



BAUSCHER SCHÖNWALD

HEALTHCARE



BHS
Healthcare
Partner

Kompetente Lösungen. Garantiert.

Qualified solutions. Guaranteed.

ZWEI MARKEN, EIN VERSPRECHEN: HÖCHSTE QUALITÄT FÜR IHR SYSTEM.

*Two brands, one promise:
top quality for your system.*

BHS HEALTHCARE PARTNER – KOMPETENTE LÖSUNGEN. GARANTIERT.

Competent solutions- guaranteed.

Die Speisenverteilung ist ein anspruchsvolles Gebiet, in dem jeden Tag neue Herausforderungen bewältigt werden müssen. Um Patienten Früh, Mittag und abends optimal temperierte Speisen gemäß HACCP zu liefern, müssen viele Faktoren berücksichtigt werden. Die richtige Wahl des Porzellans für Ihr Speisenverteilssystem hat einen großen Einfluss auf die genannten Herausforderungen und natürlich auf die Qualität Ihrer Speisen.

Um Sie bei der Bewältigung all dieser Herausforderungen noch besser unterstützen zu können, haben sich BAUSCHER und SCHÖNWALD, die beiden kompetenten und starken Porzellanmarken aus dem Haus BHS tabletop in einer neuen Unit zusammengeschlossen. Um Ihnen als BHS Healthcare Partner gemeinsam Kompetenz aus einer Hand zu liefern.

Food distribution is a demanding area in which new challenges have to be overcome every day. Many factors must be taken into account in order to provide patients with meals at the optimal temperature in the morning, noon and evening in accordance with HACCP. Choosing the right porcelain for your food distribution system has a major impact on the challenges mentioned and of course on the quality of your food.

In order to be able to support you even better in overcoming all these challenges, BAUSCHER and SCHÖNWALD, the two competent and strong porcelain brands from BHS tabletop, have joined forces in a new unit. In order to provide you as a BHS Healthcare partner with expertise from a single source.





Vorheizen der Geschirre
Preheating the dishes



Geschirrentnahme
Removing dishes



Vorportionierung
Proportioning

PORZELLAN - FÜR JEDE SITUATION IM TAGESABLAUF

Porcelain for every situation in the workflow of the day

Geschirre im Bereich Krankenhaus und Pflege sind mehrmals täglich extremen Belastungen ausgesetzt. Wir bieten Ihnen Porzellan, das diesen Anforderungen standhält. Das macht sich für Ihre Einrichtung buchstäblich bezahlt: Denn Hartporzellan von BHS tabletop verursacht wesentlich weniger Bruch als das anderer Hersteller. Dafür garantieren intensive Materialprüfungen.

Tableware dishes used in the hospital and care industry is repeatedly subjected to rough handling throughout the day. We offer you porcelain that can withstand this treatment. It literally pays to have it in your facility: BHS tabletop hard porcelain is considerably more break-resistant than porcelain from other manufacturers. Extensive materials tests have been performed to verify this.

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



Speisenportionierung
Portioning meals



Spülen
Dishwashing



Lagerung
Storage

Weitere Vorteile von BHS tabletop Porzellan in der Prozesskette:

- › Lager: platzsparende Stapelung, weniger Spendergeräte erforderlich
- › Küche: Aufeinander abgestimmte Systemkomponenten erleichtern das Handling
- › Verteilung: Hohes Temperaturspeichervermögen ermöglicht optimale Temperierung über weite Distanzen. Passgenaue, stabile Kunststoffdeckel für erstklassigen hygienischen Schutz
- › Spülküche: umweltschonendere Spülvorgänge; glatte, leicht zu reinigende Oberflächen mit hochgebrannter Glasur bieten Keimen und Bakterien keine Angriffsfläche

Other advantages of BHS tabletop porcelain in the process chain:

- › Storage: space-saving stacking, fewer dispensers needed
- › Kitchen: matching system components for easier handling
- › Distribution: high heat storage capacity for optimal temperature maintenance over long distances; properly fitting, stable plastic lids for first-class hygienic protection
- › Dishwashing area: environmentally friendly dishwashing processes, smooth and easy-to-clean surfaces with high-fire glaze for resisting attack by germs and bacteria

