



Исследование

Изменение привычек гигиены
среди посетителей ресторанов
в 2020 году.

Динамика изменения привычек

В мае 2020 года маркетологи бренда «PROtissue» провели [исследование](#) об изменении привычек гигиены среди посетителей ресторанов. Благодаря исследованию мы, совместно доктором медицинских наук, профессором кафедры инфекционных болезней, эпидемиологии и дерматовенерологии медицинского факультета СПбГУ Еленой Колосовской разработали ряд рекомендаций для ресторанного бизнеса.

В ноябре 2020 года, мы снова провели данное исследование. Нам стало интересно оценить динамику изменений привычек в области гигиены, вызванную Covid-19. Надеемся, что исследование будет полезно рестораторам и поможет своевременно среагировать на новые «вводные».



400 человек в возрасте от 18 лет.

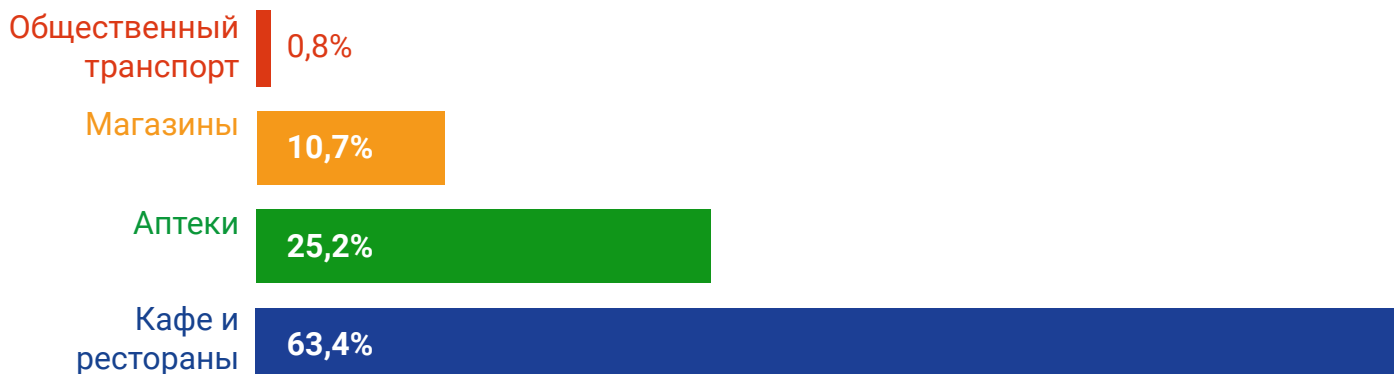


1 исследование - май 2020 года
2 исследование - ноябрь 2020 года



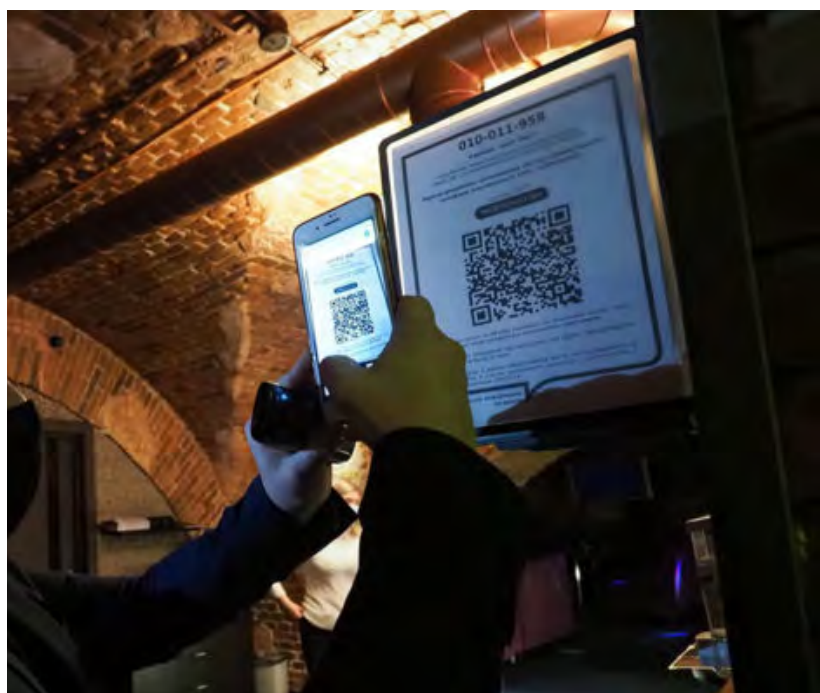
