



SCHÖNWALD

HEALTHCARE

KOLLEKTION
COLLECTION

 **BHS**
Healthcare
Partner

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.

SYSTEMGESCHIRR

SYSTEM TABLEWARE

PASSGENAUES PORZELLAN – FÜR JEDES SYSTEM UND JEDES BUDGET

Snug-fitting porcelain – for every system and every budget

Frühstück, Mittag- und Abendessen, zusätzlich spezielle Angebote für Sonderwünsche. Bistro, Kantine und Teeküche wollen genau so bedient werden wie Patienten mit unterschiedlichen Kostarten. Wir von SCHÖNWALD kennen die unterschiedlichen Anforderungen in der Speisenverteilung von Kliniken. Darum haben wir leistungsfähiges Systemporzellan entwickelt, welches auf alle spezifischen Ansprüche passgenaue Antworten parat hält.

Unser Systemporzellan ist perfekt abgestimmt auf sämtliche modernen Verteilsysteme. Ganz gleich, ob Sie aktive Systeme - basierend auf Umluft, Kontaktwärme oder Induktion- einführen oder passive Tablettssysteme verwenden. Denn unser Ziel ist es, Krankenhäusern maßgeschneiderte Porzellanlösungen zu bieten - für jedes System und jedes Budget. Gern erstellt Ihnen Ihr SCHÖNWALD Berater ein persönliches Angebot nach Ihren Wünschen und Vorgaben.

Breakfast, lunch, dinner, as well as special offers to cater for special requests. Bistro, canteen and the tea kitchen want to be catered for just as much as patients with different types of food. we at SCHÖNWALD know the different requirements when it comes to distributing food within hospitals. This is why we have developed highly efficient system porcelain which has all the precise answers in response to all specific demands.

Our system porcelain is perfectly designed to cater for all modern distribution systems, regardless of whether you introduce active systems based on circulation air, contact heat or induction or use passive tray systems. This is because our aim is to offer hospitals customised porcelain solutions - catering for every system and every budget. Your SCHÖNWALD adviser will be happy to put together a personal quotation for you fully in accordance with your wishes and specifications.



Station Nr. _____ Zimmer Nr. 07
Kochzeit: _____ Min. Ballaststoffe
Nährstoffe
1 Pfefferminztee
1 Süßholz
.....
.....
Nachspeise

SYSTEMGESCHIRR IN PERFEKTION

SYSTEM TABLEWARE DISHES WITH PERFECTION



Porzellan mit Dekor / *Porcelain with decor*

63064 BREEZE STREIFEN

63065 BREEZE BLAU

63066 BREEZE GRÜN

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



STAPELBAR, HYGIENISCH, PRAKTISCH

stackable, hygienic, practical

Täglich wartet in der modernen Krankenhausküche eine gewaltige logistische Herausforderung: Je nach Standort müssen Hunderte oder sogar bis zu mehreren Tausend Mahlzeiten zubereitet und verteilt werden. Darüber hinaus zwingen Reformen im Gesundheitswesen zu wirtschaftlichem Handeln bei gleichzeitig steigenden Ansprüchen der Patienten. Die Folge: In einem sehr effizienten Prozess müssen die Speisen in bester Qualität zubereitet und korrekt temperiert auf die Patientenzimmer verteilt werden. Natürlich alles unter Beachtung der strengen Hygienevorschriften.

Teils hoch technisierte Speisenverteilssysteme sind die ideale Lösung, um diese hohen Anforderungen zu erfüllen. Unser professionelles Krankenhausgeschirr passt auf alle gängigen Tablettssysteme bzw. unter alle gängigen Clochensysteme.

Every day a vast logistical challenge awaits in the modern hospital kitchen: depending on the particular site, anything from hundreds to several thousand meals need to be prepared and distributed. In addition, reforms in the healthcare sector demand that the meals are produced in an economically viable way while the demands of patients continue to rise. The consequence is that the food needs to be prepared with the best quality and distributed to the patients' rooms at the correct temperature in a very efficient process. This must of course all be done following the strict hygiene regulations.

In some cases highly technical food distribution systems represent the ideal solution for meeting these demanding requirements. Our professional hospital crockery fits on all common tray systems or under all common cloche systems.

OPTIMIEREN SIE IHRE PASSIVEN TABLETTSYSTEME

OPTIMISE YOUR PASSIVE TRAY SYSTEMS



Stierlen klassisches Tablettssystem
Thermoset Stierlen classic tray system

Porzellan mit Dekor
Porcelain with decor
MODERN SQUARE 62807

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



Optimieren Sie Ihre logistischen Abläufe bei der Speisenverteilung – mit Profiporzellan von SCHÖNWALD, das perfekt abgestimmt ist auf Ihre Ansprüche und Bedürfnisse vor Ort.

Unsere Tablettensystem-Artikel wurden explizit für verschiedene Systemhersteller entwickelt und überzeugen durch hochwertige Profiqualität Made in Germany. Finden Sie für Ihr Haus eine individuelle Porzellanlösung – 100 % passgenau in Funktion und Design. Profitieren Sie von German Performance.

Optimise your food service logistical workflows – with professional porcelain from SCHÖNWALD that is perfectly coordinated with your requirements and needs on site.

Our tray system pieces are specifically developed for various system manufacturers and are distinguished by their high professional quality – Made in Germany. Find an individual porcelain solution for your own business – one that fits 100 % in terms of function and design. Benefit from German Performance.

MIT WARMHALTEFUNKTION

WITH CHAFING FUNCTION

LEISTUNGSSTARKES PORZELLAN FÜR PASSIVE SYSTEME

High-Performance Porcelain for passive Systems

Cook & Serve ist die Paradedisziplin für passive Tablettssysteme, die eine effektive wie kostengünstige Alternative zu aktiven Systemen darstellt. Mit der außerordentlichen Wärmespeicherfähigkeit unseres SCHÖNWALD Systemporzellans holen Sie das Maximum aus diesen klassischen Systemen heraus. Im Zusammenspiel mit modernen ein- oder doppelwandigen Isoliermaterialien lassen sich – selbst bei Verteilzeiten von 90 Minuten – alle hygienischen Vorschriften einhalten. Bei offenen Tablettssystemen korrespondiert unser Systemporzellan perfekt mit Einzelabdeckungen oder kann zuverlässig mit Edelstahl-Unterteilen inklusive Wachs- oder Heizkern komplett umschlossen werden. Für längere Verteilentfernungen sind kompakte Systeme mit voll isolierten Tablett und thermisch getrennten Vertiefungen die ideale Lösung.

