GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

N. **1/2**
GENNAIO/FEBBRAIO **2023**

PRODOTTI
E SERVIZI PER
IMPRESE, HOTEL & CATERING

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

ChatGPT per hotel
Albergo e impresa
Parità di genere
Igiene in cucina

GESTIONE

Housekeeping
Gestione area wellness
Legionella in hotel
Cimici dei letti

SCENARI

Trends cleaning
Issa Pulire 2023
Life Winter Edition
H3i

TECNOLOGIE

CleanApp

+ FOCUS

Piccole attrezzature pulizia

EDICOM

LA RIVOLUZIONE
DEL CLEANING
PW-H31, PW-H61, PW-H101
LA NUOVA GAMMA ACQUA CALDA
PER UN PULITO SOSTENIBILE
SICUREZZA OPERATIVA INTEGRATA
EFFICIENZA OTTIMIZZATA
DESIGN ECO-COMPATIBILE
CONTROLLI INTUITIVI
IPC BLOG
ipcworldwide.com
IPC
BY TENNANT COMPANY

Zero natural force

LA FORZA PULENTE A IMPATTO ZERO

NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE

L'EVOLUZIONE NATURALE DELLA GAMMA

COMPLETAMENTE BIODEGRADABILI*

SENZA NICKEL, COBALTO E CROMO**

SENZA ALLERGENI* SENZA PARABENI**

DERMATOLOGICAMENTE TESTATI

NON CLASSIFICATI COME PERICOLOSI****

www.zero.sutterprofessional.com

Detergenza e Disinfezione per il cleaning professionale con efficacia biocida*

CAM

FOOD AREA

PER AMBIENTE OSPEDALIERO E HACCP

PER TUTTE LE SUPERFICI DURE LAVABILI

ANCHE PER SUPERFICI A CONTATTO CON ALIMENTI

*I tensioattivi presenti nei prodotti sono facilmente, completamente e rapidamente biodegradabili in base al Reg. 648/2004/CE - **Senza nickel, cobalto e cromo (< 0,01 ppm) - ***Contiene profumi senza allergeni (Reg. 648/2004/CE) - ****Classificazione valida solo per la gamma Zero e non per la Zero extra

(*) Efficacia biocida a 20° - Diluizione: pronto all'uso - Tempo di contatto: 5 min: Azione Battericida in accordo alle norme EN 1276 e EN 13697 per gli Organismi: Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Escherichia Coli. Azione Batteriocida addizionale-in accordo alla norma EN 1276 per gli Organismi: Salmonella enterica subsp. salamae serotipo Transvaal, Listeria monocytogenes. Azione Lievicida in accordo alle norme EN 1650 e EN 13697 per l'Organismo: Candida Albicans. Azione Virucida in accordo alle norma EN 14476+A1 per il virus dell'influenza A/H1N1.

Usare i biocidi con cautela. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.
Numero di autorizzazione biocida: EU-0006622-0010. - Autorizzazione del Ministero della Salute n. IT/2017/00395/AUT.

Ecolabel EU ECOLABEL: IT/020/009
Ecolabel EU ECOLABEL: IT/030/010
Ecolabel EU ECOLABEL: IT/019/013

www.sutterprofessional.it
professionalitalia@sutter.it

Sutter PROFESSIONAL

C.A-L.

Con BubbleFlush chiudiamo il cerchio del progetto RFC Residue Free Cleaning. Contribuisci anche tu ad eliminare le sostanze chimiche dall'ambiente

BubbleFlush

L'innovazione che pulisce perfettamente i bagni senza agenti chimici dannosi per l'ambiente

RESIDUE FREE CLEANING

A clean Company In a Cleaner World

https://calitalia.com/bubbleflush

info@calitalia.com Tel .+39 02 93909460

PRODOTTI
E SERVIZI PER
IMPRESE,
HOTEL
& CATERING
INSERTO

SOMMARIO

TERZA PAGINA

20. Tutti i vantaggi di ChatGPT per gli hotel
[di Simone Finotti]

22. Albergo e impresa, un dialogo a due voci
[di Giuseppe Fusto]

26. La parità di genere, tra normativa e sensibilità culturale
[di Chiara Calati]

28. La buona cucina passa anche dalla pulizia
[di Carlo Ortega]

GESTIONE

30. Ospitalità prima di tutto:
l'arte dell'accoglienza fino all'ultimo dettaglio
[di Umberto Marchi]

32. Non c'è "benessere" senza igiene
[di Giuseppe Fusto]

34. Legionella in hotel, scoperta una nuova specie
[di Angela Briguglio]

36. Il nemico tra le lenzuola
[di Daniele Caccia]

SCENARI

38. Le tendenze del cleaning nel 2023, ecco i "focus"
[di Giuseppe Fusto]

40. È tutto pronto: Issa Pulire sbarca a Milano
[dalla Redazione]

44. La cura dell'Italia attraverso l'industria dei servizi
[di Chiara Calati]

48. H3i: un evento unico per la detergenza
[dalla Redazione]

TECNOLOGIE

50. Come ti digitalizzo il servizio
[di Simone Finotti]

FOCUS

52. Hotel, parola d'ordine ripartire. Anche dalla pulizia
[di Simone Finotti]

7. **ATTUALITÀ** **59.** **NOTIZIE**

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

@Copyright EDICOM srl - Milano

GSA il giornale dei servizi ambientali è un mensile inviato tutti i numeri agli abbonati e ai rivenditori del settore. I destinatari sono: imprese di pulizia e disinfestazione, hotel e società di catering, aziende sanitarie e comunità, industria e GDO.

"Ai sensi delle regole deontologiche relative al trattamento dei dati personali nell'esercizio dell'attività giornalistica, si rende nota l'esistenza di una banca-dati personali di uso redazionale presso la sede di Via Alfonso Corti, 28 - Milano. Gli interessati potranno rivolgersi al responsabile del trattamento dei dati sig.ra Barbara Amoruso presso la sede di Milano, Via Alfonso Corti, 28 per esercitare i diritti previsti dal Regolamento EU 2016/679"

Direzione, Amministrazione, Redazione e Pubblicità: EDICOM srl
Sede legale: Via Zavanasco, 2 20084 Lacchiarella (MI)
Sede operativa: Via Alfonso Corti, 28 - 20133 Milano Tel 02/70633694
Fax 02/70633429 - info@gsanews.it - www.gsanews.it -
Direttore Responsabile: GIOVANNA SERRANÓ
Redazione: SIMONE FINOTTI, ANTONIA RISI, ANGELA BRIGUGLIO
Segreteria: BARBARA AMORUSO - **Diffusione:** GIOVANNI MASTRAPASQUA
Sviluppo e pubblicità: ANDREA LUCOTTI, MARCO VESCHETTI
Progetto grafico: IPN Milano **Composizione, grafica e impaginazione:** STUDIO GOMEZ
Copia 2,58 Euro - **Fotolito e stampa:** STUDIO GOMEZ - COLOGNO MONZESE (MI)
AZIENDE GRAFICHE PRINTING – PESCHIERA BORROMEO (MI)

Autorizzazione del Tribunale di Milano n° 633 del 19/10/1996. La pubblicità non supera il 50% del numero delle pagine di ciascun fascicolo della rivista. La Casa editrice declina ogni responsabilità per possibili errori ed omissioni, nonché per eventuali danni risultanti dall'uso dell'infor-mazione contenuta nella rivista. Le opinioni espresse dagli autori negli articoli non impegnano la direzione della rivista. Parimenti la responsabilità del contenuto dei redazionali e dei messaggi pubblicitari è dei singoli.

Solight house keeping

HOTEL TROLLEYS

"Made in Italy. Made in Falpi."

Prova il nuovo configuratore

www.falpi.com/it/configurator/solight

www.falpi.com

Configura il tuo carrello in pochi semplici passi.
www.falpi.com/it/configurator/solight

LE NUOVE IDROPULITRICI AD ACQUA CALDA IPC:
ORA SUL MERCATO

Sostenibilità, sicurezza e facilità d'utilizzo sono il cuore pulsante delle nuove idropulitrici IPC, ultima frontiera nella gamma dell'acqua calda.
La nuova gamma è composta da:
- PW-H31: è il modello più compatto della gamma, ideale per attività di pulizia quotidiane;
- PW-H61: macchina trifase, è dotato del nuovo sistema di iniezione anticalcare e detergente (patent pending);
- PW-H101: può raggiungere una pressione fino a 180 bar, perfetta per la rimozione di sporco ostinato e residui;
- PW-H101 HTM: sia nelle modalità ad alta e bassa pressione, mantiene stabile a 100 °C la temperatura dell'acqua;
- PW-H101 Automatic: permette di regolare le prestazioni della macchina automaticamente in base alle specifiche esigenze di pulizia;
- PW-E101: con boiler elettrico, per l'utilizzo in quegli ambienti dove non sono permesse le emissioni di fumo.

Le nuove idropulitrici ad acqua calda IPC: sicurezza operativa integrata

Innovativi sono i dispositivi tecnologici integrati nelle nuove macchine. Dal controllo di eventuali microperdite allo spegnimento automatico intelligente, dall'indicazione del periodo di manutenzione più opportuno al sistema di controllo avanzato per il massimo comfort: attraverso il pannello di controllo, l'utilizzatore riceve informazioni certe e attendibili, che migliorano la conduzione e l'esito delle attività ponendo la sicurezza al primo posto.

Elevati standard di efficienza ottimizzando i costi

Ben tre tecnologie esclusive apportano notevoli risparmi su combustibile, prodotto chimico ed energia ottimizzando i costi d'esercizio:
- DIAD: controllo sull'iniezione diretta di detergente e di anticalcare che garantisce l'esatto e desiderato dosaggio, riducendo i consumi di detergente e le vibrazioni meccaniche legati ai sistemi tradizionali. Questo nuovo sistema aumenta la produttività e la vita della pompa.
- DTSC: dispositivo di controllo della temperatura dell'acqua in uscita. Il sistema mantiene costante la temperatura dell'acqua sul valore impostato, limitando i consumi di carburanti.
- Sistema ECO: funzione che imposta automaticamente la temperatura dell'acqua a 60°C, riducendo così il consumo di carburante e delle emissioni sino al 25% e aumentando contemporaneamente l'autonomia di lavoro.

L'eccellenza incontra la sostenibilità: design eco-compatibile

Fino al 60% della plastica totale utilizzata è in plastica riciclata e fino al 90% dei componenti risulta riciclabile a fine vita. Non mancano i sistemi esclusivamente studiati per durare nel tempo, riducendo i consumi di carburante, energia e detergente. Tra questi, il Sistema di Prevenzione Allagamenti FPS, per spegnere la macchina in caso di guasto idraulico.

Controlli intuitivi facili da usare: totale interfaccia utente-macchina

Attraverso nuove spie e display nell'interattivo pannello di controllo, l'operatore è estremamente facilitato nelle operazioni. Ha, infatti, sempre sotto controllo le attività con la possibilità di scegliere la soluzione di pulizia compatibile con le sue esigenze.
Il display digitale conferma la pronta disponibilità della macchina all'operatore che viene immediatamente avvisato nel caso di guasti e/o necessità di manutenzioni.
info@ipcworldwide.com

OxyCare, DETERGENTI PER LA PULIZIA E L'IGIENE DI TUTTI GLI AMBIENTI

Dimentichiamoci per un momento i canonici detergenti multiuso, ampiamente diffusi nel mercato del cleaning professionale; con OXYCARE gli operatori dispongono di 4 prodotti ad altissime prestazioni che coprono una buona parte delle applicazioni di manutenzione ordinaria richieste dai piani di pulizia delle superfici dure nei seguenti ambienti: ospitalità, food service, sanitario, trasporti, pubblica amministrazione, uffici e scuole.
Attraverso un'approfondita ricerca Sochil Chimica ha trovato il perfetto equilibrio degli elementi ottenendo, con l'utilizzo di pochi formulati, la copertura di molteplici funzioni di pulizia delle superfici dure con risultati sopra le aspettative in termini di performance e di compatibilità con la quasi totalità delle superfici dure. L'utilizzo combinato dei quattro prodotti ha un duplice obiettivo: ridurre il numero di referenze utilizzate dall'operatore per la pulizia ordinaria delle superfici e aumentare lo standard di pulizia degli ambienti oltre che la percezione del pulito da parte dell'operatore e di chi usufruisce dei servizi della struttura. OXYCARE è composta da 3 prodotti pronti all'uso e di un prodotto concentrato, divisi per ambiente di applicazione. PAVIXAN (concentrato) – tutti gli ambienti. XPLURI (pronto all'uso) – cucina. PLUREL (pronto all'uso) – ambienti comuni. BOXI (pronto all'uso) – servizi igienici.

Tutti gli ambienti
PAVIXAN è un detergente manutentore concentrato a schiuma frenata polivalente per tutte le superfici dure (ad eccezione di marmo pregiato e granito), igienizzante e utilizzabile anche su superfici a contatto con alimenti; eccellente rimovente dello sporco con effetto brillantante sui pavimenti e sbiancante sulle fughe, aiuta a combattere i cattivi odori e a contrastare la muffa.

Cucina
XPLURI, detergente pronto all'uso inodore auto-asciugante e igienizzante, ad azione rapida e profonda e che non necessita di risciacquo. È raccomandato per la pulizia quotidiana delle superfici a contatto con alimenti, rimuove rapidamente i residui di cibo delle lavorazioni alimentari senza lasciare tracce. Dona un effetto lucido sull'acciaio inox e sulle superfici specchiate, supportando anche la rimozione del calcare nell'applicazione quotidiana del prodotto.

Ambienti comuni
PLUREL, detergente pronto all'uso igienizzante e auto-asciugante raccomandato per rimuovere sporco e residui da tutte le superfici nelle operazioni di pulizia ordinaria, performante nella pulizia dei vetri e degli specchi. Agisce rapidamente sullo sporco senza lasciare tracce, aiuta a rimuovere la muffa ed è lucidante su tutte le superfici specchiate.

Servizi igienici
BOXI, anticalcare pronto all'uso idrorepellente con potere brillantante, igienizzante e sbiancante. BOXI asciuga istantaneamente ed è raccomandato per eliminare il calcare non solo dalla rubinetteria e dall'arredo, ma anche da vetri e specchi senza lasciare alcuna traccia. L'acqua torna a scorrere velocemente a terra dopo l'applicazione del prodotto su box-doccia e pareti in vetro. Contrasta con successo cattivi odori e muffa.

Dal 1980 Sochil Chimica applica un'attenta ricerca alle esigenze del cleaning professionale con l'obiettivo di offrire soluzioni innovative e performanti ai principali mercati di riferimento: Ospitalità, Lavanderia, Food Service, Facility, Food&Beverage, Carwash.
www.sochilchimica.it

Service Key:
L'IMPEGNO DELL'AZIENDA PADOVANA PER UN FUTURO A ZERO EMISSIONI

La responsabilità nei confronti dell'ambiente è un tema che ricopre un ruolo decisivo nella progettazione dei servizi di Service Key SpA, azienda di Padova specializzata in Facility Management Integrato.

Dopo la pubblicazione del primo Bilancio di Sostenibilità a settembre 2021, Service Key ha condiviso con gli stakeholder la seconda edizione di "Agire, Adesso" che conferma e ribadisce l'impegno concreto dell'azienda a voler eliminare qualsiasi tipo di scompenso tra sostenibilità economica, sociale e ambientale con l'obiettivo di creare un futuro più equo, sostenibile e sicuro, offrendo opportunità di crescita per i collaboratori e tutti i partner coinvolti nelle attività quotidiane.

In linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030 definiti dall'Organizzazione delle Nazioni Unite, la strategia di sostenibilità di Service Key è chiara e prevede un approccio a 360 gradi, dal processo all'operatività, dal servizio al prodotto, con l'obiettivo di diventare un'azienda Carbon Neutral entro il 2050, rispecchiando la Vision di "migliorare la qualità della vita sul Pianeta".

La definizione di una strategia di neutralità climatica di lungo periodo, l'avvio di progetti di analisi dell'impronta di carbonio e l'ottenimento delle relative certificazioni sono solo alcune delle iniziative intraprese e che rappresentano un'azione concreta per la salvaguardia del pianeta. Gli impegni di Service Key si traducono anche in una scelta consapevole di prodotti sostenibili in base al loro ciclo di vita e in una costante ottimizzazione di risorse, costi e interventi.

Nello specifico, i parametri analizzati per calcolare la Carbon Footprint permettono di quantificare e rendicontare le attività, le sorgenti massive, le intensità delle emissioni connesse all'organizzazione e, di conseguenza, intervenire in fasi specifiche del processo per ridurle. Conoscere l'impatto ambientale di un prodotto o di un servizio è infatti l'unico modo per mettere in atto un cambiamento in ottica di miglioramento continuo.

Con il supporto della divisione Ricerca e Sviluppo, Service Key ha avviato anche altri progetti con l'obiettivo di ottimizzare le attività di pulizia per abbattere gli sprechi e ridurre, di conseguenza, le emissioni di gas serra prodotte dal servizio.

L'innovazione e i supporti tecnologici hanno portato Service Key all'avvio di un percorso virtuoso che consentirà di fornire soluzioni sempre più sostenibili ed efficaci.

www.skservizi.it

TRACCIABILITÀ E RENDICONTAZIONE
Limop la vera soluzione
(sistema rispondente ai C.A.M. settore cleaning e lavanderia)

Limop è un sistema innovativo di pulizia contenente principio attivo detergente specifico "SUTTER" riattivabile con acqua prima dell'utilizzo, nonché dotato di tracciabilità integrata tramite apposito RFID.

Nell'attuale contesto normativo è assolutamente necessario prestare la dovuta attenzione alle operazioni di detergenza e ai sistemi di dosaggio alla luce della sicurezza sulla manipolazione, dell'efficacia e della sostenibilità ambientale, regolamentata dal D.M. del 29/01/2021 pubblicato in gazzetta ufficiale (GU Serie Generale n.42 del 19-02-2021) ed in relazione alle modifiche apportate con il D.M. del 24/01/2021 (GU Serie Generale n.236 del 02-10-2021) riguardante i Criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici ed altri ambienti ad uso civile. Oltre ad un approccio sistemico, secondo il bilancio di gestione Ambientale, Limop garantisce inoltre il requisito previsto obbligatoriamente dal sopracitato decreto C.A.M., in riferimento alla rendicontazione dei consumi, con i relativi indicatori ambientali, grazie alla tracciabilità specifica di cui il sistema è dotato.

Ogni panno tecnico e ogni MOP oltre ad essere certificati ISO 14024, sono dotati di un RFID che consente la lettura automatica in ogni singola fase di processo, consentendo così una rendicontazione capillare tra lavanderia e relativi punti di utilizzo. Le fasi che compongono la tracciabilità di primo livello sono le seguenti:

- Assegnazione tessili puliti al cliente/punto di utilizzo (stato pulito cliente)
- Lettura massiva tessili da igienizzare presso apposito varco di lettura dedicato in lavanderia (stato sporco in lavanderia)
- Pluri-letture durante le fasi di lavaggio e finissaggio (stato lavaggio presso lavanderia)
- Pluri-letture durante le fasi di asciugatura (stato pulito in asciugatura)
- Preparazione sacco standard (stato pulito in lavanderia pronto per assegnazione al cliente)
- Assegnazione tessili puliti al cliente/punto di utilizzo con emissione di DDT di consegna (stato pulito cliente).

Il flusso di tracciabilità riprende dal punto 2 (stato sporco in lavanderia). Grazie alla digitalizzazione dei flussi attraverso il sistema RFID, è possibile sviluppare in autonomia, tramite apposita App, tutti i consumi/confronti in riferimento agli indicatori ambientali quali acqua, energia elettrica ed energia termica (calcolata in Kw). Nelle tabelle esposte troverete l'estratto della rendicontazione ambientale ANNO 2022 sviluppata con dati reali estrapolati prendendo a riferimento una struttura ospedaliera di circa 200 posti letto.

Limop sarà presente ad ISSAPULIRE dal 9/11 maggio 2023 Pad. 8 stand L40.

www.limlavanderia.it

4cleanpro
LANCIA LA NUOVA VERSIONE DELLA STORICA MIRA40

Questa versione si chiama ERGO 40 ed è l'evoluzione del modello precedente con notevoli cambiamenti.

La nuova MIRA ERGO 40 si presenta completamente rivisitata nella parte superiore dove sono concentrate tutte le novità. Il design tanto per cominciare, ha poco a che vedere con la versione precedente in quanto il manico che supporta il serbatoio di recupero e anche il cruscotto sono stati completamente ristudiati.

A posto dell'ingombrante manico in rotazionale, la macchina è passata al più tradizionale manico tubolare di 32 mm di diametro in acciaio inox aisi304. Il cruscotto con l'impugnatura è invece un doppio guscio con la presa del manico del tipo monospazzola, che offre così un maggior braccio di leva rendendo cosi più agevole la guida.

Nella parte inferiore del manico è posizionato il serbatoio di recupero di ben 5 litri agganciato con delle molle a clip che rendono facile e sicuro lo sgancio del serbatoio per svuotarlo e risciacquare.

Il sistema di filtro a galleggiante è la tradizionale gabbia di retina d'acciaio con palline che andranno poi a tappare il tubo d'aspirazione quando l'acqua arriva al livello massimo.

La parte inferiore della macchina invece è invariata e monta esattamente gli stessi componenti della versione precedente dato che sono sempre stati prestanti.

Il risultato finale è dunque una macchina più leggera alla guida grazie all'abbassamento del baricentro del gruppo manico, più ergonomica (da qui il nome ERGO) con l'impugnatura a monospazzola, più affidabile con il nuovo serbatoio da 5 litri con il collegamento diretto del tubo del sistema d'aspirazione direttamente nel serbatoio e con il nuovo sistema di galleggiante a gabbia di rete con palline.

L'efficienza è garantita: anche batterie e motori sono gli stessi del modello precedente e quindi un motore d'aspirazione 330 watt e 2 motori spazzole da 120 watt ciascuno.

Fondamentale è che tutti i ricambi principali sono gli stessi della versione precedente e quindi i distributori e i centri assistenza non devono rifornirsi di nuovi; anche tutta la gamma di accessori rimane invariate.

4cleanpro ringrazia i clienti, perché è grazie al loro feedback e a i loro suggerimenti che è nata questa nuova versione della MIRA ERGO 40.

www.4cleanpro.com

IdroEletrika:
MACCHINE UTILI, NON FUTILI

IdroEletrika è nata agli inizi del 2000 come laboratorio di idee con la specifica volontà di innovare in un mercato tradizionale come quello delle idropulitrici e dei generatori di vapore per la sanificazione.
A volte il futuro è molto più vicino di quello che sembra: i brevetti della azienda veronese parlano chiaro e sono stati implementati su macchine che hanno raggiunto e competono ai vertici di categoria. Ad oggi IdroEletrika è l'unica azienda che offre una gamma completa e brevettata di macchine per la pulizia in praticamente ogni settore, compresi anche gli ambienti a rischio esplosivo che necessitano di certificazioni ATEX.
Alimentazione e riscaldamento dell'acqua totalmente elettrici con l'idea "zero CO2" in mente, ricerca della versatilità, ottimizzazione dell'utilizzo di energia e risparmio idrico, guidano un percorso di sviluppo continuo, giunto oggi ad un punto di svolta. Ne parla il fondatore, Valerio Zantedeschi.

Sig. Zantedeschi, la vostra azienda è un fiorire di brevetti e ingegno: da dove nasce l'idea di forzare il sistema per creare una gamma di idropulitrici ad acqua calda totalmente elettrica?
Ho passato letteralmente una vita a contatto con questo mondo. Ad inizio anni 2000 l'onda mediatica sul pensiero "verde" era lontana, ma nella mia testa il corretto uso delle risorse e l'ottimizzazione delle attrezzature è sempre stata una questione di buon senso. La nostra è una piccola realtà che potremmo definire un laboratorio, una fucina che ha sempre lavorato per offrire il massimo della tecnologia con prodotti esclusivi, ritagliati anche su specifici impieghi ed esigenze.

Quali sono i principali ambiti di utilizzo?
Le nostre idropulitrici a basse/medie/alte portate d'acqua calda e macchine vapore per la sanificazione sono utilizzate praticamente in ogni settore, come il mondo alimentare/GDO ed il meccanico, nell'automotive, nel mondo enologico, praticamente ovunque ci sia necessità di pulire e sanificare. Abbiamo inoltre una linea dedicata di idropulitrici ATEX ad acqua calda e fredda totalmente elettriche. Siamo gli unici al mondo a produrre macchine del genere, che sono rivolte ad aziende dei settori oil&gas, farmaceutico/sanitario e difesa. Inoltre, per finire con una vera chicca, l'ultima novità è una linea di macchine dedicate al mondo del restauro. La cura maniacale dei nostri prodotti ci ha portato a ricevere richieste da clienti con nomi di importanza internazionale, a testimonianza del nostro principio di qualità. E non ci fermeremo.

