



RESNYANSKIY
DESIGN

APERITIVO

BAR

Концепция баров

DATA

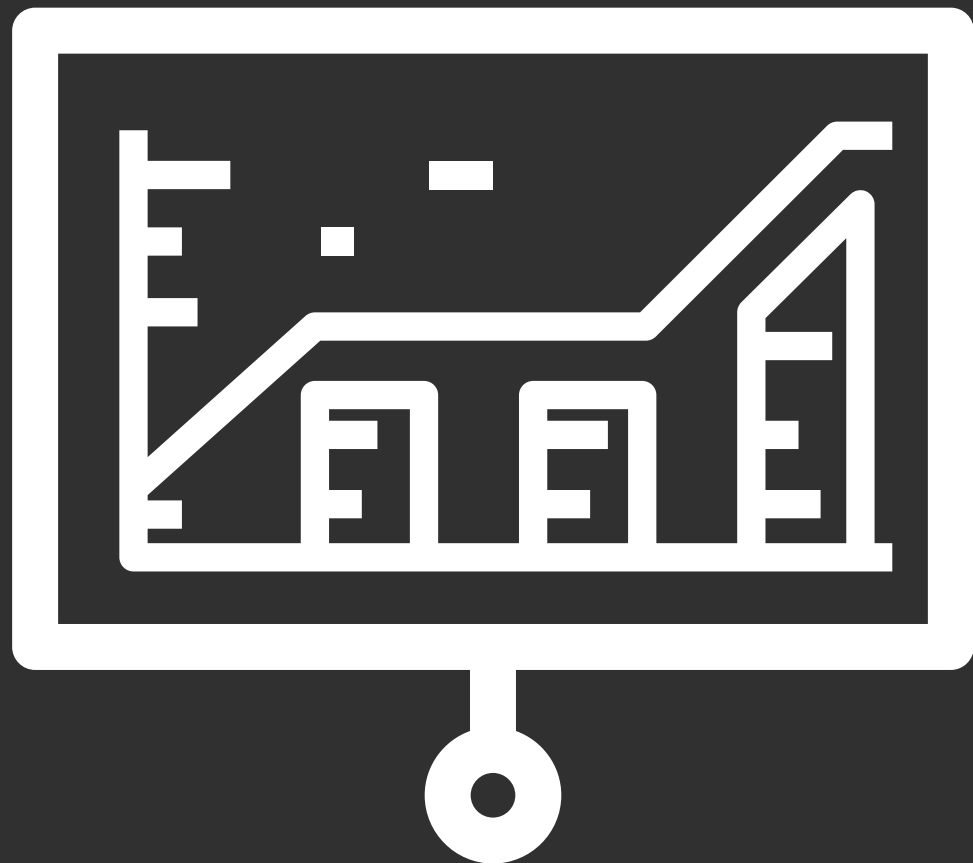
ВВОДНЫЕ ДАННЫЕ

- Режим работы бара ежедневно с 14.00 до 02.00
- Средний возраст посетителей 18-45 лет
- Количество посадочных мест 30-40
- Вместительность бара 60-70 человек
- Площадь торгового зала 70-80 кв.м
- Площадь подсобных помещений и туалетов 20-30 кв.м
- Количество мест на террасе 20 посадочных мест
- Средний чек на человека напитки (два коктейля) 500 руб.
- Средний чек на человека напитки (бокал вина + закуски) 1000 руб.
- Оборачиваемость стола за день 4 раза
- Количество персонала в пик загрузки 3 человека
- Количество персонала при минимальной загрузке 1 человек
- Накрутка на бар 600%
- Накрутка на кухне 300%



PLACE

ПАРАМЕТРЫ ПОМЕЩЕНИЯ



- Помещение 100-130 кв.м
- Горячее и холодное водоснабжение
- Отопление
- Электричество не менее 20 Квт.
- Наличие двух входов
- Отсутствие по близости школ и детских садов в районе 100 метров
- Помещение должно соответствовать требованиям Роспотребнадзора и МЧС в регионе для получения лицензии
- Наличие витринных окон
- Наличие места для летней веранды
- Наличие приточно-вытяжной вентиляции
- Наличие парковки
- Первый этаж
- Проходное место
- Не жилой дом
- Долгосрочный договор аренды
- Наличие телефона и интернета
- Желательно высокие потолки
- Для "Роза Хутор" необходимо ещё аренда небольшого тёплого склада на 20 кв.м с водой и канализацией. Для хранения запасов продукции и приготовления настоек.

PHILOSOPHY

ФИЛОСОФИЯ

Бар "Aperetivo" – это бар в котором гостям предлагаются крафтовые напитки и коктейли на основе водки (дистиллята) сиропов, настоек и вина. Особенностью этого заведения является то что все напитки изготавливаются и продаются непосредственно через систему контроля розлива алкоголя СКАБАРА. Даная система за несколько секунд в автоматическом режиме приготавливает коктейль гостю, ведёт учёт проданного и исключает факты воровства в баре.

