

afidampcom porta a host il "live" del pulito

di Antonio Bagnati

Una bella iniziativa di AfidampCom metterà in azione gli operatori del pulito ad Host 2013: al padiglione 1, stand Z18, ci saranno dimostrazioni di pulizia dopo le esibizioni e i corsi della Nazionale Italiana Pizzaioli. Anche per spiegare come, in certi settori, le pulizie "improvvisate in casa" non sono sempre la scelta più economica.

30
GSA
OTTOBRE
2013

In albergo cerchiamo una vita da sogno? Quasi certamente sì: ma se manca l'igiene la permanenza si trasforma, per dirla alla **Gordon Ramsay**, in un'esperienza da incubo. Stessa cosa al ristorante. E se è vero, come è vero, che la pulizia è uno dei primissimi elementi a determinare la fidelizzazione dei clienti nell'Horeca, quindi la loro decisione di andare, o tornare, in una struttura, non si capisce come mai il lavoro di chi pulisce sia ancora tanto spesso sottovalutato.

afidampCom
ASSOCIAZIONE ITALIANA DISTRIBUTORI MACCHINE PROE

Professionisti in campo

"Forse perché non è immediatamente visibile -prova a rispondere il vulcanico presidente AfidampCom **Francesco Bertini**, o perché non si pensa che chi fa le pulizie sia davvero un professionista, adeguatamente formato e in possesso di strumenti al passo con i tempi. La realtà è completamente diversa, e vogliamo dimostrarlo coi fatti". E così AfidampCom ha colto la preziosa occasione di Host 2013- Salone internazionale dell'ospitalità professionale, che si svolge

a Milano dal 18 al 22 ottobre, per mettere in mostra gli operatori del pulito e il loro lavoro. Per i più attenti: non è la primissima volta che i dealer del pulito vanno a Host. "In realtà avevamo già fatto qualcosa lo scorso anno, ma si trattava di una presenza troppo statica, che non aveva inciso più di tanto sulla percezione dei visitatori. E così abbiamo deciso di fare qualcosa di attivo, rendendo più dinamica la nostra partecipazione. A tale scopo, dopo aver parlato anche con gli organizzatori dell'evento, l'idea migliore ci è sembrata quella di stringere una collaborazione con la Nazionale Italiana Pizzaioli (NIP), che dà vita a esibizioni spettacolari intorno alle quali si riversano nugoli di spettatori. E dopo le quali c'è bisogno di "dare una bella pulita". L'idea, insomma, è nata così".

Una partecipazione attiva

"In particolare -spiega Bertini- nello stand Z18, padiglione 1, dopo le esibizioni e i corsi proposti dai pizzaioli di NIP (due o tre al giorno) ci saranno operatori di imprese milanesi che daranno luogo a dimostrazioni dal vivo. I campioni delle pizze "sporcano" preparando capolavori gastronomici, e a noi va il compito di pulire, proprio come facciamo nel lavoro di tutti i giorni. Stavolta, però, sotto gli occhi di tutti". Non è un caso, del resto, che l'iniziativa arrivi proprio dall'associazione che riunisce i "dealer", cioè quelli che rappresentano, all'interno della filiera del pulito, il collegamento fra il mondo della produzione e la clientela: è il rivenditore che guarda in faccia i clienti, è lui che, meglio di ogni altro, conosce le necessità della singola realtà e lavora sul campo. Proprio come sul campo, o meglio, in campo, ha deciso di scendere AfidampCom con il suo "live" del pulito a Host.



Momenti indimenticabili

Si torna, dunque, agli anni epici delle "dimostrazioni dal vivo", che tanto sono rimaste nella memoria di quanti della pulizia professionale hanno fatto la loro vita? "Si può dire di sì, ma con spirito rinnovato. D'altra parte, se non si tocca con mano il lavoro di chi opera per tenere pulito il mondo in cui viviamo non se ne apprezzerà mai a sufficienza l'importanza. E l'occasione di Host, una fiera capace di attirare decine di migliaia di visitatori, non poteva rappresentare un palcoscenico migliore. Anche per l'importanza che l'igiene ha in una struttura complessa come l'albergo, e ovunque si mangia e si lavora con il cibo, come nei ristoranti". Nello spazio dimostrativo si potrà apprezzare con quali tecniche e prodotti si ottiene una pulizia accurata, che elimina la carica batterica rispettando l'integrità delle superfici e con risultati che garantiscono l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della produzione. C'è da scommettere che più di qualcuno (anche tra i gestori di alberghi e ristoranti) imparerà cose che non sapeva, e guarderà al mondo delle pulizie con più rispetto e fiducia.