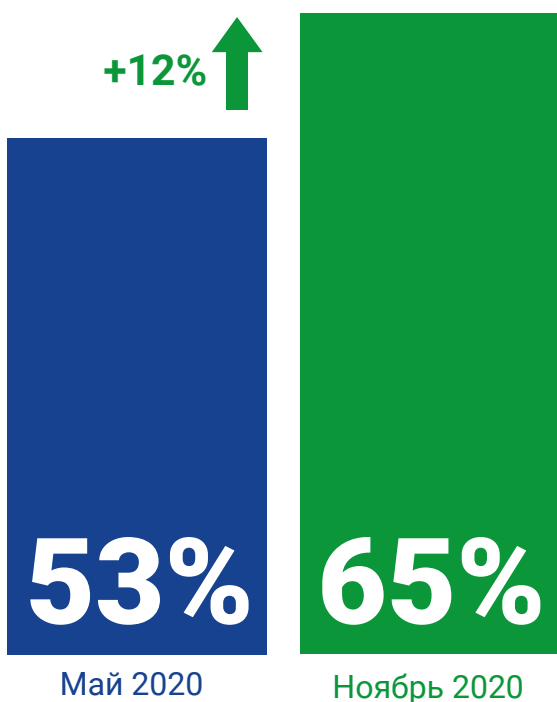
Весной 45% опрошенных избегали общественные места. Осенью – только 30%. При этом кафе и рестораны были выбраны во вторую волну в качестве самого безопасного общественного места.

Какое из предложенных мест является самым безопасным для вас?



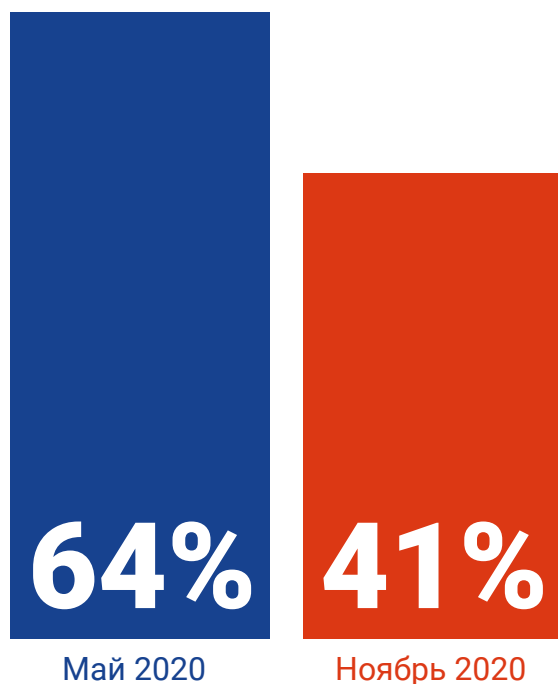
Среди посетителей кафе и ресторанов, **65% обеспокоены своей безопасностью**. К тому же посещать места общественного питания в условиях жестких требований готовы не все. QR-коды, измерение температуры на входе, ношение маски, необходимость оставлять контактную информацию на случай выявления коронавируса, соблюдение ограничения по гостям – все это отпугивает. Но в сравнении с весной количество людей, готовых посещать рестораны в условиях жестких требований выросло.

Готовы ли вы посещать рестораны в условиях жестких требований?

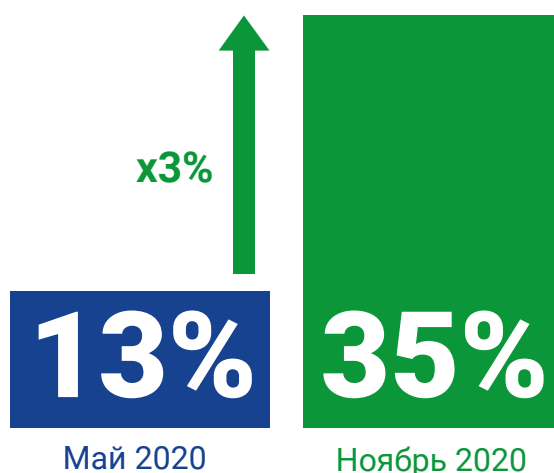


Какие привычки появились у вас за время пандемии?

