

Guía Maestra de Servilletas para Hostelería

Cómo elegir la opción ideal

Guía práctica para elegir capas, tamaños, ahorro y percepción de marca en negocios HORECA.



SELECCIÓN POR CAPAS Y TAMAÑOS

Elige la opción adecuada según absorción, presentación y tipo de servicio.

1 capa



- Ahorro máximo
- Absorción baja
- Ideal para fast food y alto volumen

2 capas



- Mejor presencia
- Absorción media
- Ideal para cafeterías y servicio casual

Ahorro y funcionalidad



Ahorro
25% - 45%

Los sistemas "uno a uno" ayudan a controlar el consumo y a reducir el desperdicio.

Tamaños según el servicio



17x17 cm

Fast food y servicio rápido



33x33 cm

Menús, tapas y comidas casuales



40x40 cm

Eventos, hotelería y servicio gourmet

Doy la Nota · Servilletas que comunican tu marca

MARCA, SOSTENIBILIDAD Y AHORRO INTELIGENTE



Personalización

Un diseño bien cuidado mejora el recuerdo de marca y la percepción profesional.



Marketing silencioso

Acompaña al cliente durante toda su experiencia.



Ecológica

Papel con fibras de origen responsable y excelente presencia.



Reciclada

Papel recuperado para reducir el impacto ambiental.



Dispensadores

Sistema "uno a uno" que ayuda a controlar el consumo.

Ahorro con dispensadores: 25% - 45%

25%

45%