L'igiene? Questione di cultura

"Ormai da qualche anno -precisa Bertini- l'associazione ha l'obiettivo di aumentare la propria presenza e visibilità all'interno del

mercato Horeca, come punto di riferimento non solo nei confronti dell'intera filiera del pulito, ma anche del singolo consumatore verso il quale vuole diventare il principale interlocutore tecnico e specializzato per quanto riguarda tutti i temi della pulizia intesa come requisito essenziale per la qualità della vita. Infatti il proposito principale di tutte le operazioni di pulizia è quello di proteggere la salute dell'uomo. L'igiene è principalmente un problema di cultura: è un sapere che si acquisisce non solo nei metodi, nelle tecniche e negli strumenti, di cui i soci Afidamp sono i distributori, ma anche negli standard da perseguire se si vuole realizzare un ambiente che sia oggettivamente "pulito".

AfidampCom e l'horeca: verso soluzioni mirate

C'è anche da dire che, avvicinandosi l'Expo 2015, il settore alberghiero e della ristorazione, soprattutto a Milano (ma non solo) vivrà -speriamo di non sbagliarci. . . - un certo fermento. E la partecipazione di AfidampCom a Host rientra nella politica dell'associazione di proporre soluzioni mirate per il settore alberghiero e della ristorazione, dalla progettazione al mantenimento delle strutture e dei materiali, a garanzia della salubrità ambientale e della tutela di utenti e operatori. Quest'anno la filosofia dell'associazione si traduce nella pratica. "L'idea -ripeto- è di essere attivi, fare qualcosa che serva davvero. E il nostro interesse per il mondo dell'Horeca è in grande crescita. I distributori del pulito devono ricordarsi che, oltre al segmento delle imprese, che sviluppa grandi volumi ma è soggetto a dinamiche a volte difficili da gestire, c'è anche questa grande fetta di mercato, più polverizzata ma in grado di offrire molti margini di crescita".

Il 20, pizza dessert da record (con pulizie annesse)

Da non perdere, a Host, l'evento previsto il 20 ottobre, che vede i Record pizza men impegnati nella realizzazione della



pizza dessert più grande del mondo, alta tre piani. Ma ad "entrare nella storia" saranno anche i professionisti del pulito: AfidampCom, infatti, svolgerà l'impresa di effettuare una pulizia accurata dopo una tale monumentale opera e, tutti i giorni, dopo i corsi che NIP proporrà su come realizzare diversi tipi di pizza: dietetica, al kamut, senza glutine. L'accordo con NIP ha un senso preciso: legare l'immagine della pizza, prodotto italiano per eccellenza, da un lato a quella del pulito, che è condizione irrinunciabile nella ristorazione, e dall'altro a quella di un settore, quello dell'igiene professionale, che ha nell'Italia uno dei mercati d'eccellenza a livello mondiale.

Rapida, efficace, economica: la pulizia ben fatta non ha rivali

Conclude Bertini: "Solo con metodi e strumenti idonei e con una formazione adeguata – e pressoché permanente – si può erogare un servizio di alto livello, senza perdere di vista ovviamente il contenimento dei costi. Ottimizzare tempi e metodi evita sprechi e quindi consente risparmi, non a discapito della qualità. Questo è quello che cercheremo di dimostrare ad Host". Si parla dunque di qualità, rapidità, professionalità ma anche di costi: "Fare bene le pulizie non per forza significa andare a spendere di più, anzi, è più vero il contrario. Direi proprio che un messaggio importante è questo: le pulizie improvvisate, in certi ambiti come quello dell'Horeca, sono la scelta che fa perdere più tempo, la meno sicura e anche la meno economica. Meglio rivolgersi a chi le fa di professione". E da oggi, con AfidampCom che mette il pulito (attivo) in vetrina, non si potrà nemmeno più fingere che questi professionisti non esistano.

**Afidamp Vi aspetta ad HOST 2013
al pad. 1 stand Z18**