

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

N.2
FEBBRAIO 2022

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**HOTEL
& CATERING**

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

Igiene horeca
Intervista
Turismo sostenibile

GESTIONE

Lavanderie industriali
Bonus alberghi
Servizi green
Sicurezza lavoro

SCENARI

Turismo post Covid
Acquisti alberghieri
Formiche in hotel

TECNOLOGIE

Pulizia vapore
Microplastiche

+ FOCUS

Igiene bagni

IGIENE E SICUREZZA CON SERVIZIO IN CAMERA.



I detersivi e il metodo Allegrini danno il benvenuto alla pulizia e all'igiene. Soluzioni e servizi dedicati ad hotel e resort per accogliere gli ospiti in tutta sicurezza, nel rispetto dell'ambiente.

allegrini.com

allegrini.
TOP CLEAN SOLUTIONS

EDITCOM





73

CARRELLI

FALPI

CERTIFICATI

CFP

(Carbon Footprint)

ISO 14067:2018



DO SOMETHING **GREEN** EVERY DAY...

Detergenza e Disinfezione per il cleaning professionale

Sutter Professional

offre soluzioni complete per l'igiene e la pulizia degli ambienti e delle mani con prodotti ad uso professionale, capaci di contrastare i principali micro-organismi e conformi alle vigenti prescrizioni contro il Covid-19*

- **BATTERICIDA E FUNGICIDA**

IN ACCORDO ALLE NORME EN 1276 - EN 1650
EN 12791 - EN 13727 - EN 13624 - EN 1499
EN 1500 - EN 13697

- **MICOBATTERICIDA**

IN ACCORDO ALLA NORMA 14348

- **VIRUCIDA**

IN ACCORDO ALLE NORME EN 14476 - EN 16777



Sanify



NUOVO
PMC

76%
ALCOHOL



**BATTERICIDA
LIEVITICIDA e
VIRUCIDA**

Uccide fino
al 99,9%
di batteri,
lieviti e virus.



LA LINEA SUTTER PROFESSIONAL DEDICATA ALLA SANIFICAZIONE



DERMAGEL PLUS

Gel disinfettante mani senza risciacquo.
Uccide fino al 99,9% di batteri, lieviti e virus.



76%
ALCOHOL

**BATTERICIDA
LIEVITICIDA e
VIRUCIDA**

Sutter

PROFESSIONAL

www.sutterprofessional.it

*Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020 - Versione del 15 maggio 2020

Per i dettagli sull'elenco delle norme EN superate da ciascun prodotto e delle condizioni di efficacia, fare riferimento alle relative Schede Tecniche.



forum.issapulire.com

FORUM **ISSA** **PULIRE**

18-19
ottobre
2022

I Temi:

- Il valore della Memoria e la costruzione di una coscienza civile
- Progettare per la salute e per la sicurezza sul lavoro
- La gestione integrata dei servizi nella nuova normalità

PROMOSSO DA:

ISSAPULIRE
NETWORK

LUOGO:


FIERA MILANO

MEDIA PARTNER

GSA
IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

PRODOTTI E SERVIZI PER HOTEL & CATERING INSERTO



SOMMARIO

TERZA PAGINA

- 12. Un locale pulito è un locale sicuro [dalla Redazione]
- 14. Da icona industriale a moderna ospitalità [di Carlo Ortega]
- 16. Un turismo sempre più "slow" e sostenibile [di Giuseppe Fusto]

GESTIONE

- 20. "Lavanderie allo stremo", Assosistema lancia l'allarme [dalla Redazione]
- 22. Bonus alberghi, pioggia di nuovi incentivi [di Umberto Marchi]
- 25. Sicurezza e lavoro, stretta sui preposti [di Simone Finotti]
- 26. Servizi "green" in hotel, una strada da seguire [di Simone Finotti]

SCENARI

- 28. Turismo post-Covid, alla scoperta di trend e driver [di Antonia Risi]
- 30. Consigli per acquisti alberghieri? Teamwork ci mette la firma! [di Simone Finotti]
- 34. Quel superorganismo che apprezza i comodi hotel... [di Carlo Ortega]

TECNOLOGIE

- 36. Così il vapore ha retto alla "prova-Covid" [di Simone Finotti]
- 38. Microplastiche nei tessuti: una minaccia per l'ambiente e la salute [dalla Redazione]
- 38. La scelta di Filmop [dalla Redazione]

FOCUS

- 40. Bagni in hotel, occhio all'igiene. Nell'era Covid, poi... [di Umberto Marchi]

Protezione Profonda Professionale

Marka: sistemi e soluzioni specifiche per ogni tipo di ambiente, superficie ed esigenza.

✦ **SISTEMA DETERGENZA**
Performance, efficienza e specializzazione in ogni ambito operativo.

✦ **SISTEMA IGIENE**
Formule disinfettanti ed igienizzanti per la massima protezione delle persone e degli ambienti.



✦ **SISTEMA AMBIENTE**
Ecolabel e Concentrati per una detergenza sostenibile.



Scopri il nuovo mondo Marka su markacleaning.com

Marka

Marka è un brand di MK spa.

7. ATTUALITÀ

47. NOTIZIE

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

@Copyright EDICOM srl - Milano

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

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

Direzione, Amministrazione, Redazione e Pubblicità: EDICOM srl
Sede legale: Via Zavanasco, 2 20084 Lacchiarella (MI)
Sede operativa: Via Alfonso Corti, 28 - 20133 Milano Tel 02/70633694
Fax 02/70633429 - info@gsanews.it - www.gsanews.it -

Direttore Responsabile: GIOVANNA SERRANÒ
Redazione: SIMONE FINOTTI, ANTONIA RISI, ANGELA BRIGUGLIO
Segreteria: BARBARA AMORUSO - **Diffusione:** GIOVANNI MASTRAPASQUA
Sviluppo e pubblicità: ANDREA LUCOTTI, MARCO VESCHETTI
Progetto grafico: IPN Milano **Composizione, grafica e impaginazione:** STUDIO GOMEZ
Copia 2,58 Euro - Fotolito e stampa: STUDIO GOMEZ - COLOGNO MONZESE (MI)
AZIENDE GRAFICHE PRINTING - PESCHIERA BORROMEO (MI)

Autorizzazione del Tribunale di Milano n° 633 del 19/10/1996. La pubblicità non supera il 50% del numero delle pagine di ciascun fascicolo della rivista. La Casa editrice declina ogni responsabilità per possibili errori ed omissioni, nonché per eventuali danni risultanti dall'uso dell'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.