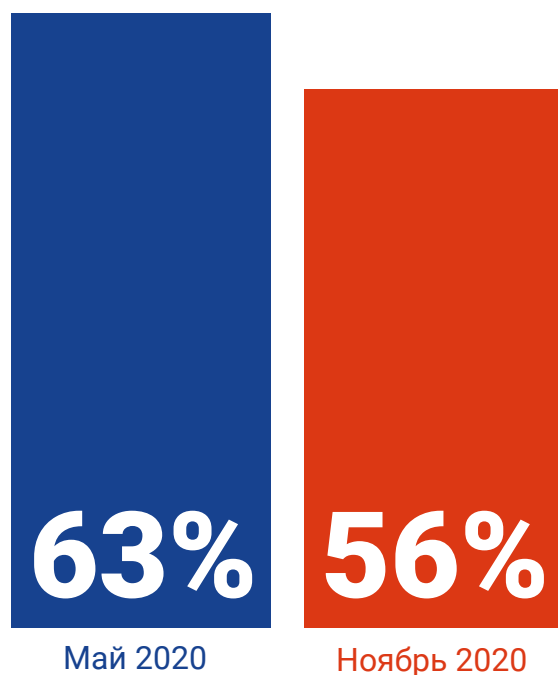
Стараются лишний раз не касаться ручек дверей:



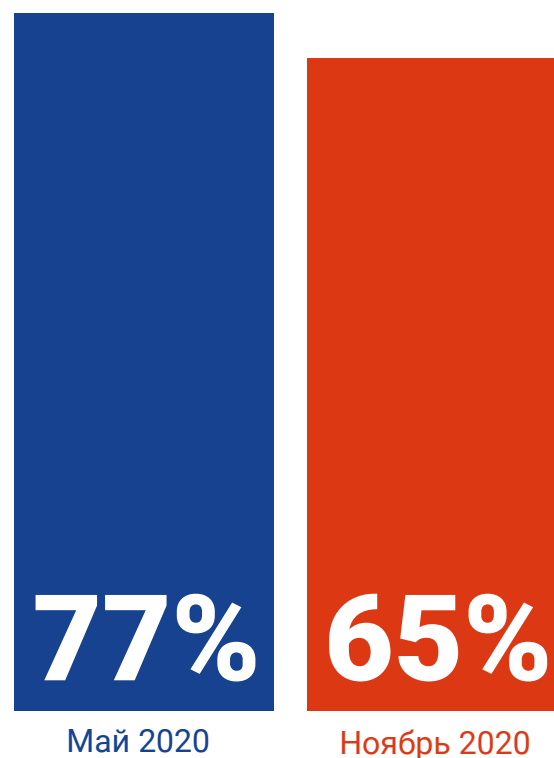
Важна дистанция между столами:



Стали чаще пользоваться антисептиком:



Стали чаще мыть руки:



A close-up photograph of two hands being washed under a running faucet. The hands are covered in thick, white soap foam. The background is a blurred white sink and faucet.

70%

опрошенных моют руки перед едой.
При этом почти все из тех, кто не мыл
руки перед едой, планируют начать.
**Данный вопрос получил одинаковые
результаты в мае и ноябре 2020 года.**

Интересное исследование провели в Великобритании в 2003 году, в котором 99% людей, опрошенных в туалетах на АЗС отвечали, что мыли руки после посещения туалета. Но электронные записывающие устройства выявили, что руки вымыли только 32% мужчин и 64% женщин. Поэтому крайне важно оборудовать туалетную комнату так, чтобы посетители смогли легко дотянуться до мыла и заметить диспенсеры с бумажными полотенцами.

Опрос весной и осенью показал, что стабильно одинаковое количество посетителей обращают внимание на оснащение туалетных комнат и хотят, чтобы ресторан информировал их о соблюдении стандартов гигиены.



77%

посетителей хотят, чтобы ресторан информировал о соблюдении стандартов гигиены.

