



SCHÖNWALD

Rehauer Straße 44 - 54
95173 Schönewald
Telefon: +49 9287 56 - 0
Fax: +49 9287 56 - 2133
E-Mail: schoenwald@schoenwald.com
www.schoenwald.com



Ihr Fachhändler berät Sie gerne:

swa12 044 www.schlieske.de



SCENARIO^{GN}
Schönheit mit System



EIN NEUES BUFFETKONZEPT

GENORMTE FUNKTIONALITÄT NEU INTERPRETIERT



Gastronorm-Schalen – jeder, der mit Großküchen und Buffets zu tun hat, kennt sie. Dank genormter Größen eines weltweit gültigen Maßsystems lassen sich diese Lebensmittelbehälter zum Bereithalten warmer und kalter Speisen problemlos einsetzen und austauschen. Eine überaus praktische Erfindung, die bis dato eher in nüchtern-sachlicher Form daherkam.

Der vielfach ausgezeichnete Designer Carsten Gollnick hat nun für Schönwald die normierte Buffet-Idee zu einem modularen System mit drei harmonischen Bausteinen ausgebaut, welches ganz neue Szenarien der Speisenpräsentation für modernes Catering und Buffets eröffnet: SCENARIO^{GN}. Mit spannendem Design interpretiert dieses ganzheitliche Buffetkonzept die traditionellen Gastronorm-Schalen neu in Porzellan und ergänzt sie mit einem originellen Teller- und Fingerfood-Konzept. Den dritten Baustein bildet die innovative Buffet-Architektur, welche für den Gastronomen abwechslungsreiche Gestaltungsspielräume schafft.

*Die ersten Gastronorm-Schalen mit Design:
Die Porzellaneinsätze von SCENARIO^{GN} überraschen mit einer ungewöhnlichen Formensprache.
Während traditionelle Gastronorm-Schalen sich auf einen rein funktionalen Look beschränken, machen die asymmetrischen Porzellanschalen von Schönwald mit ihren breiten, profilierten Fahnen ein dezidiertes Design-Statement.*



SZENARIEN DER NUTZUNG NEHMEN NEUE GESTALT AN

EIN REPRÄSENTATIVER RAHMEN FÜR ÄSTHETISCHE FREIHEITEN

*Blickfang: Unterschiedliche, flexible Höhen
und Neigungswinkel sowie die Kombination
der Porzellanschalen mit kontrastierenden
Materialien wie Holzpresentern oder
geflochtenen Brotkörben bringen verlockende
Abwechslung aufs Buffet.*

SCENARIO^{GN} formuliert nicht nur eine ästhetisch neue Material- und Formsprache innerhalb gewohnter Grundraster. Inspiriert von einem ganzheitlichen Systemgedanken, entfaltet dieses ungewöhnliche Buffetkonzept außerdem eine spezielle Dramaturgie mit ganz unterschiedlichen Darstellern und auf wechselnden Bühnen.

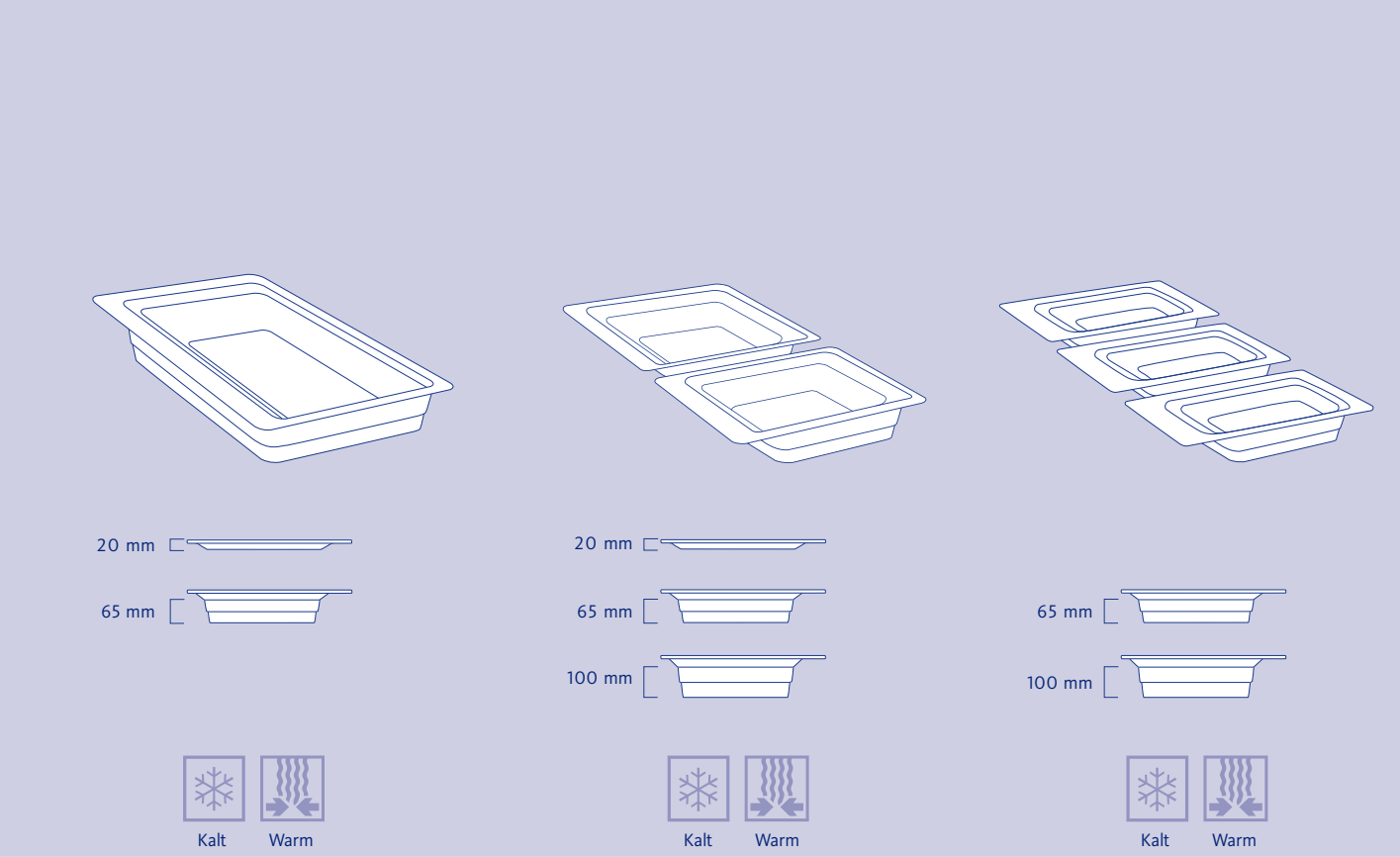
Ob im Restaurant oder Hotel, beim ausgefallenen Event oder im Alltag einer Betriebskantine: SCENARIO^{GN} bringt Entertainment aufs Buffet. Dabei agieren die genormten Speisenbehälter im unterhaltsamen Zusammenspiel mit frei gestalteten Tellern und Fingerfood-Artikeln aus Porzellan in unterschiedlichen Größen.



