

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI



Naturalmente igienizzato.



Siamo partner e consulenti per le aziende del settore HO.RE.CA. e del **cleaning professionale** che richiedono standard elevati e soluzioni affidabili. I nostri disinfettanti, certificati **Presidio Medico Chirurgico**, garantiscono performance elevate e protezione costante, contribuendo alla gestione sicura e responsabile di ogni ambiente. Efficacia, controllo e attenzione alla sostenibilità si integrano in un sistema pensato per ridurre i rischi e ottimizzare i processi.

MUNDO
PRODOTTI E SISTEMI PER LA PULIZIA



The Circle of Care



La pulizia professionale al centro di un sistema di valori

FULCRON PRO nasce dall'esperienza centenaria di Arexons nell'industria chimica italiana, dove passione, competenza e ricerca creano soluzioni all'avanguardia. La gamma, dedicata ai professionisti nei settori Ho.Re.Ca., industria e facility management, unisce efficacia, innovazione e sicurezza. Include detergenti per lavastoviglie, pulitori specifici, sgrassatori, disinfettanti, prodotti per pavimenti e lavamani. Con FULCRON PRO, ogni gesto di pulizia diventa un **atto di cura e fiducia nel tempo**.



SCOPRI LA
NOSTRA GAMMA
www.fulcronpro.it



Fulcron PRO è un brand
di Arexons S.p.a.

● ○ ●
QUALITÀ
MADE IN ITALY



PRO

Micro-Antibact

IL MULTIUSO CHE FA LA DIFFERENZA



MAGGIORE IGIENE
Grazie al trattamento antibatterico



SUPER ASSORBENZA
Grazie alle microfibre sottili



NO ALONI
Grazie alla spalmatura di poliuretano



NO PELUCCHI
Grazie alla speciale trama



Micro-Antibact è studiato per garantire una pulizia professionale perfetta senza aloni. Con trattamento biocida garantito fino a 30 lavaggi per preservare il panno dalla proliferazione batterica e dai cattivi odori. Per una pulizia che fa la differenza.



GUARDA
IL VIDEO



per un perfetto
allineamento
estetico con i
carrelli della linea
Hotel Falpi



Kubi Silver

discreta eleganza,
funzionalità silenziosa

SOMMARIO

7. DALLE AZIENDE

TERZA PAGINA

- 18.** OLM Nature Escape: il cerchio magico dell'ospitalità
[di **Carla Soffritti**]
- 22.** "Affari di famiglia, futuro di visione"
Come far funzionare il passaggio generazionale in hotel
senza perdere identità
[di **Michele Sambaldi**]
- 24.** Dussmann Italy, una crescita oltre il miliardo: intervista
alla nuova Direttrice Marketing & Sales
[di **Carlo Ortega**]
- 26.** Ridurre le infezioni: la strategia integrata di CNS
[dalla Redazione]
- 28.** Olimpiadi Invernali 2026 tra sport e ospitalità:
opportunità per il turismo italiano
[di **Chiara Calati**]

GESTIONE

- 30.** Lavanderia e ospitalità: quando esternalizzare conviene
[dalla Redazione]
- 34.** Legionella: una sfida sanitaria per le Olimpiadi
Milano-Cortina 2026
[di **Giuseppe Fusto**]
- 38.** Trasparenza salariale: la svolta UE per il settore
dei servizi
[di **Giuseppe Fusto**]

SCENARI

- 40.** Pulizie alla sfida dell'alta affluenza
[di **Simone Finotti**]
- 44.** Oltre lo spray: l'importanza di "fare pulito"
[di **Federica Fiore**]
- 46.** Le malattie professionali nell'HO.RE.CA.
il nuovo report INAIL 2025
[dalla Redazione]
- 48.** Acari della polvere in hotel: gestione integrata
per la salute degli ospiti
[di **Lorenzo Donati**]

TECNOLOGIE

- 50.** Il pulito in cucina: un ingrediente primario della qualità
[dalla Redazione]

FOCUS

- 54.** In hotel, bagni a "toleranza zero"
[di **Simone Finotti**]

61. NOTIZIE

VHIT
Robotics

Robot di servizio: valore alla pulizia

SCOPRI LA NOSTRA GAMMA

porta l'innovazione al servizio dell'igiene professionale

www.vhitrobotics.com

Casa Editrice

EDICOM
www.gsanews.it

Direzione, Amministrazione, Redazione e Pubblicità: EDICOM srl
info@gsanews.it - www.gsanews.it
Sede legale: Via Zavanasco, 2 20084 Lacchiarella (MI)
Sede operativa: Via Alfonso Corti, 28 - 20133 Milano Tel 02/70633694
Direttore Responsabile: GIOVANNA SERRANÓ
Redazione: ANDREA BARRICA, CHIARA CALATI, SIMONE FINOTTI, ANTONIA RISI
Segreteria: BARBARA AMOROSO - Diffusione: GIOVANNI MASTRAPASQUA
Sviluppo e pubblicità: ANDREA LUCOTTI, MARCO VESCHETTI
Progetto grafico: IPN Milano - Composizione, grafica e impaginazione: STUDIO GOMEZ
Copia 2,58 Euro - Abbonamento annuo € 70,00 - CCP 38498200
Fotolito: STUDIO GOMEZ - COLOGNO MONZESE (MI)
Stampa: Centro Poligrafico Milano

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'informazione 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.

"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 signora Barbara Amoruso presso la sede di Milano, Via Alfonso Corti, 28 per esercitare i diritti previsti dal Regolamento EU 2016/679



Scopri
X6 ROVR

X6 ROVR™ È QUI

L'EFFICIENZA DI DOMANI, OGGI



Dalla fornitura alla formazione: IL MODELLO MUNDO PER LA PULIZIA PROFESSIONALE

Negli ultimi anni la gestione della pulizia professionale ha assunto un ruolo sempre più strategico nell'organizzazione delle strutture. Non si tratta più soltanto di scegliere detergenti, accessori o macchinari, ma di costruire processi affidabili, coordinare il personale e garantire continuità operativa in contesti complessi quali imprese di servizi, hotel, ristorazione organizzata, strutture sanitarie, etc.

Per chi dirige una struttura o coordina un'impresa di pulizia, avere un interlocutore affidabile è una priorità.

In questo scenario opera Mundo, azienda specializzata nella distribuzione e rivendita di soluzioni per la pulizia e la sanificazione professionale, con un'esperienza trentennale maturata nel settore Ho.Re.Ca. e dei servizi. Mundo affianca imprese di pulizia, strutture ricettive ed enti pubblici nella scelta e fornitura di detergenti professionali, sistemi di pulizia e macchinari, offrendo consulenza commerciale, assistenza tecnica interna, servizi di noleggio e formazione dedicata al personale.

Mundo si propone alle aziende come un partner: un riferimento capace di affiancare le strutture nelle scelte di acquisto, nell'organizzazione delle forniture e nella gestione quotidiana delle esigenze operative.

La formazione rappresenta un ulteriore pilastro.



Affiancare gli operatori nell'uso corretto di detergenti e sistemi professionali significa migliorare le performance, aumentare la sicurezza e prolungare la vita delle attrezzature. Un valore aggiunto calibrato sulle esigenze reali delle strutture.

A supporto di questo modello, una logistica organizzata consente spedizioni rapide su tutto il territorio nazionale, facilitando la gestione delle scorte e

assicurando tempestività negli approvvigionamenti.

Mundo fa parte di un progetto imprenditoriale più ampio che integra anche Horecapp, realtà dello stesso gruppo specializzata nel supporto al settore Ho.Re.Ca.

Se Mundo presidia l'ambito del cleaning professionale, Horecapp affianca le attività nella progettazione e fornitura di attrezzature professionali, arredi indoor e outdoor, accessori per la mise en place, packaging e soluzioni personalizzate. Dalla nuova apertura alla gestione quotidiana, l'obiettivo è semplificare il lavoro dei clienti offrendo un riferimento unico per esigenze diverse ma interconnesse.

La sinergia e complementarità tra le due realtà permette di avere un unico gruppo capace di seguire ambienti e processi in maniera coerente e continuativa, dalla configurazione iniziale degli spazi fino alla loro gestione quotidiana e alla manutenzione nel tempo. Un modello organizzato che riduce la frammentazione dei fornitori e favorisce maggiore coerenza tra progettazione degli spazi, utilizzo quotidiano e standard igienici.

www.mundosrl.it



**"partner e consulenti
per le aziende del settore
HO.RE.CA. e del cleaning
professionale"**

Il nuovo X6 ROVR di Tennant

LA SOLUZIONE PER OGNI AMBIENTE

Tennant Company presenta l'ultima novità nella sua gamma di macchine per la pulizia autonoma: X6 ROVR.

Questa macchina robotica per la pulizia dei pavimenti è stata studiata nei minimi dettagli per garantire manovrabilità e versatilità, consentendo di pulire spazi inaccessibili alle tradizionali lavasciuga. X6 ROVR assicura inoltre la massima copertura di pulizia con una supervisione minima, adattandosi a un'ampia varietà di ambienti, come negozi retail, supermercati, strutture logistiche e magazzini.

“Le aziende sono chiamate a mantenere strutture pulite, sicure e operative, in un contesto di crescente carenza di personale,” afferma Daniel Cross, Associate Marketing Manager EMEA. “X6 ROVR offre loro un partner di pulizia affidabile e intelligente, in grado di garantire risultati costanti giorno dopo giorno. Siamo entusiasti di introdurre questa tecnologia nel mercato”.

Progettato per operare con un coinvolgimento umano minimo, X6 ROVR riduce le interruzioni e mantiene le operazioni di pulizia sempre in linea con la programmazione. Il suo design compatto e la navigazione intelligente 3D LiDAR gli permettono di muoversi con disinvoltura tra spazi ristretti e superfici più ampie, mentre la stazione di ricarica opzionale assicura una ricarica automatica, minimizzando i tempi di fermo macchina. Basato sul sistema operativo BrainOS®, punto di riferimento nel settore, X6 ROVR si aggiorna automaticamente per garantire prestazioni ed efficienza costanti nel tempo.



Più di una semplice macchina per la pulizia, è un vero alleato: semplifica le operazioni quotidiane, affianca il personale e contribuisce a mantenere le strutture sempre al massimo delle prestazioni.

Nei settori retail e commerciale, le squadre di pulizia devono far fronte a carichi di lavoro sempre più elevati con organici ridotti. X6 ROVR aiuta a colmare questo divario occupandosi della pulizia ordinaria dei pavimenti, operando durante i cambi turno o nelle ore notturne, e permettendo al personale di concentrarsi su attività più specializzate o a contatto con il cliente.

“Si tratta di fornire ai team gli strumenti giusti”, aggiunge Daniel. “X6 ROVR riduce in modo significativo il tempo dedicato alla

pulizia manuale nelle aree di stoccaggio e ricezione merci ed è la soluzione ideale per strutture operative per molte ore al giorno o organizzate su più turni. Con X6, le aziende possono mantenere elevati standard di pulizia senza compromettere la produttività o riallocare preziose ore di lavoro del personale”.

La lavasciuga pavimenti autonoma Tennant X6 ROVR è ora disponibile in Italia. Su richiesta, Tennant può organizzare demo gratuite e senza impegno, oltre a sopralluoghi personalizzati.

www.tennantco.com/it_it.html



L'eccellenza della detergenza professionale

AL SERVIZIO DELL'ACCOGLIENZA: I.C.E.FOR SPA

Nel settore dell'ospitalità, la qualità della pulizia e dell'igiene rappresenta un fattore determinante per l'esperienza dell'ospite e per l'immagine della struttura. Da oltre 45 anni I.C.E.FOR sviluppa soluzioni professionali per la detergenza, frutto di una profonda conoscenza del mercato e di una costante attività di ricerca. La vastità della gamma prodotti risponde alle esigenze operative delle imprese di servizi e dei dealer che operano quotidianamente nelle strutture ricettive, con soluzioni efficaci, sicure e sostenibili.

La professionalità di I.C.E.FOR è ratificata da numerose certificazioni internazionali: ISO 9001 per il sistema di qualità, ISO 14001 per le performance ambientali, ISO 45001 per la salute e la sicurezza dei lavoratori, ISO 14067 per la Carbon Footprint di prodotto, AISE Charter per la sostenibilità ambientale e IFS HPC per la garanzia di qualità e legalità dei prodotti realizzati a marchio proprio e di terzi. Un sistema integrato che tutela l'utilizzatore finale e assicura elevati standard produttivi.

Tra le referenze maggiormente utilizzate nelle strutture alberghiere si distinguono i prodotti in sacca per diluitori, che permettono una diluizione mirata e senza sprechi. Si tratta di soluzioni superconcentrate con caratteristiche formulative rispondenti ai criteri Ecolabel. All Clean è un detergente concentrato, indicato per tutte le superfici lavabili come pavimenti, ceramiche e piani di lavoro. Rimuove efficacemente anche lo sporco più ostinato, asciuga rapidamente e non lascia aloni. Il marchio Ecolabel UE garantisce l'equilibrio tra prestazioni di pulizia e ridotto impatto ambientale. Oltre all'efficacia, All Clean lascia un gradevole profumo fresco che contribuisce al comfort degli ambienti.

Super Dekalk, anch'esso certificato Ecolabel, è un disincrostante professionale progettato per eliminare calcare e depositi inorganici da pavimenti e superfici dure. Agisce rapidamente senza danneggiare i materiali resistenti agli acidi, come ceramica e gres porcellanato, risultando ideale per bagni, zone wellness e superfici soggette a frequenti incrostazioni.

Nelle strutture ricettive, l'esperienza olfattiva riveste un ruolo sempre più centrale. Per



questo I.C.E.FOR ha sviluppato una gamma di deodoranti ad elevata profumazione, in grado di rimuovere rapidamente gli odori e lasciare una fragranza persistente, adatta anche alle superfici tessili. Le profumazioni disponibili rispondono a diverse esigenze sensoriali: Deo Blue Artic dalla nota fresca, Deo Douceur de Myrre dalla fragranza dolce, Deo Lemongrass con profumo agrumato biodegradabile. Si è recentemente aggiunto Deo Cotton Flower, profumatore per tessuti con nota talcata e profumo 100% biodegradabile.

Per I.C.E.FOR l'efficacia dei prodotti e la sicurezza dell'operatore sono valori imprescindibili e da sempre l'azienda considera anche la sostenibilità un pilastro strategico. Innovazione, responsabilità ambientale e qualità certificata guidano ogni scelta produttiva, con l'obiettivo di offrire al mondo dell'hotellerie soluzioni professionali capaci di coniugare prestazioni elevate e rispetto per l'ambiente.

www.icefor.com

Il Gruppo Ress torna a Hospitality: SOLUZIONI CONCRETE PER IL CLEANING HO.RE.CA. 2026

Dal 2 al 5 febbraio il Gruppo Ress è tornato a Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza di Riva del Garda, appuntamento che da anni rappresenta un punto di riferimento per il mondo dell'ospitalità professionale. Una presenza consolidata che, anche nel 2026, ha confermato la volontà del Gruppo di essere partner operativo e consulenziale per hotel, ristoranti e strutture ricettive. Con uno stand di 240 mq, Ress ha scelto uno

inserisce in una collaborazione strutturata: Ress è infatti distributore dell'intera gamma del marchio, selezionata per rispondere alle esigenze di un cleaning professionale sempre più orientato a efficienza, sicurezza e innovazione di processo nel settore Ho.Re.Ca. Oltre alle soluzioni per la pulizia delle superfici, Ress ha presentato anche la linea ICON per l'igiene professionale, una proposta pensata per intervenire in modo con-

tagli che incidono sull'esperienza dell'ospite, con una crescente attenzione a scelte sostenibili, alla riduzione dei consumi e all'utilizzo responsabile delle risorse.

È questa visione d'insieme che il Gruppo Ress porta in fiera: affiancare i professionisti dell'ospitalità con soluzioni complete e su misura, costruite a partire dalle reali necessità operative e non da una semplice logica di fornitura.



spazio pensato per il confronto diretto con i professionisti Ho.Re.Ca., dove presentare soluzioni concrete orientate a efficienza, semplificazione operativa e continuità del servizio. Tra i principali elementi di interesse, grande attenzione ha raccolto la dimostrazione della Spin Be Free, la lavapavimenti che introduce un approccio innovativo alla pulizia manuale dei pavimenti. Una soluzione pensata per sostituire il tradizionale metodo di lavaggio ad acqua (sistema mop), migliorando ergonomia, risultati e gestione dell'acqua e riducendo l'impatto fisico sulle persone coinvolte nelle attività quotidiane di pulizia. La macchina, sviluppata da Wetrok, si

creto sugli spazi bagno e sulle aree comuni ad alta frequentazione. I dispenser touchless permettono di migliorare l'esperienza dell'ospite e, allo stesso tempo, ottimizzare il lavoro degli operatori, riducendo sprechi e tempi di gestione. Una soluzione che interpreta l'igiene come parte integrante dell'accoglienza. Accanto alle tecnologie per il cleaning, lo spazio espositivo Ress ha raccontato un approccio più ampio alla gestione dell'igiene e dell'ospitalità. Un sistema integrato di soluzioni pensate per accompagnare le strutture Ho.Re.Ca. in ogni fase operativa: dalla pulizia quotidiana degli ambienti alla gestione ordinata degli spazi, fino alla cura dei det-

La partecipazione a Hospitality 2026 ha rappresentato per Ress non solo una vetrina, ma un momento di ascolto e dialogo con i professionisti del settore. Un'occasione per ribadire un approccio chiaro: non vendere prodotti, ma costruire soluzioni su misura, affiancando le strutture Ho.Re.Ca. nelle scelte operative quotidiane e nell'evoluzione degli standard di pulizia e accoglienza.

Un ritorno in fiera che conferma la direzione del Gruppo: competenza, presenza sul territorio e concretezza al servizio dell'ospitalità professionale.

www.ressmultiservices.com

K-Mop 46 di Kärcher:

LA “RIVOLUZIONE VERTICALE” CHE MANDA IN PENSIONE I METODI DI PULIZIA TRADIZIONALI



Per le aziende nel settore hospitality e per le imprese, la pulizia professionale non è più solo una questione di igiene, ma di efficienza operativa, sicurezza e immagine. Il tradizionale mop mostra ormai tutti i limiti di una soluzione obsoleta: richiede più passaggi, lascia superfici bagnate a lungo (causando anche problemi di sicurezza), comporta sforzi fisici ripetitivi e risultati poco efficaci.

Le strutture ricettive devono garantire ambienti impeccabili in tempi strettissimi. Le imprese, dal canto loro, devono mantenere standard elevati riducendo costi, tempi di fermo e rischi per operatori e clienti.

Kärcher segna un punto di svolta con la **K-Mop 46 Bp Pack PLUS**, presentata come “la rivoluzione verticale”. Questa lavasciuga pavimenti compatta non si limita a pulire, ma trasforma radicalmente l’efficienza operativa di hotel, ristoranti, bar e imprese.

Per le strutture ricettive, il vantaggio è immediato: consente di lavare e asciugare in un solo passaggio, riducendo drasticamente i tempi di intervento nelle camere, nei corridoi e nelle aree comuni. L’asciugatura efficace limita il rischio di scivolamenti e permette di rimettere rapidamente in uso gli spazi, un fattore chiave quando l'affluenza è alta e i tempi sono serrati. I rulli di pulizia si sfiorano e questo consente che il sistema a doppio disco contro-rotante copra interamente la superficie di 46 cm attraverso una pressione di 18 kg. L’acqua erogata assieme al detergente garantisce in questo modo uniformità e pulizia profonda.

La testata in alluminio pressofuso sagomata e

i rulli deflettori consentono pulizia filo muro, raggiungendo angoli e spazi anche sotto i mobili.

Con una rumorosità di soli 70 dB(A), la K-Mop 46 è super silenziosa, permettendo l’uso anche in presenza di ospiti. Il concetto di “Non Stop Cleaning” è supportato da due batterie al litio da 36V intercambiabili: mentre una alimenta la macchina per circa 60 minuti,

l’altra si ricarica in soli 80 minuti, garantendo cicli di lavoro senza interruzioni. La macchina offre una performance reale fino a 1.850 m²/h calpestabili.

Dal punto di vista ergonomico la macchina è compatta, con una struttura robusta, uno snodo in acciaio pressofuso rinforzato, l’impugnatura regolabile in altezza e il peso bilanciato. Questi aspetti e la facilità di manovra riducono lo sforzo fisico dell’operatore, limitando affaticamento e movimenti ripetitivi.

La gestione quotidiana è semplice: il display LED mostra l’autonomia residua in percentuale e minuti, i serbatoi sono facilmente removibili per lo svuotamento, i componenti accessibili e la manutenzione ordinaria è senza utensili, riducendo i tempi morti.

Nuovo punto di riferimento del mercato per la pulizia professionale verticale, la K-Mop si propone come la scelta adatta a hotel e imprese alla ricerca di standard elevati, riducendo costi operativi e rischi.

www.kaercher.com/it



Rexa 50: RISULTATI DI PULIZIA IMPECCABILI

La gamma di lavapavimenti uomo a terra Rexa 50 coniuga prestazioni elevate e facilità d'uso ed è specificamente pensata per affrontare in modo facile e veloce la pulizia di superfici di medie dimensioni.

Quattro differenti modelli, trazionati e manuali, con piste di lavaggio da 53 cm e 60 cm e larghezze di aspirazione di 75 cm che assicurano risultati rapidi ed efficaci anche negli ambienti più complessi da pulire, raggiungendo fino a 3050 m²/h di produttività. Rexa 50 vanta un potente motore aspirazione ad alta efficienza che garantisce eccellenti prestazioni con un ridotto consumo energetico, mentre il maniglione ergonomico e il pratico Touch System a doppio sensore integrato permettono un controllo preciso della macchina tramite l'intuitivo pannello comandi con display, rendendo ogni sessione di lavoro più semplice e confortevole per l'operatore.

Tra le principali funzionalità della macchina vi sono i programmi Silent Mode, ideale per le pulizie in ambienti sensibili grazie alla ridotta rumorosità, ed ECO System, che ottimizza i consumi senza compromettere l'efficacia di lavaggio. Completa l'equipaggiamento di serie il Chemical Mixing System, il sistema di erogazione e dosaggio del detergente.

Inoltre, per fronteggiare lo sporco più ostinato è possibile aumentare di 10 kg la pressione

a terra della spazzola, tramite il pratico pedale, in modo semplice e rapido.

I particolari di Rexa sono stati studiati e realizzati con grande accuratezza e precisione per poter garantire all'operatore massimo comfort e sicurezza. La macchina è dotata di un sensore di livello, installato all'interno del serbatoio di recupero, che blocca automaticamente l'aspirazione quando la tanica è piena permettendo così all'utilizzatore di lavorare in completa tranquillità senza doversi preoccupare di controllare continuamente lo stato del serbatoio di recupero. Per garantire la massima sicurezza, inoltre, in caso di inattività superiore a 5 secondi, la lavasciuga entra in stato di stand-by ed è necessario toccare contemporaneamente i due sensori touch presenti sul maniglione per poterla riattivare.

Infine, i modelli top di gamma di Rexa sono equipaggiati con una luce a LED frontale integrata nella macchina per garantire la massima visibilità durante il lavoro, anche in caso di scarsa illuminazione. La macchina è progettata per semplificare tutte le operazioni di manutenzione quotidiana: il serbatoio di recupero presenta un'ampia apertura per agevolarne ispezione e pulizia, il debris tray, facilmente removibile, permette una rapida gestione dei residui e lo sgancio della spazzola (Brush Release Function) è automatico.



Disponibile in diverse configurazioni, con batterie al gel o al litio e relativo caricatori, Rexa 50 garantisce risultati di pulizia impareggiabili, autonomie di lavoro superiori alle 3 ore e, per i modelli Lithium, la possibilità di effettuare ricariche rapide anche durante le brevi pause, per la migliore flessibilità operativa.

www.ghibli.com



Sutter acquisisce da Angelini Pharma i marchi "ANTISAPRIL" e "KASTEL"



Il Gruppo Sutter, multinazionale dal cuore italiano che da cinque generazioni produce e commercializza soluzioni per la pulizia e l'igiene di ambienti domestici e professionali, ha perfezionato l'acquisizione da Angelini Pharma S.p.A. del ramo d'azienda relativo ai marchi Antisapril® e Kastel®, storici brand che hanno contraddistinto Angelini nel settore della pulizia professionale e che rappresentano un punto di riferimento per strutture ospedaliere e sanitarie.

I marchi Antisapril® e Kastel® sono sinonimo di qualità e affidabilità nel mondo della disinfezione professionale, con una gamma di prodotti specificamente studiati per garantire la massima igiene in contesti ad alta criticità come ospedali, cliniche e strutture sanitarie. I prodotti rispondono ai requisiti di disinfezione e sicurezza richiesti dai protocolli più rigorosi, contribuendo alla prevenzione delle infezioni e alla tutela della salute pubblica. Con questa operazione, il Gruppo Sutter consolida ulteriormente la propria leadership nel comparto Professional, confermando una strategia di crescita fondata su innovazione, qualità e sostenibilità.

Il 2025 è stato un anno di grandi novità in casa Sutter Professional. Oxipur, linea di pro-

dotti professionali per lavanderie, si è distinta per innovazione e sostenibilità. Tra i prodotti di punta, gli ammorbidenti Soft Power Caps, ora con nuove profumazioni grazie a microcapsule brevettate che rilasciano fragranze durature anche dopo la stiratura. La gamma elimina efficacemente macchie ostinate, come quelle solari e nere, grazie a un innovativo mix di enzimi, proteggendo colori e fibre. Nel 2019, Sutter Professional ha ottenuto la certificazione Ecolabel per alcuni prodotti, attestando l'impegno verso l'ambiente. La linea include soluzioni con azione disinfettante, che riducono il rischio di ingrigimento e ingiallimento, e garantendo alte performance già a basse temperature (40°C), con sistemi di dosaggio automatico e monitoraggio remoto per ottimizzare risorse e costi.

