

SHABBY CHIC – номинант премии German Design Awards 2019

Хит среди отелей ресторанов по всему миру – декор SHABBY CHIC компании SCHOENWALD – теперь признан и авторитетным жюри: номинирован на премию German Design Awards 2019 в категории Excellent Product Design / Tabletop.

«Помимо превосходного качества, «Made in Germany», компания SCHOENWALD всегда выделяется своим дизайном и уже получила множество премий по дизайну. Тем не менее, нам крайне приятно получить специальную номинацию для SHABBY CHIC» – говорит директор по маркетингу Маттиас Шоффель. German Design Awards 2019 – одна из престижнейших международных наград, и победители выбираются высокопрофессиональным жюри. Награды вручаются инновационным продуктам и проектам, а также их производителям и создателям, которые потрясли немецкий и международный мир дизайна. Выявление и общественное признание уникальных трендов в дизайне – вот основная цель премии.

✘ Урбанистический, нордический и очаровательный: декор SHABBY CHIC от компании SCHOENWALD сочетает ностальгический дух времени и современные линии профессиональной посуды. Всего доступно восемь различных рисунков: оттенки серо-синего, натурального камня, с или без орнамента. По словам Маттиаса Шоффеля они дают чувство домашнего уюта, пробуждают воспоминания и рассказывают истории. Чарующие образы SHABBY CHIC органично вписываются в модных бистро и высококлассных ресторанах, что находит многочисленные подтверждения по всему миру.

Made in Germany – не пустой звук. Город Шонвальд дал не только имя компании: все производство и дизайн сосредоточены в Верхней Франконии. Инновационные разработки и строгий контроль качества – гарантия, на которую профессионалы могут положиться. В 1879 году Йохан Николь Мюллер переоборудовал свою лесопилку в фабрику производства фарфора, начав с двух обжигательных печей. К 1896 году это было уже большое производство с персоналом 340 человек. С тех пор производство сохраняется в городе Шонвальд, Германия.

В ответ на мультикультурное разнообразие трендов в подаче еды Schoenwald представляет универсальные предметы из коллекции фарфора, которые могут играть различные роли, отведенные им шеф-поваром.

Культура готовой еды – не стиль Schoenwald. Каждая форма презентации еды требует разного подхода: будь то высококлассная кухня, корпоративная столовая или медицинское учреждение.

Фарфор для отеля должен быть особенно устойчив к износу. Специальная комбинация фарфора и глазури в сочетании с экстремально высокими температурами свыше 1400 градусов Цельсия позволяет минимизировать последствия использования изделий на профессиональной кухне. Твердый фарфор Schoenwald производится на одной из самых современных и высокоавтоматизированной фабрике в мире. Благодаря этому фарфор марки Schoenwald обладает следующими преимуществами:

- исключительная твердость;
- устойчивость к сколам благодаря оптимальному сочетанию дизайна и состава материала;
- устойчивость к царапинам и абразиву за счет сопротивляемости глазури;
- высокая функциональность – это фундаментальный принцип дизайна, а если быть точнее – возможность укладывать посуду стопкой (stackability);
- декорированный фарфор можно без опаски мыть в посудомоечной машине благодаря тому, что во время дополнительного обжига при очень высоких температурах краски декора проникают в глазурь, которая покрывает их как защитная пленка;
- оптимальное сохранение тепла;
- посуда разбивается на крупные фрагменты, а не острые осколки.