

02.2026

Bard News

170 JAHRE GESCHMACK, DER VERBINDET.
HERBSTZEIT IST GENUSSZEIT.
JETZT WIRD FRISCH AUFGETISCHT.
GEMEINSAM GENIESSSEN. HIER KOMMT
DER HERZHAFTHE HERBST.





WENN ES DRAUSSEN KÜHL WIRD, WOLLEN WIR ES "HEISS UND FRISCH!"

Knusprige Burritos aus dem Airfryer bringen Abwechslung auf den Teller – gefüllt mit besten Zutaten, herzhaftem Fleisch und allem, was es für richtig guten Geschmack braucht. Schnell zubereitet, außen schön knusprig und innen frisch und saftig. Denn guter Geschmack entsteht nicht durch Zufall, sondern durch ausgewählte Rohstoffe, echte Handwerkskunst und viel Erfahrung. So schmeckt ehrliche Küche – seit 170 Jahren aus dem Saarland.

WWW.BARD1856.DE



1856 - 2026... 170 JAHRE QUALITÄT, DIE VERBINDET!

Seit 170 Jahren steht BARD für Qualität, Frische und guten Geschmack. Dieses besondere Jubiläum ist für uns Verpflichtung und Ansporn zugleich: Bewährtes zu erhalten, unser Sortiment kontinuierlich weiterzuentwickeln und gemeinsam mit unseren Partnern erfolgreich in die Zukunft zu gehen.

In dieser Herbstausgabe der BARD News präsentieren wir Ihnen alles, was die genussvolle Jahreszeit ausmacht: beliebte Klassiker, herzhafte saarländische Spezialitäten und saisonale Angebote für die kommenden Monate. Auch ausgewählte Produkte aus unserem Sommersortiment sind weiterhin erhältlich und sorgen in der Herbst- und Wintersaison für zusätzliche Abwechslung.

Natürlich berichten wir auch über aktuelle Entwicklungen und Wissenswertes rund um BARD. Unsere Themen und Produkte sollen Sie nicht nur informieren, sondern auch inspirieren – zu guten Gesprächen, neuen Impulsen und einer weiterhin vertrauensvollen Zusammenarbeit.

Freuen Sie sich mit uns auf einen genussvollen Herbst, die bevorstehende Festtagszeit und ein ganz besonderes Jubiläumsjahr: **170 Jahre BARD – täglich lecker, täglich frisch.**

Herzlichst
Ihr Richard Bard & Team





GRILLGENUSS

365 TAGE IM JAHR!

Grillen hat längst nicht nur im Sommer Saison. Gerade in den Herbst- und Wintermonaten wünschen sich viele Verbraucher herzhaftes und unkomplizierte Genussartikel für Grill, Ofen oder Airfryer.

Mit unseren hochwertigen Grillspezialitäten bieten Sie Ihren Kunden eine attraktive Alternative zum klassischen Winterangebot. Unsere Produkte überzeugen durch ihre einfache Zubereitung und ihren vollmundigen Geschmack – ideal für winterliche BBQs oder die schnelle warme Mahlzeit zu Hause.

So schaffen Sie zusätzliche Kaufimpulse am Frischetresen oder in der SB-Kühlung und bieten Ihren Kunden auch in der kalten Jahreszeit eine echte Alternative und echten Grillgenuss.

01: BURRITO TACO BEEF | 02: BURRITO LEVANTINO CHICKEN | 03: BURRITO POMODORI 3 FORMAGGI

04: FACKELBROT CHEDDAR-MOZZARELLA | 05: OFENWRAP FLAMMKUCHEN

06: GOURMET-SPIESSE | 07: BODEGA-APEROSPIESSE

08: GÖCKELSTOCKEL BOMBAY-STYLE | 09: GÖCKELSTOCKEL BARBECUE

170 JAHRE BARD

WIR SAGEN DANKE!

DIE GROBE JUBILÄUMS-SAMMELAKTION

2026 feiern wir ein ganz besonderes Jubiläum: **170 Jahre BARD**. Dies möchten wir zum Anlass nehmen, uns herzlich für die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit zu bedanken.

SO FUNKTIONIERT'S:

BARD-TALER SAMMELN:

Von Oktober bis Dezember 2026 befinden sich auf unseren Bedienungsartikeln die BARD-Taler.



