



BAUSCHER CARE CATALOGUE 2025

Competent solutions. Guaranteed.



1881

Anlässlich unseres 25. jährigen
FABRIK-JUBILÄUM s'
sendeu wir Jhnen ergebene Grüße.

PORZELLAN-FABRIK WEIDEN
Gebr. Bauscher
G. M. B. D.



Entdecken Sie die Zukunft
unseres Erbes – scannen und
mehr erfahren!



Discover the future of our her-
itage – scan the code to learn
more!



Inhaltsverzeichnis

Table of contents

4	Marke / Brand
10	Airflow
14	Airflow Essenta
16	SystemLine
18	Kunststoffdeckel / Plastic covers
20	Tabletts / Trays
22	Kompetenz in allen Systemen / Expertise in all systems
24	Passive Systeme / Passive systems
28	Umluftsysteme / Air-circulation systems
32	Kontaktwärmesysteme / Contact heating systems
36	Induktionssysteme / Induction systems
40	Seniorenverpflegung / Catering for seniors
44	Invita
46	Donna Senior
48	B1100
50	Carat
52	Dialog
54	Dimension
56	Donna
58	Vielfalt für jede Einrichtung / Variety for every facility

Unser Versprechen: Höchste Qualität für Ihr System.

Our promise:
The highest quality for your system.

BAUSCHER CARE – Kompetente Lösungen. Garantiert.

Competent solutions. Guaranteed.

Die Verteilung von Mahlzeiten in Krankenhäusern, Reha-Einrichtungen und Pflegeheimen erfordert täglich neue Lösungen. Um den Patienten zu jeder Tageszeit optimal temperierte Mahlzeiten gemäß den HACCP-Richtlinien zu servieren, müssen zahlreiche Faktoren berücksichtigt werden. Eine entscheidende Rolle spielt hierbei die Wahl des richtigen Porzellans, das sowohl die Qualität der Speisen erhält, als auch die Anforderungen des Speisenverteilsystems unterstützt.

The distribution of meals in hospitals, rehabilitation centers, and nursing homes requires new solutions on a daily basis. To serve patients meals at the ideal temperature at all times of the day in accordance with HACCP guidelines, numerous factors need to be taken into account. A key factor in this process is the selection of the right porcelain, which not only preserves the quality of the food but also supports the requirements of the meal distribution system.

Kompetente Lösungen. Garantiert.

Competent solutions. Guaranteed.

Krankenhaus-Verpflegung / Hospital catering



Senioren-Verpflegung / Senior catering



Mit BAUSCHER CARE steht Ihnen ein kompetenter Partner aus dem Hause BHS tabletop zur Seite. Unser Team aus Projektberatern und Außendienstmitarbeitern unterstützt Sie bei der Auswahl und Implementierung maßgeschneiderter Tableware-Lösungen – von klassischen Tablettbestückungen bis hin zu individuellen Konzepten für nicht pflegebedürftige Bewohner.

With BAUSCHER CARE, you have a competent partner from BHS tabletop by your side. Our team of project consultants and field sales representatives will support you in selecting and implementing tailored tableware solutions – from traditional tray setups to bespoke concepts for non-care-dependent residents.

Plus bei BAUSCHER CARE:

- + Porzellan für alle gängigen Speisenverteilssysteme
- + Unterstützung der optimalen Temperierung
- + Spezialisierung auf Krankenhäuser, Reha-Einrichtungen und Pflegeheime
- + Kompetente Unterstützung vor Ort

Plus with BAUSCHER CARE:

- + Porcelain for all common meal distribution systems
- + Support for optimal temperature control
- + Specialization in hospitals, rehabilitation centers, and nursing homes
- + Expert on-site support



Rundum-Service, den Kunden schätzen

Comprehensive service that
customers value



Als Kunde von BAUSCHER CARE profitieren Sie von einem umfassenden Paket erstklassiger Service- und Logistikleistungen. Bereits in der Planungsphase unterstützt Sie unser Vertriebsteam zusammen mit unseren Fachhandelspartnern persönlich. Unsere Experten passen ihre Empfehlungen individuell an die spezifischen Anforderungen bei Ihnen vor Ort an.

As a customer of BAUSCHER CARE, you benefit from a comprehensive package of first-class service and logistics solutions. Our sales team, together with our trade partners, will support you personally right from the planning phase. Our experts tailor their recommendations to meet the specific requirements at your location.

ServicePlus bei BAUSCHER CARE:

- + Hohe Lieferqualität und -treue
- + Direkte Erreichbarkeit Ihrer Berater
- + Umfassendes Sortiment
- + Nachkaufgarantie für ausgewählte Sortimente
- + Individueller Dekor-Service
- + Dekoration von bis zu zehn Millionen Teilen pro Jahr
- + Flexible, schnelle Auftragssteuerung durch modernste IT-Systeme
- + Kurzfristige Lieferungen durch hochautomatisiertes Dekorations- und Logistikzentrum
- + Papierlose Abwicklung möglich

Service Plus with BAUSCHER CARE:

- + High delivery quality and reliability
- + Direct accessibility to your advisors
- + Comprehensive range of products
- + Availability guarantee for selected product ranges
- + Custom decoration service
- + Decoration of up to ten million items per year
- + Flexible, fast order management through state-of-the-art IT systems
- + Fast deliveries through a highly automated decoration and logistics center
- + Paperless handling possible



Contact your expert advisor
directly today!

Wir tragen Verantwortung für die Zukunft.

We take responsibility for the future.



Mensch & Natur im Einklang

Human & nature in harmony.

Wir übernehmen gesellschaftliche Verantwortung. Die Themen Umweltschutz, Ressourcenschonung und Energieeffizienz sind fest in unserer Unternehmenskultur verankert. Unser Umweltmanagement sowie unser Energiemanagementsystem sind nach den internationalen Normen ISO 14001 und ISO 50001 zertifiziert.

We take on social responsibility. Environmental protection, resource conservation, and energy efficiency are deeply embedded in our corporate culture. Our environmental management and energy management systems are certified according to the international standards ISO 14001 and ISO 50001.

NachhaltigkeitsPlus bei BAUSCHER CARE:

- + Porzellan wird aus drei natürlichen Rohstoffen hergestellt
- + Glasuren sind zum Schutz von Mitarbeitern und Kunden bleifrei
- + Neue Brenntechnologien senken den Energieeinsatz um ein Drittel und reduzieren den Ausstoß des Treibhausgases CO₂
- + Die extrem widerstandsfähigen BHS-Geschirre werden energieeffizient und ressourcenschonend hergestellt
- + Die beim Herstellungsprozess von Porzellan anfallenden keramischen Abfälle werden vollständig recycelt
- + Bereits 2008: Auszeichnung mit dem Energy Efficiency Award

Sustainability Plus with BAUSCHER CARE:

- + Porcelain is made from three natural raw materials
- + Glazes are free from lead, protecting both employees and customers
- + New firing technologies reduce energy consumption by one third and lower CO₂ emissions
- + The extremely durable BHS tableware is produced in an energy-efficient and resource-conserving manner
- + Ceramic waste generated during the porcelain manufacturing process is fully recycled
- + Awarded the Energy Efficiency Award in 2008



QualitätsPlus bei BAUSCHER CARE

Quality Plus with BAUSCHER CARE



BAUSCHER CARE steht für exzellentes, langlebiges Profiporzellan. Es werden ausschließlich erstklassige Rohmaterialien verwendet, die einer strengen Wareneingangskontrolle unterliegen. So wird die Freisetzung von Schwermetallen und Schadstoffen verhindert.

BAUSCHER CARE stands for excellent, durable professional porcelain.

Only premium raw materials are used, subject to strict incoming goods inspections. This prevents the release of heavy metals and harmful substances.

BAUSCHER CARE Qualitätsmerkmale:

+ Kratzfestigkeit



+ Kantenschlagfestigkeit



+ Hohe Stabilität



+ Sehr gute Temperaturspeicherung



+ Keine versteckten Schmutzkanten



+ Hygienesicherheit



BAUSCHER CARE Quality features:

+ Scratch resistance

+ Chipping resistance

+ High stability

+ Very good heat retention

+ No hidden dirt traps

+ Hygiene safety



Discover the quality of
BAUSCHER CARE.

