

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 214 330**

21 Número de solicitud: 201830692

51 Int. Cl.:

**A47G 21/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**14.05.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**19.06.2018**

71 Solicitantes:

**TABERNAS BIENMESABE, S.L. (100.0%)  
General Arrando, 26  
28010 MADRID ES**

72 Inventor/es:

**RIVERA SARMIENTO, Oscar Máximo**

74 Agente/Representante:

**URÍZAR ANASAGASTI, Jesús María**

54 Título: **Servicio de mesa**

ES 1 214 330 U

## DESCRIPCIÓN

Servicio de mesa.

### 5 **Objeto de la invención**

Como su propio título indica, el objeto de la invención es un servicio de mesa, entendiendo como tal un útil capaz de incluir diversos elementos que normalmente complementan los platos y vasos, de forma que un comensal dispone en el mismo de todo lo necesario para  
10 disfrutar de una comida en un restaurante o casa de comidas.

### **Antecedentes de la invención**

Un servicio de mesa completo incluye, además de la vajilla (platos y vasos), unos cubiertos  
15 (habitualmente cuchara, cuchillo y tenedor), al menos una servilleta, un plato o bandeja para el pan y la carta en la que se detalla el menú. En algunos restaurantes también se suele colocar un convoy con unas vinagreras y un salero, pero este útil permanece en la mesa, por lo que más que un servicio de mesa es una parte de la misma, similar al mantel en el sentido de que no se cambian con cada comensal, ni los envases, ni el contenido.

20

A excepción de las vinagreras, todos los demás elementos están almacenados o colocados en distintos lugares en la cocina o en salón y ha de ser el camarero que pone la mesa el que los distribuya adecuadamente en torno al plato de cada comensal, lo cual requiere, además de un tiempo, una cierta disciplina para evitar el olvido de alguno de estos accesorios que  
25 son indispensables para disfrutar de una comida.

Los únicos elementos que tradicionalmente se han agrupado en un único útil, comúnmente llamado servicio de mesa o convoy, son las vinagreras que contienen habitualmente tres espacios para otros tantos envases de: aceite, vinagre y sal. En los documentos  
30 encontrados en la documentación de patentes, por ejemplo en ES1070465, se describe un envase para servicio de mesa, que incluye un espacio para las servilletas y para unos cubiertos desechables; mientras que en el documento ES0291506 se detalla un soporte para utensilios de un servicio de mesa, que comprende, además de unos recintos para depositar las vinagreras, una serie de ganchos para unos cubiertos.

35

### **Descripción de la invención**

Basándose en la técnica anterior, el objetivo primordial de la presente invención es proporcionar un útil constitutivo de un auténtico servicio de mesa, bajo el punto de vista de que dispone de espacios habilitados para incluir todos los elementos necesarios para el desarrollo de una comida normal, conjuntamente con la vajilla, como pueden ser: el pan, los  
5 cubiertos, las servilletas y el menú o carta.

El camarero distribuye en la cocina o salón una serie de servicios de mesa de este tipo, colocando por orden los sucesivos productos en su habitáculo correspondiente, con lo cual  
10 rellena en un breve periodo de tiempo todos los servicios, y además se asegura que todos han quedado completos y que por tanto no falta un determinado producto en alguno. A continuación solo tiene que distribuir los servicios en cada mesa en función del número de comensales esperado en cada una de ellas, por lo que existe un importante ahorro de tiempo, además de la constatación de que no le falta nada del servicio a ninguno de los  
15 comensales. Este sistema de distribución es aséptico tanto por el recipiente contenedor (que puede lavarse en el lavaplatos como un elemento más de la vajilla), como en la manipulación de los productos y utensilios ya que el camarero que realiza esta función, al menos mientras está trabajando en ella, no está en contacto con otros productos alimenticios, o no, que pudieran transferir olores, sabores o impurezas al servicio de mesa.

