## Бренды

## Информация

- Мебель собственного производства для бизнес заведений



# Подставка под сумку

**Артикул:** mp015

Печать

8 700 ₽

1 В КОРЗИНУ -или- В избранное К сравнению

Купить в 1 клик

**Поделиться:**

Описание | Характеристики | Отзывы (0)

Подставка для сумки. Русская неоклассика.

История появления в свет подставки под сумку начинается с девяностых годов. Один крупный и очень известный ресторатор, включил в комплектацию своего зала этот малопонятный для посетителей предмет. Рестораны в которых подставка начинала свой путь являлись заведениями высшего разряда, и при появлении в зале дамы, атрибутом которой была неизменная сумка, официант был обязан преподнести к дамскому креслу, специально разработанную и очень богатую подставку, дабы сумка глубокоуважаемой клиентки не мешала ей на коленях, и тем более не болталась на спинке кресла.

Модная фишка была немедленно принята соратниками по бизнесу, и постепенно, рестораны, чей статус стремился к высокому уровню обслуживания, начали включать подставку под сумку в комплектацию своих залов.

Посетители ресторанов сразу оценили полезное дополнение. Действительно, колени свободны, чтобы достать нужную мелочь не нужно крутиться в кресле, сумку видно, она под рукой на удобной высоте. И, естественно, подкупает забота персонала.

Великое состоит из деталей. Поставка под сумку стала статусной деталью, которая поднимала уровень заведения, давая посетителям почувствовать особо уважительное внимание со стороны персонала, да и просто комфорт.

Наша подставка.

Первую подставку под сумку, мы изготовили в 2011 году, по просьбе директора элитного ресторана русской кухни. Задач было несколько. Изделие должно было иметь повышенную прочность. Это касалось и материала и конструкции. Вообще, ресторанная мебель должна иметь трех – четырех кратный запас прочности, относительно бытовой мебели. Любой предмет в интерьере популярного ресторана, испытывает ломовые нагрузки в процессе эксплуатации. Да и посетитель приходит в ресторан, а не в музей. В общем вещь должна была быть не убиваемой. На втором месте была эстетика. Изделие было обязано вписаться в интерьер, и служить гармоничным дополнением композиции стола и кресла. Форма, размер, цвет. Акцентом была адресность. Уровень обслуживания, меню, звучание ресторана были подчинены определенному сценарию. Посетитель попадал в атмосферу русского трактира конца восемнадцатого столетия, и подставка должна была подыграть общему замыслу.

В качестве основного материала было решено применять водостойкую шлифованную фанеру толщиной 18 мм. Мощность и прочность фанеры – огромный плюс. Армированная, многократно клееная, разнослойная. Внешний вид – огромный минус. Полосатый срез, бедная фактура. Прочность победила. Безоговорочно утвердили фанеру. Держатели ложа и нижние планки, изначально, были из массива бука, но не прошли даже месячной эксплуатации. Трескались, не выдерживая горизонтальных нагрузок. То посетитель наступит, то стулом проедут. Решением стала замена буковых планок на стальные трубки диаметром 16 мм. В полости запрессовали массив и затянули на стальные тяги диаметром 8 мм. Упористость на раскачивание получилась военной. Ни с ноги, ни об стену подставка не разбиралась. Ложе. Ткань даже не рассматривали. В начале общения прозвучало пожелание использовать натуральную кожу. Взяли шорно – седельную кожу толщиной 4-6 мм. В России из этой кожи делают ремни, сбрую и седла. В Греции – сандалии. Сшить ее можно, но крепить стали на клепки. И надежнее, и с металлом перекладин прекрасно сочетается. Собранная подставка под сумку спокойно выдерживала вес взрослого мужчины. Когда конструкция и материалы прошли проверку на надежность, вернулись к эстетике. Подставка должна была быть интересной и декоративной, но промышленной, без потливого и бесценного дизайнерского ручного подхода. Помогла Италия. Морение, лак, патина. Немного браширования до массива. Старо и солидно.

При всех стараниях отделочников фанера продолжала оставаться фанерой. Нужен был элемент, который притягивал бы внимание. Им стал вензель ресторана. Позднее добавились специально разработанные декоративные заглушки под бронзу.