Cosa c'è nel futuro, come ci ha appena anticipato?
Una intera gamma completa già pronta ed altre macchine in collaudo che vi si aggiungeranno! Ed un partner con le spalle larghe, magari del settore, che possa consentirci di effettuare quel salto da azienda artigianale, che già vende in tutto il mondo, a realtà industriale capace di diffondere efficacemente la nostra visione "verde" nel mondo della pulizia industriale. Tutti i mercati sono da riconquistare ed altri da aprire e la transizione ecologica non è più rimandabile, grazie anche alla sensibilità sempre maggiore delle nuove generazioni. Quindi è mia opinione che il mercato stia solo aspettando i nostri prodotti, poiché siamo i primi e gli unici a proporre una gamma così vasta di macchine per la pulizia totalmente elettriche ed a basso consumo di acqua. Vedo la nostra espansione, con il dovuto supporto da parte di un partner, una realtà dell'immediato futuro.
www.idroeletrika.it

Sistema RFC di Rekola:
ALTAMENTE IGIENIZZANTE, EFFICACE ED ECOLOGICO

C.A.L. Italia promuove il sistema di lavaggio RFC (Residue Free Cleaning) ideato dalla società finlandese Rekola. Un sistema che, come suggerisce la sigla, assicura pulizia accurata senza residui. Il sistema prevede:

L'uso dell'innovativo tergipavimento Power Squeegee Rekola Reflex

Il punto di forza del sistema Reflex è la combinazione del telaio Power Squeegee e dei panni MopCloth. Il Power Squeegee consente di applicare selettivamente la pressione su una parte limitata del tessuto garantendo un aumento della pressione specifica fino a 80 volte superiore rispetto al sistema tradizionale a frangia piatta.

Lo Speciale MopCloth H di REFLEX in Ultra Microfibra

I panni H MopCloth usati per il sistema RFC consentono di risparmiare tempo grazie all'ampia superficie del panno che può essere utilizzato su entrambi i lati fino a 9 punti nuovi di contatto: sollevando il tergipavimento e appoggiandolo su una parte pulita del panno, si può lavorare sempre con una parte "fresca". Il panno è anche molto leggero: ne possono essere lavati in lavatrice contemporaneamente molti di più, incrementandoli da un 40% a un 80% per ciclo.

Qualità finlandese, igiene certificata da Weber & Leucht

Il laboratorio accreditato a livello internazionale Weber & Leucht ha certificato che il Sistema pulisce e igienizza così a fondo che può lavorare anche senza detergenti; infatti test indipendenti effettuati con il metodo UNI EN 69163 indicano che il 99,95% dei batteri viene rimosso e che il 93,8% di tutto lo sporco viene eliminato con un solo passaggio del panno H MopCloth. Si ottengono ottimi risultati anche in termini di perdita di microplastica ad ogni lavaggio in lavatrice certificandosi in classe A.

Il sistema RFC Prevede:

- L'uso di un detergente/sanificante sostenibile e senza residui come quello generato dall' acqua ozonizzata stabilizzata di Tersano.

Uno dei partner più importanti di Rekola nel progetto RFC è Tersano Inc., azienda Canadese ormai nota anche in Italia, produttrice di sistemi di Ozonizzazione dell'acqua non prima di averla stabilizzata (con sistema brevettato) in modo da rendere la soluzione attiva a livello sanificante fino a 24 ore.

- L'uso metodico e periodico di piccole e compatte lavasciugapavimenti.

Ne esistono svariate tipologie compatte trasportabili, anche sui nuovi carrelli Rekola Motion; nel progetto si integrano perfettamente per la loro maneggevolezza e adattabilità ad essere utilizzate in piccole aree.

- L'uso di dischi diamantati che agevolano la pulizia Chemical Free.

Con queste particolari lavasciuga e al fine di eliminare definitivamente l'uso di sostanze chimiche come deceranti, sgrassanti di fondo e cere metallizzate è obbligo introdurre i sistemi di deceratura, lavaggio quotidiano e lucidatura ideato da Bonastre System. Il disco diamantato Bonastre Duo, consente alle macchine lavasciugapavimenti di lavare e lucidare nel medesimo passaggio.

Per concludere, con il Sistema RFC Rekola Reflex la pulizia può essere semplificata, il livello di qualità migliorato, il tutto senza lasciare nessun residuo sulle superfici. Riduce la necessità di formazione degli addetti alle pulizie e aumenta la sicurezza sul lavoro poiché le possibilità di errore sono ridotte. Rispettoso dell'ambiente, genera significativi risparmi annuali aumentando le rese e la qualità del lavoro degli operatori e riducendo i costi di lavaggio, logistica e formazione.

calitalia.com

Nuovi ricambi
PER SCOPA A FRANGE

In Taxon hanno rinnovato i ricambi per scopa a frange: nuovo tessuto delle tasche, nuove possibilità di personalizzazione, ottimizzazione delle fasi produttive per il contenimento dei costi di vendita. I ricambi per scope a frange modello Ultrasuoni hanno tanti punti di forza che li rendono compagni di lavoro apprezzati e ricercati dalle imprese di pulizia e soprattutto dagli operatori.

Grazie alle fibre del filato impiegate per la loro produzione, una frangia in cotone Taxon offre una lunghissima durata e una perfetta rimozione dello sporco, unita alla sua facilità di lavaggio. La qualità delle nuove frange in cotone Ultrasuoni per la pulizia sono già apprezzate dai clienti che toccano con mano i risultati ottenuti nella pulizia pavimenti marmo, pulizia pavimenti in cotto e nella pulizia pavimenti industriali, i più impegnativi per via del loro utilizzo. Le nuove tasche prima in mesh, sono oggi sono in uno speciale TNT, materiale che presenta le stesse caratteristiche di irrestringibilità del precedente, ma con il vantaggio di essere più gradevole al tatto. La sua maggiore compattezza consente una migliore qualità di stampa per le informazioni di utilizzo e mantenimento, il codice a barre per la loro gestione logistica, l'eventuale personalizzazione con il logo del fornitore o del cliente finale, l'inserimento di ulteriori informazioni richieste dal cliente.

Il nuovo materiale che viene utilizzato per le tasche dei ricambi frange è più facile da lavorare, movimentare, tagliare, cucire e stampare. Gli impianti produttivi dell'azienda sono così più efficienti e veloci in tutte le fasi di produzione dei ricambi. Questo incremento di efficienza consente di contenere ulteriormente i costi e ridurre l'impatto di quello delle materie prime sul prezzo di vendita. La nuova frangia per scopatura serie Ultrasuoni ha già guadagnato la certificazione Ecolabel EU per la misura da cm 60 (art. 22401.3), le altre misure (al momento della redazione di questo articolo) sono in attesa della certificazione.

EU Ecolabel
www.ecolabel.eu

Un altro importante punto di forza dei nuovi prodotti Taxon, che dimostra l'impegno dell›azienda anche verso l'ambiente e alla preservazione delle sue risorse. Altro importantissimo punto di forza delle frange per scopatura è che sono prodotte in Italia nello stabilimento di Ronco Scrivia (GE). Ciò consente di controllare costantemente la qualità di ogni articolo, sia per l'ampia disponibilità di referenze sempre a magazzino, ma soprattutto per non dipendere da problemi di approvvigionamento da paesi lontani essendo così meno soggetti ai rincari di container e trasporto. Le frange Taxon modello Ultrasuoni sono disponibili in 4 diverse dimensioni, cm 40, 60, 80 e 100, capaci di adattarsi al meglio alle dimensioni delle superfici da pulire e tutte con le medesime caratteristiche. Inoltre le frange Ultrasuoni sono perfettamente compatibili con i telai e i manici Taxon.

www.taxon.it

LA SOLUZIONE NATURALE E DEFINITIVA CONTRO LE CIMICI DEI LETTI

- **100% efficace**
- **Senza l'utilizzo di insetticidi**
- **Vapore saturo secco surriscaldato fino a 180° C brevettato Polti**
- **Può essere utilizzato in presenza di persone**
- **Adatto a tutte le superfici, anche i tessuti**
- **Rimuove l'odore delle cimici dei letti**

Polti Cimex Eradicator è la soluzione high-tech ed eco-friendly al problema delle cimici dei letti e **per la disinfezione contro virus, germi e batteri**. Test di laboratorio e sul campo hanno tutti confermato che il flusso del **vapore saturo secco surriscaldato fino a 180°C** generato da Polti Cimex Eradicator elimina il 100%* delle uova e la maggior parte delle cimici allo stadio tardivo e delle larve in una sola passata. Polti Cimex Eradicator è un **Dispositivo di Disinfezione a Vapore (DDV) conforme alla norma AFNOR NF T72-110**** in grado di eliminare in maniera risolutiva le cimici dei letti e le uova senza l'uso di insetticidi. Il suo utilizzo ha inoltre dimostrato effetto virucida, battericida, sporicida, fungicida e levuricida.

*Test effettuati da un laboratorio terzo e indipendente attestano che Polti Cimex Eradicator uccide il 100% delle uova e più del 90% delle cimici del letto adulte già al primo passaggio.
**Polti Cimex Eradicator è stato testato in conformità alla norma AFNOR NF T72-110 – ambito medicale e ha dimostrato effetto virucida, battericida, sporicida, fungicida, levuricida e mufficida.

POLTI®

POLTI.IT

Fimap lancia la sua lavasciuga pavimenti più imponente: GMG

GMG nasce per offrire una soluzione veloce e potente con cui dimezzare i tempi di pulizia dei grandi ambienti: industrie, magazzini, centri logistici, parcheggi, stazioni e aeroporti. Poiché più lo spazio è esteso più il fattore tempo incide sulla produttività, la velocità di pulizia è stato il primo imprescindibile obiettivo: **GMG lava e asciuga i pavimenti a 9 km/h, un primato che nessun'altra macchina oggi è in grado di offrire, che fa crescere la produttività del 30%.**

La versione a rullo di GMG aumenta ulteriormente la produttività in quanto è in grado di raccogliere piccoli detriti solidi oltre a lavare e asciugare il pavimento, svolgendo così tre operazioni di pulizia in una sola volta.

La potenza è l'ingrediente che rende GMG inarrestabile anche considerate le caratteristiche e le complessità degli ambienti a cui è destinata. **Può lavorare ininterrottamente per 10 ore con una sola carica delle batterie al litio, pulisce a pieno carico rampe con pendenze fino al 20%**, e con i motori brushless la potenza erogata è sfruttata al massimo, perché non c'è alcuna dispersione. Nemmeno la tipologia di sporco può mettere GMG in difficoltà, **con la possibilità di portare la pressione sulle spazzole fino a 250 kg**. Inoltre, GMG è l'unica lavasciuga pavimenti ad avere un **sistema di aspirazione sulla spazzola laterale**, questo consente non solo di essere efficace lungo i bordi ma di estendere ulteriormente la pista di pulizia, aumentando di conseguenza la produttività. Nonostante la mole dimostra un'agilità notevole, merito della trazione posteriore su due motoruote indipendenti, che favorisce manovre fluide anche quando sono molto strette, **come nel caso delle inversioni di marcia, che realizza con un solo movimento in soli 2,5 m.**

Assistenza digitale per aumentare la produttività

A queste caratteristiche sono state aggiunte dotazioni che permettono di guadagnare tempo, fornendo all'utilizzatore tutto ciò di cui può avere bisogno a bordo. Sono integrati accessori come la lancia di aspirazione, che sfrutta la potenza del doppio motore

di aspirazione a tre stadi per raccogliere lo sporco depositato in angoli nascosti e la pistola spray, utile per risciacquare i serbatoi quando non si ha un rubinetto nelle vicinanze. Il display della versione Plus diventa un vero e proprio assistente durante tutto l'intervento. Suggerisce all'operatore i parametri corretti grazie a **9 programmi di pulizia preimpostati, che evitano perdite di tempo, incertezze e assicurano di raggiungere sempre il risultato desiderato.** Fornisce una formazione costante attraverso i video tutorial, da vedere quando serve chiarire le attività da svolgere sulla macchina e permette di consultare anche i manuali d'uso e manutenzione, disponibili in 24 lingue.

Sistemi di sicurezza avanzati per una protezione totale

Considerate le tipologie di ambiente a cui è destinata, per GMG è stato sviluppato il più ampio assortimento possibile di **dotazioni per la sicurezza, per prevenire qualsiasi inconveniente, e proteggere l'operatore, l'ambiente in cui si opera e la macchina stessa**. La scocca robusta avvolge la macchina proteggendola e prolungando la sua vita utile. La postazione di guida accoglie l'operatore in una seduta confortevole e sicura in cui la strumentazione è disposta per favorire ergonomia, intuitività ed evitare distrazioni. **Ai sensori anticollisione e alla telecamera posteriore si aggiunge la possibilità di installare il Blue Safety Spotlight**, offrendo un pacchetto di sicurezza davvero efficace, soprattutto quando si lavora all'interno di ambienti in cui si possono trovare ostacoli sia fissi che in movimento. Quando si sta eseguendo la pulizia di un magazzino o di un centro logistico la visibilità può essere ostacolata da scaffalature o altri mezzi. **Il Blue Safety Spotlight proietta una luce blu che avverte della presenza di GMG evitando così incidenti**. Permette di svolgere l'intervento in sicurezza senza intralciare la routine della struttura che si sta pulendo.

Cambiare il pulito professionale con le nuove tecnologie

La tecnologia di oggi offre la possibilità di affrontare un progetto di pulizia in un modo nuovo, più consapevole, attraverso la raccolta dei dati, così da ottimizzare oltre al pulito, la sua gestione. Avere accesso ai dati reali è la chiave per rendere gli interventi più efficienti, consentendo di individuare i punti di miglioramento sulla base di risultati oggettivi e non di valutazioni approssimative. Con GMG l'accuratezza ha raggiunto un nuovo livello. **Il sistema FFM – Fimap Fleet Management raccoglie e trasmette le informazioni all'app My.Machine. La novità è il tracciamento *indoor* che permette di sapere all'interno degli edifici quali aree sono già state pulite e quali mancano per completare il servizio, fornendo una panoramica ancora più precisa.** A completare il quadro è il **computer di bordo di GMG**, che visualizza sul display il resoconto dei tempi di utilizzo, dei m^2 puliti e dei litri d'acqua utilizzata, i consumi di energia e l'autonomia residua delle batterie e del serbatoio. Inoltre, viene proposta una proiezione di quante risorse sarebbe possibile risparmiare passando al programma Eco Mode, una sorta di suggerimento per prediligere, quando le condizioni lo consentono, uno stile di pulizia più sostenibile.

Anche nei servizi di pulizia la questione ambientale diventa scientifica

La cura degli aspetti ambientali ha percorso tutto il progetto di realizzazione di GMG, con l'obiettivo di ispirare scelte che tengano conto delle conseguenze che queste hanno sull'ambiente. Le imprese possono tenere sotto controllo la CO_2 prodotta sia tramite l'app My. Machine che con il computer di bordo. Sono disponibili tecnologie, dosatori e programmi di pulizia per contenere e rendere più responsabile l'uso delle risorse, e un sistema di riciclo che recupera e filtra la soluzione detergente per renderla nuovamente disponibile. **Fimap mette così nelle mani delle imprese strumenti per rivoluzionare il servizio di pulizia con azioni che aumentano efficienza e sostenibilità.**

Con queste caratteristiche GMG diventa di fatto la risposta della gamma di lavasciuga pavimenti Performance agli ambienti più grandi e strutturati offrendo oltre alle dotazioni che distinguono questa linea di macchine, novità espressamente pensate per i settori a cui è destinata e innovazioni frutto di una tecnologia che Fimap continua a perfezionare.

www.fimap.com

9 10 11 MAGGIO | MAY 2023

12 PAD./HALL

ISSA PULIRE

FIERA INTERNAZIONALE DELLA PULIZIA E SANIFICAZIONE PROFESSIONALE
INTERNATIONAL EXHIBITION FOR THE PROFESSIONAL CLEANING AND SANITIZATION INDUSTRY

26th Edition

8 PAD./HALL

get it!

MEDIA PARTNER:

Cleaning Community · Pulito · ECJ European Cleaning Journal · GSA · GSA Igiene Urbana · GSAnews · L'Ospedale · Omasi communication · Rental Blog · Sollevare · teme

UNDER THE PATRONAGE OF:

afidamp · AiisA · ANMDO · fare · FCSI · ISSA · legacoop Produzione & Servizi

informa ISSA ISSA PULIRE

GLOBAL SHOWS
By Informa Markets, Issa & Pulire Network

SALES / INFO:

ISSA PULIRE NETWORK
sales@issapulirenetwork.com
issapulire.com

VENUE:

FIERA MILANO

INSERTO

PRODOTTI E SERVIZI PER IMPRESE, HOTEL & CATERING

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

ChatGPT per hotel
Albergo e impresa
Parità di genere
Igiene in cucina 20

GESTIONE

Housekeeping
Gestione area wellness
Legionella in hotel
Cimici dei letti 30

SCENARI

Trends cleaning
Issa Pulire 2023
Life Winter Edition
H3i 38

TECNOLOGIE

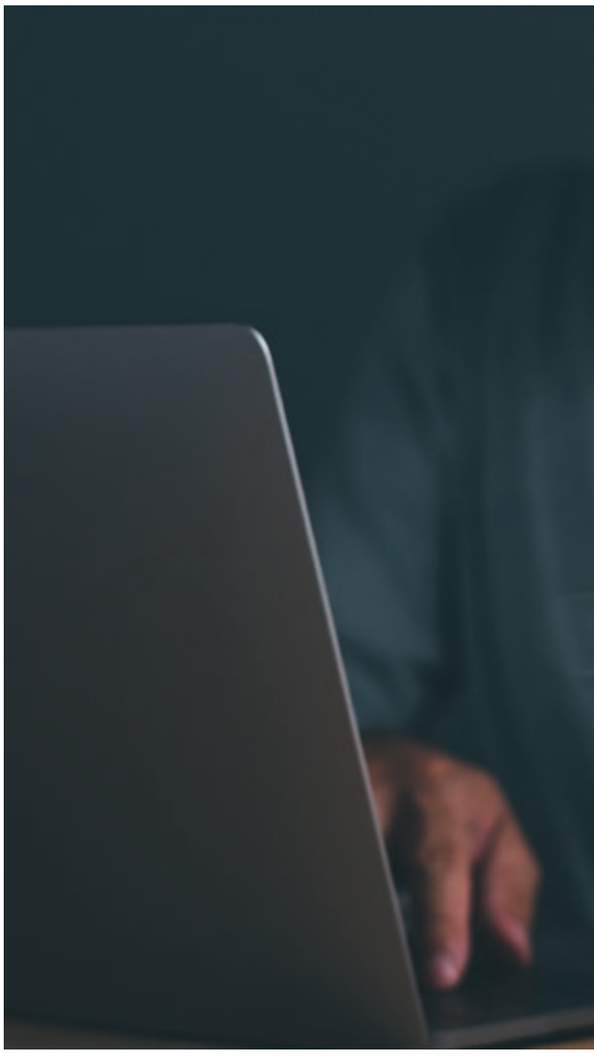
CleanApp 50

+ FOCUS

Piccole attrezzature pulizia 52

EDICOM

TUTTI I VANTAGGI DI CHATGPT PER GLI HOTEL



L'intelligenza artificiale sta rivoluzionando anche il settore alberghiero, sia lato gestori che lato ospiti. Ecco i vantaggi di ChatGPT, un nuovo modello di IA capace di generare testi mediante apprendimento profondo. Non è fantascienza, la tecnologia esiste già e le applicazioni sono innumerevoli. Anche nei servizi di pulizia e manutenzione ambienti.

di Simone Finotti

Nell'epoca del digitale "a tutto campo", dell'intelligenza artificiale e dei big data, gli hotel e le strutture ricettive non potevano certo fare eccezione. E infatti così non è, anzi. Il rischio di rimanere indietro e perdere di competitività è molto forte, e non c'è praticamente hotel che non abbia al suo arco qualche "freccia digitale".

Il mercato offre molto, bisogna sapersi orientare

Il problema semmai è l'imbarazzo della scelta: il mercato pullula di software, strumenti digitali e app studiate e sviluppate *ad hoc* per supportare chi gestisce l'albergo nelle attività quotidiane, core e non core, ordinarie e straordinarie. Fra i vantaggi immediati, la possibilità per gli alberghi di ottimizzare la propria comunicazione e le campagne di marketing online, personalizzare l'*experience* dei propri ospiti e gestire al meglio le prenotazioni. Non solo: c'è poi tutto l'aspetto della previsione di flussi e tariffe e, cosa che ci riguarda più da vicino, le cosiddette "facilities", a partire dalla pulizia e manutenzione dell'edificio.

Gpt, Generative pretrained transformer

Ma concentriamoci ora su ChatGPT, il nuovo modello di Generative pretrained transformer che rende più naturale, intuitiva e smart l'interazione con l'intelligenza artificiale. Siamo nel campo dell'IA "generativa", quella cioè in grado di produrre testi, messaggi e contenuti. Se applicata al comparto della ricettività è in grado di generare comunicazioni specifiche per i siti web, i social e le campagne internet dell'azienda, creando testi originali, attraenti e "tagliati su misura" per il contesto; senza contare la possibilità di integrare questo strumento in tutte le attività di comunicazione anche mediante "chatbot" nel ruolo di veri e propri assistenti virtuali.

Apprendimento profondo

In sostanza si tratta di un un modello di Intelligenza Artificiale che usa l'apprendimento profondo per generare testo in modo autonomo. Alcune applicazioni in sintesi? Generare descrizioni di camere o discussioni in tema, recensioni degli ospiti, articoli per il blog e altri contenuti social; gestire meglio il servizio clienti; supportare prenotazioni; analizzare i dati degli ospiti per creare un'esperienza su misura e database utili al gestore.

Per migliorare i servizi

Addentriamoci nelle ricadute di questa nuova prospettiva di gestione alberghiera. Seguiamo la nostra "vocazione" e partiamo proprio dall'aspetto relativo alla manutenzione dell'edificio: questo tipo di app può trovare impiego per migliorarla, garantendo anche un risparmio sulle utenze. Ci sono sensori connessi in grado di monitorare il consumo energetico e la sicurezza degli edifici, mentre gli algoritmi di apprendimento automatico possono essere utilizzati per identificare eventuali problematiche anticipando le criticità.

Ottimizzare le pulizie

Sotto l'aspetto della pulizia, uno dei problemi storici degli alberghi (che nella fase pre-digitale comportava un flusso spesso

disordinato e disorganizzato di messaggi, foglietti e "pizzini" fra i piani...) è capire esattamente quando una camera è pronta per essere pulita. Detto fatto, l'IA può essere utilizzata anche per ottimizzare la fase di gestione delle camere: sempre attraverso algoritmi di apprendimento si può prevedere quando una camera sarà pronta per essere pulita o assegnare le camere agli ospiti sulla base di preferenze analizzate a partire da uno "storico". E non si parla soltanto di camere, ma anche di spazi comuni, aree benessere, bagni, ristoranti, zona bar e tempo libero, parcheggi e pertinenze della struttura.

Algoritmi auto-apprenditivi per gestire prenotazioni e check-in

A proposito di ospiti, torniamo... all'inizio, vale a dire alla fase della prenotazione: grazie ad appositi algoritmi auto-apprenditivi si può prevedere la domanda, adattando i prezzi in modo dinamico. Inoltre un bel vantaggio è rappresentato dall'automatizzazione di alcune procedure, come la prenotazione di servizi extra (che concorrono alla personalizzazione del soggiorno, come vedremo tra poco) o il check-in.

Esperienze... sartoriali

Parlavamo appunto di personalizzazione dell'esperienza: e qui emergono i vantaggi, ad esempio, di un sistema in grado di analizzare i dati degli ospiti, come la loro cronologia di prenotazione e le preferenze, per creare una permanenza "sartoriale", fornendo anche consigli personalizzati e assistendo l'ospite nella prenotazione di servizi accessori come trattamenti benessere, cene e quant'altro.

Anche in base al luogo e alla tipologia di hotel: mare, montagna...