Бар "Aperetivo" – это современный и умный бар для встречи с друзьями, отдыха с коллегами. Это культурный центр для общения, деловых встреч, праздников и мероприятий. Это позитивное настроение и масса впечатлений от общения в непринуждённой обстановке. Это приятные цены и множество специальных предложений для гостей. Это огромное количество настоек собственного приготовления. Это лёгкая кухня с закусками и приятным дополнением к бокалу вина.



DESIGN

ДИЗАЙН БАРА

Дизайн бара выполнен в аскетичном стиле. Простые и выдержанные элементы дизайна которые не перегружают помещение, и в то же время делают его уютным. За счет мягких диванов с разноцветными подушками, большим количеством зелени, контурной подсветкой с плавно меняющимся цветом освещения во всем помещении, создаётся клубная атмосфера, располагающая для приятного времяпровождения. Низкая посадка и раскиданные вокруг центрального дивана чайные столики, predisполагают к комфортному отдыху и мобильности как для двух человек, так и для нескольких компаний.





MENU BAR

БАРНАЯ КАРТА

- Настойки – 30 видов
- Водка – 2 вида (один вид для коктейлей, второй премиум)
- Алкогольные Коктейли – 20 видов
- Безалкогольные коктейли – 5 видов
- Вино разливное – 6 видов
- Пиво бутылочное – 3 вида
- Безалкогольные напитки – 10 видов
- Чай, Кофе, Горячий шоколад

ТЕХНОЛОГИЯ

Все напитки приготавливаются непосредственно в баре, большая часть приготовленных настоек хранится в специальных колбах расположенных в зоне бара и на стенах на видных местах. Через специальные трубки напитки поступают в систему контроля розлива СКАБАРА, через которую ведётся продажа и учёт. Система так-же смешивает ингредиенты для коктейлей. Для этого в качестве базы используется водка которая, перемешивается с сиропом вкуса известного коктейля например Лонг-Айленд. По вкусу и качеству коктейль не уступает оригинальному коктейлю и делает его себестоимость дешевле в четыре раза. Таким образом концепция бара позволяет делать конкурентные цены и при этом хорошо зарабатывать на этом. За счёт того, что все коктейли и настойки базируются на водке, целесообразнее всего подписать договор с алкогольной компанией на эксклюзив по водке и получить под это самую низкую цену на водку, посуду, бюджет на мероприятия, бесплатная продукция под специальные акции. Таким образом ещё уменьшив себестоимость напитка на 10-25%

Для клиентов в барной карте названия всех коктейлей будут заменены на новые созвучные названия, например Длинный Айленд (Лонг-Айленд), Клубная-Лида (Куба-Либра). В начале мы указываем наше название и в скобках пишется аналог коктейля. Внизу барной карты мелкими буквами мы указываем что все коктейли приготовленные на основе водки и сиропов. Так мы можем избежать дополнительных вопросов от клиентов.

ОБЫЧНЫЙ БАР

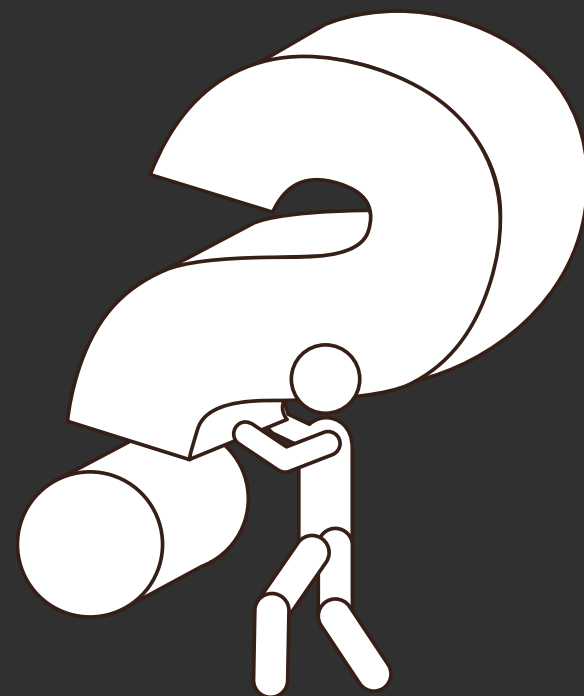
ЦЕНА
400 РУБ.



ЛОНГ-АЙЛЕНД

Себест-сть
180 руб.
за 250 гр.

ГДЕ БУДУТ
ПИТЬ?



ЧТО БЫСТРЕЕ
ОКУПИТСЯ?

APERETIVO BAR

ЦЕНА
250 РУБ.



ДЛИННЫЙ
АЙЛЕНД

Себест-сть
40 руб.
за 250 гр.

ЦЕНА
150 РУБ.



НАСТОЙКА

Себест-сть
20 руб.
за 50 гр.

