***DON’T TOUCH MY FOOD: IL MANTRA DEGLI ITALIANI***

***QUANDO SI PARLA DI APERITIVO***

*Un sondaggio condotto da Initial ha evidenziato come – nell’era post pandemia – sia cambiato il rapporto degli italiani con l’igiene all’interno di ristoranti o bar: il 61% preferisce un piatto singolo rispetto alla condivisione. Il motivo? Rispettare l’igiene in fatto di cibo.*

***Milano, 17 luglio 2023***– Italia patria dell’aperitivo, tra patatine, pizzette e olive denocciolate per i connazionali del Bel Paese è un rito davvero irrinunciabile: il **75% 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 per staccare dalla routine lavorativa? [**Initial**](https://www.initial.com/it/)**, azienda partner delle imprese nella fornitura di servizi per l’igiene, la purificazione dell’aria e le profumazioni per ambiente**, ha condotto un sondaggio volto a scattare una fotografia della situazione attuale per capire qual è la percezione degli italiani rispetto a questo argomento.

La domanda a cui si prova a dare una risposta è: l’aperitivo è un rito a cui gli italiani non riescono a rinunciare? Il colpo di scena arriva proprio dai risultati della ricerca **Initial** che evidenziano come 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 COVID19 – 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** sono davvero **un dettaglio non più trascurabile** ma anzi un vero e proprio pregio **per cui potrebbe essere utile affidarsi a professionisti del settore come Initial** per fornire un servizio completo e su misura, proteggere la salute di clienti e dipendenti, e migliorare la reputazione dell’esercizio.

*\*\*\**

**Rentokil Initial**

*Rentokil Initial è il maggior fornitore al mondo di servizi per le aziende. Da oltre 90 anni l’azienda - nata dalla fusione di due società - si occupa di Pest e Hygiene Services. Attiva in oltre 80 Paesi al mondo - in Europa, Asia, Oceania, America e Africa - conta più di 43.000 dipendenti e un fatturato annuo di £ 2.6 miliardi. La filiale italiana opera oggi con due divisioni: Initial Hygiene, specializzata in servizi per l’igiene e marketing olfattivo, che si è ampliata grazie all’acquisizione di CWS-boco Italia, e Rentokil Pest Control, dedicata ai servizi per la disinfestazione e monitoraggio degli infestanti e la disinfezione degli ambienti. Lo staff è composto ora da circa 700 dipendenti, con un personale tecnico suddiviso su molteplici filiali nel territorio nazionale. Nel 2021 la società ha acquisito Gico Systems, azienda italiana specializzata nel pest control e allontanamento volatili.*

**Contatti per la stampa:**

Alessia Rebaudo, Francesco Palmerini, Liliana Panzino, Federica Castagna

Noesis Comunicazione - Tel. 02 8310511

Email: federica.castagna@noesis.net