Langlebiges Profiporzellan – BAUSCHER CARE QualitätsPlus

Durable professional porcelain – your quality plus with BAUSCHER CARE

100 % plane Böden – für verlustfreie Wärmeübertragung
100% flat bases – for loss-free heat transfer



Aufheizbar – hocheffektiv im Induktionssystem durch homogene Silberbeschichtung | Heatable – highly effective in induction systems thanks to homogeneous silver coating



Trennsteg – für eine appetitliche Speisenpräsentation
Partitions – for appetizing food presentations



Schwappsichere Schale – für reibungslosen Transport
Spill-proof bowls – for smooth transport



Sicher greifbar – durch verstärkte Tassenhenkel
Safe grip – with reinforced cup handles



Standstabil – ein doppelter Fußring erhöht die Standfestigkeit der Tasse | Stable – a double foot rim increases cup stability



i

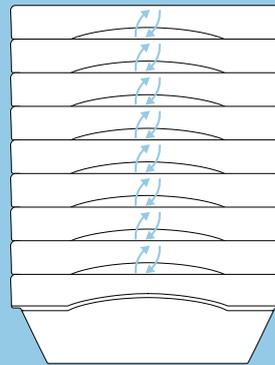
Plan produzierte Böden bieten – im Gegensatz zu plan geschliffenen – eine stets gleichmäßige Wärmeverteilung, höhere Energieeffizienz und eine gleichbleibende Qualität bei der Regeneration von Speisen. Sie sind ideal für den professionellen Einsatz in Gesundheitseinrichtungen, wo schnelle, gleichmäßige und nachhaltige Ergebnisse gefragt sind.

Flat-produced bases – in contrast to ground flat bases – provide consistently even heat distribution, higher energy efficiency, and consistent quality during food regeneration. They are ideal for professional use in healthcare facilities, where fast, uniform, and sustainable results are required.

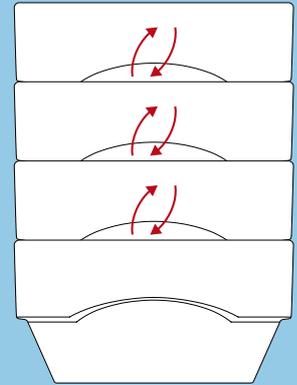


Airflow

= Luftaustausch
Air exchange



Kalt / Cold



Heiß / Hot

Die bogenförmigen Aussparungen im Stapelrand der Airflow-Artikel erfüllen zwei Funktionen: Im gestapelten Zustand schaffen sie schmale Lüftungsöffnungen, die einen besseren Luftaustausch ermöglichen und das schnelle Nachtrocknen der Artikel nach dem Spülen unterstützen. Gleichzeitig erlaubt die ergonomische Gestaltung ein leichteres Handling beim Portionieren und Reinigen.

The arched cutouts in the stacking rim of the Airflow products serve two purposes: when stacked, they create narrow ventilation openings that allow for better air circulation and support the quick drying of the items after washing. At the same time, the ergonomic design allows for easier handling during portioning and cleaning.

Airflow Plus:

- + Ökonomische Sortimentsstruktur: Nur 20 Artikel für alle gängigen Speisenverteilssysteme
- + Abgestimmt auf marktübliche Stapel- und Spendergeräte
- + Optimale Nutzung des Fassungsvermögens pro Geschirrkorb
- + Markante Formgebung mit funktionalem Design
- + Weich geschwungene Innenflächen für eine einfache Reinigung
- + Optimal greifbar durch bogenförmige Griffmulden
- + Vielseitige Einsatzmöglichkeiten durch verschiedene Größen
- + Passgenaue, stabile und leicht zu reinigende Kunststoffdeckel
- + Multifunktionale Artikel für die Früh-, Mittag- und Abendverpflegung

Airflow Plus:

- + Economical range structure: Only 20 items for use in all standard meal distribution systems
- + Designed to fit common stacking and dispensing units
- + Optimal use of capacity per dishwashing basket
- + Distinctive design with a functional aspect
- + Gently curved interior surfaces for easy cleaning
- + Easy to grip with arched handle recesses
- + Versatile options available in various sizes
- + Perfect-fitting, durable, and easy-to-clean plastic lids
- + Multifunctional items for breakfast, lunch, and dinner service



Now, discover the Airflow collection overview!

Perfekt auf den Punkt gebracht!

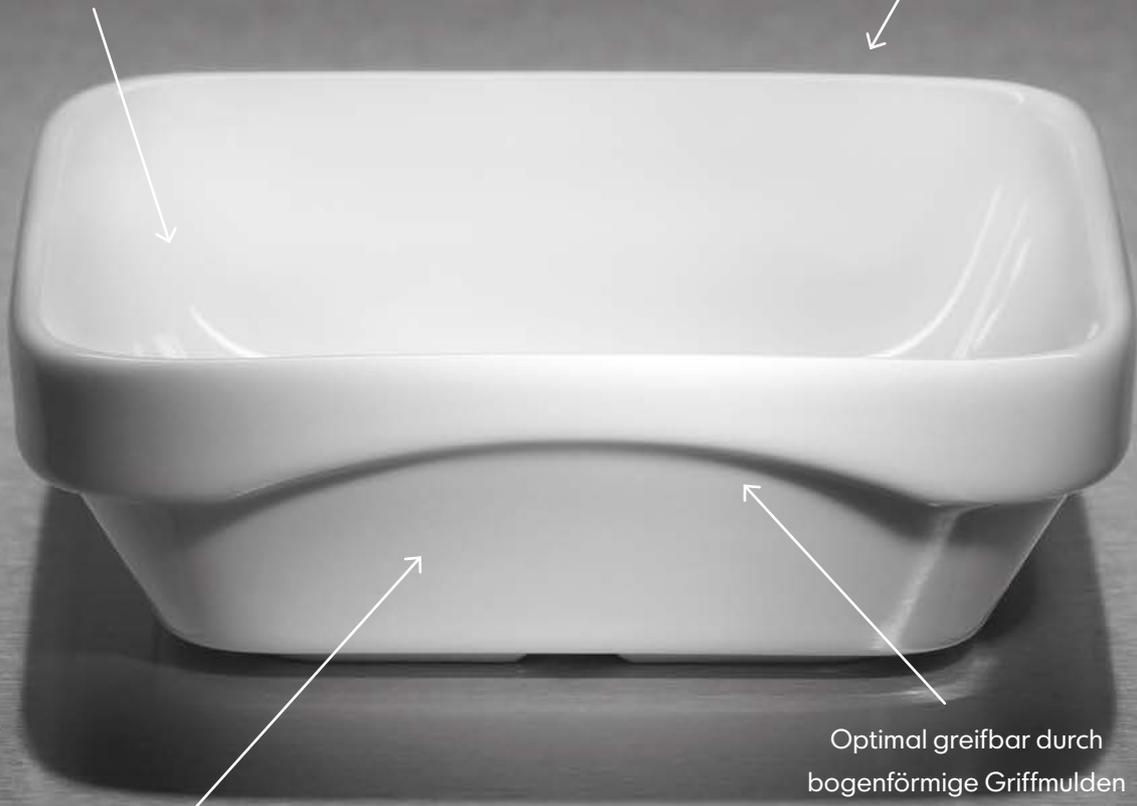
Our Airflow products are spot on!

Sanft geschwungene
Innenflächen

Gently curved interior
surfaces

Stapelbar mit vorhande-
nen BAUSCHER-Artikeln

Stackable with existing
BAUSCHER items



Markante Formgebung mit
funktionalem Aspekt

Distinctive design with a
functional aspect

Optimal greifbar durch
bogenförmige Griffmulden

Easy to grip with curved
handle indentations

Airflow - Mit jedem System kompatibel

Airflow - Compatible with all systems



Mit den zahlreichen eckigen und runden Airflow-Artikeln lässt sich jedes Tablett ansprechend und funktional bestücken. Die innovative Kollektion ist auf alle gängigen aktiven und passiven Systeme abgestimmt.

Die Vielzahl an exakt proportionierten Größen macht die Kollektion vielseitig kombinierbar. Die abgestimmten Maße ermöglichen einen raumsparenden Einsatz, sodass das Fassungsvermögen pro Geschirrkorb optimal genutzt wird und die Passgenauigkeit für alle marktüblichen Stapel- und Spendergeräte gewährleistet ist. Ein weiterer Vorteil: Airflow lässt sich problemlos mit anderen BAUSCHER-CARE-Artikeln kombinieren und stapeln. Passgenaue, stabile und leicht zu reinigende Kunststoffdeckel runden das durchdachte Sortiment ab und bieten hygienischen Schutz.

