

Neuer Katalog von BAUSCHER:

## **Hochwertiges Porzellan und individuelle Lösungen für die Gemeinschaftsgastronomie**

Weiden, im Februar 2013. – Mit einem neuen „Programm Gemeinschaftsgastronomie“ unterstreicht BAUSCHER jetzt eindrucksvoll seine Expertise und langjährige Erfahrung in diesem Segment. Der Katalog bietet einen umfassenden Überblick über Historie, Kompetenzen und Produktportfolio des traditionsreichen Porzellanherstellers, der seit jeher für die Verbindung von funktionalen und gleichzeitig wirtschaftlichen Lösungen mit ästhetischer Optik steht.

Nach den Katalogen für die Zielgruppen Hotel und Gastronomie sowie Krankenhaus und Pflege komplettiert das neue Nachschlagewerk für die Gemeinschaftsgastronomie die Markenausrichtung von BAUSCHER. „Im neuen Katalog porträtieren wir unsere variablen, intelligenten und wirtschaftlichen Antworten für all die gastronomienahen Einsatzgebiete innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung: Eine Schulmensa stellt ganz andere Anforderungen als ein Firmenrestaurant, ein Zugbistro, ein Stadion oder ein Veranstaltungscatering“, sagt Manuela Kufner, Marketingleiterin bei BAUSCHER. „Für unsere Kunden sind wir mit einem vielseitigen Sortiment und umfassendem Service somit der richtige Partner.“

### **Schnelle Orientierung durch Fokusthemen**

Der Aufbau des Katalogs orientiert sich besonders an den Bedürfnissen und Wünschen von Kunden, die passendes Geschirr für ihr gastronomisches Konzept suchen. Daher hat BAUSCHER das Programm bewusst nach den für die Gemeinschaftsgastronomie wichtigsten Fokusthemen gegliedert:

- **Tablettbestückung:** Hier wird exemplarisch gezeigt, wie sich gängige genormte Tablettgrößen für unterschiedliche Speisezusammen-

stellungen funktional und ansprechend mit BAUSCHER Artikeln bestücken lassen.

- **Free-Flow:** Dieses Kapitel zeigt vielfältige, ansprechende Varianten der Inszenierung von Speisen im Free-Flow-Bereich und ist dabei nach für die Gemeinschaftsgastronomie relevanten Themen sortiert: Suppe/Eintopf, Salat, Wok/Asia, Pasta, Dessert, Heißgetränke und Snacks.
- **Catering:** Von Konferenzservice über Fingerfood bis (Flying) Buffet finden Kunden hier hilfreiche Hinweise und Vorschläge für den attraktiven und funktionalen Einsatz von Porzellanartikeln in der Gemeinschaftsgastronomie.

Ergänzt wird dieser Serviceteil durch interessante Praxisbeispiele als Beleg für die maßgeschneiderten Lösungen von BAUSCHER. Weitere Artikelanregungen gibt es in einer separat beigelegten Übersicht – konsequent nach Produktgruppen geordnet und kollektionsübergreifend.

### **Gemeinschaftsgastronomie auf [www.bauscher.de](http://www.bauscher.de)**

Den nutzerfreundlichen Aufbau des neuen Katalogs wird BAUSCHER zur Internorga auch auf seinen Online-Auftritt unter [www.bauscher.de](http://www.bauscher.de) übertragen: In der Rubrik „Gemeinschaftsgastronomie“ finden sich dann die Fokusthemen Tablettbestückung, Free-Flow und Catering in der Navigation wieder, ebenso wie die Praxisbeispiele und eine Übersicht ausgewählter Artikel. Weiterführende Informationen zu einzelnen Artikeln und Kollektionen erhält man durch gezielte Verlinkungen mit wenigen Klicks. Darüber hinaus ist das neue „Programm Gemeinschaftsgastronomie“ bereits jetzt im Bereich „Service & Kontakt“ als E-Book zur Ansicht verfügbar und kann auch unter „Download“ im PDF-Format heruntergeladen werden.

**Für weitere Informationen:**

Engel & Zimmermann AG

Franziska Schutter und Nadine Hofer

Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting

Tel. 089 / 893 563 511, Fax 089 / 893 98429

Email: [f.schutter@engel-zimmermann.de](mailto:f.schutter@engel-zimmermann.de)