Cook & Serve is the showcase discipline for passive tray systems which represent an effective and affordable alternative to active systems. Thanks to the extraordinary heat retention capacity of our SCHÖNWALD system porcelain, we get the most out of these classic systems. Using modern single or double-walled insulating materials, all hygienic requirements can be met – even with service times that extend over 90 minutes. The individual covers of our system porcelain correspond perfectly with open tray systems, and the porcelain can also be completely and reliably enclosed with stainless steel bases, inclusive of wax or heating cores. If food service has to be undertaken over greater distances, compact systems with fully insulated trays and thermally separated slots are the ideal solution.



Table No. _____ Datum: 01.10.2023
Küche: _____
1. Köche
1. Köchinnen
1. Zutar
1. Kuchent. personal
1. Keller
1. Sauberm.
Chef-Koch / Köch
01.10.2023

ISOLIERT SERVIEREN MIT KOMPAKTSYSTEMEN

*SERVE FOOD ISOLETED ON
COMPACT SYSTEMS*



Die Leistungskraft von passiven Systemen hängt sehr von der Temperaturspeicherefähigkeit und Isolierfähigkeit der beteiligten Materialien ab. Porzellan ist hier die erste Wahl – durch die gleichzeitig passgenaue Gestaltung der Artikel können Top-Ergebnisse erzielt werden.

Die hohe Robustheit unseres Porzellans verringert Bruchraten auf ein Minimum. Schnitffeste Oberflächen verhindern Speiseablagerungen und reduzieren Spülmittelverbrauch und Reinigungszeit. Unser ergonomisches, grifffestes Profiporzellan füllt die Tablett passgenau aus und beschleunigt Verteilprozesse. Es bildet mit Abdeckungen und Unterteilen eine perfekt abgeschlossene Einheit, in der Teller und Schalen nicht verrutschen können. Alle unsere Porzellanteile lassen sich selbstverständlich perfekt stapeln.

The performance of passive systems is very dependent on their capacity to retain a given temperature, and on the insulation qualities of the respective materials. Porcelain is the preferred choice here – top results can be achieved thanks to the precisely designed shape of the pieces.

The great robustness of our porcelain reduces the breakage rate to a minimum. Cut-proof surfaces prevent the accumulation of food deposits and reduce both cleaning time and the consumption of detergent. Our ergonomic, grippable professional porcelain exactly fills out the trays, and speeds up food service processes. With covers and bases, a perfectly closed unit is formed within which plates and dishes cannot slide around. Naturally, all porcelain pieces are fully stackable.



UMLUFTSYSTEME

AIR CIRCULATION SYSTEMS

FÜR BESTES KLIMA BEI DER SPEISENVERTEILUNG

For the best Climate when distributing food

Aktive Umluftsysteme sind kostengünstige All-rounder zum Warmhalten, Kühlen, Regenerieren oder Endgaren. Dabei lassen sich Speisen vollkommen isoliert voneinander aktiv erwärmen und kühlen. Denn durch die Klimatrennwand der Umluft-Transportwagen werden die speziellen Tablettis in heiße und kalte Zonen geteilt. Die extreme Speicherfähigkeit unseres SCHÖNWALD Systemporzellans für heiße und kalte Temperaturen unterstützt diese Technik perfekt. So lassen sich hygienische Vorschriften – mindestens 65°C für Heiß- und maximal 7°C für Kaltspeisen – zuverlässig erfüllen.

Das Umluftprinzip ist so einfach wie effektiv: Bevor die Regenerierung beginnt, wird im gesamten Wagen heruntergekühlt. Dann startet das Regenerationsprogramm die Heizung im Heißabteil – warme Luft wird umgewälzt und gibt gleichmäßig Wärme an die Speisen ab. Salat und Dessert behalten durch Kühlung im Kaltabteil Form und Frische.

Active air circulation systems are inexpensive all-round performers for keeping food warm, cooling it, regenerating it or finishing the cooking. Meals can be actively heated and cooled completely separately from one another. This is because thanks to the climate dividing wall of the air circulation transport trolleys the special trays are divided up into hot and cold sections. The extreme storage capacity of our SCHÖNWALD system porcelain for hot and cold temperatures supports this technology perfectly. It ensures that hygiene regulations – at least 65°C for hot food and no more than 7°C for cold dishes – can be reliably complied with.

The air circulation principle is as simple as it is effective: Before the regeneration process begins, the temperature in the entire trolley is cooled. The regeneration program then starts the heating in the hot section – warm air is circulated around and gives off heat to the food evenly. The salad and dessert retain their shape and freshness thanks to cooling in the cold section.



ÜBERZEUGT MIT HARTEN FAKTEN - PORZELLAN FÜR UMLUFTSYSTEME

*CONVINCES WITH HARD FACTS -
PORCELAIN FOR AIR CIRCULATION SYSTEMS*



Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



Ganz gleich, ob Cook & Serve, Cook & Chill oder Cook & Freeze – aktive Umluftsysteme lassen sich auf verschiedenste Zubereitungsverfahren programmieren. Unser leistungsstarkes SCHÖNWALD Systemporzellan ist der perfekte Partner für jeden Einsatz links und rechts des Klimateilers. Auch bei extremen Temperaturwechseln ist es enorm widerstandsfähig. Sehr robuste und schnittfeste Oberflächen verhindern Speiseablagerungen und reduzieren den Spülmittelverbrauch nachhaltig. Die besondere ergonomische Handhabung macht Verteilabläufe schneller und sicherer und senkt die Bruchrate. Systemporzellan von SCHÖNWALD erfüllt somit passgenau die sehr hohen Anforderungen des Klinikalltags in der Küche und auf den Umluft-Transportwagen.

Whether you require Cook & Serve, Cook & Chill or Cook & Freeze – active circulating air systems can be programmed to a wide range of different preparation methods. Our high-performance SCHÖNWALD system porcelain is the perfect partner for use on the left-hand and on the right-hand side of the climate divider. Even when there are extreme changes in temperature, it is extremely resilient. Very robust and cut-resistant surfaces prevent food deposits and reduce the consumption of detergent in a sustainable way. The special ergonomic handling makes food distribution processes quicker and safer and reduces the rate of breakages. System porcelain from SCHÖNWALD therefore meets precisely the very high requirements of everyday hospital life in the kitchen and on the air circulation transport trolleys.

KONTAKTWÄRMESYSTEME

CONTACT HEATING SYSTEMS

DER PERFEKTE ENERGIESPEICHER: KONTAKTWÄRMEPORZELLAN

Perfect energy storage: contact heat porcelain

Speisen heiß und frisch servieren – für das Wohlbefinden der Patienten. Möglich macht dies unser Porzellan, das mit exakt planem Boden gefertigt wird. Durch diese formale Gestaltung wird das Geschirr mit den Speisen durch Kontakt mit dem Ceran- oder Aluminiumheizfeld bzw. einem Kontaktwärmetablett gleichmäßig erhitzt oder warm gehalten. Wärmeverluste werden so vermieden. Die enorme Wärmespeicherfähigkeit des SCHÖNWALD Systemporzellans spart zudem Energie.