The numerous square and round Airflow items allow for both attractive and functional tray setups. The innovative collection is designed to work with all common active and passive systems.

The wide range of precisely proportioned sizes makes the collection highly versatile. The coordinated dimensions ensure space-saving use, allowing for optimal capacity utilization per dishwashing basket and ensuring compatibility with all standard stacking and dispensing units. Another advantage: Airflow can be easily combined and stacked with other BAUSCHER CARE products. Perfect-fitting, durable, and easy-to-clean plastic lids complete the well-thought-out collection and provide hygienic protection.

Induktion/Induction



Kontaktwärme/Contact heating



Umluft/Air circulation







Airflow Essenta – Klinik-Porzellan mit farbiger Glasur

Airflow Essenta – Hospital Porcelain with Colored Glaze

Mit Airflow Essenta bringt BAUSCHER CARE Farbe in die Krankenhauswelt. Das dezente Grau der Glasur wurde bewusst gewählt, da es perfekt mit dem wechselnden Speisenangebot im Tagesverlauf harmonisiert. Ein wichtiger Aspekt, denn die Artikel sind multifunktional und für alle Mahlzeiten – morgens, mittags und abends – einsetzbar. Das grau glasierte Hartporzellan steht undekoriertem Geschirr in nichts nach: Es bietet eine hygienisch dichte Oberfläche und die Glasur ist extrem schnittfest. Zudem liegt der Preis unter dem für klassische Dekorationen mit Linie und/oder Vignette.

With Airflow Essenta, Bauscher CARE brings color to the hospital world. The subtle gray glaze was deliberately chosen, as it harmonizes perfectly with the changing meal offerings throughout the day. This is an important aspect, as the items are multifunctional and can be used for all meals – breakfast, lunch, and dinner. The gray-glazed porcelain matches undecorated dinnerware in every way: it features a hygienic, smooth surface, and the glaze is exceptionally cut-resistant. Moreover, its price is lower than that of traditional decoration with lines and/or logos.

Airflow Essenta Plus:

- + Ökonomische Sortimentsstruktur: Nur 14 Artikel aus der Airflow-Kollektion
- + Kostengünstige Möglichkeit, Farbe ins Spiel zu bringen
- + Trend zur Farbe und zur handwerklichen Optik
- + Stapelbar mit vorhandenen Airflow-Artikeln
- + Passt gut zu Deckel- und Tablettfarben

Airflow Essenta Plus:

- + Economical range structure: Only 14 items from the Airflow collection
- + Cost-effective way to add color
- + Trend towards color and a handcrafted look
- + Stackable with existing Airflow items
- + Pairs well with lid and tray colors



Now to the Airflow Essenta collection overview!

Hygienisch, schnittfest und multifunktional
Airflow Essenta: Hygienic, cut-resistant, and multifunctional





SystemLine – In jedem System zu Hause

SystemLine – At home in any system

Logistische Höchstleistungen, wie sie täglich in der systematischen Speisenverteilung stattfinden, erfordern Porzellan, das sich perfekt in diese Prozesse integriert. SystemLine bietet die idealen Ergänzungen zu Airflow, um diese Anforderungen noch effizienter umzusetzen. Bauscher liefert das passende Geschirr: 100 % abgestimmt auf aktive und passive Systeme, funktional und extrem widerstandsfähig. Zudem ist es angenehm in der Handhabung und optisch ansprechend – ein wichtiger Faktor für die Patientenzufriedenheit.

Logistical excellence, as seen in the systematic meal distribution processes carried out daily, requires porcelain that integrates perfectly into these workflows. SystemLine provides the ideal complements to Airflow, enabling even more efficient implementation of these requirements. Bauscher offers the perfect dinnerware: 100% aligned with active and passive systems, functional, and extremely durable. In addition, it is easy to handle and aesthetically pleasing – a key factor in patient satisfaction.

i

Unser Geschirr ist zu 100 % auf aktive und passive Systeme abgestimmt und überzeugt durch angenehmes Handling dank praktischer Griffänder.

Our dinnerware is 100% compatible with active and passive systems and impresses with easy handling, thanks to practical grip edges.



Now to the SystemLine
collection overview!

Geschirr, das perfekt auf Ihre Prozesse abgestimmt ist.
Dinnerware that is perfectly in tune with your processes.





Für jeden Einsatz – der passende Deckel

The right lid for every purpose

Passende Kunststoffdeckel für Krankenhaus- und Systemgeschirr zu finden, ist bei BAUSCHER CARE kein Problem. Wir bieten Kunststoffdeckel in rund oder eckig, flach oder hoch, farbig oder transparent, mit Stapelnocken oder ohne, mit oder ohne Griffleiste – ganz nach Ihren Anforderungen. Diese Deckel eignen sich perfekt zum Abdecken von Tellern, Schalen, Schüsseln, Kaffee- und Teekannen sowie Bechern. Selbstverständlich führen wir auch hitzebeständige Deckel für den Einsatz in aktiven Systemen.

Die hochwertigen, stabilen Kunststoffdeckel bieten einen erstklassigen, hygienischen Schutz für Ihre Speisen und ergänzen das Porzellan zu einer funktionalen Einheit.

Finding the right plastic lids for hospital and system dinnerware is no problem with BAUSCHER CARE. We offer plastic lids in round or square, flat or high, colored or transparent, with stacking ribs or without, with or without grip bars – all tailored to your specific needs. These lids are perfect for covering plates, bowls, coffee and teapots, and cups. Of course, we also provide heat-resistant lids for use in active systems.

The high-quality, durable plastic lids provide excellent hygienic protection for your food and complement the porcelain to create a functional unit.

BAUSCHER CARE Qualitätsmerkmale:

- + Hygienischer Schutz der Speisen
- + Passgenauigkeit für sicheres Handling
- + Mikrowellen- und spülmaschinenfest
- + Verstärkte und stabile Ausführung
- + Zahlreiche Modelle in hochtemperaturbeständiger Ausführung
- + Kompatibel mit gängigen Verteilsystemen
- + Deckel sind wiederverwendbar

BAUSCHER CARE Quality features:

- + Hygienic protection for the food
- + Perfect fit for safe handling
- + Microwave- and dishwasher-safe
- + Reinforced and durable construction
- + Numerous models available in heat-resistant versions
- + Compatible with standard distribution systems
- + Lids are reusable



Find the ideal lid for your needs now!

④

①



③

⑥

②

⑤

i

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">1 Tellerclochen:
Griffleiste für besseres Handling2 Farbton transparent-blau:
Optisch ansprechend und frisch3 Stapelnocken bzw. Abstandshalter:
Schnelles Abtrocknen und standsicheres Stapeln4 Abdeckhauben milchig-transparent:
Extrem bruchstark und langlebig5 Strukturierte Oberfläche:
Gebrauchsspuren weniger sichtbar6 Hitzebeständige Deckel:
Nutzung in aktiven Systemen möglich | <ul style="list-style-type: none">1 Plate covers:
Grip bar for better handling2 Transparent-blue color tone:
Visually appealing and fresh3 Stacking ribs or spacers:
Quick drying and stable stacking4 Milky-transparent covers:
Extremely break-resistant and durable5 Structured surface:
Less visible signs of use6 Heat-resistant lids:
Suitable for use in active systems. |
|---|--|

* Kühldeckel sind bei unseren Systempartnern zu bekommen. Kontaktieren Sie uns gerne.
Cooling lids are available through our system partners. Feel free to contact us.



Tabletts – Servieren leicht gemacht

Trays – Serving made easy



Für den intensiven Einsatz im Krankenhaus oder im Zimmerservice in Seniorenheimen sind die Tabletts von BAUSCHER CARE bestens geeignet. Sie können individuell bestückt und anschließend mit einem Clochen-System abgedeckt werden.

Die verstärkten Ränder schützen beispielsweise beim automatischen Spülbetrieb vor Bruch. Eine perfekte Stapelung, gute Belüftung und damit schnelle Trocknung werden durch die Stapelnocken unterstützt.