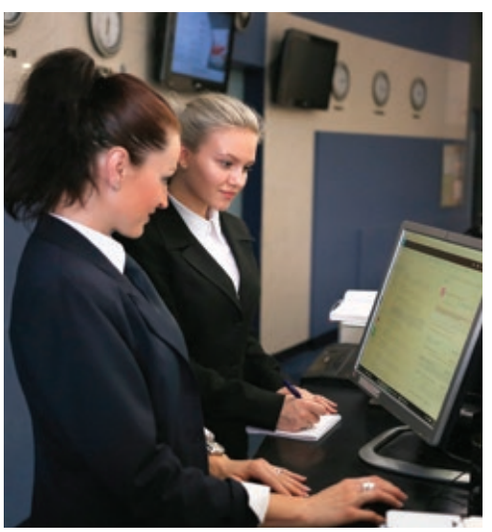
Ovviamente a seconda della location cambieranno i possibili servizi o le esperienze suggerite: al mare si genereranno descrizioni delle attività acquatiche disponibili, come lo snorkeling e il surf, dei migliori ristoranti di pesce nella zona e dei bar sulla spiaggia, ma anche di attività di escursioni, pesca, crociere, bike, ecc. Idem per la montagna, con camminate, sentieri alpini (graduati in base alla difficoltà e all'esperienza che si ricerca), esperienze di alpinismo, sci, ecc.

Città d'arte o d'affari...

Nelle città d'arte si potranno prevedere testi social generati in automatico con bellezze artistiche e architettoniche, opere pittoriche, sculture, monumenti e quant'altro, oltre a pacchetti-visita presso musei e così via. Senza dimenticare le business location: in questo caso, via libera a generazione di post per promuovere i servizi per le riunioni e i convegni aziendali, con offerte speciali e programmi di eventi.

Tra i rischi, la perdita di competitività e valore strategico

Si tratta di innovazioni qualitative, di fatto sostanziali, che fanno fare un salto di qualità all'intero settore. Non è difficile intravedere il rischio di restare indietro, perdendo un vantaggio strategico che poi sarà difficile recuperare. Perdita di competitività, inefficienze nella gestione delle risorse, difficoltà nella data analysis e nell'interazione con la clientela, oltre a criticità nella previsione della domanda (importantissimo in un'epoca, come questa, di grande imprevedibilità) e rispondere a un mercato in repentino cambiamento. E scusate davvero se è poco.



ALBERGO E IMPRESA, UN DIALOGO A DUE VOCI

La passione per il proprio lavoro è il denominatore comune di chi gestisce un albergo e dell'impresa di servizi chiamata a pulirlo e tenerlo in perfette condizioni igieniche. Le conoscenze tecniche sono importanti, ma prima di tutto viene l'amore per ciò che si fa. Ne parliamo con Jean Georges Tayar, gestore dell'hotel Leonardo da Vinci di Firenze con una lunga e prestigiosa esperienza nel settore, e con Alessandro Fiandrini, responsabile della Divisione Alberghi di GSN, società di servizi e facility management caratterizzata dalla spiccata sensibilità per i temi dell'ambiente e della sostenibilità.

di Giuseppe Fusto

Passione, competenze e professionalità nella gestione del servizio alberghiero. Potrebbe essere questo il sottotitolo della lunga e interessante chiacchierata con due professionisti dell'ospitalità e dei servizi ad essa dedicati. Da una parte c'è **Jean Georges Tayar**, gestore del prestigioso hotel Leonardo da Vinci di Firenze con alle spalle una profonda esperienza in grandi realtà del settore. Dall'altra, in perfetta sinergia, risponde **Alessandro Fiandrini,** responsabile della Divisione alberghiera di GSN, l'impresa multiservizi che svolge con orgoglio il servizio di pulizia all'interno della struttura. Ne emerge un dialogo a due voci che mette in luce l'importanza di poter contare su una solida partnership fra soggetti che condividono i medesimi valori.

Jean Georges Tayar
Gestore dell'hotel
Leonardo da Vinci di Firenze

Dr. Tayar, prima di dirigere il Leonardo da Vinci è stato General manager degli Hilton di Firenze e ha diretto altre realtà blasonate. Il suo è un curriculum prestigioso, con esperienze in strutture di primaria importanza. Parla sei lingue e ha cominciato dalla gavetta. Che caratteristiche non devono mancare a un buon direttore d'albergo?
"E' vero, negli anni ho maturato una lunga e profonda esperienza in ambito alberghiero, anche presso strutture prestigiose. Il ruolo del direttore d'albergo non è semplice, perché oltre alle conoscenze tecniche, indispensabili per gestire strutture complesse, occorre possedere abilità manageriali e, non ultime, le

cosiddette "soft skills" fondamentali nei lavori di gestione, organizzazione e contatto con dipendenti, ospiti e stakeholders. Ma direi che la cosa più importante, senza la quale tutto diventa inutile e privo di fondamento, è l'amore per questo lavoro, in aggiunta ad una conoscenza ampia e generale su tutti i settori, perché occorre avere e dimostrare grande padronanza di tutti i temi importanti e saper risolvere problemi quotidiani ed emergenze."

Il Leonardo da Vinci è stato riaperto da poco perché sottoposto ad un'importante ristrutturazione: dove e perché siete intervenuti?

"Nel mondo alberghiero, si sa, è importante tenere le strutture in perfetta efficienza e al passo con i tempi e l'evoluzione delle tecnologie e delle attese degli ospiti. Sono finiti i tempi delle strutture immutabili, sempre uguali a sé stesse per tutto l'arco della loro operatività. Proprio in quest'ottica il nostro albergo ha subito una ristrutturazione totale, sia dal punto di vista impiantistico che estetico, perché anche l'occhio vuole la sua parte e i clienti sono sempre più esigenti, soprattutto in tempi di tam tam sulla rete. Tutti gli spazi hanno subito una ristrutturazione totale, per rendere l'albergo efficiente e moderno, in linea con i tempi che cambiano".

Gli alberghi, si sa, sono fortemente energivori: che accorgimenti avete adottato anche per arginare i prezzi ormai alle stelle?

"Sì, devo dire che per quanto negli ultimi anni si sia assistito, come vediamo tutti i giorni, a un notevole incremento dell'attenzione verso i tempi del risparmio energetico, gli alberghi rimangono effettivamente strutture altamente energivore. Su questo tema abbiamo molto lavorato, e avendo deciso di effettuare una ristrutturazione generale ne abbiamo approfittato per avviare una riflessione anche sui temi dell'energia. Così, ad esempio, abbiamo scelto di cambiare tutto l'impianto di climatizzazione, installandone uno di ultima generazione, che garantisce un abbattimento energetico superiore al 30%: si tratta di interventi importanti, che ormai sono imprescindibili in un'ottica di sostenibilità a trecentosessanta gradi".

Qual è la vostra clientela tipo? Siete più a vocazione turistica o business?

"La particolare location dell'albergo ci permette di lavorare con tutti i mercati della città, dal turismo al business. Infatti siamo posizionati a 300 metri dalla stazione di Santa Maria Novella, a 80 metri dalla fermata della tramvia, e a 40 metri dalla Zona a traffico limitato. L'albergo dispone di un parcheggio privato, e tutto questo ovviamente ci sta permettendo di lavorare sia con gli individuali leisure, sia corporate e gruppi. Senza dimenticare il segmento congressuale, visto che l'hotel dispone di due sale meeting, una da 80 persone ed una da 24, in una posizione che si presta anche molto anche ad eventi di alto profilo".

Dal vostro osservatorio privilegiato si può parlare di un ritorno della clientela ai livelli del 2019?

"Direi assolutamente di si. Come sappiamo bene, e come era ovvio che fosse, il settore alberghiero è stato uno tra i più penalizzati dalle restrizioni imposte dall'emergenza pandemica. Adesso però stiamo assistendo all'effetto rimbalzo: la gente ha voglia di ritornare alla normalità, c'è tanto desiderio di riprendere a viaggiare, tornare ad incontrarsi e spostarsi e recuperare il tempo perduto e questo sta aiutando il mercato turistico a decollare velocemente. I numeri in effetti lo dimostrano, così come la nostra esperienza diretta di tutti i giorni".

La difficoltà di reperire personale qualificato è una criticità anche nel settore alberghiero. A questo proposito, che canali utilizzate per la ricerca e formazione del personale?

"La difficoltà nel reperimento di personale qualificato è un problema che accomuna

molti settori, e come lei giustamente sottolinea quello alberghiero non fa certo eccezione. Confermo dunque questa osservazione. Per quanto mi riguarda, tuttavia, la situazione è un po' diversa: fortunatamente sono in questo settore da anni, e ho diversi contatti e collaboratori che mi seguono. Il team è giovane e molto unito ed affiatato. Se poi a questo aggiungiamo anche un hotel totalmente nuovo in una posizione strategica e in un contesto stimolante, senza dubbio risulta chiaro come non sia stato difficile trovare rapidamente una squadra di elevato profilo. Fa parte anche questo delle capacità e delle competenze di chi dirige un hotel".

La pulizia è sempre stata un elemento strategico nella valutazione e scelta di un hotel: che misure adottate per garantire la sicurezza del cliente e del personale anche nel post pandemia?

"Non è una novità che il livello di igiene e pulizia, percepito ma anche e soprattutto reale, sia uno dei primi biglietti da visita ed elementi di fidelizzazione nel comparto dell'ospitalità. Anche in questo caso la selezione dei fornitori, che sono prima di tutto partner, è una responsabilità non indifferente, perché da questo discende tutta una serie di plus per l'albergo che spesso vanno oltre l'aspetto meramente tecnico. Per questo abbiamo scelto un partner affidabile, che a sua volta ha fatto una selezione molto precisa e accurata. Un'impresa con cui condividiamo professionalità, valori e passione per il lavoro. Grazie ai prodotti giusti e agli arredi lineari dell'hotel -già concepiti in sede di progettazione per agevolarne la pulizia e il mantenimento dell'igiene- , stiamo mantenendo uno standard di pulizia ed igienizzazione molto elevato, e questo i nostri ospiti lo notano e lo apprezzano. Tenga presente che oggi basta un clic o una recensione su un forum per distruggere il lavoro di anni".

La voce dell'impresa

A proposito: ora ascoltiamo proprio la voce dell'impresa di servizi, la GSN, un'azienda multiservizi all'avanguardia in grado di offrire proposte individuali e diversificate, con pacchetti dedicati e di Integrated Facility Management, che si avvale di tecniche innovative ed opera nel pieno rispetto dell'ambiente. Anche nel settore dell'ospitalità: a rappresentare l'impresa è proprio il responsabile della Divisione Alberghi **Alessandro Fiandrini,** professionista di solida esperienza nel settore.

La vostra impresa opera, con diverse divisioni, in molti comparti: sanitario, industriale, ferroviario e alberghiero, adattando il servizio ai differenti bisogni. Quali sono gli aspetti gestionali, tecnici e operativi della vostra attività nel complesso contesto alberghiero?

"Dappertutto c'è bisogno di igiene e pulizia, ma ogni settore e ogni tipo di clientela ha necessità specifiche. Se da un lato, dunque, stiamo parlando di una necessità trasversale, dall'altro è innegabile che le soluzioni debbano essere pensate su misura caso per caso, settore per settore. In quest'ottica il comparto horeca, e ancor più nello specifico quello dell'hospitality,

Alessandro Fiandrini
Responsabile della Divisione alberghiera di GSN

merita un'attenzione particolare. Perciò GSN srl ha creato una specifica divisione aziendale (così come per tutti gli altri ns settori di attività) pensata e formata sulle specifiche esigenze del settore alberghiero, con la collaborazione di risorse altamente specializzate nel mondo alberghiero e turistico".

Sempre più i clienti, anche nel mondo dell'ospitalità, sono sensibili al tema della sostenibilità: come rispondete a queste esigenze?

"In linea generale ritengo che non si possa lavorare responsabilmente in un settore come il nostro senza porsi il problema dell'attenzione all'ambiente e, aggiungerei, anche agli aspetti più latamente sociali del nostro lavoro. Più nello specifico, da anni Gsn è sensibile al tema della sostenibilità, al punto che si è avvertito il bisogno di creare un dipartimento completamente dedicato all'argomento, che quotidianamente ricerca e sviluppa nuove e sostenibili soluzioni, che aiutino noi e i nostri clienti ad essere sempre di più responsabili. Il tutto corroborato e rafforzato da rigidi protocolli di certificazione a cui aderiamo con entusiasmo e consapevolezza. Tra le nostre certificazioni specifiche segnalo quella ambientale UNI EN ISO 14001-2015, l'Emas (che sta per Eco-Management and Audit Scheme), uno strumento volontario di certificazione ambientale per la valutazione, la relazione e il miglioramento delle prestazioni ambientali, e l'adesione a Ecovadis, una delle più importanti piattaforme internazionali di rating della eco-sostenibilità".

Aladin

ARCO CHEMICAL GROUP

IL FUTURO DELLA DETERGENZA PROFESSIONALE

THE FUTURE OF PROFESSIONAL CLEANING

Distributore automatico di detergente
Automatic detergent dispenser

ENVIRONMENTAL ADVANTAGES
VANTAGGI AMBIENTALI

CONSUMPTION CONTROL
CONTROLLO DEI CONSUMI

ECONOMIC ADVANTAGES
VANTAGGI ECONOMICI

INTERCLEAN
AMSTERDAM INNOVATION AWARD 2022

www.arcochimica.it

LA PARITÀ DI GENERE,
tra normativa e sensibilità culturale

Nel settore dell'ospitalità è ancora possibile notare differenze, anche di retribuzione, tra lavoratori di genere maschile e femminile soprattutto a livello manageriale. Ma esistono esempi virtuosi.

di Chiara Calati

Lo stato dell'arte: ancora troppa disparità

La parità di genere, intesa come l'eliminazione di qualsiasi forma di discriminazione sui luoghi di lavoro, è purtroppo un valore che trova ancora troppe difficoltà nella sua applicazione reale, a partire dal problema dei salari, che vede tuttora una differenza considerevole tra uomo e donna che ricoprono gli stessi ruoli e svolgono le stesse mansioni. Secondo i dati Istat pubblicati nel 2022, la retribuzione oraria lorda in Italia è pari a 15,2 euro per le donne e 16,2 euro per gli uomini. Il differenziale retributivo di genere è più alto tra i dirigenti (27,3%) e i laureati (18%). Sempre secondo gli stessi dati su 101.000 nuovi disoccupati, 99.000 sono donne. Per non parlare poi della violenza verbale, la discriminazione negli atteggiamenti, la difficoltà ad accedere al mondo del lavoro per tutte quelle donne che non hanno un'autosufficienza economica e che per questo sono ancora più soggette ad essere vittime di violenza da parte dei mariti o dei compagni. E ancora le donne costrette a non rientrare dopo la maternità per assenza di adeguate politiche di conciliazione dei tempi casa, scuola e lavoro.

Cosa offre il quadro normativo? La legge sulla parità salariale e la certificazione della parità di genere

Diversi sono gli strumenti in campo per contrastare la differenza di genere, tra cui la legge sulla parità salariale, del 5 novembre 2021, n.162, una norma che comporta una serie di modifiche e integrazioni al Codice sulle pari opportunità, con particolare riferimento all'ambito del lavoro. Finanziata con 50 milioni di Euro per il 2022, cerca di ridurre le differenze di retribuzione e si esprime lungo due assi: il primo prevede una serie di misure premiali per le aziende che eliminano le discriminazioni; il secondo contiene provvedimenti volti a favorire l'accesso e la permanenza delle donne nel mercato del lavoro.

La legge prevede l'istituzione della certificazione della parità di genere, possibile a partire dal gennaio del 2022. Tale certificazione mira ad attestare le politiche e le misure concrete adottate dai datori di lavoro per ridurre il divario di genere circa le opportunità di crescita in azienda, la parità di stipendio, la gestione delle differenze e la tutela della maternità. Sono stati definiti i parametri minimi per l'ottenimento della certificazione della parità di genere, le modalità di acquisizione e monitoraggio dei dati trasmessi, le modalità di coinvolgimento nel controllo e nella verifica del rispetto dei parametri indicati, delle rappresentanze sindacali e istituzionali (consiglieri di parità regionali, delle città metropolitane e di area vasta), le forme di pubblicità della certificazione della parità di genere.

È stato istituito un Tavolo di Lavoro sulla Certificazione di genere delle imprese (decreto del 5 aprile 2022) con l'obiettivo di essere da supporto nel processo e di raccordo con tutti i soggetti coinvolti.

I vantaggi e gli obblighi per le aziende

A partire dal 2022, per le aziende private che siano in possesso della certificazione sulla parità di genere, è previsto un esonero dal versamento dei contributi previdenziali a carico del datore di lavoro, per un tetto massimo di 50 milioni di euro annui. L'esonero è determinato in misura non superiore all'1% e nel limite massimo di 50.000 Euro annui per ciascuna azienda. Le aziende private dotate di questa certificazione vedono riconosciuto un punteggio premiale per la valutazione da parte di Autorità titolari di fondi europei nazionali e regionali di proposte progettuali ai fini della concessione di aiuti di Stato a cofinanziamento degli investimenti sostenuti. La legge introduce inoltre l'obbligo per le aziende con più di 50 dipendenti (non più 100), di redigere un rapporto biennale sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato delle assunzioni, comprendendo anche gli ambiti della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica. All'interno del rapporto anche un focus su mobilità, intervento della Cassa di integrazione guadagni, licenziamenti, pensionamenti e prepensionamenti, retribuzione effettivamente corrisposta. Rimaniamo in attesa di sapere se e come il nuovo codice appalti tutelerà questa norma.

Esempi virtuosi nel mondo dell'hotellerie

L'impegno per la parità di genere in azienda coinvolge sempre più anche il settore ricettivo. NH Hotel Group è inserito per il terzo anno consecutivo nel Bloomberg Gender Equality Index ed è l'unica catena alberghiera tra le 18 società spagnole incluse nell'indice. La valutazione ha riguardato cinque aspetti: leadership femminile e flusso di talenti, parità salariale, cultura inclusiva, politiche contro le molestie sessuali e attività di promozione a favore delle donne. La parità di genere del gruppo Nh è testimoniata dai numeri: dei quasi 12.000 collaboratori– di 133 nazionalità diverse –, il 22% lavora in Paesi diversi da quello di origine, il 51% è donna e il 44% ha un'età compresa tra i 25 e i 44 anni.

Anche in Italia l'attenzione alla parità di genere è massima: i dati 2022 hanno registrato un 67% di occupazione femminile nei servizi centrali, sia in posizioni manageriali, dove il 62% dei manager è donna, sia nei diversi team. In un settore dove la cortesia e l'attenzione al cliente sono gli elementi essenziali, le quote rosa rivelano tutto il loro valore. Da qui si può solo migliorare in questa ancora lunga battaglia culturale.

LA BUONA CUCINA PASSA ANCHE DALLA PULIZIA

Intervista con Vito Semeraro, Consigliere Nazionale di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani e Corporate Chef di Green Blu Hotels & Resort.

di Carlo Ortega

Vito Semeraro
Corporate Chef del Gruppo Green Blu Hotels & Resort

Il tema dell'igiene nelle strutture alberghiere è di rilevante importanza per accogliere gli ospiti e renderli felici della propria permanenza. Un tema che è strettamente legato a quello della sicurezza per la salute di chi frequenta la struttura e anche di chi lavora all'interno. Ne parliamo con Vito Semeraro, chef consigliere nazionale di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, attualmente Corporate Chef del Gruppo Green Blu Hotels & Resort, che conta 11 strutture a 4 e 5 stelle nel cuore della Puglia e della Basilicata, e oggi anche in Sicilia, affacciate sul mare e situate a pochi passi da patrimoni storici, artistici e culturali. Un gruppo che comprende resort, alberghi classici e urban hotel, con una proposta che risponde alle esigenze di ogni tipo di ospite. La lunga esperienza dello chef, passato attraverso diverse strutture di carattere e tipologia differente, ci consente di esplorare insieme a lui come queste strutture si devono muovere in termini di igiene e pulizia.

Lei vanta una notevole esperienza nel mondo della ristorazione, ci può brevemente descrivere le tappe più significative del suo percorso?
Mi sono occupato nella mia carriera di diverse strutture, prevalentemente di carattere alberghiero, seguendo i progetti di ristorazione. Da gennaio sono tornato al Gruppo Green Blu Hoetls & Resort, per il quale avevo già lavorato, e sono responsabile delle attività di ristorazione di tutte le strutture del gruppo, diverse tra loro come proposta sia di hotellerie, sia gastronomica. Prevalentemente offriamo servizi di ristorazione solo agli ospiti interni e siamo molto attenti sia alla proposta di cucina, sia all'igiene. In cucina valorizziamo i prodotti del nostro territorio, anche attraverso acquisti diretti con produttori locali, che si affiancano agli acquisti fatti a livello di gruppo.

Lei ricopre un ruolo importante e attivo presso l'APCI, associazione professionale cuochi italiani, che da oltre 20 anni rappresenta e tutela la figura professionale del cuoco occupandosi anche della sua formazione. Che cosa fa l'associazione per promuovere la pulizia e l'igiene nella ristorazione?
Sono in APCI da sempre e ricopro con orgoglio il ruolo di Consigliere Nazionale. L'associazione è molto attenta a proporre ai propri associati corsi di formazione e attività di aggiornamento continuo. In particolare, per quanto riguarda il tema dell'igiene, si è mossa già diversi anni fa, siglando una partnership con AFIDAMP (Associazione fabbricanti e fornitori italiani attrezzature, macchine, prodotti e servizi per la pulizia professionale) e creando contenuti e corsi per tutti noi cuochi. Questa attività è stata molto importante anche durante gli anni della pandemia, durante i quali tutti gli operatori del settore HORECA hanno dovuto adeguarsi a nuove normative e comprendere come operare per ospitare i clienti. Il supporto dell'associazione, gli accordi in essere e le competenze acquisite sono stati fondamentali.

Caro energia, difficoltà a reperire personale, inflazione sono criticità anche nel mondo della ristorazione. Come supportate i vostri associati nell'affrontare questo difficile periodo?
In primo luogo con un costante contatto con loro e con la capacità di ascoltare le loro esigenze. Direi che in questo momento il problema principale per il nostro settore, che è ripartito con grande slancio, è la carenza di personale. Non si trovano persone preparate e quindi dobbiamo lavorare a stretto contatto con il mondo delle scuole, dagli al-

berghieri alle scuole di perfezionamento, e con quello delle agenzie per il lavoro. Stiamo inoltre lavorando anche a livello istituzionale per capire insieme come meglio tutelare i lavoratori del nostro settore, proponendo condizioni di lavoro adeguate sia per i dipendenti, sia per i datori di lavoro.

Che ruolo possono avere i cuochi per un consumo consapevole del cibo, evitando gli sprechi? Che accorgimenti utilizza in tal senso?

Anche per questo aspetto è fondamentale aggiornarsi e acquisire competenze adeguate. Mi riferisco all'utilizzo di nuovi strumenti e di nuove tecniche di cottura, che consentono di lavorare meglio sulla trasformazione e sulla conservazione degli alimenti. Inoltre, utilizziamo tutte le parti di un ingrediente, cercando di ridurre al minimo gli scarti e anche di valorizzare ingredienti ritenuti più 'poveri', ma di grande gusto e sapore. Un esempio? Le creme, i fondi, le salse, possono essere creati anche utilizzando parti meno nobili di un ingrediente, preservando gusto e qualità. Anche l'acquisto di alcuni ingredienti da produttori locali, vicini al luogo in cui si trova la struttura, è di grande aiuto per risparmiare ed evitare sprechi, consentendo di fare acquisti mirati.

La massima igiene e sanificazione in cucina sono essenziali per la sicurezza dei clienti ma anche dei dipendenti. Che pratiche di pulizia adotta all'interno della sua cucina?

In tutta la struttura alberghiera l'igiene è fondamentale per la sicurezza dei clienti, in cucina lo è ancora di più. Lavorare in un ambiente pulito, in cui gli alimenti sono conservati e lavorati in sicurezza è indispensabile. Nelle mie cucine ci sono persone responsabili della pulizia, che si occupano di pulire e sanificare a ogni fine servizio: colazione, pranzo e cena. Vengono in particolare puliti tutti i banchi di lavoro, i pavimenti e, ovviamente, tutte le stoviglie e le attrezzature utilizzate. Una regola fondamentale è quella dell'impiego per ogni tipo di alimento di un tagliere specifico, che viene poi pulito dopo ogni utilizzo. Abbiamo anche previsto diverse aree di trasformazione, dedicate a specifici gruppi di alimenti.

Quali sono, per la sua esperienza, i punti più critici da pulire?

Ci sono in cucina delle zone che vanno pulite con maggiore frequenza. Direi le cappe e le friggitrici, e segnalo anche la necessità di cambiare spesso l'olio. Poi sicuramente le attrezzature utilizzate. Fondamentale è anche una corretta aereazione degli ambienti.