Leistungsstarke isolierte Einzelabdeckungen garantieren zusammen mit einer thermischen Trennung im Systemwagen, dass das Dessert oder der Salat, auf demselben Tablett serviert, kalt bleiben.

To ensure patient wellbeing, food should be served hot and fresh. This is made possible by our porcelain which is produced with absolutely flat bases. Thanks to this shaping, the tableware containing the food is evenly heated or kept warm through contact with the glass-ceramic or aluminium hotplate or a contact heat tray. Heat losses are thus avoided. The enormous capacity of SCHÖNWALD system porcelain to store heat also saves energy.

High-performance insulated individual covers, combined with thermal separation in the system trolley, ensure that desserts or salads served on the same tray remain cold.





VON PROFIS FÜR PROFIS - PLANER BODEN FÜR KONTAKTWÄRME

*FROM PROFESSIONALS FOR PROFESSIONALS -
PLAIN BOTTOM FOR CONTACT HEAT*



Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



Kontaktwärmeverfahren sind hoch effiziente Systeme, die perfekt angepasstes Porzellan benötigen. Nur so lassen sich Höchstleistungen bei der Speisenverteilung erzielen. Als erfahrener Profiporzellan-Hersteller kennt SCHÖNWALD diese hohen Ansprüche und entwickelt in Abstimmung mit den Systemanbietern leistungsfähiges Porzellan, das passgenau auf die Kontaktflächen der Heizplatten bzw. Wärmetablets zugeschnitten ist.

Dieses Porzellan mit seinen planen Böden ist in puncto Temperaturen enorm speicherfähig und unempfindlich gegen Temperaturwechsel. Somit ist es perfekt für die Regeneration von Speisen geeignet. Es ist extrem widerstandsfähig, sehr griff fest und besitzt schnell zu reinigende, glatte Oberflächen. Arbeitsabläufe werden beschleunigt und Material- und Spülmittelkosten aktiv gesenkt.

Contact heat processes are highly efficient systems that call for perfectly adapted porcelain. Only in this way can the best food service performance be achieved. As an experienced professional porcelain manufacturer, SCHÖNWALD is familiar with these demanding requirements and, in conjunction with the system providers, develops high-performance porcelain that is designed to fit precisely on the contact surfaces of the hotplates or warming trays.

Having a flat base, this porcelain retains heat extremely well and is resistant to fluctuations in temperature. It is therefore ideal for regenerating food. It is extremely resistant, offers very good grip, and has smooth surfaces that are easy to clean. Workflows are speeded up and material and detergent costs actively reduced.

INDUKTIONSSYSTEME

INDUCTION SYSTEMS

DIE BASIS FÜR PERFEKTE INDUKTION: PROFIPORZELLAN MIT HIGHTECH-BESCHICHTUNG

*The basis for perfect induction:
professional porcelain with a high-tech coating*

Induktion, das ist Speisenverteilung auf Hochtechnologiebasis für alle modernen Formen der Zubereitung. Ein hochintelligentes Prinzip: Effektive Grundlage bildet die spezielle Silberbeschichtung der Böden unseres SCHÖNWALD Induktionsporzellans. An der Kupferspule im Induktionswagen/Andockstation wird hochfrequenter Strom zugeführt, so dass zwischen dem beschichteten Porzellan und dem Spulenträger ein elektromagnetisches Wechselfeld entsteht. Die hierdurch erzeugte Wärme in der Silberbeschichtung wird gleichmäßig an das Porzellanteil weitergegeben. Speisen lassen sich so sehr schnell auf exakte Temperaturen erhitzen – hygienisch einwandfrei und HACCP-gerecht. Der Clou: Unbeschichtetes Porzellan mit Kaltspeisen auf demselben Tablett bleibt kalt.

Induction, this is the distribution of food on a high-technology basis for all modern forms of preparation. A highly intelligent principle: the effective basis is provided by the special silver coating on the underside of our SCHÖNWALD induction porcelain. High-frequency current is fed to the copper coil in the induction trolley/docking station so that an electromagnetic alternating field is produced between the coated porcelain and the coil carrier. The heat generated as a result of this in the silver coating is passed on evenly to the porcelain article. This means that food can be heated up to exact temperatures very quickly – in a hygienically clean way and in accordance with the HACCP requirements. The clever thing about this is that uncoated porcelain containing cold food on the same tray stays cold.



INDUKTION – ZEITGEMÄSSE TECHNIK FÜR DEN HARTEN ALLTAG

*INDUCTION – MODERN TECHNOLOGY
FOR TOUGH EVERYDAY DEMANDS*



Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



Die Erzeugung von Wärme durch Induktion ist eine moderne Technologie, die ihr Potenzial nur mit einem leistungsfähigen Porzellan entfalten kann. Als Profiporzellan-Hersteller mit langjähriger Erfahrung in der Speisenverteilung von Kliniken entwickeln wir Induktionsgeschirre, die diese hohen Ansprüche perfekt erfüllen.

Die speziell beschichteten Porzellanböden stellen eine optimale und gleichmäßige Weitergabe der Wärme an die Speisen sicher. Die extreme Wärmespeicherfähigkeit sichert eine lang anhaltende perfekte Temperatur. Dem harten Einsatz auf Induktionstablett und Transportwagen sowie extremen Wechseln zwischen Heiß und Kalt begegnet unser ergonomisches Induktionsporzellan mit hoher Widerstandsfähigkeit. Glatte, schnittfeste Oberflächen schützen sicher vor Speisenablagerungen. Das perfekte System, um die hygienischen Vorschriften exakt einzuhalten.

The generation of heat by induction is a modern technology which can only display its potential to the full with a highly efficient type of porcelain. As a professional porcelain manufacturer with many years of experience in the distribution of meals at hospitals, we develop induction tableware which meets these high demands perfectly.

The specially coated porcelain bases ensure an optimum and even transfer of the heat to the food. The extreme heat storage capacity safeguards a perfect temperature that lasts for a long time. Our ergonomic induction porcelain is able to withstand tough use on the induction tray and transport trolley as well as extreme changes between hot and cold with great resilience. Smooth, cut-resistant surfaces provide reliable protection from food deposits. The perfect system for complying exactly with the hygiene regulations.

FORM 898

SHAPE 898

SERVICETEILE FÜR JEDEN SERVICE

Service pieces for every Service

Die Geschirre der FORM 898 überzeugen durch konsequentes, zeitloses Design. Durch perfekte Stapelbarkeit und durch Mehrfachnutzen kann dieses funktionale Porzellan faszinieren.

Damit ist Form 898 eine Porzellanserie in Reinkultur.

SHAPE 898 is a perfect example of consistent, timeless design. Precise stackability and multi-functionality make this dinnerware range fascinating.