DEKOR NACH IHREN WÜNSCHEN

Patterns based on your wishes

Porzellan ist die Visitenkarte für Ihre Einrichtung. Dabei sollte es nicht nur durch Funktionalität, sondern auch durch eine frische Optik überzeugen. Wählen Sie aus der breiten Palette unserer Bestandsdekore, oder nutzen Sie die Kreativität unseres Dekorateliers, um die Vorstellungen Ihres Hauses zu realisieren.

BHS tabletop Dekore sind äußerst strapazierfähig. Bei hohen Brenntemperaturen sinken die Dekorbilder tief in die Glasur ein und verschmelzen mit ihr. Sie sind auf Dauer geschützt, spülmaschinenfest, erfüllen die strenge US-Norm Proposition 65 und sind hygienisch einwandfrei.

Porcelain is the business card for your facility. It shouldn't just offer impressive functionality; it should also have a convincing fresh look. Choose from a wide range of standard patterns, or tap into our design studio's creativity to realize the ideas of your organization.

BHS tabletop patterns are extremely robust. At high firing temperatures, the pattern images sink deeply into the glaze and meld with it. The patterns are durable, dishwasher-safe, compliant with the stringent US standard "Proposition 65," and hygienic.

12

6





[1]



[2]



[3]

UNSERE SPEZIALITÄT: INDIVIDUELLE SONDERANFERTIGUNGEN

Our specialty: Customized decors

[1]

Entwurf:

Präsentation der Dekorideen als Papierentwurf,
digital oder direkt auf Porzellan

Design:

*Presentation of the pattern ideas as a paper draft,
in digital form, or on porcelain*

[2]

Dekorentwicklung:

Weiterentwicklung des ausgewählten Entwurfs
im Atelier bis zur Serienreife

Pattern development:

*Fleshing out of the selected design in the design
studio until it is ready for mass production*

[3]

Umsetzung:

Passgenaue und lithografische Umsetzung auf
den gewünschten Artikeln

Transfer:

*Properly matching lithographic transfer to the
desired articles*

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



[4]



[5]



[6]

[4]

Produktionsvorbereitung:
Auswahl der Inglasur-Farben.
Produktion der Druckbilder

Job preparation:
Selection of in-glaze colors and
production of print images

[5]

Dekorproduktion:
Sorgfältiges Aufbringen der Druckbilder auf die Artikel,
Brennen im Dekorofen bei Inglasur-Temperaturen

Pattern production:
Careful application of print images to the articles and
firing in the pattern oven at the in-glazing temperatures

[6]

Versand:
Nach genauer Qualitätskontrolle termingerechte
Lieferung in spülmaschinenfester, laborgeprüfter
BHS Dekorqualität

Shipment:
Following precise quality control, on-schedule
shipment with dishwasher-safe, laboratory-tested
BHS pattern quality

STAPELBAR – PLATZSPAREND IN ALLEN BEREICHEN

*Stackable – for space saving use
in all areas*



Die Designer von Profiporzellan haben viele Vorgaben zu berücksichtigen. Ihr Entwurf muss eine perfekte Kompatibilität zu neuesten Systementwicklungen aufweisen, hohen Hygieneanforderungen genügen und einfach im Handling sein. Zudem sollten Patienten die Geschirre angenehm nutzen können. Kurzum: Es gilt, Ergonomie und Hygiene in eine attraktive Optik zu übersetzen.

Genau dieses gekonnte Zusammenspiel von Design und Funktion macht BHS tabletop seit Jahrzehnten zu einem erfolgreichen Systemporzellan-Anbieter mit einer Vielzahl von Kollektionen.

Zahlreiche qualitative und funktionale Schutzrechte wie z.B. Deckelhalterungen bei Kannen dokumentieren die ausgezeichnete Funktionalität der Produkte.