Quanto incide l'ambiente di lavoro sulla tua performance?

Visita [skservizi.it](https://www.skservizi.it) e scopri come abbiamo
trasformato la giornata lavorativa di Massimo

MIGLIORIAMO LA QUALITÀ DELLA VITA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO.

Siamo specialisti del **Facility Management** integrato e ci impegniamo ogni giorno per rendere gli ambienti di lavoro puliti, confortevoli e funzionanti. La gestione **smart & green** dei nostri processi si affida alle più recenti tecnologie e consente una notevole riduzione degli sprechi.

Efficienza, sostenibilità e innovazione al tuo servizio.

Service Key SpA



NANOTECNOLOGIA, Attiva Servizi sceglie Alchemy Industry



Anna Cartini

Direttore Commerciale Attiva Servizi

Attiva Servizi è un'azienda fondata nel 2003 da un gruppo di donne con lo scopo di offrire servizi per migliorare la qualità dei luoghi di lavoro, di studio, di aggregazione, di vita privata dei clienti, utilizzando prodotti di ultima generazione, efficaci ma con un basso impatto ambientale. Attiva in tutto il Nord Est con pulizie, bonifiche ambientali, servizi speciali in alberghi, ristoranti, strutture sanitarie, uffici e aziende, la cooperativa guidata da Anna Cartini si affida alla linea Ekotech di Alchemy Industry. Prodotti che utilizzano le nanotecnologie sfruttando la loro struttura micellare a dimensione nanometrica che ha la proprietà caratteristica di legarsi meglio alle superfici ottimizzando i risultati di pulizia e sanificazione con un contenuto impatto ambientale.

Anna Cartini, come nasce Attiva Servizi?

Sono in questo settore da 35 anni. Ho cominciato a 18 come dipendente di una cooperativa, continuando nella stessa azienda fino all'età di 29 anni. Nel frattempo ho anche ripreso a studiare, ma vedendo che non riuscivo a crescere nonostante le promesse, ho deciso di mettermi in proprio.

Qual è la caratteristica principale di Attiva Servizi?

Una cooperativa improntata su uno spirito imprenditoriale al femminile, per creare lavoro e garantire una migliore qualità della vita, non solo ai clienti, ma anche a tutti i componenti dello staff. E su questi cardini si è sviluppata nel tempo. Di lì a poco siamo cresciuti come azienda e, in parallelo, nelle nostre capacità imprenditoriali. È aumentato il numero dei clienti, le tipologie dei servizi che eroghiamo e i diversi settori in cui siamo impegnati. Ma sempre tenendo a mente un principio fondamentale.

Ovvero?

La persona prima di tutto. Non è uno slogan, mi creda. Ho fatto l'operatrice per tanti anni. So quanto può essere duro. Cerchiamo di impostare il lavoro nella maniera più equa possibile, e quando prendiamo una decisione prima di tutto pensiamo sempre alla sicurezza di operatori e utenti. Per noi non ci può essere alcun risultato reale se prima non raggiungiamo questo obiettivo.

La scelta della linea Ekotech di Alchemy va in questa direzione

La conoscenza di un'azienda con gli stessi obiettivi e la proposta di una linea di prodotti con le caratteristiche che cercavo è stata una leva determinante. Privi di metalli pesanti, senza parabeni, e 100% biodegradabili. Me ne sono subito innamorata. Ho capito che facevano al caso nostro perché riconosco la nostra stessa filosofia. Non irritano la pelle, non emettono odori forti né sgradevoli. Permettono all'operatore di lavorare in tutta sicurezza ma con estrema efficacia. Per spiegare meglio quanto sono soddisfatta di questi prodotti potrei fare un esempio pratico.

Prego..

Al momento stiamo facendo le pulizie di fondo per uno dei più importanti alberghi di Venezia.



Alessandro Amato

Direttore Commerciale
Alchemy Industry

Mi sono presentata con un flacone dell'anticalcare della linea Ekotech. Non macchia, non aggredisce le superfici, e allo stesso tempo permette di ottenere ottimi risultati. Ho pensato che fosse l'ideale per i loro marmi, così ho voluto proporglielo con una dimostrazione, anche se non riguardava strettamente il lavoro che stiamo oggi svolgendo in quella struttura. L'ambiente si tutela anche con piccoli gesti da parte di tutti noi. Anzi, forse soprattutto con questi.

È possibile coniugare questi valori con il lavoro di tutti i giorni?

La nostra è una scelta etica. Poniamo da sempre grande attenzione alla scelta dei prodotti che utilizziamo e al rispetto dell'ambiente. Lo facciamo in maniera proattiva, attenti sempre a formulati e macchinari di ultima generazione, che garantiscono il minor impatto possibile sull'ecosistema. Per tutelare al meglio chi applica il prodotto, chi usufruisce del servizio, e l'ambiente, che in definitiva riguarda la sicurezza di tutti noi.

www.alchemyindustry.it

Generatori di vapore E INCENTIVI INDUSTRIA 4.0

Il nuovo generatore di vapore Pawnee R, essenziale per la pulizia a vapore professionale, combina design e tecnologia con l'introduzione di nuove funzioni.

Prodotto con plastiche antibatteriche, consente un utilizzo ininterrotto grazie al sistema refill per il rabbocco del serbatoio con macchina in funzione.

Il motore di aspirazione da 1000 W recupera velocemente polveri e liquidi che vengono igienizzati nel fusto di raccolta mediante lampade UV. Il generatore di vapore Pawnee R, avvalendosi del filtro HEPA H13, emette in uscita aria perfettamente filtrata. Inoltre monta una resistenza in caldaia di 2000 W che porta la temperatura del vapore a 160°C.

Un'ulteriore novità è rappresentata dal controllo visivo del livello di acqua e detergente che consente di rabboccare i liquidi in modo tempestivo. Un altro interessante accorgimento è costituito dal kit Water Off che consente di mantenere il galleggiante in posizione corretta evitando danneggiamenti al motore.

Pawnee R utilizza la tecnologia 4.0 per consentire un controllo costante su lavoro e manutenzione collegando la macchina alla piattaforma digitale Novaltec Group.

Black Hawk R

La tecnologia 4.0 del nuovo generatore di vapore Black Hawk R, interamente realizzato in plastiche antibatteriche, rappresenta l'evoluzione delle macchine tradizionali Novaltec Group per una pulizia industriale e pulizia professionale eccellente.

