

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Igiene e sicurezza, così sceglieremo il ristorante con il covid

Valeria Arini · Thursday, April 30th, 2020

Hanno risposto in 4mila al **sondaggio promosso dai ristoratori della rete del Buon Gusto dell'Alto Milanese** per capire **come aprire in sicurezza** dal prossimo 1 giugno.

[pubblicità] Il 54% degli utenti sceglierà il ristorante in base alle **garanzie sanitarie**, il 39% in base ai piatti proposti, solo in pochi saranno influenzati dal prezzo. Gli intervistati sono **consapevoli dell'aumento dei costi** in caso di servizio delivery (il 64%), incremento che vale anche per i costi del servizio di ristorazione impegnato anche economicamente a garantire la sicurezza nei locali (il 72% è consapevole di questo possibile aumento)

Solo il 34% degli intervistati andrà al ristorante come prima, **il 18% userà molto di più il delivery, il 50,4% sarà più attento alle distanze e il 55% all'igiene. Il 32%** delle persone che hanno risposto al questionario ha invece dichiarato che **andrà meno al ristorante.**

Non piace molto l'idea di inserire le barriere in plessiglax tra le postazioni: il 72% si è detto favorevole a questo dispositivo di distanziamento, mentre **il 61% delle persone si è detto indifferente alla presenza di un cameriere con guanti e mascherine** e l'89% degli intervistati è favorevole alla misurazione della febbre in entrata e alla gestione su due turni per garantire meno assembramenti (82%)

Piace la proposta del menù digitale da consultare sul cellulare (82%) e quella di fornire le preferenze al momento della prenotazione online (66,7%). Dopo la riapertura il 47% degli intervistati andrà avanti ad usare il servizio di delivery, il 40% il takeaway.

This entry was posted on Thursday, April 30th, 2020 at 3:31 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [Cucina](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.