Tabletts sind sowohl in der allgemein gültigen Gastnorm (GN) als auch in der Euronorm erhältlich.

Spülmaschinengeeignet (bis max. 80 °C) und temperaturbeständig von -50 °C bis 140 °C.

BAUSCHER CARE trays are ideally suited for intensive use in hospitals or room service in nursing homes. They offer the advantage of being individually customizable. After loading, each piece of dinnerware (cloche system) is covered.

The reinforced edges, for example, protect against breakage during the automatic dishwashing process. Perfect stacking, good ventilation, and therefore fast drying are supported by the stacking ribs.

Trays are available in both the standard Gastro Norm (GN) and Euronorm.

Dishwasher safe (up to a maximum of 80 °C) and temperature resistant from -50 °C to 140 °C.



Discover the durable
BAUSCHER CARE trays now.

Für maximale Effizienz & Zuverlässigkeit
For maximum efficiency and reliability in your facility.





Kompetenz in allen Systemen – für Ihre ganzheitliche Lösung

Expertise in all systems –
for your comprehensive solution

Aktive und passive Systeme bestimmen den Ablauf der Speisenverteilung in Krankenhäusern. Wir bieten für alle gängigen Systeme das passende Porzellan. Gerne beraten wir Sie neutral und systemunabhängig, um das perfekte Geschirr für Ihre Anforderungen zu finden.

Active and passive systems define the flow of meal distribution in hospitals. We offer the perfect porcelain for all common systems. We are happy to provide neutral and system-independent advice to help you find the ideal dinnerware for your needs.

BAUSCHER CARE – der perfekte Begleiter im Alltag der Krankenhausküche
The perfect companion in the daily routine of the hospital kitchen.



Vorheizen & Vorkühlen der Geschirre:
Hohes Temperaturspeichervermögen
Preheating & Precooling of Dishes: High thermal storage capacity



Geschirrentnahme: Einfaches Handling
Dish Handling: Easy to manage



Vorportionierung: Stapelbarkeit; Größen auf Geschirrkörbe abgestimmt
Preportioning: Stackability; sizes tailored to dish baskets



Speisenportionierung: Große Artikelwahl für alle Speisen
Food Portioning: Wide range of items for all types of dishes



Spülen: glatte, leicht zu reinigende Oberflächen für umweltschonende Spülvorgänge
Washing: Smooth, easy-to-clean surfaces for environmentally friendly washing processes



Lagerung: niedrige Stapelhöhen; standardisierte Größen
Storage: Low stack heights; standardized sizes



Benefit from our expertise –
find your solution now!

Perfektes Porzellan für alle Systeme.
Perfect porcelain for all systems.



Systeme/ Systems	Cook & Serve	Cook & Chill	Cook & Freeze
Passive Systeme Passive systems	X		
Umluftsysteme Circulating air system	X	X	X
Kontaktwärmesysteme Contact heat system	X	X	X
Induktion Induction	X	X	X

BAUSCHER CARE zu Hause in den Systemen von
BAUSCHER CARE at home in the systems of

burlodge


**eLECTRO GROUPE
CALORIQUE**

HUPFER
we make work flow

HOSPITALA

Rieber
M E T A cooking

 **SOCAMEL**
BY GULLIN

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Stierlen
SEIT 1889

menu
MOBIL[®]
FOOD SERVICE SYSTEMS



Passive Systeme

Passive systems



Mit Warmhaltefunktion

With chafing function

Die Kombination aus Edelstahl-Unterteil mit Wachs- kern bzw. mit Wachs- und Heizkern sowie einem doppelwandigen, gut isolierten Oberteil ist im Cook & Serve-Bereich eine ausgezeichnete Wahl. Die herausragende Wärme- und Kältespeicherfähigkeit des Porzellans sowie die Passgenauigkeit in verschiedenen Clochensystemen sind entscheidende Faktoren für den erfolgreichen Einsatz passiver Systeme.

The combination of a stainless steel base with wax core or wax and heating core, plus a double-walled, well-insulated top, is an excellent choice in the Cook & Serve sector.

The excellent heat and cold retention properties of the porcelain, along with its precise fit in various cloche systems, are key factors for the successful use of passive systems.

i

- + Cook & Serve: Temperaturhaltung für bis zu 90 Minuten
- + HACCP-Norm: Sicherstellung der Temperatur und Hygiene gemäß Lebensmittelstandards
- + Budgetfreundliche Speisenverteilung

- + Cook & Serve: Temperature retention for up to 90 minutes
- + HACCP standard: Ensuring temperature control & hygiene according to food safety regulations
- + Budget-friendly meal distribution



Find the perfect solution
for your meal distribution!

Effiziente Temperaturhaltung und
garantierte Hygiene.

Efficient temperature retention and
guaranteed hygiene.



Passive Systeme

Passive systems

Tabletbestückung am Morgen
Tray setup – breakfast



Appetitlich serviert

Appetizingly served

Für die vielfältigen Anforderungen der Speisenverteilung bietet BAUSCHER CARE präzise aufeinander abgestimmte Artikelgrößen. Ein Beispiel ist die Tabletbestückung mit einem kleineren Teller und einem reduzierten Füllvolumen der Suppenschale. Die Artikel sind perfekt auf passive Systeme abgestimmt und ermöglichen ein ansprechendes Anbieten unterschiedlicher Portionsgrößen.

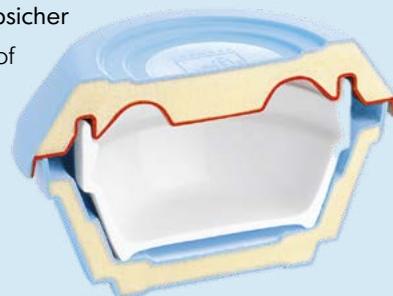
For the diverse requirements of meal distribution, BAUSCHER CARE offers precisely coordinated article sizes. One example is the tray configuration with a smaller plate and reduced filling volume of the soup bowl (see image on the right). The items are perfectly suited for passive systems and allow for an appealing presentation of various portion sizes.

i

Die von BAUSCHER CARE entwickelte Suppenschale verhindert das Überschwappen von flüssigen Speisen – selbst bei schwierigen Transportwegen.

The soup bowl developed by BAUSCHER CARE prevents liquids from spilling – even during challenging transport.

Schwappsicher
Spill-proof



Effizienz und Zufriedenheit in Ihrer Speisenverteilung!

Efficiency and satisfaction in your meal distribution!

Tablettbestückung am Mittag
Tray setup – lunch



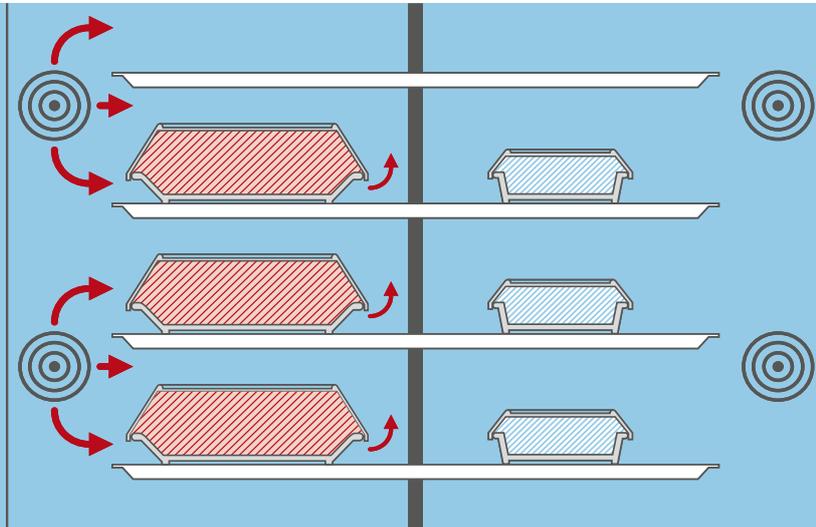
Tablettbestückung am Abend
Tray setup – dinner





Umluftsysteme

Circulating air systems



Für bestes Klima bei der Speisenverteilung

For the best climate in meal distribution

Durch heiße und kalte Luftströme können Speisen entweder erwärmt oder gekühlt werden. Eine thermische Trennung im Wagen verhindert den Luftaustausch zwischen den Heiß- und Kühlzonen. Wird das spezielle Umlufttablett in den Wagen eingesetzt, teilt eine Trennwand das Tablett in zwei Temperaturzonen, die jeweils aktiv erhitzt oder gekühlt werden (siehe Skizze). Ganz gleich, ob Cook & Serve, Cook & Chill oder Cook & Freeze – aktive Umluftsysteme können auf verschiedene Zubereitungsverfahren programmiert werden.