Cosa chiederebbe al settore delle pulizie professionali per corrispondere meglio alle sue esigenze sotto il profilo igienico?

Direi che molto si sta già facendo per lavorare insieme nella direzione giusta. Chiederei agli operatori del settore, in particolare a quelli di detergenti, di fornirci prodotti facili da usare, con istruzioni chiare, e anche attenti alla salute delle persone che li devono maneggiare. Molte sono le aziende che si curano di questo aspetto, ma spesso ci sono realtà che si affacciano sul mercato con prezzi bassi e prodotti di livello più basso che non tengono conto dei rischi per la salute. Noi dobbiamo sapere riconoscere le aziende valide, ma insieme dobbiamo lavorare per contrastare questo fenomeno.

OSPITALITÀ PRIMA DI TUTTO:
l'arte dell'accoglienza fino all'ultimo dettaglio

"Accogliere gli ospiti facendoli sentire a casa loro fin da subito". E' l'idea di housekeeping di Barbara Luvero, già governante e capoarea poi vulcanica fondatrice di Housekeeping4you, società di consulenza e formazione alberghiera che vede nella formazione e nella professionalizzazione le carte vincenti per un servizio all'altezza delle migliori aspettative. Senza tralasciare nessun dettaglio. Scopriamo i vantaggi di un partner competente e affidabile.

di Umberto Marchi

Housekeeping significa "Ospitalità prima di tutto". E' il claim di Housekeeping4you, società di consulenza e formazione alberghiera fondata da **Barbara Luvero** con obiettivi ambiziosi: "L'Housekeeping per noi è arte – dice-. L'arte di saper accogliere gli ospiti facendoli sentire, sin dai primi minuti, a casa loro. Con quel *plus* che solo una preparazione attenta ai dettagli sa offrire". Parole impegnative per una realtà che si presenta come un vero e proprio "alter ego" delle strutture clienti. Prosegue Luvero: "Housekeeping4you si fonde con le strutture/cliente diventandone partner, seguendo con la massima disponibilità e garantendo risposte e risultati, diffondendo sempre il giusto spirito di gruppo e di appartenenza dell'azienda di riferimento, aumentando l'indice di gradimento degli ospiti e riuscendo a coinvolgere il team di reparto innanzitutto, ma anche a far capire le dinamiche e quindi creando collaborazione tra tutti i reparti".

Housekeeping4you si occupa di consulenza, formazione, outsourcing e management per le strutture alberghiere. Ci può descrivere in breve come nasce la sua iniziativa?

"La società nasce nel 2015, quando un incosciente coraggio mi spinge a mettermi in proprio per seguire un ideale: la Formazione. Negli anni precedenti, come Governante e Capoarea di Outsourcing, mi sono resa conto che avevo una innata predisposizione per formare il personale e soprattutto per riuscire a trasmettere la passione per un mestiere che non è mai il lavoro dei sogni. Così rischio, lasciando un posto di lavoro a tempo indeterminato e con un fisso mensile non indifferente".

In particolare come vengono strutturati i corsi per Governanti, Cameriere ai piani o Facchini?

"I corsi Governante sono suddivisi in due tipologie, in aula oppure on line, mentre per le cameriere ai piani ed i facchini si richiedono corsi di pratica, quindi in aula campione (presso 3G Cleaning a Castellanza, Varese) oppure direttamente nelle strutture dove viene richiesta formazione, mentre per cameriere già esperte esiste un corso on line di specializzazione dove si approfondiscono oltre al metodo anche alcune informazioni specifiche".

Che caratteristiche deve avere un housekeeping di qualità?

"Una Housekeeping deve assolutamente studiare la chimica, i protocolli, le procedure, deve gestire la struttura come fosse propria, ma la sua prima qualità deve essere la capacità di organizzare il reparto: avere a che fare con risorse umane di ogni provenienza richiede grande capacità di comunicazione e comprensione".

Sicurezza, igiene, protocolli di sanificazione sono diventati la priorità per tutti durante e dopo la pandemia. Come sono stati implementati in questo senso i corsi?

"Purtroppo non tutte le strutture si sono adeguate veramente ai nuovi protocolli. Speravo davvero che cambiassero molte cose, ma non è stato sempre così... Devo dire però che ci sono molte strutture alberghiere che ci tengono e allora hanno imparato il tanto scono-

sciuto "codice colore" inerente la contaminazione batterica (esisteva già prima), oppure hanno imparato a distinguere l'igienizzazione di primo o secondo grado e si sono attrezzate con prodotti disinfettanti e attrezzature per igienizzazione di secondo grado. Per implementare i corsi ho "studiato" i prodotti chimici, i prodotti probiotici, i microrganismi effettivi, ho imparato a conoscere tutte le attrezzature idonee per i diversi spazi (atomizzatore, ozono, lampade UV) e anche i sistemi letto quindi le varie certificazioni che devono avere le lavanderie industriali (e che non si hanno quando si lava la biancheria in struttura)".

Quanto conta per un albergo avere a disposizione i giusti sistemi di pulizia e personale formato anche per accrescerne il business?
"Conta moltissimo, perché i giusti metodi, la giusta conoscenza dei prodotti e delle attrezzature aumenta la qualità del risultato, riducendo tempi e costi di produzione, quindi una buona formazione permette di guadagnare senza far ricadere gli sforzi solamente sul personale di servizio. Permette di risparmiare o, meglio, spendere il giusto, in prodotti e attrezzature senza perdere denaro".

Nella scelta della struttura alberghiera sarà sempre più determinante la sicurezza del cliente ma anche del personale che ci lavora. Come viene trattato questo aspetto?
"Bisognerebbe davvero pensare a due tipologie di ospiti: l'ospite esterno (il cliente) e l'ospite interno (i collaboratori); molte strutture sono sensibili alla sicurezza di entrambi, ma il reparto piani è ancora sottovalutato. Un esempio tra tutti? Ad oggi non si conosce la differenza tra il tipo di guanti da utilizzare per lavare un bagno e quello da usare per spolverare o per svestire un letto. C'è poca conoscenza della materia, ecco perché è importantissimo parlare di formazione".

Sono sempre più diffusi gli alberghi che ricorrono a iniziative di sostenibilità (prodotti per le pulizie Ecolabel, certificazioni, risparmio energetico, idrico, plastic free, ecc...) Che suggerimenti si sente di dare per intensificare queste buone pratiche?
"Certamente si è quasi obbligati ad utilizzare prodotti certificati, ma spesso si fanno degli errori basilari: al di là di utilizzare prodotti di un certo marchio o certificazione, bisogna imparare a leggerne il PH, ad esempio. Spesso si utilizzano prodotti comunque certificati, ma per le pulizie quotidiane – quindi di manutenzione ordinaria-, vengono utilizzati prodotti con PH elevato che invece andrebbero usati per pulizie straordinarie: con la conseguenza che si deve utilizzare molta acqua con spreco di energia, spesa economica, tempo e maggior inquinamento ambientale".

Ma c'è dell'altro...
"Sì. In ultimo, ma molto importante, Housekeeping4you è la prima "docente" in scuola di Alta Formazione Professionale: da 7 anni infatti l'Housekeeping è stato inserito come argomento di studio in una scuola per la formazione tecnico superiore per il management dell'ospitalità ed è un enorme orgoglio per me. Oltre questo ho attivato una piattaforma in e-learning per chi desidera formarsi nei propri momenti liberi, e sul sito si possono visionare tutti gli eventi pubblici creati in questi anni".
http://housekeeping4you.it/accademy
www.housekeeping4you.it

NON C'È "BENESSERE" SENZA IGIENE

Per molti alberghi l'area wellness non è più un optional, ma risulta indispensabile per offrire un relax di qualità agli ospiti. Attenzione, però: senza la necessaria attenzione all'igiene, l'esperienza da sogno può facilmente trasformarsi... in un incubo. Il Covid ci ha insegnato molto, o dovrebbe averlo fatto...

di Giuseppe Fusto

Forse non ci facciamo troppo caso, fatto sta che i termini "igiene" e "benessere", inteso come ottimale condizione psicofisica (*mens sana in corpore sano*), sono strettamente imparentati... alla radice. La parola greca "*hygieia*", da cui deriva la nostra "igiene", presa alla lettera significa "salute". E' noto come fino a qualche decennio fa l'aggettivo "igienico" venisse utilizzato né più né meno come sinonimo di "salutare".

Igiene e salute, un binomio che viene dal passato

Il passo successivo, e non è un caso, è che l'idea di ciò che è salutare ha finito per coincidere con l'immagine di qualcosa di "pulito", e viceversa. Il breve viaggio nella storia delle parole non vuole essere pedante. Al contrario, è utile per comprendere come, fin nel nostro immaginario collettivo più radicato e profondo, il concetto di pulizia viaggi di pari passo con lo "stare bene". Nel mondo dell'ospitalità lo si sa da tempo: fin dall'antichità i luoghi di soggiorno sorgevano in prossimità di stazioni termali o sorgenti di acque "amiche della salute", dove c'era la possibilità di trovare ristoro per il corpo, la mente e l'anima.

E oggi?

Oggi, *mutatis mutandis*, le cose non sono poi così differenti, e sono sempre di più le strutture ricettive che si dotano di spazi wellness: un tempo optional chic riservato agli alberghi di lusso, è infatti diventato un vero e proprio must per tutti gli hotel che vogliano offrire all'ospite relax, ristoro e benessere, ma anche la possibilità di migliorare il proprio aspetto e il proprio equilibrio psicofisico. Non parliamo soltanto di spa, saune e quant'altro, ma anche di palestre, attrezzature e spazi per "coltivare" il proprio fisico.

Da servizio in più a centro di profitto

La palestra in hotel rappresenta, ormai, un servizio indispensabile per una società che vive di corsa come la nostra, e costituisce anche un luogo di incontro e socializzazione (questo accadeva anche nei tempi antichi). Ciò vale, a maggior ragione, per la clientela di lavoro, che rappresenta il core-business di un'importante fetta del panorama alberghiero. I valori del benessere e della salute si sono ormai consolidati: ci si vuole prendere cura di sé anche mentre si viaggia e si lavora, ritagliandosi momenti *ad hoc*. D'altra parte, lato albergatori, l'area wellness è divenuta per gli alberghi un importante centro di profitto, spesso aperto anche al territorio.

Igiene condizione irrinunciabile

Per tornare alla lingua dei padri: la *conditio sine qua non* è che l'ambiente sia pulito e igienico. Il rischio, in caso contrario, è che l'esperienza da sogno, che dovrebbe garantire relax e ristoro, si trasformi in un incubo pieno di insidie per la nostra salute. Non sono poche le componenti rilevanti che possono essere individuate per valutare le condizioni di salubrità e di sicurezza: temperatura e umidità, fattori chimici e di tipo biologico. Ma anche la qualità dell'aria, delle superfici e dei sistemi di ventilazione e di climatizzazione. Il Covid, nostro malgrado, ci ha impartito una severa lezione, e ci ha insegnato che una buona gestione può ridurre i rischi.

Aria salubre

La composizione microbica dell'aria di ambienti confinati come l'area wellness di un hotel può rappresentare un potenziale veicolo di diffusione di microrganismi. A ciò si aggiunga che l'aumentata ventilazione

polmonare legata alla pratica degli esercizi fisici massimizza l'esposizione e l'inalazione di aerosol derivante da liquidi biologici. Molti batteri diffusi dal corpo umano sono trasportati su scaglie di pelle e alcuni di essi restano vitali durante la loro residenza in aria, adattandosi alle condizioni.

Occhio alla climatizzazione

La presenza di allergeni, negli ambienti confinati, può derivare dalla presenza di impianti centralizzati di climatizzazione. Tutti sappiamo, giusto per fare un esempio, che la temibile legionella è stata scoperta proprio in hotel *(si veda articolo successivo)*. E sono molti i casi di virus anche letali rilevati in contesti alberghieri. Qui entra in gioco l'importanza di una corretta gestione: gli impianti e le attrezzature, in caso di scarsa manutenzione, possono diventare siti di diffusione di microrganismi patogeni. In questi casi, l'inalazione del *droplet* generato nell'esercizio dell'impianto può costituire un rischio per la salute. Proprio per questo è necessario programmare da una parte interventi di igienizzazione dei locali e di tutte le superfici da eseguire giornalmente con l'eliminazione di polvere e di zone di umidità, dall'altra operazioni di pulizia più approfondite a cadenza periodica.

Superfici contaminate

Nelle aree benessere e fitness, il contatto con attrezzi ginnici e superfici può portare alla trasmissione di infezioni come micosi cutanee e verruche. Le micosi, causate per lo più da funghi dermatofiti, interessano principalmente la pelle, i peli, le unghie e si trasmettono per via indiretta oppure per contatto diretto da persona a persona. I funghi proliferano in ambienti caldo-umidi, ed è per questo che la frequentazione di spogliatoi e piscine espone maggiormente al rischio di infezione. Le superfici umide degli attrezzi e delle macchine ginniche, e quelle dei sanitari e i pavimenti dei servizi igienici rappresentano un habitat ideale anche per agenti virali di spiccata infettività.

Facciamo il punto

Una corretta gestione igienica, e quindi un'appropriata e frequente sanificazione ambientale, è requisito indispensabile per poter godere dell'area fitness senza rischi. L'eliminazione di una potenziale fonte di diffusione di microrganismi nelle palestre è legata alla regolare pulizia o sostituzione dei filtri dell'impianto di climatizzazione/condizionamento, con una frequenza valutabile sulla base del tempo di utilizzo del sistema, tenendo in considerazione i volumi di aria immessa nell'ambiente.

Tra le misure essenziali una buona informazione

Alcune accortezze igieniche quali la pulizia e la disinfezione approfondita delle superfici in cui possono concentrarsi acari, spore fungine e, in generale, polvere, sono misure essenziali. Un ruolo importante è anche quello dell'utilizzatore: al di là delle abitudini igieniche individuali, è fondamentale una buona informazione. Compito che spetta evidentemente al gestore della struttura: anche in questo caso la recentissima stagione pandemica ci dovrebbe aver insegnato molto.

LEGIONELLA IN HOTEL, scoperta una nuova specie

La legionella, vale sempre la pena di ricordarlo, è stata scoperta in ambito alberghiero e rappresenta un rischio sanitario per le strutture ricettive. E proprio in un hotel è stata rivenuta una nuova specie.

di Angela Briguglio

Torniamo su queste pagine a parlare di legionella perché è recentissima la notizia di una nuova specie rinvenuta proprio in un hotel. Ricordiamo brevemente che la legionella è un batterio molto pericoloso, responsabile della legionellosi, una malattia polmonare infettiva: era l'estate del 1976 negli Stati Uniti quando per la prima volta colpì un gruppo di veterani della American Legion riuniti in un albergo di Filadelfia, causando ben 34 morti su 221 contagiati. La fonte di contaminazione batterica fu identificata nel sistema di aria condizionata dell'albergo e successivamente fu isolata la Legionella pneumophila quale batterio causale.

La malattia

La legionellosi si manifesta in forme cliniche meno gravi (la cosiddetta Febbre di Pontiac) se non addirittura asintomatiche, o in forme più severe di polmonite con evoluzione anche letale, provocate nella maggior parte dei casi dalla *Legionella pneumophila*. E ancora oggi, nonostante la malattia dei legionari si conosca molto bene e vi siano tutti gli strumenti per prevenirla, non è escluso il rischio di contrarla proprio in albergo, o in strutture ricettive in generale. Ricordiamo anche che molti hotel sono dotati di spa, strutture di benessere in cui l'acqua ha un ruolo centrale. La colonizzazione degli impianti idrici o di quelli di raffreddamento dell'aria rappresenta una condizione necessaria per lo sviluppo della legionella e, pertanto, l'obiettivo da perseguire è la minimizzazione del rischio o il suo contenimento.

La nuova specie

La nuova specie di Legionella, denominata *Legionella bononiensis*, è stata isolata da campioni di acqua calda e fredda raccolti in un hotel dell'Emilia-Romagna durante le

normali attività di sorveglianza pianificate dalla struttura. I ricercatori dell'università di Bologna hanno confermato quanto avevamo osservato in coltura: si trattava di una nuova specie, mai documentata nella letteratura scientifica. Il team continuerà a studiare la patogenicità e l'infettività del ceppo appena scoperto, così come il modello di resistenza agli antibiotici, per poter svolgere attività di prevenzione della salute pubblica.

Ma come prevenire la diffusione della legionella in hotel?

Ecco alcuni suggerimenti per prevenirne la diffusione.
Mantenere gli impianti idrici e aeraulici in buone condizioni di pulizia e manutenzione: quindi pulire regolarmente i condensatori e i filtri e controllarne lo stato di efficienza, eliminando l'eventuale presenza di gocce d'acqua sulle loro superfici. evitare di installare tubazioni con tratti terminali ciechi e senza circolazione dell'acqua; evitare la formazione di ristagni d'acqua; seguire un flussaggio periodico (meglio se ogni settimana) delle utenze, così da rendere regolare il flusso d'acqua; coibentare ed isolare le tubazioni di acqua fredda poste parallelamente a quelle dell'acqua calda, per evitare cross contaminazioni. Monitorare regolarmente gli impianti: come dimostra la scoperta della *Legionella bononiensis*, è importante effettuare controlli regolari per identificare la presenza del batterio e prendere provvedimenti tempestivi. Ma queste misure potrebbero non bastare, il consiglio è quindi quello di rivolgersi ad aziende specializzate per informarsi sulla valutazione dei rischi e sulle migliori soluzioni al problema.

LCA il contributo di TWT alla sostenibilità ambientale

LCA (Life Cycle Assessment) è la continuazione del percorso di **TWT** verso l'eco-sostenibilità, un metodo oggettivo che valuta l'impatto ambientale dei nostri prodotti nel loro intero ciclo di vita.

Per ogni singolo carrello della gamma TWT ReUse è ora disponibile la misurazione dettagliata degli indicatori LCA (consumo di acqua e delle altre risorse ambientali, emissioni di CO2 e di altri elementi inquinanti). Il calcolo include le fasi di estrazione materie prime, produzione, distribuzione, uso, riciclaggio e dismissione finale.

Una delle categorie considerate è la **Carbon Footprint** che insieme agli altri indicatori ecologici hanno rappresentato per TWT un momento prezioso per ottimizzare ulteriormente gli impatti della propria attività sull'ambiente.

LCA (Life Cycle Assessment) per noi è solo l'ulteriore tassello di un'architettura aziendale ecosostenibile che TWT ha coerentemente sviluppato mattone dopo mattone fin dalla sua fondazione.

Plastica Riciclata ReUse · Conformità CAM · Certificazione Ambientale - Aziendale · Responsabilità Sociale · Tessili Ecolabel

IL NEMICO TRA LE LENZUOLA

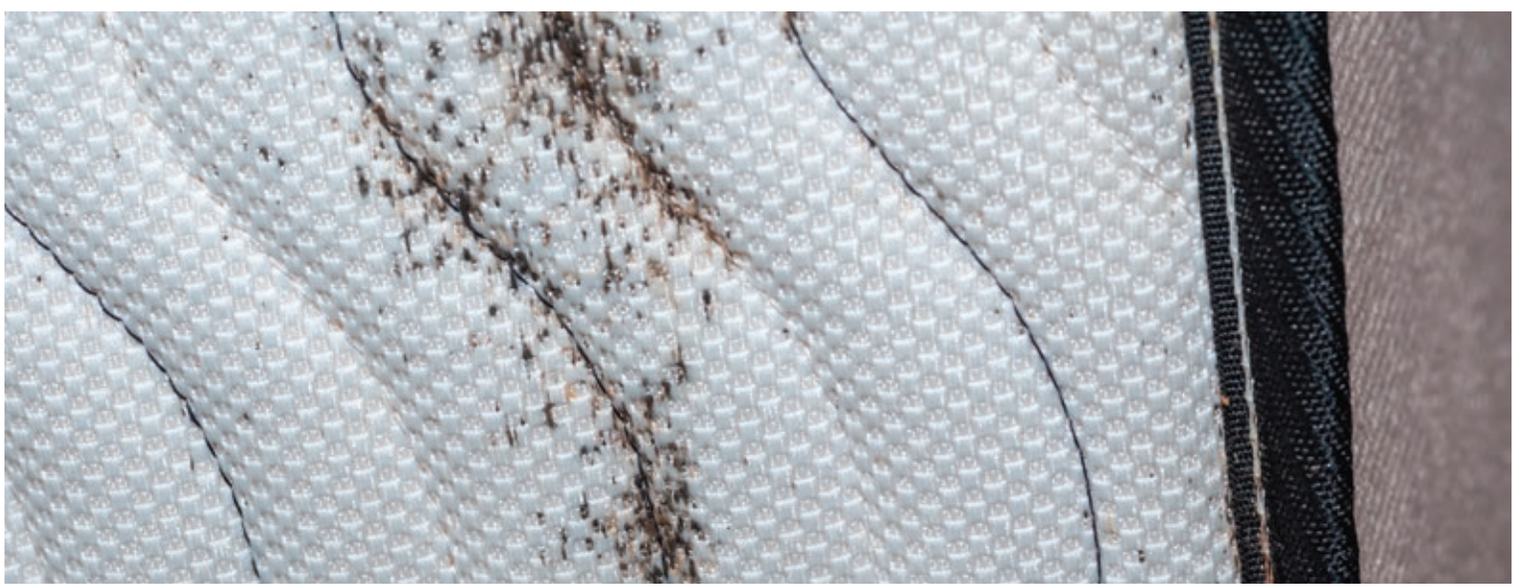
Poche cose possono rovinare un soggiorno in hotel quanto la presenza, nella stanza, di ospiti indesiderati. E' il caso di Cimex lectularius, la famigerata cimice dei letti, "nemica" di ogni albergatore.

di Daniele Caccia

Escludere o prevedere le infestazioni da bed bugs è pressoché impossibile, è però possibile gestire il rischio e minimizzare l'esposizione alle cimici, per evitare conseguenti esiti disastrosi sulla reputazione della struttura alberghiera.

Conosciamole meglio

Le cimici si nutrono di sangue e sono tendenzialmente attive nel procacciarsi cibo a partire dalla tarda sera anche se possono provare ad alimentarsi in altre ore della giornata, qualora ne sussista la possibilità. Raggiungono la vittima spostandosi lungo pavimenti e superfici ma anche lasciandosi cadere dal soffitto. Ad attrarle sono il calore corporeo e il diossido di carbonio esalato tramite la respirazione. Una volta a contatto con la preda, la cimice ne perfora la pelle e ne estrae il sangue, solitamente colpendo le zone più esposte come viso, collo, braccia e gambe. Nel frattempo, inietta la propria saliva che contiene sostanze anticoagulanti anestetiche, dopodiché si alimenta per circa cinque minuti prima di tornare al proprio nascondiglio. La puntura viene avvertita con una sensazione di prurito sulla zona interessata dopo alcuni minuti, ma talvolta passano anche delle ore. Attenzione a un altro "dettaglio": questi animali possono so-



pravvivere oltre un anno senza alimentarsi, grazie a una sorta di letargo che permette loro di sopravvivere a lungo.

Come si riconosce

Ma la sua presenza come si riconosce, possibilmente prima di ricevere le ovvie lamentele da parte degli ospiti? Spesso nella fase iniziale dell'infestazione le cimici non sono perfettamente visibili a occhio nudo. Il fatto di non riuscire a vederle, tuttavia, non significa che non siano presenti, in quanto l'infestazione si sviluppa in vari stadi. La cimice adulta è ben visibile sia per dimensioni che per il caratteristico colore rossastro. Appena nata, invece, presenta un colorito semi trasparente o marrone molto chiaro e la dimensione è quella di un seme di papavero. Ma attenzione anche alle prove "olfattive": tra gli indicatori più comuni della presenza di bed bugs, infatti, c'è l'odore misto tra acre e dolciastro emanato dalle secrezioni ghiandolari, e la presenza di piccole tracce di sangue e di feci sotto forma di minuscole macchie nere su lenzuola, cuscini e pavimenti.

Niente danni permanenti, ma...

Una cosa che gli albergatori devono sapere, anche per tranquillizzare i propri ospiti negli sfortunati casi di apparizione di questi insetti, è che le punture delle cimici dei letti non costituiscono un effettivo pericolo per la salute fisica dei malcapitati, salvo in caso di particolari allergie. Il fastidio è però innegabile: sopravvengono eruzioni cutanee pruriginose che farebbero imbestialire anche il cliente più affezionato.

