

Салфетки — один из самых массовых расходников в общепите, но их роль в восприятии заведения гостями недооценивают редко только опытные рестораторы. Плотная эстетичная салфетка на столе формирует впечатление о заведении не хуже, чем подача блюда, а дефицит влажных салфеток в баре или зоне фастфуда напрямую влияет на скорость обслуживания. Разберём, какие виды салфеток нужны HoReCa и как выбрать их под конкретный формат.

### Основные виды салфеток для заведений

Ассортимент салфеток, используемых в общепите, делится по назначению и формату подачи:

- **Салфетки бумажные** — базовый расходник для сервировки стола и барной стойки;
- **Салфетки ажурные** — используются для подачи десертов и оформления праздничного стола;
- **Салфетки влажные** — незаменимы в фастфуде, доставке и заведениях с блюдами, которые едят руками.

### Как выбрать салфетки под формат заведения

Для ресторанов с полным сервисом важна плотность и эстетика салфетки — тонкая или дешёвая бумага на столе противоречит общему уровню подачи. Для кафе быстрого обслуживания и точек с едой навынос приоритет смещается в сторону функциональности: влажные салфетки в индивидуальной упаковке удобнее для доставки, а плотные бумажные — для барной зоны с высокой оборачиваемостью посадочных мест.

### Расход и логистика закупки

Салфетки относятся к расходникам с предсказуемо высоким оборотом, поэтому для заведения важна не разовая цена, а стабильность поставок крупным оптом. Дефицит салфеток в зале в часы пик так же критичен, как нехватка любого другого расходника кассовой или барной зоны, и создаёт неудобство для гостей в самый заметный момент.

Экономия на плотности салфеток заметна гостю почти сразу — тонкая, расползающаяся бумага на столе воспринимается как признак низкого уровня заведения, даже если кухня и сервис работают безупречно.

## Брендовые салфетки как элемент оформления

Для заведений, работающих над узнаваемостью бренда, салфетки с логотипом или фирменной цветовой гаммой становятся недорогим, но эффективным инструментом визуальной идентичности. В отличие от вывески или интерьера, салфетка попадает непосредственно в руки гостя, а нередко и уезжает с ним — в кармане или сумке — что продлевает контакт с брендом за пределами заведения. При заказе брендированной партии важно закладывать более длительный срок изготовления по сравнению со стандартными салфетками и заранее согласовывать макет с поставщиком, чтобы не столкнуться с дефицитом в разгар сезона.

## Гигиенические требования и сертификация

Салфетки, контактирующие с пищей и посудой, должны соответствовать требованиям безопасности для контакта с пищевыми продуктами — это особенно актуально для влажных салфеток, которые пропитаны составом для очищения рук перед едой. При выборе поставщика стоит запрашивать сертификаты соответствия на партию, а не полагаться исключительно на маркировку на упаковке. Для заведений, работающих с детским меню или банкетным обслуживанием, наличие подтверждённой гипоаллергенности состава влажных салфеток нередко становится дополнительным аргументом в пользу конкретного поставщика.

Подобрать [салфетки для заведения](https://allpackyar.ru) — бумажные, ажурные или влажные — под формат вашего кафе или ресторана можно на сайте [allpackyar.ru](https://allpackyar.ru), с поставками оптом для HoReCa.