Hot and cold air flows are used to either heat or cool the food. A thermal barrier inside the cart prevents the exchange of air between the hot and cold zones. When the special circulating air tray is inserted into the cart, a partition wall divides it into two temperature zones, which can be actively heated or cooled (see sketch). Whether Cook & Serve, Cook & Chill, or Cook & Freeze – active circulating air systems can be programmed for various preparation methods.

i

- + Sowohl zum Halten von Temperaturen im Cook & Serve als auch zum Erhitzen und Kühlhalten im Cook & Chill und Cook & Freeze geeignet
- + Geringe Tablettabstände erfordern niedrige Artikel
- + Häufig Einsatz von Artikeln mit planem Boden bei Umluftsystemen
- + Exakte Temperatursteuerung in Warm- und Kaltzone möglich
- + Suitable for both temperature maintenance in Cook & Serve and for heating and cooling in Cook & Chill and Cook & Freeze
- + Small tray gaps require low-profile items
- + Frequent use of items with flat bottoms
- + Precise temperature control in both hot and cold zones is possible



Passende Lösungen für Kalt-/ Warmseite in Umluftsystemen.
Perfect solutions for cold and warm sides in circulating air systems.

Discover the perfectly
coordinated solutions now.





Finden Sie die perfekte Bestückung für Ihre Anforderungen!



Tablettbestückung am Morgen
Tray setup – Breakfast



Tablettbestückung am Mittag
Tray setup – Lunch



Für jede Temperatur die ideale Lösung

The ideal solution for every temperature.

BAUSCHER CARE ist der ideale Partner für jeden Einsatz, sowohl vor als auch nach dem Klimateiler. Selbst bei extremen Temperaturwechseln zeichnen sich unsere Produkte durch ihre außergewöhnliche Widerstandsfähigkeit aus. Die besonders ergonomische Handhabung sorgt für schnellere und sicherere Verteilabläufe und reduziert gleichzeitig die Bruchrate. Die Sortimente von BAUSCHER CARE erfüllen daher passgenau die hohen Anforderungen des Klinikalltags, sowohl in der Küche als auch auf den Umluft-Transportwägen. Die hitzebeständigen Kunststoffdeckel bieten, kombiniert mit Porzellanteilen mit planem Boden, die perfekte Symbiose aus Haltbarkeit und Hygiene auf der Warm-Seite. Um den Anforderungen auch geringster Tablettabstände gerecht zu werden, sind die Produkte von BAUSCHER CARE perfekt darauf abgestimmt – auch mit den Hygieneabdeckungen auf der Kaltseite.

Whether Cook & Serve, Cook & Chill, or Cook & Freeze – active circulating air systems can be programmed for various cooking methods. BAUSCHER CARE is the ideal partner for every application, both before and after the climate divider. Even with extreme temperature changes, our products remain highly resistant. The specially designed ergonomic handling enables faster and safer distribution processes while reducing the breakage rate. BAUSCHER CARE's product ranges are perfectly tailored to meet the high demands of everyday clinical operations, both in the kitchen and on circulating air transport carts. In combination with the porcelain pieces, which are mostly equipped with flat bases, the heat-resistant plastic lids on the hot side offer the perfect synergy of durability and hygiene. To meet the demands of even the smallest tray gaps, BAUSCHER CARE products are perfectly tailored for this – also with the hygiene covers on the cold side.

i

Unsere hitzebeständigen Kunststoffdeckel in verstärkter Ausführung sind extrem widerstandsfähig. Sie bieten bei Temperaturen von bis zu 160°C im Umluftwagen den idealen Schutz für Ihre Speisen.

Our reinforced heat-resistant plastic lids are extremely durable and provide ideal protection for your food at temperatures of up to 160°C in circulating air carts.



Find the perfect setup for your needs!

Zuverlässige Temperaturkontrolle.

Reliable temperature control for consistent meal quality.

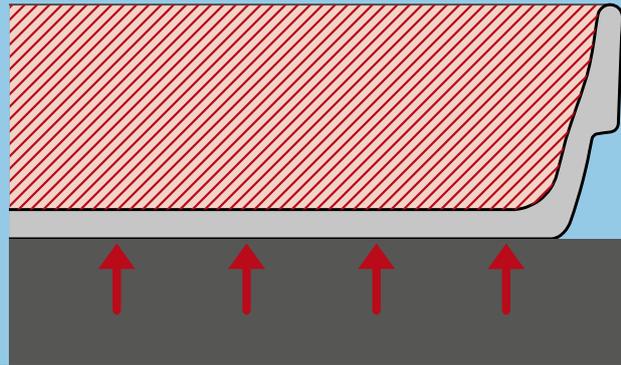
Tabletbestückung am Abend
Tray setup - Dinner





Kontaktwärmesysteme

Contact Heating Systems



Ein Porzellan-Teil mit planem Boden wird direkt über eine Aluminium- oder Ceranplatte oder durch das Kontaktwärmetablett erwärmt. Der 100 % vollständige Kontakt des planen Bodens mit dem Tablett oder der Heizplatte sorgt für eine besonders effektive Wärmeübertragung. Diese Wärme wird vom Porzellan an die Speisen weitergegeben, die regeneriert oder warmgehalten werden müssen. Speisen, die sich auf demselben Tablett befinden und kühl bleiben sollen, sind dank der thermischen Trennung im Wagen oder durch isolierte Einzelabdeckungen vor der Wärmeübertragung geschützt.

A porcelain piece with a flat base is heated either directly by an aluminum or ceramic plate or through the contact heating tray. The 100% full-surface contact of the flat base with the tray or heating plate ensures highly effective heat transfer. This heat is then passed from the porcelain to the meals that need to be regenerated or kept warm. Meals placed on the same tray but intended to stay cold are protected from heat transfer thanks to the thermal separation within the cart or by insulated individual covers.

i

- + Ermöglicht sowohl das aktive Erwärmen von gekühlten oder tiefgekühlten Speisen als auch das Warmhalten beim direkten Servieren
- + Thermische Isolierung der Kaltseite ermöglicht den Betrieb ohne aktive Kühlung bei kurzen Verteilzeiten – aber auch zusätzliches Kalthalten möglich
- + Hocheffektive, direkte Wärmeübertragung von der Heizplatte durch das Tablett auf die perfekt planen Böden des Porzellans
- + Enables both the active heating of chilled or frozen food as well as keeping food warm during direct serving.
- + Thermal insulation of the cold side allows operation without active cooling during short distribution times – but also additional cooling is possible.
- + Highly effective, direct heat transfer from the heating plate through the tray to the perfectly flat bases of the porcelain.



Discover our wide range for contact heating systems now!

Optimale Wärmeverteilung und Temperaturhaltung.
Even heat distribution and optimal temperature retention.





Tablettbestückung am Morgen
Tray setup – Breakfast



Tablettbestückung am Mittag
Tray setup – Lunch



Optimale Wärmeübertragung – mit BAUSCHER CARE Porzellan

Optimal Heat Transfer – with BAUSCHER CARE Porcelain

BAUSCHER CARE Porzellan ist ideal auf Kontaktwärmesysteme abgestimmt. Der präzise entwickelte Boden nimmt die Wärme gleichmäßig auf und gibt sie über die gesamte Fläche an die Speisen ab. Dadurch wird die exzellente Temperaturspeicherfähigkeit des Porzellans optimal genutzt.

Für jede Mahlzeit bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Tablettbestückungen, die sich flexibel an Ihre Anforderungen anpassen lassen. Wir beraten Sie gerne, wie Sie das runde und eckige Porzellan von BAUSCHER CARE effektiv auf allen Tablettgrößen der verschiedenen Hersteller von Kontaktwärmesystemen nutzen können.

BAUSCHER CARE porcelain is perfectly adapted to the requirements of contact heating systems. The precisely designed base absorbs heat evenly across the entire surface and transfers it efficiently to the food. This ensures the optimal utilization of the porcelain's excellent heat retention capabilities.