Shape 898 is porcelain in the true sense of the word.



FORM 898 - MEHR FARBE IM KRANKENHAUSALLTAG

SHAPE 898 -
MORE COLOUR IN EVERYDAY HOSPITAL LIFE



Porzellan mit Dekor
Porcelain with decor
SUNSHINE 62810



Porzellan mit Dekor
Porcelain with decor
MODERN SQUARE 62807

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



Porzellan ist und bleibt der Inbegriff von gepflegtem Speisen. Hochwertiges Porzellan mit farbenfrohem Dekor versprüht Lebensfreude im Patientenzimmer, und diese fördert den Genesungsprozess bekanntlich am besten.

Dabei können unsere Dekore noch viel mehr: Auf Teller, Tasse oder Kännchen helfen sie dem Patienten dabei, Griffe oder Tellerränder besser zu sehen und so die Speisen selbstständiger aufzunehmen.

Unterschiedliche Farben können aber auch Küchenabläufe optimieren, um z.B. Geschirre für verschieden Systeme zu kennzeichnen.

Nutzen Sie unsere große Auswahl an Dekoren. gern entwickeln unsere Berater auch mit Ihnen gemeinsam ein hauseigenes Dekor.

Porcelain is and remains the embodiment of refined dining. High-quality porcelain with a colourful decor radiates real vitality in a patient's room and this is known to be the best way to encourage the process of recovery.

Our decors are also able to do much more: on plates, cups or small jugs they can help patients to see handles or the edges of plates better and thus eat meals more independently.

Different colours can also optimise kitchen processes in order, for example, to identify tableware for different systems.

Take advantage of our huge selection of decors. Our advisers would also be happy to work with you to develop your own individual decor.

2298 RASTERGESCHIRR

GRID TABLEWARE


Ein Rastergeschirr nach einem Entwurf von Hans Theo Baumann, das 1976 den „IF Design Award“ erhielt. Die Artikel kennzeichnet eine klare, geometrische Formgebung mit weich gerundeten Ecken.

Weniger ergibt mehr: Quadratische Teile garantieren optimale Raumnutzung, rechteckige sind ideal kombinierbar, und runde entwickeln sich wie selbstverständlich zum Gegenpol der eckigen Geometrie.

A grid tableware based on a design by Hans Theo Baumann, which received the “IF Design Award” in 1976. The articles are characterised by a clear, geometric design with softly rounded corners.

Less makes more: square pieces guarantee optimal use of space, rectangular ones can be ideally combined, and round ones develop as a natural counterpoint to the angular geometry.





Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.

DONNA - KRANKENHAUS

DONNA - HOSPITAL RANGE

PASSFÄHIG UND SYSTEMKOMPATIBEL

fitting and system-compatible

Mit SCHÖNWALD Systemgeschirren profitieren Sie von hoher Funktionalität und extrem langlebiger Qualität.

Ergänzt mit ansprechenden Reliefformen - wie unsere Form DONNA KRANKENHAUS - schaffen Sie optisch einen Mehrwert für Ihr Haus.

Der einzigartige Charakter von DONNA KRANKENHAUS wird durch die sanft geschwungenen, geprägten Bögen unterstrichen.

With SCHÖNWALD system tableware you benefit from great functionality and extremely long-lasting quality.

Supplemented with attractive relief shapes - as with our DONNA HOSPITAL range - you can also enhance the visual appeal of your establishment.

The unique character of DONNA HOSPITAL is underlined by the gently curved, embossed arches.



DONNA KRANKENHAUS - FUNKTIONAL UND PLATZSPAREND

*DONNA HOSPITAL -
FUNCTIONAL AND SPACE SAVING*



Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



DONNA KRANKENHAUS ist ein ansprechendes Systemgeschirr, das nicht nur den Alltagsanforderungen in Kliniken standhält, sondern auch durch appetitliche Präsentation den Speisegenuss der Patienten erhöht.

Ihre durchdachte Formgebung macht sie äußerst funktional. Sie lässt sich exakt und platzsparend stapeln. Die Ergonomie in der Handhabung beschleunigt Abläufe, spart Zeit und kann so den Klinikalltag optimieren.

Ihr hauseigenes Individualdekor setzt Akzente und macht Sie unverwechselbar. Wir beraten Sie gern.

Donna Hospital is an appealing system tableware that not only withstands the everyday demands of hospitals, but also enhances patients' dining pleasure through appetising presentation.

Their well thought-out design makes them extremely functional. It can be stacked precisely and in a space-saving manner. The ergonomics in handling accelerates processes, saves time and can optimise the daily hospital routine.

Your own individual decor sets accents and makes you unmistakable. We will be happy to advise you.

DONNA SENIOR

DONNA SENIOR

MEHR FREUDE AM SPEISEN

Making dining more fun

Durch kleine funktionelle Hilfen erleichtert DONNA senior älteren Menschen mit verminderter Bewegungs- und Koordinationsfähigkeit das Speisen und kaschiert gleichzeitig stilvoll ihre Einschränkungen. Um schon auf den ersten Blick einen Sonderstatus zu vermeiden, greift das Porzellan die Form DONNA von SCHÖNWALD auf und lässt sich nahtlos mit dieser bewährten Kollektion kombinieren.

Furnished with small functional aids, DONNA senior makes it easier for older people with reduced mobility and motor skills to eat, while at the same time elegantly disguising their limitations. So that there is no indication at first glance that this service has been specially modified, it picks up on the shape of SCHÖNWALD'S DONNA range, and can be seamlessly combined with this popular collection.



DONNA *senior* - MEHR SELBSTSTÄNDIGKEIT

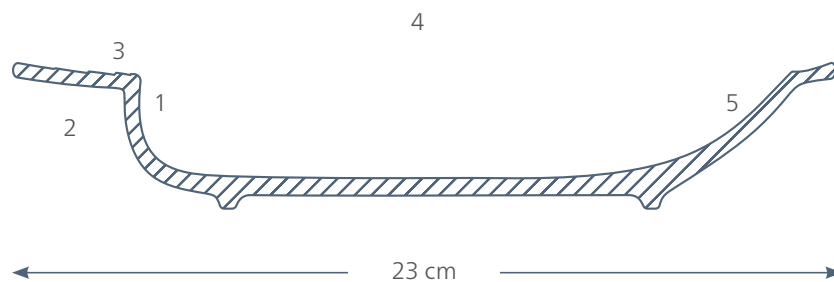
MORE AUTONOMY



Die diskreten Hilfestellungen von DONNA *senior* zeigen, wie man motorische Handicaps durch Erfindungsgeist wettmacht. Die Voraussetzung für diese Ideen ist die Bereitschaft, sich in die Befindlichkeit älterer Menschen einzufühlen und gute Antworten auf ihre Probleme zu finden. So wie der zur Clochenabdeckung geeignete Komfortteller. Dank integrierter Untergriffigkeit am Übergang von Coup zur Fahne sowie intelligenter Abstreifkante erleichtert er die selbstständige und einhändige Essensaufnahme.

