

# Estovalles a joc i tovallons suaus: el primer contacte en un restaurant

OLOT 'Ciutat dels Detalls' | 01-06-2026 | 10:22



## Bugaderia Garraf

Quan es pensa en bugaderia industrial, habitualment s'associa de manera automàtica als hotels, amb els canvis de tèxtils diaris i amb una quantitat de peces per rentar difícil de gestionar internament.

Tanmateix, els restaurants que opten per parament tèxtil depenen en la mateixa mesura d'un servei de bugaderia professional. La qualitat de les estovalles i els tovallons influeix directament en la percepció de l'establiment, en la higiene percebuda i en la comoditat del comensal. Per això és una de les inversions més importants.

En primer lloc, cal pensar bé el disseny cromàtic, però sobretot s'ha de tenir molt en compte el teixit per poder escollir-ne un que permeti tractaments i detergents més potents, capaços d'eliminar taques de greix o fins i tot de maquillatge en el cas dels tovallons, sense que es desgasti massa ràpidament.

Quan un client s'asseu a la taula, un dels primers elements amb què entra en contacte és l'estovalla. Un teixit impecable, sense taques, ben planxat i amb una lleugera olor de net transmet ordre, professionalitat i cura.

Per contra, qualsevol imperfecció, sobretot una taca residual o una olor inadequada, pot generar desconfiança i afectar negativament l'experiència global del client, fins i tot abans de tastar el menjar. El mateix passa amb els tovallons: la seva suavitat, textura i netedat formen part de la percepció de qualitat del servei.

És aquí on entra en joc la bugaderia industrial per a restaurants. A diferència dels sistemes de rentat interns, aquestes empreses estan dissenyades per gestionar grans volums de tèxtils amb

estàndards molt elevats d'higiene, uniformitat i eficiència.

En el cas dels restaurants, això implica tractar estovalles que sovint estan exposades a taques complexes: greixos, vi, salses, cafè o restes orgàniques difícils d'eliminar.

El procés comença amb la classificació. Les bugaderies separen els tèxtils segons el tipus de teixit, el nivell de brutícia i el color.

¿Aquesta etapa és clau per aplicar el tractament adequat sense danyar les fibres ni comprometre el resultat final. A continuació, es realitza un pretractament de taques, utilitzant productes específics que actuen sobre cada tipus de residu. Aquest pas permet que, en el rentat principal, l'eliminació de la brutícia sigui molt més efectiva?, expliquen des de la Bugaderia Garraf.

El rentat industrial es duu a terme amb maquinària de gran capacitat, amb programes optimitzats que controlen la temperatura, el temps, l'acció mecànica i la dosificació de detergents. A diferència dels processos convencionals, aquí es busca no només netejar, sinó també desinfectar, garantint nivells d'higiene d'acord amb les normatives sanitàries del sector alimentari. A més, s'utilitzen productes que ajuden a mantenir la blancor dels teixits i a allargar-ne la vida útil.

Després del rentat, l'assecat i el planxat adquireixen una rellevància fonamental. En el cas de les estovalles, l'acabat ha de ser uniforme i sense arrugues, cosa que s'aconsegueix mitjançant calandres industrials: equips que planxen i assequen alhora, deixant les peces perfectament llises. Aquest acabat és essencial perquè el restaurant pugui muntar les seves taules amb rapidesa i una presentació impecable.

Autor: Redacción