We offer a wide range of tray configurations for all meals, tailored to meet your specific needs. We are happy to advise you on how to effectively use the versatile BAUSCHER CARE porcelain, both round and square, on all tray sizes from various manufacturers of contact heat systems.



Die planen Böden der BAUSCHER CARE Produkte sind bereits plan produziert und nicht erst plan geschliffen. Dies garantiert eine durchgängig gleichmäßige Bodenstärke sowie eine einheitliche Dicke von Charge zu Charge. Dadurch können Sie sich sicher sein, immer die perfekten Ergebnisse in der Speisenverteilung zu erzielen.

The flat bases of BAUSCHER CARE products are manufactured flat from the start, not ground flat afterwards. This guarantees a consistently even base thickness and uniform thickness from batch to batch. Only in this way can you be sure of always achieving perfect results in food distribution.



Explore the contact heating systems overview now!

Maximale Effizienz in der Temperaturhaltung.

Maximum efficiency in temperature control.

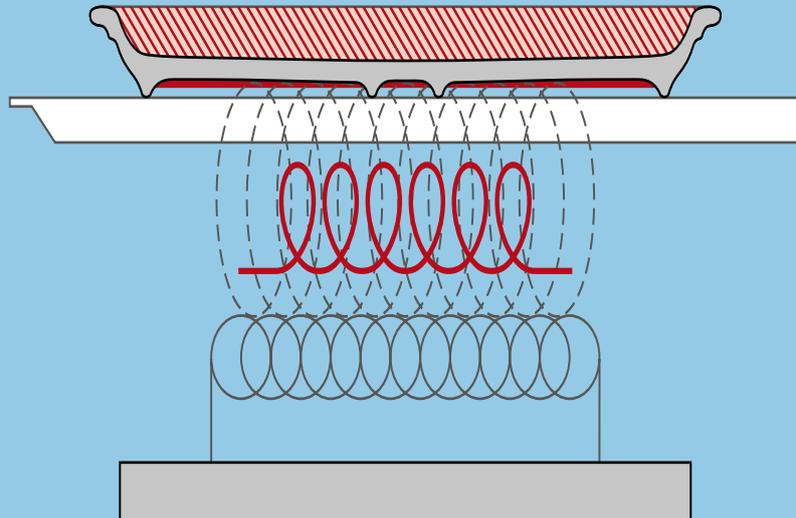
Tabletbestückung am Abend
Tray setup - Dinner





Induktionssysteme

Induction systems



Durch die Zufuhr von hochfrequentem Strom an die Kupferspule im Induktionswagen oder in der Andockstation entsteht zwischen dem Spulenträger und dem beschichteten Porzellanartikel ein elektromagnetisches Wechselfeld. Die dadurch erzeugte Hitze kann effektiv zum Heißhalten, Nachheizen oder Regenerieren von Speisen genutzt werden. Aufgrund der gezielten Erhitzung können Kaltspeisen ohne Klimateiler oder sonstige Trennung auf demselben Tablett stehen.

By supplying high-frequency current to the copper coil in the induction trolley or docking station, an electromagnetic alternating field is created between the coil carrier and the coated porcelain item. The heat generated in this way can be effectively used for keeping food warm, reheating, or regenerating meals. Due to the targeted heating, cold items can be placed on the same tray as hot food, without the need for climate separators or additional barriers.

i

- + Modernste Technologie zum Warmhalten oder Erhitzen von Speisen für jeder Form der Speisenregenerierung oder der direkten Verteilung
- + Induktionssystem reagiert mit perfekt abgestimmten Induktionsbeschichtungen des Porzellans und erwärmt die Speisen
- + Energieeffiziente Speisenregenerierung, da nur den induktionsbeschichteten Teilen Energie zugeführt und diese erwärmt werden
- + State-of-the-art technology for keeping food warm or heating it in any form of food regeneration or direct distribution.
- + The induction system interacts with the perfectly matched induction coatings on the porcelain and heats the food.
- + Energy-efficient food regeneration, as only the induction-coated parts receive energy and are heated.



Learn more about the functionality of induction systems!

Kalte und warme Speisen perfekt kombiniert.
Perfectly combined hot and cold meals.



- Aufnahmekost**
- 13.5 1 Kartoffeln
 - 1 Pulverbraten Rahmsauce
 - 1 Fingermöhrchen
- 13.5 1 Kartoffeln
- 1 Pulverbraten Rahmsauce
 - 1 Fingermöhrchen
- 13.5 1 Kartoffeln
- 1 Pulverbraten Rahmsauce
 - 1 Fingermöhrchen



Perfekt abgestimmt für ideale Ergebnisse

Perfectly tuned for ideal results.

Die speziell auf das System abgestimmte Silberbeschichtung macht die BAUSCHER CARE Artikel zu leistungsstarkem Induktionsgeschirr, das mit den gängigen Systemen in diesem Bereich kompatibel ist. Die gleichmäßig beschichteten Unterseiten der Artikel gewährleisten eine ideale Wärmeverteilung. Ein spezieller Überzug schützt die bleifreie Beschichtung vor Abrieb und sorgt gleichzeitig für hygienischen Schutz.

Um für Ihre Anforderungen die ideale Lösung zu finden, beraten wir Sie gerne zusammen mit unseren Systempartnern.

The specially tailored silver coating makes BAUSCHER CARE items high-performance induction tableware, compatible with common systems in this sector. The uniformly coated bases of the items ensure optimal heat distribution. A special coating protects the lead-free finish from abrasion while also providing hygienic protection.

We are happy to advise you with our system partners to achieve the ideal solution for your requirements.

i

Sprechen Sie uns an: Die bekannte Porzellannorm (PN) von Hupfer und Menü-Mobil ist von BAUSCHER CARE erhältlich.

Contact us: The well-known porcelain standard (PN) from Hupfer and Menü-Mobil is available from BAUSCHER CARE.

Energieeffizienz & gleichmäßige Wärmeverteilung.
Maximum energy efficiency and even heat distribution.



Invita & Donna Senior – unsere Konzepte für die Seniorenverpflegung

Invita & Donna Senior –
Our Concepts for Senior Catering



Farben unterstützen Menschen mit Sehschwäche, funktionale Details wahrzunehmen. Sichtbare Kontraste und eine kräftige Farbdekoration kennzeichnen den Essensbereich des Tellers und sorgen für eine sichere Speiseaufnahme. Dezent ergonomische Details erleichtern eine eigenständige und sichere Handhabung. Funktionale Anpassungen ermöglichen ein würdevolles und angenehmes Speisen im Alter.

Better visibility and easier dining – colors help people with visual impairments to perceive functional details. Visible contrasts and bold color decorations mark the dining area of the plate, ensuring safe food intake. Subtle ergonomic features promote independent and secure handling. Functional adjustments enable dignified and enjoyable dining for the elderly.

Durchdachte Funktionalität:

- + Besser sehen, problemloser speisen:
Farben helfen Menschen mit Sehschwäche, funktionale Details wahrzunehmen.
- + Sichtbare Kontraste:
Die kräftige Farbdekoration zeigt an, wo der Essensbereich des Tellers endet, und macht die Speiseaufnahme sicherer.
- + Immer griffbereit:
Das Dekor als Orientierungshilfe vereinfacht das Greifen des Henkels.
- + Sich wohlfühlen:
Ansprechende Dekore und leuchtende Farben bringen positive Emotionen und Wohlfühl-atmosphäre in den Alltag.

Well-thought-out functionality

- + Better visibility, less problematic eating:
Colors help people with poor vision to perceive functional details.
- + Visible contrasts:
The bold color element indicates where the food well ends and facilitates safe eating.
- + Always on hand:
The pattern element as an orientation aid makes grasping the handle easier.
- + Feel good:
Appealing patterns and vibrant colors inject positive emotions and an atmosphere of well-being into day-to-day living.

Dezente Unterstützung für mehr Freude am Speisen.
Subtle Support for More Enjoyment of Meals.



