

Igiene nell'horeca, la ricerca di Initial

igiene-horeca-e5059816

Il settore della ristorazione e quello del turismo, dopo gli ultimi due anni in sofferenza, stanno finalmente tornando a lavorare a pieno regime adattandosi alla nuova normalità imposta dalla pandemia. A causa della diffusione del COVID-19, tutte le attività di pulizia, disinfezione e sanificazione sono diventate estremamente rilevanti e questo vale in particolar modo per tutte le strutture ricettive, ristoranti e bar.

Le aziende devono sapere a chi rivolgersi, ma è altrettanto importante che i clienti siano in grado di comprendere se queste strutture siano pulite e sicure. **Igiene** significa, prima di tutto, salute per i propri clienti.

A tal proposito, Initial – leader nella consulenza, fornitura prodotti e gestione dell'igiene negli ambienti - ha **esaminato il cambiamento dei comportamenti sociali sul tema dell'igiene**. Nella ricerca, che ha indagato i nuovi comportamenti e aspettative della popolazione sulla salute e il benessere rispetto ai luoghi pubblici, si evince che non solo sono **cambiati i comportamenti, ma anche le aspettative**: infatti, a seguito della pandemia, quando si pensa di visitare uno o più locali pubblici al chiuso, il 67% delle persone intervistate ha dichiarato di essere preoccupato dalla pulizia di un locale pubblico, mentre il 65% delle persone intervistate afferma di essere preoccupato per gli standard igienici del personale del locale.

Avere una **struttura che rispetti alti standard di igiene** per i propri ospiti è essenziale: ambienti puliti e sanificati, aree comuni e servizi igienici svolgono un ruolo chiave nell'offrire al cliente un'esperienza piacevole. Dalla ricerca, infatti, emerge che la [disinfezione regolare](#) è il miglior incentivo per il 45% degli intervistati nella scelta di un hotel, e per il 44% nella scelta di un ristorante. Un altro elemento fondamentale nella scelta di un hotel o ristorante, per gli intervistati, è la **fornitura di dispositivi per il lavaggio e la disinfezione delle mani**. Gli avvisi e le informative visibili, che diano evidenza delle

procedure di pulizia e igiene, sono una delle scelte principali che renderebbero gli intervistati più propensi a visitare gli hotel (39%) e i ristoranti (34%).

Una percezione positiva in merito all'elevato standard igienico di un bagno comune in un hotel, come in un ristorante, può **influenzare in modo consistente l'atteggiamento generale di un cliente**. In un bagno ci si aspetta di trovare tutti gli strumenti per una perfetta igiene: dispenser di sapone automatici, come la linea Signature No Touch di [Initial](#), un adeguato servizio per lavaggio e asciugatura mani e cestini per un corretto smaltimento dei rifiuti sanitari nei bagni. Lo dimostra anche la ricerca Initial, dove 4 intervistati su 10 hanno detto che l'accesso a strutture pulite e ben fornite per il lavaggio delle mani li renderebbe più propensi a visitare un ristorante o un hotel.

Ultimo ma non meno importante, la capacità di **disporre di piante e fiori da interno in ambienti come sale d'attesa, reception, sale riunioni, aree lounge**, che aiuta a migliorare l'igiene e al tempo stesso ad **aumentare il livello di benessere** degli ospiti, oltre a svolgere una **funzione decorativa**. Questi allestimenti green, inoltre, possono anche essere utilizzati per creare dei percorsi da seguire così da evitare assembramenti e contatti tra gli ospiti.

Infine, oggi più che mai siamo consapevoli della correlazione esistente tra salute e aria che si respira e, post pandemia, quest'aspetto è diventato sempre più rilevante. Quasi 4 intervistati su 10 hanno dichiarato che **l'aria pulita è uno degli elementi più importanti nella scelta di un hotel** e oltre un terzo (34%) ha detto che li renderebbe più propensi a visitare un ristorante. I purificatori dell'aria sono soluzioni mirate alla sicurezza e al benessere delle persone, che permettono di controllare la qualità dell'aria e garantire l'igienizzazione di ambienti comuni. È dimostrato che la scarsa qualità dell'aria espone a rischi che impattano sulla salute e sul benessere delle persone.