La prevenzione inizia dalla pulizia

La pulizia degli ambienti, ovviamente, è il requisito indispensabile: le cimici dei letti possono entrare annidandosi nei mobili usati, in valigie o indumenti e spostandosi lungo tubature e cavi di collegamento, ma una pulizia e un'ispezione regolari dell'albergo, compresa l'aspirazione dei materassi, possono aiutare a prevenire o a scoprire un'infestazione nelle sue fasi iniziali. Innanzitutto, un ambiente ordinato consentirà un'ispezione più precisa e contribuirà a ridurre il numero di luoghi in cui le cimici possono nascondersi.

Le zone a rischio

Ecco un elenco di oggetti ricchi di fessure che possono diventare rifugi particolarmente appetibili per le cimici durante il giorno e da tenere quindi sotto controllo: televisori; telecomandi; vani batteria; telefoni, lampade; poltrone e divani; fessure delle porte; plafoniere; rivelatori di fumo; condizionatori; termosifoni; testate letto; reti e materassi; cornici; moquette; tappeti; tende.

Prevenire e intervenire

Monitorare l'eventuale presenza dei piccoli insetti, delle loro uova e di minuscole macchie di sangue e di escrementi su lenzuola e coperte. Questi sono i primi campanelli d'allarme. Può essere utile cominciare controllando nel dettaglio un'area di 3-6 m circa intorno ai letti. La prima cosa da fare sarà controllare tutti gli elementi citati sia a occhio nudo che, laddove serva, aiutandosi con una lente d'ingrandimento e una torcia elettrica. Ma può non essere sufficiente. Dopo aver utilizzato l'aspirapolvere per la pulizia del materasso, pulire il filtro Hepa e controllare accuratamente l'eventuale presenza di cimici. Ispezionare accuratamente tutte le cuciture dei materassi e anche i cassetti, fessure comprese.

Per la disinfestazione affidarsi ad un'impresa seria

In caso di rinvenimento, consigliamo di scegliere una impresa di disinfestazione di fiducia con la quale tenersi in contatto, da chiamare in casi di dubbio, per ricevere consigli mirati e per far ispezionare ciclicamente l'hotel.

In attesa che arrivi l'impresa occorre comunque assicurarsi che:

- l'accesso alla camera infestata sia proibito;
- non rimuovere niente dalla stanza;
- trasferire gli ospiti in un'altra camera, assicurandosi che portino con loro esclusivamente gli effetti personali, lasciando in camera il bagaglio;
- se la stanza è già stata pulita, rimuovere l'aspirapolvere dall'area e isolarlo;
- vuotare e gettate via il contenuto dell'aspirapolvere precedentemente utilizzato;
- qualunque altra attrezzatura utilizzata nella camera infestata deve essere accuratamente controllata per verificare eventuale presenza di infestanti.

Ci penserà poi l'impresa a fare il resto, utilizzando prodotti di ultima generazione che hanno un impatto ambientale basso.

Le tendenze del cleaning nel 2023, ECCO I "FOCUS"

Il nuovo rapporto "Cleaning in focus" 2023, a cura di Interclean, esamina nel dettaglio gli ultimi trend della pulizia professionale: sostenibilità, tecnologia, reclutamento del personale e costi in crescita. Tendenze interdipendenti che le imprese dovranno saper affrontare.

di Giuseppe Fusto

Il 2023 è iniziato da poco ed è ora di lasciarci alle spalle, almeno per un momento, le considerazioni del post-pandemia. Ci aiuta a farlo, per l'universo del cleaning professionale, la nuova edizione del rapporto "Cleaning in focus" di Interclean, che individua le nuove tendenze del settore.

I quattro "punti cardinali" 2023

Sono quattro quelle principali. Eccole: sostenibilità, tecnologia, reclutamento e costi. Iniziamo dalla sostenibilità, una tematica che non ci coglie certo di sorpresa: si tratta di un valore fondamentale nel settore delle pulizie, poiché si intreccia con molti aspetti di questa attività. La sensibilità dell'opinione pubblica cresce di anno in anno, gli utenti finali – come i consumatori – sono disposti a pagare di più per prodotti che dimostrano credenziali sostenibili e le aziende sono alla ricerca di modalità produttive e strategie di sviluppo per ridurre sempre più il loro impatto ambientale.

Dalla culla alla culla (incluse le responsabilità sociali)

Le principali aree di interesse includono la riduzione dei rifiuti di plastica, l'incremento del riutilizzo dei prodotti e la loro durata nel tempo. Le aziende, dal canto loro, si trovano a dover considerare anche la sostenibilità dei loro processi di produzione e distribuzione, nonché la loro responsabilità sociale d'impresa. Per essere veramente sostenibili, infatti, le aziende devono considerare l'intero ciclo di vita dei loro prodotti e trovare modi per ridurre al minimo il loro impatto sull'ambiente.

A tutta tecnologia

Nessuna meraviglia neppure per il secondo trend, quello che ha direttamente a che fare con lo sviluppo tecnologico e l'automazione: anche negli anni precedenti la pandemia, tutti abbiamo osservato nel settore della pulizia professionale il continuo sviluppo di nuove tecnologie. Ma oggi il fenomeno è esploso, per scelte strategiche ma anche per necessità: con le esigenze di standard di pulizia più elevati, con i problemi legati alla mancanza di personale e gli obiettivi di sostenibilità più stringenti sembra proprio che sia giunto il momento di utilizzare su vasta scala la robotica.

Innovazione collaborativa

Autonomia, automatismo, sicurezza, economicità e rese. Sono queste le peculiarità dei robot (e co-bot) pulitori di ultima generazione per soddisfare aumento della produttività e riduzione dei costi. Capaci di memorizzare decine di mappe, sono anche in grado di garantire monitoraggio del lavoro, tracciabilità, ottimizzazione delle risorse. Così il personale umano si potrà concentrare su compiti più importanti, in un approccio integrato che non potrà che riflettersi su un aumento della qualità complessiva del servizio. In definitiva, l'uso della robotica nella pulizia può migliorare l'efficienza, l'igiene e la sostenibilità, offrendo anche uno strumento collaborativo per il personale umano.

Leasing ed edifici smart

Ciononostante, rispetto a quanto è avvenuto in altri settori, nel comparto della pulizia lo sviluppo e l'adozione della robotica sono stati, almeno in avvio, relativamente lenti, in parte a causa dell'investimento iniziale richiesto e dei costi di manutenzione. Le opzioni di leasing e la costruzione di edifici intelligenti possono aiutare ad alleviare alcuni di questi costi.

Carenza di personale

Ebbene sì: anche nel settore delle pulizie professionali, come accade da anni in altri comparti (si pensi, ad esempio, a certi segmenti del manifatturiero), siamo di fronte al problema della scarsità di personale addetto. Anche in questo senso le aziende possono prendere in considerazione l'implementazione di tecnologie, come robot e automazione, per assistere nelle attività di pulizia, riducendo la necessità di personale lavoro e potenzialmente migliorare la fidelizzazione offrendo formazione e opportunità di sviluppo professionale per il personale.

Il valore delle pulizie

Si potrebbe anche scommettere sull'"emersione", sulla professionalizzazione del settore e sulla costruzione di una percezione più positiva del lavoro di chi pulisce, e in questo il Covid dovrebbe averci insegnato qualcosa. Fra l'altro, offrendo attrezzature ergonomiche e formazione continua, le aziende possono anche contribuire a migliorare il benessere fisico e mentale del proprio personale addetto alle pulizie, portando potenzialmente a una migliore fidelizzazione. Nel complesso, affrontare i problemi del personale richiede una combinazione di soluzioni tecnologiche e sforzi per accrescerne la percezione di professionalità e le condizioni di lavoro.

Costi in aumento

E' quasi ovvio che una delle tendenze di pulizia professionale più rilevanti di quest'anno sia un significativo aumento dei costi sostenuti dalle aziende. Ogni punto, dalla produzione grezza alle vendite, sarà toccato da numerosi problemi. Tutti sappiamo che la guerra in Ucraina ha ridotto le materie prime dalla Russia, compresi alcuni dei componenti chiave per la tecnologia e le infrastrutture di trasporto, impattando anche sui costi energetici sostenuti dalle imprese e dai cittadini.

Trend interdipendenti

Bisogna dire, comunque, che nessuno di questi trend è indipendente dagli altri, ma c'è un nesso profondo che li lega tutti. Ad esempio, la fidelizzazione del personale può essere rafforzata da una migliore tecnologia e da una filosofia di attenzione e sostenibilità che potrà attrarre le nuove generazioni di lavoratori. O ancora, le (giustificate) preoccupazioni sui costi si possono affrontare grazie a migliorie di processo e implementazioni tecnologiche. Non resta che stare a vedere come si evolveranno gli scenari nel corso dell'anno.

È TUTTO PRONTO: ISSA PULIRE SBARCA A MILANO

L'edizione 2023, la 26esima della fiera di riferimento del cleaning professionale, entrerà negli annali. La manifestazione si trasferisce nel polo di Rho Fieramilano e fa il cambio di passo verso una dimensione davvero mondiale. L'industria italiana del pulito, da anni leader internazionale, conquista un palcoscenico di enorme prestigio.

dalla Redazione

"Anno dispari, anno di Pulire", nel settore della pulizia professionale lo sanno tutti fin dagli anni Ottanta del secolo scorso. Ma stavolta il carico di novità è talmente grande e importante da rendere impossibile fare paragoni con qualsivoglia delle edizioni precedenti.

Si riparte da Milano!

Iniziamo dalla location: la 26esima edizione di Issa Pulire si svolgerà dal 9 all'11 maggio a Milano (le registrazioni sono aperte da metà gennaio sul sito www.issapulire.com/it), e non più a Verona. Un cambio di passo che – a dire il vero – era nell'aria già da un po', pienamente condiviso dagli esperti, dalla

stampa, dai media e dagli osservatori del settore che ne hanno fin da subito riconosciuto l'alto valore e le opportunità anche in termini di internazionalizzazione e di riposizionamento della manifestazione all'interno del network delle principali fiere mondiali.

Una metropoli europea

Milano, non siamo certo noi a scoprirlo, dispone di collegamenti ferroviari ad alta velocità con tutta l'Italia e con l'Europa, oltre che di tre aeroporti internazionali: Malpensa, Linate e Orio Al Serio, capaci di portare un importante flusso di visitatori internazionali al polo fieristico di Milano Rho, un centro all'avanguardia a Nord Ovest della metropoli comparabile a quello dei più importanti quartieri fieristici del mondo. Tutto ciò sostenuto anche da una efficiente connettività del territorio assicurata da un'ottima rete di collegamenti autostradali.

Attesi visitatori da Usa, Cina e resto del mondo: la forza di Issa

E c'è di più: in virtù della rete di contatti Issa, si attendono visitatori in aumento soprattutto da Usa e Cina, anche perché il colosso Informa garantisce un'internazionalità della comunicazione su vastissima scala. MicoDMC, agenzia ufficiale per le principali manifestazioni in città, si occuperà dell'ospitalità con pacchetti ad hoc per espositori, partecipanti e gruppi. A proposito di aziende espositrici: l'edizione vedrà il ritorno di molti nomi assenti nelle edizioni precedenti: una circostanza di buon auspicio che conferma il rinsaldarsi di "antichi legami".

Un partner affidabile, che garantisce innovazione

A ciò si deve aggiungere naturalmente l'importanza della partnership con Fiera Milano, interlocutore di grande affidabilità capace di ascoltare, guidare e garantire servizi fortemente innovativi, moderni e personalizzabili per dare massima visibilità agli espositori. Il tessuto industriale, ma anche quello dell'ospitalità e della ristorazione di tutto il Nord Italia, è certamente tra i più ricchi e variegati a livello europeo ed il successo di eventi specialistici organizzati nel quartiere fieristico di Milano Rho come "Il Salone Del Mobile", quello del Motociclo (Eicma) o anche Tuttofood, che nel 2023 si svolgerà in contemporanea proprio con Issa Pulire – l'auspicio, a cui si sta già lavorando, è che possano scaturirne interessanti sinergie-, ne costituiscono una conferma tangibile.

26° EDIZIONE

ISSA PULIRE

MILANO 9/11 MAGGIO 2023

1 ISSA PULIRE 2023 26ª edizione si presenterà come il più importante evento fieristico in Italia e in Europa negli anni dispari e rappresenterà i segmenti merceologici della pulizia professionale, della sanificazione, dell'igiene ambientale, del pest-control, del facility management e dei servizi integrati con particolare focus ai temi della sicurezza nelle strutture sanitarie, negli impianti ricettivi, nella ristorazione e nell'accoglienza. Nel 2023 avrà la sua sede definitiva nel quartiere fieristico di Fiera Milano. La volontà è quella di lavorare insieme attraverso tutta la filiera per realizzare un evento straordinario.

2 Le imprese italiane, che operano nei comparti della pulizia industriale e della sanificazione, sono oltre 24.000, assumono oltre 500.000 lavoratori e producono un fatturato di oltre 16 miliardi di Euro pari a circa 1°1% del PIL. Il comparto manifatturiero italiano è da anni leader mondiale nella produzione di macchine, prodotti e attrezzature per l'industria del pulito. Il valore della produzione di macchine, prodotti chimici, attrezzature, carta e altri prodotti di consumo supera i 3,5 miliardi. Dal 2023 questi attori possono contare su un palcoscenico internazionale capace di garantire loro i più qualificati contatti commerciali soprattutto con i buyer che arrivano dall'estero.

3 La stampa specializzata e le riviste di settore, che hanno pienamente condiviso le ragioni del progetto ISSA PULIRE a Milano e che ne riconoscono l'alto valore e la grande opportunità, si muoveranno nei prossimi mesi per portare a questo evento le azioni e il sostegno più efficaci per la celebrazione di un grande successo.

4 Milano dispone di collegamenti ferroviari ad alta velocità con tutta l'Italia e con l'Europa, di tre aeroporti: Malpensa, Linate e Orio Al Serio capaci di un flusso di visitatori internazionali al polo fieristico di Milano Rho comparabile a quello dei più importanti quartieri fieristici del mondo e ciò anche sostenuto da un'efficiente connettività del territorio assicurata da una efficiente rete autostradale.

5 Il tessuto industriale, ma anche quello dell'ospitalità e della ristorazione di tutto il Nord Italia è certamente tra i più ricchi e variegati a livello europeo e il successo di eventi specialistici organizzati nel quartiere fieristico di Milano Rho come "Il Salone Del Mobile", quello del Motociclo (EICMA) o anche TUTTOFOOD, che nel 2023 si svolgerà in contemporanea con ISSA PULIRE, costituiscono una tangibile conferma.

6 Sono aperte le registrazioni sul sito "issapulire.com". Vi aspettiamo

SOSTENGONO LA FIERA ISSA PULIRE 2023 LE SEGUENTI CASE EDITRICI E RIVISTE

Masi Communication · tce magazine · Cleaning Community · PestControl · Pulito · Rental Blog · GSAnews · GSA · GSA Igiene Urbana · L'Ospedale · teme · Facility Management · tecniche nuove · new Business Media · Ristoranti · Hotel · ha factory · Sollevare · ECJ · concretenews · FAB Forklifts AGV Batteries

Un'industria leader nel mondo

Accostamenti che, se fino a qualche anno fa sarebbero apparsi "peregrini" e fuori luogo, oggi invece trovano una motivazione più salda che mai: l'industria italiana del cleaning è a tutti gli effetti un'eccellenza nostrana: non a caso il Belpaese è da anni leader mondiale nella produzione di macchine, prodotti e attrezzature per l'industria del pulito. La volontà è dunque quella di lavorare insieme a tutta la filiera, e accanto ad un ente fieristico di grande prestigio, per realizzare un evento straordinario.

L'esperienza di decenni

Il cleaning se lo merita eccome. Issa Pulire, si sa, è l'unica fiera in Italia, e tra le più

importanti al mondo, ad accogliere l'intero settore della pulizia e della sanificazione professionale, e offre una proposta merceologica completa di macchine, prodotti chimici, attrezzature e componentistica per la pulizia professionale, l'igiene e la sanificazione degli ambienti. Oltre 30 anni di storia ed esperienza al servizio degli operatori delle pulizie ne fanno l'evento di riferimento per il settore e i mercati affini.

Un settore da primato

Diamo qualche numero: le imprese italiane che operano nei comparti della pulizia industriale e della sanificazione sono oltre 24mila, garantiscono l'impiego a oltre 500mila lavoratori e producono un fatturato che supera i 16 miliardi di euro, pari a circa l'1% del Pil italiano. Il valore della produzione di macchine, prodotti chimici, attrezzature, carta e altri prodotti di consumo ha sfondato il "tetto" dei 3,5 miliardi.

Tre giorni ad alta intensità

Un settore di enorme valore (non solo economico, ma anche sociale) che ora può contare su un palcoscenico internazionale capace di garantire i più qualificati contatti commerciali soprattutto con i buyer che arrivano dall'estero. Saranno tre giornate ad alta intensità, in cui gli espositori avranno a loro disposizione un'enorme platea di visitatori, e i partecipanti avranno la possibilità di creare nuovi legami commerciali e di incontrarsi e confrontarsi con i colleghi da tutto il mondo.

Focus sicurezza in sanità e Horeca

Al bando, una volta tanto, le false modestie: Issa Pulire era già un evento di riferimento, ma a partire dall'edizione 2023 si presenterà come il più importante evento fieristico in Italia e in Europa negli anni dispari e rappresenterà i segmenti merceologici della pulizia professionale, della sanificazione, dell'igiene ambientale, del pest-control, del facility management e dei servizi integrati con particolare *focus* ai temi della sicurezza nelle strutture sanitarie, negli impianti ricettivi, nella ristorazione e nell'accoglienza.

Confermati Innovazione e Theatre

Anche se è ancora presto per svelare il programma definitivo, qualcosa si può già anticipare: innanzitutto la conferma del Premio Innovazione (e come avrebbe potuto essere altrimenti?), che sarà ancora più ricco e combattuto, e proietterà partecipanti e vincitori nell'Olimpo dei produttori innovativi di tutto il mondo. Una gradita conferma sarà anche quella di uno spazio "Theatre", aperto agli espositori per workshop ma anche agli esterni. Sarà strutturato in tre zone per consentire l'organizzazione di più eventi in contemporanea, e – proprio nell'ottica della sinergia cui si faceva cenno sopra, ospiterà fra l'altro workshop organizzati con Tuttofood.

Un hackathon a tema "esg"

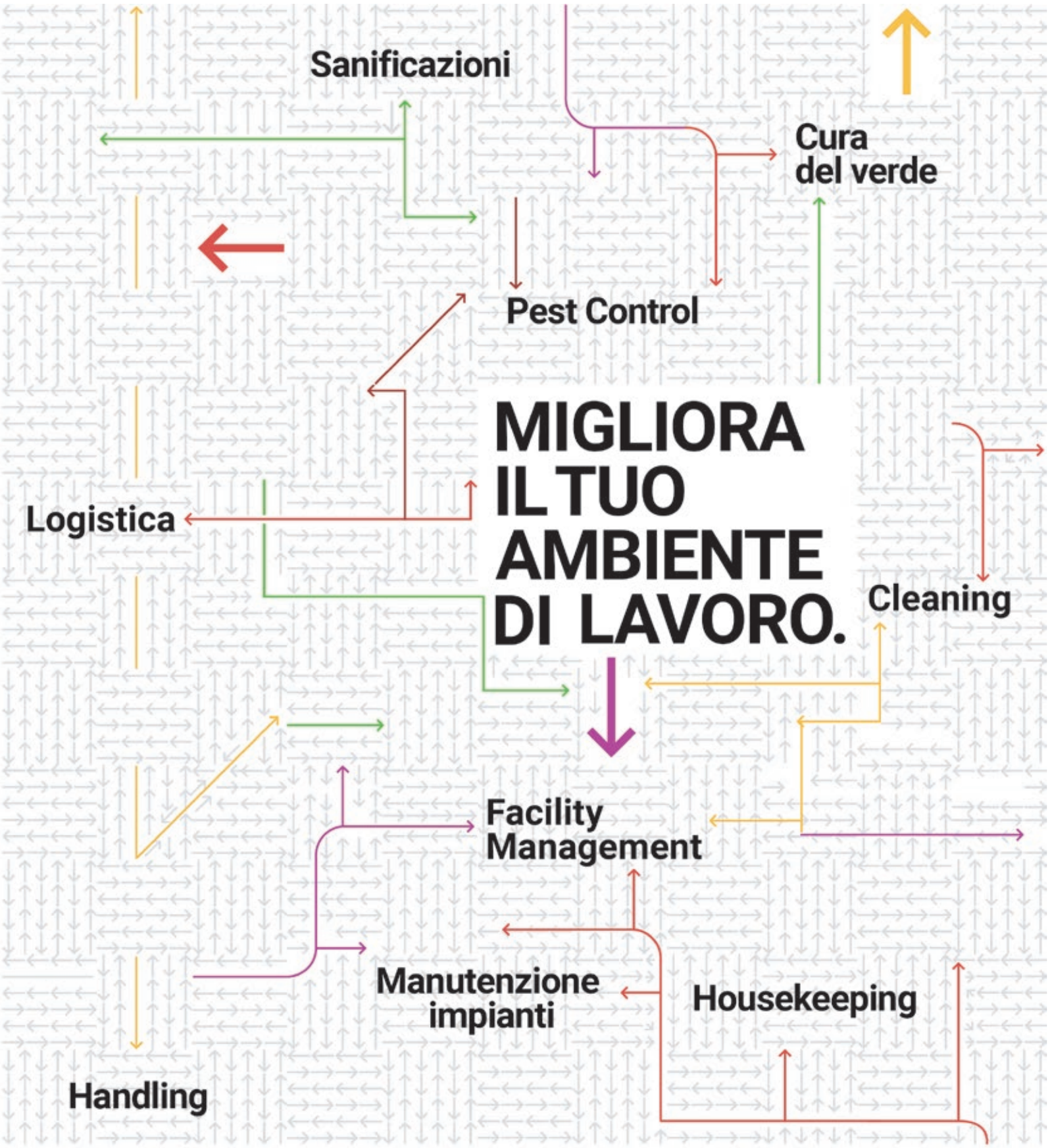
Fra le novità verrà organizzato un hackathon, maratona di hacker professionisti che dovranno risolvere una problematica inerente al settore "esg", acronimo che sta per "environmental social governance". Più nel dettaglio, verranno coinvolti studenti universitari divisi in gruppi e dopo la presentazione dei progetti una giuria internazionale premierà i vincitori. Come sponsor saranno coinvolte aziende del settore.

Torna anche Disinfestando

E se ciò non bastasse, insieme a Issa Pulire torna anche la kermesse partner Disinfestando, che continua a crescere ed è sempre più un punto di riferimento per il pest control nazionale ed europeo. La collaborazione con Issa Pulire consentirà di dare vita ad un evento di grande potenzialità commerciale, rivolta ad una domanda valutabile in oltre 20mila utenti e possibili consumatori. Inoltre, ci sarà l'affiancamento di Aidpi, a supporto nell'organizzazione di tavole rotonde e conferenze, con un ventaglio di tematiche di ampio interesse per tutti gli operatori dell'igiene ambientale. Intanto, sempre a proposito di settori paralleli, si lavora per coinvolgere anche lavanderia e industria.

Non solo operatori del pest control

Ma torniamo per un attimo a Disinfestando: l'edizione 2023 focalizzerà la propria attenzione e la propria offerta verso tutte le componenti che in diversa misura si occupano o sono attente alle problematiche igieniche ed ambientali. Gli interlocutori non saranno quindi soltanto gli oratori della disinfestazione, ma anche le organizzazioni che rappresentano categorie professionali, come i tecnologi alimentari, la grande distribuzione organizzata (Gdo), le aziende di catering e di produzione food, gli enti di certificazione, le federazioni alberghiere e di promozione turistica, le rappresentanze vivaistiche e di gestione del verde pubblico e privato, gli operatori della sanità pubblica, le organizzazioni ecologiche e di tutela ambientale. Gli elementi per un'edizione indimenticabile ci sono tutti. E le aspettative non saranno tradite.



Lavorare in uno spazio pulito, confortevole e sicuro riduce i fattori di **stress, aumenta la produttività e migliora la qualità della vita.**

Scegli il Facility Management Integrato!

Service Key S.p.A.
Quality, first.