DONNA senior's discreet aids show how inventiveness can counterbalance motor handicaps. A prerequisite for these ideas is a willingness to empathise with how older people feel and find good solutions to their problems. One good example is the comfort plate on which a plate cover can be placed. An integrated raised grip between rim and well, and a cleverly designed concave edge make it easier for the diner to eat with one hand, and without assistance.

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



KOMFORTTELLER 23 CM

- 1 Untergriffigkeit am Übergang von Coup zur Fahne für einhändige Nutzung.
- 2 Gute Greifbarkeit durch erhöhte Tellerfahne.
- 3 Abstreifkante im Übergang von Fahne zu Coup. Hilft Speisen sicher aufzunehmen, auch mit schwacher und unruhiger Hand.
- 4 Clochengeeignet.
- 5 Problemloser Wasserablauf in der Spülmaschine.

COMFORT PLATE 23 CM

- 1 *Raised grip at the transition from coupe to rim for single-handed use.*
- 2 *Easy to grip thanks to the raised rim on the plate.*
- 3 *Discreet stripping edge in the transition from the rim to the side. Helps diners to pick up food safely, even if they have a weak and unsteady hand.*
- 4 *Suitable for use with plate covers.*
- 5 *Water runs off easily in the dishwasher*

DONNA *senior* - MEHR RAUM FÜR TISCHRITUALE

MORE SPACE FOR DINING RITUALS

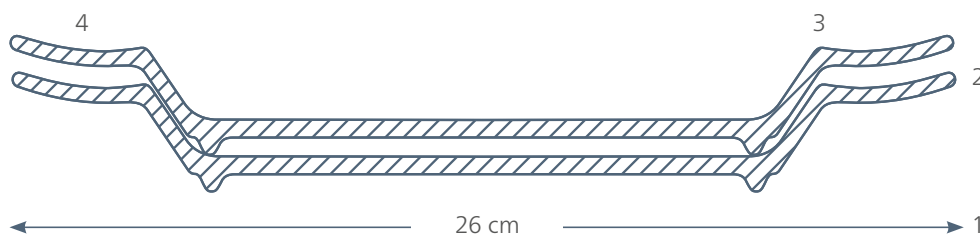
Das Zelebrieren von Tischkultur fördert das Wohlbefinden betagter Menschen. Denn feste Muster geben Halt und wecken den Appetit auf Gaumenfreuden. Dabei spielt das selbstständige Essen eine wichtige Rolle.

DONNA *senior* bietet respektvolle Alternativen zu den gängigen, oft als entwürdigend empfundenen Hilfsmitteln. Zum Beispiel den flachen Speiseteller: Die Tellerfahne ist etwas erhöht und dadurch besser zu greifen. Im Übergang von Fahne zu Coup befindet sich eine feine Kante, mit deren Hilfe sich Speisen leichter auf Gabel und Löffel schieben lassen. Die Fahne selbst wiederum ist konkav gestaltet, entweder als Zwischenstation für kleine Essensportionen oder als Ablage für Zutaten, die nicht so zusagen oder Schwierigkeiten beim Kauen bereiten.

The celebration of dining culture fosters well-being in elderly people because fixed patterns provide stability, and stimulate an appetite for culinary pleasure. Eating without help plays a major role here.

DONNA senior delivers respectful alternatives to the conventional aids which are often seen as humiliating. Take the flat dining plate, for example: The rim is somewhat higher, making it easier to grip. Between the rim and the well there is a fine raised edge with the help of which food can be pushed onto fork and spoon with greater ease. The rim itself is concave, allowing it to be used as a temporary space for small portions of food, or where diners can place those ingredients they don't like or are having trouble chewing.

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



SPEZIALTELLER FLACH FAHNE 26 CM

- 1 Gängiges Maß für Tellerspender und Clochen.
- 2 Gute Greifbarkeit durch erhöhte Tellerfahne.
- 3 Abstreifkante im Übergang von Fahne zu Coup. Hilft Speisen sicher aufzunehmen, auch mit schwacher und unruhiger Hand.
- 4 Konkav gestaltete Fahne als Ablagemöglichkeit.

SPECIAL PLATE FLAT WITH RIM 26 CM

- 1 *Standard size for plate dispensers and covers.*
- 2 *Easy to grip thanks to the raised rim on the plate.*
- 3 *Discreet stripping edge in the transition from the rim to the side. Helps diners to pick up food safely, even if they have a weak and unsteady hand.*
- 4 *Concave-shaped rim as a place to deposit things.*

DONNA *senior* - MEHR MÖGLICHKEITEN

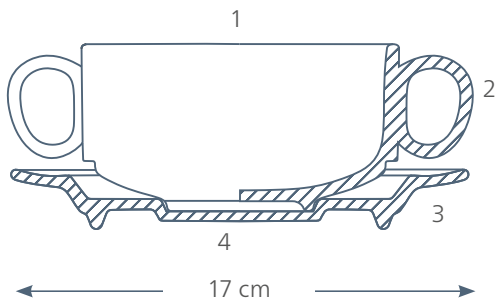
MORE POSSIBILITIES



Wenn die Hände zitterig werden und weniger Kraft haben, wird die Handhabung von Geschirr und Besteck zunehmend schwierig. Da sind einfache Lösungen wie die größere Dimensionierung der Spezialsuppentasse von DONNA *senior* sehr willkommen. Die größere Öffnung bietet deutlich mehr Platz zum Löffeln. Auch das Trinken aus der Suppentasse ist problemlos möglich. Die extra-großen und breiteren Henkel mit einem wärmedämmenden Schutzsteg sorgen für einfaches und sicheres Greifen. Komfortablen Trinkgenuss ermöglicht auch der Spezialbecher. Die breite Henkelöffnung ist für den Zugriff mit allen Fingern konzipiert.

*Once our hands become shaky and lose their strength, handling tableware and cutlery becomes increasingly difficult. This makes simple solutions such as the larger dimensions of the special DONNA *senior* soup cup very welcome. The larger opening provides far more space for spooning the liquid. Drinking from the soup cup is possible without difficulty too. The extra-large, wider handles with a heat-insulating protective web, make the cup easier and safer to hold. The special mug also allows the user to drink comfortably: the wide handle is designed so that it can be held with all fingers.*

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.

