seit 1856 Bard frische Küche

02 | 2020

Bard's news

160 JAHRE TÄGLICH FRISCH.

6 MAL WOW!

JETZT NEU:
6 FRISCHE KRACHER
FÜR THEKE UND SB.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

seit 1856 Bard frische Küche

FESTTAGS-SPEZIALITÄTEN

GANS KNUSPRIG.
GANS GENIAL.

GANS EASY: Nur eine unserer vielen sehr leckeren Festtags-Spezialitäten von BARD…
Schon probiert? Unsere Gans ist genial. Punkt. Aber mindestens genau so genial sind unsere vielen leckeren und frischen Spezialitäten für die Festtags-Zeit: Frische Zutaten, schonende Zubereitung und fantastisch im Geschmack.

WWW.BARD-FRISCHEKUECHE.DE

ALLES WIRD GUT!

Das Jahr 2020 wird aufgrund der Corona-Pandemie in die Geschichtsbücher eingehen und hat uns alle vor neue Herausforderungen gestellt. Aber wir wären nicht BARD, wenn wir uns hiervon in unserer Arbeit für unsere Kunden bremsen lassen würden. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch in dieser Herbst-Winter-Saison neue Produkte an und haben unser bestehendes Gussbratpfannen-Sortiment bezüglich der Verpackungseinheiten überarbeitet und kundenfreundlicher angepasst. Auch unser Erweiterungsumbau geht mit riesigen Schritten voran und hält uns in Atem.

Nehmen Sie sich einfach eine kurze Auszeit und tauchen Sie in die Frische-Welt von Bard mit allen interessanten Neuigkeiten rund um unsere Produkte und unseren Betrieb ein.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß mit unserer „BardNews“ 02/2020

Herzlichst, Ihr Richard Bard

AUCH GANZ EASY: UNSERE **„GANS EASY“**!

SOUS VIDE?

ÄUSSERST GESCHMACKVOLL!

Sous-vide oder vakuumgaren ist eine besondere Garmethode, bei der das zuzubereitende Produkt zunächst in einem speziellen Plastikbeutel vakuumiert wird, um anschließend bei niedriger Temperatur in einem Wasserbad oder Wasserdampf zu garen.

Die Gartemperaturen liegen dabei unter 100°C, weshalb diese Methode besonders schonend ist: Durch die geringe Hitze verändern sich die Produkte auf molekularer Ebene langsamer, wodurch das Garergebnis umso zarter und saftiger ist. Hierbei bleiben durch die luftdichte Verpackung die meisten Geschmacks- und Nährstoffe erhalten. Deshalb sind unter Vakuum gegarte Lebensmittel besonders aromatisch.

Diese Garmethode machen wir uns zu Nutze und verwenden sie sowohl bei der Zubereitung unserer „Warme-Theke“-Menüs als auch bei unserer „Gans Easy“. Alle diese Produkte sind ganz „easy“ in kürzester Zeit – ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust zuzubereiten.

Voller Geschmack! Schonend vorgegart im Niedrigtemperatur-Garverfahren!
IN **5 MIN.** FERTIG!

Bard „Warme Theke Menüs

01: *Boeuf Bourgignon*

02: *Hackbraten Classic*

03: *Rinderrouladen in Bratensoße*

04: *Spaghetti Bolognese-Soße*

05: *Ragôut Fin*

06: *Kohlrouladen in Bratensoße*

07: *Jägerrouladen*

08: *Pizzahackbraten*

NEU

SIE GESTATTEN?

DIE NEUEN

BEI BARD!

Nach dem Motto: „Jeden Tag frisch“ arbeiten wir unermütlich daran, unsere Kunden zufrieden zu stellen und immer aufs Neue leckere, innovative und vor allem qualitativ hochwertige, schmackhafte Frischeprodukte zu entwickeln. Ob für den Snack zwischendurch, das Mittagessen oder am Abend: wir bieten Ihnen für alle Gelegenheiten eine leckere Auswahl. Entdecken Sie hier unsere neuen Frischestars…

GEMÜSELASAGNE

Gemüselasagne mit einer mediterranen Tomaten-Gemüsesauce und Käse, in Spitzenqualität, zum Fertigbacken.

HACKBRATEN CLASSIC

Hackbraten aus Schweine- und Rinderhackfleisch mit Petersilie und Zwiebeln, vorgegart. Kalt & warm ein Genuss!

PIZZA-HACKBRATEN

Hackbraten aus Schweine- und Rinderhackfleisch mit einer Schmelzkäsezubereitung, Salami und Paprika, vorgegart.