Sede operativa: Via Lisbona 28/a - 35127 Padova (PD) - tel. +39 049 76 07 16
Sede legale: Via Sangro 13/a - 20132 Milano (MI) - C.F. / Piva 04766620282
www.skservizi.it|info@skservizi.it servicekeyspa@leqalmail.it

La cura dell'Italia ATTRAVERSO L'INDUSTRIA DEI SERVIZI

Si è svolta lo scorso 13 e 14 dicembre nella splendida cornice dell'hotel Parco dei Principi di Roma la settima edizione di Life, Labour Intensive Facility Event, promossa da Confindustria Servizi HCFS, alla quale hanno partecipato le più importanti imprese del Facility Management e dei Servizi integrati in Italia. GSA media partner esclusivo dell'evento.

di Chiara Calati

Un nuovo paradigma nel sistema economico: la cura e l'attenzione alla persona

Il tema scelto per il confronto tra operatori, Governo e stakeholder è uno dei più centrali ed attuali da porre all'attenzione del dibattito pubblico per lo sviluppo e l'economia del Paese: "Avere cura dell'Italia. L'industria dei servizi alle imprese, agli immobili e alla collettività". Più di 70 i relatori che si sono alternati nei momenti di confronto, suddivisi tra esperti ed esponenti delle istituzioni, con la partecipazione di un centinaio di aziende della filiera.
La prima giornata si è aperta con i saluti del direttore di Life, Paolo Valente, e del Presidente di Confindustria HCFS, Lorenzo Mattioli, cui è seguito il talk show dal titolo "La nuova economia dei servizi", che ha visto protagonisti Giulio Sapelli, Professore di Storia Economica dell'Università di Milano, scrittore e giornalista, Gabriele Fava, giuslavorista e chairman Fava&Associati, lo stesso Presidente Mattioli e, in collegamento, Michele Corradino, Presidente di sezione del Consiglio di Stato. La moderazione è stata affidata a David Parenzo, conduttore LA7 e giornalista di Radio 24.
GSA è stata media partner esclusivo.

Il talk show "La nuova economia dei servizi"

Il Presidente Mattioli ha posto immediatamente l'attenzione sul fatto che il settore dei servizi, solo all'interno di Confindustria, occupa più di 1 milione e 600mila persone, in larghissima parte donne, che hanno cura degli ambienti di lavoro, degli ospedali, delle scuole, delle abitazioni e delle altre persone, pulendo, disinfestando, trasportando e fornendo cibo. Mai come durante la pandemia si è compresa l'essenzialità di quei servizi che sono dati per scontati, ma che al contrario incidono profondamente sulla qualità della vita, arrivando addirittura a salvarla, così come dimostrato nei terribili anni del Covid-19. Il comparto è così determinante nel prendersi cura della persona,

che ha bisogno di un'attenzione maggiore da parte delle istituzioni e della costruzione di un vero e proprio sistema dei servizi, con regole chiare e certe. Il professor Sapelli è poi intervenuto su come l'innovazione possa cambiare questo settore cosi importante dell'economia italiana, evidenziando come i servizi rappresentino un settore industriale a tutti gli effetti con determinate regole, basato sulla relazione tra le persone. La pandemia, nella chiave di lettura fornita da Sapelli, ha fatto emergere in modo dirompente la paura della morte e la diffidenza nella relazione, fattori che hanno bloccato l'economia. Un settore anticiclico come quello dei servizi deve unire in modo innovativo diversi mondi, trasformando l'elemento del rischio in occasione di sviluppo in controtendenza. Gabriele Fava, ideatore del contratto collettivo dei riders, ha affermato che la sfida che appassiona di più è quella di anticipare le tecnologie e valorizzare il capitale umano attraverso la formazione, assumendo piena consapevolezza del valore sociale di queste imprese, in grado di impiegare persone che diversamente non avrebbero opportunità, dando loro dignità. Molto c'è da fare con le istituzioni in termine di lavoro e formazione, con regole chiare e precise. Gli ha fatto eco Corradino, ricordando che già nel 2014 le direttive comunitarie parlavano di sostenibilità sociale sui contratti e ambientale attraverso i CAM. Per poter migliorare i servizi è necessario pensare alla concorrenza come ad un valore, così come citato nell'art.1 del redigendo Codice degli Appalti che enuncia i principi del risultato, della fiducia e della trasparenza nell'interesse della comunità e della committenza. Le riflessioni condotte nel talk show hanno portato alla conclusione che è necessario definire un nuovo "patto per i servizi labour intensive in Italia" dove imprese, Governo e parti sociali delineino policy e misure per questo particolare settore tutto rivolto al sostegno e alla ripresa dell'Italia.

I tavoli tematici: transizione ecologica e digitale - innovazione e sostenibilità

La transizione ecologica e le nuove misure che interessano il Green Public Procurement sono gli aspetti su cui il settore deve definire le principali policy e un cambio di management. In tal senso va armonizzata la disciplina dei criteri ambientali minimi e delle certificazioni ambientali che non devono essere solo un costo impegnativo per le aziende, ma un investimento economico che interessa tutti i soggetti pubblici e privati coinvolti.

I temi dell'ecologia, dell'innovazione, della sicurezza ambientale e della salute dei lavoratori, come degli ambienti e dei luoghi di lavoro, risultano essere l'asset principale su cui sviluppare attività specifiche rivolte alla professionalizzazione dei servizi e alla relativa formazione professionale dei lavoratori.

I tavoli tematici: Labour Intensive - igiene, qualità, sicurezza, formazione

Il mercato del lavoro e le politiche attive sul lavoro si stanno modificando profondamente dopo il Covid con il conseguente smart working e i servizi labour intensive sono molto ricettivi e sensibili sul piano sociale a questi cambiamenti, in un momento in cui il problema della crisi e dei licenziamenti è accompagnato da misure e aiuti sul costo del lavoro e che dovrebbero interessare direttamente anche le imprese su misure come quelle relative all'impiego dei giovani, alle donne, alla riallocazione, alla formazione e all'ingresso nel mondo del lavoro.

I tavoli tematici: Mercato e regole - criticità e opportunità

La semplificazione resta la strada per eccellenza da percorrere, tuttavia i servizi richiedono una specificità e una articolazione delle regole differenti da quella delle opere pubbliche. L'aggiudicazione delle gare per i servizi solo attraverso il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, abbandonando definitivamente il massimo ribasso, consentirebbe di razionalizzare le procedure ad evidenza pubblica secondo i principi di efficienza (costo-qualità) e di semplificazione. Altrettanto importante è incrementare e migliorare le modalità di progettazione, verifica e controllo in fase di esecuzione del contratto delle prestazioni rese dai fornitori selezionati in termini di corrispondenza o meno delle stesse condizioni contrattuali. Tutte le esigenze del comparto dovrebbero essere razionalizzate all'interno di una omogenea Legge quadro sui Servizi che ne delinei il perimetro e le peculiarità.

La nascita della Fondazione Life nelle parole del Presidente Lorenzo Mattioli

"Indubbiamente la novità più importante e significativa di questa edizione è la nascita della Fondazione Life, per aumentare la diffusione della cultura e delle politiche industriali del facility management e del lavoro labour intensive in Italia. La Fondazione è un luogo aperto, polifunzionale e in progress, dove il confronto e il dibattito, la presentazione degli elementi e delle soluzioni che caratterizzano il Facility Management si realizzeranno in maniera innovativa, veloce, dinamica e moderna. Un centro studi di ricerca, il rapporto con le Università, diverse tipologie di eventi che coinvolgano diversi opinion leader dei vari settori, dalla politica ai media, alla cultura, alla comunicazione, l'attenzione costante sui problemi del comparto soni i capisaldi e gli ambiti di azione della Fondazione Life, nella costruzione sempre più puntuale di un sistema di relazioni e di dialogo sulla qualità dei servizi come qualità della vita. Tra i fondatori di Life si annoverano le aziende più importanti del settore". Con queste parole il Presidente Lorenzo Mattioli ha espresso la sua soddisfazione per l'evento, lanciando le sfide future proprio attraverso la costituzione della Fondazione Life.

PROTEZIONE NATURALE, PULIZIA PROFESSIONALE.

MV 60.20

MV 40.20

MV 20.20

MV 10.20

I prodotti della gamma **Polti Vaporetto MV** sono **Dispositivi di Disinfezione a Vapore (DDV)** conformi alla norma AFNOR NF T72-110* – ambito medicale e hanno dimostrato **effetto battericida, sporicida, fungicida, levuricida e mufficida.** Sono ideali per una pulizia profonda, naturale e immediata e garantiscono eccellenti risultati di disinfezione* in ambito domestico, medicale e professionale. Personalizzabili attraverso i numerosi accessori, sono la soluzione perfetta per tutti gli ambienti. **Polti Vaporetto MV, pensato per la tua protezione quotidiana.**

* I prodotti della gamma Polti Vaporetto MV utilizzati con la spazzola Vaporflexi sono testati in conformità alla norma AFNOR NF T72-110 – ambito medicale e hanno dimostrato effetto battericida, sporicida, fungicida, levuricida e mufficida.

POLTI®

POLTI.IT

H3I: UN EVENTO UNICO PER LA DETERGENZA

H3i è un evento dedicato alle materie prime, ingredienti, formulazioni e servizi utilizzati nella realizzazione di prodotti per la pulizia per uso domestico, industriale e istituzionale. L'appuntamento è il 7 e 8 marzo a Milano, NH Centro Congressi Milanofiori con GSA media partner.

dalla Redazione

Lo scenario attuale

H3i torna al consueto periodo di calendario agli inizi di marzo in una situazione di mercato che transita dalla crisi pandemica alla crisi mondiale innestata dagli eventi bellici e dai conseguenti contraccolpi economici e logistici. Dopo aver dovuto affrontare la crisi pandemica, con richieste sempre più severe per quest'industria, il settore detergenza si trova a dover affrontare diverse sfide dettate dallo scenario attuale, come l'approvvigionamento delle materie prime e i sempre più elevati costi energetici. Tutto questo, in un contesto regolatorio che, questa è la sua funzione, propone o detta a seconda dei casi, nuovi target ed orizzonti sulla scorta di un continuo sviluppo di conoscenza. La grande capacità di reazione e progettualità che caratterizza da sempre le aziende di detergenza trova spazio nell'incontro di H3i attraverso la voce dei suoi protagonisti.

Le opportunità offerte

H3i è una opportunità per gli attori della filiera raccolti da un appuntamento che, come testimoniato dal numero dei partecipanti in crescita, si conferma sempre più come un apprezzato momento di informazione e condivisione per il settore. Siete tutti invitati a partecipare e vi aspettiamo come sempre al Centro Congressi Milanofiori di Assago il 7 & l'8 marzo. GSA è media partner dell'iniziativa.

Presentazioni tecniche (Tech Focus), conferenza e networking i pilastri dell'evento

Coprendo interamente il panorama delle

nuove tecnologie, delle tendenze e delle innovazioni per l'industria italiana, a H3i troverete le materie prime, gli ingredienti, le attrezzature e i servizi di formulazione necessari per creare prodotti per il settore della detergenza domestica, istituzionale e industriale. Le presentazioni TechFocus vedono la partecipazione di espositori e

produttori internazionali che presentano gli ultimi sviluppi sui loro prodotti, le idee più innovative, le tecnologie più recenti, le tecniche di formulazione e le ultime innovazioni.

La conferenza

Per quanto riguarda la conferenza, il Comitato Organizzativo ha identificato argomenti come sempre dedicati alla innovazione scientifica e tecnologica. Insieme al contributo delle Associazioni dei settori merceologici coinvolti, grazie alle presentazioni di autorevoli esperti e consulenti di riconosciuta esperienza, il programma di H3i Italia non mancherà di soddisfare le attese dei visitatori. Le due key lectures del programma 2023 sono affidate il 7 marzo al Prof. Giancarlo Cravotto dell'Università di Torino (*Nuove Tecnologie Ecosostenibili per L'Isolamento da Matrici Naturali di Aromi, Tensioattivi e Sostanze*), l'8 marzo al dr. Giulio Pirotta di Neovita e membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Chimica e Scienze Cosmetologiche (*Green Economy – prospettiva a medio termine*).

L'8 marzo, Festa della Donna, H3i renderà omaggio alla donna attraverso una presentazione dedicata all'antico e gravoso mestiere della lavandaia: la studiosa di storia dell'arte Elisabetta Gatteschi "racconterà" alcune opere artistiche dedicate a una professione tanto preziosa quanto umile e densa di sacrificio.

Il programma, che potrebbe subire variazioni (per questo l'invito a monitorarlo), è pubblicato sul sito dell'evento insieme a tutte le informazioni, programma dei Tech Focus, lista degli espositori, istruzioni per l'iscrizione e l'accesso alla venue ed i contatti in Step Exhibitions che resta a disposizione per ogni richiesta.

La partecipazione a Esposizione, Conferenza e TechFocus è gratuita.

Non mancare e visita il sito di H3i per rimanere informato e per isciverti!

https://www.h3i.it/

COME TI DIGITALIZZO IL SERVIZIO

"Work smarter, serve better" è il claim di CleanApp, la nuova applicazione che consente la gestione intelligente di pulizie, manutenzioni e servizi integrati in ambito alberghiero a partire da un'unica piattaforma. Tra i vantaggi, l'ottimizzazione del tempo e della qualità dei servizi erogati.

di Simone Finotti

Tanti reparti da tenere sempre sotto controllo. Il lavoro da organizzare, lo staff da formare e le mansioni da attribuire. Molti strumenti diversi e un numero ancora più elevato di operazioni eterogenee da pianificare e ottimizzare... il tutto sotto la pressione delle aspettative sempre più alte e delle richieste sempre più esigenti di una clientela che non è più disposta a "lasciar passare" nulla.

Una galassia di operazioni

E' il duro lavoro quotidiano di chi gestisce una struttura ricettiva. Gestire un hotel non è facile: non lo è mai stato e adesso, nell'era del tam tam mediatico e social, lo è ancor meno. E non parliamo soltanto del "core business", che di fatto è rappresentato dalla vendita di camere, dalla gestione delle prenotazioni e da quanto immediatamente connesso. Ci riferiamo a tutte quelle operazioni di supporto, i cosiddetti "servizi integrati", a partire dalle pulizie e dalle manutenzioni, che rappresentano un prerequisito essenziale per offrire all'ospite un'esperienza di qualità: una vera e propria "galassia" di operazioni tra le quali anche solo orientarsi a volte non è semplice.

Un aiuto dal digitale

Per fortuna c'è la digitalizzazione a venire in aiuto, con la semplicità e l'immediatezza di una soluzione studiata da chi lavora (e conosce bene i problemi concreti del settore) per chi lavora e opera nell'ospitalità. CleanApp, messa a punto da Evho Digital Srl. Innovativa, è una piattaforma di Operation Management che permette di digitalizzare tutte le attività quotidiane di pulizia, sanificazione e manutenzione delle camere di qualsiasi struttura ricettiva. Una soluzione semplice per risolvere un problema complesso.

Per chi cerca l'eccellenza

Spiega **Federico Girelli**, CEO del progetto: "CleanApp è pensato dai professionisti dell'ospitalità per chi, come noi, vuole innovare e semplificare operations, facility e property management. Ogni struttura ricettiva si trova quotidianamente a fronteggiare problemi legati alla gestione degli spazi e dello staff: CleanApp è studiato proprio per chi vuole sempre migliorare, puntando all'eccellenza".

Quanta parte hanno le operazioni di pulizia/ servizi integrati e facilities nella vita lavorativa di un albergatore? Fatto 100 il totale, quanto tempo e risorse occupano queste operazioni "non core" ma fondamentali?

Innanzitutto, credo fermamente che in realtà non sia corretto definire come "non core" queste operazioni. Se partiamo dal concetto stesso di ospitalità, gli aspetti operativi quotidiani sono fondamentali: ricordiamoci inoltre che gli aspetti più recensiti online dagli ospiti sono la qualità del cibo, ed appunto la pulizia e lo stato della camera. Questo ci indica che in realtà, questi aspetti di cui a volte si parla poco, restano e resteranno sempre le basi fondanti su cui viene costruito un servizio ed un'offerta turistico-ricettiva di qualità. Ricordiamoci: il core business di ogni hotel o struttura ricettiva sono le camere. Tutto il resto, seppur importante, viene dopo. Dicendo questo, e ricollegandomi alla sua domanda, direi che la parte operativa quotidiana riguardante gli aspetti da lei citati assorbe almeno il 50% del tempo, così come gli aspetti legati alla "cura degli spazi", ovvero amenities, cleaning, manutenzioni ecc... assorbono circa il 40% dei costi generali.

Come è nata l'idea di CleanApp? Quali necessità ed esigenze avete sentito il bisogno di soddisfare?
Lavorando come manager alberghiero, mi sono trovato quotidianamente di fronte a 3 problemi correlati: un difficile controllo qualità delle camere e degli spazi; un controllo dei costi molto farraginoso, ed una difficoltà operativa importante anche a causa di problemi di comunicazione fra i diversi reparti (es. housekeeping-manutenzione-ricevimento). Questo mi ha portato a pensare ad uno strumento che permettesse di digitalizzare ed ottimizzare i processi, andando ad alleviare questi problemi quotidiani, che si traducevano in perdita di tempo, di soldi, e nella possibile insoddisfazione dei clienti. Da qui è nata CleanApp.

In che senso si può parlare di "rivoluzione" nel modo di lavorare?
Forse il termine più giusto sarebbe evoluzione: CleanApp permette infatti di migliorare il lavoro operativo delle strutture ricettive, con l'obiettivo di migliorarne la qualità e, perchè no, risparmiare tempo e denaro per tutti.
Se pensiamo a quanti strumenti tecnologici vengono utilizzati tutti i giorni negli hotel, è assurdo pensare che a livello operativo per mansioni che vengono svolte quotidianamente, ci limitiamo ancora a strumenti obsoleti. CleanApp vuole essere il modo per far penetrare il digitale anche nelle funzioni fondamentali che sono state "lasciate indietro" dalla rivoluzione digitale, facendole appunto evolvere.

A chi si rivolge

La platea dei potenziali destinatari è davvero ampia: si va dai gestori delle catene alberghiere – dalla più piccola alla più grande, dalla montagna al mare, dalla città d'arte alla location business, perché nessuno può permettersi superficialità o disattenzioni – alle società di outsourcing, passando per alberghi, bed & breakfast, appartamenti, case vacanza e così via. Il sistema è in grado di ottimizzare innanzitutto le comunicazioni interne, aumentando l'efficienza grazie a una gestione più smart delle informazioni e dei flussi di lavoro.

Controllo e costi monitorati

In parallelo migliora l'aspetto del controllo, che può essere effettuato in tempo reale. Non secondario il problema del cost management, ossia della gestione delle uscite: il sistema offre infatti la possibilità di tracciare i costi per reparto e per camera. E' fondamentale l'analisi dei dati al fine di ottenere un report avanzato di housekeeping di fondamentale importanza.

Come funziona

Più in pratica, il sistema prevede una dashboard in dialogo costante con una app per la programmazione e il controllo delle operations e le checklist operative. In sostanza permette di monitorare lo stato degli spazi in tempo reale e di effettuare il controllo delle manutenzioni, oltre a statistiche e report completi, assegnazione tasks, controllo multistruttura. Lato facilities, dal dashboard manutenzioni è possibile il controllo sui problemi manutentivi riscontrati e il dettaglio delle criticità ricorrenti. A ciò si aggiunge il controllo forniture come biancheria, minibar, amenities. Il tutto ampiamente personalizzabile. Tra le funzionalità segnaliamo gli aggiornamenti 24/7, la gestione dell'housekeeping e delle manutenzioni e la messaggistica istantanea.

Può aggiungere qualcosa sul funzionamento, possibilmente più nel dettaglio?
Certo: CleanApp si basa su due ambienti di lavoro. Da una parte abbiamo una dashboard in cloud, dove il management può controllare e pianificare il lavoro: da qui è quindi possibile assegnare compiti, controllare le tempistiche di intervento, avere statistiche rispetto alle manutenzioni segnalate o risolte, avere report rispetto ai costi sostenuti.
Dall'altro lato abbiamo l'App operativa, che tramite un interfaccia molto intuitiva permette agli operatori (es. addetti alla pulizia, manutentori, governanti) di lavorare in maniera snella e di comunicare fra di loro e con il management in maniera veloce e tracciata.

Pulizie, tracciamento e report integrati. Ecco alcuni dei vantaggi

Veniamo ai vantaggi, che sono innumerevoli. Torniamo alla comunicazione: ricevere aggiornamenti in tempo reale rende facile per il personale fornire un servizio all'altezza anche per gli ospiti più esigenti, perché riduce i ritardi e le disfunzionalità nella comunicazione. Sempre a proposito delle tempistiche, molto utile è il loro monitoraggio puntuale: gli addetti alle pulizie possono tenere traccia di quanto tempo ci vuole per pulire ogni spazio e i gestori possono tenere d'occhio i loro progressi in tempo reale.

Igiene... sartoriale

Restiamo nel campo delle pulizie e occupiamoci di tracciamento: il sistema garantisce che ogni spazio sia sempre pronto per gli ospiti nel minor tempo possibile: il monitoraggio in tempo reale consentirà agli utenti ed al management di tenere sotto controllo il team. I report integrati, inoltre, fanno sì che si riescano ad apportare i dovuti miglioramenti nel tempo, e la visualizzazione dei trend renderà più facile individuare i problemi ed ottimizzare risorse e costi. Senza contare la facoltà di personalizzare le checklist in base alle caratteristiche di ogni camera e di ogni tipologia di intervento, per un servizio davvero su misura.

Hotel, parola d'ordine ripartire. ANCHE DALLA PULIZIA

Nel turismo la voglia di ripresa è altissima e i numeri sono da record. Dopo i durissimi anni di Covid, la fine del lockdown vede protagonisti assoluti alberghi e strutture ricettive. Che però vanno puliti nel modo giusto e con strumenti professionali, perché nell'ospitalità con l'igiene non si scherza.

di Simone Finotti

Ripartire, ripartire e ancora ripartire. E' la parola "mantra" del post-Covid nel settore alberghiero e, in generale, nell'intero comparto del turismo. Però bisogna avviarsi alla ripresa nel modo giusto, facendo tesoro della dura lezione di questi anni difficilissimi.

Voglia di tornare a viaggiare

La voglia di ricominciare a viaggiare, scoprire (e ri-scoprire) luoghi dimenticati o mai visti e riprendersi una normalità per troppo tempo limitata o negata c'è eccome, e sono i numeri a dimostrarlo. Non è un caso che il settore turistico – una delle spine dorsali, lo sappiamo bene, dell'economia del Belpaese – stia vivendo un formidabile recupero di presenze in tutti i segmenti: nelle città turistiche, d'affari, in tutti i luoghi di vacanza estivi ed invernali, in pratica ovunque in Italia.

Cifre da boom

Se già le parziali riaperture dei mesi pandemici avevano spinto molti nostri connazionali a rispolverare il piacere di scorrazzare da nord a sud della Penisola, la fine del periodo dei lockdown ha riportato la mobilità anche degli stranieri ai livelli pre-Covid, facendo segnare in molte circostanze veri e propri record anche rispetto a qualunque periodo precedente. Tant'è che la spesa dei visitatori provenienti dall'estero ha segnato un clamoroso +308% nella prima metà dell'anno da poco trascorso, con le ultime vacanze invernali che hanno fatto registrare un boom mai visto.

Hotel protagonisti come non mai

Al centro di questa eccezionale fase di ripresa ci sono gli alberghi e le strutture ri-

cettive, a qualsiasi tipologia appartengano: piccoli o più grandi, raccolti o concentrati o estesi e diffusi, a conduzione familiare o appartenenti a grandi catene, dotati o meno di servizi di supporto, più isolati e tranquilli o in dialogo costante con il territorio. Mare, montagna, borghi, città d'arte, paradisi naturalistici o centri di interesse culturale: il comune denominatore è la complessità delle strutture alberghiere e, manco a dirlo, della loro pulizia e igiene, uno dei principali biglietti da visita e strumenti di fidelizzazione per gli ospiti di un albergo.

Ma pulire non è un gioco...

E qui arriviamo al punto: pulire un hotel non è impresa semplice e non certo di quelle in cui ci si improvvisa dall'oggi al domani. Anche perché nell'epoca della rete, dei programmi televisivi e delle community (sempre più impietose...) di vacanzieri, il tam tam è immediato e una recensione negativa può mandare all'aria, in pochi clic, il lavoro di anni.

Sicurezza e salute innanzitutto

E' anche un fatto di sicurezza e di salute di tutti: oltre agli spazi comuni e ad alta frequentazione, e naturalmente alle camere (con le zone a rischio, come i bagni, gli angoli ciechi e difficilmente pulibili e gli oggetti ad alta probabilità di contaminazione, come il classico telecomando), in un hotel ci sono le cucine e le aree di preparazione e lavorazione degli alimenti, le zone bar e relax, le aree benessere e tanti spazi in cui l'igienizzazione costante è un must irrinunciabile.