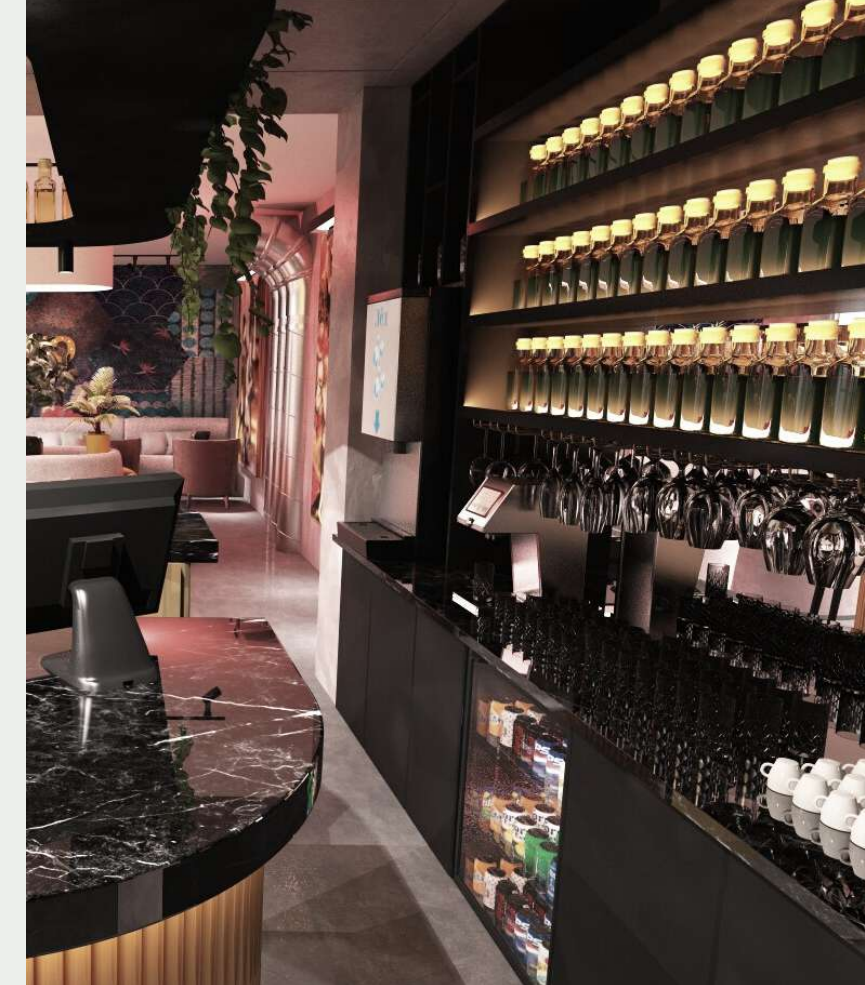
HOW IT WORKS

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Клиент делает заказ на баре у Бармена. Бармен пробивает заказ на кассе, рассчитывает гостя и даёт чек с Q-r кодом. Далее клиент с этим чеком подходит к зоне приготовления напитков в которой находится оборудование СКАБАРА, бокалы, холодильники с ассортиментом безалкогольной продукции и все необходимое для приготовления напитков.

Гость прикладывает чек с кодом к считывателю, на экране СКАБАРА высвечивается заказанный напиток, далее гость берёт нужный бокал и ставит его в указанное на станции место. Далее гость нажимает кнопку налить и станция автоматически, за несколько секунд наливает нужный напиток. После этого гость может по желанию добавить лёд, используя специальный автомат со льдом, просто прислонив бокал к кнопке, автомат выдаст в стакан порцию льда. Так на приготовление заказа клиент тратит максимум одну минуту своего времени.

Главная задача грамотно расположить все необходимое в зоне приготовления напитков и тогда клиенту будет удобно делать свой заказ, не доставляя ему каких либо неудобств. Если у клиента несколько напитков, он может их приготовить сразу или по мере необходимости. То-есть изначально оплатив на кассе 5 коктейлей, он может со своим чеком наливать напитки по мере необходимости или выпить их в другой день. Это создает дополнительное удобство для гостя и для персонала.



Помимо барной зоны для самообслуживания клиентов, на барной стойке будут располагаться винные краны, где гость может сидя за стойкой через кран наливать себе вино, в автоматическом режиме, просто приложив чек к сканеру и выбрав на небольшом экране нужное вино. Все остальные безалкогольные напитки находятся в холодильниках под столешницей в зоне разлива напитков. Данные холодильники оборудованы электронным замком и при покупке напитка Бармен нажимает на кнопку в баре для автоматического открытия холодильника, далее гость берет сам из холодильника нужный напиток. Для приготовления горячих напитков в зоне приготовления напитков располагается полностью автоматическая кофемашина, которая в автоматическом режиме приготавливает нужный напиток, клиенту остается только приложить чек к сканеру, выбрать чашку, поставить её в специальное место и нажать на нужный напиток. Без пробитого заказа кофемашина не позволит пролить.

ENJOY IN THE BAR.

За счёт того что себестоимость настоек и коктейлей низкая, мы можем устраивать счастливые часы для гостей, когда при заказе одного напитка гость получает второй бесплатно.