SCHWEINEFILETSPIESSE „BLACK PEPPER“

Schweinefiletmedaillons in einer hocharomatischen Marinade aus fermentiertem schwarzen Edelpfeffer.

PIZZA-FRIKADELLEN

Frikadellen aus Schweine- und Rinderhackfleisch mit einer Schmelzkäsezubereitung, Salami und Paprika, gebraten.

SCHWEINEFILET MIT STEINPILZFÜLLUNG

Schweinefilet, mariniert, gewürzt, mit einer Steinpilzfüllung

WUSSTEN SIE EIGENTLICH...?

Jedes Jahr kreieren wir in unserer Produktentwicklung zwischen 50 und 75 neue Köstlichkeiten: Grillspieße, Festtagsspezialitäten, feines für die SB-Theke… Doch nur die allerbesten Kreationen schaffen es durch unsere kritische interne Beurteilung. Geschmack, Frische, Zutaten, Haltbarkeit und viele viele weitere Kriterien, denen sich jede neue Produktentwicklung stellen muss.

PERSÖNLICH

ALEXANDER GEHLEN

Ernennung zum technischen Geschäftsführer bei BARD…

Als Urgestein von Bard kennt Alexander die Firma bereits seit Beginn seiner Ausbildung im Jahr 1990 in Theley. Nachdem er im Anschluss ein paar Jahre Industrieerfahrung gesammelt hat, kehrte er zu uns zurück und hat maßgeblich zum Erfolg der Firma Bard beigetragen. Seit 2005 trägt er als kompetenter und erfahrener Betriebsleiter die Verantwortung über alle Bereiche unserer Produktionskette.

Wir freuen uns ganz besonders, ihm zu seiner Ernennung zum Technischen Geschäftsführer zu gratulieren.

THOMAS GEBER

Ernennung zum Prokurist…

Seit 2017 im Bard-Team, steht er uns als kaufmännischer Leiter bei allen Fragen rund um Finanzen, Controlling oder Personal als kompetenter und engagierter Ansprechpartner zur Seite. Herzlichen Glückwunsch zur Prokura! Wir freuen uns auf viele weitere Jahre gemeinsamer Zusammenarbeit.

KLAUS SCHWARZ

10 Jahre Bard…

Seit dem 01. Juli 2010 ist Klaus Schwarz ein fester Bestandteil unseres BARD-Teams. Mit seiner fröhlichen Art und insbesondere seinem großartigen Engagement und Können bereichert er seitdem unser Produktionsteam. Wir bedanken uns ganz herzlich für die vergangenen 10 Jahre und freuen uns auf viele mehr.

GOURMET-BRATEN MILANO

Schweinerücken, gewürzt, mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung und Baconmantel.

CANNELLONI RICOTTA SPINAT

Cannelloni mit einer cremigen Ricotta-Spinatfüllung auf einer Tomaten- und Bechamelsoße, in Spitzenqualität, zum Fertigbacken.

SCHLACHTPLATTE

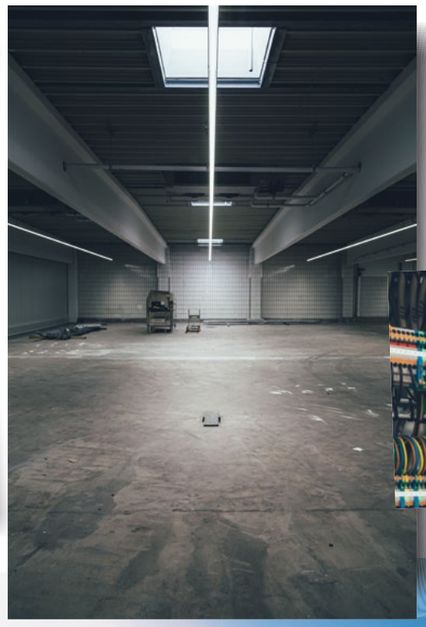
Bauchspeck gepökelt, gegart und geräuchert, Blutwurst, Leberwurst und Elsässer Sauerkraut.

DARF ES ETWAS MEHR **VIELFALT** SEIN?

Damit Sie Sie Ihren Kunden noch mehr Abwechslung auf den Tisch bringen können, bieten wir Ihnen in dieser Saison weitere spezielle Aktionsprodukte an. Diese können Sie Ihren Kunden ganz gezielt als einzelne Wochenaktionen anbieten. Kommen Sie bei Interesse einfach auf uns zu.

KÖNIGIN-PASTETCHEN

Feinstes Ragoût Fin aus Hähnchen- und Kalbfleisch an delikater heller Sauce Velouté mit Champignons im Blätterpastetchen, ofenfertig.



