

# PROVEEDORES

## HOSTELTUR

ESPECIAL

# VESTUARIO PROFESIONAL

DOSSIER | Postres y dulces en restauración

OPINIÓN | ASEGO - ASOFAP

ENTREVISTA | Tomás Fuertes, presidente de Grupo Fuertes

OCTUBRE 2019 | #33

He ahí la cuestión que se plantean muchos restauradores, sabedores de la importancia que tiene la limpieza de los textiles que visten la mesa en la percepción final del comensal y, en consecuencia, en su diferenciación competitiva.

## ¿TEXTILES DE RESTAURANTE: LAVADO PROPIO O SERVICIO DE RENTING?

De sobra es conocido que los textiles de las mesas de un restaurante -entendiendo como tales los manteles, servilletas, cubremanteles, caminos de mesa e individuales- juegan un papel fundamental -entre otros elementos- en la imagen que proyecta el establecimiento. A sus opciones estéticas relacionadas con el diseño, los acabados, los colores, etc. hay que añadirle la parte vinculada con la calidad de los tejidos. ¿Por qué? Porque se trata de prendas que van a 'sufrir' un tráfico intenso en cuanto a usos y, sobre todo, en cuanto a lavados.

Como bien dice desde **Nacional Sadera**, su **Consejero Delegado, Luis Ramírez**, "la materia prima es lo más importante. Hay que utilizar hilatura de fibra larga e hilatura de dos cabos con alta torsión. Así, conseguimos mayor resistencia, elasticidad, mejor aspecto y menor propen-

sión del tejido a arrugarse".

Y ya puestos en materia de lavados industriales vinculados a los restaurantes, la pregunta que surge es si externalizan di-

cho servicio o lo tienen propio. Según **Roser Zapata, Laundry Business Expert de Girbau**, estos establecimientos optan por las dos. La decisión viene deter-



Para Girbau si el restaurante opta por disponer de sus propias máquinas de lavado, éstas han de ser sencillas de utilizar, sin apenas mantenimiento y capaces de asumir los lavados de forma rápida y eficaz para optimizar los resultados.

minada por múltiples variables, "pero habitualmente prevalecen los factores de gestión frente a los puramente económicos", declara Zapata. Y añade, "es decir, por norma general los restaurantes que disponen de una estructura y dimensión mediana externalizan el servicio porque son demasiado grandes para lavar entre platos y demasiado pequeños para disponer de un espacio con personal únicamente dedicado a la lavandería. Por otro lado, muchos restaurantes tienen lavandería por cuestiones de calidad y diferenciación".

Por su parte, **Paula Santillana, responsable de lino by Carsan**, opina que el 99% de los servicios de lavandería de un restaurante se externalizan. Y lo justifica diciendo que "los costes asociados para cubrir sus necesidades de lavado y planchado son muy caros en cuanto a maquinaria, detergentes, consumos de agua, electricidad, gas, etc., permisos, medio ambiente, así como la necesidad de espacio físico y costes de personal. Todo ello hace que sea poco rentable la internalización de los servicios de lavandería industrial".

### CADA RESTAURANTE HA DE SABER QUÉ NECESITA

Desde Carsan proponen la opción del servicio integral de renting-lavandería "porque es altamente operativa y rentable, ya que no deben sostener las dotaciones textiles en su inmovilizado y sólo abonan los costes de lavado y un pequeño porcentaje del renting en los elementos que se utiliza en cada cliente una vez entregados en limpio". Asimismo, los restaurantes que optan por el renting para su lavandería no se deben ocupar del control de stock ni de las reposiciones y



Resistentes, con elasticidad y que se arruguen poco son las bases de los tejidos que Nacional Sadera recomienda para los restaurantes.

en su servicio tienen incluido el asesoramiento sobre calidades, medidas y diseños". De hecho, Nacional Sadera, como empresa textil especializada, vende los textiles necesarios para vestir el restaurante, "tanto a la lavandería que posteriormente hará un renting o contrato de alquiler de las prendas al establecimiento, como directamente al restaurante que luego contratará un servicio de lavandería", explica Luis Ramírez.

Obviamente, el restaurador inicialmente plantea sus particulares dudas a la hora de valorar este servicio de renting y que no son otras que saber si tendrán siempre la dotación precisa para cubrir sus necesidades, si serán capaces de limpiar bien las man-

chas, o si será más económico que hacerlo ellos mismos, explican desde Carsan.

Si, por otra parte, el restaurador decide optar por tener sus propias máquinas de lavado, Girbau recomienda que sean "fáciles de operar, que estén casi exentas de mantenimiento y que dispongan de la suficiente capacidad para asumir los lavados de forma rápida y eficaz con tal de optimizar los resultados".

Volviendo al principio y a la importancia del rol primordial que juegan los textiles de un restaurante, Girbau lo tiene claro: "Es fundamental disponer de las máquinas adecuadas para que éstos luzcan impecables y el restaurante sea capaz de ofrecer al cliente la mejor experiencia posible".