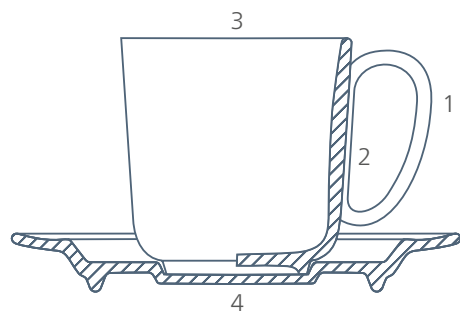


SPEZIALSUPPENTASSE 0,42 L / SPEZIALUNTERE

- 1 Größerer Durchmesser für erleichtertes Löffeln und Trinken.
- 2 Extragroße und breitere Henkel mit wärmedämmendem Schutzsteg für besseres Greifen.
- 3 Gute Stapelbarkeit spart wichtigen Lagerplatz.
- 4 Kippschutz durch tieferen Untertassen-Spiegel.

SPECIAL SOUP CUP 0,42 L / SPECIAL SAUCER

- 1 Greater diameter for easier spooning and drinking.
- 2 Extra large and wide handles with heat-insulating protective web make cups easier and safer to hold.
- 3 Good stackability saves precious storage space.
- 4 Protection against tipping (low well in the saucer).



SPEZIALBECHER 0,30 L / SPEZIALUNTERE

- 1 Breiter gestalteter Henkel mit großer Öffnung. Leichter Zugriff, auch mit allen Fingern.
- 2 Wärmedämmender Schutzsteg.
- 3 Komfortables Trinken durch größere Öffnung.
- 4 Kippschutz durch tieferen Untertassen-Spiegel.

SPECIAL MUG 0,30 L / SPECIAL SAUCER

- 1 Wider handle with a large opening. Easier to grip, even with all the fingers.
- 2 Heat-insulating protective web.
- 3 Comfortable to drink from (larger opening).
- 4 Protection against tipping (low well in the saucer).

DONNA *senior* - MEHR ZEIT ZUM GENIESSEN

MORE TIME FOR PLEASURE

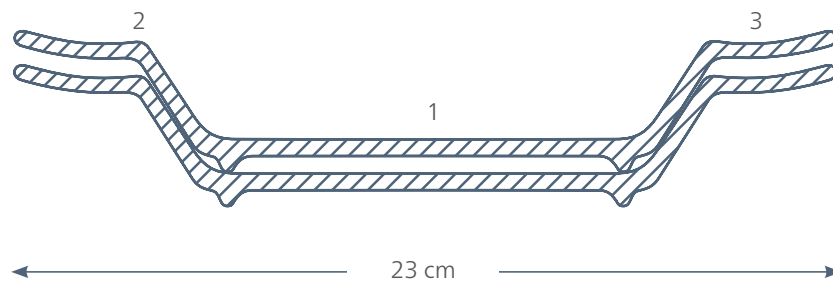
Die besondere Formgebung von DONNA *senior* leistet äußerst handfeste Unterstützung für bewegungseingeschränkte Menschen.

Die Speisefläche der tiefen Teller wurde extra verkleinert, dennoch fasst dieser Teller durch einen tieferen Coup das gleiche Volumen. Dadurch wird ein schnelles Auskühlen der Gerichte verhindert und die Speisenden gewinnen mehr Muße für Tischgespräche und Zeit zum Genießen. Suppen und Speisen lassen sich dank einer feinen Kante im Übergang von Fahne zu Coup zudem problemlos auf Löffel oder Gabeln streifen.

The special shape of DONNA senior provides exceptionally practical assistance to people with reduced mobility.

The size of the eating surface of the deep plates has been deliberately reduced but, because of its deeper well, the plate still holds the same amount. This stops the food from cooling too fast, and the diner has more leisure for table talk, and time for pleasure. Thanks to a fine raised edge between rim and well, soups and solid foods can be more easily transferred to spoon or fork.

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



SPEZIALTELLER TIEF FAHNE 23 CM

- 1 Kleinere Speisefläche, aber gleiches Volumen durch steileren Coup. Weniger schnelles Auskühlen, optimale Wärmespeicherung.
- 2 Abstreifkante im Übergang von Fahne zu Coup. Hilft Speisen sicher aufzunehmen, auch mit schwacher und unruhiger Hand.
- 3 Konkav gestaltete Fahne als Ablagemöglichkeit.

SPECIAL PLATE DEEP WITH RIM 23 CM

- 1 *Smaller food area but the same volume thanks to steeper edge. Food cools down less quickly, optimum retention of heat.*
- 2 *Discreet stripping edge between rim and edge. Helps diners to pick up food safely, even if they have a weak and unsteady hand.*
- 3 *Concave-shaped rim as a place to deposit things.*

DONNA *senior* - MEHR LIEBE ZUM DETAIL

MORE EYE FOR DETAIL

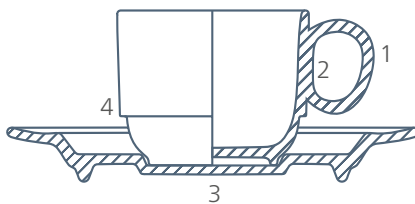
Was wäre ein Nachmittagstee oder -kaffee ohne eine süße Nascherei? DONNA *senior* macht diesen Genuss zu einem ungetrübten Moment.

Der kleine flache Spezialteller überzeugt mit denselben funktionalen Vorzügen wie sein großer Bruder. Die speziell für bewegungseingeschränkte Menschen konzipierte Stapeltasse lässt sich durch die großzügigere Gestaltung des Henkels besser greifen und aufgrund des geringeren Gewichts leichter halten. Ein wärmedämmender Schutzsteg verhindert, dass man sich die Finger verbrennt. Und damit die Tasse nicht so schnell kippt, ist der Spiegel der Untertasse tiefer gesetzt.

*What would afternoon tea (or coffee) be like without a sweet treat? DONNA *senior* turns this pleasure into a moment of pure enjoyment.*

The small, flat special plate has exactly the same functional advantages as its big brother. The stacking cup, specially designed for people with restricted mobility, is easier to hold because it is lighter and has a wider handle. A heat-insulating protective web means that fingers don't get burned. And so that the cup can't tip over too easily, the accompanying saucer has a deeper well.

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.

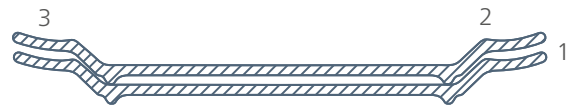


TASSE STAPELBAR K18 / SPEZIALUNTERE

- 1 Breiter gestalteter Henkel mit großer Öffnung.
Leichter Zugriff.
- 2 Wärmedämmender Schutzsteg.
- 3 Kippschutz durch tieferen Untertassen-Spiegel.
- 4 Gute Stapelbarkeit spart wichtigen Lagerplatz.

CUP STACKABLE K18 / SPECIAL SAUCER

- 1 Wider handle with a large opening.
Easier to grip.
- 2 Heat-insulating protective web.
- 3 Protection against tipping (low well in the saucer).
- 4 Good stackability saves precious storage space.