Igiene: tenere alta l'attenzione

La lezione del Covid dovrebbe averci insegnato che la minima distrazione in questo senso può generare effetti deleteri per la salute individuale e collettiva. E non bastano, lo scriviamo a chiare lettere, accorgimenti domestici o casalinghi, nemmeno nelle strutture a gestione familiare. Un albergo è a tutti gli effetti un'azienda, e la pulizia deve essere svolta con strumenti da professionisti, senza se, senza ma e senza farsi sconti.

Con l'aiuto delle giuste attrezzature...

Posto quindi che un'attenzione professionale è strettamente necessaria in tutti gli alberghi, tra le grandi protagoniste delle pulizie alberghiere ci sono le piccole attrezzature per la pulizia, strumenti di uso manuale o meccanico utili a svolgere specifiche attività del cleaning sulle più diverse superfici: pavimentazioni, arredi, bagni, vetrate, cucine e loro impianti, zone wellness ed altre. Piccole lavasciuga compatte, aspirapolvere/ liquidi e battitappeto, macchine per l'igienizzazione a vapore, tutte accomunate dalla qualità e dalle performance professionali, ma anche dall'attenzione all'impatto ambientale in un'ottica di economia circolare e green procurement e, oggi più che mai, dalla sensibilità verso il tema del risparmio energetico.

Dal meccanico al manuale

Ma parliamo anche di attrezzature per la pulizia manuale perché, vale la pena ricordarlo, anche in tempi di automatismo spinto, l'albergo resta un contesto in cui molte operazioni di pulizia continuano ad essere svolte manualmente: ecco dunque che i corridoi, le stanze, i ristoranti, l'area reception, il bar, i bagni e il resto degli spazi ricettivi si popolano di attrezzi intelligenti, che a resa ed efficacia d'uso accoppiano valori come sicurezza ed ergonomia.

Strumenti che fanno la differenza

Carrelli, certamente, ma anche attrezzature come prese, supporti e agganci per frange e panni, tergivetri, spingiacqua, aste, accessori per la spolveratura a secco e a umido, snodi, impugnature. Tutti strumenti che, se progettati con intelligenza e realizzati a regola d'arte, possono fare la differenza nella qualità e nella semplicità ed efficacia del lavoro di ogni giorno: si pensi per esempio a quanto tempo può far risparmiare un buon attrezzo, oltre a garantire l'accesso in zone altrimenti irraggiungibili. Ma anche alla possibilità di pulire facilmente superfici, arredi, oggetti o componenti su cui si deve operare manualmente (un caso su tutti: i materiali pregiati che in hotel non mancano). Senza contare l'aspetto ergonomico, fondamentale in un'ottica della salute e sicurezza del lavoro. Il mercato ha molto da dire a proposito. Ascoltiamolo con attenzione.

4HYGIENE

Cosa ne pensate di una metodologia completa che prevede panni monouso già impregnati con detergenti e/o disinfettanti specifici per pavimenti e superfici? Con il sistema MAMA'S di 4Hygiene non ci si preoccupa più di lavare panni sporchi, non si deve pensare alla diluizione dei prodotti, l'igiene è garantita, certificata e con il minor impatto ambientale possibile. Tutto è già calibrato per ogni esigenza in uno spazio compatto e con un peso contenuto: un dispenser superfici e un dispenser pavimenti hanno un peso totale di circa 3kg in 50 cm e riescono a pulire dalle 40 alle 60 camere con bagno.

www.4hygiene.it

AREXONS

La nuova gamma di Detergenti Fulcron Lavastoviglie Professionali è l'ultima novità Fulcron dedicata al mondo dell'HO.RE.CA. L'offerta si compone di 6 prodotti progettati per la pulizia professionale delle stoviglie, con formulazioni innovative e una attenzione particolare alla sostenibilità. La gamma comprende: un detergente piatti per lavaggio manuale nei formati da 1 e 5l, un detergente lavastoviglie nei formati 5 e 20 l, un brillantante lavastoviglie nei formati 5 e 10 l, un disincrostante per lavastoviglie nel formato 5l e detergente lavabar specifico per bicchieri e piccole stoviglie nel formato 5l.

www.fulcron.it

C.A.L.

Wecoline BubbleFlush è il primo sistema di pulizia del WC al mondo che pulisce senza l'uso di detergenti dannosi per l'ambiente. Il Sistema brevettato BubbleFlush, funziona con vibrazioni ultrasoniche. Queste vibrazioni creano piccole ma potenti bolle nell'acqua che alla fine implodono con forza rimuovendo il calcare e lo sporco organico e inorganico attaccato nel pozzetto del wc, in pochissimo tempo.

- Elimina nuovi imballaggi
- Elimina 1,5 litri di sostanze chimiche al mese per ogni tazza wc
- Elimina i trasporti e la CO2 relativa
- Elimina l'inquinamento delle acque reflue causato dagli acidi per wc
- Elimina l'esposizione degli operatori alle sostanze volatili VOC causate dagli acidi
- Riciclabile al 100% a vita

www.bubbleflush.com

COMAC

CA Dry, la gamma di aspiratori professionali silenziosi e semplici da usare sono aspirapolvere professionali disponibili in tre versioni: CA15 BASIC, CA 15 EXTRA, CA 15 SILENZIO. Il design compatto di questi aspiratori li rende maneggevoli e facilmente trasportabili, la gamma CA Dry si contraddistingue anche per essere adatta a lavorare in ambienti dove il livello di rumore, la qualità dell'aria e la praticità di utilizzo sono prerogative essenziali. Il modello CA 15 SILENZIO è dotato di un particolare selettore che permette di ridurre il rumore fino a 53 dB. Questi aspiratori professionali sono la scelta ideale per le operazioni di pulizia degli ambienti del settore Ho.Re.Ca.

www.comac.it

DIANOS

Deoclean Dianos è una gamma completa di detergenti superprofumati ad effetto lucido per la pulizia di ogni superficie certificata CAM.

Deoclean Multiuso: detergente pronto all'uso superprofumato per l'igiene quotidiana di arredi e superfici, con proprietà antistatiche ed effetto lucidante. Disponibile in flacone da 750 ml

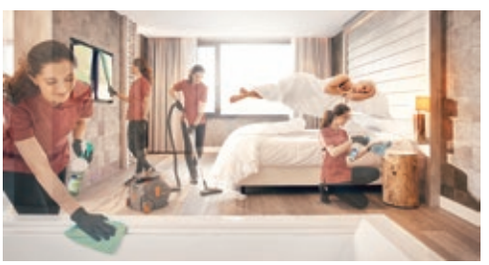
Deoclean Concentrato Pavimenti: detergente concentrato superprofumato ad effetto lucido per l'igiene quotidiana dei pavimenti, disponibile in flaconi da kg 1 o in taniche da kg 5 e kg 10.

Disponibile anche la versione Deoclean Pavimenti Superconcentrato in flacone da 1 lt con dosatore, particolarmente utilizzata nel settore alberghiero.

Breeze: essenze profumate superconcentrate per deodorare e profumare l'ambiente. Disponibili in flaconi trigger da 500 ml con un'ampia scelta di fragranze.

www.dianos.net

DIVERSEY ITALIA



Una camera impeccabilmente pulita è il modo più efficace per garantire la soddisfazione degli ospiti. Diversey da oltre vent'anni, con la gamma Room Care, offre prodotti studiati per la cura degli hotel. Si è prefissata come obiettivi la semplificazione delle procedure di pulizia offrendo soddisfazione dei clienti e un minore impatto ambientale, oltre all'efficienza operativa. Room Care è un sistema completo di prodotti pronti all'uso e concentrati, specificamente studiato per offrire una soluzione ideale per tutte le esigenze di pulizia, igiene, manutenzione e protezione in tutte le aree di un albergo.

www.diversey.it

FALPI

L'ospitalità di alto livello è uno dei palcoscenici più importanti: Falpi, per adattarsi agli spazi più prestigiosi, ha realizzato la gamma di carrelli hotel della linea Solight Housekeeping.
Il carrello Service Bar permette di organizzare il ripristino del minibar in modo impeccabile, discreto e ordinato. Tutti i carrelli della linea Solight Housekeeping sono completamente personalizzabili secondo le esigenze della struttura alberghiera attraverso il nuovo Configuratore Falpi (www.falpi.com/it/configurator/solight).
www.falpi.com

FILMOP INTERNATIONAL

Mono-Roll è un panno monouso ideale per le operazioni di pulizia e sanificazione: le fibre in TNT a trama forata rimuovono e intrappolano lo sporco, lasciando la superficie pulita e igienizzata. Caratterizzato da un elevato potere assorbente e dal rilascio omogeneo sulla superficie da pulire, può essere impregnato con soluzione detergente o disinfettante direttamente nell'apposito secchio da 4 litri con coperchio ermetico, dal quale è poi possibile estrarre i panni singolarmente.
www.filmop.com

IPC CLEANING

Estremamente silenzioso, l'aspirapolvere professionale LP 1/12 HOTEL, con i suoi 53 decibel è l'ideale per essere utilizzato nelle aree sensibili al rumore come sale d'attesa, uffici, reception e hall di hotels, senza arrecare disturbo agli ospiti e ai visitatori. Prodotto in Italia e realizzato con plastica riciclata di alta qualità nel rispetto dell'ambiente e dell'ecosostenibilità, dispone di certificazione di riciclabilità secondo la norma ISO14021 ed è conforme ai requisiti RoHS e REACH.
www.ipcleaning.com/it

ISC

L'atomizzatore elettrostatico Victory a pistola non deve mancare sul carrello delle pulizie di una struttura alberghiera, se si vuole ottenere "eccellente" nelle recensioni dei clienti nella

categoria pulizia e sicurezza. Victory garantisce una sanificazione semplice, veloce e uniforme delle camere, della sala ristorante e delle aree benessere, e di tutti gli ambienti con superfici ad alto contatto e frequentati da più persone, con conseguente rischio di trasmissione di virus e batteri. Oggi Victory ha un nuovo prezzo più conveniente da ISC e, se ti iscrivi sullo shop, ottieni un coupon sconto di benvenuto!
shop.iscsrl.com

MAKITA

Grazie all'esperienza sviluppata negli anni, Makita oggi è in grado di proporre soluzioni sempre più performanti per strutture ricettive come alberghi, agriturismo, case vacanza, camping, tutte realtà al centro delle attività di sviluppo. L'azienda propone un "sistema", una serie di macchine per operare al meglio in diversi ambienti a supporto di interventi di pulizia sicuri, rapidi e professionali; MAKITA CLEANERS, questa è la soluzione a batteria, che Makita presenta oggi sul mercato. Aspiratori a traino, a zaino, scope elettriche, battitappeto, fino a sistemi autonomi come i robot aspiratori.
www.makita.it

NOVALTEC GROUP

Pawnee Novaltec agisce su superfici che spaziano da moquette, ceramiche, laminati fino ad arrivare a poltrone, materassi, sanitari e impianti di areazione. Un problema molto fastidioso per gli hotel riguarda le cimici da letto che frequentemente si diffondono nei materassi, cuscini, tappezzerie e battiscopa. Grazie all'efficacia del vapore a 160° di Novaltec Group, si neutralizzano i parassiti e le superfici trattate risulteranno subito pulite e sanificate. Pawnee igienizza sanitari e lavandini, sturando scarichi ed eliminando cattivi odori. Rimuove le macchie dai tessuti e sanifica tappezzerie, moquettes e tappeti. Sanifica le aree per lavorazione prodotti alimentari, quali griglie, piani in acciaio, cappe, ecc.
www.novaltecgroup.it

PAREDES

Paredes Italia, leader nella sanità per il lavaggio ed asciugatura monouso professionale delle mani, continua a proporre novità nell'ambito dell'igiene professionale. Per semplificare il lavoro e ridurre i consumi, con un occhio di riguardo all'ambiente e all'inquinamento, ha

proposto tra le novità, in esclusiva con Decitex – innovatore nel campo delle microfibre – il sistema Ultimate 3D Infinite che permette di lavare i pavimenti senza l'utilizzo di prodotti chimici. La soluzione ecologica per tutti i professionisti dell'igiene che vogliono eliminare le principali fonti di inquinamento prodotte dalle sostanze chimiche nei luoghi al chiuso.

www.paredes.it

POLTI

Nelle strutture ricettive è importante che i clienti si sentano accolti in ambienti disinfettati in cui il continuo passaggio non lasci tracce di possibili agenti patogeni. Grazie al vapore erogato dai Dispositivi di Disinfezione a Vapore Polti Sani System, sviluppati in collaborazione con la Facoltà di Medicina e di

Chirurgia dell'Università degli Studi di Pavia, si ha a disposizione un metodo di disinfezione efficace, rapido, sicuro e senza sostanze tossiche. Questo sistema brevettato eroga una nuvola di vapore fino a 180° C, avvolgente e secco, che disinfetta senza contatto tutte le superfici inclusi i tessuti e gli oggetti a geometria complessa.

www.polti.it

SOCAF

La famiglia i-mop consente una rapidità di pulizia maggiore del 70% rispetto a quella effettuata mediante il mocio convenzionale e fino al 30% maggiore rispetto alle lavasciuga automatiche tradizionali. I-mop e la sua capacità di raggiungere tutti i bordi e di pulire sotto ogni ostacolo consente l'eliminazione virtuale delle operazioni manuali che sono necessarie a integrazione dell'uso delle lavasciuga convenzionali. I – mop XL rappresenta un'opportunità di migliorare in modo significativo le operazioni di pulizia e manutenzione, risparmiando tempo e denaro.

www.i-mop.it

SOCHIL

BOXI è un multiuso bagno di nuova generazione in grado di svolgere 6 funzioni: anticalcare profumato per rubinetteria, wc, docce e arredo bagno; igienizzante: contiene perossido di idrogeno e acido lattico rimuovono germi e batteri; pulivetro auto-asciugante: elimina il calcare e i residui da vetri e specchi asciugando a tempo zero, senza lasciare tracce. Anti-goccia sulle superfici in vetro: uno speciale agente filmante permette all'acqua di scivolare a terra velocemente; è inoltre sbiancante sulle fughe, anti-odore e anti-muffa.

www.sochilchimica.it

SUTTER PROFESSIONAL

Il kit Easy Room è utile per il trasporto e la preparazione dei prodotti chimici concentrati e super concentrati ideale per la pulizia di camere e bagni. La dose corretta si può ottenere grazie ai sistemi di diluizione a disposizione e partendo da diverse soluzioni di prodotto, dalle Ecocaps (certificate Ecolabel IT/020/009) alla gamma di detergenti ZERO nel comodo flacone Easy Dose dalla facile diluizione o nella versione in tanica (tutti certificati Ecolabel IT/020/009). Ultima arrivata la pratica confezione bag-in-box PICK-A-BOX (certificatl Ecolabel IT/020/009), per sistemi di dosaggio a muro. Scopri il Kit Easy Room: www.sutterprofessional.it/prodotto/312-kit-easy-room. #StayTuned

www.sutterprofessional.it

SWEESH TECHNOLOGY

Attivo dal 2008 in tutta Europa, ClaraClean è il primo sistema brevettato di impregnazione a secco. Perfetto per hotel e ristoranti di qualsiasi dimensione, assicura sostenibilità, qualità

e velocità. I detergenti impregnati nei mop e nei panni asciutti si attivano con uno spruzzo d'acqua. Nessun dosaggio, nessuna fatica, zero sprechi e carrello svuotato da flaconi e secchi. ClaraClean è disponibile monouso, riutilizzabile e wash&go per gestire in autonomia la disinfezione di mop e panni sporchi.

www.sweeshtec.com

TORK

Tork Reflex è il robusto dispenser ad estrazione centrale che coniuga igiene e efficienza, garantendo un servizio pratico e la riduzione degli sprechi grazie all'erogazione singola. Disponibile nei formati da parete e mini, oltre alla comoda e funzionale versione portatile, Tork Reflex riduce l'utilizzo di carta fino al 37% rispetto ai sistemi tradizionali. E per la perfetta pulizia delle superfici sia delle cucine sia degli altri spazi dell'ospitalità, Tork offre i panni co-

lorati a lunga durata W8, resistenti e duraturi. Possono essere utilizzati ripetutamente senza strapparsi. Disponibili in 4 colori, per prevenire la contaminazione crociata.

www.tork.it

TTS CLEANING

Le operazioni di spolveratura e deragnatura sono più semplici con i piumini e scovoli di TTS: progettati per semplificare la pulizia degli ambienti assicurando alte prestazioni, possono essere utilizzati manualmente o agganciati in un attimo al manico telescopico o all'asta per raggiungere le superfici più elevate, rimanendo fermamente ancorati durante l'utilizzo. Grazie al sistema Lampo, lo stesso manico utilizzato con piumini e scovoli può essere agganciato all'istante anche all'intera gamma di telai pavimento.

www.ttsystem.com

TWT

OPERA SPEED SYSTEM è pensato per contesti come gli hotel, caratterizzati da carichi significativi dei carrelli ed elevate percorrenze giornaliere. Le ruote Silent Wheel di grande scorrevolezza e la trazione motorizzata Speed System rendono pratici e leggeri i carrelli più pesanti che possono muoversi senza fa-

tica anche su moquette o pavimenti inclinati con autonomia fino a 40 km. Le inconfondibili qualità estetiche, la grande robustezza fanno di OPERA un carrello moderno, performante e conveniente. Materiali e cromatismi sono sempre molto curati anche nei modelli ReUse (in plastica riciclata) dove il nero è associato a finiture in alluminio, con dettagli di colore personalizzabili.

twt-tools.com

UNGER

Le aste telescopiche nLITE di Unger sono ultraleggere e stabili, costruite con materiali in carbonio di alta qualità. Grazie all'intelligente sistema di distribuzione dell'acqua e alla speciale tecnologia delle setole, le spazzole sono perfettamente equipaggiate e con gli adattatori angolari si può pulire senza fatica fino all'ultimo angolo. Infatti, anche i punti difficili possono essere puliti comodamente con questo sistema che combina fino a quattro elementi individuali per creare molte varianti.

www.ungerglobal.com

VDM

VDM lancia EASY, la nuova linea di carrelli smart dedicata all'hotellerie. Ispirata dai professionisti del settore, nata per rispondere a specifiche esigenze operative, adeguata agli stili contemporanei e studiata per raggiungere uno status lavorativo ottimale. Le gamme Room, Service e Laundry presentano prodotti ultra-compatti e resistenti, personalizzabili e modulabili, disegnati per facilitare e accelerare le manovre di pulizia, servizio e rifacimento camere, in spazi ristretti o nelle aree in cui è necessaria particolare discrezione. Gli accessori a corredo aumentano la capacità di carico e il grado di personalizzazione.

www.vdm.it

Esposizione & Conferenza

www.h3i.it per maggiori informazioni

Trova la tua formula perfetta!

La pulizia domestica ed industriale tra innovazione e regolamentazione

7-8 marzo 2023

NH Centro Congressi Milanofiori, Milano, Italia

Idee. Ispirazioni. Risposte.

L'innovazione è sempre più l'aspetto dominante nel cleaning, e stimola la scienza del settore, le tecnologie di formulazione e trasformazione a mettersi in gioco per realizzare ingredienti ad alte prestazioni ed efficacia che consentono ai fornitori di "creare" un reale beneficio per l'utilizzatore.

Nel corso dei due giorni dell'evento i visitatori potranno beneficiare di un programma ricco di contenuti che fornirà spunti di riflessione, ispirazione e idee sui temi legati allo sviluppo di prodotti per la pulizia domestica, industriale ed istituzionale.

ISCRIVITI ORA

Ingresso Gratuito www.h3i.it

Con il supporto di:

FEDERCHIMICA AISPEC GRUPPO AUSILIARI PER LA DETERGENZA E TENSIOATTIVI

FEDERCHIMICA ASSOCASA

ASSOCIAZIONE ITALIANA COMMERCIO CHIMICO

APPLiA

Media Partners:

HPC TODAY

GSA

INDUSTRY CHEMISTRY

LAB WORLD

Organizzato da:

Step Exhibitions

tks publisher event organiser media agency

Sponsor ufficiale:

symrise

Visita il sito per scoprire il programma aggiornato! www.h3i.it

MK lancia Marka Cloro Mousse

MK spa, azienda leader nella produzione e distribuzione di prodotti detergenti e disinfettanti per il mercato professionale, continua il suo percorso di innovazione.

Dal suo laboratorio di Ricerca & Sviluppo, nasce Marka Cloro Mousse, il detergente igienizzante in mousse a base di cloro attivo appositamente formulato per una profonda detersione ed igienizzazione di tutte le superfici resistenti al cloro. È studiato e formulato per essere utilizzato in qualsiasi contesto, pubblico e privato, e in ambienti applicativi come la cucina e il bagno. La sua speciale formulazione genera una mousse che conferisce al prodotto un alto potere aggrappante, facilitandone l'utilizzo anche su superfici verticali, senza colare, con una applicazione precisa e mirata. È ideale per igienizzare a fondo i piani di lavoro e le superfici verticali in ceramica delle cucine professionali e, grazie al suo elevato potere sbiancante, è utilizzabile anche per una profonda detersione dei sanitari.

Perché scegliere Cloro Mousse?

- Ideale per superfici piastrellate (verticali e orizzontali) e sanitari;
- Alto potere aggrappante;
- Utilizzabile anche come pretrattante su tessuti bianchi, polsini e colletti;
- Ideale per sbiancare le fughe;
- Azione attiva contro la muffa;
- Gradevolmente profumato;
- Trigger ergonomico.

Marka è Protezione Profonda Professionale.

www.markacieaning.com/professionisti

Solight HouseKeeping: il prestigio è nel carrello

Da anni ormai Falpi ci ha abituato all'eccellenza dei prodotti, ma anche dei clienti serviti. Falpi ha realizzato la gamma di carrelli hotel della linea Solight Housekeeping. Tra i loro punti di forza la solidità, un'elegante struttura in acciaio e alluminio e la possibilità di essere personalizzati secondo le esigenze della struttura alberghiera attraverso il nuovo Configuratore Falpi (www.falpi.com/it/configurator/solight). Sono disponibili con differenti tipologie di ruote per adattarsi meglio alle pavimentazioni. I carrelli Solight Housekeeping 1 sono più compatti, mentre gli Housekeeping 2 più capienti, sono ideali per le grandi strutture. Entrambe le tipologie di carrello possono essere completamente chiuse per nascondere alla vista il contenuto. Il carrello Housekeeping 3 permette di personalizzare la raccolta della biancheria e può essere fornito anche con coperchio superiore di chiusura. Il carrello Service Bar permette di organizzare il ripristino del minibar in modo impeccabile, discreto e ordinato. Il carrello Couverture consente di trasportare tutto il necessario con l'utilizzo di un unico carrello per il ripristino del mini-bar e il riassetto serale della camera. Il carrello Housekeeping Clean, grazie al suo cassettone di dimensioni generose, permette di ospitare attrezzi e detergenti per la pulizia, lontano dalla vista dei clienti. Soluzioni professionali per un servizio perfetto anche "dietro alle quinte" con gamma Laundry per organizzare il servizio di raccolta, lavanderia e distribuzione dei tessili: il tutto con carrelli professionali, dal design discreto e minimalista.

www.falpi.com/it

ClaraClean: la vera impregnazione a secco

Attivo dal 2008 in tutta Europa, ClaraClean è il primo sistema brevettato di impregnazione a secco. Perfetto per hotel e ristoranti di qualsiasi dimensione assicura sostenibilità, qualità e tempi ridotti per tutte le operazioni di pulizia. I detergenti impregnati nei mop e nei panni asciutti si attivano con uno spruzzo d'acqua. Nessun dosaggio, nessuna fatica, zero sprechi e nessun imballaggio. ClaraClean è disponibile nelle versioni monouso, riutilizzabile e Wash&Go, per adattarsi alle dimensioni di tutte le strutture e gestire in autonomia il processo di lavaggio, disinfezione, impregnazione e asciugatura di mop e panni sporchi, senza bisogno di lavanderie industriali. ClaraClean garantisce il massimo della qualità con il minimo dell'impatto ambientale. Le tecniche di utilizzo sono facilissime e la formazione è minima perché non serve nessuna preparazione o gestione particolare del sistema. Solo l'utilizzo e la raccolta dei tessili sporchi. Claraclean è una vera rivoluzione pulita.

www.sweeshtec.com

Sutter Professional innova ancora nella disinfezione

Sutter Professional continua ad essere in prima linea nel mondo della disinfezione grazie al passaggio ai nuovi disinfettanti a base di quaternari di quinta generazione con principi attivi più performanti rispetto agli attuali. Si è partiti con il nuovo ONDA Next (PMC n. 20575) già disponibile in vari formati. La nuova formula mantiene le proprietà di persistenza e nota dell'attuale celebre Onda ed aggiunge la norma virucida. In arrivo anche il nuovo CUAT Next (PMC n. 20582) completo di norme EN virucida.
Le novità nel mondo Sanify non finiscono perché è appena stato ottenuto il PMC anche per le varianti super concentrate dei disinfettanti, in vendita nel pratico flacone Easy Dose per la corretta diluizione: Onda Next Easy che vanta proprietà virucide (PMC n. 21155) e Cuat Next Easy, anch'esso virucida e senza colore e profumo, ideale in ambito HACCP (PMC n. 21160). Onda Next Easy disponibile anche in tanica da 5 kg.
A seguire si ricorda il nuovo Cleanox Plus a base di ossigeno e quaternari, certificato anche come virucida (PMC n. 21018) e tra i prodotti virucida arrivate le nuove Tabs Chlorine, pastiglie a base cloro (PMC n. 20569), il nuovo Xtra-Calc Plus, a base di acido formico in trigger 750ml (PMC n. 20949) e il nuovissimo Onda Spray, disinfettante virucida per superfici in bombola aerosol a base alcool e fenoli (PMC n. 20977).
Ultimissima novità la certificazione Carbon Foot Print – ISO 14067 appena ottenuta per Ondaklor (PMC n. 19651) e per 6 prodotti della gamma ZERO: Pine, Ruby e Diamond con le loro varianti Free senza colore e profumo (anche certificati Ecolabel IT/020/009).
#StayTuned
www.sutterprofessional.it

EUROPEAN CLEANING & HYGIENE AWARDS 2023

Condividete con noi le vostre storie di successo!