Le funzionalità sono innovative e toccano vari campi. La più evidente è costituita dal collegamento diretto con la piattaforma digitale di Novaltec Group che consente di monitorare costantemente le macchine, il loro



lavoro e programmare in modo semplice e tempestivo la loro manutenzione.

A differenza della macchina per la pulizia a vapore più piccola Pawnee R, si avvale di un motore di aspirazione di 1200 W, una resistenza caldaia a immersione di 3400 W che consente di raggiungere una temperatura vapore di 175°C.

Altri plus riguardano gli upgrade come il filtro HEPA H13, le lampade UV all'interno del fusto, il kit Water Off e il controllo visivo del livello di acqua e detergente.

Anche Black Hawk R si avvale del filtro HEPA H13 che consente una filtrazione ad alto livello dell'aria di aspirazione in uscita; Il monitoraggio dello stato del filtro si può controllare facilmente grazie ai tre led che indicano con luce verde "filtro ok", luce gial-



NOVALTEC GROUP

la "allarme", luce rossa "filtro da sostituire"; contemporaneamente le lampade UV, montate nella parte inferiore della testata, garantiscono l'igienizzazione immediata dello sporco raccolto all'interno del fusto, eliminando batteri e cattivi odori. Il kit Water Off fa in modo che il galleggiante si blocchi e non si creino danni al motore.

Credito d'imposta per industria 4.0

Novaltec Group propone questa gamma di generatori di vapore con tecnologia e interconnessione che permettono di accedere alle agevolazioni fiscali previste dal Piano Nazionale di Transizione 4.0.

Il periodo di applicazione va dal 16 Novembre 2020 al 31 Dicembre 2022 con fruibilità immediata dal momento dell'interconnessione. Beneficiari del credito d'imposta 4.0 sono i titolari di reddito d'impresa.

Acquista un generatore di vapore Novaltec Group con la tecnologia 4.0, connetti tramite wifi la macchina al tuo sistema informatico e sarete connessi con il sistema informatico di Novaltec Group. Al momento dell'interconnessione accedi al credito di imposta 4.0 secondo le norme in vigore.

www.novaltecgroup.it

INTELLIGENZA ARTIFICIALE APPLICATA AL CLEANING

la soluzione di Service Key

La pandemia ha suggerito gradualmente una nuova concezione degli spazi di lavoro, dando un forte impulso alla tendenza a decentrare parte delle attività con una conseguente minore densità di persone negli ambienti.

L'attenzione ora è rivolta alla progettazione, organizzazione e manutenzione di spazi che hanno cambiato repentinamente la loro destinazione d'uso.

Qualche anno prima dell'inizio della pandemia, la divisione Ricerca e Sviluppo di Service Key aveva avviato un rivoluzionario progetto con l'obiettivo di sviluppare un nuovo servizio, in grado di creare piani di intervento customizzati in funzione delle reali esigenze dell'ambiente trattato e, grazie all'applicazione dell'Intelligenza Artificiale, capace di proporre soluzioni sempre più efficaci, ottimizzando tempi e riducendo sprechi.

La sinergica collaborazione con il dipartimento di Ingegneria dei sistemi industriali dell'Università di Padova e Adhox, start up innovativa specializzata in BIM e trasformazione digitale, ha permesso a Service Key di dar vita a un Progetto di Ricerca basato su



tecnologie Data Driven e Machine Learning applicate al servizio di pulizia.

Base del sistema è la rilevazione automatizzata di variabili ritenute fondamentali per la corretta pianificazione del servizio e la loro ri-elaborazione attraverso un sistema con capacità predittiva, nonché prescrittiva, in grado di realizzare soluzioni personalizzate in funzione delle reali esigenze del contesto. Volendo semplificare, la rilevazione dell'occupazione degli spazi, permette ad esempio di focalizzare gli interventi di pulizia solo nelle postazioni effettivamente occupate, riducendo di fatto sprechi e consentendo l'investimento di risorse in attività di maggior valore.

Obiettivo è assicurare al mercato un innovativo prodotto "customer oriented".

Il concetto di capitolato standard preconfezionato viene superato da un sistema circolare, dinamico e flessibile, dove i dati raccolti in modo automatizzato dal campo, attraverso soluzioni IoT, come sensori e software, integrati al flusso di informazioni da e verso il cliente, consentono di intervenire dove e quando effettivamente serve, migliorando la qualità del servizio reso e aumentando la capacità di reagire a richieste o nuove esigenze.

Abbiamo chiesto un aggiornamento al Project

Piattaforma cloud che gestisce il Modello BIM a destinazione uffici, caso studio del Progetto.

Manager di Service Key, il quale conferma che il sistema è allo stato in fase di collaudo e test presso un cantiere pilota della Società.

La piattaforma di gestione degli interventi, l'app per i collaboratori di servizio e SK Kiosk, strumento dedicato al cliente, sono operative. Sensori e fonti dati sono stati definiti e le informazioni sono oggi disponibili per alimentare modelli e algoritmi di Machine Learning, consentendone il giusto allenamento. I primi risultati, disponibili nel prossimo periodo, si conta possano confermare quanto inizialmente stimato, ovvero un efficientamento del servizio pari a circa il 15%. In un mercato sempre in evoluzione, dove la gestione dei costi e il monitoraggio dei consumi diventano fondamentali per ogni impresa, grazie alla visione e alla lungimiranza di Service Key, la divisione Ricerca e Sviluppo è impegnata anche nella ricerca di soluzioni di Energy e Facility Management che potranno integrare il sistema, consentendone giusto completamento.

Una nuova sfida per Service Key, una nuova opportunità di generare valore per il settore.

www.skserveziti.it

Marka

PROTEZIONE PROFONDA PROFESSIONALE NEGLI HOTEL

SISTEMA DETERGENZA



SISTEMA IGIENE



SISTEMA AMBIENTE



Le tendenze degli ultimi anni in tema di hotelierie, dimostrano chiaramente che l'ospite è sempre più esigente e che la qualità e i servizi offerti dalla struttura ricettiva costituiscono un importante fattore di scelta.

Oggi le richieste dei clienti sono incentrate soprattutto su un bisogno di massima igiene e pulizia, sia nelle zone comuni che nelle zone private, come le camere ed i bagni.

Marka, brand di MK spa, offre alle strutture ricettive l'opportunità di concedere ai propri ospiti la possibilità di vivere in ambienti puliti e sicuri.