Три года подставки работают в зале. Подбитые, расцарапанные, но живые и пригодные для возлежания сумок.

Зачем.

На сайте подставку под сумку разместили, как пример выполненной работы. Неожиданно стали поступать заказы от частных клиентов. В результате общения выяснилось, что проблема «Куда деть сумку?», довольно остра в организации рабочего пространства. Деловой человек привязан к сумке или портфелю. Бумаги, планшеты, папки, печати. Все это необходимо таскать с собой. Сумка и портфель – помощники и склады. Но рабочее место ограниченно. Стол. Кресло. Шкаф. Куда деть помощника, да так, чтобы был рядом, под рукой. Самые активные сразу разгадали удобство подставки под сумку. Компактная, выверенная по высоте и габариту, прекрасно удерживает тяжелый портфель или мягкую сумку. Для каждого клиента был разработан именной вензель. Заглавная буква имени или фамилии. Вензель воспринимался особенно тепло, так как благодаря ему, подставка под сумку превращалась из бытовой вещи в именной объект. Именно благодаря вензелю, подставка под сумку станет прекрасным и полезным подарком деловому человеку. Подарок начальнику на День рождения от коллектива. Бюджетно и здорово. Подарок бухгалтеру. Полезно и памятно. Подарок себе. Удобно и нескромно. А что скромничать? Живем один раз.

Вверх

## Бренды

## Информация

- Мебель собственного производства для бизнес заведений



# Тележка для свадебного торта

**Артикул:** mp003

Печать

35 280 ₽

1 В КОРЗИНУ -или- В избранное К сравнению

Купить в 1 клик

**Поделиться:**

Описание | Характеристики | Отзывы (0)

Телега для торта и церемониала.

Среди продвинутых и популярных ресторанов давно закрепилась услуга по проведению свадебных мероприятий. Как правило, на свадьбу не скупятся. Нормальное и понятное желание, превратить свадебное торжество в прекрасный спектакль с богатыми декорациями, умопомрачительными яствами и профессиональными актерами (имеется ввиду подготовленный персонал).

После первого акта, для смены обстановки, на сцене появляется ТОРТ. Современное исполнение этого кондитерского изделия, подчас, не уступает по художественной ценности, антикварным фарфоровым сюжетам Мозера. Видимо, лепить в марципане выгодней.

В большинстве ресторанов, это чудо выносят в зал на руках самые ответственные официанты. Иногда выкатывают из кухни на сервировочных тележках, на которые вечером будут собирать грязную посуду. Наши клиенты – владельцы популярного клуба-ресторана, поставили задачу, разработать и изготовить специальную телегу для торта.

Изделие должно было соответствовать статусу заведения, и будучи объектом, дополняющим праздничный торт, выглядеть подобающе. Причем, внешнему виду телеги для торта, отводили особое внимание, так как предполагаемая нагрузка, не должна была превышать более 10 кило.

Имея богатый опыт работы с рестораторами, наши технологи, в качестве основного материала, рассматривали только массив дуба. Для классических опор с канелюрами применили точенку из массива бука сечением 50 мм . По техническим требованиям заказчика, столешница 600х800 мм ., не имела вертикальных бортов, так как диаметр торта непредсказуем. На вензеле ресторана решили не зацикливаться (он закрывался нависающей скатертью), отыграться решили на опорах. Они были украшены резными коринфскими капителями и базами, по всем правилам этого ордера. Эстетика проиграла практичности.

По подсчетам технического отдела, предполагаемая нагрузка, спокойно переносилась клееной опорой – колонной. И все было хорошо целых одиннадцать месяцев.

За неделю до конца годичного периода эксплуатации, из ресторана сообщили, что тележка для торта развалилась. Просто стояла, а потом, самостоятельно (и очень аккуратно) разобралась на основные детали. Факт. Перед нами лежали все детали тележки для торта, отдельно столешницы, отдельно ноги.

Чудес не бывает. Некачественно собранное столярное изделие не пережило-бы даже переезд к заказчику! Но факт рекламации был налицо. Нужно было усилить конструкцию до максимальных показателей.