Sutter Professional ha ampliato, inoltre, la gamma ZERO con nuovi prodotti certificati Ecolabel (n. IT/020/009) e di origine vegetale. Apple Easy, con profumo di mela verde, e Wood, caratterizzato da un piacevole aroma oud legnoso, sono soluzioni eco-compatibili che rispettano l'ambiente senza rinunciare alla qualità. Rinnovata anche la certificazione biocida (EU-0031996-0021)

per Lactic, garantendo un'azione disinfectante efficace e sostenibile.

Ampliata anche l'offerta per la gamma Cristal dedicata al lavaggio delle stoviglie, con Dix Plus, Dix Ultra e Soak Ultra ALU, ideali per il lavaggio manuale o in lavastoviglie e delicati sull'alluminio, garantendo efficacia e cura in cucina. Arrivata, per RATIO, la certificazione Ecolabel (IT/020/009) per 5 prodotti della gamma in pouch, come per esempio RB-2 e il nuovo RB-4 per pavimenti.

In sintesi, Sutter Professional si conferma come un fornitore di soluzioni complete, all'avanguardia e orientate alla sostenibilità, capaci di offrire performance elevate, riduzione dei consumi energetici e rispetto per l'ambiente, rispondendo alle necessità degli utilizzatori professionali.

#StayTuned

Scopri tutte le novità del mondo Oxipur, e non solo, su

www.sutterprofessional.it

CB-1^{2.0}

LAVAVIAGLI PAVIMENTI AUTONOMA



Scopri di più

Passa al pulito intelligente!

CB-1 di Fimap è un robot collaborativo che, facendosi carico delle mansioni più lunghe e ripetitive, permette al personale di avere più tempo a disposizione per incarichi qualificati e che richiedono più attenzione.

La sua collaborazione valorizza l'intervento e massimizza la produttività.
Sbrigando una parte del lavoro, riduce i tempi e taglia i costi.

VISITATECI A

 **InterClean**
AMSTERDAM

RAI Amsterdam
14-17 Aprile 2026
Pad. 1 - Stand 519

Arriva la lavasciuga pavimenti autonoma CB-1 di Fimap, per una vera evoluzione del pulito

Cosa rende CB-1 un collaboratore ideale? LA SEMPLICITÀ

CB-1 di Fimap è progettata con l'obiettivo di dare all'operatore la facoltà di programmare, registrare e modificare i percorsi da lavare in totale autonomia, **senza mappatura**. L'interazione è estremamente semplice ed intuitiva. Si può scegliere tra 3 modalità di navigazione, due sono automatiche, Learn&Play e Perimetro, la terza è quella manuale. Se si desidera che CB-1 svolga esattamente un determinato itinerario si utilizza il metodo Learn&Play. Una volta registrato il percorso, CB-1 lo replicherà fedelmente. Con la modalità Perimetro viene invece registrato solo il confine entro cui deve svolgersi l'intervento e CB-1 elaborerà 5 percorsi tra cui scegliere il più conveniente.

SENSORI DI ALTA PRECISIONE per garantire sicurezza e produttività

La tecnologia Sensor Data Fusion promette una **navigazione precisa e fluida**. Le informazioni provenienti dai diversi sensori si fondono restituendo un sistema di lettura dell'ambiente altamente affidabile. La risoluzione e l'accuratezza di visione permettono un rilevamento intelligente dello spazio, con una maggiore definizione dell'area e una capacità di adattamento dinamico agli ostacoli che **ottimizza i percorsi, l'intervento e la produttività**. Con il suo avanzato sistema di sensori ha conseguito le più severe **certificazioni internazionali sulla sicurezza** dedicate alle macchine per la pulizia autonome.

MONITORAGGIO COSTANTE e raccolta dati

Con il sistema FFM – Fimap Fleet Management vengono raccolti continuamente i dati relativi all'intervento, per **monitorare prestazioni, consumi ed emissioni**. Il calcolo della CO₂ prodotta fornisce una base affidabile su cui costruire un piano di riduzione o compensazione. Al termine di ogni intervento CB-1 fornisce un **report** che consente di valutare se la missione si è svolta in modo coerente al proprio piano di pulizia. Dai report vengono elaborate **statistiche che permettono di aumentare il rendimento e la produttività**, fornendo una visione d'insieme con cui è più facile individuare i punti di forza e di miglioramento degli interventi.



HIGHLIGHTS



LAVORA IN MODALITÀ OFFLINE

Non è necessaria una connessione internet



NAVIGAZIONE NATURALE

Non sono necessarie infrastrutture come riflettori, linee magnetiche, nastrature o beacon



LOCALIZZAZIONE

Sono sufficienti pochi punti di riferimento come muri o colonne entro i 50 m per localizzare la macchina



NO MAPPATURA DELL'AREA DA PULIRE

Non è necessario l'intervento di un tecnico specializzato per l'avvio
Non sono necessari dispositivi particolari



3 MODALITÀ DI NAVIGAZIONE

Per scegliere la migliore secondo l'ambiente da pulire



2 MODALITÀ AUTONOME



1 MODALITÀ MANUALE



SENSOR DATA FUSION

Sensori di alta precisione per una navigazione dagli elevati standard di sicurezza



DESIGN CIRCOLARE

Il design circolare consente a CB-1 di svicolare facilmente da qualunque ostacolo, senza danni né incidenti



NUOVA CONFORMITÀ INTERNAZIONALE

CB-1 è conforme alle norme IEC 63327 e CSA/ANSI C22.2 n. 336-2017 relative alla sicurezza delle macchine per la pulizia autonome



REPORTISTICA E STATISTICHE

Il lavoro di CB-1 è riassunto in un report che descrive le mansioni svolte



FINO A 999 MISSIONI DIVERSE

Si possono memorizzare fino a 999 missioni diverse, per soddisfare qualsiasi necessità degli spazi da pulire



L'evento globale leader per la pulizia e l'igiene

Entra a far parte del più grande appuntamento
dell'industria a livello globale.

Entra a far parte della community globale del
cleaning professionale: amplia la tua rete di contatti,
scopri le ultime innovazioni e concludi nuovi affari a
Interclean Amsterdam, dal 14 al 17 aprile 2026.
Il tuo appuntamento biennale più efficiente,
stimolante e piacevole ti aspetta!

Registrati oggi
stesso e inizia
a pianificare
la tua visita.



14 – 17 aprile 2026

RAI Amsterdam, Paesi Bassi

Notizie, approfondimenti e aggiornamenti
24/7 su intercleanshow.com



organizzato da:



media partner ufficiale:



IN PRIMO PIANO

PRODOTTI E SERVIZI PER **IMPRESE, DEALERS, HOTEL**



- 18.** OLM Nature Escape: il cerchio magico dell'ospitalità
- 22.** "Affari di famiglia, futuro di visione" Come far funzionare il passaggio generazionale in hotel senza perdere identità
- 24.** Dussmann Italy, una crescita oltre il miliardo: intervista alla nuova Direttrice Marketing & Sales
- 26.** Ridurre le infezioni: la strategia integrata di CNS
- 28.** Olimpiadi Invernali 2026 tra sport e ospitalità: opportunità per il turismo italiano
- 30.** Lavanderia e ospitalità: quando esternalizzare conviene
- 34.** Legionella: una sfida sanitaria per le Olimpiadi Milano-Cortina 2026
- 38.** Trasparenza salariale: la svolta UE per il settore dei servizi
- 40.** Pulizie alla sfida dell'alta affluenza
- 44.** Oltre lo spray: l'importanza di "fare pulito"
- 46.** Le malattie professionali nell'HO.RE.CA. il nuovo report INAIL 2025
- 48.** Acari della polvere in hotel: gestione integrata per la salute degli ospiti
- 50.** Il pulito in cucina: un ingrediente primario della qualità
- 54.** In hotel, bagni a "tolleranza zero"

OLM NATURE ESCAPE: IL CERCHIO MAGICO DELL'OSPITALITÀ



**Il riconoscimento a
OLM Nature Escape
di "Hotel dell'anno
2026" secondo
Gault Millau segna
una nuova visione
dell'ospitalità in
montagna, con un
approccio innovativo
alla pulizia e alla
ristorazione attenta e
responsabile.**

di Carla Soffritti

Un cerchio di vetro e legno di larice che abbraccia la Valle Aurina come se ne fosse sempre stato parte. OLM Nature Escape, Eco Aparthotel adagiato tra le vette di Caminata di Tures (BZ), ha conquistato il titolo di "Hotel dell'anno 2026 in Alto Adige" conferito dalla prestigiosa guida Gault Millau, ed è entrato a far parte dei Vitalpina Hotels Alto Adige, il circuito delle strutture certificate che promuovono benessere autentico attraverso movimento, alimentazione con-

sapevole e tutela dell'ambiente. Un riconoscimento che premia una visione innovativa dell'ospitalità, dove sostenibilità e comfort di lusso non sono in contraddizione, ma si fondono in un'esperienza unica. La certificazione GSTC (Global Sustainable Tourism Council) ottenuta fin dall'apertura e l'ingresso nella collezione Ecoluxury Retreats of the World testimoniano un impegno concreto verso l'ambiente che permea ogni aspetto della struttura.

Un'architettura che respira con la montagna

Trentatré appartamenti di lusso costruiti secondo i principi della bioarchitettura ospitano chi cerca un rifugio diverso dal solito. Il legno di larice ricopre superfici e pavimenti, mentre materiali naturali creano atmosfere calde e avvolgenti. Venticinque suite dispongono di sauna finlandese privata. L'originale forma circolare con immense vetrate crea un dialogo costante con le vette della Valle



Astrid Hellweger
direttrice di OLM Nature Escape



Aurina, dove il confine tra interno ed esterno si dissolve.

Al centro della struttura, un laghetto naturale impreziosisce un giardino volutamente selvaggio, piccolo ecosistema che culmina il percorso Kneipp dell'Eco SPA. La piscina interna ed esterna collegate permettono di nuotare ammirando le cime innevate, mentre sauna finlandese e bagno turco rigenerano dopo le giornate sulla neve.

La stagione fredda trasforma la valle in un regno di possibilità: discese mozzafiato, 400 chilometri di sentieri per sci nordico e ciaspole, le piste da slittino più lunghe dell'Alto Adige, pareti ghiacciate per l'arrampicata e lezioni di biathlon.

Una pulizia consapevole

In un'epoca in cui il turismo cerca nuovi equilibri tra comfort e sostenibilità, OLM Nature Escape ha scelto di ripensare completamente il concetto di pulizia negli hotel. Trattandosi di un apart-hotel, la struttura non effettua pulizie giornaliere – una scelta legata alla formula stessa dell'ospitalità, che offre appartamenti completamente attrezzati con angolo cottura. Ogni soggiorno include la pulizia finale e, per permanenze di sei o più notti, una pulizia intermedia con cambio asciugamani, escludendo l'angolo cottura per rispettare l'autonomia degli ospiti.

«*La nostra filosofia è offrire libertà e flessibilità*», spiega **Astrid Hellweger**, direttrice di OLM. «*Gli ospiti hanno a disposizione appartamenti completamente autonomi e possono richiedere servizi aggiuntivi secondo le proprie esigenze*.



Abbiamo scelto di non utilizzare ciabatte monouso, invitando gli ospiti a portare le proprie da casa per ridurre gli sprechi. Gli asciugamani vengono cambiati gratuitamente a richiesta, mentre chi desidera pulizie più frequenti può aggiungerle al proprio soggiorno». Il servizio di pulizia giornaliera con cambio asciugamani (escluso angolo cottura) è disponibile a 25 euro, così come la pulizia della sola cucina. Il cambio biancheria per letto matrimoniale costa 10 euro. Una formula trasparente che permette a ogni ospite di

personalizzare il proprio soggiorno secondo le proprie abitudini. L'eccellenza nella pulizia passa attraverso scelte tecnologiche all'avanguardia e prodotti certificati. OLM Nature Escape utilizza esclusivamente detergenti Hygan, tutti certificati Ecolabel europeo, il marchio che garantisce elevate prestazioni ambientali lungo l'intero ciclo di vita del prodotto. Ma la vera innovazione è rappresentata dal sistema di sanificazione a vapore secco di Mediclean, una tecnologia che permette una pulizia profonda



utilizzando solo acqua ad alta temperatura, eliminando batteri e allergeni senza l'uso di prodotti chimici aggressivi. Questo approccio garantisce ambienti perfettamente igienizzati e sicuri, particolarmente apprezzato da chi soffre di allergie o sensibilità chimiche, mantenendo al contempo il massimo rispetto per l'ambiente alpino circostante.

PRENN°: quando il gusto è anche convivialità

Il ristorante PRENN°, guidato dallo Chef Berni Aichner, segue i principi Slow Food del “buono, pulito e giusto”, reinterpretando la tradizione altoatesina con creatività contemporanea. OLM propone un concetto gastronomico diverso dal solito, per sperimentare la libertà

in cucina in tutte le sue sfaccettature: si può cenare al ristorante PRENN°, mangiare nella propria apart-suite cucinando nella kitchenette (c'è anche un piccolo shop con prodotti di alta qualità), o scoprire i tanti e ottimi ristoranti e rifugi nei dintorni. Il PRENN° è libertà, varietà, è il punto cruciale della trama gastronomica dell'OLM. Qui si possono gustare una colazione al mattino, un'esperienza gourmet la sera o sorseggiare un calice all'aperitivo. PRENN° prende il nome dal vecchio maso Prennhof, ma si ispira anche al cammino della tradizione: “Brennpunkt”, un punto focale, luogo di ritrovo e socializzazione. A colazione, compresa nel soggiorno, prodotti locali e regionali ad alto contenuto biologico, col pane fresco di un panificio naturale locale. A cena si alternano esclusive serate solo su prenotazione (entro le 12:00) con diverse formule: da OLM Dinner, in cui lo chef Berni Aichner sorprende con un menu speciale, sempre diverso, all'APÈRO Dinner: buffet di tapas interculturali & show-cooking con delizie calde e fredde. Da OLM Local: piatti tradizionali dell'Alto Adige e della Valle Aurina, preparati con prodotti regionali in buffet di tapas a OLM Special: menu gourmet da condividere con tutto il tavolo (pane in condivisione e bowl OLM). La domenica chiuso. La cantina propone 75 etichette di cantine selezionate.

www.olm.it



DA OLTRE 45 ANNI,
LA SCELTA DEI
PROFESSIONISTI



QUALITÀ DEI PRODOTTI E SICUREZZA GARANTITA:
IL NOSTRO IMPEGNO PER IL SUCCESSO DELLA TUA ATTIVITÀ.



“Affari di famiglia, futuro di visione”

Come far funzionare il passaggio generazionale in hotel senza perdere identità

State affrontando o preparando un passaggio generazionale? Con l'E-book *Affari di famiglia, futuro di visione* l'autore Michele Sambaldi cerca di dare chiarezza a ruoli e responsabilità, continuità economica, gestione dello staff e uso sensato della tecnologia.



di Michele Sambaldi
Samba Consulting

In Italia dire “albergo di famiglia” significa mettere nello stesso posto libri contabili e album di fotografie. È poesia, sì. Ma quando arriva il passaggio generazionale, la poesia da sola non basta: perché intanto l’hotel deve continuare a lavorare, ogni giorno, con gli ospiti da accogliere, i turni da incastrare, le tariffe da aggiornare e decisioni che non possono più essere rimandate “a dopo l'estate”. E se non gli si dà una forma intenzionale, il passaggio finisce per assomigliare a un pranzo di famiglia allargato: tutti parlano, ognuno ha ragione, nessuno decide davvero... e si esce da tavola un po’ più stanchi e uguali a prima. Il punto è questo: la successione non “succede”. Si progetta. Si governa. Si rende sostenibile.

Dal salotto all’impresa: separare i piani per non litigare su tutto

La prima mossa che cambia la storia è semplice e rigorosa: separare il piano patrimoniale (quote, proprietà, tutele) dal piano gestionale (ruoli, poteri, obiettivi, budget, verifiche). Perché quando questi due livelli si confondono, qualsiasi cosa diventa esplosiva: un software nuovo sembra un affronto personale, una promo diventa una battaglia di valori, una ristrutturazione si trasforma in “chi sta cancellando la nostra storia”. La seconda mossa è rendere visibile la mappa delle decisioni: chi decide che cosa, in che tempi, con quali soglie e quali responsabilità. E poi darle gambe con un calen-



dario di delega reale. “Da gennaio X guida il commerciale” non significa nulla se non si chiarisce cosa guida davvero (portfolio, prezzi speciali, partnership), con quali limiti e con quali metri di giudizio. La delega vera è progressiva: osservi, copri, decidi. Non si annuncia: si costruisce.

E c’è un terzo patrimonio, spesso ignorato: la voce dell’hotel. Il modo di salutare, proporre, recuperare un errore, farsi capire. Trasferirla non significa far recitare un copione, ma scrivere una grammatica minima fatta di esempi e rituali operativi: così la cultura smette di vivere solo nella memoria di “chi c’era sempre” e diventa replicabile anche quando cambiano i turni.

Staff: il passaggio non si annuncia, si costruisce nei reparti

Un errore classico è pensare che l’innovazione sia una questione anagrafica: “i giovani capiranno, gli altri si arrangeranno”.



Non funziona. Il passaggio regge quando la formazione coinvolge tutti, con pazienza e con un'idea concreta: il sapere deve circolare. Reverse mentoring non è uno slogan da convegno, è mettere a coppie chi sa usare uno strumento nuovo e chi sa far funzionare un reparto in giornata piena. Quando tutti studiano, nessuno si sente sotto processo.

E poi c'è l'altra abitudine tipica delle aziende di famiglia: "tutti fanno un po' di tutto". Finché regge, è quasi tenera. Nel passaggio, implode. Perché se i confini non sono chiari, ogni novità sembra un'invasione di campo e ogni decisione diventa una discussione infinita. Serve una mappa di responsabilità esplicita: non per ingessare, ma per evitare che l'organizzazione viva di eccezioni e nervi tesi.

Anche la tradizione, in questa fase, ha bisogno di essere "tradotta": non in un altare, ma in asset utili. Un gesto d'arrivo che resta coerente, un modo di gestire l'ospite

insoddisfatto senza perdere stile, una relazione con il territorio che sembri autentica e non una cartolina ripetuta. La storia non si difende ripetendola: si difende facendola funzionare nel presente.

Scegliere a chi parlare: l'ospite storico va amato, ma non può guidare il volante

Il passaggio generazionale cambia anche le promesse. E qui arriva la parte delicata: l'ospite storico. Tiene in vita ricordi, riti e piccole abitudini. Bellissimo. Ma a lungo andare può creare regole parallele: "sempre quella camera", "sempre quel tavolo", "sempre quel prezzo perché ci conosciamo". Quando le eccezioni diventano abitudine, l'hotel non evolve: si sfinisce. La soluzione non è "tagliare" la relazione, ma riportarla nel perimetro del brand: spiegare la direzione, mettere ordine con garbo, e costruire nuove fedeltà su basi trasparenti. Perché la fedeltà è meravigliosa solo quando non diventa una zavorra organizzativa.

Il nemico vero, però, è la zona grigia: cambiare senza dichiararlo, con messaggi timidi, prezzi incoerenti, promesse che alludono e poi si pentono. Il limbo costa in margine, in reputazione e nel team, perché le persone non sanno più che cosa devono difendere. Meglio una discontinuità adatta: definire cosa rimane, cosa si aggiorna e cosa si saluta, procedendo per passi brevi ma percepibili.

E quando si parla di "nicchia", attenzione: non è un'etichetta trendy, è una comunità con regole proprie. Se la scegliete, dovete adattare davvero esperienza, ritmi, tono e pricing. E sì: significa anche accettare che non tutti gli ospiti saranno felici. Meglio perdere una prenotazione che compromettere la reputazione.

Tecnologia e AI: non gadget, ma metodo (se vi fa respirare di più)

Nel passaggio generazionale la tecnologia accende sempre le tifoserie: chi difende prassi rodate e chi sogna dashboard ovun-

MICHELE SAMBALDI

AFFARI DI FAMIGLIA, FUTURO DI VISIONE

Il passaggio generazionale in hotel come chiave del domani

que. La via di mezzo non è "metà e metà": è una regia che mette al centro il lavoro vero. La tecnologia deve togliere attrito, liberare tempo dove serve presenza umana, e portare informazioni leggibili senza trasformare tutti in analisti. Se non fa queste tre cose, è solo un giocattolo costoso.

Prima di comprare, serve un assessment onesto: sistemi, processi e persone. E poi una governance leggera, fatta di poche regole sempre: un team snello che decide e verifica, un playbook breve con standard e responsabilità, una matrice semplice che eviti il "caos elegante" dove tutto cambia e niente migliora davvero.

L'AI, infine, diventa utile quando parla con la vostra voce: assistenti interni che trasformano linee guida in testi coerenti, chat capaci di gestire bene le richieste standard e alzare la mano sul resto, supporti per revenue e marketing che propongono azioni da revisionare. La misura finale resta concreta: se a progetto finito avete più tempo di qualità con gli ospiti, avete scelto bene. Se avete solo cambiato schermo, avete sbagliato strada.

Il passaggio generazionale, alla fine, non è una scena da raccontare. È una regia da far funzionare. E quando funziona, si sente: le decisioni atterrano, lo staff respira, le promesse diventano coerenti e l'identità smette di essere una parola "bella" e diventa un motore che porta l'hotel nel suo tempo.

Vuoi saperne di più?

Scarica l'ebook

"Affari di famiglia, futuro di visione" dal sito www.samba-consulting.com

DUSSMANN ITALY UNA CRESCITA OLTRE IL MILIARDO: intervista alla nuova Direttrice Marketing & Sales

Dussmann Italy supera il miliardo di euro di fatturato e rafforza il proprio posizionamento nel mercato dei servizi integrati. Elena Gualtieri, la nuova Direttrice Marketing & Sales, ci illustra le linee strategiche di sviluppo per i prossimi anni.

di Carlo Ortega



Elena Gualtieri
Direttrice Marketing & Sales
di Dussmann Italy



Lei è la nuova Direttrice marketing & sales di Dussmann Italy, fornitore di servizi integrati che nel 2025 ha raggiunto un miliardo di euro di fatturato. Come affronta questa responsabilità? “Il traguardo di fatturato di oltre un miliardo di euro segna un passaggio importante in un percorso di crescita di quest’azienda che coinvolge oltre 25.000 persone, più di 4.000 siti gestiti e 11 filiali operative. Il mio impegno è dare continuità a questo risultato, sostenendo con il gruppo di lavoro lo sviluppo commerciale, la qualità dei servizi e la coesione organizzativa. Intendo farlo con una guida ferma, una pianificazione chiara degli obiettivi e una costante attenzione al contributo di tutte le strutture aziendali.”

Può ripercorrere le tappe chiave della sua carriera professionale?

“Le tappe più significative del mio percorso riguardano vent’anni di attività nel marketing e nello sviluppo commerciale in realtà

nazionali e internazionali dei servizi, della gestione integrata degli edifici e della consulenza strategica. Ho ricoperto ruoli di crescente responsabilità in aziende strutturate della gestione dei servizi, dell’energia e del patrimonio immobiliare, guidando progetti di sviluppo commerciale, di posizionamento del marchio e di definizione di strategie integrate. Ogni esperienza mi ha permesso di approfondire il rapporto con i clienti aziendali e istituzionali e di comprendere quanto la valorizzazione delle persone interne rappresenti una leva decisiva di competitività”.

Quali sono le principali sfide per Dussmann, e quali le priorità del suo programma?

“Nel 2026 il nostro lavoro sarà orientato a sostenere lo sviluppo di Dussmann nei segmenti in cui la domanda di servizi integrati è più dinamica e complessa. In particolare, l’attenzione sarà concentrata sulle infrastrutture strategiche del Paese, per le quali con-



tinuità operativa, qualità tecnica e capacità di gestione integrata rappresentano fattori decisivi nella scelta del partner. Oltre al consolidamento dei servizi core di Dussmann, nei quali l'Azienda è già un punto di riferimento nel nostro settore, i nostri obiettivi sono continuare a sviluppare le attività di sanificazione nei musei, negli hotel e nell'industria alimentare da un lato, e dall'altro rafforzare l'offerta e il posizionamento dei servizi di manutenzione hard. Intendiamo valorizzare ulteriormente le competenze tecniche di Dussmann nella gestione e manutenzione di impianti complessi – elettrici, meccanici, speciali e tecnologici – puntando su affidabilità, sicurezza, presidio operativo e capacità di pianificazione preventiva. In un contesto in cui gli edifici sono sempre più performanti, la manutenzione diventa una leva strategica per garantire continuità, contenimento dei costi e tutela degli asset dei clienti. Un secondo ambito di sviluppo riguarda i Data Center, sia in fase di costru-

zione sia nella successiva gestione e manutenzione. Il mercato richiede operatori in grado di garantire standard elevatissimi di disponibilità, sicurezza e controllo degli impianti critici. Nel 2026 l'obiettivo sarà consolidare il ruolo di Dussmann come partner affidabile per la gestione operativa dei Data Center, mettendo a sistema competenze di manutenzione hard, gestione energetica, sicurezza e monitoraggio continuo, con modelli organizzativi e di servizio coerenti con le esigenze di unità complesse”.

Dal suo punto di vista, quali competenze non possono mancare per eccellere nel settore dei servizi integrati?

“Per restare leader nel settore della gestione integrata dei servizi considero essenziali tre competenze chiave. La prima è la capacità di progettare soluzioni davvero integrate: questo significa saper tenere insieme la qualità dell'esperienza quotidiana delle persone con la continuità operativa degli edifici

e delle infrastrutture digitali, garantendo ambienti confortevoli, impianti affidabili e data center sempre disponibili e protetti. La seconda competenza è l'uso strutturato dei dati a supporto delle decisioni. Raccogliere e interpretare in modo sistematico le informazioni su prestazioni dei servizi, consumi energetici, stato degli impianti e interventi permette di alzare l'efficienza e passare da una logica reattiva a una logica preventiva. La terza competenza è una cultura profonda della qualità e della sicurezza che si traduce in procedure chiare, responsabilità definite, formazione continua e attenzione rigorosa al rispetto delle norme”.

Come intende valorizzare le persone all'interno del suo team e quali valori desidera trasmettere?

