

## Hygiene sichert Umsätze



Ein gepflegter Waschraum in Hotels und Gastronomie trägt aktiv zum Geschäftserfolg bei. Dies zeigt die aktuelle Studie von Initial / Foto: Rentokil Initial

Restaurant-Toiletten führen meist ein Schattendasein. Häufig sind sie im hinteren Teil des Lokals oder sogar erst am Ende langer Kellergänge zu finden. Dabei sind sie die heimliche Visitenkarte eines Betriebs. Wie sehr Waschraumhygiene die Meinung der Gäste prägt, zeigt eine aktuelle Umfrage des Hygiene-Experten Initial.

Gute Hygienepraktiken und eine professionelle Waschräumeausstattung schützen nicht nur vor Bakterien und Krankheiten, sondern steigern explizit das Wohlbefinden der Gäste und tragen damit aktiv zum Geschäftserfolg bei. Dies gilt für die Eisdielen genauso wie für das luxuriöse Hotelrestaurant. Das bestätigt eine aktuelle Umfrage von Initial, dem Unternehmen für Hygieneserviceleistungen. Mangelnde Sauberkeit der Waschräume werfe ein schlechtes Licht auf den gesamten Betrieb, so die Befragten. Gäste würden dadurch nicht selten auf die Zustände in der Küche schließen.

**Ausstattung kann Personal unterstützen**

In hochfrequentierten Hotel- und Gastronomiebetrieben ist es für die Mitarbeiter besonders schwierig, Qualität und Sauberkeit der Waschräume aufrechtzuerhalten. Das bemängelt auch die Umfrage. Zu oft sei die Seife verbraucht, zu häufig fehle das Toilettenpapier und im Handtuchspender herrsche Leere. Dennoch fehlt vielen Restaurant- und Hotelbetreibern immer noch das nötige Bewusstsein für dieses Thema.

Dabei kann es so einfach sein: Mit der passenden Ausstattung der Waschräume schaffen Gastronomen leicht Abhilfe. Gute Geräte zeichnen sich zum Beispiel durch lange Nachfüllintervalle aus, so Nicola Cassanelli, Category Director Hygiene Service bei Initial.

Die Marke, die seit 2021 wieder Teil der Rentokil Initial-Familie ist, setzt bei ihrem eigenen Angebot auf ein System mit hoher Verfügbarkeit, schneller Lieferung und verlässlichem Service. Zudem bietet sie Gastronomen mit ihrer aktuellen Gastro-Edition noch bis Ende Oktober ein attraktives Einsteiger-Kombipaket aus Spendern und Nachfüllware.

Analyse zeigt Potenzial auf

Reibungslose Abläufe und gute Ausstattung bilden die Basis für hygienisch sichere Sanitärräume und steigern damit die Kundenzufriedenheit. Für Gastronomen, die unsicher sind, wie groß ihr Optimierungsbedarf tatsächlich ist, führt Initial detaillierte Waschaumanalysen durch. Die Hygiene-Experten identifizieren dabei vor Ort Optimierungsmöglichkeiten und erstellen anschließend ein individuelles und effektives Hygienekonzept.