Marka - I Sistemi

L'offerta di prodotto di Marka è fondata su 3 pilastri: detergenza, igiene e sostenibilità. Tre Sistemi con prodotti e caratteristiche che soddisfano ogni esigenza:

- Marka Sistema Detergenza: per garantire ad ogni settore della pulizia professionale la soluzione più performante. L'eccellenza delle formule, la specializzazione dei prodotti, l'ampiezza della gamma garantiscono la massima efficacia, la qualità del risultato e un vantaggio competitivo in termini di costo in uso.
- Marka Sistema Igiene: per garantire la massima protezione alle persone, per igienizzare e sanificare gli ambienti e le attrezzature in ogni ambito di applicazione, garantendo protezione e sicurezza.

- Marka Sistema Ambiente: per garantire la salvaguardia dell'ambiente con prodotti Eco-label e concentrati giusti a dose, utilizzando materie prime sostenibili e rinnovabili, packaging in plastica riciclata e soluzioni che permettono di ridurre fino all'80% l'immissione di plastica vergine nell'ambiente.

Marka - La pulizia dei bagni negli Hotel



Per garantire un'elevata pulizia ed igiene dei bagni negli hotel, Marka mette in campo le sue soluzioni.

- BH BATH è il detergente anticalcare a base di acido citrico. La sua formulazione è ideale per una pulizia profonda di sanitari, piastrelle e rubinetterie. Rimuove velocemente il calcare e lo sporco grasso, donando un gradevole profumo, non invasivo.
- KLEAN BATH, è l'anticalcare igienizzante a base di sali quaternari d'ammonio. Grazie alla

sua speciale composizione a schiuma attiva rimuove velocemente le macchie di calcare in tutto l'ambiente bagno. Neutralizza gli odori. Per la pulizia del WC, Marka consiglia il suo WC CLORO GEL il disincrostante a base di cloro attivo a triplice azione: deterge, igienizza e sbianca.

Per un mercato che si muove sempre di più verso la sostenibilità, soprattutto con la nascita degli ECO Hotel, Marka mette in campo la propria linea Ecolabel, in particolare NATURAL BATH, l'anticalcare bagno acido giornaliero. Grazie alla sua composizione a base di acido citrico di origine vegetale e all'azione igienizzante e deodorante rimuove calcare e residui di sapone da sanitari, piastrelle e rubinetterie. Il pack con il 50% di plastica riciclata permette di ridurre l'immissione di un'alta percentuale di plastica vergine nell'ambiente.

Marka - Al servizio dei propri partner

La customer experience diventa giorno dopo giorno il nodo centrale dell'immagine di un Hotel. Marka, da sempre al fianco dei propri partner, fornisce corsi di formazione e assistenza per supportare i dealer ed i loro clienti a migliorare sempre più il sentiment degli ospiti, offrendo loro il massimo dell'igiene e della sicurezza.

Marka è Protezione Profonda Professionale. www.markacleaning.com/professionisti

INSERTO

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**HOTEL
& CATERING**

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

Igiene horeca
Intervista
Turismo sostenibile **12**

GESTIONE

Lavanderie industriali
Bonus alberghi
Servizi green
Sicurezza lavoro **20**

SCENARI

Turismo post Covid
Acquisti alberghieri
Formiche in hotel **28**

TECNOLOGIE

Pulizia vapore
Microplastiche **36**

+ FOCUS

Igiene bagni **40**

L'ACQUA NOI
NON LA SPRECHIAMO

Mira 40

Soltanto 3 litri
per 100 mq

www.4cleanpro.com



 **4CleanPro**

 
Made in Italy Made in Florence

EDITCOM



UN LOCALE PULITO È UN LOCALE SICURO



Come è cambiata l'igiene per le strutture ricettive a causa della pandemia da Covid 19? Ne parliamo con Sonia Re, Direttore generale di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani.

dalla Redazione



Sonia Re

Direttore generale di APCI,
Associazione Professionale
Cuochi Italiani

L'esperienza dell'emergenza sanitaria lascerà a lungo, probabilmente per sempre, un segno importante sulle modalità di erogazione dei servizi di ristorazione che devono necessariamente adeguarsi alle nuove abitudini dei consumatori, anche in termini di igiene e sicurezza.

Intendiamoci, l'igiene per le strutture ricettive non è certo una novità ed è tematica seria e regolamentata dal Sistema HACCP, ma cosa è cambiato? E cosa deve ancora cambiare?

Sonia Re, è Direttore generale di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, associazione di categoria che da oltre 20 anni rappresenta sul mercato la figura professionale del cuoco, tutelandola e occupandosi della sua formazione. L'associazione, presente su tutto il territorio nazionale e in diversi Paesi stranieri, si è trovata in questi ultimi due anni a gestire una situazione complessa e totalmente nuova e lo ha fatto creando un network che posso ruotare intorno al cuoco e al ristoratore, supportandolo in tutte le attività.

"Mi piace pensare sempre positivo - esordisce Re - anche se devo ammettere che ci sono stati momenti, e ci sono ancora, molto duri per il nostro comparto. Momenti che hanno visto la categoria maggiormente penalizzata rispetto ad altre e che hanno richiesto un enorme lavoro da parte di tutti per tenere 'la barra dritta' e ottenere risultati importanti per la sopravvivenza del settore. Il tema dell'igiene è stato, da subito, uno di quelli al centro del dibattito politico, oltre che sanitario. A un certo punto

è parso evidente che il sistema creato non riuscisse più a essere sufficiente, o meglio non riuscisse a essere rassicurante nei confronti dei clienti e degli stessi dipendenti dei locali. E rassicurare loro significava anche rassicurare le istituzioni, aiutandole a trovare soluzioni per poter garantire una riapertura sicura".

