

LAUTASLIINATEHTAAN

PIENI LAUTASLIINA- OPAS

VINKKEJÄ VALINTAAN JA KÄYTTÖÖN

fiblon
Lautasliinatehdas
Porista

MONIPUOLINEN LAUTASLIINA

MITÄ OTTAA HUOMIOON VALINNASSA?

Lautasliina – niin pieni asia, ja silti; miten suuri vaikutus, jos sitä ei yhtäkkiä ravintolapöydän kattauksesta löytyisikään. Pöytä ilman lautasliinaa on hiukan kuin haarukka ilman veistä: asiakas miettii kuumeisesti, miten hänen on tarkoitus selviytyä ruokailusta siististi.

Lautasliina ei nimittäin ole pelkkä koriste, vaikka sillä sellaisenaan tärkeä tehtävä onkin. Lautasliina suojaa syliä: kun asiakas avaa lautasliinan syliinsä, teko on kuin pieni rituaali sen merkiksi, että ruokailu on alkamassa. Lautasliina myös päättää ruokailun, kun siihen pyyhkäistään viimeisen kerran suupielet ja servetti lasketaan pöydälle käytettyjen astioiden viereen.

Mieti valinnassa ainakin näitä asioita:

Koko. Liian pieni lautasliina ei suojaa tarpeeksi – asiakas, joka saa illallisella annosliinan, on kuin liian kireissä vaatteissa. Koko ajan tukala olo ja huoli siitä, että jotain kiusallista pääsee tapahtumaan.

Paksuus. Hyvä liina ei ole liian paksu, jotta sen saa taiteltua kauniisti. Liian ohut liina puolestaan leijailee sylistä pöydän alle ja päästää roiskeet heti lävitseen.

Imukyky. Jotta servettiin on miellyttävä pyyhkiä suupielet, se ei saa olla liian karhea. Imukykyyn vaikuttaa myös painatus – painokuviot eivät saisi tukkia imupintaa.

Kauneus. Lautasliina on kukkien ja kynttilöiden ohella kattauksen helpoimpia ja edullisimpia tunnelmanluoja. Ravintolan ilmeeseen tai tilaisuuden luonteeseen sopiva lautasliina viimeistelee koristelun. Koska lautasliinaa kosketellaan (toisin kuin mielellään kynttilöitä), on sen materiaalillakin merkitystä elämyksen luomisessa: halpa ja ohut servetti latistaa, kun taas laadukas liina tuntuu ja näyttää hyvältä.

Säästöä vai ei?

**Käyttötarkoitukseensa
vääränlaiset, esimerkiksi liian
ohuet ja pienet lautasliinat voivat houkuttaa
houkuttaa hankintahinnallaan.
Jos vääränlaisia liinoja kuluu monikertainen
määrä kunnollisiin verrattuna, ei säästöä
synnykään. Todellista säästöä saa, kun
käytetään oikeaa tuotetta
oikeassa paikassa, ja tuotetta
tilataan ja käytetään vain
tarvittava määrä.**

VIISAASTI VALITTU

MILLAISIA VAIHTOEHTOJA ERI KÄYTTÖTARKOITUKSIIN ON TARJOLLA?

Kun lautasliina – kuten mikä tahansa muukin tuote – on valittu käyttötarkoituksensa mukaan, on parhaat mahdollisuudet siihen, että liina palvelee ruokailijaa parhaalla tavalla eikä hukkaa pääse syntymään. Väärässä paikassa muuten hyvä liina menee hukkaan, jos esimerkiksi tarpeeseensa liian ohutta lautasliinaa pitää ottaa useampi kappale ”varmuuden vuoksi”, tai liian suuren liinan kohdalla tulee kulutettua raaka-aineita turhaan käyttöön nähden.

Nopeuta työtä salin puolella – valitse liina käytön mukaan. Valmiiksi taitetut aterinliinat nopeuttavat kattausta, kun veitsen ja haarukan voi vain sujauttaa taskuun. Linjastolla taas annostelijasta napattavat hieman ohuemmat liinat toimivat hyvin, ja rennossa ravintolassa salihenkilökunta voi sujauttaa vähän paksumpia liinoja ruokkuun asiakkaan itse otettavaksi. Jämäköistä Classic-materiaalin liinoista on helppo taitella näyttäviä tyylejä illallispöytiin.

Säästä tilaa – valitse sopiva pakkauskoko. Hyvä pakkaus nopeuttaa työtä! Ei ole optimaalista ostaa jättisäkkiä, joka vie täytenä paljon tilaa ja tyhjenee hitaasti – isoja pusseja on myös työlästä avata ja sulkea. Sen sijaan kannattaa valita pakkaus, joka on mitoitettu käyttömäärien mukaan ja josta on helppo napata aina tarvittava nippu liinoja. Pienempi pakkauskoko varmistaa, ettei hävikkiä synny, jos ravintola haluaakin esimerkiksi uudistaa ilmettään tai pukea kattauksen sesonkia tai kampanjaa varten erinäköiseksi.



