

La importancia del uniforme

Las prendas son claves a la hora de dar una imagen u otra del establecimiento. El éxito del mismo no solo depende de la calidad de sus elaboraciones sino también de la imagen que proyecta a los clientes.



Camisas de calle, camisetas de propaganda o un delantal plagado de manchas. ¡Jamás! debemos olvidarnos de este tipo de prendas y contar con un vestuario adecuado. El éxito de un restaurante no solo depende de sus productos y de la calidad de sus elaboraciones sino también de la imagen que proyecta a los clientes donde tiene cabida: la decoración, el ambiente, el estilo, la música y por supuesto, el vestuario del personal, quienes son los primeros embajadores del establecimiento y la cara más visible del mismo.

Los requisitos de cada local varían según el tipo de comida que se sirve o los clientes a los que se quiere llegar, pero siempre hay un nexo común: la pulcritud y el esmero. Por ello, aquí algunas claves que se deben tener en cuenta a la hora de escoger el vestuario del personal del restaurante.

Comodidad y distinción

Es muy importante que los clientes puedan reconocer rápidamente a la persona que les va a atender. Una vez seleccionado el estilo del traje (en función del restaurante), es el momento de escoger la tela y el formato de las prendas. Estas siempre deben ser cómodas para que se pueda tener mayor movilidad y atender correctamente al cliente. Con respecto a la gama cromática de los mismos, debemos saber que los tonos oscuros ocultan mejor la suciedad que los claros y además aportan un toque de elegancia.

¡Uniformes sin manchas, por favor!

Llevar manchas en los uniformes es una señal bastante desagradable para los comensales. ¿Cómo podemos combatirlas? Pues utilizando tejidos resistentes, fáciles de lavar y en los que la suciedad se adhiera lo menos posible. Además, si son de tonos oscuros, las manchas pasarán más desapercibidas. Del mismo modo, el personal de la cocina también necesita prendas adecuadas y específicas para desarrollar su trabajo con plenitud.

Las prendas, esencia del restaurante

El uniforme es una forma de expresar visualmente la imagen del restaurante y la forma de proyectarlo hacia la galería. Las imágenes hablan por sí solas y un empleado mal vestido o desaliñado nunca causará buena impresión. En el caso de restaurantes de lujo, lo habitual es encontrar trajes clásicos e impecables. Por el contrario, en los restaurantes dirigidos a un público más familiar, la vestimenta se flexibiliza e informaliza, siempre sin que estos puedan ser confundidos con clientes.

Lo ideal es encontrar el equilibrio entre la línea del restaurante, la comodidad de los trabajadores y la distinción ante los clientes.

Actividad.

Según tu criterio y con la información anterior....busca un uniforme para las siguientes fotos:



1.



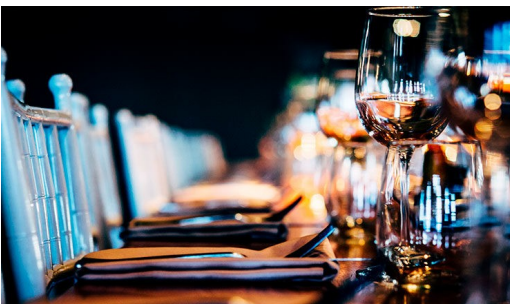
2.



3.



4.



5.



6.