APCI ha lavorato molto costruendo un progetto basato sulla collaborazione tra associazioni di categoria e da questo percorso è nato il progetto #FareRete, al quale hanno aderito le altre principali associazioni di categoria: ADG - Ambasciatori del Gusto, Chic-Charming Italian Chef e JRE Italia, facendo fronte comune per la tutela del comparto e per individuare nuove normative. Come detto il tema dell'igiene è subito salito in primo piano e APCI ha messo a punto una serie di attività formative e concrete per aiutare i propri associati a comprendere come





APCI E AFIDAMP: un accordo per l'igiene dei ristoranti

La collaborazione tra le due associazioni di categoria nasce dall'esigenza importante di aiutare i cuochi a comprendere come pulire al meglio i propri spazi, rendendoli sicuri per tutti coloro che li frequentano. Il primo passo è stata la collaborazione nella realizzazione del volume Guida Pratica Pulizia nella Ristorazione. Molti i seminari, i corsi, i workshop costruiti negli anni successivi, fino alla definizione di un accordo quadro per la fornitura di prodotti e strumenti per la pulizia da parte degli associati AFIDAMP agli associati APCI. L'accordo è stato siglato in piena pandemia di Covid 19, ma è destinato a proseguire.

persone, da effettuare quotidianamente e nel modo più corretto possibile, non solo in caso di un'emergenza sanitaria. Lo strumento è stato ed è quindi di aiuto per guidare chi gestisce un locale nelle pulizie quotidiane, senza tralasciare nulla. Tra i suggerimenti più importanti: indicazioni sulle modalità di igienizzazione delle mani, in particolare se si è passati dalla cassa maneggiando denaro, indicazioni sul corretto utilizzo di prodotti chimici ed eventuali strumentazioni meccaniche di supporto, suggerimenti sulla consegna, la conservazione e l'apertura di imballaggi esterni e, ancora, particolari raccomandazioni sulla pulizia delle parti più esposte al contatto come tavoli, sedie, menù e set da condimento.

"Continuiamo a parlare ai nostri associati di igiene - conclude Sonia Re - di pulizia degli strumenti e degli ambienti, di qualità dell'aria, di investimenti che sono necessari perché rendono i loro locali migliori e quindi più frequentati dalla clientela. Ma per farlo abbiamo bisogno di lavorare insieme a partner di fiducia, a livello associativo, istituzionale e aziendale. Abbiamo anche siglato accordi con aziende e start up operanti in questo settore, proprio per essere di supporto ai nostri cuochi nella comprensione corretta delle problematiche legate all'igiene, fin dalla progettazione di un locale che deve essere facile da pulire, in ogni sua parte. Se c'è una lezione che abbiamo imparato è che da soli andiamo poco lontano".

muoversi. Tra queste il rafforzamento del legame con AFIDAMP, associazione di riferimento del settore del Cleaning Professionale, mettendo a frutto un lavoro intrapreso insieme già da anni (vedi box). Sono stati creati contenuti e corsi ad hoc e insieme ad AFIDAMP e a FIPE - Confcommercio è stato messo a punto un documento scritto per supportare gli imprenditori nella sanificazione quotidiana di sala e cucina all'interno dei pubblici esercizi.

"La pulizia quotidiana degli ambienti - prosegue Sonia Re - è oggi un elemento importantissimo, uno strumento di comunicazione del valore del proprio locale. Bisogna imparare a lavorare seriamente e bisogna raccontarlo ai propri clienti. Per anni in occasione di fiere di settore e di convegni abbiamo portato avanti la necessità di una corretta igiene degli spazi, sala e cucina. Un tema fortemente sentito

dai nostri associati. L'obiettivo che ci eravamo posti era quello di aiutarli a individuare le pratiche corrette, in un'ottica di garanzia per se stessi, per i dipendenti, per la clientela. Fortunatamente non ci siamo quindi trovati impreparati nella gestione dello tsunami che ci ha travolto. Le basi erano buone e su queste abbiamo lavorato ancora. Costruendo un percorso per aiutare i cuochi a capire le nuove richieste, le normative, le regole per sanificare i propri ambienti appoggiandosi a professionisti seri, e non a imprese nate come funghi dal nulla. Tra le altre attività proprio il prontuario creato con FIPE e AFIDAMP, uno strumento agile e immediato, con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti".

Grande attenzione va infatti posta alle operazioni di sanificazione dei pubblici esercizi, per loro stessa natura frequentati da tante

DA ICONA INDUSTRIALE A MODERNA OSPITALITÀ



A colloquio con Fabio Renna, General Manager dello Starhotels Business Palace di Milano, per approfondire gli aspetti di igiene e sicurezza garantiti agli ospiti in pandemia.

di Carlo Ortega



Fabio Renna

General Manager dello Starhotels Business Palace di Milano



Lo Starhotels Business Palace, strategicamente situato nell'area est di Milano con comodi collegamenti con i trasporti pubblici e il cuore della città, nasce dalla conversione di un edificio industriale del 1900. Ciascuna delle sue 255 camere e suite offre ampi spazi con una suggestiva atmosfera chic metropolitana, progettati per essere un'oasi di relax dopo un'intensa giornata milanese. Le 10 sale meeting offrono tutto lo spazio necessario per ospitare incontri di business ed eventi privati. L'hotel è parte di Starhotels, primo gruppo privato alberghiero italiano per fatturato e leader nei segmenti upscale e upper-upscale & luxury, con 30 hotel situati nel cuore delle migliori destinazioni italiane oltre a Londra, Parigi e New York, per un totale di oltre 4.200 camere. Starhotels si propone come sinonimo dell'eccellenza dell'ospitalità italiana, offrendo un servizio impeccabile capace di anticipare e superare i desideri e le aspettative dei propri ospiti.

Il suo albergo, con gli ampi spazi di cui dispone, è vocato al turismo d'affari e congressuale. Al momento, con la pandemia in parte sotto controllo, cosa prevede il vostro protocollo per la sicurezza del cliente?

Nel 2020, con l'aiuto di un team di esperti e nel rispetto delle disposizioni delle autorità sanitarie nazionali e internazionali in materia di Covid-19, abbiamo creato il Protocollo #bestarbesafe, che comprende misure scrupolose per assicurare ai nostri ospiti un'esperienza di soggiorno più che mai confortevole e sicura. Tra le misure messe in atto per il congressuale, in particolare, abbiamo previsto la pulizia più frequente degli impianti di climatizzazione massimizzando sia l'afflusso di aria esterna, sia la frequenza della pulizia dei filtri con uso di prodotti disinfettanti adeguati. Le aree adibite a meeting e congressi, inoltre, sono state riorganizzate per garantire il distanziamento sociale ed un adeguato

livello di sicurezza. Anche gli spazi e i flussi di entrata e uscita sono stati completamente rivisti: tutte le sale riunioni hanno adeguato le proprie capacità e sono disponibili in diversi set-up per soddisfare qualsiasi esigenza dei nostri ospiti.

Le corrette prassi igieniche all'interno della struttura hanno un'importanza fondamentale, come le divulgate per guadagnare la fiducia della clientela?

