



Tork is an SCA brand Pressinformation 2011-11-09

Stor undersökning visar vad vi tycker om hygienen på våra restauranger

Ser restaurangen vi tänkt besöka ofräsch ut har vi inga problem att gå vidare till nästa ställe. Det visar årets Toalettbarometer från Tork som presenteras i samband med World Toilet Day den 19 november. Hela 79 procent av oss svenskar har vänt i dörren till en restaurang de senaste åren för att den inte har känts fräsch. 87 procent gör kopplingen att om toaletten på restaurangen är ofräsch, så är även köket det. Finare krogar, kvällsöppna restauranger och hotellrestauranger får bäst betyg när det handlar om den upplevda hygien. Totalt har 500 svenskar och 4000 européer tillfrågats i undersökningen.

Var femte person i undersökningen tror att kökspersonalen låter bli att tvätta händerna innan de börjar laga mat och ännu fler att man sällan eller aldrig använder hårnät eller engångshandskar när man tillagar mat som inte ska kokas. Än värre är att var tredje svensk tror att kokkar och annan kökspersonal plockar upp mat som ramlat på golvet för att sedan använda i matlagningen.

- Alla som arbetar inom restaurangbranschen vet att hygien är enormt viktigt. På många områden regleras det till och med genom lagstiftning, t ex hur livsmedel ska hanteras och när hårnät ska användas, säger Ella Niiä förbundsordförande för Hotell- och restaurangfacket.

Mest skeptisk är svenskarna till hygien på gatukök, pizzerior och snabbmatskedjor. Finare krogar och hotellrestauranger, tätt följda av kvarterskrogar och sushibarar däremot får betydligt bättre betyg.

För att besökaren ska uppleva att restaurangen känns fräsch är det viktigt att lokalen är välstädad (58%), toaletten ren (37%) och att man kan se in i köket (5%). Restaurangtoaletten ligger, tillsammans med arbetsplatstoaletten, i topp på vilka toaletter man helst besöker. Bland toaletter man gärna undviker återfinns tag- och flygplatstoaletter och offentliga toaletter ute på stan.

Tips för fräschare restauranger

Viktigast på en restaurang är självklart hanteringen av livsmedel och här finns mycket tydliga regler som restaurangbranschen är väl medvetna om. Men hygien ute i lokalen och speciellt på restaurangtoaletten är också viktig.

- God handhygien är A och O om man vill hålla sina gäster friska. Regelbunden handtvätt och att man byter trasa till borden är enkla saker för personalen att tänka på. På toaletten bör man ha pappershanddukar som slängs när gästen använt dem, inte en frottéhandduk. Om handduken används av flera personer är det en perfekt grogrund för bakterier, som gillar fuktiga miljöer, säger Rolf Andersson, hygienexpert inom SCA.

Andra enkla tips är att ha flytande tvål i behållare fäst på väggen för att minska bakteriespridning och självklart att städa och torka av toaletten regelbundet. Speciellt viktigt är att torka av är ljusknapp, spolknapp, handtag och kran där bakterier lätt samlas.

Toalettbarometern är en årligen återkommande aktivitet från Tork som ska sätta fokus på hygien i samband med World Toilet Day. I år undersöks restaurangbranschen för att ta reda på allmänhetens inställning till hygien på våra restauranger.

Undersökningen har genomförts i åtta europeiska länder. Resultatet är ganska likt oavsett om man bor i Sverige, England, Frankrike, Tyskland eller i Finland, Polen, Belgien eller Holland. Störst skillnad visar undersökningen runt vilken typ av restaurang som uppfattas som fräsch eller ofräsch. Där gatukök och pizzerior hamnar i botten i Sverige, får pizzerior gott betyg i England. Och i Finland är det kvarterskrogarna som hamnar längst ner. Finare krogar och hotellrestauranger får över lag bra betyg. I undersökningen, som genomförts av Netigate på uppdrag av Tork, har drygt 500 svenskar och över 4000 européer deltagit.

Från topp till botten – här är listan över vilka restauranger svenskarna tycker känns fräschast:

- Finare krogar
- Hotellrestauranger
- Kvällsöppna restauranger
- Sushibarar
- Lunchrestauranger
- Kvarterskrogar
- Snabbmatskedjor
- Pizzerior
- Gatukök

För bilder:

<http://www.mynewsdesk.com/se/search/images?query=Tork>

För ytterligare information:

Rolf Andersson, hygienexpert på Tork

Telefon: 031-746 13 47

Mobil: 0706-66 13 47

rolf.andersson@sca.com

Jenny Logenius, Brand Manager på Tork

Telefon: 031-746 06 06
Mobil: 070-306 96 06
jenny.logenius@sca.com

Om Tork

Varumärket Tork erbjuder ett komplett utbud av produkter och tjänster inom hygien och rengöring för professionella hygienutrymmen, sjukvård, livsmedelshandling och industri. Tack vare vår förståelse för kundens behov och vår specifika kunskap om hygien och hållbarhet är Tork marknadsledande inom många segment och samarbetar med verksamheter i över 80 länder. Tork är ett globalt varumärke som ingår i SCA:s portfölj. För mer information om Torks senaste nyheter och innovationer, gå till: www.tork.se

Om SCA

SCA är ett globalt hygien- och pappersföretag som utvecklar och tillverkar hygienprodukter, mjukpapper, förpackningslösningar, tryckpapper och trävaror. Försäljning sker i över 100 länder. SCA har många välkända märken, däribland de globala märkena Tena och Tork. Försäljningen under 2010 uppgick till 109 miljarder kronor (EUR 11.5 miljarder). SCA har omkring 45 000 anställda.

För mer information, gå till: www.sca.com

Vår hållbarhet

SCA är erkänt som världsledande inom hållbar utveckling och rankades under 2010 som ett av världens mest hållbara företag av Corporate Knights och ett av världens mest etiska företag av Ethisphere Institute.