

TC 100





Nick Roericht

TC 100 wurde 1959 von Nick Roericht für seine Diplomarbeit an der HfG, der Ulmer Hochschule für Gestaltung, entworfen.

Das vor allem für die Großgastronomie gedachte Stapelgeschirr wurde zur Design-Ikone der HfG und sogar in die ständige Sammlung des berühmten Museum of Modern Art in New York aufgenommen.

Produziert wurden die Tassen und Teller bis 2006 von Rosenthal. Nach dem Rückkauf der Rechte haben wir von HoGaKa Profi die Herstellung des HfG-Geschirrs 2010 neu aufgelegt. Die Besonderheit liegt in der Form: die einzelnen Stücke lassen sich perfekt stapeln und somit einfach verstauen.

„Denken in Systemen“ ist, wie Roericht es selbst ausdrückt, eine der hervorragendsten Eigenschaften der HfG. Der Geschirrentwurf war damals die wohl umfassendste Systemdemonstration der Ulmer Schule. Auf Eleganz und Einfachheit legt Roericht besonderen Wert, das spiegelt sich in seinen TC 100 Produkten wieder.

Heute wird das TC 100-Design als „HfG-Klassiker“ bezeichnet und sorgt für guten Abverkauf. Denn eines meistert Roericht mit Bravour: Formen verstehen und handhabbar machen.



TC 100 weiß. Ein Klassiker ist wieder zurück.

Schlichte Eleganz, hohe Funktionsfähigkeit und starke visuelle Prägnanz machen das Stapelgeschirr zum zeitlosen Klassiker. Gestaltet wird es heute noch, mit minimalen Änderungen, nach den Originalentwürfen.

Neue Essgewohnheiten fordern neue Produkte: größere Teller für Pasta und Salate ergänzen das bisherige Angebot.

Stapelgeschirr: Kunstvoll praktisch. Einzigartig funktional.

Roerichts Ansprüche als Funktionalist sind Kompaktheit und multifunktionale Nutzung. Als Ergebnis entwirft er ein Geschirr, dessen Teile sich in einem System ergänzen: Zweckdienlich, platzsparend und leicht zu handhaben. Schon bei seinen ersten Entwürfen denkt der Designer an die Brauchbarkeit für die Großgastronomie – Gaststätten, Mensen oder Krankenhäuser. Sein Vorhaben ist eine enorme Herausforderung für ihn: das damalige, für den Großverbrauch gemachte Geschirr, soll in eine zeitgemäße Form und Funktionalität gebracht werden. Wie sich heute herausstellt, hat er es auch für die Zukunft gestaltet!



Kaffee-Obere

0,18 l

Art.-Nr. 900.40.33

Kombi-Untere

ø 13 cm

Art. Nr. 900.40.34

Einheitlich für alle Tassen/Becher



Milchbecher ohne Henkel

0,25 l

Art.-Nr. 900.40.58



Kaffeebecher

0,25 l

Art.-Nr. 900.40.59



Zuckerdose / Dessertschale

ohne Deckel

0,25 l

Art.-Nr. 900.40.29

Suppen- und Müslischale

0,4 l

Art.-Nr. 900.40.64

Eintopfschale

0,75 l

Art.-Nr. 900.40.65



Teller flach
ø 19 cm Art.-Nr. 900.40.39



Teller flach
ø 25 cm Art.-Nr. 900.40.45

Teller flach
ø 29 cm Art.-Nr. 900.40.46



Pastateller tief
ø 27 cm Art.-Nr. 900.40.47



Teller tief
ø 23 cm Art.-Nr. 900.40.42

HoGaKa | Profi

Zentrale Ulm

HoGaKa Profi GmbH
Magirus-Deutz-Straße 5
89077 Ulm

Telefon 07 31 / 1 69 09 - 0
Telefax 07 31 / 1 69 09 - 399
info@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Niederlassung Stuttgart

HoGaKa Profi GmbH
Monreposstraße 49
71634 Ludwigsburg

Telefon 0 71 41 / 38 11 - 0
Telefax 0 71 41 / 38 11 - 22
info.lb@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Verkaufsbüro Würzburg

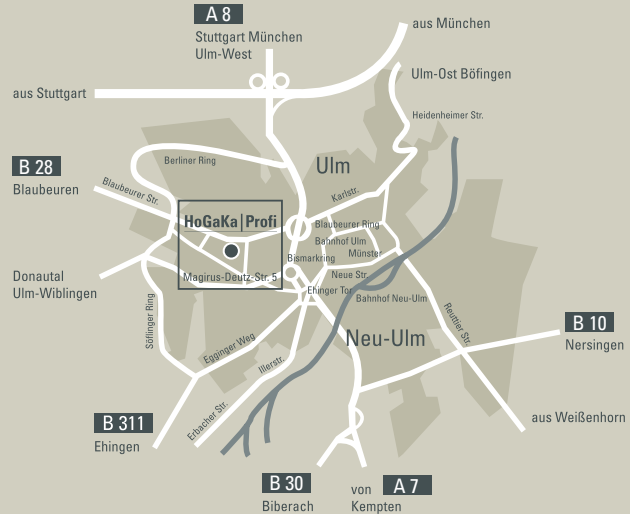
HoGaKa Profi GmbH
Wolfskeelstraße 1
97084 Würzburg

T1 / 47 08 22 04
Telefax 09 31 / 45 32 02 41
info.wue@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Verkaufsbüro Reutlingen

HoGaKa Profi GmbH
Borsigstraße 6
72760 Reutlingen

Telefon 0 71 21 / 92 23 - 23
Telefax 0 71 21 / 92 23 - 53
info.rt@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de



Besuchen Sie unseren 2500 qm großen Ausstellungs- und Verkaufsraum in Ulm.