IN DEN LETZTEN ZÜGEN

WIR BAUEN UM...

Das ist für sich genommen nichts Besonderes. In diesem Fall aber schon. Denn: Wir bekommen satte 3.500m² brandneue und hochmoderne Logistik vom Feinsten. Und draußen nochmal 2.500m² obendrauf.

14.500 Meter Kabel, 2.000 Meter neue Rohrleitungen, 500 Meter neue Kühlleitungen und ein Hightech-Kistenpuffer für 11.200 Kisten.

Die Umbauarbeiten befinden sich in den letzten Zügen und schon bald gehen von hier aus jeden Tag viele Tonnen Bard-Frische auf die Reise kreuz und quer durch Deutschland.

Da sind wir jetzt schon ein bisschen stolz drauf.

ACHTUNG!
AUFGEPASST & ANGEPASST.

Wir folgen dem Trend!

Dem Wunsch der Kunden nach mehr Vielfalt im Snackbereich haben wir unsere Verpackungseinheiten entprechend den Essgewohnheiten und vor allem dem Frischeaspekt unserer Kunden angepasst. Sowohl die Bediengsvarianten als auch die kundenfreundlichen SB-Packungen, wurden bezüglich der Inhaltsmengen reduziert.

PFANNEN-FRIKADELLEN
100 G (SB: 2 Stück / Bed: 8 Stück)

PFANNEN-MINI-FRIKADELLEN
(SB: 6 Stück / Bed: 18 Stück)

KÄSE-FRIKADELLEN
(SB: 2 Stück / Bed: 8 Stück)

PFEFFER-HACKSTEAKS
(SB: 2 Stück / Bed: 6 Stück)

01: PIZZA-FRIKADELLEN
(SB: 2 Stück / Bed: 8 Stück)

02: GEFLÜGEL-FRIKADELLEN
80 G(SB: 2 Stück / Bed: 8 Stück)

03: CORDON BLEU
(SB: 1 Stück / Bed: 4 Stück)

04: HÄHNCHENSCHNITZEL
(SB: 1 Stück / Bed: 4 Stück)

05: SCHNITZEL GOLD-GELB
120 G (SB: 1 Stück / Bed: 5 Stück)

06: MINI-SCHNITZEL GOLD-GELB
(SB: 2 Stück / Bed: 10 Stück)

07: PFANNEN-SCHNITZEL
(SB: 1 Stück / Bed: 4 Stück)

08: PFANNEN-KOTELETT
(SB: 1 Stück / Bed: 3 Stück)

HYGIENE BEI BARD

GESUNDHEIT UND HYGIENE
VOR UND WÄHREND DER CORONA-PANDEMIE

Nicht erst seit Corona besitzt das Thema Hygiene eine herausragende Rolle in unserem Unternehmen und wird sehr ernst genommen. Wir legen äußersten Wert auf die Einhaltung unserer hohen Hygienestandards. Diese wurden seit Aufkommen der Corona-Pandemie durch zusätzliche Maßnahmen weiter erhöht.

Unter anderem herrscht nun auf unserem gesamten Betriebsgelände eine sogenannte „Maskenpflicht“ – nicht nur in der Produktion. Alle Mitarbeiter, Besucher und Dienstleister erhalten eine Hygiene-Einweisung und müssen zum eigenen und zum Schutz aller Kollegen und Mitmenschen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Selbstverständlich ist Handdesinfektion beim Betreten des Betriebsgeländes ebenfalls Pflicht.

Alle unsere Mitarbeiter aus der Produktion haben sich einem freiwilligen Corona-Test unterzogen und wir sind sehr froh darüber, bisher keinen einzigen Krankheitsfall vermelden zu müssen. Selbstverständlich unterziehen sich weiterhin alle unsere Urlaubsrückkehrer erst einmal einem weiteren Corona-Test, bevor der Dienst wieder aufgenommen wird.

Natürlich werden alle unsere Hygienemaßnahmen von unserer QS überwacht und unterstützt.

Wir wünschen Ihnen allen weiterhin Gesundheit und hoffen, dass diese Pandemie bald gesund überstanden ist.

45 Min.

Für 2–3 Personen

ACHTUNG: JETZT KOMMT EIN KARTON!

GANS EASY TO GO!

Ein Karton – alles drin, was (Fest-)Mahl braucht: eine fantastisch leckere und sous vide vorgegarte halbe Festtagsgans im Beutel, Klöße, Rotkraut und Bratensoße. Nur noch knusprig braten und fertig. Gans Easy To Go. Mögen die Festtage beginnen.

BARD FRISCHE KÜCHE · LYONERRING 10 · 66121 SAARBRÜCKEN