SPEZIALTELLER FLACH FAHNE 24 CM

- 1 Gute Greifbarkeit durch erhöhte Tellerfahne.
- 2 Abstreifkante im Übergang von Fahne zu Coup.
Hilft Speisen sicher aufzunehmen, auch mit schwacher und unruhiger Hand.
- 3 Konkav gestaltete Fahne als Ablagemöglichkeit.

SPECIAL PLATE FLAT WITH RIM 24 CM

- 1 Very easy to grip thanks to a raised plate rim.
- 2 Discreet stripping edge in the transition from the rim to the side. Helps diners to pick up food safely, even if they have a weak and unsteady hand.
- 3 Concave-shaped rim as a place to deposit things.

DONNA *senior* - MEHR KOMFORT, MEHR PLATZ

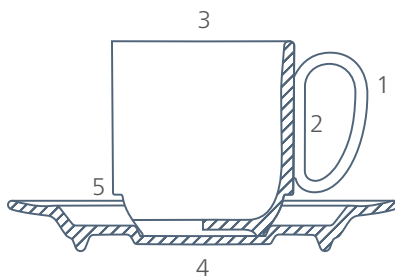
MORE COMFORT, MORE SPACE



Auch der stapelbare Spezialbecher sowie der Spezialbecher mit zwei Henkeln überzeugen durch besondere Griffsicherheit und hohen Trinkkomfort. Und nebenbei profitiert das Küchenpersonal von der durchdachten Gestaltung der Trinkgefäße. Denn die Becher lassen sich gut stapeln. Das optimiert die Küchenabläufe und spart wichtigen Lagerplatz. Ein guter Beweis für die Tatsache, dass SCHÖNWALD in Profiküchen zu Hause ist und bei der Konzipierung von Porzellan immer die besonderen Anforderungen im Alltag berücksichtigt.

The special stackable mug and the special two-handled mug are also particularly easy to hold, and drink from comfortably. Incidentally, the kitchen personnel also benefit from the well-thought-out design of these drinking vessels, as the mugs are easy to stack. This optimises kitchen workflows and saves important storage space – further proof that SCHÖNWALD is at home in professional kitchens and always considers the special requirements of everyday life when designing its porcelain.

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.

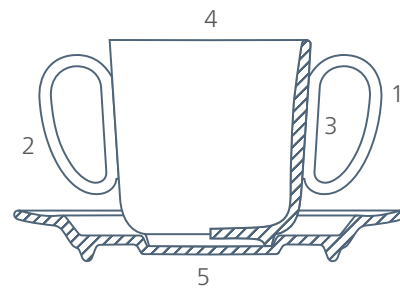


SPEZIALBECHER STAPELBAR 0,28 L /
 SPEZIALUNTERE

- 1 Breiter gestalteter Henkel mit großer Öffnung. Leichter Zugriff, auch mit allen Fingern.
- 2 Wärmedämmender Schutzsteg.
- 3 Komfortables Trinken durch größere Öffnung.
- 4 Kippschutz durch tieferen Untertassenspiegel.
- 5 Gute Stapelbarkeit spart wichtigen Lagerplatz.

*SPECIAL MUG STACKABLE 0,28 L /
 SPECIAL SAUCER*

- 1 Wider handle with a large opening. Easier to grip, even with all the fingers.
- 2 Heat-insulating protective web.
- 3 Comfortable to drink from (larger opening).
- 4 Protection against tipping (low well in the saucer).
- 5 Good stackability saves precious storage space.



SPEZIALBECHER 2 HENKEL 0,30 L /
 SPEZIALUNTERE

- 1 Doppelhenkel für bessere Griffsicherheit.
- 2 Breiter gestalteter Henkel mit großer Öffnung. Leichter Zugriff, auch mit allen Fingern.
- 3 Wärmedämmender Schutzsteg.
- 4 Komfortables Trinken durch größere Öffnung.
- 5 Kippschutz durch tieferen Untertassenspiegel.

*SPECIAL MUG 2 HANDLES 0,30 L /
 SPECIAL SAUCER*

- 1 Two handles for more secure grip.
- 2 Wider handle with a large opening. Easier to grip, even with all the fingers.
- 3 Heat-insulating protective web.
- 4 Comfortable to drink from (larger opening).
- 5 Protection against tipping (low well in the saucer).

DONNA *senior* - MEHR ORIENTIERUNG

MORE ORIENTATION



Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.

Dekor ROT / Decor RED

Dekor ORANGE / Decor ORANGE



Nr. 62930



Nr. 62931



Nr. 62990



Nr. 62991

SO KOMMT FARBE INS SPIEL

Bringing colour into play

DONNA *senior* legt daher besonderen Wert auf eine spezielle, altersgerechte Farbgestaltung in kräftigen, extra kontrastreichen Tönen. So wird zum Beispiel der Übergang vom Untertassenspiegel zur Fahne problemlos erkennbar und das Absetzen der Tasse nicht zum Stolperstein. Ein weiterer Vorzug: Auf Wunsch entwickelt SCHÖNWALD für Ihre Einrichtung ein individuelles Dekor mit Ihrem Signet. Eine individuelle Note, die den Anspruch einer persönlichen, zugewandten Atmosphäre nach außen trägt, sichtbar für die Bewohner wie auch für ihre Gäste.

That is why DONNA senior sets great store by special, age-appropriate colour design, in strong, extra contrast-rich shades. This means, for example, that the transition from saucer well to rim can be recognised immediately, so that setting the cup down doesn't become a stumbling block. Another advantage is that on request SCHÖNWALD will develop a customised decor with your own corporate emblem. This is a distinctive touch that will exemplify the personal, caring atmosphere of your establishment, making it visible to residents and guests alike.

KUNSTSTOFFDECKEL

PLASTIC COVERS

SICHERER SPEISETRANSPORT

Safe Food Transport

Passende Kunststoffdeckel für Krankenhausporzellan und Systemgeschirr zu finden, ist bei SCHÖNWALD kein Problem. Zum Abdecken von Tellern, Schalen und Schüsseln, Kaffee- und Teekannen, Bechern bieten wir passende Kunststoffdeckel in rund oder eckig, mit Stapelnocken oder ohne, mit oder ohne Griffleiste, ganz nach ihren Anforderungen. Damit die Speisen absolut sicher, kalt oder warm direkt zur Stationsküche oder dem Speisesaal gebracht werden können.

Finding suitable plastic lids for hospital porcelain and system crockery is no problem at SCHÖNWALD. For covering plates, bowls and dishes, coffee and tea pots, mugs, we offer suitable plastic lids in round or square, with stacking lugs or without, with or without handle strip, entirely according to your requirements. So that the food can be brought absolutely safely, cold or hot directly to the ward kitchen or dining room.