“La Direzione che guido riunisce aree diverse come la progettazione gare, l'analisi dei dati, la comunicazione, il marketing e le funzioni legali. Per valorizzare le persone desidero creare un contesto di forte collaborazione, in cui ogni competenza venga riconosciuta e coinvolta in modo tempestivo nei processi decisionali. Intendo lavorare su obiettivi condivisi, momenti regolari di confronto e percorsi di sviluppo mirati, con una particolare attenzione alla crescita dei giovani e alla valorizzazione dei talenti interni. I valori che desidero trasmettere sono senso di responsabilità, rispetto reciproco, chiarezza negli impegni e orientamento al risultato, con uno sguardo costante alla qualità percepita dai clienti e dalle persone che vivono gli spazi in cui operiamo”.

C'è un progetto a cui tiene particolarmente?

“Sì, tengo molto ai “Dussmann Communication Ambassador”. Si tratta di una rete di colleghi e colleghi che affianca la Direzione Marketing and Sales nella diffusione della cultura aziendale, dei valori e delle informazioni chiave all'interno dell'organizzazione. Questo progetto rafforza il legame tra le diverse realtà territoriali, facilita lo scambio di buone pratiche e rende più partecipi le persone rispetto agli obiettivi comuni. In un gruppo che conta migliaia di collaboratrici e collaboratori, la comunicazione interna diventa una vera infrastruttura di coesione. Vedo in questa iniziativa uno strumento concreto per dare voce ai territori, ascoltare i bisogni e costruire insieme un percorso di crescita che unisca risultati economici, qualità del servizio e orgoglio di appartenenza”.

RIDURRE LE INFIEZIONI: LA STRATEGIA INTEGRATA DI CNS

Luigi Zucchelli, direttore dell'Area Tecnica Integrata e Sviluppo di CNS, racconta l'approccio del Consorzio nel contrasto alle Infezioni Correlate all'Assistenza: igiene ambientale, innovazione tecnologica e ricerca applicata – dall'acqua ozonizzata alle piattaforme digitali – per migliorare sicurezza e qualità dei servizi dagli ospedali ai contesti domiciliari.

dalla Redazione



Luigi Zucchelli
direttore dell'Area Tecnica Integrata e Sviluppo di CNS

Luigi Zucchelli è direttore dell'Area Tecnica Integrata e Sviluppo del Consorzio Nazionale Servizi (CNS), realtà leader nella progettazione e gestione di servizi complessi, con circa 180 soci in Italia e un portafoglio lavori di 1,77 miliardi di euro. CNS opera come interlocutore unico per i committenti pubblici e privati, grazie a una strategia che integra competenze operative, innovazione tecnologica e una forte attenzione ai temi della sanità, della digitalizzazione e della sostenibilità.

Perché la riduzione delle infiezioni rappresenta oggi una delle sfide più urgenti per il sistema sanitario italiano?

Le Infezioni Correlate all'Assistenza (ICA) sono infiezioni causate da batteri, funghi, virus o altri agenti patogeni e contratte durante il percorso di cura. Possono verificarsi in qualsiasi contesto assistenziale e rappresentano un problema sanitario, economico e organizzativo di primo piano. In Italia si stima che oltre l'8% dei pazienti ospedalizzati sviluppi un'ICA, contro una media europea del 6,3%. Le conseguenze sono gravi: fonti autorevoli dicono circa 12.000 decessi ogni anno e un impatto economico complessivo superiore ai 900 milioni di euro. In uno

scenario caratterizzato da risorse limitate e crescente domanda di servizi, prevenzione ed efficienza diventano quindi leve fondamentali per la tenuta del sistema sanitario.

Quali sono, secondo CNS, le principali barriere a un miglioramento significativo nel controllo delle ICA?

Le ICA comprendono sia infiezioni trasmesse dall'esterno, definite esogene, sia infiezioni generate da microrganismi già presenti nell'organismo del paziente, quindi endogene. Il nostro ambito di intervento riguarda i fattori esogeni, in particolare l'igiene ambientale. Qui il ruolo di CNS e delle cooperative socie è centrale: garantire l'igiene delle superfici attraverso l'applicazione rigorosa di procedure e protocolli operativi capaci di assicurare nel tempo l'abbattimento della carica microbica. La standardizzazione dei processi e il controllo continuo sono elementi chiave per ottenere risultati duraturi.

In che modo l'innovazione tecnologica può integrarsi con le pratiche consolidate per ridurre il rischio infettivo?

Le linee guida AMDO del settembre 2025 delineano con chiarezza le principali strategie per il contrasto alle ICA: mappatura dei rischi, audit interni, aggiornamento co-

stante dei protocolli e formazione continua del personale. In questo quadro la tecnologia rappresenta un supporto essenziale. Gli investimenti realizzati da CNS nello sviluppo della piattaforma OFM vanno proprio in questa direzione. Al centro del processo restano però le persone: soci, socie e operatori devono essere accompagnati attraverso percorsi formativi continui e dotati di strumenti tecnologici che siano realmente al loro servizio. Sensoristica distribuita e piattaforme che integrano soluzioni di intelligenza artificiale consentono oggi una gestione più dinamica, puntuale e trasparente dei servizi, migliorando qualità e sicurezza.

Qual è la strategia di CNS per affrontare il problema delle ICA in modo strutturato?

La strategia non può limitarsi alla sola innovazione tecnologica o all'introduzione di nuovi dispositivi. È necessario un approccio a 360 gradi che tenga insieme ricerca, sperimentazione, procedure operative e formazione. In questo contesto si collocano le attività di ricerca e test su nuove soluzioni di disinfezione in ambito ospedaliero, come l'utilizzo dell'Acqua Ozonizzata Stabilizzata (AOS), sviluppate in collaborazione con le cooperative socie. Le sperimentazioni valuta-

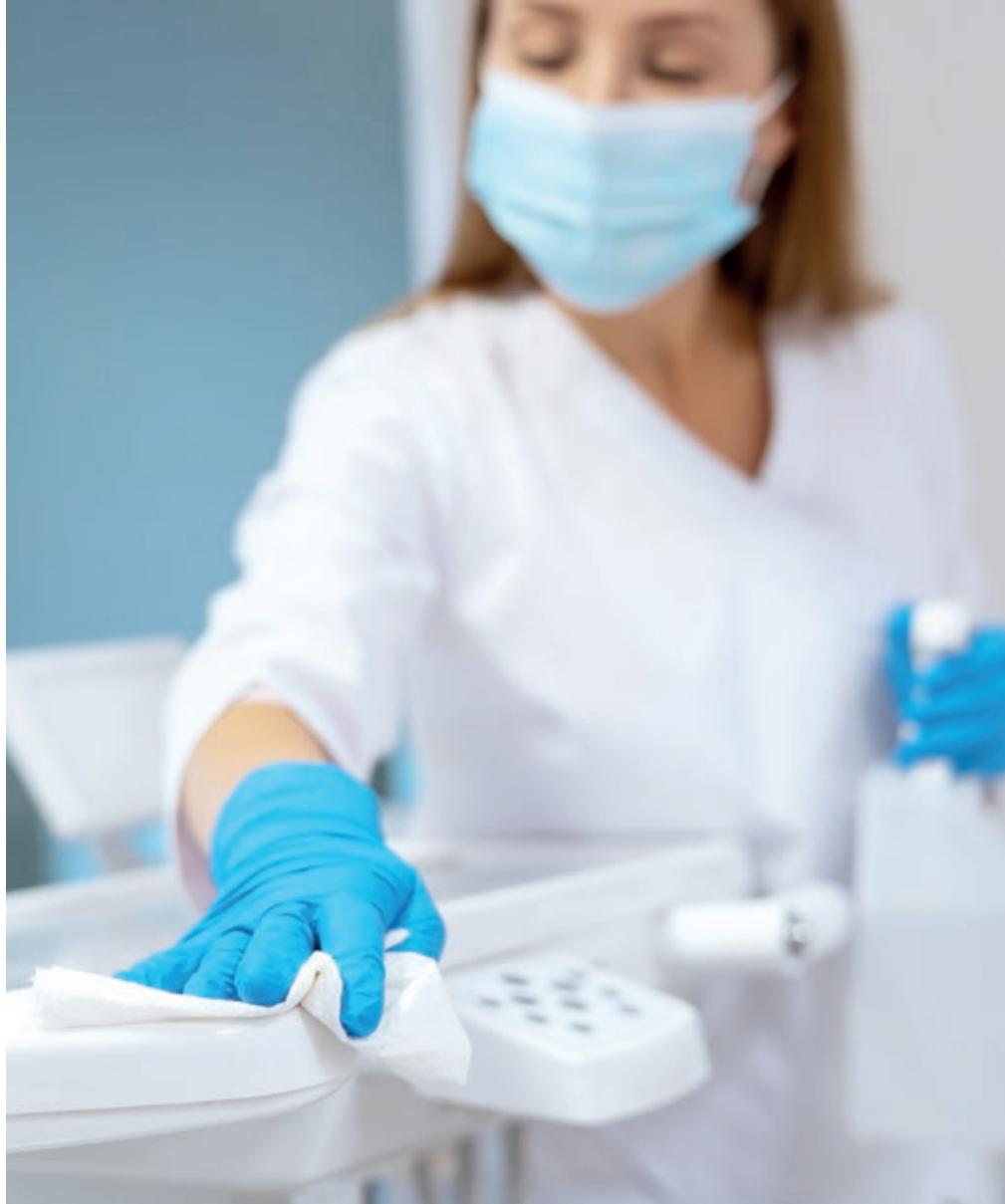
no sia l'efficacia microbiologica sia l'impatto ambientale. La ricerca, da sola, non basta: i risultati devono tradursi in procedure operative standardizzate, piani di controllo e protocolli formativi che, grazie alla piattaforma OFM, possano essere trasferiti sul campo in modo uniforme. L'obiettivo è supportare i soci nell'elevare la qualità del servizio e nel migliorare la sicurezza di pazienti, operatori e utenti.

La tecnologia basata sull'acqua ozonizzata è uno dei filoni su cui state lavorando: come funziona e quali risultati sta producendo?

Per CNS l'acqua ozonizzata non è una semplice proposta migliorativa, ma un'innovazione che mira a modificare in modo strutturato l'intero processo di disinfezione. Il percorso parte dall'analisi dei rischi, prosegue con la definizione di procedure operative replicabili e arriva alla misurazione scientifica dell'efficacia. La comunità scientifica nazionale e internazionale ha già prodotto numerose evidenze a supporto di questa tecnologia, riconosciuta da decenni. Le linee guida AMNDO descrivono con precisione concentrazioni, tempi di contatto, modalità operative, norme di sicurezza e smaltimento. Nel caso dell'acqua ozonizzata stabilizzata, dopo l'utilizzo l'acqua ritorna allo stato naturale senza residui chimici. Le applicazioni già in corso in centri di cottura e in reparti ospedalieri, come l'ospedale di Terni e alcune RSA del Veneto, mostrano performance pienamente comparabili, e in alcuni casi superiori, ai prodotti chimici tradizionali, con il vantaggio di una maggiore semplicità operativa.

CNS punta molto sulla prossimità territoriale: come si traduce questo approccio nei servizi, in particolare nelle aree interne?

L'invecchiamento della popolazione e il processo di deospedalizzazione impongono al sistema di ripensare i modelli di assistenza. Cresce la necessità di servizi domiciliari integrati, dalla telemedicina alla teleassistenza. Per questo CNS con il progetto SIATE ha sviluppato un prototipo di piattaforma in



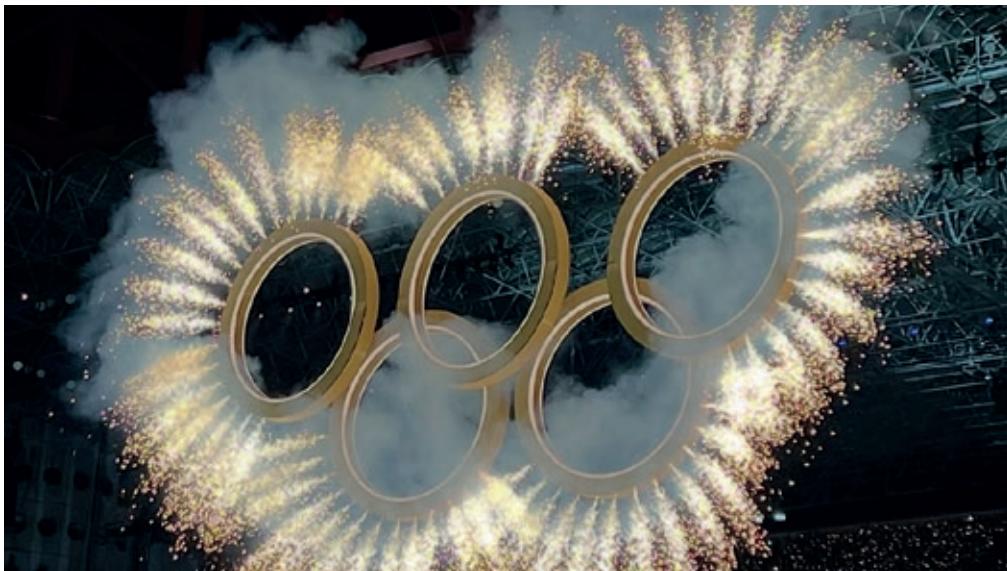
grado di coordinare questo tipo di servizi a livello domiciliare. La filiera cooperativa consente di mettere a sistema competenze diverse: assistenza sanitaria e sociale, multiservizi, ristorazione, manutenzioni e supporto logistico. La piattaforma OFM permette di governare l'intero processo, creando a domicilio condizioni di sicurezza adeguate grazie a sensori ambientali e dispositivi di monitoraggio dei parametri vitali, i cui dati vengono elaborati anche tramite algoritmi sviluppati con il Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche dell'Università di Bologna.

Come immaginate l'evoluzione del rapporto tra tecnologia, sostenibilità e cura nei prossimi anni?

I trend demografici rendono evidente che i modelli tradizionali di cura non sono più sostenibili. Occorre sperimentare nuovi mo-

delli di assistenza che, attraverso l'uso delle tecnologie, garantiscano un buon livello di cura tenendo conto anche dell'impatto generato. Per noi, guardare a nuovi modelli secondo il filtro della sostenibilità significa non poter prescindere da due aspetti: il rispetto della centralità della persona (attorno al quale è stato interamente disegnato il progetto SIATE) e la capacità di misurare, monitorare e rendicontare l'impatto sociale e ambientale generato dai servizi di CNS e delle cooperative socie, ovunque essi vengano erogati. È questo il nuovo obiettivo che stiamo perseguitando con il progetto OFM Impact.

Olimpiadi Invernali 2026 tra sport e ospitalità: opportunità per il turismo italiano



Le Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026 rappresentano molto più di un grande evento sportivo: sono un potente acceleratore per il turismo e per il sistema alberghiero italiano. Un cambiamento che coinvolge hotel, territori e operatori, e che promette di lasciare un'eredità strutturale e culturale oltre il 2026.

di Chiara Calati

Le Olimpiadi Invernali Milano-Cortina hanno registrato presenze in linea con le stime della Fondazione Milano Cortina 2026, che parlavano di oltre un milione di visitatori, con una forte componente internazionale, in particolare da Stati Uniti, Nord Europa e Asia. Milano svolge il ruolo centrale di hub urbano e mediatico, mentre le località alpine ospitano la gran parte delle competizioni sportive, generando una distribuzione territoriale dei flussi senza precedenti, con un incremento significativo delle notti vendute negli alberghi lombardi e veneti nel periodo olimpico. L'effetto non si limita ai giorni delle competizioni: l'interesse globale generato dai Giochi è destinato a produrre ricadute positive anche nei mesi e negli anni successivi.

Il valore economico delle Olimpiadi per turismo e alberghi

Diversi studi, dalla Bocconi a Ca' Foscari a Deloitte, evidenziano come l'impatto economico complessivo delle Olimpiadi Milano-Cortina 2026 sia stimato in oltre 5 miliardi di euro, considerando spesa turistica diretta, investimenti infrastrutturali e indotto. Solo la spesa turistica diretta nelle aree interessate supera i 280 milioni di euro,

mentre il comparto dell'ospitalità, con hotel, ristorazione e servizi, è tra i principali beneficiari. A questo si aggiungono gli investimenti in infrastrutture, mobilità e riqualificazione urbana, che rafforzano l'attrattività delle destinazioni nel medio-lungo periodo. Le Olimpiadi diventano così un volano non solo per il fatturato immediato, ma per il posizionamento competitivo dell'Italia nel turismo internazionale.

Dagli hotel ai pacchetti: il nuovo standard di ospitalità

Uno degli elementi distintivi di Milano-Cortina 2026 è il salto di qualità richiesto all'ospitalità. Non si parla più solo di capacità ricettiva, ma di esperienza integrata. I pacchetti ufficiali di hospitality, gestiti dal provider globale On Location, combinano biglietti per le gare, pernottamenti garantiti, lounge dedicate, servizi di trasporto e proposte enogastronomiche di alto livello. L'obiettivo è offrire un'accoglienza premium, coerente con le aspettative di un pubblico internazionale abituato a grandi eventi sportivi e culturali. Questo approccio innalza implicitamente gli standard anche per il sistema alberghiero tradizionale, spingendo le strutture verso una maggiore qualità del servizio, una crescente attenzione al design e al comfort, l'adozione di pratiche di sostenibilità ambientale certificata, l'ampliamento di competenze linguistiche e l'orientamento all'accoglienza internazionale. Secondo **Emilio Pozzi**, amministratore delegato di On Location Italia, l'obiettivo è trasformare i Giochi in un'esperienza completa, capace di unire sport, cultura e territorio: *«Offriamo a migliaia di visitatori internazionali l'opportunità di vivere un grande evento sportivo e, allo stesso tempo, di scoprire l'eccellenza italiana: dai luoghi alla cucina, dai prodotti locali all'arte dell'accoglienza. Chi viene per le Olimpiadi tornerà in Italia anche in futuro»*, una dichiarazione che sintetizza il senso profondo dell'ospitalità olimpica, distante dal consumo occasionale e orientata alla costruzione di una relazione duratura con il visitatore.

Sostenibilità come standard operativo

Per la prima volta ad una Olimpiade invernale, la sostenibilità ambientale è parte integrante dell'organizzazione e della parte alberghiera. La Fondazione Milano-Cortina 2026 ha promosso iniziative specifiche per sviluppare criteri di sostenibilità applicabili agli hotel coinvolti nell'ospitalità dei Giochi, in linea con standard riconosciuti (come UNI EN ISO 14001, EMAS e l'Ecolabel per il turismo). Il Sustainability, Impact and Legacy Report 2024 della Fondazione ha evidenziato che su quasi 600 hotel contrattualizzati per accogliere soggetti accreditati dei Giochi, 197 strutture hanno risposto a un questionario sulla sostenibilità, 63 hotel sono già certificati secondo questi criteri ambientali e altri 27 hanno avviato il processo di certificazione, dimostrando un impegno crescente verso buone pratiche ambientali. Queste certificazioni implicano misure concrete quali la gestione responsabile delle risorse idriche ed energetiche, la riduzione delle emissioni di gas serra, la gestione sostenibile dei rifiuti, l'uso di prodotti e forniture a basso impatto. La combinazione di certificazioni ambientali e di etichettature volontarie (come l'Ecolabel e iniziative di terze parti) indica che le strutture sono spinte verso livelli di igiene, gestione delle risorse e rispetto delle normative internazionali coerenti con le aspettative dei visitatori globali.

Il ruolo degli albergatori e delle associazioni di categoria

Anche le associazioni di settore, come Federalberghi, sottolineano come la vera sfida non sia solo l'aumento delle presenze, ma la qualità del turismo. Gli albergatori sono chiamati a rispondere a una domanda più esigente, investendo in servizi, formazione e sostenibilità, per garantire affidabilità operativa, flessibilità, capacità di lavorare in rete con territori e operatori. Le associazioni di categoria italiane hanno lavorato in sinergia con la Fondazione Milano-Cortina per predisporre contratti e preparare il sistema ricettivo alle necessità dell'evento. Questo punta a fare dell'Italia un modello di "ospitalità sostenibile e di eccellenza" anche per eventi futuri, consolidando know-how, certificazioni e pratiche di gestione avanzate.

Pulizia, igiene e sicurezza: un obbligo ampliato

La qualità dell'esperienza di soggiorno si basa oggi anche su criteri altissimi di pulizia e igiene. I protocolli di igiene non si limitano



ai requisiti di legge, ma includono pratiche di pulizia rigorose e trasparenti, gestione di detergenti eco-compatibili, purificazione dell'aria negli spazi comuni e controllo avanzato della qualità degli ambienti. Anche se non esiste un "manuale olimpico" per la pulizia, ATS Milano Città Metropolitana ha diramato un documento di sintesi delle procedure di sanificazione della biancheria e degli arredi per le strutture ricettive, alberghiere e non alberghiere, con 6 punti relativi a pulizia e disinfezione degli ambienti, camere e superfici morbide, gestione della biancheria di camera e bagno, prevenzione e gestione delle infestazioni (cimici dei letti e scabbia), misure per virus respiratori e formazione del personale della struttura ricettiva. L'integrazione con i criteri di sostenibilità e qualità sta portando molte strutture ad adottare sistemi di gestione della qualità certificati e procedure sempre più standardizzate.

Nuovi hotel e adeguamenti delle strutture esistenti

La maggior parte della capacità ricettiva, soprattutto nei centri alpini, è costituita da hotel già esistenti che stanno investendo in upgrading: rinnovo delle camere, miglioramento dei servizi, potenziamento delle aree comuni, formazione del personale. In varie destinazioni si è lavorato per modernizzare edifici già presenti piuttosto che costruire ex novo, massimizzando l'uso dell'esistente e riducendo l'impatto ambientale legato a nuove costruzioni. Milano invece sta vivendo una crescita significativa degli investimenti nel settore alberghiero, in parte legata all'effetto volano delle Olimpiadi Milano Cortina 2026, ma anche a dinamiche anteevento ri-

ferite alla domanda di turismo internazionale, affari e luxury travel. Secondo una stima World Capital Real Estate elaborata per il settore, sarebbero state in fase di realizzazione oltre 1.300 nuove camere alberghiere a Milano, con una quarantina di progetti in corso di sviluppo in città, parte di un totale stimato di quasi 24.000 camere nuove attese entro il 2026, se si include anche l'extraurbano. A Milano l'offerta alberghiera si è arricchita e riqualificata, con nuove aperture con servizi pensati per delegazioni, media e staff tecnico, tecnologie smart, spazi per lavorare e aree wellness. Queste strutture sono state concepite *anche* per cogliere la domanda turistica del contesto urbano post-evento e mostrano come la città stia accogliendo investimenti mirati nel segmento alberghiero superiore e di design, pensati per un posizionamento forte nel medio termine.

Un laboratorio per il futuro dell'ospitalità italiana

Milano-Cortina 2026 si configura così come un laboratorio di trasformazione per il turismo e gli alberghi italiani. Le Olimpiadi non sono solo un evento da gestire, ma un'occasione per alzare l'asticella e ripensare l'accoglienza in chiave internazionale. Servizi migliorati, competenze professionali elevate e sistemi di sostenibilità consolidati sono destinati a restare, facendo dell'Italia, e in particolare di Milano e delle destinazioni alpine, un riferimento per eventi globali e turismo esperienziale avanzato. Gli operatori sono convinti che se questa spinta verrà capitalizzata, il settore alberghiero e turistico potrà uscire dai Giochi non solo più ricco, ma soprattutto più forte, moderno e competitivo.

LAVANDERIA E OSPITALITÀ: QUANDO ESTERNALIZZARE CONVIENE

**Fabrizio Trivella,
Presidente della sezione
Turismo di Assosistema
e titolare della
lavanderia industriale
La Roncaiola, ci guida
attraverso i vantaggi
dell'esternalizzazione:
dalla riduzione dei costi
e degli investimenti al
miglioramento della
tracciabilità e della
qualità igienica dei
tessuti.**

dalla Redazione



Fabrizio Trivella
Presidente della sezione Turismo di Assosistema e titolare della lavanderia industriale La Roncaiola



La Roncaiola srl è una lavanderia industriale che effettua servizio di noleggio e lavaggio di biancheria piana e abiti da lavoro per alberghi, ristoranti e comunità. L'azienda impiega attualmente circa 40 addetti e opera principalmente nelle province di Sondrio, Como, Lecco e Milano. La sede operativa è a Talamona (SO), in Valtellina, in un capannone di circa 3500 mq attrezzato con moderne tecnologie per il lavaggio industriale, con una capacità produttiva di circa 100 quintali di biancheria per turno di lavoro. Per garantire la qualità microbiologica dei tessuti trattati, la direzione aziendale ha deciso di certificare la propria attività di lavanderia secondo la norma UNI EN 14065:2016 “Tessili trattati in lavanderie – Sistema di controllo della

biocontaminazione”, secondo le Linee guida di Assosistema, certificazione conseguita nel 2012. Dalla qualità dei tessuti alla sostenibilità, **Fabrizio Trivella** ci spiega perché affidarsi a servizi specializzati.

Decidere se occuparsi della lavanderia in autonomia o affidarsi a un servizio esterno rappresenta un nodo critico per molte strutture alberghiere. Dal suo punto di vista, quali sono i principali vantaggi dell'esternalizzazione? “Facendo una valutazione strettamente di opportunità imprenditoriale, ritengo che la sanificazione della biancheria rappresenti un servizio complesso, essenziale e strategico per l'attività ricettiva, ma che non rientra nel co-



siddetto “core business” dell’hotel. Il primo vantaggio dell’esternalizzazione è quello di alleggerirsi di incombenze complesse per potersi focalizzare sull’ospitalità e l’attenzione al cliente. Ulteriore vantaggio, sicuramente discriminante, è il costo. Se facessimo un raffronto economico a pari condizioni sulla gestione del servizio biancheria per un hotel, confrontando a pari condizioni i costi interni rispetto ad un servizio esternalizzato, avremmo evidenza dell’effettivo risparmio che si può conseguire affidandosi ad un fornitore esterno. Quando dico “a pari condizioni” intendo che devono essere considerati tutti i costi diretti e indiretti imputabili alla lavanderia, scorporando dai costi totali aziendali energia, personale, ammortamento, ecc...“

La qualità e l’igiene dei tessuti sono aspetti cruciali per l’ospitalità. Che garanzie offre una lavanderia industriale certificata come La Roncaiola rispetto a una gestione interna?