TALER ABLÖSEN UND EINKLEBEN:

Die BARD-Taler einfach von den Bedienungsartikeln ablösen und in das Aktions-Sammelheft einkleben.



SAMMELHEFT EINSENDEN:

Sobald **170 BARD-Taler** gesammelt sind, sendet das Marktteam das Sammelheft bis spätestens **31. Januar 2027** an die Bard frische Küche GmbH.

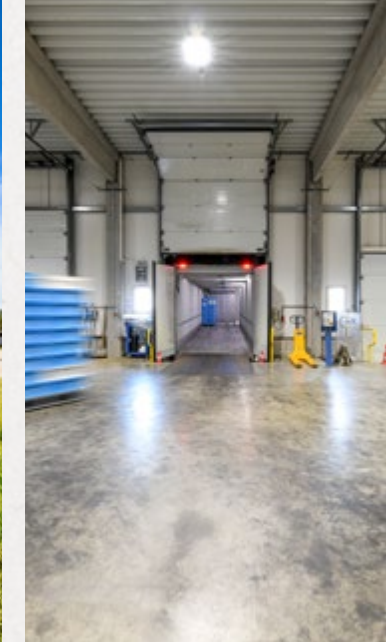


JUBILÄUMS-DANKESCHÖN ERHALTEN:

Das teilnehmende Team erhält einen hochwertigen **NINJA Airfryer im Wert von 269,99 € (VK)** für gemeinsame Genussmomente.

JETZT MITSAMMELN UND GEMEINSAM GENIEßEN!

Die Teilnahme ist freiwillig und ausschließlich für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Bedienungstheken bestimmt. Pro Markt beziehungsweise Bedienungstheke ist eine Teilnahme möglich. Es entstehen keinerlei Kosten oder Verpflichtungen.



MEHR RAUM FÜR WACHSTUM

NEUE PRODUKTIONSSTÄTTE IN REHLINGEN-SIERSBURG

Zum Start der Grillsaison diesen Jahres haben wir unsere neue, zusätzliche Produktionsstätte in Rehlingen-Siersburg in Betrieb genommen und erweitern damit gezielt unsere Produktionskapazitäten. In dem neuen Standort sollen künftig vor allem unsere Fackelbrote-Reihe, die Burritos und unsere Menüs hergestellt werden.

Durch diese Auslagerung gewinnen wir am Standort Saarbrücken zusätzliche Produktionsflächen, die wir zur weiteren Optimierung unserer Abläufe und zur

Stärkung anderer Produktbereiche nutzen können. Die neue Struktur ermöglicht effizientere Prozesse und insgesamt eine deutlich höhere Flexibilität im Produktionsalltag.

Mit der Inbetriebnahme des neuen Standorts haben wir bewusst in moderne Produktionsstrukturen, steigende Kapazitäten und eine zukunftssichere Aufstellung – als Grundlage für weiteres Wachstum und eine zuverlässige Belieferung unserer Partner, investiert.



Copyright: TZS / Kevin Ehm



Copyright: TZS / Eike Dubois

Guide MICHELIN

SAARLAND: DEUTSCHLANDS HÖCHSTE MICHELIN-STERNE-DICHTE

Das Saarland zählt weiterhin zu den führenden Feinschmecker-Regionen Deutschlands. Aktuell gibt es im Bundesland acht Restaurants mit Michelin-Auszeichnung. Zusammen kommen sie auf insgesamt 14 Sterne.

Mit rund einer Million Einwohnern erreicht das Saarland etwa 14 Michelin-Sterne pro Million Einwohner und gehört damit zu den Bundesländern mit der höchsten Sterne-Dichte in Deutschland.

Darunter befindet sich ein Restaurant mit drei Sternen, vier Restaurants mit jeweils zwei Sternen sowie drei Restaurants mit einem Stern. Bezogen auf die Einwohnerzahl ergibt sich damit eine besonders hohe Dichte an Michelin-Sternen.

Die Auszeichnungen unterstreichen die Bedeutung der regionalen Spitzenküche und die hohe Qualität der Gastronomie im Saarland.

BGN PRÄMIERTER BETRIEB 2025: ARBEITSSCHUTZ? ABER SICHER!

