

Na co zwrócić uwagę przy wyborze obrusów gastronomicznych?

Obrusy w gastronomii pełnią kluczową rolę – chronią stoły, podkreślają charakter lokalu i wpływają na odbiór estetyczny przez gości. Źle dobrane materiały czy wymiary mogą prowadzić do szybkiego zużycia, problemów z praniem i utraty elegancji wnętrza.

PROJEKT I FUNKCJONALNOŚĆ

- ☐ Czy obrusy są dopasowane do stylu lokalu (restauracja elegancka, hotelowa, bankietowa, kawiarnia, bistro)?
- ☐ Czy dobrano odpowiednie wymiary (zwis obrusu powinien wynosić 20–30 cm w restauracji codziennej i 35–45 cm przy bankietach)?
- ☐ Czy przewidziano różne warianty (stoły okrągłe, prostokątne, kwadratowe)?
- ☐ Czy zaplanowano zapasowe komplety na wymianę w trakcie serwisu?

MATERIAŁY I JAKOŚĆ

- ☐ Czy wybrano tkaniny poliestrowe (odporne na plamy i łatwe w praniu) czy bawełniano-poliestrowe (bardziej naturalny wygląd)?
- ☐ Czy materiał ma powłokę plamoodporną (np. teflonową) lub łatwoczyszczącą?
- ☐ Czy tkanina jest odporna na częste pranie w wysokich temperaturach (60–90 °C)?
- ☐ Czy kolory są odporne na blaknięcie i pranie chemiczne?

ESTETYKA I DESIGN

- ☐ Czy kolorystyka obrusów pasuje do aranżacji wnętrza i zastawy stołowej?
- ☐ Czy przewidziano warianty jednokolorowe, wzorzyste lub tematyczne (np. świąteczne)?
- ☐ Czy materiał dobrze się układa na stole i nie marszczy się po praniu?
- ☐ Czy wykończenia (obszycia, lamówki) są eleganckie i trwałe?

ERGONOMIA I HIGIENA

- ☐ Czy obrusy łatwo się zakłada i zdejmuje podczas szybkiej wymiany między gośćmi?
- ☐ Czy materiał schnie szybko po praniu i nie wymaga intensywnego prasowania?
- ☐ Czy obrusy mają atesty higieniczne i są bezpieczne w kontakcie z żywnością?
- ☐ Czy dostępne są dopasowane nakładki lub bieżniki chroniące przed nadmiernym zabrudzeniem?

TRWAŁOŚĆ I EKSPLOATACJA

- ☐ Czy obrusy wytrzymają min. 150–200 prań bez utraty jakości?
- ☐ Czy szwy są podwójne lub wzmacniane, aby uniknąć prucia się przy częstym praniu?
- ☐ Czy materiał jest odporny na rozciąganie i mechacenie?
- ☐ Czy producent zapewnia zgodność gramatury (zwykle 180–240 g/m² dla obiektów gastronomicznych)?

SERWIS I UTRZYMANIE

- ☐ Czy obrusy będą prane w pralni hotelowej czy w pralni zewnętrznej (wpływ na wybór materiału)?
- ☐ Czy producent oferuje obrusy łatwoprane, niewymagające intensywnego prasowania?
- ☐ Czy dostępne są szybkie dostawy dodatkowych kompletów w przypadku zwiększonego obłożenia lokalu?
- ☐ Czy można zamówić obrusy szyte na wymiar dla nietypowych stołów?

KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ

- ☐ Czy przygotowano budżet obejmujący obrusy wraz z zapasami (minimum 3 komplety na jeden

stół)?

- ☐ Czy uwzględniono koszt pralni (pranie, maglowanie, prasowanie) w kalkulacji?
- ☐ Czy porównano koszt zakupu obrusów do wynajmu (popularne w dużych obiektach)?
- ☐ Czy materiał gwarantuje dobrą relację ceny do trwałości i efektu wizualnego?

Pamiętaj: obrusy gastronomiczne to wizytówka lokalu – muszą być eleganckie, funkcjonalne i łatwe w konserwacji. Dobrej jakości tkanina i odpowiednia ilość kompletów przełożą się na pozytywny odbiór gości i mniejsze koszty długoterminowe.

Wygenerowano w portalu <https://zwiadowca.pl>