SPIELERISCHE VIELFALT

WECHSELNDE AKTEURE AUF WECHSELNDEN BÜHNEN

GASTRONORM-SCHALEN

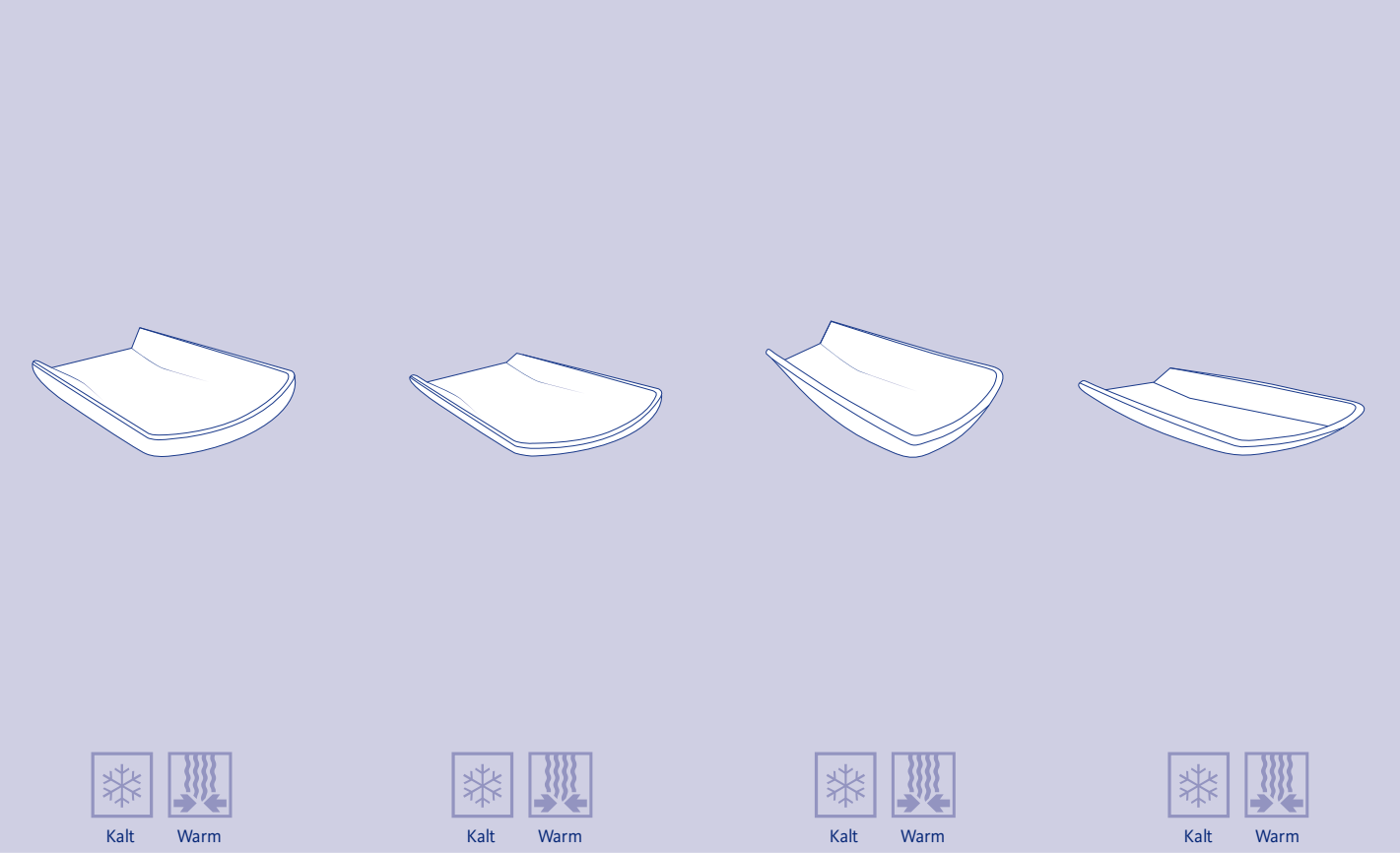


GN-SCHALE 1/1

GN-SCHALE 1/2

GN-SCHALE 1/3

TELLER UND FINGERFOOD-ARTIKEL



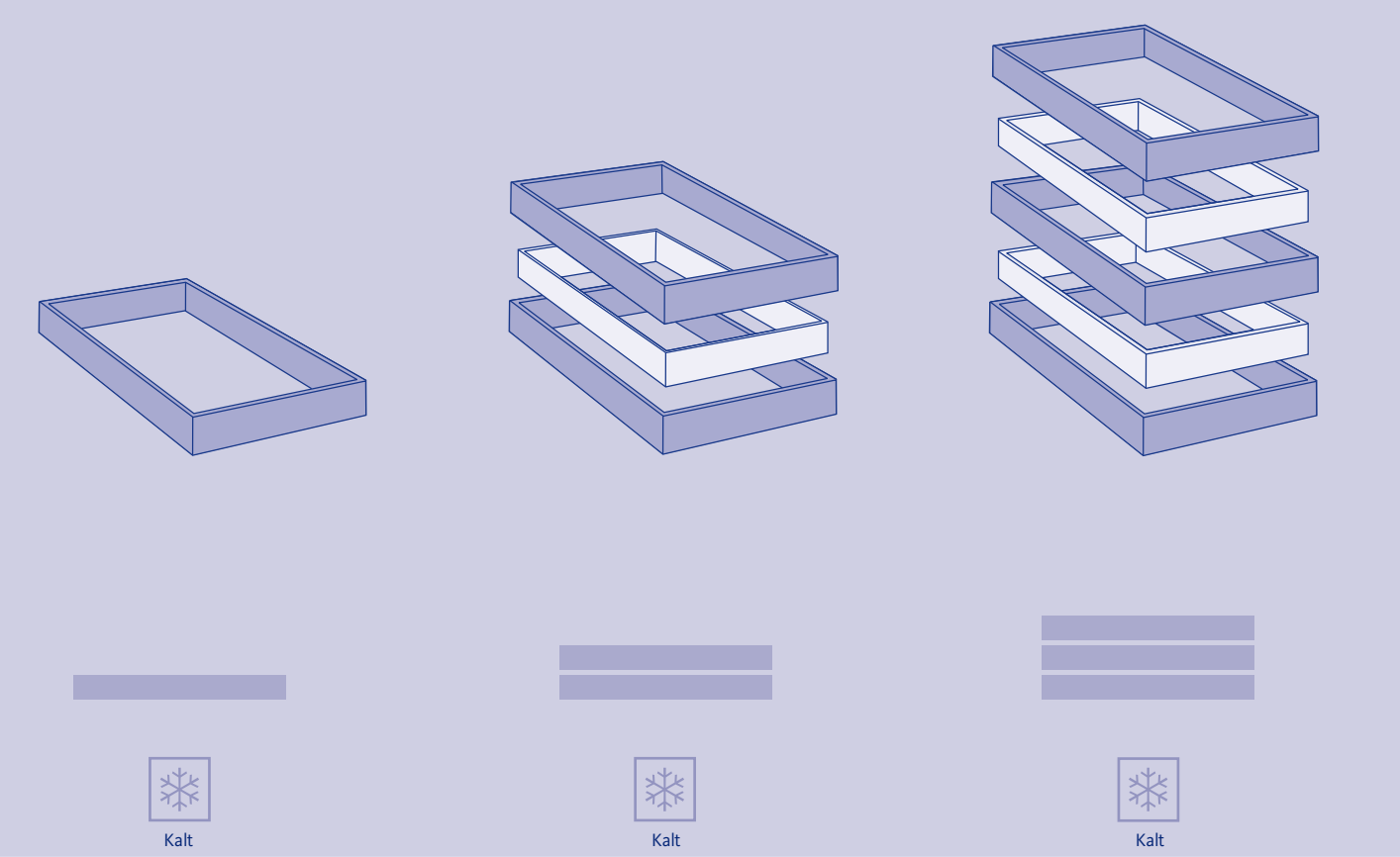
TELLER FLACH COUP

TELLER TIEF COUP

BOWL

PLATTE COUP

HOLZPRESENTER

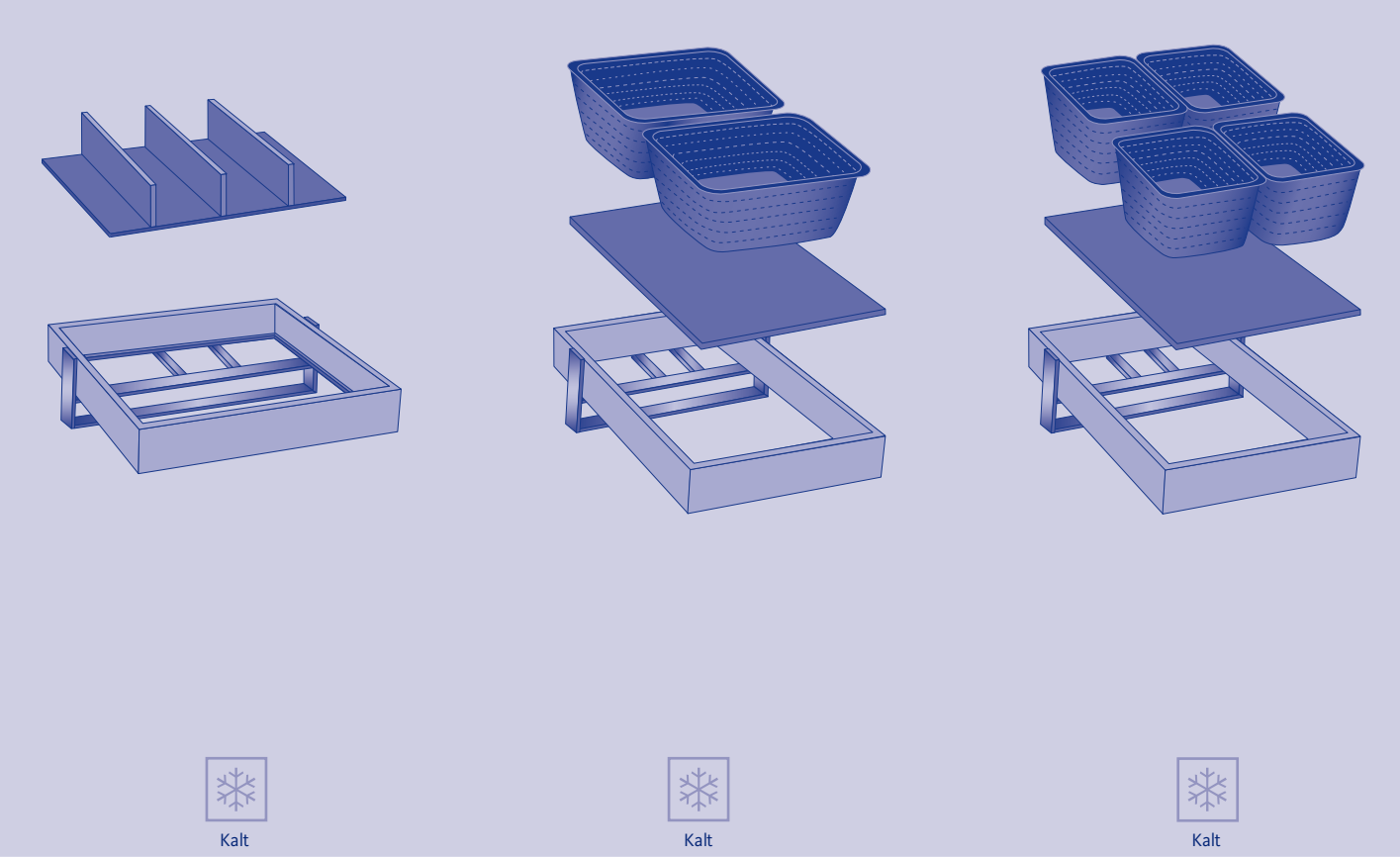


PRESENTER (HÖHE x 1)

PRESENTER (HÖHE x 2)
+ 1 STAPELELEMENT

PRESENTER (HÖHE x 3)
+ 2 STAPELELEMENTE

ZUBEHÖR



BESTECKEINSATZ
+ PRESENTER
+ AUFSTELLER 54

BROTKORB 31
+ EINSATZPLATTE
+ PRESENTER
+ AUFSTELLER 33

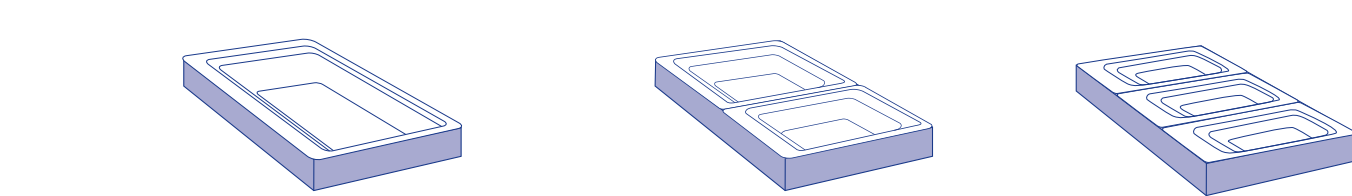
BROTKORB 25
+ EINSATZPLATTE
+ PRESENTER
+ AUFSTELLER 33

Gastronorm-Schalen