KUNSTSTOFFDECKEL - FÜR PERFEKTE SPEISENQUALITÄT

FOR PERFECT FOOD QUALITY

Deckel aus PBT sind bis 160 °C erhitzenbar und somit besonders für den Einsatz in Regenerationswagen geeignet.

Alle Kunststoffdeckel sind spülmaschinenfest und entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie der Richtlinie EU 10/2011 vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Somit sind die Kunststoffdeckel von SCHÖNWALD sowohl für den Speisentransport, die Kühlung und Aufbewahrung als auch die Regeneration von Speisen geeignet und sorgen für eine - perfekte Speisenqualität bei Frühstück-, Mittag- und Abendessen.

Lids made of PBT can be heated up to 160 °C and are therefore particularly suitable for use in regeneration trolleys.

All plastic lids are dishwasher safe and comply with Regulation (EC) No. 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs and Directive EU 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

Thus, the plastic lids from SCHÖNWALD are suitable for food transport, cooling and storage as well as regeneration of food and ensure perfect food quality for breakfast, lunch and dinner.





TABLETTTS

TRAYS

SERVIEREN LEICHT GEMACHT

Serving made easy

Für den intensiven Gebrauch im Krankenhaus oder in Kantinen sind die Tablettts von SCHÖNWALD gut gerüstet. Sie bieten den Vorteil individuell bestückt werden zu können. Nach dem Bestücken wird entweder das ganze Tablett (Kompakt-System) oder das einzelne Geschirrtteil (Clochen-System) abgedeckt.

SCHÖNWALD trays are well equipped for intensive use in hospitals or canteens. They offer the advantage of being able to be individually loaded. After loading, either the entire tray (compact system) or the individual piece of crockery (cloche system) is covered.



OPTIMALE TABLETTSYSTEME

OPTIMALE TRAY SYSTEMS



Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



Die verstärkten Ränder z. B. schützen beim automatischen Spülbetrieb gegen Bruch. Eine perfekte Stapelung, eine gute Belüftung und somit schnelle Trocknung unterstützen die Stapelnocken.

The reinforced edges, for example, protect against breakage during automatic dishwashing. Perfect stacking, good ventilation and thus fast drying are supported by the stacking lugs.

Tablets werden sowohl in der allgemein gültigen Gastro-Norm (GN), als auch Euronorm angeboten.

Trays are available in both the generally applicable gastro standard (GN) and Euronorm.

Spülmaschinen geeignet (bis max. 80 °C und temperaturbeständig von – 50 °C bis 140 °C.

Suitable for dishwashers (up to max. 80 °C and temperature resistant from - 50 °C to 140 °C.

Sonderfarben, –größen sowie rutschfeste Beschichtungen sind auf Anfrage erhältlich. Dies gilt auch für Individualisierungen z. B. mit Logo.

Special colours, sizes and non-slip coatings are available on request. This also applies to customisation, e.g. with a logo.

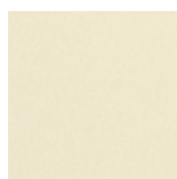
Erhältlich in folgenden Standardfarben
Available in the following standard colours



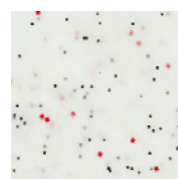
MINERALGRAU
MINERAL GREY
000056



LICHTGRAU
LIGHT GREY
000020



PERLWEISS
PEARL WHITE
000022



MINERALWEISS
MINERAL WHITE
000055

UNSERE VISITENKARTE - ZUFRIEDENE KLINIKKUNDEN

OUR TRADEMARK - SATISFIED HOSPITAL CUSTOMERS



Wir sind erst zufrieden, wenn unsere Kunden zufrieden sind – das ist unser hoher Anspruch. Dazu liefert SCHÖNWALD nicht nur Tassen oder Teller, sondern systemkompatible Porzellanlösungen für die extremen logistischen Anforderungen im Klinikbereich. Unsere zahlreichen Referenzen zeigen, dass dieser Weg richtig ist. Profitieren auch Sie von persönlicher Betreuung und pünktlicher Lieferung.

Gerne beraten wir Sie vor Ort und entwickeln aus Ihren Wünschen und Zielen individuelle Lösungen. Von Profis für Profis. Tag für Tag.

We are only satisfied when our customers are satisfied – this is the high standard we set for ourselves. To achieve this, SCHÖNWALD supplies not just cups or plates, but system-compatible porcelain solutions to meet the extreme logistical requirements in the hospital sector. Our numerous references demonstrate that this approach is the correct one. You too can benefit from personal advice and prompt delivery.

We would be more than happy to visit you to offer advice and find out your wishes and aims so that we can then develop individual solutions. From professionals for professionals. Every single day.

Kompetente Lösungen. Garantiert.
Qualified solutions. Guaranteed.



Klinikum Forchheim, Forchheim

Krankenhaus Martha-Maria, Nürnberg

DEUTSCHLAND / GERMANY

KRH Klinikum, Hannover
ProServ Gourmet, Pulheim
Gourmetplan, Bergisch-Gladbach
Klinikum, Bamberg
München Klinik, Bogenhausen
Münchenklinik, Harlaching
Schön Kliniken Deutschland
Helios Kliniken Deutschland
Kliniken Südostbayern
Agaplesion Schaumburg Land
Ameos Klinikum, Osnabrück
Kliniken Ludwigsburg
Klinikum Augsburg
Klinikum Darmstadt
Klinikum Kulmbach
Krankenhaus Service Gmbh Calw
Sana Klinikum Hof
Taunus Menü Service, Neu Anspach
Universitätsklinikum Bonn
Universitätsklinikum Carl Gustav Carus, Dresden
Westküstenklinikum Heide
4k-Menüservice, Kalkar

ÖSTERREICH / AUSTRIA

Landesklinikum Hohegg, Grimmenstein
Kepler Universitätsklinikum, Linz
Ordensklinikum, Linz
Salzkammergut Klinikum, Vöcklabruck
Steiermärkische Krankenanstalten Süd-West, Graz

SCHWEIZ / SWITZERLAND

Psychiatrische Klinik, Will
Integrierte Psychiatrie, Winterthur

BELGIEN / BELGIUM

Jessa Ziekenhuis, Hasselt
Algemeen Ziekenhuis Delta, Roselare

AUSTRALIEN / AUSTRALIA

Cabrini Hospital, Melbourne
Northern Beaches Hospital, Frenchs Forest
St. John of God Midland Hospital, Perth

JORDANIEN / JORDAN

Gardens Hospital, Amman

PHILIPPINEN / PHILIPPINES

St. Luke's Hospitals, Quezon City & Global City



Stand/Published 01.2022 | Art.Nr. 00090100007PS0000999

 **SCHÖNWALD**
Germany

Rehauer Straße 44-54
95173 Schönwald

T +49 9287 56-0

Eine Marke der 