“Una lavanderia industriale strutturata e certificata applica dei processi di lavaggio adeguati a tipologia e destinazione d’uso dei tessili, ma soprattutto monitorati, quindi con la garanzia di ripetibilità, in particolare in ottica di controllo della biocontaminazione. Obiettivo molto difficile da conseguire in piccole lavanderie interne, dove il personale è dedicato a più mansioni e la gestione della biancheria rappresenta solo una piccola (ma complessa) parte dell’attività aziendale.”

Il vostro servizio comprende il noleggio della biancheria oltre al lavaggio. In che modo questa formula aiuta gli hotel a ridurre costi, investimenti e complessità operative?

“Per noi del settore è naturale considerare la biancheria come un cespote aziendale, un bene soggetto a deterioramento e quindi a rimpiazzo, concetto non intuitivo e non facile da quantificare economicamente. Il noleggio permette alle strutture ricettive di ridurre drasticamente l’investimento iniziale in biancheria, spalmandone il costo su un contratto pluriennale. Ci sono poi delle ulteriori economie dovute alla semplificazione dei processi interni (ufficio acquisti, gestione guardaroba, manutenzioni, personale, ecc..), a loro volta di

difficile quantificazione ma che possono fare la differenza. In molti casi una telefonata alla lavanderia, specialmente in una situazione di emergenza, può risolvere il problema di mancanza di biancheria che, con una gestione interna, potrebbe essere molto più complessa.”

Nei vostri processi aziendali applicate tecnologie di tracciabilità dei capi tramite QR code e microchip Rfid. Quali benefici concreti porta agli hotel?

“La tracciabilità, per quanto oggi sia una tecnologia consolidata, a livello di applicazione non è ancora del tutto matura nel settore. Possiamo affermare che esistono i mezzi tecnologici, ma c’è ancora margine di miglioramento sull’applicazione pratica, dovuta alla corretta gestione di tutti i flussi di informazione. Come Assosistema stiamo lavorando anche su questo aspetto. Sicuramente a livello statistico la

di un hotel, come di qualsiasi azienda, dipende non solo dai suoi processi interni ma anche dai fornitori da cui si approvvigiona. Concetto che si applica perfettamente alla sostenibilità ambientale. Per fare un esempio pratico, se per un lavaggio tradizionale servono almeno 15 litri di acqua per kilo di biancheria, una lavanderia industriale lava con meno di 8 litri, potendosi spingere fino a 4 litri per kilo. Questo vuol dire che, rispetto ad una gestione interna, può facilmente dimezzare i consumi di acqua, energia e prodotti chimici imputabili all’attività del proprio cliente. Ne consegue che l’albergo che intende fare della propria prestazione ambientale un elemento di comunicazione e marketing dovrebbe legarsi a fornitori che condividono la stessa filosofia, ma soprattutto la applicano e la dimostrano, con certificazioni riconosciute a livello internazionale, come ISO 14001 e EMAS”.

no-Cortina 2026, che opportunità ha dato un impegno di questa portata?

“La nostra azienda si trova al centro della Valtellina, territorio in cui si sono svolte le principali gare olimpiche sulla neve. La rilevanza è stata tale che il toponimo “Valtellina” è diventato un brand commerciale per il marketing territoriale. Noi siamo stati coinvolti nel supportare i nostri clienti, alberghi e ristoranti, che operano nelle località dove si sono svolte le gare, Bormio e Livigno in primis. Siamo inoltre fornitori di due strutture di alloggio private dedicate nel periodo dei giochi appositamente per ospitare le forze dell’ordine che si sono alternate sul territorio per garantire la sicurezza, con una capienza totale di circa 500 posti letto. È normale per noi gestire picchi di lavoro dovuti all’aumento di presenze durante i week end di vacanza, in cui l'affluenza verso le località dell'alta Val-



tracciabilità fornisce informazioni chiave per migliorare la qualità del servizio sia in termini di efficienza operativa che di selezione del prodotto. Conoscere la vita di un capo di biancheria ci permette di capire l’effettiva durata che non è semplicemente l’età ma il numero e la tipologia dei lavaggi a cui è stato sottoposto, i clienti ai quali è stata noleggiata e l’eventuale insorgenza di problemi durante la vita utile.”

Sostenibilità ambientale ed efficienza energetica sono temi sempre più importanti per il settore alberghiero. In che modo affidarsi a una lavanderia strutturata come la vostra può contribuire agli obiettivi green degli hotel?

“Come Associazione di categoria siamo orientati a ragionare in termini di sistema; in quest’ottica è evidente che il risultato finale non è legato alla prestazione del singolo operatore ma della filiera produttiva in cui questo operatore si inserisce. La performance ambientale

Guardando alla vostra lunga esperienza al fianco di alberghi di diverse dimensioni, quali consigli si sente di dare a un hotel che sta valutando oggi il passaggio a un servizio di lavanderia esternalizzato?

“Senza voler dare suggerimenti scontati, la scelta del fornitore è un aspetto cruciale in tutti gli ambiti economici, nel senso che cliente e fornitore devono condividere un percorso, con strategie e obiettivi comuni. I parametri di valutazione non possono essere unicamente la vicinanza o il prezzo, ma vanno valutati aspetti come la solidità finanziaria, la conformità normativa e l’affidabilità operativa. Una mancata consegna della biancheria potrebbe comportare a una mancata vendita, così come una cattiva recensione per biancheria inadeguata determina un danno di immagine. Anche questi sono aspetti da non trascurare”.

La Roncailola si trova sul territorio coinvolto dai Giochi Olimpici Mila-

tellina cresce enormemente. Per quest’anno ci aspettiamo un carico di lavoro elevato e prolungato nel tempo, per coprire non solo l’evento olimpico (dal 6 al 22 febbraio 2026) ma anche il periodo di preparazione e seguenti in cui si svolgeranno le Paraolimpiadi (dal 6 al 15 marzo 2026).

L’alta Valtellina si trasformerà nella più grande zona a traffico limitato mai realizzata, per gestire i flussi di atleti, squadre e spettatori, garantendo contemporaneamente la sicurezza e i servizi di base (tra cui la lavanderia). Siamo fiduciosi in un ottimo risultato, che a livello di immagine riposizionerà il nostro territorio nel panorama turistico internazionale”.



sicurezza
cucina
GARANTITA



sanificazione degli impianti aeraulici
entasys.it - info@entasys.it



protocolli
aria
PROTETTA

LEGIONELLA: una sfida sanitaria per le Olimpiadi Milano-Cortina 2026



In occasione dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali di Milano-Cortina 2026, la sanità pubblica ha accelerato sul fronte della prevenzione. I casi di legionellosi emersi a Milano e in altre aree della Lombardia hanno riportato l'attenzione su un rischio silenzioso ma potenzialmente grave, soprattutto in contesti ad alta densità turistica. ATS, Comuni e operatori del settore ricettivo sono stati chiamati a un impegno straordinario, in particolare gli alberghi e le strutture dedicate ad atleti, delegazioni e visitatori.

di Chiara Calati

Il decreto legionella 2025: una svolta normativa

Il nuovo *Decreto Legislativo Legionella n.102/2025*, entrato in vigore il 19 luglio 2025, rende obbligatorio il controllo della Legionella in tutte le strutture collettive (hotel, RSA, ospedali, scuole, mense, ecc.), trasformando le precedenti raccomandazioni in veri obblighi di legge, con sanzioni severe per l'inadempimento. Il provvedimento rappresenta uno snodo fondamentale nel rafforzamento della prevenzione, introducendo un approccio più stringente e sistematico, superando definitivamente la logica dell'intervento occasionale, per affermare quella della gestione continuativa del rischio. Il testo, che integra

e corregge il D.Lgs. 18/2023 sulla qualità delle acque, introduce il Piano di Sicurezza dell'Acqua (PSA) e la figura del Responsabile della Gestione Idrica (GIDI). Il decreto ribadisce la centralità della valutazione del rischio legionella come documento dinamico, da aggiornare periodicamente in funzione delle caratteristiche degli impianti e delle modalità operative adottate. Viene inoltre rafforzata la responsabilità diretta del gestore, chiamato non solo a redigere o aggiornare il documento di valutazione del rischio, ad eseguire analisi dell'acqua periodiche affidandosi a laboratori accreditati, a predisporre piani di bonifica e manutenzione, ma anche a dimostrare la loro concreta applicazione, oltre a formare

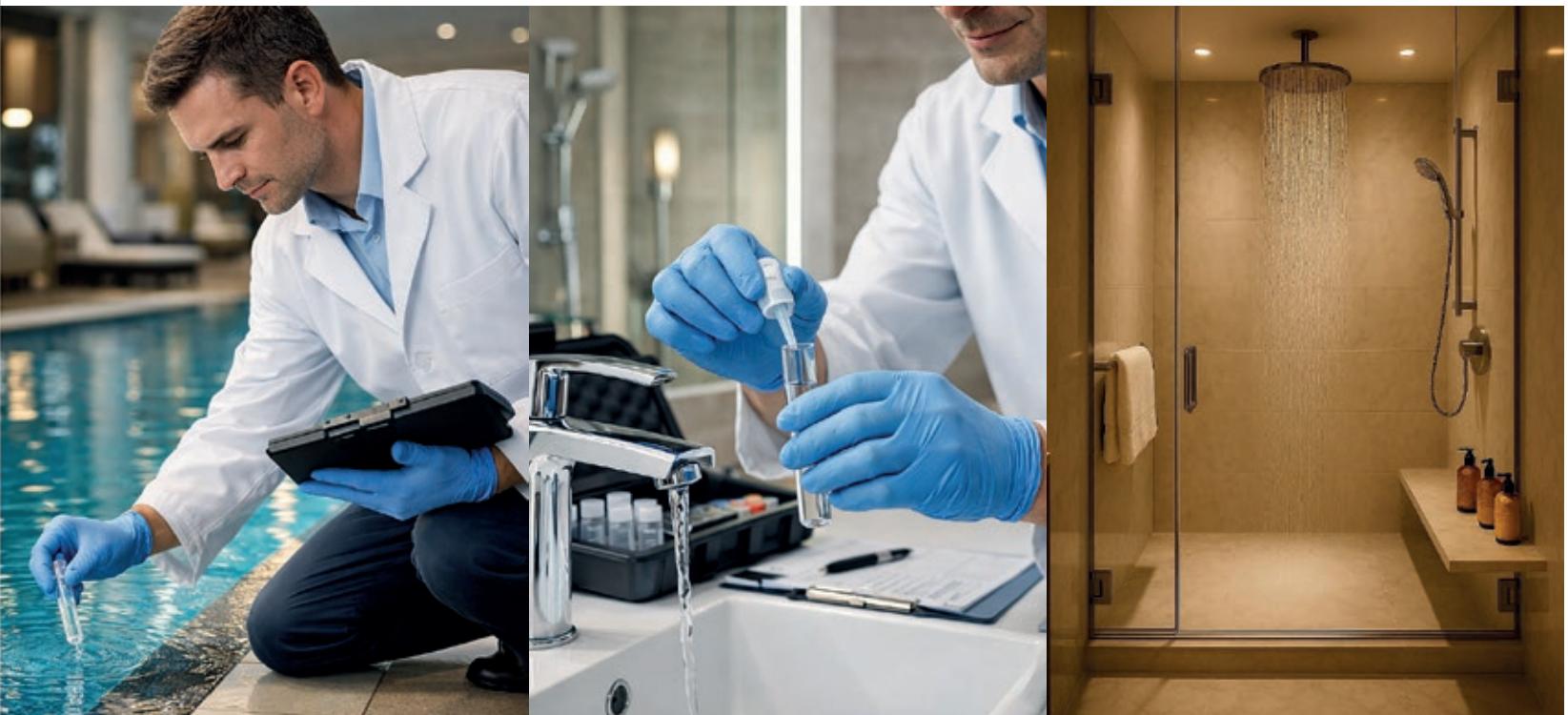
correttamente il personale tecnico dedicato. Un aspetto centrale riguarda la tracciabilità: registri di pulizia, schede di intervento, programmi di sanificazione e risultati dei campionamenti devono essere conservati, aggiornati e resi disponibili in caso di controllo. In questo quadro, la pulizia diventa un atto tecnico, gestionale e documentale, non più delegabile a pratiche informali o non strutturate.

Milano, i casi di cronaca e l'effetto Olimpiadi

I casi di legionellosi registrati a novembre 2025 a Milano, con focolai in ambito urbano e un'intensa attività di indagine da parte di ATS, hanno contribuito ad alzare ulteriormente il livello di attenzione. Pur non essendo

hanno rappresentato non solo una sfida organizzativa e infrastrutturale, ma anche un banco di prova cruciale per la sanità pubblica. L'arrivo di tanti visitatori, concentrati in un arco temporale ristretto e in territori a forte vocazione turistica, ha imposto un livello di attenzione straordinario sulla salubrità degli ambienti di vita e di soggiorno. In questo contesto, la prevenzione della legionellosi ha assunto un ruolo centrale, intensificando indagini epidemiologiche e interventi di bonifica coordinati da ATS insieme ai Comuni e ai gestori delle reti idriche. Proprio l'esperienza maturata nella gestione dei casi verificatisi nel territorio lombardo ha rafforzato la consapevolezza che il rischio legionella non può essere affrontato in modo episodico, ma

Olimpico Locale di ATS della Montagna ha individuato una serie di ambiti prioritari di intervento, tra cui la prevenzione e il controllo della legionella e dell'igiene pubblica, la sorveglianza delle malattie infettive, il controllo della qualità delle acque potabili, la sicurezza sanitaria nei luoghi di lavoro, la sicurezza alimentare e veterinaria. A supporto di queste attività, ATS ha istituito un Tavolo di Coordinamento Giochi Olimpici e Paralimpici, che coinvolge diversi servizi interni, Igiene e Sanità Pubblica, Prevenzione, Ambiente, Accreditamento, Comunicazione, con l'obiettivo di garantire un'attuazione coerente e tempestiva delle misure previste, anche in caso di emergenze sanitarie o ambientali.



collegati direttamente alle strutture alberghiere, questi episodi hanno evidenziato quanto il rischio legionella sia trasversale e quanto sia fondamentale un approccio preventivo sistematico. In occasione delle Olimpiadi, l'effetto è stato duplice: da un lato un rafforzamento dei controlli e delle azioni di prevenzione, dall'altro una crescente consapevolezza tra gli operatori del settore ricettivo, chiamati a tutelare non solo la salute degli ospiti, ma anche l'immagine internazionale del territorio.

La pulizia e la prevenzione in alberghi e strutture ricettive sotto la lente dei controlli

Le Olimpiadi invernali Milano-Cortina 2026

richiede una strategia strutturata, preventiva e continuativa, soprattutto nello svolgimento di un evento globale che porta l'Italia sotto i riflettori internazionali.

Una strategia integrata nei Piani Olimpici Locali di ATS

Per rispondere a questa sfida, le ATS coinvolte, in particolare ATS della Montagna e ATS Città Metropolitana di Milano, hanno predisposto specifici Piani Olimpici Locali di sanità pubblica, inseriti nella più ampia programmazione regionale e sviluppati in collaborazione con i Dipartimenti di Prevenzione e le istituzioni di Lombardia, Veneto e Province autonome. Nel dettaglio, il Piano

La vigilanza intensificata

Uno dei pilastri dell'azione delle ATS coinvolte ha riguardato le strutture turistico-ricettive, e in particolare gli alberghi, considerati luoghi sensibili per il rischio legionella a causa della complessità degli impianti idrici e dell'alternanza dei flussi di ospiti. Attraverso comunicazioni ufficiali indirizzate agli operatori turistici e alle associazioni di categoria, ATS della Montagna, il territorio più impattato dalla presenza dei Giochi Olimpici, ha formalmente invitato a un'intensificazione dei controlli igienico-sanitari in relazione all'aumento dei flussi di visitatori. Le indicazioni operative rivolte ai gestori sono state puntuali e articolate, in ottemperanza



al nuovo decreto legionella: dalla revisione e aggiornamento della valutazione del rischio alla manutenzione degli impianti, dalla gestione delle temperature dell'acqua alla pulizia periodica di serbatoi e tubazioni, fino agli autocontrolli microbiologici e all'adozione tempestiva di misure correttive in caso di positività. Il Piano Olimpico Locale ha previsto inoltre un rafforzamento significativo delle attività ispettive. Nel solo territorio di Bormio e Livigno, ad esempio, i sopralluoghi programmati sono passati dai 46 controlli effettuati nel 2024 al 10% delle strutture ricettive presenti nel 2025, con ulteriori verifiche concentrate nei primi mesi del 2026. Particolare attenzione è stata riservata agli alberghi di questi due Comuni, sede di atleti, staff e visitatori.

Pulizia, manutenzione e prevenzione: il cuore operativo della sicurezza sanitaria

Nel quadro delle misure messe in campo per Milano-Cortina 2026, ma che resteranno un paradigma anche per il futuro, il tema della pulizia degli impianti, spesso percepito come attività ordinaria, ha assunto una valenza strategica. La prevenzione della legionellosi, infatti, non si può limitare ai controlli analitici o ai campionamenti microbiologici, ma deve fondarsi su una gestione quotidiana rigorosa degli impianti idrici e dei sistemi di distribuzione dell'acqua. Le ATS coinvolte hanno richiamato con forza l'attenzione sulla necessità di procedure di pulizia strutturate, documentate e verificabili, che comprendano lo spurgo periodico dei punti

terminali, la rimozione dei sedimenti dai serbatoi, la sanificazione programmata di docce e rompigetto, nonché la corretta gestione dei periodi di inattività delle camere o delle intere strutture. È proprio in questi momenti, infatti, che il ristagno dell'acqua può favorire la proliferazione del batterio. Nelle comunicazioni istituzionali diffuse ai Comuni e alle Associazioni di Categoria, ATS ha sottolineato come *'la corretta manutenzione e pulizia degli impianti rappresenta la prima e più efficace misura di prevenzione del rischio legionellosi'*, ribadendo che i controlli analitici devono essere considerati strumenti di verifica e non un'alternativa alla gestione preventiva.

I controlli ATS dalla verifica dei campioni alla valutazione delle procedure

L'attività di vigilanza programmata per il biennio 2025-2026 non si è limitata alla verifica documentale o ai campionamenti di laboratorio. Durante i sopralluoghi nelle strutture alberghiere e ricettive, i tecnici ATS sono stati chiamati a valutare anche l'organizzazione delle attività di bonifica, pulizia e manutenzione, la formazione del personale addetto e la coerenza tra quanto dichiarato nei documenti di valutazione del rischio e quanto effettivamente applicato nella pratica quotidiana. In questo senso, la prevenzione della legionella ha assunto il ruolo di indicatore trasversale della qualità gestionale della struttura. Registri di manutenzione aggiornati, protocolli di bonifica e pulizia chiari e personale formato non sono più meri adempimenti, ma elementi centrali

del sistema di tutela della salute pubblica. Particolare attenzione è stata riservata, e lo sarà in futuro, alle strutture dotate di spa, piscine, vasche idromassaggio e centri benessere, dove la complessità degli impianti e la presenza di aerosol aumentano il rischio potenziale. Qui, i piani di bonifica e manutenzione assumono il valore di un vero e proprio presidio sanitario permanente.

L'evoluzione del sistema di hospitality e la cultura della prevenzione oltre la norma

Per il settore alberghiero e ricettivo, il comitato disposto tra decreto legionella 2025 e Piani Olimpici Locali ha segnato un cambio di passo. Da questo momento in poi l'attenzione non si focalizza soltanto sul rispettare una norma, ma sull'adozione di una vera e propria cultura della prevenzione, in cui analisi dell'acqua, pulizia e manutenzione degli impianti diventano parte integrante della qualità dell'offerta turistica. Le associazioni di categoria hanno più volte richiamato i propri associati alla necessità di investire in formazione, aggiornamento e procedure strutturate, anche in considerazione dell'esposizione mediatica internazionale che i Giochi hanno comportato. In questo contesto, la prevenzione della legionella è diventata anche una questione di reputazione, fiducia e competitività del sistema turistico, destinata a durare nel tempo, oltre l'evento olimpico.

La legacy dei Giochi: standard più alti anche dopo il 2026

L'attenzione straordinaria posta oggi sugli impianti e sulla prevenzione del rischio legionella non è destinata a esaurirsi con la conclusione dei Giochi. Uno degli obiettivi dichiarati dei Piani Olimpici Locali è infatti quello di lasciare in eredità standard più elevati di sicurezza sanitaria, capaci di tutelare residenti e turisti anche nel lungo periodo. In questa prospettiva, Milano-Cortina 2026 si è configurato come un laboratorio avanzato di sanità pubblica applicata, dove la prevenzione si è rivelata il risultato della combinazione di procedure di pulizia e manutenzione rigorose, con controlli puntuali, oltre ad una collaborazione costante tra istituzioni e operatori. Una sfida silenziosa, ma decisiva, per il successo dei Giochi, per la credibilità del sistema turistico italiano e per la sua attrattivita nel futuro.



Con RFC INSIEME PER pulire SENZA inquinare



tersano



TRASPARENZA SALARIALE: LA SVOLTA UE PER IL SETTORE DEI SERVIZI

**La Direttiva 2023/970
entrerà in vigore
entro il 7 giugno 2026,
imponendo maggiore
chiarezza e equità
nelle retribuzioni e
ridefinendo le pratiche di
gestione del personale.**

di Giuseppe Fusto



Nel settore dei servizi, della ristorazione, del turismo, della logistica e delle pulizie, la trasparenza salariale tocca corde particolarmente sensibili. Non si tratta di un semplice adempimento burocratico, ma di un vero e proprio cambio di paradigma nel modo di intendere la gestione del personale, la comunicazione interna e la cultura d'impresa. In questi comparti, dove il numero di addetti è elevato e la differenziazione retributiva è ampia, la normativa può diventare un'occasione per ripensare i sistemi premianti, la comunicazione interna e la per-

cezione del valore del lavoro. Il 7 giugno 2026, infatti, è previsto il termine per il recepimento della Direttiva Europea n. 970/2023, nata per garantire l'equiparazione retributiva tra donne e uomini a parità di lavoro, ma foriera di notevoli implicazioni che possono spingersi ben oltre. La trasparenza, infatti, non riguarda solo il confronto uomo-donna, ma la chiarezza sui compensi tra tutti i colleghi che svolgono mansioni equivalenti.

Le previsioni della Direttiva

Stringente, a tale proposito, l'articolo 14 che prevede, in particolare, che gli Stati membri provvedano affinché tutti i lavoratori che si ritengono lesi dalla mancata applicazione del principio della parità di retribuzione possano disporre di procedimenti giudiziari finalizzati all'applicazione dei diritti e degli obblighi connessi al principio. Tali procedimenti dovranno essere facilmente accessibili ai lavoratori e a chi agisce per loro conto, anche dopo la cessazione del rapporto.

I doveri delle aziende

Le aziende dovranno giustificare le differenze salariali basandosi su criteri oggettivi. Ciò avrà un impatto diretto sulla gestione del personale, sulla comunicazione interna e, in un'ottica di più ampio respiro, sulla reputazione. La

Gli obblighi principali per le aziende

La Direttiva introduce una serie di adempimenti concreti che le aziende operanti negli Stati membri, Italia compresa, dovranno recepire e, nel dettaglio, tra i principali:

Informazione in fase di assunzione: i candidati devono conoscere la retribuzione iniziale o la fascia salariale prevista per la posizione;

Criteri trasparenti di progressione: le aziende devono definire e comunicare i criteri che regolano avanzamenti e aumenti salariali;

Divieto di riservatezza retributiva: i lavoratori hanno diritto di condividere e discutere informazioni sulla propria retribuzione;

Report obbligatorio sul gender pay gap: per le imprese sopra la soglia occupazionale definita dalla norma, sarà obbligatoria la pubblicazione dei dati sul divario retributivo di genere;

Azioni correttive: in caso di scostamenti significativi, l'azienda dovrà adottare piani di adeguamento.

questione riguarda molto da vicino il settore dei servizi, del turismo e della ristorazione, che oltre a operare in un settore ad altissima intensità di manodopera occupano un'alta percentuale di lavoratrici donne: si tratta dunque di un tema da seguire con la massima attenzione e senza superficialità di sorta.



Adattarsi a nuovi standard

Non parliamo infatti di un mero adempimento burocratico, ma di una nuova filosofia di gestione del personale, per cui le imprese dovranno adattarsi a nuovi standard di operatività. Innanzitutto, una selezione trasparente: già dal colloquio, i candidati avranno il diritto di conoscere la fascia retributiva prevista. Poi carriere chiare: i criteri per ottenere aumenti o promozioni dovranno essere pubblici e oggettivi. Addio, inoltre, al cosiddetto "segreto salariale": i dipendenti saranno liberi di discutere tra loro del proprio stipendio nella massima trasparenza. A ciò si aggiungono l'obbligo di reportistica e quello di intervento: se dai dati emergessero squilibri ingiustificati, si dovrà intervenire con piani di correzione immediati.

Attenzione ai settori labour intensive

Per i settori con molti dipendenti la sfida è più complessa e più urgente. Qui, rivedere i sistemi premianti e mappare correttamente i ruoli è fondamentale per non farsi trovare impreparati. Non ci si può improvvisare: adeguarsi richiede un lavoro di squadra che coinvolga tutti i reparti, dalla direzione alle risorse umane all'ufficio legale. Tra le operazioni da compiere con maggiore urgenza: mappare con precisione i ruoli aziendali; valutare oggettivamente

le mansioni; costruire una politica retributiva solida e facile da comunicare. Iniziare a farlo subito significa non farsi trovare impreparati...

Pesante regime sanzionatorio

La direttiva inoltre riserva un ruolo importante anche ad associazioni, organizzazioni e rappresentanti dei lavoratori che potranno agire a sostegno di presunte vittime di una violazione. L'articolo 23, peraltro, stabilisce le linee guida per il regime sanzionatorio che ogni Stato membro dovrà adottare. Si prevedono sanzioni che siano efficaci, proporzionate e dissuasive, con un monitoraggio stretto da parte della Commissione Europea: gli Stati dovranno comunicare tempestivamente le leggi nazionali adottate e ogni loro successiva modifica.