Данные акции хорошо работают для привлечения гостей в часы когда в заведении не очень много посетителей или в низкий сезон. Заполнить тем самым пробелы в работе бара.

Так же в баре будут продаваться настойки в графинах по 100, 200, 300, 500, 1000 мл.

При заказе настойки 500 мл., к настойке бесплатно предоставляется закуска с соленьями или маринадами.

При заказе настойки 1000 мл. стоимость напитка будет дешевле на 20% от цены если бы гость заказывал их по порциям.

BENEFITS

ПРИЕМУЩЕСТВА



СЕБЕСТОИМОСТЬ

Низкая себестоимость продаваемой продукции.



СКОРОСТЬ

Быстрая скорость приготовления напитков в баре.



ПЕРСОНАЛ

Экономия на персонале за счёт автоматического бара и самообслуживания.



КАЧЕСТВО

Неизменное качество пролитых напитков.





APPLICATION

ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ТЕЛЕФОНОВ

В дальнейшей работе бара планируется разработать специальное приложение для мобильных устройств, где гости могут зарегистрироваться и оплачивать заказы через мобильное устройство, привязав к приложению свою кредитную карту, и после оплаты пользователи смогут автоматически получать на телефоне Q-r код, который прикладывают к сканеру в барной зоне самообслуживания и наливают оплаченный напиток. Так же в приложении будет находиться меню с закусками и напитками, новости бара, программа бара, возможность заказа столика и оповещение о специальных предложениях.

MENU FOOD

КУХНЯ

Кухня в концепции бара не подразумевает в себе полноценное ресторанное меню, и базируется на легких закусках для коктейлей, настоек или вина.

Бар-кухня сфокусирована на красивой подаче и оформлении легких закусок, мясных и сырных тарелок, тапасов, пинчосов, сэндвичей, маринадов, и других видов холодных закусок, которые быстро приготавливаются и замечательно подходят для настоек, коктейлей и вина. Все закуски располагаются на витрине в баре-кухне, где гости могут без меню выбрать понравившуюся закуску.

Большая часть закусок подаются на деревянных досках разных размеров:

S – маленькая доска 690 руб. к ней в счастливый час будет бесплатно прилагаться 2 настойки бесплатно.

L – средняя доска 990 руб., к ней в счастливый час будет бесплатно прилагаться 4 настойки бесплатно.

XL – большая доска 1690 руб., к ней в счастливый час будет бесплатно прилагаться 6 настоек бесплатно.

XXXL – самая большая доска 2900 руб., к ней в счастливый час будет бесплатно прилагаться 10 настоек бесплатно. Остальные закуски будут подаваться в маленьких глубоких тарелочках по 50-100 гр., Стоимостью от 200-350 руб. Некоторые закуски будут автоматически прилагаться при заказе 5 настоек одновременно.

При заказе любых алкогольных напитков гость автоматически получает маленькую тарелочку с орешками, попкорном и солёными печеньками. Таким образом гость помимо напитка получает подарок от бара в виде легкой закуски.



MENU FOOD

МЕНЮ

Тапасы - 8 видов

Пинчосы - 6 видов

Соленья - 6 видов

Салаты - 4 вида

Закуски холодные - 4 вида

Сэндвичи - 4 вида

Доска с сырами - 4 вида

Доска с хамоном и колбасами - 4 вида

Доска с хамоном, колбасами и сырами - 4 вида

Торты - 3 вида

Мороженное - 3 вида

Фруктовое ассорти - 1 вид



SNACKS



СОЛЕНЬЯ

Маринованные
соленья с багетом и
орехами



ХУМУС

Тарелка Хумуса с
овощами



САЛАТ

Слат Моцарелла с
помидорами

SNACKS



ЗАКУСКА ПАУЛО

Хамон с оливками,
маслинами, травами и
воноградом



ТАПАСЫ ПИККА

Набор из пяти тапасов
на выбор



ЗАКУСКА РОШ

Слат Моцарелла с
помидорами

SNACKS



СЭНДВИЧ БАРИ
Сэндвич с вяленой
колбасой, сыром,
перцем и рукколой



ТАРЕЛКА СНОК
Ассорти из сыров,
инжир, виноград,
орехи, мёд.



ЧИЗКЕЙК
Сырный торт

SNACKS



АРАХИС

Подается бесплатно к
любым алкогольным
напиткам.



НАБОР ИЗ СНЭКОВ

Ассорти из снеков,
подается бесплатно
при заказе 1 литра
настойки.



ПОПКОРН

Подается бесплатно к
любым алкогольным
напиткам.

ЗАКУСКА БРИК

Ассорти из сыров,
орехи, инжир, мёд

690 Руб.



ЗАКУСКА ФЛИНК

Ассорти из колбас,
маслины, руккола,
хамон.

1190 Руб.



ЗАКУСКА ВИКУС

Ассорти из колбас,
хамона, сыров

990 Руб.



ЗАКУСКА ЛУКИ

Большое ассорти из
колбас и сыра,
маслины, руккола,
хамон.

1690 Руб.



