

IGIENE NELLA RISTORAZIONE: da obbligo a valore competitivo



Nel mondo della ristorazione, l'igiene non è solo una questione normativa: è il fondamento su cui si costruisce la fiducia del cliente. Ne parliamo con Sonia Re, Direttore Generale di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani.

dalla Redazione

In un settore che in Italia conta oltre 328.000 imprese e impiega 1,5 milioni di persone, la pulizia e la cura dell'ambiente, della cucina e del personale è diventata un elemento strategico per la competitività. Sono numeri che dimostrano il peso economico e sociale della ristorazione, un comparto che è chiamato a confrontarsi ogni giorno con clienti esigenti, abituati a viaggiare e a sperimentare cucine di culture diverse: un dettaglio può trasformare un qualunque pasto in un'esperienza da ricordare o, al contrario, compromettere in un attimo la reputazione di un locale. La sfida, dunque, non riguarda solo i menù e le tecniche di preparazione, ma anche la capacità di offrire ambienti sicuri, ordinati e all'altezza delle aspettative.

Il cambiamento è la caratteristica che attraversa continuamente il settore della ristorazione, punto di incontro con clienti di tutte le generazioni e le provenienze. Un cambiamento costruttivo, quindi, che proprio dalla clientela spesso trae l'energia e lo spunto per crescere e costruire nuovi percorsi. Dalle esigenze del cliente sono nati nuovi format, modalità nuove di servire, piatti da proporre. E anche investimenti nell'igiene del proprio locale. Negli ultimi anni il concetto stesso di igiene si è trasformato. Non è più percepito come un "dietro le quinte" riserva-



to agli addetti ai lavori, ma è diventato parte integrante dell'esperienza di consumo. Basti pensare alla diffusione delle cucine a vista, che trasformano la preparazione dei piatti in uno spettacolo, e che allo stesso tempo impongono trasparenza totale: superfici lucide, attrezzature impeccabili, personale formato e consapevole. A confermarlo è **Sonia Re**, Direttore Generale di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani: "Chi lavora nel-



Sonia Re

Direttore Generale di APCI
Associazione Professionale Cuochi Italiani.

la ristorazione ha saputo trarre insegnamento dalla lezione faticosa della pandemia e dalla ricerca da parte dei clienti di locali attenti, puliti e anche sostenibili. E ne ha fatto anche una leva di marketing. Cucine a vista, certificazioni esposte e contenuti social dedicati alla pulizia sono strumenti per rassicurare il cliente e differenziarsi. Dal nostro osservatorio, APCI da oltre 20 anni rappresenta migliaia di cuochi su tutto il territorio, abbiamo guidato questo cambiamento, anche grazie alla stretta relazione con altre associazioni di categoria come FIPE e AFIDAMP. Dalla collaborazione nascono sempre grandi progetti".

E anche i numeri parlano chiaro. Secondo il Rapporto FIPE 2025 il 40% delle imprese della ristorazione ha effettuato almeno un investimento in innovazione e sicurezza igienico-sanitaria. Investimento che ha portato anche a un aumento, di circa il 3%, dei prezzi medi, ma a favore di costi legati alla sanificazione e alla formazione, anche in ambito igienico-sanitario. Un cambiamento favorito anche dall'introduzione di nuove tecnologie



che permettono di monitorare e di gestire con maggiore attenzione i protocolli igienici e i cicli di pulizia.

“La cultura dell’igiene – prosegue Sonia Re – è cresciuta. Si è compreso che, oltre a poter essere un valore aggiunto da comunicare, costituisce anche un valore nel preservare ingredienti, attrezzature e strumentazioni. È un tema che si lega anche a quello della sostenibilità di un locale, che deve essere di carattere economico e anche sociale. Lavorare bene, con serietà, in ambienti puliti (sia per il personale, sia per i clienti) genera risparmio e valore. Ne parleremo anche all’interno della prossima edizione di HOST, a Milano dal 17 al 21 ottobre, nel nostro spazio che porta avanti il progetto Smart Food, Smart Chef, Smart Future. Un vero e proprio Hub della sostenibilità, dove le tematiche del digitale, del green e del gusto si incontrano. Al centro la formazione del personale, l’importanza degli audit e dei controlli e la garanzia di offrire al cliente, anche grazie all’igiene, un’esperienza sempre indimenticabile, pur in un’ottica di sostenibilità economica per il ristoratore”.

Perché oggi non basta servire un buon piatto: bisogna farlo in un ambiente che trasmetta sicurezza, professionalità e rispetto.

Dussmann

FACILITY MANAGEMENT

FOOD SERVICES

TECHNICAL SOLUTIONS



We care for more

Progressive spirit,
perfect fit,
personal touch.

dussmann.it