20

### **Descripción de las figuras**

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de facilitar la comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria  
25 descriptiva un juego de dibujos en los que, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

La figura 1 muestra una vista en perspectiva desde un plano superior de un servicio de mesa (1) realizado conforme a este modelo.

30

La figura 2 representa una vista en perspectiva de un servicio de mesa mejorado, que incluye por ejemplo, dos espacios diferenciados para el pan.

### **Realización preferente de la invención**

35

Como se puede observar en las figuras referenciadas el servicio de mesa de la invención está constituido por un útil (1) en forma de recipiente, que se coloca enfrente a cada comensal o grupo de comensales, conjuntamente con los platos y, en su caso, un convoy con las vinagreras y la sal, que incluye:

- 5       – un recinto (11) para el pan;
- un recinto (12) para los cubiertos (2);
- un recinto (13) para al menos una servilleta; y
- un recinto para la carta o menú.

10       Como se aprecia en la Fig. 2 el recinto (11), destinado al pan, está abierto superiormente y presenta medios de soporte de una cesta (16) para contener más pan, o pan de otra categoría y/o tamaño. En una realización preferencial dicho recinto (11) dispone de una ventana lateral (111) de acceso, que permite coger el pan colocado en su interior. En una realización alternativa, el recinto (11) comprende también una solapa interior (15) que  
15       determina una división en dos espacios, inferior y superior, para panes diferentes y/o de distintos tamaños, lo mismo que la cesta (16), en la que por ejemplo se colocan trozos de pan o panes de ración, mientras que en la parte inferior del recinto (11) se rellena con colines, tostadas u otro tipo de panes para picoteo.

20       El recinto (11) destinado al pan está escoltado por otro recinto (12) destinado a incluir una serie de cubiertos (2), para uno o más comensales. Un tercer recinto (13), destinado a las servilletas, preferentemente está situado hacia uno de los costados del útil (1), ya que suele estar abierto por una ventana (131) lateral que facilita la extracción de dichas servilletas. Un cuarto recinto (14) destinado a sostener el menú preferentemente se ubica en el costado  
25       opuesto simplemente por el hecho de que no requiere la profundidad de los anteriores y por tanto se puede realizar con una altura menor que el resto de los recintos.

30       Como se aprecia en las figuras, todos los recintos de este útil (1) están abiertos hacia la cara superior y la cesta (16) es extraíble del recinto (11), lo cual, conjuntamente con el hecho de que este útil es metálico, de policarbonato o de un material similar, permite introducirlo en un lavaplatos para su limpieza después de cada uso, o cuando sea necesario.

35       Opcionalmente y por uno de los laterales de este útil (1) se disponen o fijan de medios de acoplamiento de un convoy con envases para el vinagre, aceite y/o sal, para tener así un

servicio de mesa totalmente completo en aquellos restaurantes en los que estos productos están a disposición del comensal.

5 Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que los materiales, forma, tamaño y disposición de los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación:

10

15

## REIVINDICACIONES

- 1.- Servicio de mesa, constituido por un útil (1) en forma de recipiente que se coloca para cada comensal, o conjunto de comensales, conjuntamente con la vajilla y, en su caso,  
5 un convoy con las vinagreras y la sal, **caracterizado** por que incluye:
- un recinto (11) para el pan;
  - un recinto (12) para los cubiertos (2);
  - un recinto (13) para al menos una servilleta; y
  - un recinto (14) para la carta o menú.
- 10
- 2.- Servicio de mesa, según la reivindicación 1, **caracterizado** por que el recinto (11), destinado al pan, está abierto superiormente y presenta medios de soporte de una cesta (16) para contener más pan, o pan de otra categoría y/o tamaño.
- 15
- 3.- Servicio de mesa, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que el recinto (11), destinado al pan, comprende una ventana lateral (111) de acceso.
- 4.- Servicio de mesa, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que el recinto (11), destinado al pan, comprende una solapa interior (15) que determina  
20 una división en dos espacios, inferior y superior, para panes diferentes y/o de distintos tamaños.
- 5.- Servicio de mesa, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que recinto (13), destinado a las servilletas, está abierto por una ventana (131) lateral.
- 25
- 6.- Servicio de mesa, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que todos los recintos existentes en el mismo están abiertos hacia la cara superior.
- 7.- Servicio de mesa, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que el útil (1) es metálico, de policarbonato o de un material similar lavable en un  
30 lavaplatos automático.

