



BAUSCHER
GERMANY

HORECA



-serving trends

ISO 14001 + ISO 50001 CERTIFIED





Neue Bühnen für den Genuss

New platforms for dining pleasure

Die aktuellen Foodtrends inspirieren Chefs überall auf der Welt zu neuen Rezepturen. Wie lassen sich diese dem Gast interessant, ästhetisch und dabei möglichst lässig als ganz persönliches Statement präsentieren? Auf Basis intensiver Trend- und Marktanalysen hat Bauscher ein abwechslungsreiches Repertoire an Servier-Ideen aus Profiporzellan entwickelt. Attraktives Design gepaart mit strapazierfähiger, funktionaler Qualität Made in Germany. Spannende Trendartikel bereichern das Spielfeld bei Tisch. Lassen Sie sich anregen, Ihre Food-Ideen in facettenreiche Genussmomente für den Gast zu verwandeln!

The latest food trends are inspiring chefs around the world to create new dishes. How can they be presented to the guest in an interesting, aesthetically pleasing and casual way as a personal statement? Based on intensive trend and market analyses, Bauscher has developed a varied repertoire of serving ideas with professional porcelain. Attractive design paired with durable, functional "Made in Germany" quality. Exciting trendy articles enrich the playing field on the table. Transform your food ideas into multifaceted moments of indulgence for your guests!

Anders essen

A different way of eating

Bowls, Bowls, Bowls! Sogar die Sterne-Gastronomie nutzt die tiefen, runden Alleskönner für neue Spielarten, Speisen zu arrangieren. Der gewölbte Körper der Schalen birgt sie wie ein kuscheliges Nest. Buddha- oder Poke-Bowls stehen für aktuelles Casual Fine Dining, das Aromen, Texturen, Temperaturen in ungeahnter Vielfalt mixt. Wohlfühlessen – ganz ohne Messer.

Bowls, bowls, bowls! Even Michelin-starred restaurants use the deep, round multipurpose talents for arranging food in new ways. The arched body of the bowl holds it as in a cozy nest. Buddha or poke bowls stand for contemporary casual fine dining, which mixes flavors, textures, and temperatures with an unimagined variety. Feel-good dining – without a knife.



Gesundes aus dem Glas

Health in a glass



Die Nordic Cuisine hat die gute, alte Kunst des Fermentierens neu entdeckt. Seither begeistert sie die internationale Profiküche. Eingemachtes und Eingelegtes öffnen die Tür zu neuen Geschmackserlebnissen und Kombinationen auf Tellern oder in Einweckgläsern. Zum Einsatz kommen Kimchi & Co. als energetische Kraftpakete. Ein Gewinn für die gesunde Küche.

"Nordic Cuisine" rediscovered the old art of fermentation. Since then it has been enthusiastically adopted in professional food service facilities throughout the world. Preserved and pickled foods open the door to new taste sensations and combinations on plates or canning jars. Kimchi & Co. serve as energetic powerhouses. A win for healthy cuisine.

Family Style Dining feiert das Essen als ungezwungenes Gemeinschaftserlebnis mit Freunden, Geschäftspartnern oder Familie. Aktuell entdeckt der Trend zum Sharing die vegetarische Küche des Nahen Ostens z.B. Hummus, Falafel und Babaganousch. Appetitliche Portionen, lässig inszeniert auf kleinen Tellern, Platten und Bowls laden ein zum Ausprobieren, Teilen und Stibitzen.

"Family-style dining" celebrates dining as a relaxed social experience among friends, business associates or family. The sharing trend has now discovered Middle Eastern vegetarian cuisine, including hummus, falafel, and baba ganoush. Appetizing portions casually laid out on small plates, platters and bowls invite you to try, share, and pilfer.

Oriental Sharing



Für fleischlose Rezepturen erwärmen sich zunehmend nicht nur Vegetarier. Fantasievoll gekocht bereichern aromatische Gemüsegerichte die Speisekarten. Auch Klassiker wie Burger werden pflanzlich übersetzt und auf dekoriertem Porzellan im Rustic Style serviert. Hoch im Kurs: Algen. Ihre bizarren Formen bringen interessante Optiken in die gastronomische Präsentation von Suppen und Salaten.

