

# A Tork a vendégek kényelméért

2011.11.15. 18:47 | Turizmus Panoráma Bulletin

**A vendégek nincsenek túl jó véleménnyel az éttermek higiéniai állapotáról. Ez az egyik kulcsmegállapítása a Tork "Barometer of Public Washroom Opinion" kutatásnak, mely a november 19-én tartott WC Világnap miatt különösen aktuális. A válaszadók jelentős része, mintegy 67 százaléka kifordul az éttermek mellékhelyiségéből, mivel azok annyira koszosnak tűnnek. A megkérdezettek 85 százaléka úgy véli, ha a mellékhelyiség nem tiszta, akkor a konyha sem lehet az.**

A "Barometer of Public Washroom Opinion" a Tork rendszeres évenkénti felmérése, amely különös aktualitást nyer a WC Világnapon. Idén a felmérés az éttermek higiéniai állapotával kapcsolatos véleményekre fókuszált. A kutatás 8 európai országban készült több mint 4000 ember bevonásával. Az eredmények meglehetősen hasonlóak Svédországtól az Egyesült Királyságon keresztül Lengyelorszáig, s így Magyarországon is relevánsnak tekinthetők. A legnagyobb különbségek abban mutatkoztak, hogy milyen típusú éttermeket ítélték piszkosnak vagy tisztának a válaszadók. Nem meglepő, hogy a higiéniai állapotokkal való megelégedettség a kategóriák emelkedésével párhuzamosan alakult, vagyis általában a felső kategóriás vendéglők és hotelek kaptak magas pontszámokat.



„A kontinens nyolc jellemző piacán végzett kutatást nagyon komolyan kell venni, bár meggyőződésem, hogy az éttermek higiéniai állapota a statisztikai adatoknál lényegesen jobb. Egyrészt a rossz példák sokkal mélyebb nyomot hagynak az emberekben, mint a természetesnek vett jó tapasztalatok, másrészt pedig a téma fontossága miatt kritikusabbak a megkérdezettek. Az általunk kiértékelt eredményekből azt mindenképpen le kell szűrni az éttermek tulajdonosainak és az ott dolgozó személyzetnek, hogy nem tudnak eleget foglalkozni a kérdéssel, folyamatosan fejlődniük kell a higiénia területén ahhoz, hogy a vendégeik elismerését kivívják” – összegzi a helyzetet Badar Szabó Virág, a Tork marketing menedzsere. A válaszadók negyede úgy véli, hogy a konyhai személyzet nem mossa meg a kezét mielőtt belekezdene a főzésbe, és nem vagy nagyon ritkán viselnek hajhálót vagy gumikesztyűt. Még rosszabb, hogy sokan azt gondolják, ha a szakács vagy a kukták leejtenek valamilyen ételt a földre, ugyanúgy

felhasználják a főzés során mintha mi sem történt volna.

„A minőségi vendéglátásban a higiénia éppen úgy a legfontosabb kérdések egyike, mint a kiváló alapanyagok.

A Pomo D'Oro étteremben ezért mi is nagy hangsúlyt fektetünk a higiéniára, hogy vendégeink bizalommal térjenek be hozzánk. Többek között ezért is tettünk üvegfalat a konyha és az étterem közé, hogy így a vendégeink láthatnak minden a konyhában zajló folyamatot, ami az ingyencék számára szórakoztató és egyben biztosíték arra, hogy minden a legnagyobb rendben történik. Ezen kívül fontos számunkra az étterem és a mellékhelyiségek tisztasága is. Kizárólag kiváló minőségű higiéniai papírokat és ellenőrzött tisztító termékeket alkalmazunk.” – mondja Gianni Annoni, a hazai gasztronómia egyik meghatározó szereplője.

A látogatók akkor érzik úgy, hogy az étterem tiszta, ha rendezett a helyszín, tiszta a mellékhelyiség, és jó rálátás van a konyhára.

Nyilvánvaló, hogy a legfontosabb a higiénia szempontjából az ételek kezelése. Számos egyértelmű szabály létezik, mellyel az éttermek dolgozói maguk is tisztában vannak. De nem szabad megfeledkezni a higiéniáról a vendégtérben és különösképpen a mosdókban sem.



Nyomtatás