

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Serving Trends aufgespürt



Bauscher hat sich für den neuen Prospekt Serving Trends in der Gastronomie vorgenommen, unter anderem das Family Style Dining / Foto: Bauscher

Der neue Prospekt von Bauscher nimmt sich die Serving Trends in der Gastronomie vor. Darunter ganz groß: Family Style Dining, also das Speisen als Gemeinschaftserlebnis. Dank einer großer Auswahl, die auf vielen kleinen Tellern, Platten und Schälchen verteilt ist, hat beim Family Style Dining jeder die Chance, sich seinen eigenen individuellen Teller zusammenzustellen. Man isst miteinander, alles wird geteilt ? genau wie beim traditionellen Familienessen zu Hause. Die Kollektion Purity von Bauscher zielt genau darauf ab. Sie bietet viele Dekore, die es dem Gastronomen leicht machen, den Trend passend für das eigene Restaurant umzusetzen. Die vielen verschieden großen Platten der Kollektion können in unterschiedlichen Dekoren erworben werden. Damit passen sie in jedes gastronomische Restaurantkonzept. Außerdem gibt es verschieden große Schalen und Etageren, die ebenfalls dazu einladen, Portionen zum Teilen anzubieten.

Von Oriental Sharing bis Hochzeitstrend

Der große Vorteil des Family Style Dinners sind die vielfältigen Möglichkeiten, denn viele Gerichte lassen sich auf diese Weise servieren. Der Gast ist es dennoch bei einigen Länderküchen eher gewöhnt als bei anderen. Das Oriental Sharing beispielsweise präsentiert die Küche des Nahen Ostens im Family Style und lädt mit seinen vielen appetitlichen Portionen dazu ein, alles auszuprobieren. Aber auch auf Hochzeiten trifft man diese Art der Speisenpräsentation immer öfter: So erleben Gäste eine familiäre und intimere Atmosphäre. Die Gäste haben außerdem die Freiheit, sich nur die gewünschte Portion auf den Teller zu füllen. So wird also auch die Menge an unbrauchbaren Essensresten eingedämmt.