In fase di offerta inviamo sempre alla clientela il nostro Protocollo #bestarbesafe ove sono comprese tutte le misure che vengono adottate per assicurare agli ospiti un soggiorno sicuro e confortevole. Il tutto è ovviamente a disposizione anche sul nostro sito istituzionale <https://www.starhotels.com/it/>

Come vengono svolti i servizi di pulizia e sanificazione? Sono insourcing o esternalizzati o una combinazione delle due soluzioni?

Il servizio di riassetto e sanificazione delle camere, delle zone comuni e delle sale riunioni viene svolto in forma promiscua dal nostro personale Starhotels e da un'azienda in outsourcing che collabora con Starhotels in diverse strutture da molteplici anni.

Che canali di approvvigionamento usate per le attività di pulizie ordinarie che svolgete in proprio?

Lo Starhotels Business Palace si approvvigiona tramite fornitori contrattualizzati dal nostro ufficio acquisti centralizzato in Starhotels e gli ordini vengono effettuati tramite un portale collegato ai nostri sistemi. Questa è un'ulteriore garanzia del rigoroso rispetto dei più alti standard di pulizia seguiti da Starhotels. Per le attività di pulizia utilizziamo infatti prodotti selezionati per tutti i nostri alberghi, in linea con il protocollo #bestarbesafe per la pulizia e sanificazione di tutti i locali. Starhotels si contraddistingue anche per una grande attenzione all'eco-sostenibilità: siamo infatti in procinto di ultimare il progetto plastic free che ha implementato la sostituzione di tutti i prodotti non biodegradabili a favore di detergenti ecologici di alta qualità certificati Ecolabel ed Ecocert e dal 2017 ha già portato alla eliminazione di milioni di contenitori in plastica monouso.



Quali sono le prospettive di business attese per quest'anno?

Il 2022 è iniziato con notevole difficoltà a fronte della crescita dei contagi che ha continuato a mettere a dura prova il settore alberghiero. Una lenta ripresa inizia ad intravedersi, seppur molti mercati internazio-

nali non stiano ancora ripartendo in modo deciso. Per i prossimi mesi, attendiamo con fiducia una ripresa del business a partire da Aprile, quando scatterà l'allentamento delle misure di restrizione, compresa l'abolizione della quarantena per chi arriva dall'estero e dell'obbligo di green pass per gli alberghi.

UN TURISMO sempre più “slow” e sostenibile



Nuove rotte e nuovi trend per il turismo post pandemia: a partire dalla sostenibilità e dalla tutela dell'ambiente e del territorio. Ecco come il gruppo Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol guarda al futuro con progettualità ad ampio raggio per offrire servizi efficaci ed efficienti. “Essenziale offrire ai clienti igiene e sicurezza”, spiega il DG Michael Oberhofer. “Il viaggio resterà sempre una componente fondamentale della nostra natura e cultura”.

di **Giuseppe Fusto**



Michael Oberhofer

Direttore Generale del Gruppo Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol

Ventinove hotel tra 4 stelle superior e 5 stelle, distribuiti nei luoghi più incantevoli dell'Alto Adige. Quasi 142mila metri quadrati di puro wellness, con 117 sale relax, 19 piscine, 203 saune e 205 cabine per trattamenti benessere. Trattamenti che, per la cronaca, contano ben 2.235 differenti tipologie. E scusate se è poco.

Nel paradiso del wellness, sicurezza igienica al top

Sono i numeri del gruppo Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol. Ogni albergo, rigorosamente a conduzione familiare, è in grado di offrire un'esperienza indimenticabile: romantica, rilassante, alpina e mediterranea al contempo, all'insegna dello sport e dello star bene per tutti, dal singolo ospite alla coppia, dal breve soggiorno alla permanenza più lunga con la famiglia. Tutti diversi, ma una cosa li accomuna: offrono un'esperienza wellness senza rivali. Anzi, a ben vedere le cose sono due, perché tutte le strutture vantano un'attenzione igienica al top. E non poteva essere altrimenti, visto il profilo del Gruppo, le location esclusive e, non ultimo, il particolare periodo che stiamo vivendo, con l'emergenza pandemica che ha innalzato l'asticella delle attese e delle (giuste) esigenze degli ospiti. A sot-



Hotel Schwarzenstein

tolinarlo è il direttore generale del Gruppo **Michael Oberhofer**, che parte proprio dal tema sicurezza: “È fondamentale, per garantire il successo di un'esperienza alberghiera d'eccellenza, offrire agli ospiti la sicurezza di cui necessitano per sentirsi a proprio agio e potersi rilassare completamente. Gli standard di pulizia e igiene negli hotel del Gruppo sono altissimi: quanto al Covid, c'è la possibilità di fare test gratuiti e il personale è tenuto ad attenersi a regole severissime per non destare la minima preoccupazione. Insomma, teniamo ogni apprensione lontana dai nostri ospiti”.

Un tema che fa il paio con la sostenibilità, altro importante trend del nuovo turismo post-pandemia. E che in Alto Adige è da sempre molto sentito.

“Vero. Sono molteplici le azioni che hanno l'obiettivo di rendere la nostra ospitalità in grado di competere con i maggiori concorrenti in fatto di sostenibilità. E sono innumerevoli, come vedremo, le misure adottate nelle strutture del Gruppo Belvita”.

Possiamo entrare più nel dettaglio?

“Certamente. Abbiamo puntato innanzitutto sulla comunicazione, punto cruciale di ogni cooperazione. Una comunicazione il più



possibile aperta sia ai nostri soci che agli ospiti stessi. Non abbiamo voluto dissimulare le difficoltà, tuttavia abbiamo cercato di enfatizzare i punti di forza delle nostre strutture: cosa possiamo proporre ai nostri ospiti nonostante le restrizioni imposteci? Oltre alle impeccabili misure di sicurezza, quello che ci contraddistingue sono sicuramente i grandi spazi aperti, la natura a misura d'uomo e, ovviamente, il fatto che siamo facilmente raggiungibili sia dalle altre regioni italiane che da Germania e Austria. Abbiamo inoltre reagito prontamente a ogni picco pandemico: una strategia che percorreremo anche nel prossimo futuro. Le tematiche ambientali sono un plus per molti viaggiatori che chiedono strutture eco green con servizi avanzati”.

Qual è la sua visione “green” per l'immediato e più a lungo termine?