В опоры, навстречу друг-другу, загнали впотай стальные резьбовые костыли сечением 12 мм. и длиной 170 мм. Ручки, расположенные по бокам телеги для торта, нарезали под резьбу М10 и затянули через дубовый борт на соответствующие болты. В качестве эксперимента дубовую телегу для торта, весом под тридцать кило, подвесили за ручку в мастерской. Не упала.

Везли и заносили без церемоний. Необходимо было доказать заказчику, что незапланированных разборок на детали у изделия более не предвидится. Зал ресторана, для мебели, как полигон для испытаний.

Четвертый год, наша телега для торта, выкатывается на обозрение счастливых молодоженов и довольных гостей. Главный транспорт для главного олицетворения сладкой жизни.



© Ваш удобный интерьер interio.podarki-stb.ru

## Бренды

## Информация

- Мебель собственного производства для бизнес заведений



# Сервировочный столик

**Артикул:** mp002

Печать

16 538 ₽

1 В КОРЗИНУ -или- В избранное К сравнению

Купить в 1 клик

Поделиться:

Описание | Характеристики | Отзывы (0)

Сервировочный стол относится к категории дополнительного оборудования. Основная функция столика - полезная площадь для блюд, посуды и инвентаря во время проведения банкетных мероприятий. При объединении столов для группы клиентов, в момент перемены блюд, персонал устанавливает сервировочный столик рядом с зоной обслуживания и в любой момент может, без лишней беготни, подать дополнительный прибор или убрать лишнюю посуду. В моменты затишья в зале, компактный столик, хранит подготовленный инвентарь и сервировочное оборудование. Полезная и практичная вещь. Дизайн представленного стола для сервировки разрабатывался в контексте уже открытого ресторана. Стилистика интерьера, должна была переносить посетителей в русский ресторан эпохи первой трети IXX века. Победоносно разбит Наполеон. Помпезно блистает Ампир. Российская Империя процветает. Наш столик вписался бы в парадную атмосферу с легкостью. Точеные ножки украшены изящной барельефной резьбой, а верхняя царга - растительным орнаментом и обязательным вензелем ресторана. Помимо требований к дизайну, мы должны были выполнить ряд технических требований, необходимых для правильной и долговечной эксплуатации. Размеры сервировочного столика обязательно должны были соответствовать единым стандартам ресторана. Правда, некоторые моменты, были продиктованы эргономикой, ради обеспечения безопасности. Например, нижняя полка должна была начинаться с высоты 120 мм. Подобное её положение, максимально исключает травму ступни. Обводы фрезеровки столешницы разрабатывались с учетом геометрии понижения. В процессе эксплуатации столики постоянно протираются.  А строгая геометрия фрезеровки может приводить к травмам ладоней и пальцев. В нашем столике при создании профиля фрезеровки, исключались подрезки и полочки. Это придавало изделию цельный вид, как если бы орнамент был, выполнен из цельного куска древесины. И конечно же мы завязали дополнительные полки с опорами стола, превратив столешницу и полки в монолитные клееные периметры. Это дало повышенную практичность и прочность. На данный момент сервировочные столики такой конструкции прошли четырехлетний период эксплуатации без нареканий. И если антураж Вашего заведения имеет статичный ресурс, то наш столик дополнит и превзойдет его в динамике.



Москва, ул. Бауманская (м. Бауманская), дом 20, стр 7
+7(915-) 424_62_85
info@stb-interio.ru

© Ваш удобный интерьер interio.podarki-stb.ru

ЛУЧШЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ВАС
СТБ - Интерио

Найти продукты

+7(915-) 424_62_85
Ежедневно с 9:00 до 21:00

## Бренды

## Информация

- Мебель собственного производства для бизнес заведений



# Телега для аперитива

**Артикул:** mp004

Печать

35 280 ₽

1 В КОРЗИНУ -или- В избранное К сравнению

Купить в 1 клик

Поделиться:

Описание | Характеристики | Отзывы (0)

