

پیشبند رستوران یک نوع روپوش است که برای محافظت از کارکنان فست فود، رستوران و کافی شاپ در کارهای روزمره به کار می‌رود. هر کسی در رستوران وظایف خودش را دارد که بر اساس آن وظایف در برابر رطوبت، گرما، ریخته شدن غذا و... قرار می‌گیرد. وظیفه‌ی پیشبند رستورانی حفاظت از کارکنان در برابر این موارد است. در ادامه انواع پیشبند رستورانی و کاربردهای آن را معرفی می‌کنیم.

### پیشبند سرآشپز

پیشبند سرآشپز، پیشبند آشپز و در کل پیشبند آشپزخانه در رستوران باید عایق گرما باشد زیرا خطرناک ترین چیزی که در آشپزخانه وجود دارد شعله آتش است. نکته‌ی بعدی که در پیشبند آشپزی مهم است عایق بودن آن در برابر رطوبت و ریخته شدن غذا است. عایق بودن پیشبند آشپزخانه نه تنها جلوی کثیف شدن لباس‌زی پیشبند را می‌گیرد بلکه از سوختگی احتمالی ناشی از ریخته شدن غذای داغ جلوگیری می‌کند. معمولاً در آشپزخانه رستوران از پیشبند ساده سفید استفاده می‌شود تا هرگونه کثیفی را زود نشان دهد و به رعایت بهداشت کمک می‌کند.

### پیشبند گارسون

پیشبند گارسون برخلاف پیشبند آشپزخانه باید در رنگ‌های تیره تر دوخته شود تا هیچ‌گونه کثیفی را نشان ندهد زیرا در نظر مشتری یک لکه‌ی کوچک روی پیشبند گارسون نشان‌دهنده‌ی رعایت نکردن بهداشت کل مجموعه است. پیشبند ساده مشکی پرتعدادترین انتخاب برای گارسون‌ها است اما بهتر است از در طراحی روپوش گارسون‌ها تلاش بیشتری شود زیرا آن‌ها نماینده‌ی تمام کارکنان رستوران در چشم مشتری هستند.

### پیشبند ظرف‌شویی

یکی از وظایف مهم در رستوران شستن ظرف‌ها است. شخصی که این وظیفه را بر عهده دارد در طول روز چندین ساعت در تماس با آب است برای همین پیشبند ظرف‌شویی باید کاملاً ضد رطوبت باشد تا این کار به بهترین شکل در آشپزخانه انجام شود

### پیشبند باریستا

پیشبند جین و پیشبند چرم از مدل های پر استفاده پیشبند باریستا هستند. در شغل باریستایی و در محیط کافه و کافی شاپ تماس مستقیم با گرما، رطوبت و غذای داغ وجود ندارد یا بسیار کم است برای همین می توان از پارچه های مختلف برای دوخت پیشبند باریستا استفاده کرد.