SCENARIO^{GN} Gastronorm-Schalen für Warm- und Kaltspeisen in drei verschiedenen Größen und unterschiedlichen Tiefen. Die überzeugenden Vorteile:

- Entspricht der Gastronorm
- Außergewöhnliches, ansprechendes Design
- Gute Stapelbarkeit
- Umlaufende, einseitig breite Fahne für beste Grifffähigkeit, eine sichere Entnahme und Beschriftungsmöglichkeiten

- Sämtliche Merkmale des Hartporzellans, wie z. B. Kantenschlagfestigkeit und gute Wärmespeicherfähigkeit
- Kompatibel mit dem meisten gängigen Gastronorm-Zubehör
- Bestens geeignet auch für kleine Speisemengen – das kleinere Volumen sorgt für optische Fülle und ist gleichzeitig ideal für Zeiten mit geringerer Auslastung

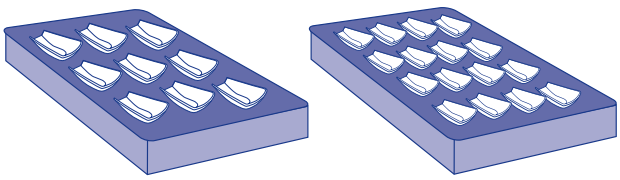


Teller und Fingerfood-Artikel

SCENARIO^{GN} bringt Entertainment aufs Buffet: Die Gastronorm-Schalen werden von einem originellen Teller und Fingerfood-Konzept ergänzt:

- Alle Teller, Platten und Schälchen sind aus hochwertigem Hartporzellan hergestellt und stapelbar
- Ideal für appetitliche Portionen, die sich problemlos transportieren oder im Stehen verzehren lassen

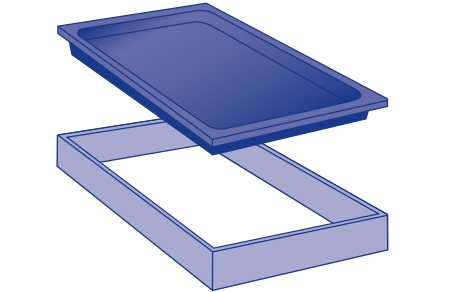
- Ansprechende Präsentationsmöglichkeiten auf den Einsatzplatten im Holzpresenter
- Ideal für den Einsatz im Fingerfood-Bereich
- Verlocken zum Ausprobieren der Speisen und entlasten das Servicepersonal
- Die optischen Highlights agieren auch als Solisten im A-la-carte-Geschäft