Тележка для аперитива. Аперитив - то, что перед едой и. Телега для аперитива вводится в убранство ресторанного зала самыми опытными рестораторами. Чьи заведения должны подтверждать высокий уровень сервиса. Для этого разумеется в  первую очередь, необходимо проявлять всестороннюю заботу о своих посетителях. Среди множества способов такой теплоты и радушия, безусловно, является подача аперитива. Например, Гость, попадающий, с тротуаров душных улиц в прохладу статусного заведения, хочет освежиться. Радушный персонал сразу предложит морсы или фруктовые воды, наслаждаясь которыми, не торопясь, можно пролистать основное меню. А как великолепно чувствует себя посетитель, которому в зимнюю непогоду, с порога, предложили согреться фирменной настойкой! С конца восемнадцатого столетия, аперитивные тележки появляются в залах российских ресторанов. Замечу, ресторанов, а не трактиров. В трактире общение с посетителем ложилось на плечи половых, тогда как в ресторане, стол обслуживал внимательный официант. Именно он, предусмотрительно предлагал гостям аперитивные напитки. И дело здесь не только в безусловном внимании, но и в выгоде. Аперитивы прекрасно пробуждают аппетит и обладают алкогольным эффектом. Гость заказывает больше и быстрее начинает расслабляться. Пользу аперитива прекрасно знали владельцы популярных ресторанов. И его традиция дожила в советских ресторанах до середины двадцатого века. Помните, официантку из киноленты "Место встречи изменить нельзя", которая развозит по залу шампанское? Без телеги и там не обошлось! Аперитивная телега необходимый инструмент. Особенности. Габариты нашей аперитивной телеги 600х600 мм., при высоте 820 мм. Габарит подбирали под высоту столов, для создания единого горизонта. Ширина была одинаковой с ранее поставленой дижестивной телегой, а на квадратном сечении настоял бармен, в отсутствии наплыва клиентов, аперитивная тележка служила подвижной тумбой, закрывающей проход за барную стойку. Три в одном. Периметр верхней столешницы, как и у дижестивной телеги , окантован балюстрадой из микроточенок. Верхняя столешница служит для действий официанта и периметральный борт исключает случайные падения бутылок или посуды. Средний ярус - бакалейный. На нем располагаются бутылки и сосуды с напитками. Главное у второго яруса - высота. Дизайн бутылок различен, и даже при  одинаковом объеме, высоты могут существенно различаться. Мы ориентировались на литровую тару в самых удлиненных вариантах. Нижний ярус, из -за требований среднего, получился невысок. На нем располагают чайную и кофейную посуду и сопутствующие приборы . В качестве материала для изготовления использовали проверенный практикой массив дуба. А так как аперитивная тележка ресторанный инвентарь, все крепления и узлы, помимо склейки, продублировали дополнительными винтовыми крепежами. Это послужит дополнительной гарантией длительной работоспособности  и окупаемости.



Москва, ул. Бауманская (м. Бауманская), дом 20, стр 7
+7(915-) 424_62_85
info@stb-interio.ru

© Ваш удобный интерьер interio.podarki-stb.ru

## Бренды

## Информация

- Мебель собственного производства для бизнес заведений



# Дижестивная телега

**Артикул:** mp019

Печать

42 998 ₽

1 В КОРЗИНУ -или- В избранное К сравнению

Купить в 1 клик

**Поделиться:**

Описание | Характеристики | Отзывы (0)