Tolleranza zero

In aggiunta, il legislatore europeo pone un accent particolare sulla ripetizione delle violazioni. Qualora un'azienda persista nel non garantire la parità retributiva o nel negare la trasparenza, gli Stati dovranno prevedere sanzioni specifiche e ancora più severe per garantire un reale effetto deterrente. Inoltre, il Considerando 55 fornisce indicazioni molto chiare su come potrebbero essere strutturate le sanzioni pecuniarie e i disincentivi: si ipotizza, fra l'altro, l'esclusione dai benefici e incentivi e dai bandi di gara della PA.

Le opportunità per chi si muove per tempo

Oltre all'aspetto normativo, la trasparenza salariale rappresenta una grande opportunità competitiva per le imprese che scelgono di anticipare i tempi.

1. Miglioramento della reputazione aziendale: le aziende trasparenti attraggono più facilmente talenti, investitori e clienti sensibili ai temi ESG;
2. Clima interno e fiducia: una comunicazione chiara sui criteri retributivi riduce conflitti e percezioni di ingiustizia migliorando il clima aziendale. Un migliore clima aziendale garantisce una maggiore produttività;
3. Parità come leva strategica: la valorizzazione del merito e delle competenze sostuisce la negoziazione individuale opaca;
4. Efficienza organizzativa: l'analisi dei dati retributivi consente di individuare inefficienze e squilibri anche economici;
5. Innovazione culturale: la trasparenza salariale stimola un nuovo linguaggio di leadership basato su fiducia, equità e responsabilità condivisa.

Il libro

Trasparenza Salariale: Obbligo o Opportunità?

di Sabrina Testori e Paolo De Bernardi



Sabrina Testori - Paolo De Bernardi

Trasparenza Salariale: Obbligo o Opportunità?

**Guida alla Direttiva EU 2023/970
sulla equità e trasparenza retributiva**

Con la prefazione dell'Avv. Paola Polliani, il volume è una guida operativa, che accompagna le imprese passo dopo passo nel percorso verso la trasparenza salariale. Contiene checklist di autovalutazione, domande e risposte, casi pratici e spunti di riflessione su fiducia, equità e sostenibilità. Un testo molto pratico e funzionale scritto da due consulenti specializzati sulla materia e pensato per HR, manager e imprenditori che vogliono trasformare un vincolo in opportunità di crescita culturale e reputazionale. Acquistabile direttamente su Amazon: <https://amzn.eu/d/gEA5HB7>

PULIZIE ALLA SFIDA DELL'ALTA AFFLUENZA

In un mercato alberghiero che sta cambiando, le cosiddette “aree comuni” (hall, spazi sosta, bar, ascensori, corridoi, ecc.) sono sempre più importanti. Non si tratta solo del primo “biglietto da visita” della struttura, ma di zone sempre più varie e frequentate da ospiti, clienti e visitatori giustamente esigenti. È una “partita” in cui, come sempre, la pulizia gioca un ruolo essenziale.

di Simone Finotti

Il core business di un hotel è vendere camere, e su questo non ci piove. Un'altra certezza, però, è che il mercato del settore sta rapidamente mutando pelle, e le strutture alberghiere che vogliono stare al passo con i tempi si stanno trasformando in un'ottica di ampliamento dei servizi offerti.

Area cruciali ad alta frequentazione

In questo scenario le cosiddette “aree comuni” (dalla hall ai corridoi, dagli ascensori ai bagni aperti al pubblico, senza escludere le aree di passaggio, il bar, gli spazi per la sosta e l'attesa, ma anche il food & beverage, le sale conferenze e così via) assumono un ruolo sempre meno marginale non solo nei confronti degli ospiti, ma anche di clienti esterni che - capita sempre più spesso - decidono di usufruire di alcuni particolari servizi offerti dall'hotel (pensiamo ad esempio a eventi, conferenze, spa, palestre, eccetera). Primissimo biglietto da visita per ogni struttura ricettiva, le aree comuni sono zone sempre più varie tipologicamente e strutturalmente, in cui si sta sempre di più e che, pertanto, devono essere fatte oggetto di grande attenzione anche in chiave di igiene e pulizia.

Una sfida stimolante

La loro gestione rappresenta una delle sfide operative più complesse nell'attuale organizzazione dell'ospitalità. Non semplici zone di

transito, ma “connettivi” essenziali fra le varie parti dell'hotel, sono il luogo dove si forma la prima impressione e dove l'immagine del brand viene messa alla prova in ogni momento. Inutile ripetere che in un mercato globale in cui la reputazione online può essere influenzata da ogni singolo dettaglio, la pulizia di questi ambienti non può essere considerata una mera attività di routine, ma deve essere elevata a pilastro strategico della qualità e del benessere complessivi. E se è vero, come dice-



va **Oscar Wilde**, che “non c'è una seconda occasione per fare una prima buona impressione”, fatevi i vostri conti...

Le criticità nei momenti “di picco”

Ma entriamo nel vivo: il primo aspetto sfidante risiede nella natura intrinsecamente dinamica di questi spazi, molto vari e soggetti a flussi umani spesso imprevedibili di persone con aspettative, necessità, ma anche culture





e approcci all'igiene completamente differenti. Le maggiori criticità, naturalmente, emergono nei momenti di alta affluenza, tipici dei processi di check-in e check-out, dell'arrivo di delegazioni congressuali o dei picchi stagionali. In queste fasi il volume di persone che attraversano o fruiscono degli spazi comuni può crescere in modo esponenziale anche solo in pochi minuti. Le sale che fino a un istante prima erano vuote improvvisamente si ritrovano gremite, con il conseguente rapido accumulo di sporco, impronte sulle superfici lucide, polvere portata dall'esterno, rifiuti nei contenitori. Per non parlare dei possibili agenti patogeni, che rappresentano un rischio per la salute di tutti.

Housekeeping sotto pressione

È qui che il reparto di *housekeeping* viene messo maggiormente sotto pressione, e che ci vuole per forza un cambio di approccio radicale: infatti può essere che una gestione tradizionale, basata su turni rigidi e orari prestabiliti, si riveli inadeguata a fronte della fluidità delle dinamiche alberghiere moderne. Un problema, peraltro, di cui abbiamo già parlato in diverse occasioni proprio su queste pagine. Serve, come spesso in questi casi, un approccio proattivo, flessibile e capillarmente organizzato, capace di trasformare la pulizia in un processo fluido che si adatta ai ritmi degli ospiti senza perdere la sua discrezione, fondamentale in hotel: un buon servizio, infatti, non dovrà mai diventare invasivo o risultare fonte di disturbo e disagio.

Serve un cambio di approccio

Per ottenere questo risultato diventa essenziale la pianificazione dinamica delle risorse umane. Qui la palla passa all'organizzazione del lavoro: non è più possibile pensare a una squadra di pulizia che operi ad esempio solo nelle ore notturne o al mattino presto; occorre invece una distribuzione strategica del personale che preveda presidi fissi o rinforzi proprio durante i momenti di massimo carico, e ciò richiede una sinergia totale tra i diversi reparti della struttura.

Makita[®]

CLEANERS

MASSIMA ASPIRAZIONE ERGONOMIA EVOLUTA

Aspiratore a zaino
VC011GZ

25 / 55 / 110 / 195 W

Potenza di aspirazione

2,4 m³/min

Flusso d'aria max

6 l

Capacità sacchetto carta

HEPA
filter



XGT
40V Li-ion max

Makita propone una gamma professionale di aspiratori tecnologicamente evoluti, dotati dei più sofisticati sistemi per ottimizzare i tempi di lavoro e ridurre l'impatto ambientale. Soluzioni ergonomiche e silenziose, con filtri HEPA, classe L-M-H e motori brushless, dotati di accessori che consentono la massima versatilità di utilizzo presso hotel e altre strutture ricettive.



Makita

www.makita.it

Essenziali le sinergie tra i reparti

In questo “lavoro di squadra” ciascuno deve fare la sua parte: la reception deve agire come una sorta di “centro di comando”, comunicando tempestivamente a chi coordina il reparto housekeeping (la governante o un suo omologo, per intenderci) l'imminente arrivo di un “picco” di visitatori o lo svolgimento di un evento speciale in una delle sale comuni. Solo attraverso un'efficace comunicazione interna, infatti, è possibile organizzare il lavoro in maniera realmente risolutiva.

Tecnica e velocità

Non basta: in tali contesti di alto stress operativo la tecnica deve necessariamente adattarsi alla velocità del flusso. Non potendo eseguire pulizie di fondo che richiederebbero una gestione complicata e, appunto, invasiva (come ad esempio l'interdizione al transito di am-

camera o eccellente la cucina del ristorante. Come evitare dunque che questi ambienti diventino “l'anello che non tiene”?

Bagni: esercizio di rapidità e precisione

Partiamo innanzitutto da un monitoraggio serrato, soprattutto durante i picchi di affluenza, con frequenze che possono arrivare anche a un controllo ogni venti minuti. Non si tratta solo di igienizzare le superfici, ma di assicurare che la fornitura di consumabili, come sapone, carta e asciugamani, sia sempre completa e che l'aria sia fresca e priva di odori sgradevoli. Ammettiamolo, da ospiti: niente è più antipatico di un accumulo di asciugamani in carta sporchi e bagnati sul pavimento accanto al lavandino, di asciugamani in tessuto usati e stropicciati accanto al rubinetto, oppure di toilette maleodoranti che danno un'idea di incuria totale.



pie aree), chi si occupa di pulizia deve essere pronto ad interventi rapidi e ciclici, e ad una manutenzione costante di altissima precisione. Alcuni esempi? La rimozione istantanea di una macchia sul pavimento in marmo, la lucidatura continua delle pulsantiere negli ascensori e delle maniglie delle porte, il riordino immediato dei divani nella lounge dopo il passaggio di un gruppo. Nulla deve apparire trascurato: in questo senso, l'uso di check-list dedicate diventa strategico per standardizzare i processi e ridurre al minimo le “dimenticanze”.

I bagni, l'anello che non tiene?

Un capitolo a parte meritano i bagni comuni, universalmente riconosciuti come il “punto di rottura” potenziale della qualità percepita (questo vale anche per le camere, come spieghiamo bene nel Focus di questo numero). Un bagno trascurato, anche per un breve lasso di tempo, può compromettere irrimediabilmente il giudizio di un ospite sull'intero hotel, indipendentemente da quanto sia lussuosa la sua

Bisogna intervenire, e farlo subito: ecco perché la gestione di quest'area è un esercizio di rapidità e precisione che richiede operatori esperti e formati per intervenire con discrezione senza perdere in efficacia.

Corridoi e ascensori, la via verso il relax...

Parallelamente, il mantenimento igienico dei corridoi e degli ascensori prevede una sensibilità particolare legata al comfort acustico e olfattivo. Nella percezione dell'ospite si tratta degli spazi che... conducono al relax e al riposo, e ogni intervento di pulizia deve essere eseguito con il minimo impatto sonoro per non disturbare la quiete di chi si trova all'interno delle camere. In quest'ottica, ad esempio, l'uso di aspirapolvere silenziati e di carrelli ben organizzati per evitare rumori metallici contribuisce a creare un'atmosfera di eleganza discreta. La pulizia in queste zone non è solo un atto tecnico, ma un gesto di rispetto verso lo spazio privato dell'ospite, che

deve percepire la presenza dell'housekeeping come un servizio invisibile ma onnipresente che vigila sul suo comfort.

Una grande mano dalla tecnologia

Il mercato della pulizia professionale, del resto, aiuta non poco: l'evoluzione tecnologica sta fornendo strumenti sempre più sofisticati per supportare queste operazioni. L'integrazione di sistemi digitali e sensori IoT permette oggi di monitorare l'affluenza reale nelle diverse aree, inviando notifiche automatiche al personale. Le check-list digitali, caricate su tablet o smartphone in dotazione agli addetti, permettono un controllo in tempo reale del lavoro svolto, con la possibilità di allegare foto o segnalare guasti alla manutenzione in modo istantaneo. Anche l'attrezzatura fisica si è evoluta: l'uso di lavasciuga compatte, panni in microfibra ad alte prestazioni e prodotti spray che non

richiedono risciacquo permette di ridurre drasticamente i tempi di intervento e di rendere le superfici calpestabili già immediatamente dopo la pulizia, riducendo al minimo il rischio di incidenti e i tempi di attesa per gli ospiti.

La “psicologia dell'accoglienza”

Conoscenze e competenze tecniche, ma anche grande sensibilità e “psicologia dell'accoglienza”: c'è tutto questo nell'apparentemente semplice lavoro di pulizia delle aree comuni in un hotel. E, come sempre, non manca il capitolo formazione: non è un caso che le strutture di maggior successo investano massicciamente nella formazione del personale dedicato a questi spazi, consapevoli che la pulizia, percepita ed effettiva (non sempre le due cose coincidono...) sia uno dei capisaldi su cui si costruisce la fiducia del cliente. In questa prospettiva l'housekeeping si rivela un potente strumento di marketing e fidelizzazione, capace di trasformare un semplice soggiorno in un'esperienza degna di essere ricordata.

THE EUROPEAN CLEANING & HYGIENE AWARDS 2026



Entrate a far parte dei migliori in Europa!

Gli European Cleaning & Hygiene Awards tornano nel 2026 e potreste essere voi i vincitori!

Iscrivetevi ora, visitate il nostro sito web echawards.com

Oppure scansionate qui



8 ottobre 2026
Pueblo Español
Palma di Maiorca
Spagna

Un evento organizzato da

**EUROPEAN
Cleaning
JOURNAL**

Event Partner

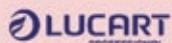
 **Interclean**

Sponsors



NEXARO

 VECTAIR



Media Partners



services

OLTRE LO SPRAY: L'IMPORTANZA DI "FARE PULITO"



Anche la nebulizzazione ha i suoi rischi, ed è bene conoscerli: una rassegna estone-finlandese della letteratura scientifica in materia ne evidenzia alcune criticità. Uno studio olandese dimostra, inoltre, che oltre il 60% dei flaconi spray, uno dei simboli indiscutibili del pulito e del benessere ambientale, risulta essere contaminato da microrganismi potenzialmente patogeni a causa di incuria o scarsa manutenzione. È un tema molto ampio, che necessita di un cambiamento anche culturale.

di Federica Fiore

Chi ha mai pensato che i trigger - più comunemente detti flaconi spray - per la nebulizzazione dei detergenti possano costituire, a propria volta, fattori di rischi igienici? Eppure, è così.

Ampia la letteratura in materia
Ad affrontare il tema sono **Helge Alt** di Puhatstusekspert (Estonia) e **Tarja Valkosalo** di Propuhauta (Finlandia), che hanno curato una recente rassegna della (non scarna) letteratura scientifica in materia. Ebbene sì: l'uso dei trigger, seppure comune e universalmente considerato indispensabile, presenta criticità significative - e non sempre evidenti - in termini di potenziale contaminazione. Addirittura, uno studio condotto dall'Università di Bergen (Norvegia) arriva a paragonare l'inalazione prolungata di aerosol detergenti ai danni del fumo di sigaretta (20 sigarette al giorno!), ricordando lo sviluppo di asma e malattie respiratorie dovuto ai composti organici volatili (voc) che restano sospesi e vengono facilmente inalati. Dati confortati dall'American Lung Association e da una più recente revisione, datata 2020, che punta l'indice sugli aerosol generati dagli spray, che contengono acidi a volte dannosi o corrosivi.

L'impatto igienico

Ma c'è di più: oltre all'impatto polmonare e più in generale respiratorio, l'utilizzo dello spray

può causare irritazioni cutanee e comportare sfide ergonomiche (come lo stress articolare per movimenti ripetitivi) e igieniche. Senza cadere in eccessivi allarmismi, è bene approfondire l'indagine anche sotto questo profilo. Spruzzare ripetutamente finisce infatti per sollecitare mano, polso e dita, soprattutto durante turni di lavoro prolungati: un movimento ripetitivo che può causare fastidio, affaticamento e persino problemi muscolo-scheletrici a lungo termine. In una professione in cui il benessere fisico è fondamentale, l'ergonomia dovrebbe essere considerata un valore fondamentale. Se poi assumiamo il punto di vista delle imprese di pulizia/ multiservizi/ servizi integrati, che operano in un settore ad altissima intensità di manodopera, non è difficile fare due più due e calcolare, anche solo empiricamente, i danni in termini di patologie professionali, con tutte le ricadute del caso.

Igiene: quando il flacone diventa il problema

E veniamo all'igiene: da sempre diciamo che è paradossale che gli strumenti impiegati per pulire diventino essi stessi veicoli di sporco e fattori di rischio. A questo proposito, uno studio olandese riportato da European Cleaning Journal, rivista europea di settore, ha rilevato che almeno 6 su 10 flaconi spray utilizzati in situazioni reali di pulizia era contaminato dal punto di vista microbiologico sia nel liquido, sia



nei biofilm all'interno: ne consegue che, invece di rimuovere lo sporco, questi flaconi possono diffonderlo, soprattutto quando vengono riutilizzati senza un'adeguata disinfezione: il tutto in modo perfettamente "silenzioso" e nascosto.

Si puliscono davvero?

Anche perché, sebbene in teoria i flaconi spray debbano essere puliti quotidianamente, nella pratica ciò non avviene quasi mai. Senza contare che, spesso, lo spruzzo diffonde i detergenti ben oltre l'area necessaria, aumentando la superficie da pulire e impiegando tempo e risorse: proprio l'opposto di quella che dovrebbe essere una pulizia sostenibile. Tutto questo ci porta a riflettere, ancora una volta, sul senso più profondo del "fare pulito", un'espressione che, nella saggezza popolare, ha il significato di "fare chiarezza" in ambito etico e deontologico, oltre a "fare bene", "fare le cose come si deve".

La pulizia dovrebbe preservare la salute, non metterla a rischio

Ecco allora che il cerchio si chiude: operare a regola d'arte, declinato nel settore del cleaning, significa, ad esempio, non dimenticarsi che per fare davvero pulito non basta intervenire sulle superfici. È fondamentale che tutto il materiale utilizzato per svolgere il servizio, come attrezzi, carrelli, macchinari e accessori venga pulito, sanificato e disinfectato al termi-

ne di ogni utilizzo, evitando che diventino esso stesso fonte di contaminazione. Sebbene non sia credibile (e nemmeno efficace e funzionale) l'abbandono dei trigger, senza dubbio bisognerebbe innanzitutto iniziare a pulirli e, quando serve, disinfectarli.

Un mix di sistemi intelligente e sostenibile

Poi si potrebbe studiare una combinazione di interventi che preveda, oltre all'uso dei classici flaconi, anche altri sistemi come panni e mop pre-impregnati, flaconi per l'umidificazione e tecniche mirate che garantiscano applicazione controllata e un'umidità uniforme e costante senza nebulizzazione: tutte scelte che aiuterebbero a ridurre al minimo l'esposizione respiratoria e la contaminazione ambientale, allineando le pratiche di pulizia agli obiettivi ormai irrinunciabili di sicurezza e sostenibilità. Restando dalle parti dei flaconi, si dovrebbero preferire gli schiumogeni, che riducono le particelle aerodisperse trasformando il liquido in schiuma, o almeno trigger che producono gocce più grandi, evitando la formazione di una nebbia fine o "spray fog" che può restare sospesa nell'aria ed essere inalata.

Gli accorgimenti da adottare

Tra gli accorgimenti da adottare, senza dubbio c'è la necessità di igienizzare i materiali che vengono riutilizzati: panni e frange/mop in mi-

crofibra, ad esempio, devono essere lavati ed essiccati secondo protocolli validati dopo ogni utilizzo, per eliminare batteri e virus; infine devono essere conservati correttamente in aree dedicate, asciutte e separate da quelli sporchi, per evitarne la ricontaminazione. D'altra parte, invece, i materiali monouso devono essere correttamente smaltiti: guanti, mascherine, panni monouso e, in alcuni contesti, anche le spazzole per WC devono essere conferiti negli appositi contenitori per rifiuti indifferenziati o pericolosi, a seconda dell'ambiente di utilizzo. Anche le attrezzature e i macchinari dovranno essere puliti e sanificati: dispositivi come aspiratori, lavasciuga e carrelli delle pulizie devono essere svuotati, puliti e sanificati nelle parti a contatto con lo sporco prima di essere riposti. Sul carrello come veicolo di sporcizia siamo tornati ampiamente più volte, proprio nei numeri dedicati agli hotel, ambienti in cui è l'alleato numero uno di chi pulisce.

La svolta deve essere culturale

Ma non basta: come ogni significativo cambiamento, anche questo deve essere innanzitutto culturale. Prima di tutto bisognerebbe pulire con intenzione, non perché "si deve fare". Poi c'è la formazione: tutti i "buoni propositi" rischiano di ridursi a lettera morta se non supportati da un'adeguata motivazione e formazione del personale addetto e dei professionisti del pulito. Ecco perché ripetiamo sempre che il cerchio si chiude davvero soltanto con la preparazione di chi, concretamente, è chiamato a svolgere il servizio "sul campo". La vera qualità del pulito, insomma, è quella che non si vede ma si percepisce a tutti i livelli del servizio.

Ma poi chi controlla se si è "fatto pulito" per davvero?

Un servizio di pulizia professionale e certificato, infatti, segue protocolli precisi per garantire che tutto il materiale sia pronto e igienicamente sicuro per il successivo utilizzo, assicurando così l'efficacia continua delle operazioni di pulizia e sanificazione. Ma necessita anche di investimenti dedicati alla formazione e al cambiamento di prospettiva di chi pulisce e di chi... controlla. L'ultima riflessione, a proposito, vogliamo dedicarla proprio al controllo. La domanda è sempre la stessa: chi controlla, in modo continuativo, la qualità del servizio svolto? Chi va a vedere se tutto è stato fatto davvero con ogni crisma, e se si può realmente dire che... si è "fatto pulito"?

LE MALATTIE PROFESSIONALI NELL'HO.RE.CA. il nuovo report INAIL 2025



Il settore HO.RE.CA. torna sotto i riflettori dell'INAIL. Nel dicembre 2025 l'Istituto ha pubblicato una nuova scheda informativa del sistema MalProf, snella e di facile lettura, dedicata alle malattie professionali nei servizi alberghieri e della ristorazione, con l'obiettivo di fare chiarezza sui rischi per la salute di chi lavora in hotel, ristoranti, bar e strutture ricettive.

dalla Redazione

Sul lavoro, lo sappiamo bene, la sicurezza è un valore non negoziabile, a cui tutti i datori dovrebbero riservare un'attenzione particolare. A volte però non è sempre così, e vuoi per superficialità, vuoi per imprudenza o disattenzione, gli infortuni si verificano eccome, spesso con conseguenze drammatiche.

Un ambito di rilevanza strategica per l'economia e l'occupazione

Il comparto HO.RE.CA. è strategico per l'economia italiana – oltre 328.000 imprese e circa un milione e mezzo di addetti, (rapporto FIPE 2025) per il 90% impiegati in realtà con meno di dieci dipendenti. Il settore risente molto più di altri delle fluttuazioni economiche legate alla stagionalità turistica e agli eventi di rilevanza globale e, proprio per questo motivo negli ultimi anni ha registrato sia forti crescite sia periodi di forte crisi (*si pensi a situazioni straordinarie come la pandemia da Sars-CoV-2*).

Carichi, turni e stress

Il settore alberghiero e della ristorazione comprende un'ampia gamma di mansioni e lavori che presentano rischi diversi per i lavoratori che dipendono anche dai diversi luoghi di lavoro in cui gli addetti sono occupati (cucina, alberghi, sale ristoranti, ecc.). Una caratteristica comune è data dal carico di lavoro che è spesso ingente soprattutto nelle ore di punta e richiede grande concentrazione, visto anche il contatto con il pubblico. Fattori di stress possono essere legati alla monotonia e ripetitività del lavoro spesso accompagnati da carenze formative sostanziali. La flessibilità richiesta dalle professioni svolte può influenzare l'equilibrio vita-lavoro: molto spesso l'orario lavorativo è lungo, irregolare e può svolgersi su turni serali, notturni e nei fine settimana.

Le malattie professionali

L'analisi delle segnalazioni raccolte dal sistema di sorveglianza MalProf dimostra come alcune condizioni di lavoro tipiche del comparto possano favorire l'insorgenza di

vere e proprie malattie professionali, spesso sottovalutate o riconosciute tardivamente. Secondo il fact sheet INAIL, i rischi nel settore sono numerosi e spesso combinati, coinvolgendo aspetti ergonomici, ambientali e psicosociali.

Rischi per la salute:

- rischi da agenti fisici: rumore e vibrazioni da apparecchiature e utensili;
- rischi da agenti biologici, infettivi, allergici e tossici, ad esempio per la presenza di agenti aerodispersi e non capaci di indurre allergie e sensibilizzazioni (ad esempio farine, detersivi, ecc.) e per la contaminazione da alimenti dovuta a inadeguata igiene o gestione e conservazione degli alimenti o per contatto con superfici non igienizzate o utensili non puliti;
- rischio da agenti chimici/cancerogeni per uso improprio di detergenti o prodotti per la pulizia o per la presenza di particolato (anche ultrafine) contenente prodotti di combustione, come prodotti organici volatili e composti carbonilici;

• movimentazione manuale per sollevamento e trasporto di carichi pesanti e posture incongrue, movimenti ripetuti, spesso associati ad altre condizioni di lavoro sfavorevoli, spesso legate alla progettazione inadeguata del luogo di lavoro.

Rischi trasversali:

- carichi di lavoro eccessivi;
- ritmi serrati, turni lunghi, ecc.;
- mancanza di controllo sul lavoro: monotonia, scarsa iniziativa, ecc.;
- violenza fisica o verbale da clienti o colleghi;
- ergonomia degli spazi ristretti e attrezzature inadeguate.

Rischi ambientali:

- rumore proveniente dall'ambiente circostante (per particolari posizionamenti delle strutture ricettive, ad esempio in prossimità di aeroporti, stazioni ferroviarie, svincoli autostradali, ecc.);
- microclima: ambienti di lavoro caldi o freddi, talora anche combinati con correnti d'aria e porte aperte;
- esposizione alle radiazioni solari ed alle alte



temperature, anche provenienti dai piani di cottura e dai forni,

- esposizione a basse temperature nel caso di attività all'interno o in prossimità delle celle frigorifere;
- esposizione a radon (per esempio in ambienti situati al di sotto del livello stradale o per la presenza nei materiali di costruzione come il tufo).