SERVICE

СЕРВИС

При заказе закусок гость оплачивает заказ на баре, получает чек с номером заказа и садится за свободный столик. Бармен приготавливает нужный заказ или берет уже готовую закуску с витрины и выкладывает на доску или тарелочку, дополняет заказ салфеткой и маленькой вилочкой для закусок. После этого ставит готовый заказ на барную стойку кладет чек с номером и объявляет в громкоговоритель номер заказа. Далее гость подходит и забирает свой заказ.

Помимо закусок, в ассортименте так же присутствуют небольшие десерты и мороженное, данные десерты поставляются в замороженном виде, размораживаются и выкладываются на витрину. Гости могут их заказать к чаю или кофе или для гостей с детьми.

Для того чтобы все заказы отдавались быстро и не занимали большого времени на приготовлении. Днём при открытии заведения пока не очень большой наплыв посетителей, бармен нарезает большое количество заготовок и расфасовывает их по специальным боксам, накрывает плёнкой, ставит дату и убирает в холодильник. Параллельно он разогревает хлеб в печи, нарезает его на сэндвичи и делает заготовки. Он заполняет витрину закусками, делает новые закуски на вечер в большом количестве и так же расфасовывает их по боксам и убирает в холодильник. Чем больше заготовок успеет сделать бармен, тем больше гостей сможет он обслужить в наплыв посетителей.





SERVICE

СЕРВИС

Вечером когда начинаются основные заказы по закускам, бармен берет уже готовые заготовки, докладывает их в витрину или выкладывает уже нарезанные вяленые колбасы или сыры на доски и украшая их дополнительными ингредиентами. За счёт того что весь ассортимент меню с закускам, будет основан только на полуфабрикатах высокой степени готовности, отпадает необходимость в затратах на дорогостоящее кухонное оборудование, дополнительную мощную кухонную вентиляцию и больших затратах на ежемесячные коммунальные платежи. Таким образом снижается затратная часть на проект и его дальнейшее обслуживание.

Все полуфабрикаты будут поступать в упаковке, храниться на небольшом складском помещении оборудованным стеллажами и холодильниками, после чего доводится до высокой степени готовности в баре-кухне.

Так же в складском помещении будет располагаться печь для разогрева замороженного хлеба, который будет потом использоваться для приготовления сэндвичей и пинчосов, морозильный ларь для хранения замороженного хлеба, десертов и мороженого.

STAFF

ПЕРСОНАЛ

БАРМЕН 1

График работы 2/2
с 14.00 до 02.00

Обязанности:

Приготовление заготовок на вечер, работа с кассой, уборка в зале, мытьё посуды, пополнение ассортимента витрины, приготовление закусок, вынос мусора, уборка бара, пополнение стаканов в зоне самообслуживания, составление заказа на напитки и продукты.

Зарплата

45 000 руб. + 5 % от выручки

БАРМЕН 2

График работы 2/2
с 14.00 до 02.00

Обязанности:

Приготовление заготовок на вечер, работа с кассой, уборка в зале, мытьё посуды, пополнение ассортимента витрины, приготовление закусок, вынос мусора, уборка бара, пополнение стаканов в зоне самообслуживания, составление заказа на напитки и продукты.

Зарплата

45 000 руб. + 5 % от выручки

БАРМЕН 3

График работы 5/2
с 16.00 до 24.00

Обязанности:

Приготовление заготовок на вечер, работа с кассой, уборка в зале, мытьё посуды, пополнение ассортимента витрины, приготовление закусок, вынос мусора, уборка бара, пополнение стаканов в зоне самообслуживания, составление заказа на напитки и продукты.

Зарплата

45 000 руб. + 5 % от выручки

УРАВЛЯЮЩИЙ

График работы 5/2
с 11.00 до 15.00
с 19.00 до 23.00

Обязанности:

Заказ напитков и продуктов, закупка, контроль качества, контроль сервиса, снятие остатков, составление графиков, приготовление закусок, уборка в зале, составление программы на неделю, работа с отзывами в интернете, административная работа.

Зарплата

100 000 руб. + 10 % от прибыли



OUTSOURCING

ПЕРСОНАЛ АУТСОРСИНГ

АУТСОРСИНГ БУХГАЛТЕРИИ

- Сбор, обработка и учет первичной документации (договора, акты, накладные, z -отчёты и т.д).
- Составление и сдача в ИФНС, ПФР, ФСС всех форм бухгалтерской и налоговой отчетности.
- Расчет всех необходимых налогов
- Подготовка платежных поручений.
- Кадровый учет, оптимизация налогов и юридические услуги.
- В случае налоговой проверки или вызова в налоговую
- Составление технологических карт и калькуляционных карт.