Designers of professional porcelain have to keep several requirements in mind. Their design must be perfectly compatible with the latest systems, satisfy high hygiene standards, and ensure ease of handling. The tableware should also be comfortable for patients to use. In short, ergonomic qualities and hygiene should come together in an attractive package.

BHS tabletop has been skillfully engineering this interplay between design and function for decades and is now a successful supplier of porcelain systems with a multitude of different collections.

Numerous qualitative and functional intellectual property rights, for example for lid holders in coffee pots and teapots, document the outstanding functionality of products.



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



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



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



Standsicher - ein doppelter Fußring erhöht die Standfestigkeit der Tasse
Stable - a double foot rim increases cup stability



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



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



RUNDUM-SERVICE, DEN KUNDEN SCHÄTZEN

*Comprehensive service,
valued by customers*

Als Kunde der BHS tabletop erwartet Sie ein komplettes Paket erstklassiger Service- und Logistikleistungen: Bereits in der Planungsphase steht Ihnen unser Vertriebsteam gemeinsam mit unseren Partnern im Fachhandel persönlich zur Seite. Unsere Experten stimmen ihre Empfehlungen genau auf die jeweiligen Voraussetzungen bei Ihnen vor Ort ab.

- › 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 Lagerabläufe und über jahrzehntelange 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 im Jahr
- › Flexible, schnelle Auftragssteuerung durch modernste IT-Systeme
- › Lieferung binnen 48 Stunden aufgrund vollautomatisierter Transportwege und einer beleglosen Abwicklung möglich

A complete, first-class service and logistics package awaits you as a BHS tabletop customer. The sales team and our local sales partners are available to assist you personally right from the planning phase. Our experts coordinate their recommendations precisely with the respective conditions at your site.

- › Competent consulting
- › Fast response times
- › Comprehensive collections
- › Long-standing availability for subsequent purchasing
- › Individual decor service
- › High delivery quality and reliability

These services are all backed by qualified employees, state-of-the-art production and storage processes, and over decades of experience in professional porcelain. Our high quality standard in all areas has a clear aim: to ensure your satisfaction.

- › Highly automated patterning and logistics center
- › Decoration of up to ten million items per year
- › Flexible, rapid order management through state-of-the-art IT systems
- › Shipment within 48 hours due to fully automated transportation modes and digital processing



MENSCH UND UMWELT

People and environment

Wir übernehmen 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. Unser Umweltmanagement wie auch unser Energiemanagementsystem sind nach ISO 14001 und 50001 zertifiziert.

- › Porzellan wird aus wenigen natürlichen Rohstoffen hergestellt und ist per se wenig umweltbelastend
- › Die extrem widerstandsfähigen BHS Geschirre werden energieeffizient und ressourcenschonend hergestellt
- › Neue Brandtechnologien senken den Energieeinsatz um ein Drittel und reduzieren den Ausstoß des Treibhausgases CO₂
- › Die beim Herstellungsprozess von Porzellan anfallenden keramischen Abfälle werden komplett recycelt
- › Bereits 2008: Auszeichnung mit dem Energy Efficiency Award

We are a socially responsible company. Environmental protection, resource conservation, and energy efficiency are firmly anchored in our corporate culture. We can therefore guarantee compliance with high standards and ethical practices in the manufacture of our products. Our environmental management and energy management systems are certified to ISO 14001 and 50001 respectively.

- › *Porcelain is made of just a few natural raw materials and has an outstanding environmental balance*
- › *The extremely robust BHS tableware dishes are manufactured using energy-efficient and resource-conserving processes*
- › *New firing technologies lower energy consumption by a third, thus reducing CO₂ emissions*
- › *All ceramic waste occurring in the production process is completely recycled*
- › *Already in 2008: Honored with Energy Efficiency Award*

BEI PORZELLAN DENKEN WIR AN PROZESSE. AN IHRE.

*When we think of porcelain, we think of processes.
Your processes*

Die Weichen für alle Schritte der Speisenverteilung müssen schon bei der Planung der Prozessabläufe minutiös gestellt werden – z. B. beim Grundriss von Küche, Spülküche und Kühlräumen sowie bei der optimalen Anordnung einzelner Systemelemente wie Speisenverteilband, Tablett-Transportwagen, Spendergeräte oder Geschirrspülmaschine.