La vostra azienda ha sviluppato relazioni eccezionali con i clienti? Oppure ha implementato una significativa politica di diversità della forza lavoro? Avete un leader eccezionale o avete identificato un astro nascente?

Oppure, forse, la vostra storia di successo riguarda la politica di sostenibilità, l'innovazione dei prodotti o il training?

La comunità di European Cleaning desidera saperlo quindi ora è il momento di registrarsi per l'evento 2023 European Cleaning & Hygiene Awards.

Che la vostra azienda sia una grande multinazionale oppure un'azienda a base familiare, l'evento degli awards riconosce e celebra tutti i tipi di attività.

Per partecipare alla premiazione Awards 2023 o per saperne di più, visitate il nostro sito web: echawards.com

Oppure scansionate questo codice QR

EUROPEAN CLEANING & HYGIENE AWARDS 2023
The Round Room at The Mansion House, Dublino, Irelanda.
5 Ottobre 2023

Sponsor

BiCSc. Training & Services · Ceris Burns International · GREENSPEED · INTERCLEAN · ICE CLEANING · i-team · Jangro · KÄRCHER · TORK Think ahead. · VECTAIR SYSTEMS · VERMOP

Media Partners

GSA · services · Cleaning

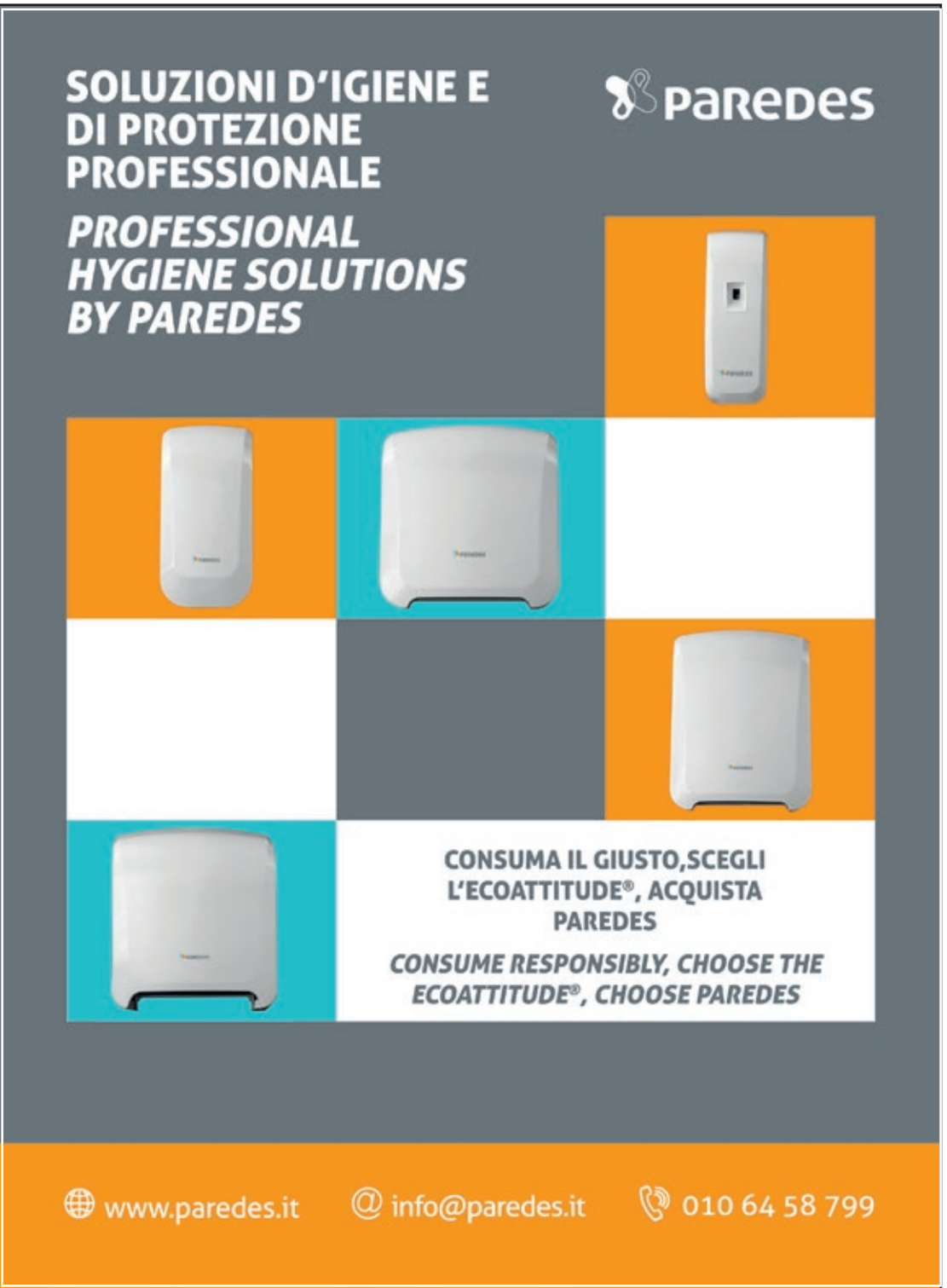
Presentati

European Cleaning Journal · ECJ

Montega® e la gamma Nature delle linee Istitutional, nel rispetto per l'ambiente

La cultura ecologica non nasce solo da un pensiero, da un programma educativo o da uno stile di vita. La cultura ecologica, ancor prima di tutto ciò, nasce da una reale esigenza di cambiamento. Esigenza che il nostro pianeta ci sta facendo ben comprendere attraverso una miriade di segnali, sempre più frequenti. Montega®, partendo dal rispetto per l'ambiente, inteso come natura che ci circonda, biodiversità, fauna, flora, ma anche affrontando i temi dell'inquinamento atmosferico, del terreno, delle falde, degli oceani, ha indirizzato la propria ricerca nella direzione dell'ecosostenibilità e dell'ecoresponsabilità. Creatività ed innovazione sono state le chiavi per mettere a punto un impianto di Eco-design obiettivo e puntuale. È in tale contesto che si colloca la certificazione ambientale ISO14001:2015 riconosciuta dall'ente TUV. Montega®, infatti, ha messo al centro della sua nuova gamma Nature, che interessa ben tre linee di prodotti (Cucine, Ambienti e Lavanderie), l'attenzione e la cura per la natura. L'attenzione all'ambiente è complementare al risparmio, sia in termini di tempo che di costi. Ciò grazie ad una attenta ed accurata selezione di materie prime, come per esempio i formulati con tensioattivi di origine naturale in grado di lavorare anche a temperature più basse rispetto ad altri prodotti tradizionali per la detergenza. In tal modo i clienti Montega® possono continuare ad ottenere ottimi risultati in termini di pulizia, rispettando però l'ambiente, e senza che tutto ciò si traduca in maggiori oneri. Fanno parte della Gamma Nature lo sgrassatore Alé Nature, l'igienizzante Twix Nature, il lavapavimenti Nature Pavimenti, il lavavetri Nature Vetri, l'anticalcare per bagni Nature Bagni, il detergente per stoviglie Nature Piatti, il lavastoviglie Vismatic Nature, il brillantante Brillo Nature, il detersivo sgrassatore 2 in 1 per lavanderia Top Level Double Nature, il detersivo liquido Top Level Nature, lo sgrassatore per lavanderia Clean Sg Nature, l'ammorbidente Soft Nature.

montegauno.com



LCA ambientale di TWT, gestione dell'impronta climatica totale, non solo Carbon Footprint

Con la piena implementazione degli strumenti LCA, TWT rende trasparente e misurabile l'efficacia delle sue attività rivolte alla salvaguardia dell'ambiente. L'approccio ecologico per TWT, come per la normativa LCA, significa innanzitutto minimizzazione del consumo delle risorse naturali, obiettivo che fin dalla sua fondazione l'azienda ha perseguito privilegiando la scelta di materiali riciclati e la selezioni dei fornitori solo su base locale per minimizzare i consumi ambientali anche legati ai trasporti.

Per ogni singolo carrello della gamma TWT ReUse è ora disponibile la misurazione dettagliata degli indicatori LCA (Life Cycle Assessment) conformemente agli standard ISO 14040:2021 e ISO 14044:2021. L'analisi riguarda tutto il ciclo di vita del prodotto, vengono esaminati la produzione e tutti i flussi in entrata e in uscita (dall'estrazione delle materie prime fino al ritorno alla terra sotto forma di rifiuti) attraverso l'identificazione e la quantificazione dell'energia, dei materiali impiegati e dei rifiuti rilasciati nell'ambiente. TWT dunque monitora e gestisce non solo gli effetti sul cambiamento climatico dovuti alle emissioni di CO2 (Carbon Footprint) ma misura anche gli impatti dovuti ad altri 7 indicatori di consumo di risorse ambientali; tra i più rilevanti sono la riduzione dello strato di ozono, l'acidificazione del suolo, l'eutrofizzazione e diminuzione dell'ossigeno nelle acque, il consumo di acqua. LCA per TWT è un ulteriore tassello di un'architettura aziendale ecosostenibile, un approccio da leader di competenza i cui risultati e miglioramenti sono condivisibili su richiesta dei clienti mediante criteri oggettivi e dati precisi sui carrelli della gamma come sulle versioni personalizzate.

www.twt-tools.com

Dussmann

FACILITY MANAGEMENT
FOOD SERVICES
TECHNICAL SOLUTIONS

We care for more

Progressive spirit,
perfect fit,
personal touch.

dussmann.it

Eco Attitude per un consumo responsabile

Paredes Italia, leader in ambito sanitario per il lavaggio ed asciugatura monouso delle mani, continua ad innovare nell'igiene professionale.
In ottica di semplificare il lavoro e ridurre i consumi, ha creato la nuova Linea Style, garanzia di affidabilità, comfort e igiene, caratterizzata da un design che agevola la pulizia.

Il Paredis Style Roll, ad esempio, è il nuovo dispenser dal collaudato sistema a taglio automatico con lama in ceramica che garantisce efficacia e sicurezza. Inoltre, il distributore presenta una sezione in trasparenza che permette di mantenere sempre sotto controllo il livello del prodotto ed evitare interruzioni del servizio. Il nuovo nottolino, 100% cellulosa, azzera l'utilizzo della plastica in linea con la filosofia aziendale.
Ma le novità non sono certamente finite. In esclusiva con Decitex – innovatore nel campo delle microfibre – è stato presentato un sistema microfibra che permette di lavare i pavimenti senza l'utilizzo di prodotti chimici: la pulizia ecologica, anche in ambiti ad alta esigenza d'igiene. La soluzione per tutti i professionisti dell'igiene che vogliono eliminare le principali fonti di inquinamento prodotte dalle sostanze chimiche nei luoghi al chiuso e offrire ai propri clienti risultati eccezionali. Un'importante collaborazione quella con Decitex, per portare in Italia i suoi successi, come ad esempio quelli degli Ospedali di Grenoble e Gueret.
www.paredes.it

La pace concept per il calendario Raro 2023

"La pace si impara da bambini e si costruisce da grandi".
Con questa frase impressa in alto, a chiare lettere, in maiuscolo si apre il calendario Raro 2023. Un messaggio diretto che vuole ricordare l'importanza di lavorare tutti i giorni per la pace, d'impegnarsi nel proprio quotidiano, tra lavoro e famiglia, per sforzarsi in gesti che risolvano i conflitti, dal più piccolo al più grande. La pace come base di partenza. Appresa da piccoli, a scuola così come a casa. La pace costruita a lenti passi in un percorso che mira alla consapevolezza che lo scontro è sempre una sconfitta da ambo le parti. Da oltre 40 anni Raro Srl lavora per la pace, insieme ai suoi dipendenti, clienti, fornitori, partner. E l'augurio è che si continui a fare sempre di più. Raro Srl è un'azienda leader nella produzione di detergenti e detersivi per la pulizia professionale e affronta con entusiasmo l'ambiziosa sfida di fare sempre meglio. Rinnovata la collaborazione con l'agenzia di branding e comunicazione EGO55 che ha lavorato sul progetto: dal concept, generando il copywriting della frase chiave centrale nello sviluppo anche del progetto grafico. Il primo soggetto rappresentata una famiglia: le varie fasi di crescita e l'apprendimento sin da piccoli a costruire la pace. I soggetti umani sono un tutt'uno con il tronco dell'albero che rappresenta la vita, la natura e il mondo. Tutto questo è incorniciato da figure alate e da un sole nascente per simboleggiare la pace universale e l'armonia con tutto il globo. Il secondo soggetto rappresenta le braccia della figura umana che incorniciano un sole splendente che dona la luce ad un grande fiore blu. L'uomo è in sintonia con la natura che lo circonda, fauna e flora danzano insieme a lui per celebrare un nuovo anno pieno di vita e costruire un futuro di pace e sostenibilità. Il concept grafico riprende la tecnica del paper cut-out, ritagli di carta riciclata che danno vita a nuove suggestioni e celebrano il messaggio di pace. Un calendario colorato, vivo, dinamico come l'azienda che rappresenta con l'augurio di contaminare di pace i luoghi in cui sarà presente.
www.rarosrl.com

Aladin controlla l'incontrollabile

Il sistema di dosaggio automatico di detergenti Aladin, progettato e realizzato da AR-CO Chemical Group, attraverso la nuova piattaforma web Aladin, permette la programmazione preventiva delle diluizioni del prodotto preparate sulla base delle attività da svolgere nel cantiere ed in base alle esigenze del cliente. Terminata la configurazione, questa viene inviata alla macchina che, da subito, attraverso una bilancia elettronica gestita da un tablet, eroga prodotto chimico super concentrato e acqua in funzione del contenitore e del dosaggio programmato. La bilancia elettronica permette di ottenere sempre la corretta diluizione del prodotto nel flacone. Il sistema Aladin azzera completamente il rischio chimico in quanto, le taniche di prodotto super concentrato sono chiuse in un vano posto sotto il sistema di dosaggio non accessibile agli operatori tranne a quelli autorizzati. Aladin è ideale per molteplici settori: ospitalità, sanitario, wellness, commerciale. Numerosi i vantaggi del sistema Aladin:

- Programmazione preventiva dei dosaggi
- Gestione e monitoraggio dei consumi
- Azzeramento del rischio chimico
- Riduzione degli stock di magazzino
- Controllo e riduzione dei costi
- Controllo e tracciabilità delle operazioni via remoto
- Report aggiornato in tempo reale del miglioramento dell'impatto ambientale
- Formazione del personale continua
- Accessibile a Industria 4.0
- Linea completa di detergenti con linee personalizzate Food, Hotel, Ecolabel e Probiotici.

Il sistema Aladin è in linea con le linee guida dettate dal Decreto Ministeriale del 29 Gennaio 2021 riguardante i prodotti detergenti a marchio Ecolabel e i sistemi di dosaggio che ne permettano il controllo. Aladin consente, in automatico, di ottenere i dati di consumo di ogni singolo detergente sulla base del periodo selezionato, di averne il report stampabile direttamente dalla piattaforma web. Il monitoraggio dell'impatto ambientale riguarda imballi di plastica, imballi di cartone, acqua, energia elettrica e CO2 con riduzioni significative fino all'80%.

arcochimica.it

SANIPROM: soluzioni per il mondo dell'hospitality

SANIPROM, ideato da Promotergroup S.p.A. è il primo e unico protocollo in Italia di pianificazione, monitoraggio e validazione della sanificazione. Grazie ad un algoritmo informatizzato, toglie all'uomo la facoltà di decidere la periodicità della sanificazione rendendo tutto il processo oggettivo e misurabile! L'algoritmo permette di programmare le attività, e sulla base di appositi indici elabora un piano di sanificazione mirato per i singoli ambienti. Le sanificazioni, inoltre, vengono validate attraverso prove analitiche effettuate da laboratori Accredia e verificate attraverso l'ente di certificazione Bureau Veritas.

Le strutture aderenti potranno così offrire maggiori garanzie di qualità e affidabilità: ogni ambiente sarà anche dotato di un qr-code che, scansionato, permetterà a tutti i clienti e stakeholder di verificare il rispetto del piano di sanificazione.

Un metodo certificato, che riduce al minimo gli errori e garantisce agli hotel di mantenere livelli altissimi di igiene!

www.saniprom.eu

I carrelli per un servizio a cinque stelle

I carrelli motorizzati di Filmop sono la risposta alle esigenze dell'hospitality: Emotion Drive e Alpha Hotel Drive permettono di movimentare fino a 150 kg senza alcuno sforzo, affrontando agevolmente e in totale sicurezza anche salite e discese con vari gradi di pendenza. È così possibile sfruttare la portata massima del carrello e velocizzare gli spostamenti senza gravare sull'operatore, prevenendo l'insorgenza nel tempo di malattie professionali. La speciale gamma non richiede alcuna spinta e si caratterizza per la facilità di conduzione e manovra, anche sulle superfici che possono creare difficoltà come moquette o pavimentazioni esterne.
La movimentazione avviene sempre in maniera estremamente silenziosa e discreta, evitando dunque di disturbare la permanenza degli ospiti durante le attività di pulizia degli ambienti e il riassetto delle camere. I carrelli Emotion Drive e Alpha Hotel Drive sono dotati di una console pratica e intuitiva e una batteria ricaricabile che assicura fino a 8 ore di autonomia in uso e consente di ricaricare tablet e cellulari grazie alla presa USB integrata. Sono inoltre provvisti di uno STOP di emergenza semplice e immediato e prevedono una diversa accelerazione per la marcia in avanti e indietro.
La velocità di avanzamento è personalizzabile da 2 a 4,5 Km/h per soddisfare le specifiche necessità ed è infine possibile scegliere tra le ruote da interno e quelle da esterno.
www.filmop.com

IHS: innovarsi e lavorare per trasmettere sicurezza e serenità

Igiene, sanificazione e sicurezza sono state le parole d'ordine del periodo pandemico all'interno ed all'esterno delle strutture ricettive. IHS ha contribuito attivamente nel processo di sensibilizzazione e vicinanza ai propri clienti e, soprattutto, agli ospiti delle strutture. Hotel Sicuri, il DTP – dispositivo tecnico di processo – certificato che disciplina il metodo di lavoro di proprietà esclusiva di iHS, garantisce un livello elevato di igiene e sicurezza delle camere e degli spazi comuni. Oggi viviamo il momento della ripresa e di una fase post pandemica che necessita senza dubbio di un minore allarmismo generale. Il mercato dell'ospitalità presenta numeri molto confortanti in termini di occupazione delle strutture, questo però non deve generare un calo di attenzione nei processi di pulizia. Il team management di iHS è impegnato affinché i risultati ottenuti nel contrasto alla diffusione di virus e batteri non vadano dispersi, bensì possano essere anche migliorati con metodi e strumenti di lavoro innovativi, performanti e sostenibili.
Sarebbe un errore gravissimo abbassare la guardia, lo sanno gli addetti ai lavori e, soprattutto, lo sanno gli ospiti. Minore allarmismo ma grande determinazione ed impegno nelle attività di ogni giorno, questa la ricetta di iHS per garantire elevati standard di igiene e sicurezza.
www.ihsspa.it

Makita, soluzioni sempre più performanti

Makita ha sviluppato un "sistema", una serie di macchine per lavorare tanti e diversi ambienti. MAKITA CLEANERS è la soluzione a batteria presentata oggi sul mercato. Aspiratori a traino, a zaino, scope elettriche fino a sistemi autonomi come il robot aspiratore 18V, DRC300Z adatto per uffici, negozi, per l'industria, i magazzini e per gli showroom

fino a 600 m². Utilizza funzioni di mappatura dell'ambiente per ottimizzare i tempi di lavoro attraverso l'utilizzo di telecamera e radar laser a 360. È possibile mappare fino a 5 aree e gestirne la pulizia attraverso l'app scaricabile su smartphone e tablet. Le spazzole rotative frontali convogliano detriti e polveri verso la spazzola centrale che esegue la raccolta separata dello sporco, questa azione può essere sostenuta anche da aspirazione a supporto. Il contenitore delle polveri è capace di 3lt, è separato per raccogliere polveri più o meno pesanti ed è dotato di filtro finale aria in uscita categoria HEPA. La gestione elettronica consente la programmazione della partenza e dell'arresto tramite pannello di controllo a bordo della macchina, inoltre è possibile attivare i segnalatori luminosi e sonori qualora sia necessario individuare la macchina in aree operative ampie come hub o magazzini. La tecnologia integrata consente l'avvio e il ritorno in un determinato punto dell'ambiente a fine pulizia oppure per carica non sufficiente delle batterie installate. DRC300Z viene fornito senza batterie e caricabatterie.
Makita esporrà l'intera gamma di Cleaners alla prossima edizione della manifestazione ISSA PULIRE che si terrà a Milano dal 9 all'11 maggio (PAD. 8 STAND A19/A27).
www.makita.it

IL SISTEMA LIMOP È COMMERCIALIZZATO IN ESCLUSIVA DA:

lim®
Lavanderia Coordinatrice
Rete Imprese
Elledue Laundry Network Italia

ELLEDUE
LAUNDRY
NETWORK
ITALIA
(Rete Imprese Italia)

limlavanderia.it/elledue

Limop è un sistema di pulizia innovativo mediante prodotti tessili certificati contenenti principio attivo detergente Sutter riattivabile con acqua prima dell'utilizzo, che soddisfa tutte le attuali esigenze del settore del cleaning

... impossibile non notare la differenza!
Ti aiutiamo a distinguerti

limop®
green & dry system for cleaning

Sistema rispondente alla Normativa C.A.M.

Dalla collaborazione tra
& lim lavanderia industriale mappanese — Sutter PROFESSIONAL

Processo di sanificazione Mops-Panni certificato:
UNI EN 14065 — SICUREZZA IGIENICA — CONTROLLO MICROBIOLOGICO TESSILI — LINEE GUIDA ASSOSISTEMA

Prodotti detergenti Ecolabel
EU Ecolabel
www.ecolabel.eu

sweesh
TECHNOLOGY

ClaraClean™

La rivoluzione pulita!

Solo Acqua

Una piccola quantità di detergente è già presente all'interno della microfibra di mop e panni. Bastano pochi spruzzi per attivare i tensioattivi e pulire un'intera stanza.

Performante

Riduce i tempi di lavoro
Sostituisce i prodotti detergenti,
Riduce la quantità di mop e panni
Aumenta la qualità

Ecologico

Abbatte i consumi di acqua e di energia
Abbatte i consumi di prodotti chimici
Abbatte la produzione di microplastiche
Abbatte la produzione di imballaggi
Utilizza materiali riciclabili

Affidabile

Si adatta ad strutture di qualsiasi dimensione grazie alle varianti Claraclean Go! monouso, ClaraClean Reload! riutilizzabile, ClaraClean Club line e Claraclean Wash&Go!

www.sweeshtec.com

Sweesh Technology è il partner italiano di AVET GmbH che ha ideato, brevettato e prodotto il sistema di pulizia ClaraClean.