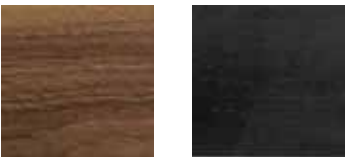
Holzpresenter

Das durchdachte, kinderleicht zu handhabende Stecksystem der Holzpresenter ist einzigartig:

- Erhältlich in den Farben Braun und Schwarzbraun
- Für individuelle Buffet-Kreationen – von klein bis groß
- Stapelbar in jeder gewünschten Höhe
- Wischfeste Oberfläche
- Um Speisen zu kühlen, können gängige Kühlelemente in die Tropfschale gelegt werden
- Die Tropfschale aus Kunststoff fängt das Kondenswasser auf
- Die Stapelelemente sind praktische Helfer bei der Lagerung



Holzpresenter mit Tropfschale (Kunststoff)



Braun (Holz)

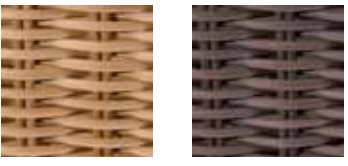
Schwarzbraun (Holz)

Zubehör

Ebenso umfassendes wie praktisches Zubehör ergänzt SCENARIO^{GN}:

- Spezielle Edelstahl-Aufsteller aus hochwertigem Edelstahl
- Die Holzpresenter werden darin eingehängt und leicht zum Gast hin geneigt
- Passende Besteckeinsätze aus Holz mit Vierer-Unterteilung

- Einsatzplatten für Holzpresenter nehmen die Körbe auf und sind elegante Träger für die Fingerfood-Artikel
- Attraktive Körbe aus Saleen sind hitzebeständig und spülmaschinengeeignet, lebensmittelecht sowie UV-stabil
- Sie sind erhältlich in zwei Größen und in den Farben Beige und Braun



Korb beige (Kunststoff)

Korb braun (Kunststoff)

ATTRAKTIVE NEUE GESTALTUNGSMÖGLICHKEITEN

DER PERFEKTE RAHMEN FÜR EINE INSZENIERUNG

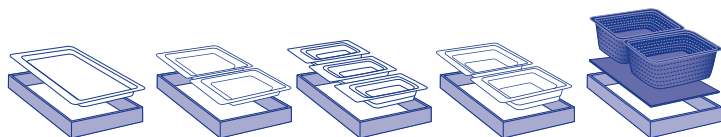


Verlockende Aussichten: Die Holzpresenter lassen sich mühelos in die Edelstahl-Aufsteller einsetzen. Die schräge Stellung lädt den Gast zum Zugreifen ein.



Hinter dem hochwertigen Look verbirgt sich ein durchdachtes Stecksystem, das kinderleicht zu handhaben ist. Es erlaubt dem Gastronomen, aus dem Buffet seine persönliche „Landschaft“ zu kreieren. Die Holzpresenter werden einfach in die speziellen Edelstahl-Aufsteller eingehängt und leicht gekippt, so dass sie sich dem Gast entgegen neigen. Durch versteckte Stapелеlemente lässt sich die Höhe variieren. Diese variable Buffet-Architektur schafft neue appetitliche Perspektiven.

Ob im Rahmen eines Frühstücksbuffets oder bei Dessertvariationen als Abschluss eines Dinners – für einen frischen Auftritt auf dem Buffet müssen viele Lebensmittel möglichst kühl gehalten werden. Bei SCENARIO^{GN} können z. B. kühlende Gel-Kissen durch attraktive Presenter aus Holz kaschiert werden. Eine Tropfschale aus Kunststoff fängt das Kondenswasser auf.



DAS BUFFET WIRD ZUR LANDSCHAFT



Auch bei Abendbuffets gelingt mit SCENARIO^{GN} eine ansprechende Präsentation jenseits der bekannten Pfade. Denn dank seiner eleganten Formsprache und seiner innovativen Buffet-Architektur bricht das neue Buffetkonzept bewusst mit alten Sehgewohnheiten. Durch die Darbietung der Speisen in variablen Höhen und in unterschiedlich großen Schalen findet der Gastronom neuen Spielraum, ganz individuelle Schwerpunkte zu setzen. Und das ohne großen Aufwand, denn die Porzellanschalen werden einfach in die Holzpresenter eingesetzt. Die Schalen sind übrigens auch problemlos mit gängigen Warmhaltegeräten wie Chafing Dishes zu kombinieren.

Das durchdachte Stecksystem bringt die Presenter aus Holz mit Hilfe von Stapелеlementen in unterschiedliche Höhen. Die Presenter nehmen die Porzellanschalen in verschiedenen Größen genauso auf wie die Besteckeinsätze oder Brotkörbe.

TELLER UND FINGERFOOD-ARTIKEL ERGÄNZEN DAS KONZEPT

DIE IDEALE KOMBINATION ZUM PRÄSENTIEREN



Trendsetter: Am Tisch agieren die aparten Teller und Fingerfood-Artikel als erfolgreiche Solisten. Das asymmetrische Design greift den Charakter der Gastronorm-Schalen auf. Sie inspirieren dazu, den Trend zu abwechslungsreichen Food-Formaten verlockend in Szene zu setzen.



Immer mehr Menschen nehmen ihre Mahlzeiten außer Haus ein. Sie wünschen flexible, möglichst gesunde Speisenangebote, die sich ohne großen Zeitaufwand verzehren lassen. Gefragt sind Ideen, welche die anhaltenden Trends Frische, neue Portionsformate wie z. B. Fingerfood oder Vorspeisen-Vielfalt originell und funktional umsetzen.