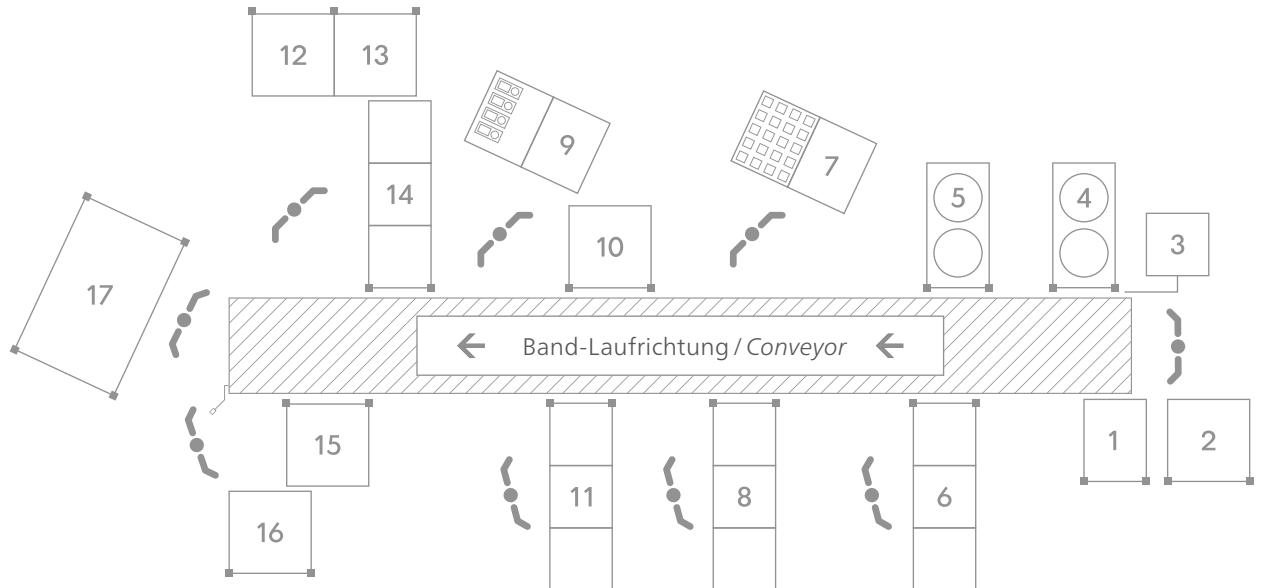
Wir bieten Ihnen schon in der Planungsphase Ihrer Speisenverteilung unsere Fachkompetenz zu den spezifischen Abläufen an, damit Sie Ihr System effektiv gestalten und reibungslos einsetzen können. Dabei sind alle Schritte einer modernen Verteilung zu berücksichtigen – in der Küche, auf den Stationen, im Mitarbeiter-Restaurant bzw. in der Gäste-Cafeteria.

Wir unterstützen Sie, ganz gleich ob Sie sich für Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Freeze, eine andere Produktionsart oder für einen Mix daraus interessieren. Und natürlich auch dann, wenn Sie Ihr vorhandenes Verteilsystem mit seinen Abläufen optimieren wollen. Auf Wunsch begleiten wir Sie von der Planung über Speisenverteiltests, die Ausarbeitung von Bestückungsvorschlägen und Ausschreibungstexten bis zur Inbetriebnahme.

The course must be exactly set for all steps in food distribution during the planning of process flows – for example through determination of the kitchen layout, dishwashing areas, and cold rooms as well as optimal arrangement of individual system elements such as food distribution conveyor belts, food carts, dispensers, and dishwashers.

We already offer our expertise in the planning phase of your food distribution project to ensure effective processes and trouble-free deployment of your system. All steps in modern food distribution must be taken into account – in the kitchen, in the patient areas, in the staff restaurant, and in the public cafeteria.

