

## #CASE HISTORY **LA PULIZIA SERVITA IN TAVOLA**



Tra i vicoli più caratteristici del centro storico di Pietrasanta (Lucca), sorge il ristorante Osteria della Tecchia, un luogo dove è possibile gustare prelibate proposte di sapori tipici della cucina tradizionale toscana.

La cura di ogni minuzioso dettaglio nella preparazione dei piatti si coniuga felicemente alla costante attenzione alla pulizia e igienizzazione della cucina e dei locali, per assicurare la massima sicurezza alimentare ai clienti.

Abbiamo incontrato lo chef titolare del locale, **Alberto Galbani**, per farci raccontare la sua esperienza.

### **Quale restyling avete adottato per valorizzare al meglio l'identità del nuovo locale?**

Abbiamo voluto unire eleganza e calore, rinnovando gli spazi con materiali naturali come legno e pietra, tipici della nostra terra. L'obiettivo era ricreare un ambiente che parlasse di Toscana, ma con un tocco contemporaneo, senza mai tradire la nostra identità. Le luci calde, l'arredo essenziale ma accogliente e la cucina a vista sono stati pensati per far sentire l'ospite parte di un'esperienza autentica e familiare.

### **Che valore ha per lei il tema dell'igiene e sanificazione della cucina e degli altri locali del ristorante? Pensa che dopo la pandemia siano cambiate le esigenze della clientela?**

L'igiene è sempre stata una priorità assoluta, ma la pandemia ci ha spinto a rafforzare ulteriormente protocolli e procedure. Oggi i clienti sono molto più attenti e sensibili al tema della pulizia: vogliono sentirsi sicuri, oltre che coccolati. Questo ha reso l'igiene non solo un obbligo, ma un elemento fondamentale per trasmettere fiducia e serenità a chi ci sceglie.

### **Quanto conta il fattore igiene e pulizia dei vostri locali, in termini di immagine e sicurezza?**

Conta tantissimo. L'igiene rappresenta la prima impressione, la base su cui costruire tutto il resto. Non basta servire un piatto eccellente: il cliente deve percepire un ambiente curato e pulito in ogni dettaglio. Solo così possiamo garantire un'esperienza completa, in cui qualità del cibo, servizio attento e atmosfera accogliente si fondono in un ricordo positivo.

### **Quale sforzo comporta impegnarsi ogni giorno per la puntuale applicazione di tutti i protocolli di sanificazione e sicurezza, anche in termini di investimento economico e nella formazione del personale?**

Comporta investire tempo, risorse e tanta energia. Abbiamo scelto di lavorare con fornitori certificati per i prodotti di sanificazione, aggiorniamo regolarmente i protocolli e organizziamo corsi di formazione continua per tutto il team. È un impegno che richiede costanza e sacrificio economico, ma lo facciamo con convinzione, perché la sicurezza e la serenità dei nostri ospiti e del nostro staff valgono ogni sforzo.

### **Quanto è importante per i ristoranti il fattore pulizia dal punto di vista della reputazione?**

Oggi il passaparola digitale ha un peso enorme: TripAdvisor, Google Reviews, The Fork e i social network sono le prime fonti di informazione per un cliente che deve scegliere un ristorante. La pulizia è uno dei parametri più citati nelle recensioni, perché è percepita come un segno immediato di rispetto verso il cliente. Ricordo un caso di un locale che dopo due recensioni negative sulla pulizia dei bagni, ha visto calare le prenotazioni del 25% nelle settimane successive. È bastato rimediare tempestivamente e rispondere online alle critiche dimostrando attenzione per invertire la tendenza. Anche alcuni programmi televisivi hanno amplificato la sensibilità su questi temi: molti clienti vogliono vedere nei ristoranti lo stesso standard di pulizia che vedono in televisione.

### **Come viene selezionato, formato e addestrato il personale di sala e di cucina per le pulizie di manutenzione ordinaria e per gli altri interventi previsti?**

La selezione parte con la verifica di attitudini all'ordine e alla precisione: durante il colloquio, si fanno domande specifiche per capire la predisposizione del candidato a rispettare le regole. La formazione è composta da sessioni teoriche su HACCP, manuale di autocontrollo e sicurezza alimentare, seguite da momenti pratici. Per esempio, nelle mie consulenze è previsto un percorso di training con simulazioni di pulizia straordinaria: sanificazione di abbattitori, pulizia approfondita di celle frigorifere, gestione delle attrezzature complesse come affettatrici e impastatrici. Il controllo è continuo: le schede di pulizia devono essere compilate ogni giorno e controfirmate dal responsabile. Organizzo audit interni mensili per verificare la corretta applicazione dei protocolli, con check-list dettagliate su più di 50 punti. In caso di anomalie, si procede con richiami formativi e aggiornamenti mirati. È un processo che richiede tempo e impegno costante, ma solo così possiamo mantenere standard igienici di eccellenza.