Disturbi muscoloscheletrici in primo piano

Movimenti ripetitivi, posture statiche prolungate e la movimentazione manuale di carichi – come casse di bevande o attrezzature da cucina – espongono baristi, cuochi, camerieri e addetti alla preparazione dei cibi a patologie come tendiniti, sinoviti e artrosi. Non a caso, le malattie di origine ergonomica rappresentano la quota più consistente delle segnalazioni MalProf per il comparto. L'indicatore PRR (Prevalence Ratio per rischio) evidenzia associazioni significative tra specifiche mansioni e l'insorgenza di questi disturbi.

Il ruolo del sistema MalProf

La scheda 2025 si inserisce nel più ampio sistema di sorveglianza MalProf, sviluppato dall'INAIL insieme a ASL e medici competenti. Si tratta di uno strumento fondamentale perché raccoglie anche segnalazioni di patologie non incluse nelle tabelle ufficiali, ampliando la conoscenza epidemiologica e supportando interventi di prevenzione più mirati. Nel caso dell'HO.RE.CA., i dati confermano una forte correlazione tra mansioni operative e patologie di natura ergonomica, rafforzando l'esigenza di intervenire su organizzazione del lavoro, attrezzature e formazione.

Percezione del rischio ancora troppo bassa

Uno degli aspetti più critici evidenziati dall'INAIL riguarda la scarsa consapevolezza dei rischi, sia tra i lavoratori sia tra molti datori di lavoro. Le conseguenze a lungo termine di posture scorrette, carichi eccessivi o stress cronico vengono spesso sottovalutate, anche a causa della precarietà occupazionale e della diffusio-

ne di contratti stagionali o a termine. Da qui l'invito a rafforzare formazione, informazione e sorveglianza sanitaria, strumenti essenziali per costruire una cultura della prevenzione in un settore frammentato e caratterizzato da microimprese.

Prevenzione: una leva strategica per il comparto

Il documento INAIL non si limita alla fotografia dei rischi, ma offre indicazioni operative per imprese, professionisti della sicurezza e medici competenti. Tra le priorità: investire in attrezzature ergonomiche, rivedere l'organizzazione dei carichi di lavoro, migliorare la ventilazione degli ambienti e promuovere modelli di lavoro più sostenibili. Rafforzare la prevenzione e la sorveglianza non è solo un obbligo normativo, ma una scelta strategica per proteggere la salute di chi lavora in uno dei pilastri dell'economia italiana. Misure che, oltre a tutelare la salute dei lavoratori, possono tradursi in una maggiore continuità operativa e in una riduzione dei costi indiretti legati ad assenze e infortuni.

ACARI DELLA POLVERE IN HOTEL: GESTIONE INTEGRATA PER LA SALUTE DEGLI OSPITI

Gli acari della polvere domestica (*Dermatophagoides* spp.) sono responsabili del 20% delle allergie respiratorie in Europa. Una strategia integrata di gestione ambientale è essenziale per garantire standard elevati nelle strutture alberghiere.

di Lorenzo Donati

I dati ISTAT di settembre 2025 (riferiti al secondo trimestre del 2025) fotografano una situazione del settore alberghiero in crescita, spinta dalla domanda turistica straniera. Stranieri o italiani che siano, le persone tendono a pernottare in media 3,13 notti nelle strutture alberghiere, aumentando leggermente le performance del 2024. Non può accadere questo se gli ambienti dedicati all'accoglienza di persone non sono costantemente controllati e curati in ogni dettaglio. Pulizia e disinfezione non fanno eccezione. Esistono infatti, accanto ai tradizionali infestanti degli alberghi (come le cimici dei letti) una serie di organismi che minacciano la salubrità degli ambienti e quindi la reputazione e le performance di ogni albergo. Uno dei più citati e meno conosciuti nella realtà è l'acaro della polvere: non esiste un solo acaro problematico, affrontiamo oggi la presenza di acari del genere *Dermatophagoides*, in particolare *Dermatophagoides pteronyssus* (acaro comune europeo) e *Dermatophagoides farinae* (acaro della polvere americano).



Fig.1: *D. pteronyssus* maschio (a sinistra) e femmina (a destra). Fonte Zeytun, Erhan & Doğan, Salih & Ünver, Ethem & ÖZÇÜÇEK, Fatih. (2018).

L'importanza sanitaria degli acari della polvere domestica (HDM)

Con l'acronimo HDM si intendono quegli acari che vivono all'interno delle abitazioni e degli ambienti come alberghi, B&B, Guest House ma anche ambienti pubblici come scuole e mezzi di trasporto. Possiamo definirli come acari della polvere di ambienti domestici. In passato si tendeva a pensare che *D. pteronyssus* fosse relativamente più abbondante in Europa rispetto al nord America e che *D. farinae* lo fosse più in nord America rispetto al vecchio continente. Ben presto ci si è accorti che questa convinzione era errata e spesso nelle stesse abitazioni, europee e americane, sono presenti entrambi questi acari. Il perché gestire correttamente *D.*

pteronyssus e *D. farinae* è importante è presto detto: questi acari producono numerose sostanze che possiamo definire allergeni e che sono contenuti in massima parte nelle feci. Gli studiosi stimano ad oggi che queste sostanze possano essere più di 60. Gli ospiti delle strutture ricettive possono entrare in contatto con gli allergeni per inalazione delle feci e nelle esuvie di questi acari che sono dispersi nel pulviscolo ambientale o nei materassi, nei tappeti, nelle moquette e nei cuscini, tutti arredi presenti in abbondanza in alberghi e strutture ricettive. Per altro questi acari sono talmente minuscoli che possono essere inalati anche gli adulti stessi. Questi allergeni – e non la polvere in sé - possono causare congestione nasale e tosse ma an-

che riniti allergiche. In caso di presenza di persone sensibili a questi sintomi possono aggiungersi asma e dermatite atopica (non causata dall'inalazione ma dal contatto cutaneo). In Europa si stima che il 57% degli abitanti abbia sperimentato i sintomi classici dell'allergia da acari della polvere e che gli acari della polvere possano essere responsabile del 20% di tutte le allergie respiratorie.

L'ecologia degli acari della polvere

Come già anticipato l'adulto è di ridotte dimensioni: 200-250 micron per *D. pteronyssus* mentre gli adulti di *D. farinae* hanno dimensioni leggermente maggiori: 360-400 micron (le femmine), 260-300 micron (i maschi). Gli adulti, a vita libera, si accoppiano e la femmina fecondata può deporre fino a un centinaio di uova dalle quali si sviluppano delle larve esapode che poi mutano in ninfe e quindi in adulti. Tutte le forme si nutrono di miceti e di desquamazioni cutanee. Il ciclo vitale si completa in 15-30 giorni. Per vivere questi organismi necessitano una umidità relativa superiore ad almeno il 51% UR (*D. farinae* tra i due riesce ad adattarsi ad ambienti più secchi), al di sotto di questa soglia gli individui muoiono in poco tempo non riuscendo più a reperire acqua dall'atmosfera. Un altro fattore limitante è la temperatura: nel range 18-24°C la crescita è molto rapida. Un ultimo fattore limitante sembra essere l'altitudine: oltre i 1.600 metri slm, infatti, questi acari pare abbiano difficoltà a svilupparsi.

La gestione degli ambienti come prevenzione e lotta

La lotta diretta all'acaro parte da una efficace gestione degli ambienti. Evitare di avere moquette è un buon punto di partenza. Tutto quello che può fungere da riparo per questi acari (come tende, tappeti, biancheria da letto, etc.) va lavato a 50-60°C a cadenza settimanale (in alternativa è idoneo anche il congelamento per 12-24 ore). Il controllo dell'umidità degli ambienti è determinante per impedire lo sviluppo di una popolazione consistente: il consiglio è quello di mantenere negli ambienti una umidità relativa tra il 45 e il 50%.

Pulizia e trattamento dei materiali

Le pulizie all'interno delle camere vanno effettuate quotidianamente con l'impiego di aspirapolveri dotati di filtri HEPA ad alta efficienza (che aspirano esuvie e fuci ma non gli acari vivi aggrappati alle superfici dei tessuti). Per la pulizia dei materassi – e in generale di quanto non si può mettere il lavatrice – si può preve-



Fig. 2: *D. farinae* maschio (a sinistra) e femmina (a destra). Fonte Zeytun, Erhan & Doğan, Salih & Ünver, Ethem & ÖZÇÜÇEK, Fatih. (2018).

dere l'impiego di attrezzature professionali a vapore dotate di un secondo riscaldatore vicino all'erogatore. Impiegando questa tecnica però si genera umidità relativa negli ambienti e questa va mantenuta sotto il 50% con l'impiego di deumidificatori.

Metodi fisici di protezione

Un ulteriore metodo fisico raccomandato anche dalla *American Academy of Dermatology* (che non consente di evitare gli altri!) è l'impiego di copricuscini e coprimaterassi a maglia fitta, con pori di 6-10 micron, disponibili sul mercato. In casi particolarmente gravi si può ricorrere anche ad un intervento

di tipo chimico per nebulizzazione (con ULV o fumogeno) e/o per irrorazione: in questo caso occorre effettuare una pulizia approfondita prima e dopo l'intervento e gestire comunque in maniera ottimale i parametri ambientali (temperatura e umidità relativa) e le pulizie periodiche di ambienti e arredi.

L'impiego di ultrasuoni

Un'ulteriore tecnica che sembra essere promettente è l'impiego di ultrasuoni (con frequenza di circa 40.000 Hz). Sono stati condotti alcuni studi nei quali questi apparecchi sono stati tenuti accesi continuativamente per almeno 3 mesi e pare che questo contribuisca a ridurre la presenza di acari e limitare gli effetti allergici. A riguardo però gli specialisti attendono ulteriori studi e sviluppi.

Interventi straordinari e diagnosi

Ad ogni modo, quando si sospetta di avere un problema legato agli acari della polvere una corretta diagnosi può essere fatta da laboratori specialistici (in Italia ce ne sono alcuni) che sono in grado di effettuare le analisi delle polveri per determinare se e quali tipi di acari sono presenti in un determinato ambiente.

Conclusioni

Come per tutte le problematiche complesse non è possibile indicare una o due azioni da intraprendere per stare certi di non avere alcun tipo di problemi. La strada è sempre quella delle molte azioni da intraprendersi insieme, in maniera integrata. La vera professionalità di chi ha la responsabilità della salute dei propri ospiti consiste anche in questo: saper lavorare prima - e in modo efficace e discreto – che si verifichino sintomi negli ospiti.



Fig. 3: un'attrezzatura professionale mentre eroga vapore.

IL PULITO IN CUCINA: un ingrediente primario della qualità



La qualità percepita del lavoro di cucina passa dall'ineccepibilità di stoviglie, tovaglie e tessili, un “condimento” di cui non si può fare a meno. Non si tratta di un dettaglio, ma di un ingrediente primario, in grado di garantire il gusto dei piatti e, soprattutto, la sicurezza per la salute di operatori e clienti.

Conoscere per agire consapevolmente

Conoscere le superfici da pulire e le corrette modalità di intervento, scegliere prodotti e at-

trezzature adeguati e saperli utilizzare correttamente rappresenta solo il primo passo per compiere scelte consapevoli. Di questi temi si è parlato nel corso della masterclass “L’igiene nel mondo della ristorazione: il pulito come ingrediente imprescindibile della qualità in cucina”, dedicata agli studenti delle scuole alberghiere e recentemente organizzata da AFIDAMP (Associazione dei Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale). L’incontro, condotto da **Gianni Tartari**,

Una masterclass organizzata da AFIDAMP in collaborazione con Maestro Martino Food Academy offre lo spunto per riflettere sull’igiene nel mondo della ristorazione: un ingrediente imprescindibile della qualità in cucina, che parte dalla perfetta pulizia di stoviglie, tovagliato e materiali tessili, senza dimenticare celle frigorifere, cappe, scarichi e altri elementi fondamentali. Tutto nasce da una conoscenza approfondita e dalla capacità di affidarsi a professionisti qualificati.

di Umberto Marchi

membro del Comitato Esecutivo Distributori dell’Associazione, si inserisce in un percorso formativo nato dalla collaborazione attiva, ormai consolidata, con Maestro Martino Food Academy, con l’obiettivo di accompagnare chi si prepara alle professioni della ristorazione verso una formazione completa, che includa anche i temi dell’igiene.

Tessili, innanzitutto, ma non solo
Stoviglie, tovaglie, tovaglioli e materiali tessili in generale, oltre a rappresentare uno

dei primi biglietti da visita per chi entra in un ristorante (o in un hotel), sono anche tra gli elementi più esposti al rischio di sporco e contaminazione, diventando essi stessi potenziali veicoli di trasmissione. Senza richiamare l'uso diretto delle stoviglie o le accidentali cadute di cibo - o le normali operazioni di pulizia personale che svolgiamo con i tovaglioli mentre mangiamo - basti pensare a quante volte appoggiamo sulla tovaglia occhiali, telefoni cellulari e altri oggetti personali.

Elementi ad alto rischio di contaminazione

È ormai noto come questi oggetti rientrino tra quelli meno igienici dell'uso quotidiano: recenti studi hanno dimostrato che, mediamente, un telefono cellulare può ospitare una quantità di batteri superiore a quella presente su una tavoletta del WC. Tornando a posate, bicchieri e company, spesso la forma stessa di tali suppellettili non aiuta, perché favorisce le incrostazioni e la formazione di "sacche" di sporco organico difficili da raggiungere senza strumenti e prodotti ade-

le attrezzature e i prodotti più adatti. Occorre inoltre considerare fattori come la durezza dell'acqua, per garantire risultati ottimali utilizzando meno energia e meno prodotto, preservando al contempo i materiali.

Semaforo rosso alle sostanze aggressive

L'utilizzo di sostanze troppo aggressive può sembrare efficace nel breve periodo, ma nel tempo finisce per rovinare i tessuti. Si tratta anche di una questione di ottimizzazione economica: un tessuto danneggiato, sempre che rimanga presentabile e utilizzabile, risulta più facilmente soggetto a sporcarsi. È quindi essenziale trovare il giusto equilibrio tra temperatura e tempi di lavaggio. L'impiego di macchinari professionali consente di ottenere risultati migliori, risparmiando tempo e risorse.

L'origine dello sporco e come trattarlo

Un ulteriore elemento da considerare è l'origine fisico-chimica dello sporco di cucina. Zuccheri, proteine, grassi e oli generano infatti tipologie di sporco differenti, che richiedono

zati in modo appropriato. Le stoviglie non dovrebbero mai entrare in macchina con eccessivi residui di cibo: il calore rischia infatti di fissare lo sporco, compromettendo il risultato finale. Un errore che, nel tentativo di ridurre i tempi (ma solo apparentemente) si tende a commettere di frequente. Solo il corretto equilibrio tra quantità e tipologia di detergente, temperatura dell'acqua e tempi di lavaggio garantisce stoviglie pulite, brillanti e sicure. È inoltre fondamentale non trascurare la manutenzione ordinaria delle macchine.

La condizione delle stoviglie

Come detto, l'uso di stoviglie pulite è condizione igienica indispensabile. Bisogna però fare attenzione a "scansare" un altro errore frequente: spesso, infatti, per diversi scorretti motivi si utilizza una quantità di detergente maggiore rispetto al dovuto. In questi casi il risciacquo non riesce a rimuovere completamente i residui, lasciando tracce di prodotto attivo sulle superfici. Il risultato sono stoviglie opache, con aloni visibili, e possibili interferenze chimiche con gli alimenti, che possono alterarne il sapore.



Gianni Tartari,
membro del
Comitato Esecutivo
Distributori, durante
la masterclass
"L'igiene nel mondo
della ristorazione:
il pulito come
ingrediente
imprescindibile
della qualità in
cucina", organizzata
recentemente
da AFIDAMP
e dedicata agli
studenti delle scuole
alberghiere.

guati. Non si devono poi dimenticare altri elementi fondamentali della cucina, come frigoriferi, celle, cappe e scarichi, sui quali torneremo.

Molti gli aspetti da considerare

In una cucina professionale gli aspetti da monitorare sono numerosi. A partire dal lavaggio di tovagliato e stoviglie, che richiede macchinari all'avanguardia e detergenti idonei. È quindi fondamentale affidarsi a professionisti del settore Laundry, in grado di individuare

trattamenti specifici. Un'ulteriore complicanza nasce durante le fasi di cottura, dove gli alimenti subiscono trasformazioni che ne modificano le caratteristiche, rendendo la rimozione dello sporco ancora più complessa. Conoscere l'origine dello sporco permette di intervenire correttamente, scegliendo il prodotto più idoneo.

Lavastoviglie e lavabicchieri, attenti!

Lavastoviglie e lavabicchieri svolgono una funzione fondamentale, ma devono essere utiliz-

Mai esagerare con il detergente (e leggere sempre le schede tecniche)!

Esattamente come avviene per le superfici, dunque, è quindi fondamentale utilizzare la corretta quantità di prodotto, privilegiando la qualità e valutando sempre il miglior "costo in uso". Questo infatti rappresenta l'unico parametro economico realmente significativo: il rapporto tra il costo unitario del detergente e la quantità necessaria per un singolo lavaggio efficace. Occorre investire

tempo e valutare con competenza le schede tecniche dei prodotti e dei macchinari, per ottimizzare costi e risultati.

Il freddo

Veniamo al capitolo "freddo": la refrigerazione è un elemento chiave per la conservazione degli alimenti, ma non garantisce di per sé la sicurezza igienica. Bisogna quindi considerare che anche celle frigo e congegneri necessitano di una corretta pulizia e manutenzione costante. Il freddo non è affatto, di per sé, garanzia di sicurezza! A basse temperature la proliferazione batterica rallenta, ma non si arresta. L'igiene resta quindi fondamentale, a partire da guarnizioni, scarichi e pareti interne, soprattutto quando gli alimenti vengono poi serviti crudi.

La pulizia delle cappe, "polmoni" della cucina

Le cappe di aspirazione posizionate sopra i fornelli rappresentano il "sistema respiratorio" della cucina: evacuano vapori grassi e umidità prodotti durante la cottura. Come si può pensare di avere un ambiente pulito se i "polmoni" stessi del sistema sono sporchi? Se non vengono pulite regolarmente, diventano un ambiente

favorevole alla proliferazione di biofilm e batteri che, cadendo per gravità sulle superfici di lavoro, possono contaminare utensili e alimenti.

Griglie: non più un ostacolo

Oggi le griglie filtranti, grazie alle misure standardizzate, possono essere facilmente lavate in lavastoviglie. Rimane più complessa la pulizia della struttura fissa della cappa, in particolare della parte interna, dove si accumulano residui oleosi. Esistono tuttavia soluzioni efficaci: i consulenti professionisti di AFIDAMP possono suggerire gli interventi più idonei, considerando che questa pulizia approfondita dovrebbe essere effettuata almeno ogni due mesi.

Funzionalità degli scarichi fognari: tutto parte dal progettare bene (con un approccio "multidisciplinare")

Per garantire una cucina sempre pulita ed efficiente è fondamentale che gli scarichi funzionino correttamente. Ciò richiede una progettazione accurata degli spazi e degli impianti, con pendenze adeguate che permettano ai residui di transitare senza accumularsi. È in questa fase che emerge l'importanza di un approccio multidisciplinare, in cui il contributo dell'esperto di cleaning risulta determinante fin dalla progettazione della cucina.

Soluzioni efficaci per la gestione degli scarichi

Diametri e pendenze non adeguati favoriscono l'accumulo di residui. Amidi appiccicosi, la "saponificazione" di oli e grassi, con il tempo, creano una sedimentazione che poi progressivamente si solidifica. Inutile utilizzare liquidi disgorganti, inefficaci per principio chimico. La soluzione consiste nell'utilizzo di specifici batteri che, immessi negli scarichi, si nutrono dei residui organici, liberando le tubature in modo naturale ed ecologico e migliorando l'efficienza della fossa degrassatrice.

Affidarsi a professionisti, la scelta vincente

Tutto parte dalla competenza: saper riconoscere le fonti di sporco e gestirle correttamente. Come ha ribadito Gianni Tartari:

"In questi ambiti non ci si può improvvisare: serve competenza per identificare e gestire con perizia le fonti di sporcizia e di contaminazione. Tutto è finalizzato a preservare la qualità dei piatti preparati, evitando rischi per la salute degli operatori e dei clienti".

In questo contesto, affidarsi a professionisti qualificati rappresenta una scelta strategica. AFIDAMP, da sempre impegnata nella diffusione della cultura del pulito, continua a collaborare con le realtà del settore Horeca per promuovere consapevolezza, qualità e sicurezza.



Sensory
DESIGN

Produttori di Fragranze e Aromi, dal 1998.

Creazioni che danno voce all'unicità di ogni essenza.
Profumi dal carattere autentico, nati dall'incontro
tra materia, colore e istinto creativo.

Ogni fragranza è un'esplosione di personalità,
una forma che si muove, si evolve.
Un respiro di inventiva che attraversa i sensi,
stimola la percezione e prende vita.

L.R. FLAVOURS & FRAGRANCES INDUSTRIES S.p.A.
Info@lrindustries.it | lrindustries.it



13.10.2026

PALACONGRESSI RIMINI
via della fiera 23

Chi ospita
ha bisogno
di ispirarsi.
Una volta
all'anno, qui.



Iscriviti gratis sul sito
www.hospitalityday.it

Per informazioni
info@hospitalityday.it



IN HOTEL, BAGNI A “TOLLERANZA ZERO”



Bagni o “punti di non ritorno”? Questo è il problema. Già, perché questo particolare ambiente, in una camera d’albergo, è una cartina di tornasole per valutare l’attenzione riservata all’igiene. E chi sbaglia non torna più indietro. Per fortuna il mercato offre soluzioni avanzate che rispondono a tutte le necessità strategiche: prima di tutto efficacia, sicurezza e sostenibilità.

di Simone Finotti

“I nutile girarci intorno, direttore: il bagno è lo specchio dal quale la nostra clientela valuta immediatamente la qualità della pulizia e dell’igiene che siamo capaci di offrire”.

Un dialogo fittizio... ma mai tanto vero!

Potrebbe essere questo l’incipit di un dialogo (fittizio ma non troppo...) tra una governante - più aulicamente, responsabile del reparto *housekeeping* - e il “suo” direttore di hotel nel momento della pianificazione dei mezzi, delle procedure e dei tempi di intervento degli operatori per la pulizia e il rifacimento dei letti. Come a dire: d’accordo la camera, d’accordo i letti, d’accordo gli arredi e le altre superfici, ma se poi si cade sul bagno diventa tutto inutile. E purtroppo tornare indietro è difficile, se non impossibile. In questo senso si può davvero parlare del bagno come di un “punto di non ritorno”.

Fra i fattori determinanti della fidelizzazione

In un altro articolo di questo numero, rife-

rendoci alle aree comuni, trattiamo l’ambiente-bagno come un potenziale “anello che non tiene” nella pulizia percepita ed effettiva: una spia delle condizioni igieniche generali della struttura. Ebbene, ciò vale anche, e a maggior ragione, per le camere. Aggiungiamo che la pulizia dei bagni, in ambito alberghiero, appare regolarmente tra il primo e il terzo posto nella classifica dei fattori determinanti nella scelta del cliente, sempre sul filo di lana con la location, il rapporto qualità-prezzo e altre caratteristiche essenziali: non sono poche le persone che, spulciando in rete le recensioni di un hotel, partono proprio dalle opinioni lasciate dai clienti sulla pulizia del bagno. E se sono negative o non del tutto rassicuranti... guardano e passano.

L’ambiente in cui si è più vulnerabili

D’altra parte, il bagno è, più spesso di quanto si immagini, il primo ambiente visitato da un cliente di hotel, non solo online ma anche nell’esperienza reale: solitamente, infatti, l’ingresso di un ospite in una camera d’albergo avviene dopo le fatiche di un lungo trasferimento, un’intensa giornata di visite o una serie di impegni di

lavoro. In queste situazioni, il desiderio di rigenerarsi attraverso una doccia o semplicemente rinfrescarsi un attimo diventa una necessità prioritaria e immediata. E trovare brutte sorprese proprio dove ci si sente più "vulnerabili" non è mai piace-

Le soluzioni ci sono!

La buona notizia è che il settore del cleaning mette oggi a disposizione prodotti e attrezzi ad hoc per garantire impeccabili standard di igiene. Le aziende chimiche della pulizia professionale hanno sviluppato

sporcizia. Questo vale anche per le altre attrezzature, strumenti di uso spesso manuale utili a svolgere specifiche attività di cleaning sulle più diverse superfici, anche quelle dei bagni: prese, supporti e agganci per frange e panni, tergivetri, spingiacqua, aste, acces-



vole. A questo proposito, gli aneddoti e i casi di vita vissuta sono innumerevoli, e occuperebbero pagine e pagine. Il concetto, di per sé, è chiarissimo: nel complesso scenario della fidelizzazione alberghiera, la pulizia rappresenta senza dubbio uno dei fattori-chiave.

Nei bagni, tolleranza azzerata

Se già il cliente - complice la diffusione di *reality* e addirittura interi canali tv dedicati - sta diventando sempre più esigente in fatto di pulizia, quando l'attenzione si sposta sull'igiene dei servizi igienici la soglia di tolleranza del pubblico si azzerà completamente, e diventa addirittura ben più rigida di quanto avviene tra le mura domestiche: basta un bagno non perfettamente pulito e un ospite decide di non fare più ritorno in una struttura. Tempi duri per chi si distrae sull'igiene: il viaggiatore contemporaneo, fra l'altro, non se la lascia raccontare: è estremamente esperto ed ha sviluppato un occhio critico implacabile. Chi lavora in albergo lo sa, e il dialogo da cui siamo partiti ha un significato molto preciso: sulla pulizia non si risparmia, il prezzo è troppo alto. E va da sé che nel Belpaese la concorrenza non manca di certo!

cataloghi completi: detergenti specifici, igienizzanti ad azione profonda, disincrostanti e sgrassatori mirati. Queste soluzioni includono formulazioni liquide o in gel, versioni ultra-concentrate per l'uso quotidiano e trattamenti specifici per materiali pregiati come pietre naturali, marmi, metalli e leghe speciali, garantendo la salvaguardia delle finiture.

