

U trendu

minimalizam i elegancija



ODABIR KVALITETNOG I VRHUNSKI DIZAJNIRANOG SUĐA, PRIBORA I ČAŠA IZNIMNO JE VAŽAN SEGMENT USPJEŠNOG POSLOVANJA HOTELA I RESTORANA, A MINIMALIZAM I SVEVREMENSKA ELEGANCIJA UZ SVJETSKI POZNATE BRENDOVE, ODABIR SU S KOJIM SE NE MOŽE POGRIJEŠITI



uvremeni trendovi u dizajnu reflektiraju se i u hotelijerstvu i ugostiteljstvu, ne samo pri uređenju soba i restorana, već i pri izboru pribora, čaša, suđa...

Iako su minimalizam i svevremenska elegancija danas trendu u suvremenom dizajnu, ne mogu se zanemariti ni avangardni modeli, koji su donekle limitirani, obzirom da u suvremenom načinu života ipak trebaju udovoljiti funkcionalnim zahtjevima i lakoći održavanja.

Nedekorirano, odnosno bijelo porculansko suđe i modeli za slow food objedovanje trenutno su među najpopularnijima, a Villeroy Boch jedna je od vodećih tvrtki u ovom segmentu. Za razliku od proizvođača čija bijela boja porculana sadrži hladniju sivu nijansu, suđe tvrtke Villeroy Boch profinjenije je i oku ugodnije krem nijanse bijelog porculana. Osim toga, posjeduje i najveći broj modela za slow food način serviranja.

Modeli porculanskog suđa namijenjeni slow foodu sve su inovativniji, maštovitiji, atraktivniji te time izazivaju pozitivne reakcije kod gosta, pojačavajući cjelokupan dojam.

Danas je slow food elegantniji i profinjeniji način objedovanja namijenjen gurmanima. Jedinstveni i vrlo ukusni obroci količinski su manji, pri čemu se za svaki obrok odabire odgovarajuće vino u odgovarajućoj čaši. To naravno zahtjeva i veliki izbor čaša za vino.

Ako ste ljubitelj avangardnijih modela pribora za jelo, nećete pogriješiti odlučite li se za marku Berndorf, iako su ti modeli proizvedeni u Švicarskoj nešto više cijene. No, Berndorf nudi po vrlo povoljnim cijenama i modele za klasične ili rustikalnije objekte.

Kad su u pitanju čaše, tvrtka Schott Zwiesel danas je najjača i najprisutnija u visokokvalitetnim hotelima i restoranima. Prije sedam godina patentirala je TRITAN - kristalno staklo koje je zahvaljujući cirkonu sjajnije, a titanu čvršće te elastičnije od uobičajenog kristalnog stakla. Stoga nije slučajno da čaše Schott Zwiesel koristi i Burj-al-Arab u Dubaiju, jedan od najekskluzivnijih svjetskih hotela.

Iznimnu kvalitetu ovog proizvođača prepoznali su i hrvatski hotelijeri te trenutno oko 80 posto hotela sa četiri i pet zvjezdica koristi čaše Schott Zwiesel, a i većina zagrebačkih vrhunskih restorana nije imala dvojbi pri izboru. Ona su u svijetu jednostavno priznate kao najbolje čaše za ugostiteljstvo.

Kao ispravno odabrati?

Kad je riječ o samom odabiru suđa i pribora, potrebno je imati u vidu interijer kojem je namijenjen te dobavljača. Ukoliko dizajn prostora i suđa nije usklađen, konačan dojam je loš i konfuzan, a neće ga popraviti ni vrhunska kvaliteta, ni poznata marka.

Stoga se ekskluzivni i poznati brendovi biraju za luksuzna mjesta, odnosno za elegantne i sofisticirane interijere bira se suđe iz domene slow food dizajna, dok će kod avangardnih i ultra modernih interijera dobar odabir biti dan od modela iz Berndorfove avangarde.

A kad je riječ o manjim restoranima, klasičnim mjestima s pristupačnim cijenama, hotelima s tri zvjezdice, poznato ime nije više toliko važno, primarna je kvaliteta uz prikladan dizajn. Tako će primjerice i elegantan češki porculan s glazurum - koja se za razliku od običnih tanjura peče na puno više stup-



njeva - biti vrlo dobar odabir.

Kad su dobavljači u pitanju, uvijek treba odabrati onog dobavljača koji će odabrani asortiman kontinuirano imati u ponudi. Tako će se u početku izbjeći jedan od čestih problema ugostiteljstva, kada se manjak suđa nadomješta suđem drugog dizajna i marke, jer dobavljač nema više u ponudi prvobitni asortiman. Više informacija na www.alexandercommerce.hr, e-mail: alexander-commerce@zg.t-com.hr ●

