

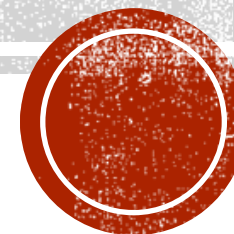
МАЈИ СТОНИ ИНВЕНТАР



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE



ВИСОКА
ХОТЕЛНИЈЕРСКА ШКОЛА
БЕОГРАД
THE COLLEGE OF
HOTEL MANAGEMENT
BELGRADE



- Под малим стоним инвентаром подразумева се сав онај инвентар који се служе сви гости за столом а који истовремено може да представља и декорацију самог стола.



ПОСИПАЧИ ЗА СО И БИБЕР

- Данас се употребљавају посипачи од стакла или кераике.
- Веома је важно одржавање посипача наручито сланика. Они се морају свакодневно прати брисати и допуњавати сољу.
- Посипачи за бибер се морају редовно проверавати зато што се користе ређе од посипача за со.



КАРАФИНДЛ

- Карафиндл представља посебно дизајниран сталак са две флашице жа уље и сирће.
- Постоји и карафиндл са четири флашице за сунцокретово уље, маслиново уље, алкохолно сирће и балзамико сирће.
- Држе се на сервисном столу и користе се по потреби.



СТОНА АПОТЕКА

- Ове посуде могу бити изграђене од стакла или порцелана. Обично су са поклопцем и кашичицом.
- Преко сенфа се обично налива пар капи уља да се он неби осушио .
- Када се доносе гостима треба да су пуне.
- Држе се на сервисном столу.
- У ову групу спадају посуде за сенф, соја сос, табаско сос, слатко љути сос.



ПОСИПАЧИ ЗА ШЕЋЕР

- Постоје две врсте посипача за шећер (шећерњаче)
 1. Они који се користе на доручко уз допле напитке
 2. Они који се користе уз сервирањ воћа (диња, малина, јагода...)
- Основна разлика је у ситу јер се у шећерњаче за доручак сипа кристални шећер и посипачи могу бити у облику чинијица са поклопцем и кашичицом.
- Док други имају ситно сито зато што се у њих сипа шећер у праху.
- Шећерњаче које се користе за доручак стоје на столу испред госта док посипачи који се користе за посипање воћа стоје на сервисном столу.





СТАЛАК ЗА ЧАЧКАЛИЦЕ

- Данас су у употреби такозване хигијенске чачкалице, што значи да је свака чачкалица упакована у папир.
- Сталак за чачкалице може бити од стакла или керамике.
- У ресторанима углавном стоје на столовима а на свечаним пријемима се додају накнадно након главног јела.
- Чачкалице могу стајати и у оквиру сталка са посипачима.



ПЕПЕЉАРЕ

- Пепељаре су некад биле неизоставан део малог инвентара.
- Углавном се праве од стакла, порцелана и метала.
- За терасе и баште се користе дубљ пепељаре због ветра.
- Посебно се праве пепељаре за томпусе .
- Гости не користе пепељаре само за опушке и пепео већ у њих одлажу и отпатке (папириће и жвакаће гуме).
- Ако пушење није дозвољено у ресторану уместо пепељара се постављају специјално дизајниране посуде за одлагање отпадака.





ВАЗА ЗА ЦВЕЋЕ

- Најлепша декорација на столу је свеже цвеће у одговарајућим вазама.
- За угоститељску намену најбоље су ниске и у доњем делу проширене вазе , јер не заклањају видик гостима и стабилније су.



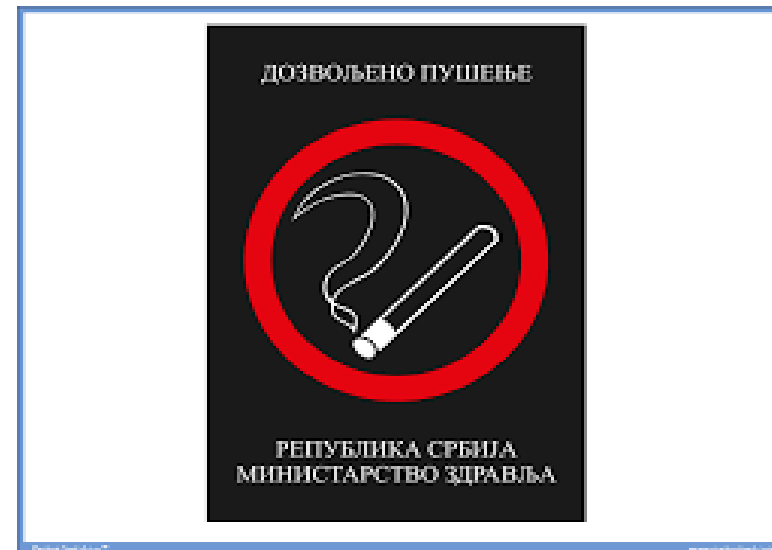
СВЕЋЊАЦИ

- Постоје свећњаци за једну или две свеће и за више њих .
- На свечаним пријемима се користе сребрни свећњаци различитих величина.
- Сви свећњаци треба да буду постављени тако да не сметају гостима и да су безбедни за употребу.



СТОНЕ ТАБЛИЦЕ СА ОБАВЕШТЕЊИМА

- Овде убрајамо различите сталке са бројевима и називима столова , натписе за резервације као и знакове дозвољено - забрањено пушење.



СТАЛАК ЗА ПАПИРНЕ САЛВЕТЕ

- Користе се углавном у бољим ресторанима који поред платнених салвета на столове постављају и ове сталке са неколико папирних салвета.



- Битно је да мали стони инвентар буде припремљен јер се користи у току рада.
- Као и остали инвентар не сме бити оштећен нити искрзан.
- Сваки комад који је оштећен избацује се из употребе.