Anche le attrezzature fanno la loro parte

Ma non parliamo solo di formulati. Anche la ricerca sulle attrezzature ha conosciuto un notevole sviluppo: basti pensare alle linee di carrelli discreti, funzionali, eleganti e facilmente pulibili che ormai quasi tutte le aziende vantano nei propri cataloghi. Fra le varie prerogative essenziali si segnalano la robustezza e la maneggevolezza, che significa anche ergonomia: il carrello deve scorrere bene e spostarsi agevolmente in rettilineo e nelle curve; ma c'è anche la gradevolezza estetica, perché anche l'occhio vuole la sua parte (in albergo poi...).

Le specifiche da considerare

I carrelli dovranno essere anche semplici da pulire e non divenire essi stessi veicoli di

sori per la spolveratura, snodi, impugnature: un universo che avremo modo di conoscere approfonditamente a breve.

Trend e linee strategiche

Del resto, i principali player del mercato investono costantemente nel perfezionamento di prodotti e attrezzi specifici per l'ambiente bagno, lavorando su tre direttive fondamentali. La prima è l'efficacia d'azione, che deve essere immediata e duratura. La seconda è la sicurezza d'impiego: in contesto alberghiero, dove il turnover degli ospiti è elevatissimo e le condizioni di salute (e abitudini igieniche) sono variegate, i prodotti/sistemi devono garantire una sanificazione certa senza rischi per l'uomo. Infine, la sostenibilità ambientale, un elemento che rappresenta oggi una sfida decisiva anche in chiave strategica: non bisogna dimenticare anche il fattore anagrafico, visto che l'età media degli ospiti degli hotel si sta abbassando e i giovani e giovanissimi dimostrano un'attenzione altissima alle tematiche ambientali. Come sempre, sono le aziende produttrici ad avere l'ultima parola.

ALCA

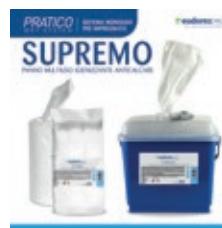
È risaputo che la gradevolezza e la rapidità siano aspetti imprescindibili nell'ambito della pulizia giornaliera dell'ambiente bagno nel settore alberghiero e dell'ospitalità. La risposta di Alca a queste esigenze è il detergente manutentore per bagno pronto all'uso Fata Elisir particolarmente efficace per la sua rapidità nella rimozione quotidiana del calcare, residui di sapone e di sporco, ha una delicata e persistente fragranza coloniale che rende ancora più gradevole l'ambiente appena pulito. Con un solo prodotto si ottiene così la pulizia rapida dei bagni e la gradevolezza.

www.alcachemical.it

AMEDICS

Quando si parla di hotel e strutture ricettive, l'igiene è un elemento fondamentale: senza di essa, nessun servizio è in grado di lasciare un'impressione positiva. In particolare, servizi igienici e cucina rappresentano i principali biglietti da visita della struttura. Ambienti puliti e disinfetti sono quindi essenziali per garantire qualità e sicurezza. Amedics si propone come partner affidabile e proattivo, supportando gli operatori professionali nella scelta dei disinfettanti più adatti alle diverse esigenze, grazie a una gamma completa di prodotti sviluppati nel rispetto di sicurezza e sostenibilità.

www.amedics.eu

EUDOREX

SUPREMO è il panno monouso imbevuto (wet wipe) per tutte le superfici dure. La sua formulazione a base di aceto, bicarbonato e alcol consente di pulire efficacemente le aree critiche dei bagni (cromature, ceramica, vetri), rimuovendo calcare e altri residui in pochi passaggi. Il prodotto è in rotolo pretagliato, inserito in un comodo dispenser portatile, collocabile nel carrello delle attrezzature. I suoi vantaggi sono:

- semplificazione delle procedure: un solo prodotto per tutte le superfici alte
 - riduzione dei tempi operativi: nessuna manutenzione dei panni riutilizzabili
 - sicurezza igienica: un panno pulito per ogni stanza
 - non serve acqua né prodotto chimico: è pronto all'uso
 - sicurezza sul lavoro: eliminazione dei rischi legati alle esalazioni da spray.
- www.eudorexpro.it

ALLEGIRINI

PRONTO BAGNO PLUS è il detergente anticalcare di Allegrini che igienizza e protegge la brillantezza di ceramiche e rubinetterie. Ideale per la pulizia quotidiana del bagno, grazie alla sua formula acida rimuove rapidamente calcare e residui di sapone da ceramiche, sanitari, box doccia e rubinetterie, garantendo al tempo stesso un'efficace azione igienizzante e deodorante. Facilmente risciacquabile, lascia le superfici brillanti e senza aloni. Ideale per bagni, spogliatoi, impianti sportivi, saune e aree wellness, è indicato su smalti, acciaio e ottone, e compatibile anche con le plastiche.

www.allegrinitopclean.com

CAL ITALIA

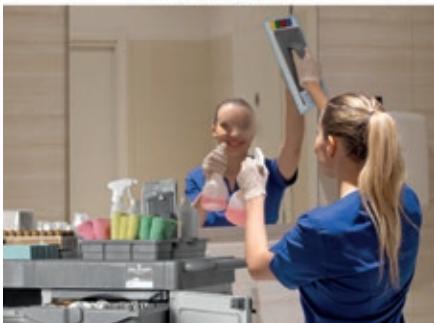
Rekola, noto produttore Finlandese di sistemi di pulizia con il concetto RFC Residue Free Cleaning, ha sviluppato una gamma di panni in ultramicrofibra in grado di rimuovere ogni residuo con il solo utilizzo dell'acqua. In ambiente bagno, l'uso dei rivisitati panni C Cloth con rinnovata certificazione Nordic Swan è imprescindibile per pulire senza aloni su: vetri, specchi, superfici, cromature e acciaio inox. L'ambiente bagno negli hotel è il biglietto da visita per mostrare il grado di pulizia ed igiene ai clienti e convincerli a ritornare: con RFC di Rekola potrete garantire pulizia e igiene naturalmente senza l'uso di prodotti chimici.

www.calitalia.com/rekola-reflex-2/

FALPI

La gamma SOLUX Hotel di Falpi, collezione Cleaning, propone carrelli che offrono una soluzione pratica e funzionale per la pulizia delle strutture alberghiere, combinando design ergonomico e versatilità. Disponibili sia nella versione tradizionale che con sistema preimpregnato, garantiscono una pulizia efficiente e adatta a diverse esigenze operative. Questa linea di carrelli è pensata per chi cerca un equilibrio tra prestazioni elevate, sicurezza e semplicità d'uso, ottimizzando i tempi e le risorse nelle operazioni quotidiane.

www.soluxhotel.com

FILMOP

Nell'hotellerie, l'eleganza incontra l'efficienza con le linee Emotion e Alpha Hotel di Filmop. Questi carrelli, certificati PSV (Plastica Seconda Vita), garantiscono discrezione e una modularità che si adatta a ogni esigenza d'arredo o spazio. Per specchi e superfici lucide, il sistema Brilliant assicura risultati impeccabili. L'igiene è affidata alla microfibra Micro-Activa, certificata Ecolabel UE, capace di rimuovere meccanicamente fino al 99,9% di virus e batteri. Infine, i panni manuali in microfibra dotati di codice colore risultano essenziali per una gestione del rischio professionale e sicura.

www.filmop.com

I.C.E.FOR

Nella pulizia professionale dei bagni, l'efficacia contro calcare e ruggine è essenziale. Solubilizer è un disincrostante gel ad alta performance, formulato con acido fosforico e tamponanti per la pulizia quotidiana di superfici smaltate dure e in acciaio. La sua consistenza in gel favorisce un'applicazione precisa, evitando sprechi e catture. Grazie ai tensioattivi cationici, rimuove rapidamente i depositi più ostinati, igienizza e deodora le superfici, restituendo brillantezza e un piacevole senso di pulito. Disponibile in flacone da 1 litro.

www.icefor.com

LUCIDA DETERGENTI

IGIBAGNO è il detergente per il bagno dalla formula ricca e innovativa, che garantisce risultati eccellenti con un solo gesto. Grazie alla sua efficacia 6 in 1, detersi a fondo, elimina il calcare, disincrosta, igienizza, protegge le superfici e deodora l'ambiente. La speciale schiuma attiva agisce rapidamente su tutte le superfici, lasciandole brillanti, protette e facili da risciacquare, aiutando a prevenire la formazione di nuovi depositi di sporco e calcare. IGIBAGNO è disponibile nelle profumazioni Brezza Marina e Bouquet Floreale e può essere abbinato ai prodotti Perfect Wc Gel, Perfect Clean e Perfect Deo, nelle stesse profumazioni, per una pulizia ancora più completa.

www.lucidadetergentiprofessionali.com

FULCRON PRO

Nel settore alberghiero, la pulizia del bagno è uno dei principali elementi attraverso cui l'ospite valuta l'attenzione della struttura. Per questo, la gestione quotidiana richiede soluzioni pratiche e affidabili. Fulcron PRO Fortkal Bagno è un detergente pronto all'uso a pH neutro, formulato per la pulizia ordinaria dell'ambiente bagno. Rimuove residui di calcare e sapone da sanitari, lavabi, piatti doccia, rubinetterie, vetri e piastrelle ed è indicato anche su superfici delicate come il marmo. La profumazione fresca e floreale contribuisce a lasciare una sensazione di pulito negli ambienti ad alta frequenza d'uso.

www.fulcronpro.it

ISC

I nuovi bagni di design con docce complanari "walk-in" stanno diventando il nuovo standard nell'hotellerie di fascia alta ma, rimanendo sempre a vista, richiedono soluzioni di pulizia capaci di garantire un livello igienico elevato e costante. ISC, specialista nelle soluzioni per la pulizia professionale, propone i-mop 36 di i-team Global: la nuova lavasciuga i-mop che pulisce fino al 75% più velocemente dei mop tradizionali e il 20% più velocemente delle lavasciuga di dimensioni simili, assicurando uno standard di pulizia superiore anche negli spazi ridotti e con ingombri.

www.iscsrl.com/prodotto/lavasciuga-pavimenti-i-mop/

NETTUNO

Nettuno presenta NETpro, la nuova gamma di prodotti professionali per la detergenza, pensata per garantire ambienti più sicuri, puliti e protetti. La linea si articola in due aree specifiche: Area Bagno, con i prodotti N1, N2 e N3 dedicati alla pulizia e al trattamento di WC, sanitari e superfici bagno, e Cura delle superfici, con N4, N5 e N6 per l'igiene quotidiana, lo sgrassaggio e la manutenzione di tutte le superfici lavabili. Formule efficaci, pronte all'uso o concentrate, per risultati professionali affidabili.

nettuno.net

PAREDES

In ambito Ho.Re.Ca e nelle attività rivolte al pubblico in genere, lo stato igienico dei locali è un biglietto da visita immediato all’utenza. In particolare, i servizi igienici vengono usati come barometro della serietà e qualità dell’esercizio. Prestare attenzione al livello di pulizia in modo semplice ma efficace diventa dunque importante; a tale scopo Paredes offre la linea PodOra – una gamma di detergenti biotecnologici in cialde idrosolubili – e in particolare PodOra Bagno per una pulizia efficace di tutte le superfici del bagno ad azione continua che aiuta a controllare i cattivi odori. PodOra è la miglior scelta per le aziende che cercano soluzioni di pulizia sicure e sostenibili.

www.paredes.it

SOCHL

BOXI, della linea OXYCARE®, è un prodotto completo per la pulizia e l’igiene dell’ambiente bagno. La ricca formula lo rende un prodotto dalle performance straordinarie. In particolare, BOXI svolge la funzione di un anticalcare bagno con potere idrorepellente e brillantante anche su vetri (es. box doccia) e specchi. Igienizza e sbianca asciugando istantaneamente senza lasciare alcuna traccia, inoltre contrasta con successo cattivi odori e muffa. Un solo prodotto per completare le operazioni di pulizia ordinaria dell’ambiente bagno, dove le aspettative di benessere e pulizia e un’utenza esigente richiedono massima efficacia e rapidità d’azione.

www.sochilchimica.it

SUTTER PROFESSIONAL

Il bagno, nella pulizia delle camere in un hotel, rappresenta la prima fase. Sono molte le soluzioni e i sistemi che Sutter mette a disposizione e si possono riassumere con Easy Room 3.0, semplice da preparare, grazie ai sistemi Easy Dose, Ecocaps, Pick-a-box e Ratio. Tutti i prodotti sono certificati Ecolabel (n. IT/020/009). Bath Ecocaps e Ruby Easy con il pratico flacone dosatore, per la corretta diluizione del prodotto, e, per hotel dotati di sistemi di dosaggio a muro, la pratica tanica da 5kg e l’innovativo sistema bag-in-box con il prodotto Restroom. La soluzione che si ottiene è pronta all’uso. Anche BK-3 del sistema Ratio, con la pouch da 2,5 L è un valido aiuto per la pulizia dei bagni. #StayTuned

www.sutterprofessional.it

REFLEXX

Il guanto Reflexx N80B è la soluzione ideale per chi opera nella pulizia professionale, a contatto quotidiano con prodotti chimici che a lungo andare possono danneggiare la cute delle mani. Un aspetto chiave per operare in sicurezza indossando i guanti è valutare la permeabilità, cioè il tempo necessario a una sostanza chimica per attraversare il guanto stesso. Reflexx N80B è certificato per la protezione chimica EN ISO 374-1:2016 TIPO C.

Disponibile anche in confezioni da 200 pezzi, che riduce i costi di trasporto, lo spazio di stoccaggio e il packaging.

www.reflexx.com

DIVERSEY, a SOLENIS COMPANY

TASKI 4 in 1 è la soluzione completa per la pulizia dei bagni: deterge, disincrosta, disinetta e deodora in un unico passaggio. La sua formulazione acida rimuove efficacemente sporco e calcare anche in condizioni di acqua dura. Grazie alla tecnologia ONT neutralizza gli odori, lasciando un ambiente fresco. Un solo prodotto per semplificare le operazioni, migliorare l’igiene e ridurre il numero di articoli necessari.

www.solenis.com/it-it/

TAXON

Taxon Srl propone l’utilizzo di una frangia con filato in microfibra bianca con base per accoppiamento 100% poliestere colorato. La base della frangia è in tessuto tipo velcro, irrestrinibile, e di lunga durata. La base colorata serve per distinguere l’utilizzo fra i vari ambienti ed evitare la contaminazione incrociata.

È un prodotto creato per il lavaggio e la disinfezione di pavimenti che sostiene l’utilizzo di detergenti un po’ più aggressivi resistendo fino a 500 lavaggi a 90 gradi, di facile e veloce utilizzo garantisce un’igienizzazione dell’ambiente senza lasciare aloni sul pavimento.

www.taxon.it

TTS



Ray Infinity è il manico serbatoio pronto all'uso di TTS, una soluzione smart per rendere più rapida la pulizia del bagno in hotel. Compatto e maneggevole, supporta il pronto intervento e riduce tempi e fatica perché elimina secchi pesanti e dosa la soluzione detergente solo dove serve. È compatibile con qualsiasi chimico, ottimizzato per resistere ai prodotti e garantire un lungo ciclo di vita, senza corrosioni e ostruzioni. Il doppio sistema di chiusura del serbatoio previene le fuoruscite. Impugnature girevoli e snodo ergonomico rendono fluido il movimento a "∞", riducendo del 75% i movimenti del polso.

www.ttsystem.com

TWT



ALFEO di TWT è un innovativo sistema di rifornimento dei flaconi bagno hotel direttamente a bordo carrello. Semplificato, veloce e pratico, non richiede ingombri esterni aggiuntivi: le taniche per la ricarica dei dispenser e il meccanismo di gestione sono infatti integrati all'interno del carrello. ALFEO elimina l'uso dei prodotti monodoso e rende il rifornimento dei flaconi più rapido ed efficiente. Con la semplice pressione di un pulsante, il prodotto viene trasferito dalla tanica da 5 lt al flacone. L'utilizzo di taniche di grande formato garantisce un significativo risparmio sui costi e velocizza le operazioni di housekeeping.

www.twt-tools.com

WERNER & MERTZ



Green Care Professional definisce nuovi standard per la pulizia dei sanitari, unendo prestazioni elevate e sostenibilità. Con SANET extreme, detergente certificato EU Ecolabel, le performance disincrostanti sono pari o superiori ai prodotti non ecologici, soprattutto nella rimozione dei saponi di calcio. I test dimostrano un'azione quasi due volte più rapida. La formulazione a base di acido metansolfonico e acido lattico assicura efficacia, biodegradabilità totale e rispetto delle superfici, preservando sanitari e rubinetteria cromata. Il 58% del carbonio organico proviene da fonti vegetali rigenerative.

www.wmprof.com/it/

CLEANPAGES ANNUARIO DEI FORNITORI PER LA PULIZIA PROFESSIONALE



Sei alla ricerca di un rivenditore di prodotti chimici, macchine, attrezzature, prodotti di consumo per la pulizia, la disinfezione e i servizi connessi? Consulta **Cleanpages**, il nostro **Annuario!**

AL SUO INTERNO TROVERAI

- ➔ circa 700 rivenditori in tutta Italia
- ➔ dati anagrafici dei rivenditori con link attivi
- ➔ indicazioni sui beni e servizi offerti
- ➔ comunicazioni commerciali delle principali aziende del settore con link attivi

La versione digitale sfogliabile è disponibile su www.cleanpages.it

L'Annuario si rivolge alle imprese di pulizia, di facility management, ai dealer del settore, alle strutture ricettive e alberghiere, alla sanità pubblica e privata, alla grande distribuzione organizzata e all'industria alimentare.

GSA news

magazine online
dei servizi di
pulizia professionale

Iscriviti alla newsletter
di GSA per ricevere
anche la copia digitale
della rivista



Seguici anche
sui social



www.gsanews.it

Addio alle bustine monouso nei ristoranti europei



L'Unione Europea mette fine all'era delle bustine monouso nei locali pubblici. A partire dall'estate 2026, ristoranti, bar, hotel e mense dovranno dire addio alle tradizionali confezioni singole di ketchup, maionese, senape, sale, zucchero e olio, mentre i divieti sui monodose scatteranno nel 2030. La novità arriva con il Regolamento europeo sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (PPWR), approvato dalle istituzioni UE e pubblicato nella Gazzetta ufficiale. A differenza di una direttiva, un regolamento è direttamente applicabile in tutti gli Stati membri, senza necessità di recepimenti nazionali. L'entrata in vigore è fissata al 12 agosto 2026. La misura non riguarda solo la plastica: cambia il modo di concepire il servizio in ristorazione. Tra le soluzioni alternative previste ci sono: dispenser ricaricabili, contenitori riutilizzabili e filiere più corte, riducendo così sprechi e rifiuti inutili. Per il settore si tratta di un vero e proprio cambiamento culturale, che punta a rendere la ristorazione più sostenibile e responsabile, promuovendo pratiche a basso impatto ambientale.

Pubblicata la UNI/PdR per i controlli nei servizi di Soft Facility

È stata pubblicata la nuova Prassi di Riferimento UNI che introduce un modello innovativo per il monitoraggio e il controllo dei servizi di Soft Facility Management. Il documento, sviluppato in collaborazione con la Fondazione Scuola Nazionale Servizi e con il contributo di esperti del settore, definisce un sistema strutturato, trasparente e condiviso per la valutazione della qualità dei servizi. La UNI/PdR si applica a un ampio perimetro di attività, tra cui pulizie, reception, gestione del verde, facchinaggio, traslochi interni, catering, sicurezza e servizi alla persona, fornendo criteri oggettivi, processi uniformi e strumenti operativi in grado di rendere il controllo delle prestazioni chiaro, misurabile e replicabile. La Prassi nasce dall'esigenza, avvertita da tempo dal mercato, di disporre di un set metodologico comune per la pianificazione dei controlli nei servizi di soft facility, introducendo finalmente un linguaggio condiviso e un metodo riconosciuto da tutti gli attori della filiera: committenti, fornitori e operatori. Si tratta di una novità di assoluto rilievo per il settore, che apre la strada a una gestione più consapevole e comparabile dei servizi. L'argomento sarà approfondito nel prossimo numero.

SOCHIL®
CHIMICA



Un nuovo standard di eleganza: il carrello Kubi Silver

Falpi è felice di annunciare un'importante novità all'interno della famiglia di carrelli Kubi: la nuova ed elegante colorazione Silver. Questa innovazione cromatica non solo aggiunge un tocco di modernità e raffinatezza, ma si allinea perfettamente con la gamma hotel SOlux di Falpi. La nuova colorazione

Silver del carrello Kubi è stata studiata per soddisfare le esigenze di chi cerca non solo funzionalità, ma anche un design che si accordi con ambienti minimal e armoniosi. Il colore Silver è ideale per tutte quelle strutture ricettive che desiderano offrire un'immagine curata e pro-



**Lo specialista
della
disinfezione
professionale**



AMEDICS
PROFESSIONAL

AMEDICS.EU



fessionale ai propri ospiti. Uno degli aspetti più interessanti di questa nuova colorazione è la sua ottima coerenza estetica con i carrelli SOlux, questo significa che le strutture alberghiere che già utilizzano i prodotti Falpi possono ora integrare il carrello Kubi Silver senza compromettere l'armonia visiva degli ambienti. I carrelli Hotel SOlux trovano nel Kubi Silver un complemento perfetto, creando un'atmosfera ricercata e specializzata. Con un'attenzione meticolosa alle esigenze dei professionisti, il carrello Kubi Silver mantiene tutte le caratteristiche estetiche, funzionali e sostenibili che hanno reso il modello Kubi uno dei più apprezzati sul mercato. Come per tutti i carrelli della gamma Kubi anche il Silver è dotato di ampi spazi per la raccolta differenziata, comparti modulabili e accessori pensati per ottimizzare il lavoro degli operatori: optare per il carrello Kubi nella nuova colorazione rappresenta un investimento intelligente per tutte quelle strutture che vogliono migliorare la propria efficienza operativa senza rinunciare all'estetica. La durabilità dei materiali, unita alla facilità di pulizia e manutenzione, garantiscono un prodotto che conserva nel tempo le proprie caratteristiche, rendendolo una scelta vantaggiosa. Falpi, ancora una volta, dimostra di saper anticipare le tendenze e rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. In conclusione, la gamma di carrelli Kubi offre oggi soluzioni per tutti i tipi di strutture, garantendo sempre funzionalità, eleganza, robustezza e il carattere inconfondibile del "Made in Italy".

Per ulteriori informazioni su Kubi Silver visitate il sito

www.falpi.com



Dal medicale all'ospitalità: l'esperienza di Amedics

L'igiene professionale di ambienti pubblici, come ad esempio imprese ed hotel, con gli anni è diventata un'attività sempre più strategica, avendo tra l'altro lo scopo di mostrare ai clienti l'attenzione messa dalla direzione per avere ambienti puliti e igienizzati ineccepibilmente. Nel tempo si è però visto come la pulizia e l'igiene delle sole aree visibili e frequentate non sia sufficiente a garantire ambienti sicuri e confortevoli. Non solo apparenza quindi, ma anche sostanza. Aree ad alto utilizzo, come cucine e le aree tecniche, necessitano di standard rigorosi di pulizia



e di un grado di disinfezione adeguato. È quindi importante poter disporre di prodotti sicuri, efficaci, e specifici per i vari ambienti che si vogliono trattare, dato che ciascuno di essi presenta problematiche e criticità che non possono essere affrontate con genericci prodotti multiuso. Amedics ha sempre avuto come missione, quella di fornire agli operatori impegnati nei vari compatti della pulizia professionale, prodotti specialistici sempre più mirati, efficaci e sicuri, al fine di permettere loro di affrontare la sfida quotidiana di rendere tutti gli ambienti di lavoro e le comunità, accoglienti, pulite e sicure dal punto di vista igienico. Amedics ha costruito il suo know how e la sua esperienza quale fornitore di disinfettanti e detergenti al settore medico, da sempre il più esigente per quanto riguarda la pulizia e la disinfezione. Per poter venire incontro alle esigenze delle comunità, l'azienda negli ultimi anni ha quindi fatto un rilevante lavoro di formulazione e ha ampliato il suo portafoglio prodotti e le sue attività, con l'obiettivo di servire anche: palestre, comunità, ristoranti, hotel e bar.

www.amedics.eu

Interclean Amsterdam 2026: debutta la nuova Hospitality Experience

All'edizione 2026 di Interclean Amsterdam, in programma dal 14 al 17 aprile a RAI Amsterdam, debutta la nuova Hospitality Experience, sviluppata in collaborazione con il British Institute of Cleaning Science (BICSc). Questa area tematica è progettata per rispondere alle esigenze specifiche del settore alberghiero e dell'ospitalità, offrendo soluzioni innovative per hotel e location. In particolare, faranno il loro debutto nuove categorie merceologiche, tra cui Laundry &



Textile Care e Pest Control, pensate per supportare gli operatori nella gestione efficiente dei servizi, migliorare la guest experience e contenere i costi operativi. La Hospitality Experience si inserisce tra le Experience Zone di Interclean Amsterdam, aree dedicate all'innovazione, alla tecnologia e alla sostenibilità, confermando il ruolo della fiera come punto di riferimento internazionale per il cleaning professionale e le soluzioni per l'ospitalità.

www.intercleanshow.com/amsterdam

ICO Guanti

1976 - 2026

CELEBRIAMO 50 ANNI DI ECCELLENZA NELL'A PRODUZIONE DI GUANTI PER TUTTE LE VOSTRE ATTIVITÀ

GRAZIE A TUTTI QUELLI CHE HANNO CONDIVISO QUESTO PERCORSO CON NOI E CHE CI SOSTERRANNO IN UNA NUOVA FASE DI CRESCITA, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ.