Die Teller und Fingerfood-Artikel, mit denen SCENARIO^{GN} den traditionellen Buffet-Gedanken erweitert, sind ideale Akteure bei Empfängen und anderen Catering-Events. Denn die appetitlichen Portionen lassen sich problemlos transportieren oder auch im Stehen verzehren. Die leicht zu greifenden Artikel sind spielerisch mit den Aufbau-elementen zu kombinieren. Auf Platten drapiert offerieren sie dem Gast hübsch angerichtete Gaumenfreuden. Das verlockt zum Ausprobieren und entlastet das Servicepersonal.



DIE NEUE FREUDE AN DER SÜSSEN LUST

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

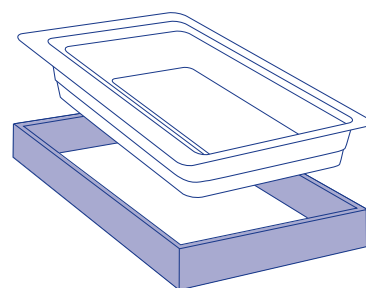


Als krönender Abschluss nach einem guten Essen oder für den süßen Genuss zwischendurch: Das Dessert ist auch vom modernen Buffet nicht mehr wegzudenken. Süße Kompositionen aller Art, vom vitaminreichen Obstsalat bis zum raffiniert gestalteten kulinarischen Höhenflug – Desserts bieten beste Gelegenheit, Gäste genussvoll zu verwöhnen.

Ob verführerische Kuchen, luftige Cremes, frische Früchte oder süße Leckereien – die Teller und Schälchen von SCENARIO^{GN} inspirieren dazu, den Trend zu abwechslungsreichen Formaten ohne viel Aufwand und verlockend in Szene zu setzen.

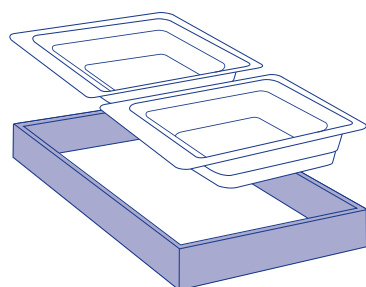
PROFIL ZEIGEN

Die Porzellanschalen von SCENARIO^{GN} überraschen mit einer ungewöhnlichen Formensprache. Während traditionelle Gastronorm-Einsätze sich auf einen rein funktionalen Look beschränken, machen die asymmetrischen Porzellanschalen von Schönwald mit ihren breiten, profilierten Fahnen ein dezidiertes Design-Statement. Die 1/1 Gastronorm-Schalen gibt es in zwei Tiefen.



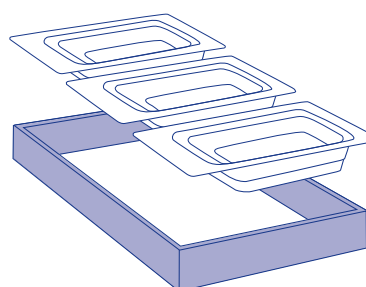
DAS PERFEKTE PAAR

Ein attraktives optisches Nebeneinander ermöglichen die 1/2 Gastronorm-Schalen in drei Tiefen, die sich problemlos in die Holzpresenter von SCENARIO^{GN} oder in gängige Warmhaltegeräte wie Chafing Dishes einsetzen lassen. Das widerstandsfähige Material Porzellan in gewohnter Schönwald Qualität bringt Glanz aufs Buffet und hält dem rauen Großküchenalltag stand.



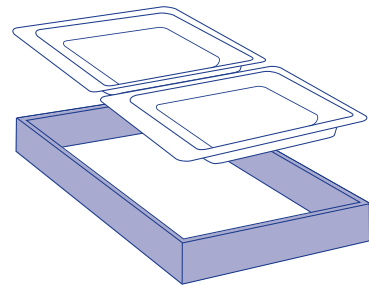
PRAKTISCHES DREIERLEI

Drei dieser schmalen 1/3 Gastronorm-Schalen in zwei unterschiedlichen Tiefen lassen sich in den Einsätzen nebeneinander postieren. Je nach Wunsch des Gastronomen lassen sich so Speisen optisch trennen, Angebote alternativ offerieren oder kleinere Portionen anbieten. Eine offene Einladung zum spielerischen Präsentieren.



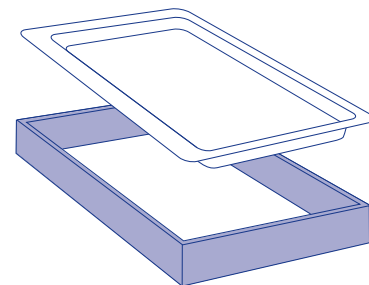
KULTURELLE VIELFALT

Das Vorspeisenbuffet erlebt einen wahren Boom. Die Gäste lieben es heute, die Wahl zu haben und sich von abwechslungsreichen Startern kulinarisch animieren zu lassen. Die Kombination von zwei SCENARIO^{GN} Schalen in einem Einsatz erlaubt dem Gastronomen, verschiedene Optionen appetitlich Seite an Seite zu stellen. Das Buffet wird zum Schauplatz seiner Kreativität.



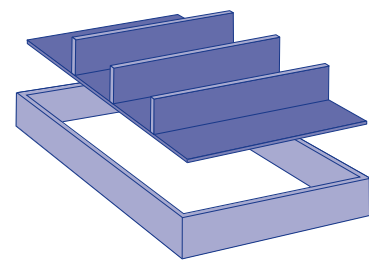
ZWANGLOS ZUGREIFEN

Ob knusprige Bruschetta oder asiatische Wan-Tans – Fingerfood rangiert auf der Beliebtheitsskala der Gäste ganz oben. Die auf den flachen Porzellanschalen von SCENARIO^{GN} drapierten Snacks strahlen appetitliche Lässigkeit aus.