20 000 РУБ./МЕСЯЦ

СЕО И SMM ПРОДВИЖЕНИЕ

- SEO оптимизация
- SEO продвижение
- Создание контента
- Аналитика сайта и мобильных приложений
- Аналитика общей стратегии присутствия в социальных сетях
- Графический дизайн
- E-mail-маркетинг
- Почтовые рассылки
- Работа с негативом

40 000 РУБ./МЕСЯЦ

КЛИНИНГОВАЯ ФИРМА

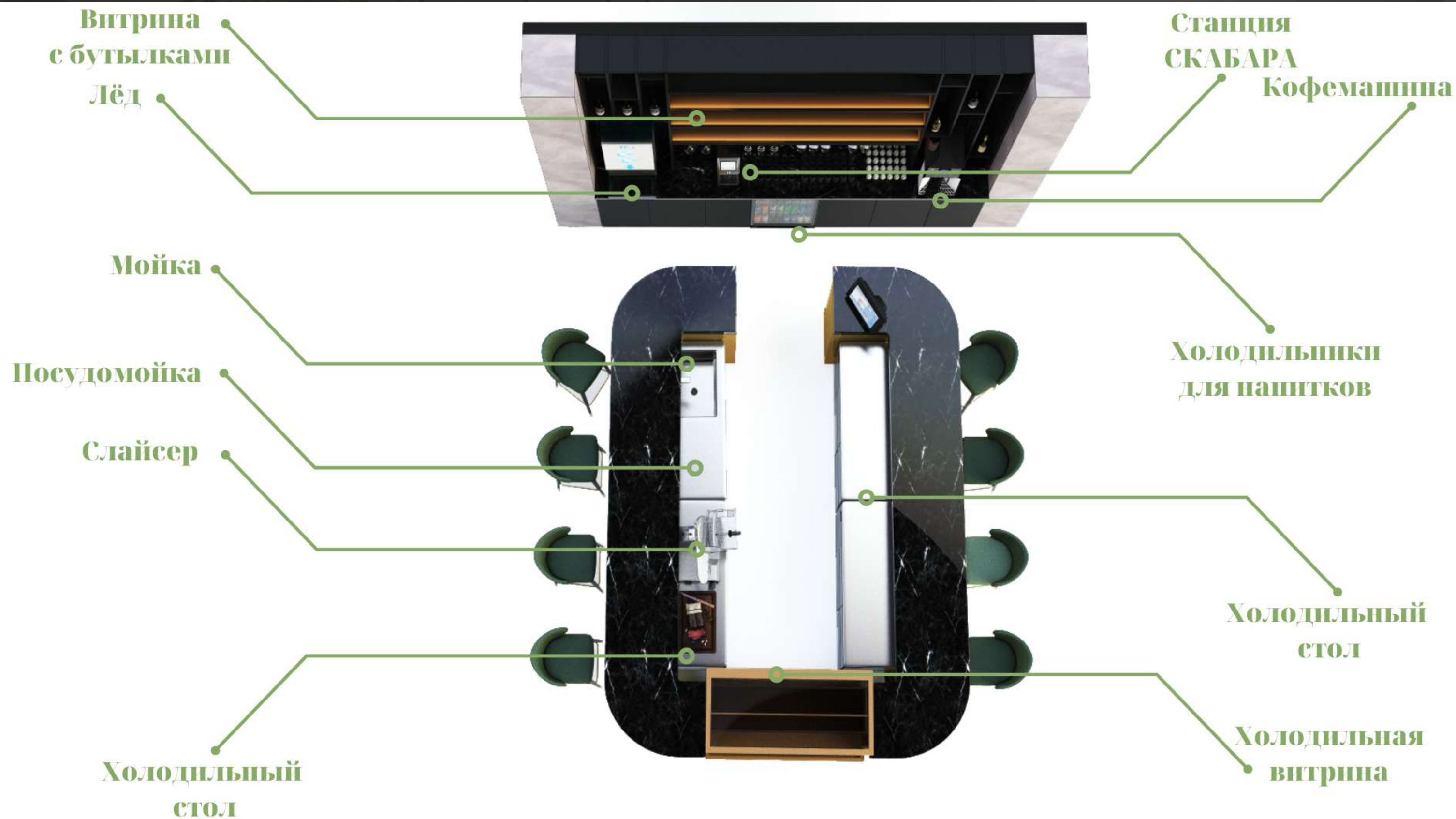
- чистки и дезинфекция
- мытьё напольных покрытий
- избавления от пыли различных люстр, светильников, торшеров и бра
- мытьё окон и дверей
- удаления пыли и пятен с зеркальных поверхностей
- влажная уборка мебели и элементов интерьера
- удаления следов жира на вытяжках и других видимых местах
- мытья кухонных бытовых приборов
- избавления от грязи стеновых панелей

50 000 РУБ./МЕСЯЦ



PLAN

ПЛАН БАРА



MARKETING

МАРКЕТИНГ



БАННЕРЫ

Размещение рекламы на рекламных баннерах при въезде.

МЕРОПРИЯТИЯ

Проведение тематических мероприятий, работа Диджеев по вечерам. Разработка специальных предложений на каждый месяц.

ИНТЕРНЕТ

Раскрутка сайта в интернете, работа с клиентской базой, раскрутка в социальных сетях, рассылка специальных предложений, работа с отзывами гостей, разработка тематического контента для интернета.