We support you in your cooking method, be it cook & serve, cook & chill, cook & freeze, or any combination of methods – and, of course, if you just want to optimize the processes in your existing distribution system. On request, we can provide assistance in all project stages from planning, food distribution testing, equipment advice, tendering to start-up.



BEISPIEL: MITTAGSPORTIONIERUNG FÜR CA. 400 TABLETTIERTE ESSEN

Example: lunch portioning for about 400 meals on a passive tray system

1	Tablets / Trays	10	Trinkbecher / Mugs
2	Besteck (gewickelt) / Cutlery (wrapped)	11	Gemüse / Vegetables
3	Kartenhalter, Patientenkarte / Cardholders, patient card	12	Isoliersystem-Unterteil für Vorsuppe / Insulating system – subpart for soup
4	Heißhaltesystem-Unterteil CNS / Heating and wax core subpart	13	Vorsuppenschale / Soup bowl
5	Menüteller / Main meal plate	14	Suppe / Soup
6	Kartoffeln, Nudeln, Reis etc. / Potatoes, pasta, rice, etc.	15	Isoliersystem-Oberteil für Vorsuppe / Insulating system – upper part for soup
7	Salat, Dessert (vorportioniert) / Salad, dessert (preportioned)	16	Isoliersystem-Oberteil für Menüteller / Insulating system – upper part for main plate
8	Fleisch, Fisch und Soße / Meat, fish, and sauce	17	Tablett-Transportwagen / Tray transport trolley
9	Kuchensetplatte (vorportioniert) / Set platter (preportioned)		



QUALITÄT MADE IN GERMANY

Quality Made in Germany

Diamanten sind das härteste Material der Welt – gefolgt von Hartporzellan. Daher setzen die Verantwortlichen in Krankenhaus und Pflege bei passiven wie auch aktiven Systemen auf die hohe Strapazierfähigkeit von BHS tabletop Profi-Geschirr.

Dank sorgfältig ausgewählter Materialien und extrem hoher Brenntemperaturen entsteht in einer der technologisch führenden Produktionsstätten Europas BHS Qualität Made in Germany. Das garantiert unser Qualitätssicherungssystem mit modernsten Forschungs- und Prüflaboren. Dort werden regelmäßig alle Vorgänge von der Zulieferung der zertifizierten Rohstoffe bis zur Auslieferung des fertigen Porzellans zuverlässig überwacht.

Diamond may be the hardest material in the world – but hard porcelain comes in second. That's why hospitals and care facilities rely on BHS tabletop highly durable professional tableware dishes for both passive and active systems.

Carefully selected materials and extremely high firing temperatures in one of Europe's leading production facilities generate "BHS Quality Made in Germany." This is guaranteed by our quality assurance system in state-of-the-art research and testing laboratories. There, all operations from the incoming shipment of certified raw materials to the outgoing shipment of the finished porcelain are reliably monitored.

UNSERE QUALITÄT. FÜR SIE.

Our quality. For you.

Der Name BHS tabletop steht für exzellentes, langlebiges Profiporzellan.

Zum Einsatz kommen nur erstklassige Rohmaterialien mit strenger Wareneingangskontrolle. Schwermetalllässigkeit und Abgabe von Schadstoffen werden so verhindert.

Die besonderen Qualitätsmerkmale von unserem Porzellan

- › Brenntemperaturen von über 1.400 °C garantieren höchstmögliche Porzellan- und Glasurhärte
- › Schlagfeste Kanten
- › Abrieb- und kratzfeste Glasuren sowie glasierte, polierte Borde und Füße
- › Große Bruchstücke statt gefährlicher Splitterbildung bei zerbrochenem Geschirr
- › Auch nach Jahren intensiver Nutzung: homogene, absolut dichte Oberfläche
- › Hygienische Unbedenklichkeit durch glatte und widerstandsfähige Oberfläche
- › Laborgeprüfte Qualität

The name BHS tabletop is a synonym for excellent, hardwearing professional porcelain.