Телега для дижестива.  Традиция дижестива имеет европейские корни. Все прекрасно знают, что перед обедом, который состоял, как правило из нескольких подач, гостям предлагали специальные алкогольные напитки. Вермуты, крепленые вина, специальные настойки, все это разогревало аппетиты гостей и настраивало почтенную публику на позитивный лад. Читайте подробно про аперитивный инвентарь , то что перед едой. Самое интересное в том, что званые обеды и ужины, никогда небыли простой условностью дворянских норм. Приглашенный гость ублажался с целью получения запланированных хозяином выгод. Политика, коммерция, продвижение по службе. Все это было целью, для достижения которой принимающая сторона готова была заложить последние штаны. За столами, уставленными фамильным серебром, среди бесконечных подач и перемен, гостя развлекали и нежили, рассказывая последние дворцовые сплетни, придуманные семейные истории, специально отрепетированные анекдоты. Все присутствующие прекрасно знали правила игры. Гость, понимая свою значимость, поедал ценнейшие деликатесы, а хозяин, с фальшивой улыбкой подкладывал, строго следя за тем, чтобы глупые слуги не напоили дорогого гостя раньше времени. И только тогда, когда гость отваливался от стола, начиналась самая важная, финальная часть постановки - дижестив! Именно здесь и сейчас появляется самый важный объект застолья - дижестивная телега. В специальной комнате (ежели таковая была предусмотрена), хозяин и гость могли выкурить послеобеденного табака (сигару, трубку, папиросу) и наконец то обмолвится о делах. Но финальная сцена обязана быть успешной! Как дожать сытого гостя на благодушие? Очень просто. Нужно налить! Самый крепкий, изысканный, ценнейший алкоголь закатывался в беседу именно в этот момент. И появлялся он, именно, на дижестивной телеге. Дижестив - после еды. Дижестивная телега - помощница, пиковая дама, главный козырной туз переговоров. Самый стойкий гость сдавался под натиском крепких восемнадцатилетних и сорокаградусных аргументов. Одним своим появлением дижестивная телега озвучивала успешный финал. Любой здравомыслящий приглашенный сразу понимал, что без положительного результата из этой комнаты ему хода нет. Отличительные особенности. Отличительной особенностью дижестивной телеги является периметральный борт верхней столешницы. Как правило, он представляет собой миниатюрную балюстраду точенок. Борт предупреждает падение дорогущего алкоголя на пол. Максимальные потери могут быть лишь от пролития. Средняя и нижняя полки также имеют декоративные бортики. Там располагают питейную посуду. Рюмки, фужеры , бокалы . По необходимости, комплектацию дижестивной телеги дополняют хумидором с сигарами и приборами для откупоривания бутылок. В современной ресторанной культуре, на дижестивной телеге, располагают подготовленные разовые закуски. Посещение столов в зале с дижестивной телегой - положительная практика, приносящая заметные результаты. Гость не тратит время на ожидание и легко сделает выбор из имеющегося ассортимента. Бесценное внимание персонала оставит положительное впечатление, а крепкие напитки повлияют на качество чека. А если за столом ведутся, важнейшие для одной из сторон, переговоры? Как вовремя закатится на одну из чаш весов, наша пиковая дама - Дижестивная телега!



© Ваш удобный интерьер interio.podarki-stb.ru

# Производим сервировочную мебель с применением отделки из полиуретана под дерево и металл

Обзор

СТБ имеет большой опыт в изготовлении сервисной мебели для уютного гостевого интерьера с применением отделки из полиуретана под дерево и металл. Декоративные элементы и накладки из литьевого полимерного материала обладают достаточной прочностью к истиранию и механическим повреждениям, что позволяет применять "СТБ Пластивуд" в интерьерах ресторанов и гостиниц. На ресторанную мебель по желанию заказчика можем нанести декоративный логотип или герб заведения.

Габариты **аперитивной телеги** 600х600 мм., при высоте 820 мм. Габарит подбирали под высоту столов для создания единого горизонта.

Габариты **подставки под сумку** В250 Ш230 Г320 ресторанный стандарт. Просчитанный под человека сидящего на стуле. На подставке спокойно помещается портфель. Описание подставки Разработана высокая подставка для сочетания с барным стулом. Такая подставка выше стандартной на 300 мм.

Габариты **тележки для дижестива** 900х600 мм., при высоте 820 мм. Периметральный борт верхней столешницы предупреждает падение сервировки.

Классическая **грифельная доска**. Размер рабочего поля 1000х600мм

Нижняя полка **сервировочного столика** начинается с высоты 120 мм

По техническим требованиям столешница **тележки для свадебного торта** 600х800 мм и не имеет вертикальных бортов

**Столики для кальяна** могут быть исполнены с изящными резными накладками из полимера, хорошо подчеркивающими стиль изделия

## Купить Производим сервировочную мебель с применением отделки из полиуретана под дерево и металл

Большой опыт в изготовлении сервировочной мебели с применением отделки из полиуретана под дерево и металл

233

В наличии

Монтаж накладок на изделие заказчика

0 ₽ Купить

Добавить к сравнению