

PRESSEINFORMATION

Nr. 440

Schönwald, 18. Dezember 2012

Vielseitiges Geschirr für unterschiedliche gastronomische Profile

SCHÖNWALD erweitert Kollektion CONNECT mit Fokus auf Gemeinschaftsverpflegung

Mehr Raum für eine moderne Speisenpräsentation bietet jetzt die vielseitige Kollektion CONNECT von SCHÖNWALD: Der Porzellanspezialist hat sechs neue Artikel entwickelt, die insbesondere auf die Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung (GV) ausgerichtet sind, aber auch in der Gastronomie vielfältig eingesetzt werden können.

Optimal für den Einsatz in der GV sind ein neuer Teller, ein Kaffeebecher und zwei Salatschalen. Durch Funktionalität und Größen sind diese Artikel auf begrenzte Tablettflächen und gebräuchliche Portionsgrößen in der GV eingestellt. Dabei bewahren sie stets das typische Design von CONNECT.

- Mit einem Durchmesser von 26 Zentimetern ist der neue **Teller** mit schmaler Fahne systemfähig, er passt somit ideal in Warmhaltegeräte und kann mit Clochen exakt abgedeckt werden. Auf seiner großen Speisefläche lässt sich ein Hauptgericht mit mehreren Komponenten appetitlich anrichten und sicher transportieren.
- Mit dem neuen stapelbaren **Kaffeebecher** lässt sich das Platzangebot bei der Lagerung bestmöglich nutzen. Zudem überzeugt er durch seine Standfestigkeit, die gerade für die Speiseverteilung per Tablett von entscheidender Bedeutung ist.
- Die CONNECT **Salatschalen** werden speziell mit Blick auf GV jetzt in zwei weiteren Größen angeboten: als kleine Variante mit 14 Zentimetern sowie als besonders große mit 23 Zentimetern Durchmesser, die auch für Pastagerichte eine ideale Bühne bietet.

Für Gastronomie und GV gleichermaßen eignet sich die neue großzügige **Setplatte**. Auf ihr finden Tassen, Becher sowie die Suppentasse aus der Kollektion CONNECT Platz. Heißgetränke oder Suppen können zusammen mit einem kleinen Snack oder einem Stück Kuchen auf der Ablagefläche ansprechend präsentiert werden – damit lässt sich die Setplatte im Bistro oder in der Cafeteria von Kantinen und Mensen flexibel einsetzen. Für kreative Inszenierungen im Bereich Gastronomie wird das Sortiment außerdem um eine größere **ovale Platte** mit 38 Zentimetern Länge für Steak- und Fischgerichte erweitert.

CONNECT wurde im September 2011 als ideale Besetzung für unterschiedliche Anlässe eingeführt – mit den neuen Artikeln beweist die Kollektion einmal mehr ihre vielfältigen Talente nicht nur beim täglichen Einsatz in Restaurants oder Cafés, sondern auch bei Banketten, beim Catering für Großevents und weiteren Bereichen der GV. Mit ihrer einzigartigen Verbindung von Funktionalität und hochwertigem Design fügt sich die erfolgreiche Kollektion CONNECT in jedes Ambiente ein. Charakteristisch für CONNECT (Design: Jehs+Laub) ist eine klare Linienführung und der gestalterische Einsatz von konischen Elementen: geometrische Bausteine in Form von Kegeln, die den Tellern, Tassen und Bowls ihre besondere Wirkung verleihen.





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