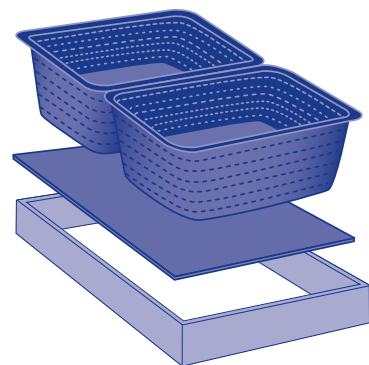
ORDNUNGSHÜTER

Durchdachte Multifunktionalität ist bei SCENARIO^{GN} Teil des Konzepts. Die ansprechenden Besteckkästen aus Holz passen in die neuen Presenter und komplettieren den Buffet-Auftritt.



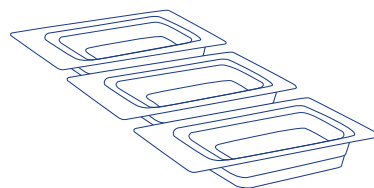
MEHR ALS NUR SCHEIBCHENWEISE

Seine Gäste mit ausgesuchten frischen Brotsorten zu verwöhnen ist eine beliebte Form, ein Buffet aufzuwerten. Die hübschen geflochtenen Brotkörbe aus spülmaschinenfestem Material bringen optische Abwechslung in die Darbietung und finden auf den Holzpresentern einen passenden Platz.



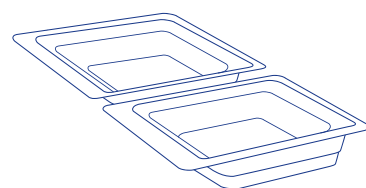
ALLER GUTEN DINGE SIND DREI

Wer seinen Gästen eine Auswahl an Beilagen offerieren möchte, findet in der Kombination aus drei Schalen eine ideale Besetzung. Der Genießer kann sich ganz nach Gusto mehrere der gesunden Begleiter auswählen oder sich auf seinen persönlichen Favoriten beschränken. Die Schalen lassen sich auch perfekt mit den meisten gängigen Warmhaltesystemen wie Chafing Dishes kombinieren.



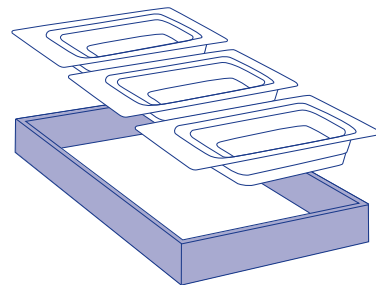
UNTERSCHIEDLICHE AUFGABEN

Die Aufteilung in zwei Schalen erlaubt nicht nur die Darbietung von mehr Speisenauswahl und kleinere Portionierungen. Sie ermöglicht außerdem mehr Ordnung und Frische. Ist eine Schale geleert, so lässt sie sich spielend durch eine mit frischen Speisen angerichtete ersetzen. Zum optimalen Warmhalten von Speisen passen die Schalen in die genormten Chafing Dishes.



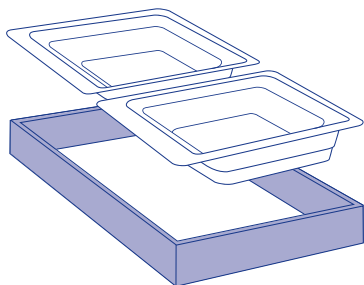
BILDER EINER AUSSTELLUNG

Auch auf dem Dessertbuffet macht das Speisenschalen-Trio von SCENARIO^{GN} eine gute Figur. Die breiten Fahnen der Porzellanschalen fassen die Kreationen wie Bilderrahmen ein und verwandeln die Nachtsch-Variationen in farbenfrohe Kunstwerke.



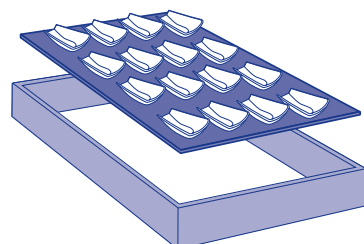
DIE IDEALE BESETZUNG

Die formschönen Designschalen schenken Mehlspeisen, Strudel oder Kuchen einen parkettsicheren Auftritt. Die unterschiedlichen Größen und Tiefen der Behälter laden den Gastronomen zum spielerischen Gestalten ein.



PARADEBEISPIEL

Warum nicht die Gäste einmal mit einer kleinen Parade süßer Versuchungen aus der Reserve locken? Die aparten Fingerfood-Schälchen sind auf einem Presenter mit Holzbodeneinsatz versammelt. Ein ästhetischer Aufmarsch, der sich dem Auge des Gastes bietet.



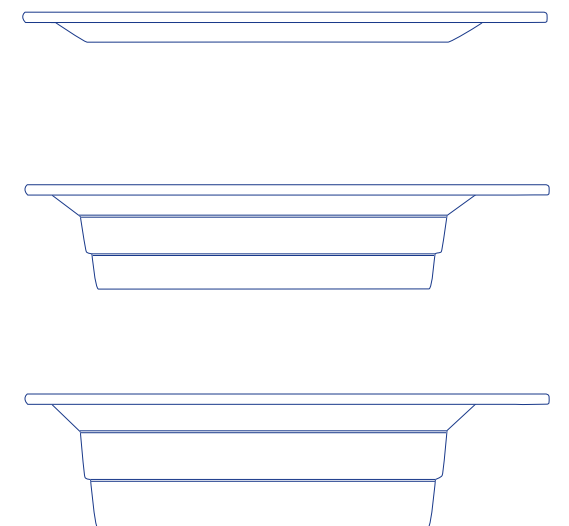


WENIGER IST MEHR

IDEEN MIT UNTERSCHIEDLICHEM TIEFGANG

SCENARIO^{GN} bringt Normiertes erstmalig neu in Form, ohne funktionale Beeinträchtigung. Die eleganten Speisenbehälter aus Porzellan sind leicht zu handhaben, stapelbar und kompatibel mit den meisten am Markt erhältlichen GN-Geräten und -Zubehör.