It is not just vegetarians who are warming up to meatless dishes. Cooked with imagination, aromatic vegetarian dishes enrich the bill of fare. Even classics such as burgers are translated into vegetarian versions and served on dressed-up porcelain in a rustic style. High on the list: algae. Their bizarre shapes bring interesting visual effects into the gastronomic presentation of soups and salads.

Natürlich vegetarisch

Naturally vegetarian



Raw & Rustic



Auf den Tischen dieser Welt hat sich Gemüse von der unscheinbaren „Beilage“ zum eigenständigen Hero gemausert – mit hohem geschmacklichen Potenzial. Heute inspirieren Buchweizen, Rote Bete und Kräuter die Chefs zu kulinarischen Entdeckungsreisen und originellen Zubereitungsformen. Gesunde, nachhaltige Küche, appetitlich kredenzt auf puristischem Porzellan in BoneWhite.

On tables around the world, vegetables have evolved from inconspicuous “side dishes” to heroes in their own right – with tremendous taste potential. Today buckwheat, beets and herbs are inspiring chefs to go on culinary voyages of discovery and try out original forms of preparation. Healthy, sustainable cuisine, served appetitizingly on puristic porcelain in BoneWhite color.

BBQ vom Profi ist ein anhaltender Trend.

Dabei interessieren sich die Chefs besonders für Special-Cuts. In aller Munde sind Hanging Tender, Flag Tail oder auch das ovale Flanksteak, das wegen seines intensiven Geschmacks besonders geschätzt wird. Bevorzugt serviert in dünnen Tranchen auf großzügigen Tellern und Platten.

Professionally barbecued food is an ongoing trend.

Chefs find special cuts especially attractive. Everyone's talking about hanger, flatiron, or even flank steak, which is appreciated because of its intense flavor. Preferably served in thin slices on generously sized plates and platters.



New Cuts



Farm to Table

Woher kommt unsere Nahrung? Die Beschäftigung mit Herkunft und Qualität hat die Genusswelt erobert. Essen mit reinem Gewissen vermeidet weite Transportwege und industriell Hergestelltes. Gesunde Frische liefert der lokale Bauernhof. Eine einfühlsame Speisenpräsentation verleiht der neuen Erdung einen natürlichen Auftritt: *Purity* mit Terrazzo-Dekor, Holzmenagen und Bowsls.

Where does our food come from? The preoccupation with origin and quality has conquered the world of dining. Eating with a clear conscience avoids long transportation paths and industrially made food. The local farm supplies healthy freshness. An empathetic food presentation lends the new grounding a natural appearance: *Purity* with terrazzo pattern, wooden tables and bowls.



In eng getakteten modernen Lebenswelten erlebt der Filterkaffee ein Revival: Slow Brew Coffee spiegelt die Sehnsucht nach Entschleunigung. Das behutsame Aufbrühen des schwarzen Muntermachers wird achtsam zelebriert wie eine Meditation. Auch Teeliebhaber genießen das Ritual, sich mit sorgsam aufgegossenen Blatt-Tees verwöhnen zu lassen. Klassisches Gebäck wie Eclairs erlebt eine farbenfrohe Neuauflage.

In today's bustling world, filter coffee is experiencing a revival: slow-brewed coffee reflects the yearning for deceleration. The gentle brewing of the black pick-me-up is celebrated mindfully like a meditation. Tea lovers also enjoy the ritual of pampering themselves with carefully infused loose leaf tea. Classic pastries such as éclairs are being brought out in a new colorful edition.

Slow Down



Der Hygge-Hype aus Skandinavien findet auch in der Gastro-Szene seine Anhänger. Absolutes Muss: die Frische der Zutaten. Die Lust an entspannter Einfachheit ermuntert die Chefs zu lässig präsentierten Angeboten.

The hygge hype from Scandinavia also has followers in the food scene. An absolute must: fresh ingredients. The desire for relaxed simplicity encourages chefs to present offerings with no fuss.



