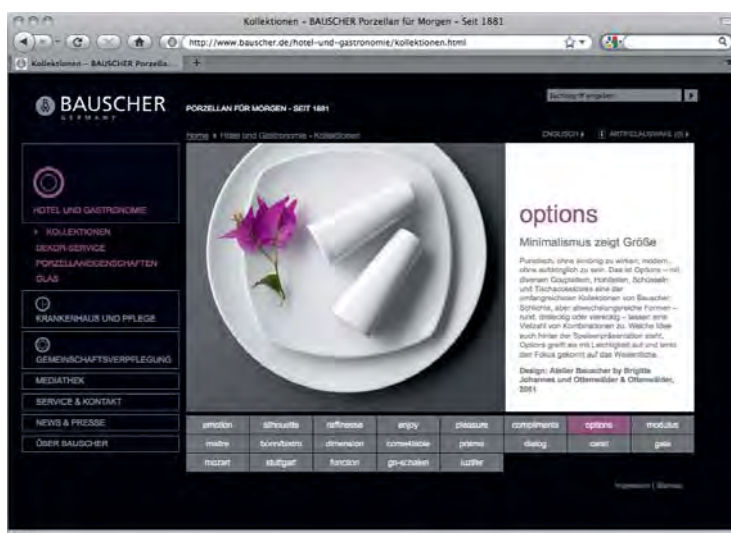
Limitless ideas

**Wie auch immer Sie Ihre Gäste überraschen und verwöhnen möchten,** Bauscher bietet Ihnen hierzu das richtige Porzellan. Ob moderne, klassische, traditionelle oder extravagante Formen – wir gestalten Speisekultur für jede Stilrichtung, jeden Anlass oder Einsatz. Die Leidenschaft für ästhetische Formgebung und innovative Funktionen ist bei Bauscher stets spürbar.

Die im vorliegenden Katalog gezeigten Artikel und Themen sind ein Auszug aus unserem umfangreichen Bauscher Sortiment. Weitere Kollektionen werden im Internet ausführlich im Bereich Hotel und Gastronomie präsentiert.

**However you plan to surprise and pamper your guests –** Bauscher offers the perfect porcelain for the occasion. Whether you prefer modern, classic, traditional or extravagant shapes – we offer dining culture for any style, event or use. Our passion for aesthetic design and innovative features can be perceived in all of Bauscher's products.

The items and themes shown in this catalogue represent only a selection of Bauscher's extensive product range. Additional collections are shown online in more detail in the hotel business and gastronomy section.



*Kreativen Speisepräsentationen sind keine Grenzen gesetzt. Gerne beraten wir Sie bei der Umsetzung Ihrer individuellen Ideen. Lassen Sie sich von unseren vielfältigen Profi-Porzellankollektionen inspirieren.*

*There are no limits to creative food presentation. We would be glad to advise you on how to implement your individual ideas. Let our wide range of professional porcelain collections inspire you.*

[www.bauscher.de](http://www.bauscher.de)





enjoy



pleasure



come4table



compliments



silhouette



pleasure



stuttgart



carat



dialog



enjoy



raffinesse



compliments





enjoy



silhouette



maître



modulus



options



maître



dimension



bonn



mozart



dimension



emotion + modulus



smart

# Auf Bauscher muss niemand lange warten.

No one needs to wait long for Bauscher

Die Oberpfalz liegt in der Mitte der Welt. Zumindest, wenn man über ein so zuverlässiges Liefersystem wie Bauscher verfügt. Vom Einzelartikel bis zur gesamten Kollektion – selten brauchen wir länger als zwei Tage, um unseren Kunden weltweit in über 120 Ländern das gewünschte Weiß-Porzellan zu liefern.

Upper Palatinate is the center of the world. At least – it is when you use a reliable delivery system such as Bauscher's. Be it a single item or an entire collection, we rarely need longer than two days to deliver white porcelain to our customers in more than 120 countries worldwide.



## Impressum | Imprint

Herausgeber | Published by

BAUSCHER

Obere Bauscherstraße 1 · 92637 Weiden · Germany

T +49(0)961 82 - 0 · F +49(0)961 82 - 31 02 | - 31 14 (international)

Weitere Informationen | Further information

Bauscher Marketing und Kommunikation

T +49(0)961 82 - 31 60 · F +49(0)961 82 - 33 66

E [info@bauscher.de](mailto:info@bauscher.de) · [www.bauscher.de](http://www.bauscher.de)

Fotos | Photographs

Feig Fotodesign, Selb, Germany

Henglein & Steets, München/Munich, Germany

Stefan Randlkofer Photographie, München/Munich, Germany

Tino Kalning, Frankfurt, Germany (Foodstyling)

Locations

Mit freundlicher Unterstützung | With kind support of

Freie Schule Anne-Sophie, Künzelsau, Germany

Brainlab AG, München/Munich, Germany

Hochschule und Universität Regensburg, Germany

Konzeption und Gestaltung | Concept and Design

Schließke Werbeagentur, München/Munich, Germany

EBV und Litho | CEPS and Litho

Schließke Werbeagentur, München/Munich, Germany

Druck | Print

Frischmann Druck & Medien GmbH & Co. KG, Amberg, Germany

Kartographie | Cartography

© Kober-Kümmerly+Frey, Köln/Cologne, Germany

Bildnachweis | Picture information

Seite/Page 67: Scanner GmbH, Künzelsau, Germany

Drucktechnisch bedingte Farbabweichungen sind möglich.

For technical reasons related to printing, colors may vary.

Stand | Published

09/2012



Autorisierter Partner von Bauscher  
Authorised Bauscher partner



WIR GESTALTEN  
VERANTWORTUNG  
ISO 14001 + ISO 50001 CERTIFIED

BAUSCHER

Obere Bauscherstraße 1 • 92637 Weiden • Germany

T +49(0)961 82 - 0 • F +49(0)961 82 - 31 02 | - 31 14 (international)

E [info@bauscher.de](mailto:info@bauscher.de) • [www.bauscher.de](http://www.bauscher.de)