**ANNOSTELIJAAN,
TASKUKSI TAITELTUNA
TAI LASINALUSEKSI -
KAIKKEEN LÖYTYY
SOPIVA!**



Hyödynnä lautasliinaa monipuolisesti - valitse kuitenkin oikea tuote oikeaan paikkaan. Ravintolan ilme pysyy yhtenäisenä, kun lautasliinan sävy maailma toistuu esimerkiksi leipäkoriliinassa. Tiesitkö, että isoa lautasliinaa voi käyttää hyvin myös tablettina, lautasten väliliinana tai pienenä pöytäliinana - hygieeninen, kaunis ja taloudellinen kattaus syntyy nopeasti lautasliinojen luovalla käytöllä! Pieni lautasliina puolestaan taipuu kahvikattauksen lisäksi vaikkapa lasinaluseksi tai jälkiruokaliinaksi. Kekseliäisyys on siis sallittua! Kannattaa kuitenkin varmistaa omalta Lautasliinatehtaan yhteyshenkilöltä, että liina soveltuu ajateltuun tarkoitukseen - voi olla, että tarjolla on vieläkin parempi vaihtoehto, jolla vältetään turhaa hukkaa.

ELÄMYKSELLINEN LAUTASLIINA

MITEN LAUTASLIINALLA
BRÄNDÄTÄÄN?



Harva ihminen käy ravintoloissa ja kahviloissa vain siksi, että jotain on syötävä ja juotava. Useimmat valitsevat paikan huolellisesti: tutustuvat etukäteen sijaintiin ja ruokalistaan ja selvittävät muun muassa sosiaalisen median kautta, onko paikka viihtyisä. Viihtyisyyteen voi vaikuttaa monin tavoin aina pöytien sijoittelusta valaistukseen. Miellyttävän yleisvaikutelman lisäksi tärkeää on kattaus, sillä asiakkaan pääasiallinen ravintolakokemus syntyy oman pöydän ääressä.

Kun ravintola haluaa erottautua muista, kannattaa panostaa yksityiskohtiin. Niillä on helppo yllättää: lautasliina voi parhaimmillaan toivottaa asiakkaan lämpimästi tervetulleeksi omaan pöytänsä – liinaan painettu viesti ei jää huomaamatta, olipa lautasliinassa sitten ravintolan logo, kiva tervehdys tai ilmeeseen sopiva väritys tai kuosi.

Annoskuvien aikakautena oman viestin levittäminen laajemmillekin joukoille käy helposti lautasliinan kautta: kaunis ja kiinnostava liina otetaan mielellään osaksi annossommitelmaa, ja näin ravintolabrändiä on rakennettu jälleen hiukan eteenpäin. Myös kampanjoista on kätevää kertoa lautasliinan kautta.



Lautasliinan vastuullisuus: Tukeeko lautasliinan materiaali, valmistuspaikka ja tuotantotapa oman yrityksesi vastuuhjelmaa? Välittääkö se oikean viestin asiakkaillesi?

Väritys ja kuosit: Onko ilmeenne hillitty vai räiskyvä, luonnonläheinen vai tekno, klassinen vai futuristinen? Yksittäisten väritrendien seuraamisen sijaan ravintolan tyylin ja sitä myötä lautasliinan on syytä korostaa omaa identiteettiä ja erottautumista kilpailijoista. Jos kaikki menisivät muodin perässä, näyttäisivät kaikki ravintolat samoilta, jolloin erottautuminen jäisi hyödyntämättä ja omat asiakkaat löytämättä. Ja jos alusta asti oman lautasliinan personointi ei istu omaan konseptiin, löytyy Fiblonin erittäin laajasta kuosivalikoimasta varmasti sopiva vaihtoehto. Valinnanvara mahdollistaa sen, ettei ravintoloiden tarvitse näyttää toisiltaan – vaan itseltään!

Oma logo tai slogan: Paras tapa päätyä asiakkaiden somevirtaan on painattaa oman ravintolan nimi ja usein vieläpä jokin hauska ja mieleenpainuva viesti lautasliinaan – positiivisuus huomataan ja halutaan mukaan omiin lifestyle-sisältöihin.

VALJASTA ANNOSKUVAT BRÄNDÄYKSEEN!

fiblon
Lautasliinatehdas
Porista



Lisää inspiraatiota:
[fiblon.com](https://www.fiblon.com)
Ota yhteyttä:
p. **020 123 6600**
aspa@fiblon.com