BAUSCHER

GERMANY

Auf den Fotos in dieser Broschüre sehen Sie Porzellan aus den unten aufgeführten Bauscher Kollektionen im Einsatz. Weitere abgebildete Artikel und Accessoires aus unterschiedlichen Materialien stammen aus dem Repertoire von PLAYGROUND – ein offenes, wechselndes Trendsortiment, das Sie über Bauscher beziehen können.

In the photos in this brochure, you can see porcelain from the Bauscher collections listed below. Other articles and accessories made of different materials shown are from the repertoire of PLAYGROUND – an open, changing trend assortment that you can purchase via Bauscher.

Seiten/Pages Kollektion/Collection + **PLAYGROUND**

Titel / title Purity, Options, Maître, Bonn /Bistro

4 Purity, Options, Maître

5 Purity

6 – 7 Come4table

8 – 9 Purity

10 Options

11 B1100

12 – 13 Purity

14 Silhouette, Mozart

15 Purity, Luzifer

16 – 17 Purity

18 Enjoy

19 Purity

20 Bonn /Bistro

Unsere besten Zutaten

Our best ingredients



Pionier seit 1881

- > Erfinder des Hotelporzellans: Gebr. Bauscher
- > Erstes Systemgeschirr: *B1100*
- > Filigranes Hartporzellan aus innovativer Porzellanmasse Noble China: *Purity*
- > Erstes intelligentes Geschirr: *Pabis*

Profiqualität aus Deutschland

- > Produktion 100 % Made in Germany
- > Modernste Forschungs- und Prüflabore
- > Hochautomatisierte Technik
- > Energieeffiziente, ressourcenschonende Herstellung zertifiziert nach ISO 14001 und ISO 50001
- > Höchstmögliche Porzellan- und Glasurhärte
- > Langlebigkeit durch schlagfeste Kanten, abrieb- und kratzfeste Glasuren, homogene dichte Oberflächen
- > Drei Materialvarianten: Hartporzellan, Duracream, Noble China

Funktionales, ästhetisches Design

- > Übersetzung aktueller Foodtrends
- > Formschönes Design: eigene Produktentwicklung
- > Für jeden Stil: große Bandbreite an Kollektionen
- > Vielfältige Dekorvarianten; individuelle Dekore: eigenes Kreativcenter

Erstklassiger Rundum-Service

- > Spezialist für die Außer-Haus-Verpflegung
- > Kompetente Beratung, schnelle Erreichbarkeit
- > Jahrelange Nachkaufmöglichkeit
- > Erarbeiten individueller kundenspezifischer Lösungen
- > Hochautomatisiertes Dekorations- und Logistikzentrum
- > Flexible, schnelle Auftragssteuerung
- > Lieferung binnen 48 Stunden möglich (undekoriert)
- > Servicegrad von fast 100 %



Pioneer since 1881

- > Inventor of hotel porcelain: Bauscher Bros.
- > First tableware system: *B1100*
- > Filigree hard porcelain made of innovative Noble China porcelain body: *Purity*
- > First intelligent tableware: *Pabis*

Professional quality from Germany

- > Production 100 % „Made in Germany“
- > State-of-the-art research and testing laboratories
- > Highly automated technology
- > Energy-efficient, resource-saving production ISO 14001 and ISO 50001 certified
- > Highest possible porcelain and glaze hardness
- > Durability due to chipping-resistant edges, abrasion- and scratch-resistant glazes, homogeneous, absolutely dense surfaces
- > Three material variants: Hard porcelain, Duracream, Noble China

Functional, aesthetic design

- > Translation of current food trends
- > Well-formed design: in-house product development
- > For every style: large spectrum of collections
- > Diverse pattern variants; individual patterns: in-house creative center

First-class all-round service

- > Specialist for food service worldwide
- > Competent advice, fast accessibility
- > Long-term repurchase availability
- > Development of individual customer solutions
- > Highly automated decoration and logistics center
- > Flexible and fast order management
- > Delivery within 48-hours possible (undecorated, ex works)
- > Service level of nearly 100 %





WIR GESTALTEN
VERANTWORTUNG

ISO 14001 + ISO 50001 CERTIFIED

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)