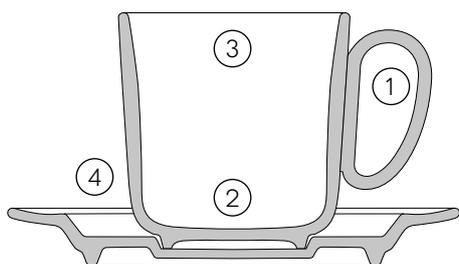
Invita & Donna Senior – Mehr Sorgfalt im Detail

Invita & Donna Senior –
Greater attention to detail



Donna senior

Wenn die Hände zitterig werden und die Kraft nachlässt, kann die Handhabung von Geschirr und Besteck zur Herausforderung werden. Hier bieten einfache Lösungen Abhilfe. Der Spezialbecher sorgt für komfortablen Trinkgenuss. Die breite Henkelöffnung ermöglicht den Zugriff mit allen Fingern und der wärmedämmende Schutzsteg schützt vor Verbrennungen.



Spezialbecher 0,30 l / Spezialuntere 17 cm

- 1 Breit gestalteter Henkel mit großer Öffnung: Erleichtert den Zugriff, auch mit allen Fingern
- 2 Wärmedämmender Schutzsteg: Schützt vor Verbrennungen
- 3 Komfortables Trinken durch größere Öffnung: Für einfacheren Trinkgenuss
- 4 Kippschutz: Durch den tieferen Untertassen-Spiegel bleibt der Becher stabil

When hands become shaky and strength decreases, handling dishes and cutlery can become a challenge. Simple solutions can be a great help. The special mug ensures comfortable drinking enjoyment. The wide handle opening allows access with all fingers, and the heat-insulating protective rim prevents burns.

Special Mug 0.30 l / Special Saucer 17 cm

- 1 Wide handle with large opening: Easier access, even with all fingers
- 2 Heat-insulating protective rim: Prevents burns
- 3 Comfortable drinking: Larger opening for easier sipping
- 4 Anti-tip feature: Deeper saucer rim ensures stability

Respektvolle Lösungen für mehr Unabhängigkeit.

Respectful solutions for independent dining.



Invita Dimension



Invita Dialog

Ein tiefer Teller in der Größe 23 cm ergänzt das Tellersortiment der beiden Konzepte perfekt. In den extra tiefen Ausführungen mit steilem Übergang von Spiegel zur Fahne lassen sich sowohl Pastagerichte wie auch Suppen und Eintöpfe ansprechend präsentieren und leichter aufnehmen.

A deep plate in the size of 23 cm perfectly complements the plate range of both concepts. In the extra-deep versions with a steep transition from the well to the rim, pasta dishes, soups, and stews can be presented attractively and are easier to serve.



Spezialteller tief Fahne 23 cm

- 1 Kleinere Speisefläche, aber gleiches Volumen durch steileren Coup. Weniger schnelles Auskühlen, optimale Wärmespeicherung
- 2 Abstreifkante im Übergang von Fahne zu Coup. Hilft Speisen sicher aufzunehmen, auch mit schwacher und unruhiger Hand

Special plate deep with rim 23 cm

- 1 Smaller food area but the same volume thanks to steeper edge. Food cools down less quickly, optimum retention of heat
- 2 Discreet stripping edge between rim and edge. Helps diners to pick up food safely, even if they have a weak and unsteady hand



Invita – Mehr Raum für Tischrituale

Invita – More space for dining rituals

Dimension Invita



Kultiviert speisen im Alter

Dining in style for senior living

Mit den vielseitigen Kollektionen und den Spezialartikeln von Invita lässt sich der gesamte Tagesablauf in Ihrer Einrichtung gestalten – bei Tisch, am Buffet oder auf dem Tablett.

Für Menschen, die in ihrer Bewegung und Wahrnehmung eingeschränkt sind, hat BAUSCHER CARE zwei Spezialsortimente entwickelt: Dialog invita und Dimension invita – in reliefierter bzw. glatter Ausführung. Für eine eigenständige, sichere Speisenaufnahme verbinden sie ergonomische und funktionale Details mit ansprechendem Design.

Zusätzlich erleichtern die kontrastreichen Dekore von Invita Colors älteren Menschen die Wahrnehmung und Handhabung von Bechern, Tassen und Tellern. Sie fühlen sich in ihren Bedürfnissen ernst genommen und gewinnen neue Souveränität beim Speisen.

With the varied collections and the special articles of Invita, the entire day's schedule in your facility can be set – at the table, at the buffet, or on the tray.

BAUSCHER CARE has developed two special collections for people with limited mobility and perception: Dialog invita and Dimension invita – embossed and plain. Independent, safe eating is enabled by ergonomic and functional details combined with an appealing design.

In addition, the high-contrast Invita Colors decors make it easier for elderly people to perceive and handle cups, mugs and plates. They feel their needs are taken seriously and gain new confidence when dining.

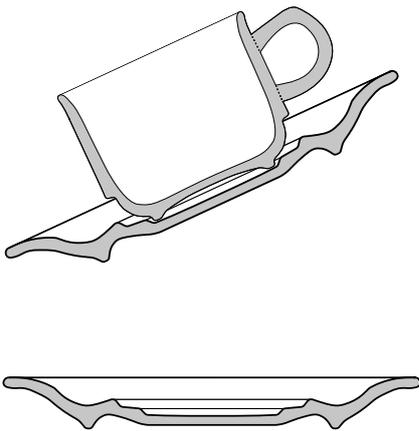


Explore the Invita collections!

Mehr Lebensqualität durch durchdachtes Design.

More quality of life through well-thought-out design.

Dialog Invita



Vorteile beim Handling

Kippschutz:

Der doppelte Fußring sorgt für sicheren Halt und erhöht die Standfestigkeit von Bechern und Tassen.

Sicherer Halt:

Der Trinkbecher mit extragroßem, rundum verstärktem Henkel reduziert die Abstrahlwärme und eine Fingerstütze bietet mehr Sicherheit beim Halten.

Mehrfachnutzen:

Die Untertassen mit Doppelspiegel können für verschiedene Tassengrößen verwendet werden.

Handling Benefits

Tip-Prevention:

The double foot ring ensures a firm grip and enhances the stability of cups and mugs.

Secure Grip:

The drinking mug with an extra-large, reinforced handle reduces heat transfer, while a finger support provides greater safety when holding.

Versatile Use:

The saucers with double rims can be used for various cup sizes.



Donna Senior – Mehr Orientierung

Donna Senior – more orientation



Nr. 62931

Nr. 62991

Nr. 62971

Nr. 62941

Durch kleine, funktionelle Hilfen erleichtert Donna Senior älteren Menschen mit verminderter Bewegungs- und Koordinationsfähigkeit das Speisen und kaschiert gleichzeitig stilvoll ihre Einschränkungen. Um schon auf den ersten Blick einen Sonderstatus zu vermeiden, greifen die seniorengeeichten Artikel die Formensprache von DONNA auf und lassen sich nahtlos mit dieser bewährten Kollektion kombinieren.

Donna Senior legt großen Wert auf eine altersgerechte Farbgestaltung in kräftigen, kontrastreichen Tönen. Dadurch wird der Übergang von Untertasse zur Fahne klar erkennbar, was das Absetzen der Tasse erleichtert und Stolperfallen vermeidet. Ein weiterer Vorteil: Auf Wunsch entwickelt BAUSCHER CARE ein individuelles Dekor mit Ihrem Signet für Ihre Einrichtung. So schaffen Sie eine persönliche Atmosphäre, die für Bewohner und Gäste sichtbar wird.

Furnished with small functional aids, Donna Senior makes it easier for older people with reduced mobility and motor skills to eat, while at the same time elegantly disguising their limitations. So that there is no indication at first glance that this service has been specially modified, it picks up on the shape of BAUSCHER CARE's Donna range, and can be seamlessly combined with this popular collection.

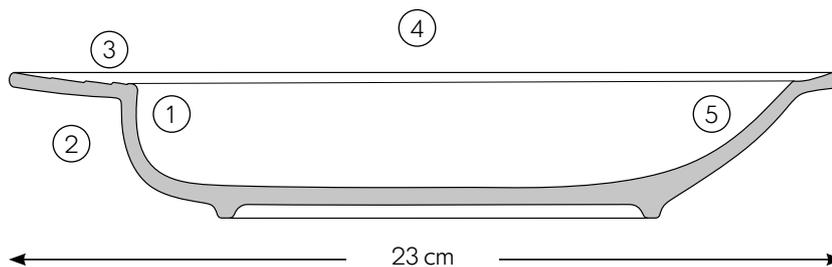
Donna Senior places great emphasis on age-appropriate color design in vibrant, high-contrast tones. This makes the transition from saucer to rim clearly visible, ensuring safe placement of the cup and preventing stumbling hazards. Another advantage: BAUSCHER CARE can create a custom decor with your logo for your facility. This adds a personal touch, enhancing the atmosphere for both residents and guests.