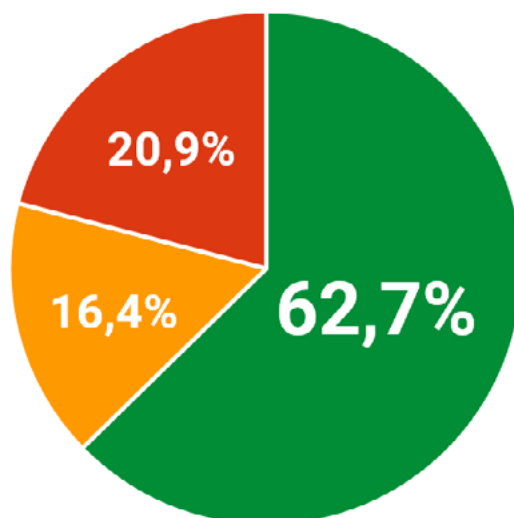
87%

посетителей обращают внимание на оснащение туалетных комнат.

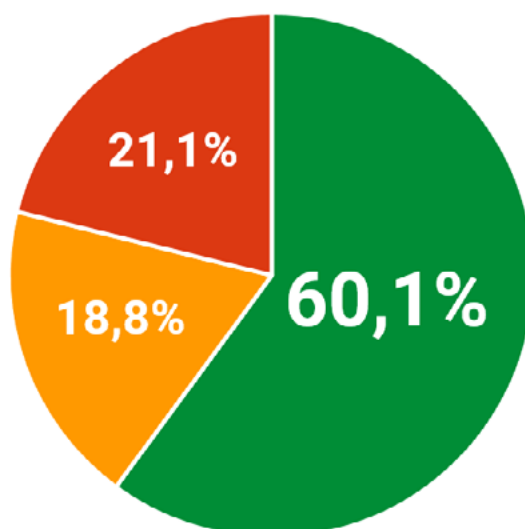
60% хотят, чтобы в ресторане была размещена памятка о том, как правильно мыть руки. Скачать памятку о том, как правильно мыть руки вы можете [здесь](#). Но важно не только правильно мыть руки, но еще и сушить.

А чем предпочитают посетители сушить руки в общественных местах? Наш первый и второй опрос показал, что только 20% посетителей предпочитают электросушилки. Лидер доверия – бумажные полотенца. Их выбирают 60%. При этом важно отметить, что когда нет бумажных полотенец, 18% посетителей предпочитают использовать листочки туалетной бумаги.

Май 2020

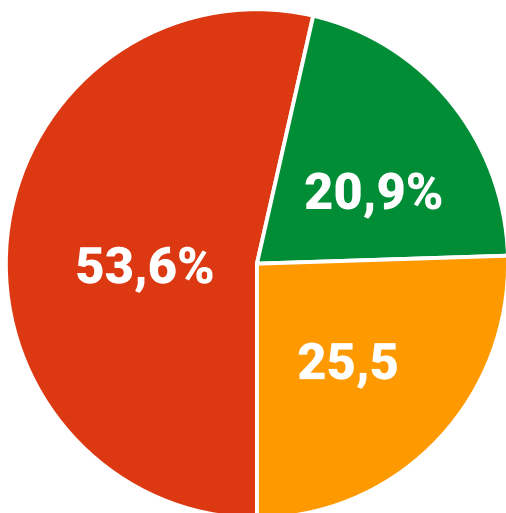


Ноябрь 2020

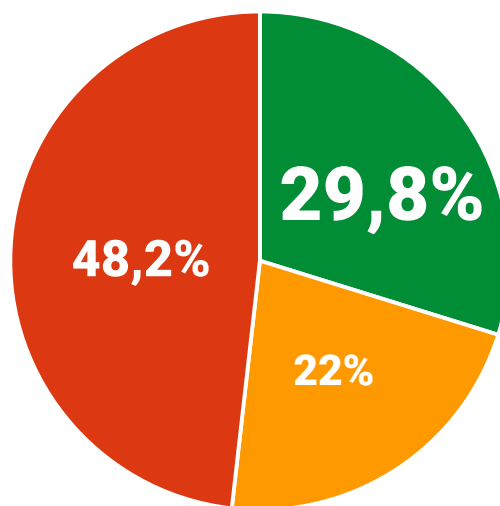


Задумывались ли вы, как открыть дверь после посещения туалета и вымытых рук?