ПОЛИГРАФИЯ

Размещение рекламных брошюр на стойках регистрации отелей, размещение фотоотчётов в местных журналах светской хроники.



EQUIPMENT

ОБОРУДОВАНИЕ

- Оборудование бара – 711 732 руб.
- Оборудование СКАБАРА – 900 000 руб.
- Оборудование подсобного помещения – 260 989 руб.
- Закупка посуды и стекла – 296 477 руб.



1		Нож универсальный 138 мм Chef Luxstahl [A-5506/3]	КТ1302	402 руб.	3	1 206 руб.
2		Нож универсальный 208 мм Chef Luxstahl [A-8303/3]	КТ1304	645 руб.	4	2 580 руб.
3		Нож универсальный 100 мм Chef Luxstahl [A-4008/3]	КТ1301	391 руб.	4	1 564 руб.
4		Нож поварской 205 мм Chef Luxstahl [A-8200/3]	КТ1303	700 руб.	3	2 100 руб.
5		Нож для хлеба 208 мм Chef Luxstahl [A-8304/3]	КТ1306	616 руб.	3	1 848 руб.
6		Весы CAS ER JR-30 CB	мд298	9 111 руб.	1	9 111 руб.

7		<u>Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/3 327x176x100 мм [813-4]</u>	га16	324 руб.	20	6 480 руб.
8		<u>Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/6 176x164x100 мм [816-4]</u>	га24	280 руб.	20	5 600 руб.
9		<u>Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/6 176x164x65 мм [816-2]</u>	га23	200 руб.	10	2 000 руб.
10		<u>Ванна моечная с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 П краш</u>	сц098	17 178 руб.	1	17 178 руб.
11		<u>Слайсер CONVITO HBS-250</u>	л278	24 807 руб.	1	24 807 руб.
12		<u>Крышка Luxstahl из нержавеющей стали для GN 1/3 [813-L]</u>	га37	188 руб.	20	3 760 руб.

13		Крышка Luxstahl из нержавеющей стали для GN 1/6 [816-L]	га39	124 руб.	20	2 480 руб.
14		Шкаф холодильный барный CONVITO JGA-SC98	л231	22 791 руб.	3	68 373 руб.
15		Соковыжималка QUAMAR T94 для цитрусовых	ита430	31 632 руб.	1	31 632 руб.
16		Зонт вытяжной пристенный коробчатый NICOLD 3KBPO-1009	дн015	16 991 руб.	1	16 991 руб.
17		Кассета посудомоечная для тарелок 500x500x100 мм [JW-64B]	кт1571	1 259 руб.	1	1 259 руб.
18		Кассета посудомоечная универсальная 500x500x100 мм [JW-61]	кт1569	1 304 руб.	1	1 304 руб.

19		Машина стаканомоечная (посудомоечная) MACH EASY 40	ита1018	80 261 руб.	1	80 261 руб.
20		Стол охлаждаемый CRYSPI CWC-4,0 GN-1400	кпс009	85 995 руб.	3	257 985 руб.
21		Душирующее устройство на мойку без крана R0101020126	рлк04	0 руб.	1	0 руб.
22		Соковыжималка для овощей и фруктов BORK S800 79808	ду175	36 880 руб.	1	36 880 руб.
23		Витрина кондитерская ПОЛЮС Carboma Cube VXCv-0,9d	мт111	59 684 руб.	1	59 684 руб.
24		Кофемашина SAECO IPER Automatica	са078	113 630 руб.	1	113 630 руб.

Наименование	Артикул	Цена	Количество	Сумма
1  <u>Шкаф для одежды ШРМ-24</u>	шрм24	6 574 руб.	1	6 574 руб.
2  <u>Зонт вытяжной пристенный МВО-0,6 МСВ-1,2 П</u>	сц683	13 853 руб.	1	13 853 руб.
3  <u>Стеллаж со сплошными полками ТЕХНО-ТТ СТР-314/1506 краш</u>	сц514	17 113 руб.	2	34 226 руб.
4  <u>Стол производственный пристенный ТЕХНО-ТТ СПП-223/600 нерж</u>	сц343	12 293 руб.	1	12 293 руб.
5  <u>Ванна моечная с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/557 П краш</u>	сц308	18 328 руб.	1	18 328 руб.
6  <u>Стол производственный пристенный ТЕХНО-ТТ СПП-932/1800 нерж</u>	сц946	13 305 руб.	1	13 305 руб.