Mit SCENARIO^{GN} setzen Sie ein deutliches Zeichen für mehr Design und Ästhetik in Ihrer Buffet-Präsentation. Sie verlassen die herkömmlichen Wege und entscheiden sich für ein modulares Konzept, das mit seiner asymmetrischen Schalen-Optik und der Kombination unterschiedlicher Materialien die Maßstäbe an Buffets in der modernen Gastronomie ganz neu definiert. Genießen Sie die neuen Gestaltungsspielräume, die Ihnen SCENARIO^{GN} bietet.

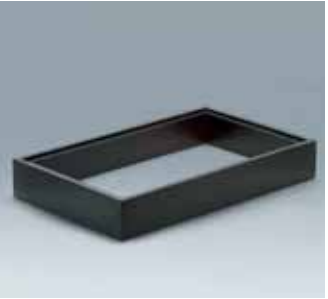
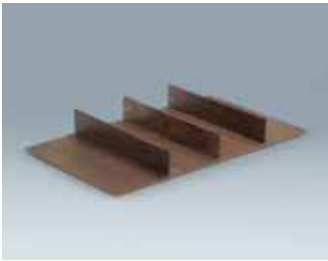
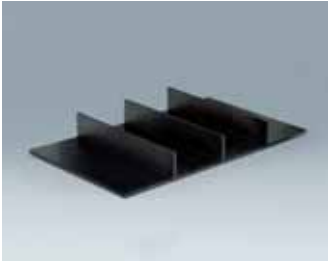


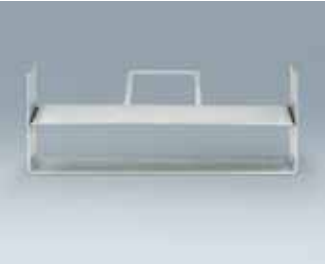
Das Sortiment

Artikel	Artikel-Nummer	Inhalt	Gew. 1 Stück	Ø	Höhe 1 Stück	Höhe 11 Stück
		Liter	Gramm	mm	mm	mm
	GN-Schale 1/1	20	9375800	L:/B:		
	65	9375802	4,00	3045	530x325	20 150
	GN-Schale Schwarzglas 1/1	20	9376100	L:/B:		
			2590	530x325	19	130
	GN-Schale 1/2	20	9375810	L:/B:		
	65	9375812	1,62	1360	322x262	22 132
	100	9375813	3,00	1890	322x262	65 385
	GN-Schale 1/3	65	9375822	L:/B:		
	100	9375823	1,60	1360	325x176	65 385
	GN-Schale Schwarzglas 1/3	20	9376110	L:/B:		
			840	325x179	19	115
	GN-Schale Schwarzglas 2/4	20	9376120	L:/B:		
			1340	530x168	19	130

Artikel	Artikel-Nummer	Inhalt	Gew. 1 Stück	Ø	Höhe 1 Stück	Höhe 11 Stück
		Liter	Gramm	mm	mm	mm
	Teller flach coup eckig	20	9371520	L:/B:		
	25	9371525	450	209x203	28	140
			735	249x243	33	150
	Teller tief coup eckig	24	9371624	L:/B:		
			0,65	690	238x230	47 155
	Bowl	12	9373212	L:/B:		
	20	9373220	0,05	125	117x79	35 137
			0,36	400	204x149	51 175
	Platte coup eckig	12	9372312	L:/B:		
	20	9372320	80	117x80	20	90
			310	204x138	33	123
	Korb beige (Kunststoff)	25	9377900	L:/B:		
			170	252x154	85	–
	Korb braun (Kunststoff)	25	9377901	L:/B:		
			170	252x154	85	–
	Korb beige (Kunststoff)	31	9377905	L:/B:		
			285	310x270	120	–

Das Sortiment

Artikel	Artikel- Nummer	Inhalt	Gew. 1 Stück	Ø	Höhe 1 Stück	Höhe 11 Stück
		Liter	Gramm	mm	mm	mm
	31 9377906		285	310x270	120	–
				L:/B:		
	53x32 9377910		1000	531x326	80	–
				L:/B:		
	53x32 9377911		1200	531x326	80	–
				L:/B:		
	9377920		1300	503x298	57	–
				L:/B:		
	9377921		1330	503x298	57	–
				L:/B:		
	9377930		1080	503x298	10	–

Artikel	Artikel- Nummer	Inhalt	Gew. 1 Stück	Ø	Höhe 1 Stück	Höhe 11 Stück
		Liter	Gramm	mm	mm	mm
	9377931		1150	503x298	10	–
				L:/B:		
	9377940		1020	505x300	72	–
				L:/B:		
	9377950	1,80	270	501x294	22	–
				L:/B:		
	33 9377960 54 9377961		780 1280	334x50 539x50	144 112	– –
				L:/B:		
	23 9377970		836	240x225	20	–
				L:/B:		
						

* Dieser Artikel ist nicht spülmaschinengeeignet.
Bitte reinigen Sie Holz nur mit einem feuchten Tuch
ohne Verwendung scharfer Reinigungsmittel.

Wir bedanken uns beim Hotel Ellington, Berlin
für die freundliche Unterstützung.

Alle angegebenen Maße und Gewichte
unterliegen den bei der Porzellanherstellung
üblichen Schwankungen.

ECHTES MARKENPORZELLAN



außergewöhnliche Härte
hohe Kantenschlagfestigkeit
widerstandsfähige Glasur
exakt stapelbar
spülmaschinenfeste Inglasur-Dekore