Май 2020

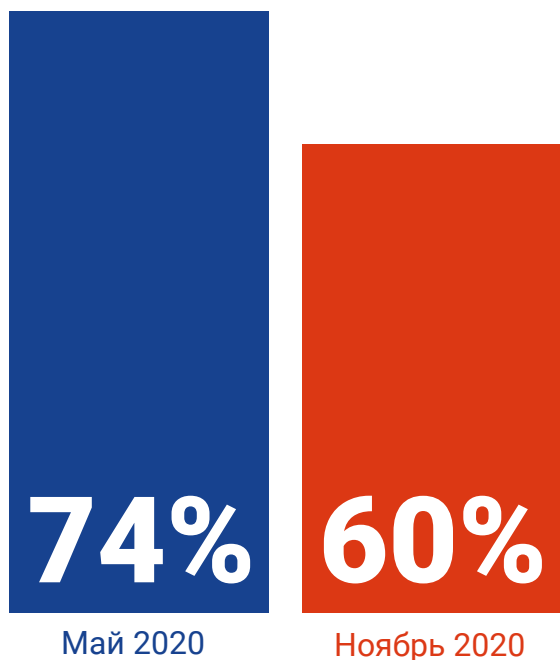


Ноябрь 2020

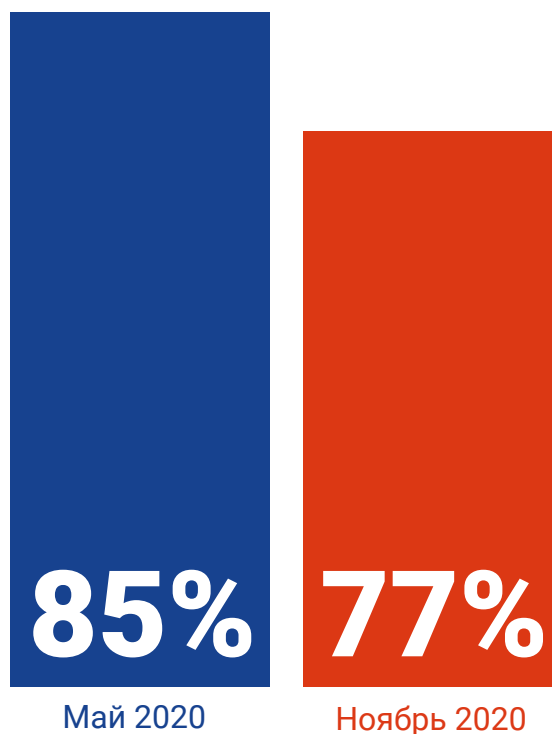


- Открывал(а) локтем, не касаясь ручки
- Отрывал(а) кусок бумажного полотенца
- Не задумывался

Важно ли для вас наличие устройства с антисептиком для рук в ресторане?



Пользовались ли вы салфетками на столах или у стойки у касс?



97%

важно соблюдение
повышенных
гигиенических
требований

Резюмируя исследование мы хотим поделиться с вами двумя основными рекомендациями:

- 1) Предоставить людям уверенность в том, что ваше заведение безопасно для здоровья.
- 2) Создать все необходимые условия для гигиены посетителей:



Использовать диспенсеры с листовой подачей для повышения уровня гигиены (они бывают как для бумажных полотенец, так и для туалетной бумаги)



Если вы все-таки решите использовать рулонные диспенсеры обращать внимание на наличие металлической «вставки», которая поможет легко отрывать бумажные полотенца



Отдать предпочтение листовой туалетной бумаге, но если вы все-таки решите использовать рулонную, то выбирать Jumbo рулоны, которые освобождают время персонала для отслеживания наличия туалетной бумаги.



Использовать картриджное мыло, а не наливное



Стараться максимально информировать посетителей о правилах гигиены. Например, разместить у раковины памятки о том как правильно мыть руки



Попробовать разместить средства гигиены в комнате так, чтобы посетители не прошли мимо диспенсера с мылом и диспенсера с бумажными полотенцами.

Тем более, если гигиена сейчас имеет первостепенное значение, то почему бы не сделать безопасность в заведении своим конкурентным преимуществом?



КОНТАКТЫ

**+7 (812) 301-91-00,
INFO@M-ZNAK.RU**

WWW.PROTISSUE.RU

 FACEBOOK.COM/PROTISSUE

 INSTAGRAM/PRO.TISSIE