“Sicuramente dovremo pensare in “grande”, spingendo la politica ad adottare strategie e tecnologie globali, come la promozione di mezzi di trasporto green. Penso non solo a ferrovia, impianti di risalita e autobus, ma anche al traffico aereo sostenibile. Svezia e Danimarca si sono posti l'ambizioso obiettivo di permettere solo voli “a zero emissioni” a partire dal 2030. C'è chi esprime dubbi sul-



Hotel Cyprianerhof

la fattibilità tecnologica del progetto, ma la volontà di realizzarlo c'è e bisognerà avere coraggio e visione per affrontare e soprattutto risolvere le sfide dei decenni a venire: se è chiaro che non si potrà continuare a vivere come abbiamo fatto finora, è anche illusorio credere che l'umanità rinuncerà a viaggiare: il bisogno del viaggio, della scoperta fa ormai parte del nostro stile di vita, della nostre personalità”.

E il vostro Gruppo come si sta muovendo?

“A parte queste considerazioni su scala globale, ci sono molte misure in corso per rendere gli hotel del Gruppo davvero sostenibili. Già in molti si stanno servendo quasi esclusivamente di prodotti biologici e/o a chilometro zero, tecnologie termiche e materiali di costruzione green e offrono ricariche elettriche nei parcheggi e molto altro. L'IDM, il promotore marketing per l'Alto Adige, sta



Hotel Pf+Äsl



Hotel Cyprianerhof



Hotel Chalet Mirabell

implementando una serie di misure e standard volti a rendere la provincia una destinazione in grado di competere con i maggiori concorrenti in ambito di sostenibilità. Anche da questo punto di vista i nostri paesaggi e la natura ci offrono un vantaggio notevole. Molti turisti, reduci da anni di emergenza sanitaria, chiedono delle vacanze su misura, rilassanti e con particolari attenzioni”.

Le tematiche green trovano spazio anche nella proposta food?

“Senza dubbio. Da vent’anni i Belvita Leading Wellness Hotels Südtirol si vantano di offrire quattro garanzie di qualità ai loro ospiti: oltre

a wellbeing, beauty e fitness uno dei nostri pilastri è proprio la *vitale cuisine*, ovvero la cucina leggera e gustosa basata sull'utilizzo di ingredienti freschi di prima qualità e sulla preparazione attenta di piatti creativi di cucina regionale. Gli chef attribuiscono un’enorme importanza alla leggerezza e digeribilità dei pasti e le specialità proposte sono a base di ingredienti freschi locali e di stagione di altissima qualità, spesso di agricoltura biologica. L’ambizione è quella di collaborare sempre più con piccoli produttori locali che, con grande passione, coltivano un’enorme varietà di frutta e di verdura, tra cui specie antiche che altrimenti rischierebbero l’estinzione”.

Possiamo parlare di una ripresa già dalla prossima estate o è troppo presto parlarne?

“Il crollo dei numeri è un dato di fatto, esiste, ma non ci facciamo scoraggiare: nonostante le molte disdette anche in questo periodo, il viaggio è e rimarrà un bisogno fondamentale dell’essere umano. Ci sarà forse la tendenza a viaggiare meno, ma con più intensità e a un ritmo più slow. Tutto ciò comporta maggiori aspettative negli standard di qualità. Siamo prontissimi a rispondere al meglio”.



EUROPEAN
**CLEANING
& HYGIENE**
AWARDS 2022



Grand Place, Bruxelles

GARANTITEVI IL BIGLIETTO PER L'UNICA PREMIAZIONE PANEUROPEA DEL SETTORE

28 Apr 2022
Hotel Le Plaza,
Bruxelles

Sono stati annunciati i finalisti della premiazione European Cleaning & Hygiene Awards 2022 che si terrà nella splendida città storica di Bruxelles in Belgio!

Unitevi al settore nel celebrare i suoi successi durante la prestigiosa premiazione e la serata di networking.

Perche' partecipare?

- Considerata la cerimonia piu' prestigiosa del settore
- Sede di primo piano a livello mondiale con esperienza gastronomica di prima classe
- Occasione di incontro di persona senza eguali con titolari d'azienda e principali responsabili delle decisioni
- Saranno presenti i top VIP del settore

CEREMONY

- 19:00 Aperitivo
- 19:45 Cena di gala e cerimonia
- 22:30 Drinks fino a tarda serata



Presentata da Suyin Aerts

Business leader e imprenditrice, giornalista, moderatrice e presentatrice

**CONTATTACI PER PRENOTARE
ORA IL TUO BIGLIETTO!**

Sponsors



Partner
mediatici



Un evento di



Organizzato da



☎ 0207 633 4525

✉ aimee.m@environmentmedia.co.uk

🌐 www.echawards.com

GESTIONE



Covid e caro energia hanno messo in ginocchio il settore delle lavanderie industriali, strategico per il comparto del turismo e, in generale, dell'hospitality. L'allarme di Assosistema-Confindustria: "La politica pensi subito a interventi concreti" avverte Aldo Confalonieri, presidente della Sezione Turismo.



“LAVANDERIE ALLO STREMO”, Assosistema lancia l'allarme

dalla Redazione



Aldo Confalonieri

Presidente della Sezione Turismo di Assosistema

Prima il Covid, poi il rincaro – sempre più allarmante – dei prezzi di energia e materie prime. Come a dire: pochi turisti e bollette alle stelle.

Tempesta perfetta, insomma: un uno-due da ko tecnico per il settore delle lavanderie industriali, uno dei comparti strategici per il mondo del turismo, vista la sempre più frequente propensione delle strutture ricettive all'esternalizzazione dei servizi di noleggio e sanificazione della biancheria.

Perfect storm

Uno scenario a tinte fosche davanti al quale non poteva certo restare indifferente Assosistema, l'associazione che in seno a Confindustria rappresenta le lavanderie industriali che effettuano il servizio di noleggio, sanificazione e sterilizzazione dei dispositivi tessili medici, dei dpi e dei ferri chirurgici, oltre ai produttori e distributori di dpi. Già da diversi

mesi si chiede un intervento politico, senza il quale sarebbe davvero difficile intravedere una via d'uscita dalla crisi.

Un impatto devastante

“L'impatto del Covid sul settore delle lavanderie industriali che forniscono il servizio di sanificazione dei tessili per la sanità e per il turismo non si esaurisce con l'emergenza sanitaria. A questa si aggiungono i recenti rincari dell'energia, del metano e delle altre materie prime, in particolare, del cotone e della teleria per uso sanitario e turistico” fanno sapere dall'Associazione.