Only first-class materials are used, and all incoming deliveries are subjected to stringent quality controls. This prevents heavy-metal elution and the release of toxic substances.

Special quality characteristics of our porcelain

- › *Firing temperatures of above 1.400 °C for maximum porcelain and glaze hardness*
- › *Chip-resistant edges*
- › *Wear- and scratch-resistant glazes as well as glazed, polished sides and bases*
- › *Formation of large fragments instead of dangerous splinters in case of breakage*
- › *Homogeneous, completely dense surfaces even after years of heavy use*
- › *Smooth, durable surfaces for maximum hygienic safety*
- › *Laboratory-tested quality*



Hohe Brenntemperatur über 1.400 °C
High firing temperature over 1.400 °C



Kratzfestigkeit
Scratch-resistant



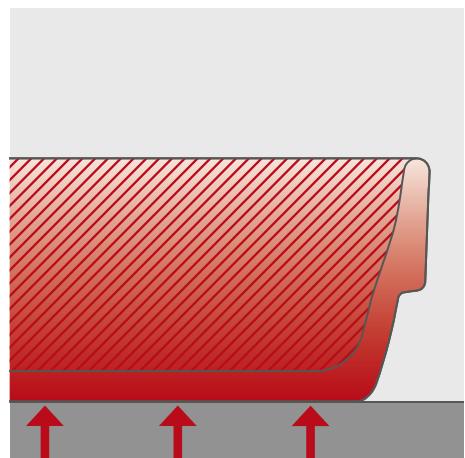
Kantenschlagfestigkeit
Chip-resistant



Keine versteckten Schmutzkanten
No concealed edges allowing grime build-up



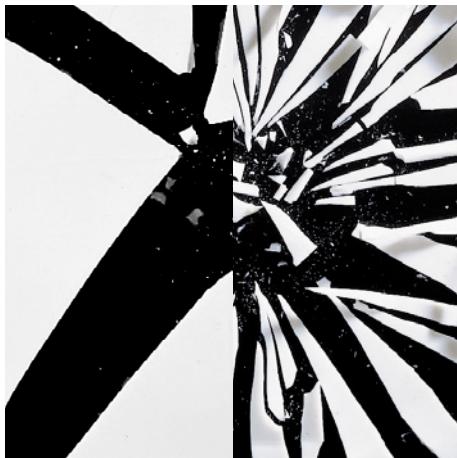
Spülmaschinenfestigkeit
Dishwasher-safe



Sehr gute Temperaturspeicherung
Optimal storage of heat



Stapelbarkeit
Stackability



Große Stabilität
Great stability



Hygienesicherheit
Hygenic safety

WIR STEHEN FÜR SYSTEMKOMPETENZ

We stand for system expertise

Passives Tablettssystem / Passive tray system

Hupfer



Hupfer



Umluft / Air circulation

Menü Mobil



Menü Mobil



Stierlen



Socamel



Socamel



Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.

Ohne den Einsatz von Systemen ist eine effiziente Speisenverteilung nicht denkbar. Wie kaum ein anderer sind wir geübt darin, in Systemen und Prozessen zu denken, und verfügt über eine äußerst erfolgreiche Tradition in der Entwicklung von passendem Systemporzellan. Dabei fließen permanent sowohl die Wünsche unserer Kunden als auch die Anforderungen der Systemhersteller in die Gestaltung mit ein.

Efficient food distribution would not be possible without the use of systems. Like nearly no other, we are well versed in thinking in terms of systems and processes and has a long tradition of success in the development of the corresponding porcelain systems. Both the wishes of our customers and the requirements of the system manufacturers continuously flow into the design.

Kontaktwärme / Contact heating

Electro Calorique



Iseco



Temp-Rite



Induktion / Induction

Hupfer



Hupfer



Schmalz



Systemanbieter außerhalb Deutschlands / System trolley manufacturers outside Germany

Burlodge



Rational Italien





Obere Bauscherstraße 1
92637 Weiden

T +49 961 82-0



Rehauer Straße 44-54
95173 Schönwald

T +49 9287 56-0

Die Marken der