More products for seniors are available on our website.

Diskrete Unterstützung – durchdachte Lösungen.

Discreet support – well-thought-out solutions.



Komfortteller 23 cm

Untergriffbarkeit am Übergang von Coup zur Fahne für einhändige Nutzung.

Gute Greifbarkeit durch erhöhte Tellerfahne.

Abstreifkante im Übergang von Fahne zu Coup, die das sichere Aufnehmen von Speisen auch mit schwacher, unruhiger Hand erleichtert.

Clochengeeignet für den Einsatz in Speisentransportsystemen.

Problemloser Wasserablauf in der Spülmaschine für eine effiziente Reinigung.

Comfort Plate 23 cm

Under-grip at the transition from rim to base for one-handed use.

Good grip due to the raised rim.

Edge ridge between rim and base, making it easier to lift food, even with a weak or shaky hand.

Suitable for cloches for use in meal transport systems.

Efficient water drainage in the dishwasher for easy cleaning.



B1100 – funktionaler Klassiker

B1100 – a functional classic



Zeitlos im Einsatz

Timeless utility

Seit den 1960er Jahren ist das B1100-System das meistgenutzte und ein vielfach ausgezeichnetes Geschirr. Die funktionale Intelligenz der Kollektion ist legendär. Ihr klares, schnörkelloses Design prägt jedes einzelne Teil. Das Ergebnis: außergewöhnliche Bruchfestigkeit und Stapelfähigkeit. In der Speisenverteilung überzeugen die Artikel nicht nur durch ihre hervorragende Stapelfunktion, sondern auch durch ihre exakte Passgenauigkeit mit Clochen und Kunststoffdeckeln.

Since the 1960s, the B1100 system has been the most widely used and award-winning dinnerware. The collection's functional intelligence is legendary. Its clear, straightforward design defines every piece. The result: outstanding break resistance and stackability. In food distribution, the items excel not only in their exceptional stacking function but also in their perfect compatibility with cloches and plastic lids.



Explore the
B1100 collection now!

Legendäres Systemgeschirr für den Care-Bereich.

Legendary dinnerware for the care sector.





Carat – Profil zeigen

Carat – Show your profile



Weltweit begehrt

In demand all over the world

Mit seinem markanten, geschwungenen Relief überzeugt Carat sowohl auf dem Tisch einer Seniorenresidenz als auch auf einem sorgfältig angerichteten Tablett am Krankenbett. Das vielseitige Sortiment bietet zahlreiche Gestaltungsmöglichkeiten, um Speisen ansprechend in Szene zu setzen. Ein zusätzlicher, funktionaler Vorteil: Carat lässt sich platzsparend und standsicher stapeln, was im Alltag für mehr Effizienz sorgt.

With its distinctive, curved embossing, Carat makes an impressive statement both on the table in a senior residence and on a carefully arranged tray in the hospital room. The extensive range offers plenty of creative space to present meals beautifully. An added functional benefit: Carat is stackable in a space-saving and highly stable way, ensuring greater efficiency in everyday use.



Discover the item
range of Carat.

Stilvolle Präsentation mit platzsparendem und sicheren Stapeln.
Combines elegant design with practical advantages.



Dialog – Komfort & Funktionalität

Dialog – Comfort & Functionality



Klare Linien

Clear Lines

BAUSCHER CARE berücksichtigt bei der Funktionalität stets ergonomische Aspekte. So bieten die weit gerundeten Henkel von Dialog ein besonders komfortables Greifen von Tassen und Bechern. Im Alltag lässt sich Dialog problemlos in alle gängigen Systeme integrieren und überzeugt durch außergewöhnliche Bruchsicherheit und hohe Stapelbarkeit der einzelnen Teile.

BAUSCHER CARE always takes ergonomic aspects into account when designing functionality. For example, the generously rounded handles of Dialog allow for comfortable gripping of cups and mugs. In everyday use, Dialog integrates seamlessly into all standard systems and stands out with exceptional break resistance and high stackability of all parts.



Explore the ergonomic
Dialog collection!

Ergonomische Funktionalität für Komfort und Langlebigkeit.
Ergonomic functionality for comfort and durability.



Dimension - elegant gelöst

Dimension – an elegant solution



Ergonomische Exzellenz für den täglichen Einsatz

Ergonomic Excellence for Everyday Use

Praktisch, hochfunktional und trotzdem sympathisch in der Anmutung. Diesen Eindruck vermittelt die weiche, fließende Formgestaltung von Dimension. Das breite Sortiment bietet viele Möglichkeiten für ein abwechslungsreiches Anrichten der Mahlzeiten. Ein willkommener Appetitanreger für die Patienten im Stationsalltag.

Dimension ist eine vielseitige Kollektion, zugeschnitten auf anspruchsvolle Einsatzbereiche. Aufgrund der schlichten Form und der hohen Funktionalität ist sie der perfekte Partner der Systemgastronomie.

Patienten erwarten heute eine attraktive Speisenpräsentation. Kombiniert mit anderen Bauscher-Kollektionen schafft Dimension Abwechslung auf dem Tablett und mehr Flexibilität in der Geschirrzusammenstellung.

Practical and highly functional yet still. This is the impression conveyed by the soft, flowing form design of Dimension. The large collection offers numerous options for varied presentation of meals: a welcome, and appetizing, change for patients at the station.

Dimension is a versatile collection, customised for demanding areas of use. Its simple shape and high functionality make it the perfect partner for system catering.

Today's patients expect attractive food presentations. Combined with other Bauscher collections, Dimension creates variety on the tray and more flexibility in tableware compilation.



Explore the ergonomic
Dimension collection.



Maximale Benutzerfreundlichkeit und Langlebigkeit.
Maximum user-friendliness and durability.



Donna - Funktionalität & Präsentation vereint

Donna - Functionality &
Presentation combined



Passfähig und systemkompatibel

Fitting and system-compatible

Donna ist ein funktionales Systemgeschirr, das den hohen Anforderungen im Klinikalltag gerecht wird und gleichzeitig die Speisenzubereitung durch ansprechende Präsentation fördert.

Dank ihrer durchdachten Formgebung lässt sich Donna exakt und platzsparend stapeln. Die ergonomische Handhabung beschleunigt Abläufe, spart wertvolle Zeit und trägt so zur Optimierung des Klinikbetriebs bei.

Donna is a functional and attractive dinnerware system that meets the high demands of hospital environments while enhancing meal presentation to improve patient dining experience.

Thanks to its thoughtful design, Donna can be stacked efficiently and compactly. The ergonomic handling accelerates workflows, saves valuable time, and contributes to the optimization of daily operations in healthcare settings.



Explore the versatile
Donna collection!

Funktionalität trifft auf ansprechende Präsentation.
Functionality meets appealing presentation.



Vielfalt für jede Einrichtung

Versatility for Every Facility

Neben den speziell auf die Zielgruppe ausgerichteten Produkten von BAUSCHER CARE bieten unsere Marken BAUSCHER und SCHÖNWALD eine Vielzahl an Kollektionen, die in Seniorenheimen, Cafeterien oder Mitarbeiterrestaurants in Kliniken zum Einsatz kommen können. Unser Vertriebsteam steht Ihnen sehr gerne beratend zur Seite. Lassen Sie sich von den Fotos auf dieser Seite oder auf unserer Website inspirieren!

In addition to the products specifically designed for the target group by BAUSCHER CARE, our brands BAUSCHER and SCHÖNWALD offer a wide range of collections that can be used in nursing homes, cafeterias, or staff restaurants in hospitals. Our sales team is happy to assist you with expert advice. Let the photos on this page or on our website inspire you!



Purity / Reflections



Delight / Vibes



Scope-Farbglasur

Scope glaze



Shabby Chic



Eine Marke der



Obere Bauscherstraße 1
92637 Weiden

T +49 961 82-0

Rehauer Straße 44-54
95173 Schönwald

T +49 9287 56-0