Sichere und gesunde Arbeitsbedingungen haben bei BARD einen hohen Stellenwert. Dieses Engagement wurde nun erneut bestätigt: Die BARD Frische Küche GmbH hat erfolgreich am Prämienverfahren 2025 der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) teilgenommen und darf sich „Prämierter Betrieb Arbeitsschutz 2025“ nennen.

Ausgezeichnet wurden Präventionsmaßnahmen, die über die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen hinausgehen. Bewertet wurden dabei die Bereiche Arbeitsschutzorganisation, Aus- und Fortbildung,

Transport und Verkehr, Arbeitssicherheit sowie Gesundheit und Ergonomie.

Die Auszeichnung zeigt: Verantwortungsbewusstes Arbeiten, regelmäßige Schulungen und eine sichere Gestaltung der Arbeitsplätze sind feste Bestandteile unseres Unternehmensalltags. Damit schaffen wir gemeinsam ein Arbeitsumfeld, in dem Sicherheit, Gesundheit und Wohlbefinden im Mittelpunkt stehen.

Ein schöner Erfolg – und zugleich ein Ansporn, diesen Weg konsequent weiterzugehen.



20 JAHRE TEAM BARD! ZWEI JUBILÄEN, EIN GROßES DANKESCHÖN!



Von links nach rechts:
Simone Grasserbauer,
Richard Bard,
Bozena Kusch

In diesem Jahr feiern gleich zwei unserer Mitarbeiterinnen ihr **20-jähriges BARD-Jubiläum**: **Bozena Kusch** ist seit dem 1. Februar 2006 Teil unseres Teams, **Simone Grasserbauer** seit dem 1. Dezember 2006.

Wir gratulieren beiden von Herzen und sagen **Danke** – für 20 Jahre Treue, Zuverlässigkeit und unermüdlichen Einsatz. Wir sind sehr froh, Sie an unserer Seite zu wissen, und schätzen alles, was Sie Tag für Tag für BARD leisten.

Für die Zukunft wünschen wir Ihnen weiterhin viel Freude bei der Arbeit, Glück, Gesundheit und viele schöne gemeinsame Momente. Schön, dass Sie Teil unseres Teams sind!



WILLKOMMEN ANNA!

Ein neues Gesicht bei BARD

Seit dem 1. Juli 2026 verstärkt Anna Hahnenberg unser Team im Marketing und Vertriebsinnendienst. Als Betriebswirtin verfügt sie über umfassende kaufmännische Erfahrung und ein Verständnis für Kundenbedürfnisse. Darüber hinaus bringt sie langjährige Erfahrung aus der Gastronomie mit. Ihr organisatorisches und kaufmännisches Know-how bildet eine gute Grundlage für ihre neuen Aufgaben bei BARD. Wir heißen Anna herzlich bei uns im Team willkommen und freuen uns auf die Zusammenarbeit.

JETZT WIRD ES "DEFTIG!"

Wenn draußen die Blätter fallen, darf es auf dem Teller ruhig etwas herzhafter werden. Ob Rouladen, Semmelknödel, Erbseneintopf oder Frikadellen – unsere deftigen Herbstklassiker bringen ehrlichen Geschmack und gemütliche Hausmannskost auf den Tisch. Einfach zubereitet, voller Geschmack und perfekt für die kalte Jahreszeit.



RINDERROULADEN

ERBSENEINTOPF



SCHINKEN
IM BROTTTEIG



SEMMELKNÖDEL



HÄHNCHENBRUSTFILET
IM BACONMANTEL



PFANNEN
FRIKADELLEN



KOHL- UND
WIRSINGROULADEN



SCHWEINEFILET
MIT STEINPILZFÜLLUNG



HÄHNCHEN-
CORDON BLEU





FESTTAGSGENUSS? GANS EASY!

Wenn es draußen kühler und drinnen gemütlicher wird, beginnt die Zeit für besondere Genussmomente. Mit **BARD Gans Easy** kommt festlicher Geschmack ganz unkompliziert auf den Tisch – sorgfältig vorbereitet und ideal für die schönste Zeit des Jahres.

So bleibt mehr Zeit für das, worauf es wirklich ankommt: gemeinsam genießen.

BARD Gans Easy
Einfach zubereitet. Festlich genießen.

Bard
1856

BARD FRISCHE KÜCHE GMBH | LYONERRING 10, 66121 SAARBRÜCKEN | 0049 (0) 681 99836-0 | INFO@BARD1856.DE | BARD1856.DE