

La hostelería está de tendencia

Como sabes, el planeta de la hostelería está hoy día de moda. Así como otros ámbitos han perdido peso o bien han dejado de crear, la restauración prosigue una evolución positiva respecto a calidad y pluralidad. Son muchos los jóvenes emprendedores, amantes de lo culinario, que apuestan de manera firme por un negocio con una marcada seña de identidad. Crean unos locales magníficos en los que poder disfrutar de una experiencia ya no solo gustativa, sino más bien también sensorial. Un espacio que te envuelve, lúcidamente tus sentidos y que se convierte en punto de encuentro de muchas citas familiares, con amigos y, por el hecho de que no, laborales.

Al ser siendo conscientes de la amplia oferta gastronómica existente a nivel nacional comenzamos a preguntarnos, ¿por qué la imagen del equipo no se ha reinventado tanto como lo han hecho las decoraciones de los locales y sus propuestas gastronómicas? ¿Por qué los delantales siguen siendo los clásicos, prendas oscuras y tradicionales con poca gracia?

En [forqueta](#) pos de la diferenciación

Sabemos que los empresarios procuran la diferenciación, quieren proseguir la moda pero además, aportar un valor añadido al negocio por el que lo están dando todo. Es por esta razón que FORQUETA sigue las tendencias de la moda en cuanto a tejidos empleados o bien colores propuestos y además piensa en la funcionalidad. Hacer de nuestros delantales un producto más atractivo, no solo por su diseño, sino más bien también por su acabado.



Para nosotros, existen muchas contestaciones al título de este artículo. En sus orígenes, pensamos en el mandil como una pieza destinada a cubrir la ropa usada durante la jornada de trabajo para eludir su deterioro. FORQUETA quiere aportar aire limpio a este tradicional pensamiento. ¿Por qué continuar encasillando el delantal en las labores de cocina? ¿Por qué no aprovechamos de esta pieza para progresar la imagen de los negocios y darles un plus de diferenciación?