DPL
Handling you with care

Impianti di aerazione: salute, efficienza e conformità normativa per ogni ambiente

Gli impianti di aerazione svolgono un ruolo essenziale nel garantire la qualità dell'aria negli ambienti chiusi, sia civili che industriali. Un corretto ricambio d'aria consente di ridurre la concentrazione di CO₂, polveri, odori, vapori e contaminanti biologici, migliorando il comfort e tutelando la salu-

te delle persone. A differenza della semplice aerazione naturale, spesso insufficiente o discontinua, i sistemi di aerazione meccanica permettono un controllo costante dei flussi d'aria, indipendentemente dalle condizioni esterne. Questo aspetto è particolarmente rilevante in ambienti come uffici, scuole,



Dal 1979 i professionisti dell'igiene

I nostri punti di forza

Produzione e sviluppo

L'esperienza maturata nel settore chimico-industriale, assicura ai prodotti da noi formulati una qualità superiore dovuta al costante impegno del nostro laboratorio di ricerca e sviluppo, associato ad un severo e monitorato controllo della produzione.



Formazione e consulenza

Formazione di collaboratori e clienti per la corretta scelta e conseguente utilizzo di sistemi per l'igiene, prodotti chimici e monouso; nonché consulenza sull'impiego delle attrezzature e macchine per la pulizia. Seminari di specializzazione mirata su esigenze specifiche di ogni azienda.



Noleggio

Offriamo alla nostra clientela servizi di noleggio a breve e a lungo termine, con e senza riscatto dei beni, garantendo sempre le formule migliori e più convenienti, ma soprattutto personalizzate in base alle specifiche esigenze di ogni cliente.



Assistenza tecnica

Garanzia di adeguata ed efficace assistenza tecnica. Tecnici qualificati supportati da officine mobili attrezzate e forniti magazzini ricambi, utili per interventi rapidi e atti a garantire ai clienti la continuità dell'erogazione dei servizi.



Consegne e logistica

Le consegne vengono effettuate tramite un'azienda logistica di proprietà su tutto il territorio nazionale, isole comprese, con un servizio altamente flessibile e personalizzabile garantendo tempi rapidi e sicuri. Ci avvaliamo della collaborazione di corrieri nazionali certificati.



Stabilimento e piattaforme

La Casalinda dispone di piattaforme logistiche a Tarantasca (Cn) di 12.000 mq, Amantea (Cs), Palermo e Aix en Provence (Francia) in modo da rafforzare la presenza dell'azienda sul territorio.



ristoranti, strutture sanitarie e contesti produttivi, dove la ventilazione è spesso regolata da normative specifiche.

Un impianto di aerazione efficiente non incide solo sulla salubrità degli spazi, ma anche sull'efficienza energetica dell'edificio, soprattutto quando integra sistemi di filtrazione avanzata e recupero di calore. Tuttavia, per mantenere prestazioni adeguate nel tempo, è fondamentale affiancare all'impianto una manutenzione periodica e interventi di pulizia e sanificazione delle condotte, delle unità di trattamento aria e dei filtri.

Entasys opera nella progettazione, manutenzione e sanificazione professionale degli impianti di aerazione, offrendo soluzioni su misura e interventi conformi alle normative vigenti. Un approccio tecnico e strutturato che garantisce aria più pulita, impianti più efficienti e ambienti realmente sicuri.

www.entasys.it

**Nettuno lancia NETpro,
la nuova gamma
per la detergenza professionale**



Nettuno presenta NETpro, soluzioni professionali per la detergenza, pensate per rispondere in modo mirato alle esigenze di igiene e pulizia degli ambienti.

L'igiene delle superfici è un fattore fondamentale per garantire ambienti sicuri, sani e protetti. Forte di una lunga esperienza e di una leadership consolidata nelle soluzioni per l'igiene delle mani, Nettuno amplia oggi il proprio impegno nella pulizia professionale con una gamma studiata per la pulizia profonda e la manutenzione quotidiana. La linea NETpro si sviluppa attorno a due aree di intervento principali, che coprono in modo completo le esigenze della pulizia professionale. La prima è l'Area Bagno, dedicata alla cura, all'igiene e alla manutenzione di WC, sanitari e superfici del bagno. Le soluzioni sono progettate per affrontare le problematiche tipiche di questi ambienti, come calcare, incrostazioni e residui, garantendo pulizia profonda, igiene e una sensazione di freschezza duratura.

La seconda area è la Cura delle Superfici, pensata per la pulizia, l'igienizzazione e la manutenzione di tutte le superfici lavabili. Dalle superfici di uso quotidiano ai pavimenti, fino agli ambienti ad alta frequentazione, questa area offre soluzioni versatili ed efficaci, adatte sia agli spazi domestici sia a quelli professionali.

Con NETpro, Nettuno conferma il proprio impegno nel fornire soluzioni professionali che uniscono qualità, efficacia e sicurezza, per un'igiene costante nel tempo e ambienti più curati.

Nettuno: affidabilità e performance al servizio del benessere quotidiano.

www.nettuno.net

Specialisti

del professional cleaning

Se un'agenzia non distingue
una lavasciuga
da una monospazzola,
qualcosa non torna.

**La comunicazione è una leva strategica,
soprattutto nel professional cleaning.**

Brandand è un'agenzia di comunicazione che collabora da anni con aziende del comparto del professional cleaning.

Affianchiamo brand che considerano la comunicazione una leva strategica di business e cercano un partner, non un semplice fornitore.

Lavoriamo su strategia, contenuti e attività di comunicazione che rafforzano il posizionamento dei brand prima, durante e dopo i momenti chiave del mercato.

brandand
Strategic Communication for Professional Cleaning

info@brandand.eu

Pulizia professionale del bagno: **risposte mirate con Fulcron PRO**



GHIBLI
FEEL THE PRO

REXA 50

UN'INTERA FAMIGLIA DI LAVASCIUGA PAVIMENTI
UOMO A TERRA CARATTERIZZATA DA PRESTAZIONI
ELEVATE E FACILITÀ DI UTILIZZO.

Quattro differenti modelli con piste di lavaggio da 530 mm e 600 mm, larghezze di aspirazione da 750 mm e produttività da 2120 m²/h a 3050 m²/h disponibili in diverse configurazioni, con batterie al gel o al litio, per garantire risultati di pulizia impareggiabili ed elevate autonomie di lavoro.

Il maniglione ergonomico ad impugnatura verticale e il pratico Touch System a doppio sensore integrato permettono un controllo preciso di Rexa 50, rendendo ogni sessione di lavoro più semplice e confortevole.



riello
cleaning
machines



Riello Cleaning Machines S.p.A.
Via Circonvallazione 5, 27020 Dorno PV - Italia
T. +39 0382 848811
e-mail: info@riellocm.com

ghibli.com

Nel contesto alberghiero e nei servizi professionali, il bagno è uno degli ambienti più complessi da gestire. L'elevata frequenza d'uso, la varietà dei materiali e la necessità di garantire standard igienici costanti richiedono soluzioni affidabili e progettate per un utilizzo intensivo.

La pulizia ordinaria rappresenta il primo livello di intervento: sanitari, lavabi, rubinetterie e rivestimenti devono essere trattati quotidianamente con prodotti efficaci ma compatibili anche con superfici delicate. FortKal Bagno di Fulcron PRO risponde a questa esigenza grazie a una formulazione a pH neutro studiata per l'uso frequente, ideale per rimuovere alonature di calcare, residui di sapone e cosmetici senza alterare i materiali, risultando adatto anche su marmo, rubinetteria colorata e altre superfici sensibili.

Ancanto alla gestione quotidiana, il controllo delle incrostazioni è una delle principali criticità operative. In presenza di depositi calcarei più persistenti, FortKal Acid garantisce un'azione disincrostante efficace su superfici resistenti, risultando indicato per interventi periodici di ripristino e per preservare nel tempo l'aspetto e la funzionalità delle aree bagno maggiormente soggette alla formazione di calcare.

Un'attenzione specifica va infine riservata ai sanitari, dove l'igiene è un requisito imprescindibile. FortKal WC completa il ciclo di pulizia dell'ambiente bagno con una formulazione studiata per agire in maniera mirata anche nelle zone più difficili da raggiungere, supportando l'operatore nel raggiungimento di elevati standard igienici.

www.fulcronpro.it

K-Mop 46 di Kärcher: performance professionale e massima maneggevolezza



Kärcher porta sul mercato professionale una nuova generazione di lavasciuga compatte con la K-Mop 46 Bp Pack Plus, lavasciuga pavimenti verticale pensata per aumentare produttività e sicurezza nelle pulizie di hotel, uffici e spazi ad alta frequentazione. Il cuore del sistema sono i rulli di pulizia che si sforano, in modo che il sistema a doppio disco contro-rotante copra interamente la superficie di 46 cm con una pressione di 18 kg. L'efficienza energetica è garantita dalla piattaforma Battery Power+ a 36V. Il sistema si basa su elementi al litio intercambiabili che abilitano il concetto di "Non Stop Cleaning": mentre una batteria alimenta la macchina garantendo fino a 60 minuti di autonomia, la seconda può essere ricaricata velocemente in 80 minuti, eliminando i tempi morti. L'operatore ha sempre il controllo totale grazie al display digitale a LED che

mostra autonomia residua in minuti e percentuale di carica.

Le batterie sono facilmente estraibili e compatibili con altre attrezzature della stessa piattaforma, favorendo una gestione più sostenibile del parco macchine.

Maneggevolezza e robustezza convivono in un design con snodo in acciaio rinforzato e testata in alluminio pressofuso: la struttura compatta e l'elevata agilità consentono l'utilizzo efficace anche in spazi operativi particolarmente angusti.

Il risultato è una soluzione che unisce performance di pulizia, rapidità di asciugatura e flessibilità energetica, rispondendo alle esigenze di efficienza delle pulizie professionali moderne.

www.kaercher.com/it

La Casalinda, un'offerta completa per l'igiene degli ambienti di lavoro

La Casalinda opera da oltre quarant'anni nel settore del cleaning professionale, propendendo come partner strutturato per aziende e operatori che necessitano di soluzioni affidabili per l'igiene, la pulizia e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature. L'approccio dell'azienda unisce consulenza, fornitura e servizio, accompagnando il cliente nella scelta dei prodotti, dei macchinari e dei sistemi più idonei alle specifiche esigenze operative, con particolare attenzione all'efficacia e alla sostenibilità ambientale. Grazie a un'esperienza consolidata e a un'offerta ampia e costantemente aggiornata, La Casalinda è in grado di rispondere in modo efficace alle esigenze di molteplici settori professionali.

Gli ambiti di applicazione nei quali opera comprendono:



RISTORAZIONE & CATERING: soluzioni dedicate alla gestione dell'igiene nelle cucine professionali, al lavaggio delle stoviglie, alla sanificazione delle superfici e al confezionamento dei pasti, supportate da detergenti specifici, relativi sistemi di dosaggio. Fornisce inoltre una vasta gamma di prodotti in plastica, bioplastica e in carta (piatti, bicchieri, posate, vaschette, contenitori, tovaglioli, tovaglie e sacchi).



IMPRESE DI PULIZIA: attraverso consulenza tecnica e una gamma completa di macchine per la pulizia civile e industriale, lavasciuga, spazzatrici, aspiratori industriali monofase e trifase, accessori e prodotti studiati per differenti superfici.



INDUSTRIA: con soluzioni orientate alla pulizia professionale di ambienti produttivi, all'aspirazione industriale anche in contesti complessi e all'impiego di attrezzature e prodotti ad alte prestazioni.



HOTEL: attraverso la fornitura di linee cortesia, sistemi per la gestione della biancheria e soluzioni integrate per l'igiene degli ambienti comuni e delle aree operative.

Con un'organizzazione logistica efficiente consente consegne e interventi tempestivi su tutto il territorio nazionale, rafforzando il posizionamento dell'azienda come interlocutore unico per il cleaning professionale.



www.lacasalinda.com

Quando il settore accelera, la comunicazione deve essere pronta

Nel Professional Cleaning esistono momenti in cui tutto si concentra. Interclean è uno di questi: visibilità, relazioni e posizionamento si giocano in poche settimane ed è lì che la comunicazione diventa una leva strategica. Brandand lavora da anni al fianco delle aziende del settore con un approccio B2B basato su esperienza, visione e capacità di attivazione rapida. Non interventi isolati, ma una direzione chiara che accompagna i brand nei passaggi chiave del mercato. L'agenzia sviluppa identità visive, graphic design, materiali di prodotto, contenuti digitali, video per i canali social e strumenti di supporto commerciale. Il design delle etichette per prodotti chimici è parte integrante di questo

sistema: soluzioni conformi al Regolamento UE, chiare e riconoscibili, pensate per rafforzare la comunicazione di gamma. Dal 14 al 17 aprile 2026 Brandand sarà presente a Interclean Amsterdam. La sede nei Paesi Bassi consente un supporto operativo immediato, anche sul posto, con interventi rapidi, contenuti last minute e attività di marketing mirate.

Interclean è una finestra strategica che non aspetta. Arrivarci preparati è ciò che distingue i brand che sanno posizionarsi.
info@brandand.eu

graphic design, materiali di prodotto, contenuti digitali, video per i canali social e strumenti di supporto commerciale. Il design delle etichette per prodotti chimici è parte integrante di questo

Micro-Antibact, il multiuso che fa la differenza

Frutto della Ricerca & Sviluppo Arix Pro il panno multiuso Micro-Antibact garantisce prestazioni superiori nella pulizia professionale di ogni superficie grazie ai suoi numerosi plus:

- il trattamento biocida con cloruro d'argento, testato secondo ISO 20743.2021 contro Staphylococcus Aureus e Escherichia coli, prevenne la proliferazione batterica tra le fibre. Il panno si mantiene igienizzato fino a 30 lavaggi limitando la formazione dei cattivi odori.
- le microfibre sottili assicurano un'elevata assorbente e massima efficacia pulente
- la spalmatura in poliuretano garantisce una pulizia perfetta senza aloni o striature e un elevato rilascio di sporco durante il risciacquo
- grazie alla speciale trama del tessuto il panno non rilascia pelucchi né si sfilaccia.

Micro-Antibact è adatto alla pulizia di tutte le superfici ma per le sue caratteristiche è particolarmente indicato su quelle riflettenti come vetro, acciaio e inox che il panno lascia brillanti e senza aloni anche con un'unica passata. Le sue caratteristiche tecniche:

- composizione 88% poliestere, 12% poliammide e spalmatura in poliuretano
- trattamento biocida con cloruro d'argento
- dimensioni cm 35 x 38
- grammatura 240g/mq.

Detergenza professionale per superfici delicate negli hotel

Dianos vanta una lunga esperienza nello sviluppo di prodotti specifici per il settore alberghiero, oltre ad offrire una formazione specifica e l'elaborazione di piani di pulizia per catene di hotel o singole strutture.

Per la pulizia dei bagni in ambito alberghiero Dianos propone una formula innovativa TOP SPEED, un detergente alcalino profumato indicato per l'igiene del bagno con presenza di marmo, superficie spesso presente negli hotel e su cui non è possibile utilizzare i comuni disincrostanti acidi.

Top Speed ha caratteristiche solventi e un forte potere sequestrante, ed è ideale per l'igiene quotidiana di sanitari, docce, rubinetterie, piastrelle e pavimenti. Rimuove efficacemente e rapidamente sporco, incrostazioni di calcare e residui di sapone, senza danneggiare il marmo. Prodotto conforme CAM.

www.dianos.net



Arix Pro Micro-Antibact è disponibile in quattro colori per distinguere la pulizia di ogni ambiente e prevenire così la trasmissione di agenti patogeni e sporcizia da un luogo all'altro.

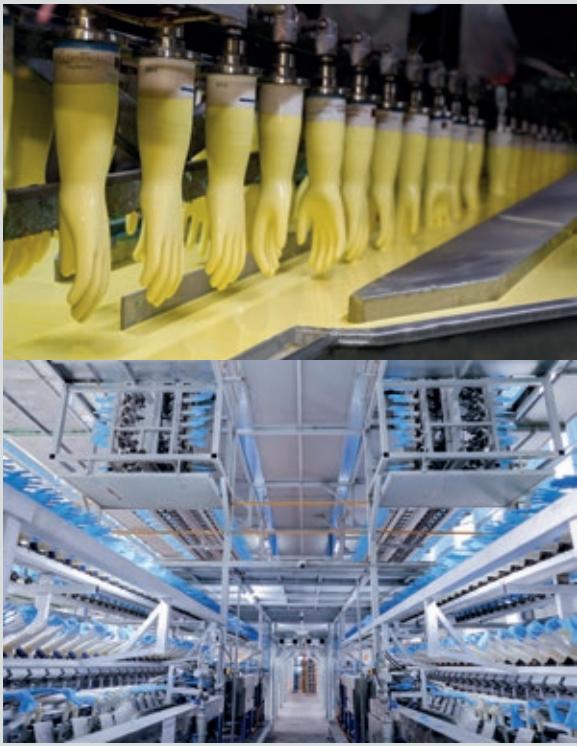
Inquadra il Qr code e guarda il video demo.

Arix Pro Micro-Antibact fa parte di una gamma di strumenti per la pulizia con trattamento antibatterico che comprende anche spugne abrasive, panni pavimento e mop lavapavimento, scopri tutti sul sito.

www.arixprofessional.com



L'eccellenza Icoguanti: qualità e innovazione al servizio del cliente



Nel mercato dei dispositivi di protezione individuale (DPI), dove molti operano principalmente come distributori, Icoguanti S.p.A. (ICO) offre una proposta di valore diversa, appartenendo a Dipped Products PLC (DPL), un produttore integrato a livello globale con 50 anni di esperienza nella protezione delle mani. Con uffici, personale e magazzini in Italia, ICO garantisce vicinanza alla clientela e un supporto tecnico con personale dedicato.

DPL progetta, sviluppa e produce guanti nei propri stabilimenti produttivi in Sri Lanka e Thailandia ed è presente in 70 Paesi con oltre 2.500 collaboratori e una visione strategica a lungo termine, fondamentale per supportare la clientela in un percorso comune. L'essere produttori garantisce qualità costante e affidabilità della fornitura. Nel 2025, il Gruppo ha rafforzato la sua base produttiva nel Sud-Est asiatico acquisendo l'azienda Hi-Care Thailand, valorizzando ancor più competenze, capacità, innovazione e qualità. Forte di questo slancio, anche l'ottavo stabilimento produttivo di DPL prevede l'operatività in Sri Lanka a metà del 2026.

Il portfolio prodotti comprende principalmente guanti con e senza supporto, soluzioni resistenti alle sostanze chimiche e per elettricisti, gamme monouso e sportive, tutti progettati per soddisfare un'ampia gamma di esigenze in condizioni d'uso molto diverse e con aspettative prestazionali eterogenee. L'offerta ICO sul mercato si completa poi con prodotti complementari come l'abbigliamento monouso e detergenti professionali.

www.icoguanti.it

Makita Cleaners: pulizia silenziosa ad alte prestazioni

Makita propone un'ampia gamma di aspiratori professionali per interventi presso hotel e altre strutture ricettive. Questi utensili alimentati a batteria sono dotati delle più evolute tecnologie per ottimizzare i tempi di lavoro, ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità lavorativa dell'utilizzatore. Gli aspiratori a zaino, in particolare, oltre ad essere dotati di svariati accessori, combinano elevate qualità di comfort ad una ergonomia evoluta: consentono all'utente una mobilità senza pari, in totale sicurezza, senza l'intralcio di cavi elettrici. Con filtro HEPA, imbracatura confortevole e LED integrato per una migliore visibilità, il modello VC011G è perfetto per pulizie professionali di camere, spazi comuni, meeting e conference room. Makita propone anche soluzioni a traino dal design compatto, per un minimo ingombro durante lo stoccaggio, scope elettriche (particolarmente maneggevoli e leggere, ideali per pulizie efficaci e dinamiche) e battitappeto con potente motore brushless e bassissimo impatto sonoro. La monospazzola 40Vmax PS001G è una macchina innovativa ad alte prestazioni e bassa rumorosità, leggera, ergonomica e versatile in quanto è compatibile con una vasta gamma di spazzole e platorelli che permettono di pulire o lucidare varie superfici. In ogni tipologia di intervento, i Cleaners Makita rappresentano la soluzione ideale per pulizie all'avanguardia, garantendo prestazioni ottimali, massima discrezione e silenziosità.

www.makita.it



Dryft: efficienza operativa e standard elevati per i pavimenti in hotel

Nel contesto alberghiero, dove l'immagine della struttura e la continuità del servizio sono elementi critici, DRYFT rappresenta un approccio più razionale e innovativo alla manutenzione dei pavimenti. Hall, corridoi, ristoranti, aree wellness e back of house richiedono interventi frequenti, spesso in fasce orarie ridotte e senza possibilità di interdire gli spazi, rendendo fondamentale una macchina che unisca efficienza, precisione e facilità d'uso. La particolare forma della testata lavante di DRYFT garantisce una copertura reale fino a bordi e angoli, eliminando la necessità di lavaggi con metodi manuali lungo battiscopa e perimetri, e assicurando uno standard uniforme anche nelle zone più visibili agli ospiti. Il movimento S-Motion ottimizza il percorso di lavoro: l'operatore arretra una sola volta seguendo una linea di lavaggio ad "S", riducendo gli spostamenti a vuoto e comprimendo i tempi di intervento rispetto alle lavasciuga tradizionali.



Il pad a 4.200 oscillazioni al minuto assicura un'azione meccanica incisiva, efficace anche su superfici strutturate, fughe, gres, pietra e pavimenti antiscivolo, garantendo risultati costanti in aree ad alta sollecitazione come ingressi, zone bar e corridoi principali. Il telaio, progettato per adattarsi anche a superfici non perfettamente livellate, mantiene pressione e aderenza uniformi, favorendo asciugatura rapida e riducendo il rischio di scivolamenti. Il profilo ultra-ribassato da 50 mm consente di lavorare sotto arredi, pannellature e ostacoli bassi, trasformando aree normalmente critiche in superfici facilmente gestibili. Il

sistema magnetico Magplate facilita il cambio rapido dei pad e permette l'adozione di protocolli a codice colore per separare le aree, supportando la gestione della contaminazione senza rallentare il flusso operativo. Con un peso di soli 6 kg, a vuoto, serbatoi magnetici a sgancio rapido e componenti facilmente sostituibili, DRYFT è agilmente movimentabile tra piani e reparti, garantendo continuità operativa anche in strutture articolate. La manutenzione ordinaria può essere gestita internamente, limitando i fermi macchina e proteggendo la produttività dei turni.
www.calitalia.com/dryft/

Aersan Permanent: un unico gesto, doppia efficacia

Sochil innova con la linea di deodoranti AERSAN PERMANENT – ambiente&bucato, evolvendo il concetto di profumazione professionale in un unico gesto: efficacia long-lasting negli ambienti e azione deodorante anche in lavatrice, per una sensazione di pulito duratura, coerente e riconoscibile. Super-concentrata e pensata per l'utilizzo quotidiano, la linea è ideale per camere, uffici e aree comuni, bagni, servizi, docce, ma anche per punti critici come angoli, zone rifiuti, tappeti e aree a maggiore permanenza degli odori: bastano pochissime erogazioni (sistema one-shot) per ottenere una profumazione fresca e piacevole che dura nel tempo.

Da oggi l'evoluzione del formulato amplia inoltre l'impiego alla biancheria, offrendo agli operatori uno strumento pratico per valorizzare l'esperienza dell'ospite anche sul bucato. AERSAN PERMANENT è pensata per combinare la deodorazione di ambienti e bucato con altre due linee complementari:

- la nuova linea di lavapavimenti super-concentrati EKOSAN SC
- la linea di ammorbidenti profumati ARLEM CF/ARLEM IA.CF

L'obiettivo è coprire tutte le esigenze di deodorazione che per SOCHIL si sviluppa su tre livelli: AMBIENTI, SUPERFICI e BIANCHERIA; in tal modo l'ospite percepisce continuità, cura e comfort, mentre il gestore ottimizza procedure e risultati, standardizzando l'effetto "pulito" dall'ingresso fino al guardaroba.

www.sochilchimica.it





RESS
MULTISERVICES
SOLUZIONI PER IL PULITO PROFESSIONALE

Soluzioni pensate per te

Affidabilità, efficienza e attenzione ai dettagli: accompagniamo ogni struttura nel garantire un'ospitalità impeccabile e ambienti sempre curati.



SCOPRI DI PIÙ:
ressmultiservices.com
0461 240530

HOTEL
solutions

**La qualità
di sempre,
la forza
di Sutter Professional**

Dietro i nomi **Antisapril e Kastel** c'è una qualità riconosciuta da generazioni di professionisti: prodotti **affidabili**, prestazioni **e elevate**, risultati su cui contare. L'unione con **Sutter Professional** amplifica questa qualità grazie a **ricerca avanzata, know-how internazionale e standard ancora più rigorosi**.

Oggi Antisapril e Kastel
conservano **ciò che i clienti**
hanno sempre apprezzato,
arricchito dalla forza di un gruppo
leader nel cleaning professionale.



SUTTER PROFESSIONAL S.r.l.
www.sutterprofessional.it
professionalitalia@sutter.it



ANTISAPRIL

DISINFETTANTE DEODORANTE

Disinfettante ad azione battericida, fungicida, sporicida (su spore di clostridium difficile) e virucida (attività virucida completa su virus con e senza involucro). A base di ipoclorito di sodio, esercita una rapida e profonda azione disinettante. Indicato in ambito ospedaliero per la disinfezione di locali, stoviglie, magazzini e biancheria.



Presidio Medico Chirurgico
Reg. n. 99/41 Ministero della Salute



ANTISAPRIL

DISINFETTANTE DETERGENTE

Disinfettante ad azione battericida, fungicida e virucida (attività virucida completa su virus con e senza involucro), fungicida sporicida (su spore di Clostridium difficile). A base di ipoclorito di sodio, esercita una rapida e profonda azione disinfettante. Indicato per la disinfezione e detersione contemporanea di superfici lavabili in ambito ospedaliero.



Presidio Medico Chirurgico
Reg. n. 18210 Ministero della Salute



Kastel®

DISINFETTANTE

A base di ipoclorito di sodio, esercita una rapida e profonda azione disinsettante eliminando batteri, funghi e virus (attività virucida completa, anche H1N1). Indicato per la disinfezione dell'acqua con la quale si lavano frutta, verdura e oggetti del neonato.



Presidio Medico Chirurgico
Reg. n. 17498 Ministero della Salute