Fig. 1

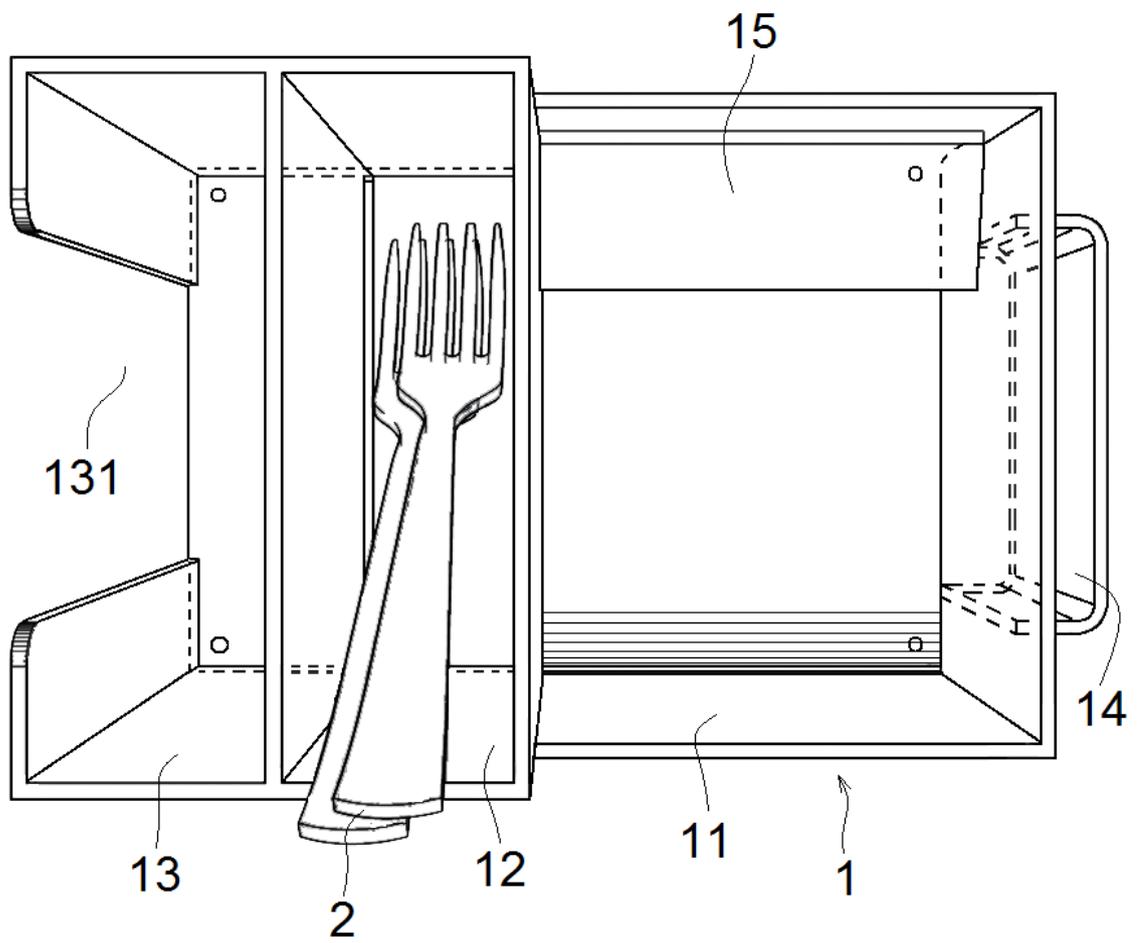


Fig. 2