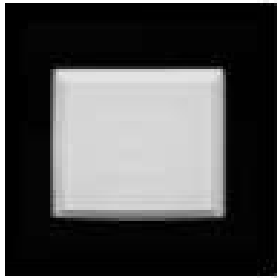
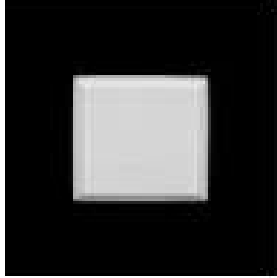
6		<u>Стол производственный пристенный ТЕХНО-ТТ СПП-932/1800 нерж</u>	сц946	13 305 руб.	1
7		<u>Шкаф холодильный POLAIR ШХ-0.5 ДС (DM105-S) (стеклянная дверь)</u>	pl024	40 352 руб.	2
8		<u>Ларь морозильный FROSTOR F 800SD</u>	сн70	35 955 руб.	1
9		<u>Вешалка CR330P металлическая</u>	шеф051	870 руб.	5
10		<u>Печь конвекционная LUXSTAHL FAST FV-SME404-LR</u>	ита1360	50 890 руб.	1



1		Полка настенная для досок ТЕХНО-ТТ ПН-115/600 (15 секций)	сц229	7 668 руб.	3	23 004 руб.
2		Контейнер для столовых приборов 3 ячейки [DLDC]	кт532	3 354 руб.	2	6 708 руб.
3		Кофейная пара с квадратным блюдцем «Collage» 80 мл	фк450	75 руб.	84	6 300 руб.
4		Чайная пара с квадратным блюдцем «Collage» 220 мл	фк451	125 руб.	84	10 500 руб.
5		Бокал для вина 615 мл Энотека [1050957, 44738/b]	8355	97.32 руб.	84	8 175 руб.
6		Бокал для вина 655 мл Энотека [1050955, 44238/b]	8358	96.70 руб.	84	8 123 руб.

7		Молочник 150 мл из нержавеющей стали [MLK150]	8745	250 руб.	5	1 250 руб.
8		Стопка 58 мл Istanbul [1080908, 42025/b]	4405	17.11 руб.	96	1 643 руб.
9		Штоф для водки 250 мл [3109]	295	278 руб.	36	10 008 руб.
10		Штоф для водки 500 мл [3109]	ст19	295 руб.	36	10 620 руб.
11		Бокал для пива 385 мл Tulipe [1120346, 44169/b]	816	53.22 руб.	84	4 470 руб.
12		Бокал для кофе 200 мл d=78 мм Irish Coffee [10с1561]	7840	56.70 руб.	84	4 763 руб.

13		Соусник круглый «Collage» 40 мл	фк890	42 руб.	30	1 260 руб.
14		Форма для выпечки круглая «Collage» 225 мл	фк903	92 руб.	50	4 600 руб.
15		Контейнер для столовых приборов 8 ячеек [JW-8B]	кт275	760 руб.	2	1 520 руб.
16		Френч-пресс 350 мл для фруктово-ягодного чая	кт163	395 руб.	30	11 850 руб.
17		Вилка столовая «Nizza» Luxstahl [DJ-12011]	кт1977	52 руб.	100	5 200 руб.
18		Ложка столовая «Nizza» Luxstahl [DJ-12011]	кт1978	50 руб.	100	5 000 руб.

19		Ложка чайная «Nizza» Luxstahl [DJ-12011]	КТ1979	41 руб.	100	4 100 руб.
20		Нож столовый «Nizza» Luxstahl [DJ-12011]	КТ1980	87 руб.	100	8 700 руб.
21		Тарелка квадратная «Corone Carre» 240x240 мм	ФК662	330 руб.	50	16 500 руб.
22		Тарелка квадратная «Corone Carre» 169x169 мм	ФК664	195 руб.	50	9 750 руб.
23		Стакан Рокс 305мл Даймонд синий [01020494]	2311	123 руб.	84	10 332 руб.
24		Стакан хайбол 470мл Даймонд фиолетовый [01010671]	2071	118 руб.	84	9 912 руб.



25		Стакан Рокс 305 мл Даймонд фиолетовый [01020495]	9205	123 руб.	84	10 332 руб.
----	---	--	------	----------	----	-------------

26		Доска для подачи "Свеча" 150x405 мм	9319	1 590 руб.	10	15 900 руб.
----	---	---	------	------------	----	-------------

27		Ложка кофейная «Nizza» Luxstahl [DJ-12011]	КТ2030	36 руб.	100	3 600 руб.
----	--	--	--------	---------	-----	------------

28		Конус для подачи картофеля фри 252 мм с соусником и подставкой	КТ50	625 руб.	20	12 500 руб.
----	---	--	------	----------	----	-------------

29		Доска для подачи закусок «Антипаста» с подставкой 600x180 мм	9405	2 590 руб.	5	12 950 руб.
----	---	--	------	------------	---	-------------



30		Доска для подачи «Ночь» 250х350 мм с желобком и отверстием для соусника, дуб	9408	1 890 руб.	10	18 900 руб.
31		Доска для подачи 245х245 мм с отделением для соусника	9471	2 190 руб.	10	21 900 руб.
32		Менажница деревянная 5 отделений 245х245 мм дуб	9485	2 190 руб.	10	21 900 руб.
33		Соусник «Corone Celeste» 53 мм синий+зеленый	фк0846	85 руб.	40	3 400 руб.
34		Креманка 270 мл Бэлл Призма рифленая [12с1578]	1230	31.50 руб.	48	1 512 руб.
35		Доска для подачи 360х80х20 мм бук промасленный	9198	490 руб.	10	4 900 руб.