Ristoranti, metà degli italiani predilige la pulizia al buon cibo

ristorazione-600-9e817f8f

Gli italiani sono da sempre considerati grandi inventori, grandi esploratori ma anche amanti della buona tavola. Ma **quali sono le leve che guidano gli italiani nella scelta di un ristorante** e soprattutto nelle decisioni di tornarci in futuro? **Rentokil Initial**, leader mondiale nel Pest Control e nei servizi per l'igiene, ha risposto al quesito commissionando ad **Astra Ricerche** un'indagine per monitorare i criteri che indirizzano gli italiani nella scelta di un ristorante.

Quando si tratta di valutare dove passare una serata in compagnia con parenti o amici, gli italiani preferiscono la **pulizia del locale** (45,6%) alla **qualità del cibo e delle bevande** (28,6%) o alla **qualità del servizio** (13,1%). A sorpresa il **rapporto qualità/prezzo** e la **posizione** del locale non sono fattori predominanti, dimostrato dal fatto che solo l'11,3% degli intervistati mette in primo piano la qualità vantaggiosa della loro esperienza, e uno scarso 1,3% l'ubicazione della location. La nota attitudine da buongustai degli italiani si arricchisce quindi di aspetti inediti. Due dati in particolare parlano chiaro: ben pochi italiani, ovvero il 18,4%, ritornerebbero in un locale poco pulito nonostante l'ottima cucina, e solo il 12,2 % lo consiglierebbe ad un amico o conoscente.

Se dunque la pulizia è il principale driver di scelta, quali sono i punti chiave espressi dagli intervistati quando si parla di igiene nei locali pubblici? Più del 75% degli italiani dichiara di ritenere inaccettabile la **scarsa pulizia nelle aree di preparazione del cibo**, il 70% non tollera le **stoviglie sporche**, oltre il 66% rifugge davanti ai **capelli nel piatto** e ben il 62% teme la presenza di **insetti** soprattutto donne (68%) e giovani (18-24enni). Ben il 31,4% reputa inoltre irritante una scarsa pulizia dei servizi igienici o la presenza di cattivi odori (45%).

Nonostante l'igiene abbia un ruolo rilevante nella scelta degli italiani in fatto di locali pubblici, la preoccupazione di poter contrarre un'**intossicazione alimentare** risulta meno diffusa di quanto si possa immaginare. Solo il 37% degli italiani ammette di pensarci quando mangia fuori casa, invece ben il 65% teme la presenza di insetti nelle aree di conservazione e di preparazione del cibo. Sul tema

“insetti indesiderati” si dimostrano più sensibili le donne e i giovani. Il 73% delle donne e il 71% degli intervistati tra i 18 e il 24 anni risultano infatti preoccupati e intolleranti rispetto alla loro presenza nei locali. Un italiano su due tra i 25 e 35 anni si dimostra invece disponibile a chiudere un occhio in tal senso.

Ma quali sono le **reazioni** degli italiani di fronte al temuto incontro con gli insetti durante un pranzo o una cena fuori? Il 43% dichiara di condividere la propria esperienza con amici e conoscenti e un ulteriore 35% riconosce di scrivere commenti negativi sul web e su siti online di recensione.

I dati e i dettagli raccolti durante la ricerca effettuata da Rentokil ribadiscono l’importanza delle **norme igieniche e della prevenzione contro gli infestanti nella ristorazione**. Fattori che non possono essere dimenticati né tanto meno compensati da alcun talento culinario e che si rilevano imprescindibili per garantire il successo di ogni locale pubblico.