Igiene in bar e ristoranti, per il 78% degli italiani è fondamentale

20230718104012initial-lunadry2-9bde9b14

L'Italia è la patria dell'aperitivo: il 75% degli italiani si concede questo sfizio **almeno una volta al mese**, fino ad arrivare ad una o due volte alla settimana. Ma in che misura gli italiani si preoccupano dell'**igiene durante uno dei momenti più attesi della giornata?**

Secondo i risultati di una ricerca condotta da Initial, questo momento imprescindibile per i cittadini della penisola sia sempre più **associato al concetto di igiene**, di cui adesso non si può più fare a meno: secondo il 78% degli intervistati, infatti, l'aperitivo è un rito a cui **è possibile dire di no** nel caso in cui il locale sia percepito davvero **sporco e privo di igiene di base, primi tra tutti tavoli e bagni puliti.**

1 italiano su 4 durante il momento dell'aperitivo preferisce usufruire di un **piatto monoporzione**, per preservare igienicamente il proprio cibo (28%) anche se un 46% della totalità afferma di **non preferire il singolo piatto e il tagliere** ma di avere solo un unico interesse: poter degustare il cibo presente. Nonostante questo primo risultato che sembra delineare una certa indifferenza da parte degli intervistati, alla domanda più specifica "Quale opzione è più igienica tra buffet e piatto singolo?" calano notevolmente gli indifferenti diventando solo un 8% del pool. A questa stessa domanda il 61% non ha dubbi che la modalità più igienica sia il piatto singolo, rafforzando l'attenzione sulla tematica igiene.

A conferma di quanto detto in precedenza, il 37% degli intervistati mostra **preoccupazione verso una tipologia di aperitivo con tagliere condiviso poiché il cibo potrebbe essere contaminato** da chi non è ha lavato ed igienizzato le mani prima di mangiare. Molto curioso inoltre, il fatto che il 2% degli italiani addirittura **rifiuterebbe l'invito in un luogo dove sa che non troverà un piatto solo per sé.**

Ma anche **pulizia e condizioni del locale** fanno la loro parte. Tutte le risposte alla domanda “Che cosa guardi appena entri in un locale per fare aperitivo?” fanno presagire l’importanza per gli intervistati di avere un igienizzante per le mani all’ingresso – altrettanto pulito e dotato di comfort per qualunque esigenza - di potersi sedere a tavoli ben puliti, e di trovare il bagno altrettanto pulito per qualunque esigenza. Molto particolare il dato emerso che vede il **7%** degli intervistati ammettere di non guardare nulla di tutto ciò: **il loro unico interesse è il prezzo.**

Per quanto riguarda invece la **pulizia del bagno**, quasi la totalità degli intervistati (98%) preferirebbe entrare in un bagno **“Splendido Splendente”** con tutto il necessario per lavarsi le mani - acqua, sapone e asciugamani – e, perché no, anche l’igienizzante per la tavoletta del WC.
In particolare l’87% vorrebbe trovare in bagno dei **prodotti no-touch** così da non dover toccare nulla se non il cibo, mentre il 66% reputa importantissimo – soprattutto dopo il covid – utilizzare prodotti per l’igiene come ad esempio **il dispenser di igienizzante mani all’ingresso e all’interno di un locale.**

Nello specifico, oggi un **bagno pulito e ordinato** non è solo una richiesta più che lecita del consumatore, ma anche una **volontà del ristoratore** di riservare uno spazio confortevole ai suoi clienti; spesso diventa la vera chicca del locale tanto da risultare anche fotografabile – oltre a migliorare le recensioni e di conseguenza la reputazione del locale – viene curato nel minimo dettaglio per sentirsi meglio che in quello di casa.
Ecco perché **igiene e pulizia rappresentano un dettaglio non più trascurabile** ma anzi un vero e proprio pregio per cui potrebbe essere utile affidarsi a professionisti del settore per proteggere la salute di clienti e dipendenti e, nel contempo, migliorare la reputazione dell’esercizio stesso.