Numeri impietosi

I numeri, del resto, sono impietosi: in particolare, per quanto riguarda i prezzi delle sostanze chimiche e dei detersivi, una puntuale ricognizione da parte dell'Osservatorio Prezzi della Camera di Commercio

di Milano a gennaio 2022 ha registrato un aumento medio dei prezzi nel 2021 all'ingrosso, pari al +62% sui dati del 2019 e al +77% su quelli 2020.

Rincari su tutti i fronti, dall'energia alle materie prime

La ricaduta dell'incremento dei prezzi delle sostanze chimiche e dei detergenti sul totale dei costi sostenuti nel 2021 è pari, dunque, ad un +1,8% nel confronto con il 2019, che diventa ben +2,2% rispetto al '20. Gli aumenti riguardano anche il polietilene, largamente utilizzato in formato di pellicola per l'imballaggio del prodotto tessile sanificato (aumento del prezzo medio all'ingrosso pari al +41% rispetto alle statistiche del 2019 e del +80% sui valori 2020), il tessile (con aumenti dei prezzi d'acquisto che oscillano fra il 24 e il 36%), e il costo della manodopera, con un rinnovo contrattuale che prevede aumenti fino al 2,5%.

Aumenta la pressione sulle aziende del comparto

Tutti questi dati insieme significano una cosa ben precisa, e non certo confortante né per il settore, né per il cliente finale: a gennaio 2022 l'impatto medio degli aumenti su un'azienda-tipo del settore lavanderie può generare rincari complessivamente stimati fra il 20% ed il 25,5%. Da un quinto a oltre un quarto in più rispetto agli anni immediatamente precedenti. Non certo pochi euro.

Un settore strategico per turismo e ospitalità

Se poi si considera il comparto turistico-alberghiero, il tutto si incrocia con le ben note difficoltà dovute alle misure restrittive e all'impatto psicologico dell'emergenza. Il rischio concreto è che la spirale dei rincari colpisca non solo le lavanderie industriali ma anche le filiere connesse e l'intera collettività. Eppure, l'importanza del servizio delle lavanderie industriali nella filiera del turismo è evidente, anche perché volta a preservare un bene primario come l'igiene. Teniamo presente, sempre in fatto di numeri, che le aziende industriali per il settore turistico svolgono il servizio di sanificazione della biancheria per un totale di oltre 2 milioni di

posti letto alberghieri e di sanificazione del tovagliato per oltre 184mila ristoranti.

Confalonieri (Sezione Turismo): "Occorre un intervento politico"

Insomma, l'allarme è rosso fin dallo scorso autunno, ma adesso la situazione è davvero insostenibile, a partire dal turismo. Tanto da spingere **Aldo Confalonieri**, presidente della Sezione Turismo di Assosistema, a prendere una posizione decisa: "Occorre intervenire tempestivamente a tutela di una realtà che offre lavoro a migliaia di famiglie. Mi sento di lanciare un allarme per questo settore in forte difficoltà per la drastica riduzione di turisti anche stranieri e per l'aumento incontrollato dei costi energetici e delle materie prime".

Un tracollo nei fatturati

Diamo ancora qualche cifra, purtroppo assai eloquente: il settore delle lavanderie industriali conta circa 300 aziende che operano nel settore turistico-alberghiero, per un fatturato complessivo che, nel 2019, ammontava a circa 660 milioni di euro. Da due anni, cioè dall'inizio della pandemia, si stanno registrando delle drastiche contrazioni: nel 2020 i milioni di euro che il settore ha perso sono stati 396, mentre nel 2021 si stima una perdita di altrettanti 350 milioni, ovvero ancora il - 53% dei volumi del 2019.

"Esclusi anche dai ristori"

Oltre al danno, poi, è arrivata la beffa. Sì,

perché se fino a "ieri" anche questo comparto rientrava nelle possibilità di ristoro, ora non è più così: "Nel 2020 - spiega Confalonieri - le aziende erano state inserite nella filiera del turismo e quindi considerate danneggiate dal Covid. Invece, ora, si trovano escluse senza nessuna ragione, dal momento che i problemi sono sempre rimasti gli stessi di allora. Eppure, le lavanderie industriali possono di certo assumere un ruolo centrale nel post Covid-19 per l'intero settore turistico". E' naturale dunque che si attendano concreti interventi dalla politica.

Servono interventi mirati

"Ad oggi - precisa Confalonieri - il Governo è intervenuto solo sulle aziende energivore, senza però considerare le realtà sulle quali l'energia elettrica e il gas hanno comunque un peso rilevante e che purtroppo si trovano a fronteggiare questi incrementi senza una vera leva per poter rivedere i prezzi. Il nostro auspicio è che la politica si faccia finalmente carico della effettiva valorizzazione dell'intera filiera: riteniamo importante che il Governo stabilisca già nei prossimi provvedimenti delle misure per le nostre aziende, commisurate al danno subito dal settore e dalla sua filiera". Servono interventi mirati, altrimenti, ammonisce Confalonieri, l'unica possibilità sarà quella di intervenire sulla leva del prezzo nei confronti dei clienti come hotel e ristoranti, in un momento non certo tra i più felici nemmeno per loro. Un rischio che nessuno è disposto a correre.



BONUS ALBERGHI, PIOGGIA DI NUOVI INCENTIVI



Il DL 152/21, attuativo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) recentemente convertito in legge, riserva al settore numerose opportunità di incentivazioni: nell'obiettivo efficienza energetica, dotazione antisismica ma anche eliminazione barriere architettoniche, ristrutturazioni edilizie, spa, terme e transizione digitale. Vediamoci più chiaro.



Pioggia di incentivi in arrivo sul fronte del rinnovamento delle strutture alberghiere del Belpaese. A portare questa importante boccata d'ossigeno è il PNRR, e in particolare il decreto legge 152 del 6 novembre 2021, coordinato con la legge di conversione e così uscito in GU lo scorso 14 gennaio. Si tratta di un attuativo, in particolare riferito alla Misura M1C3, investimento 4.2.1, del Piano nazionale di ripresa e resilienza.

Nuovo "Bonus alberghi"

In termini meno tecnici parliamo del cosiddetto "nuovo bonus alberghi", che prevede un credito d'imposta fino all'80% (utilizzabile in compensazione dall'anno successivo ai lavori con F24 telematico) e un contributo a fondo perduto fino al 50% per spese sostenute dal 7 novembre 2021 fino al 2024. Quanto alle spese ammissibili, sono davvero tante, tutte dettagliate nell'elenco pubblicato dal ministero del Turismo lo scorso 4 febbraio, da leggere insieme all'Avviso pubblico del 23 dicembre 2021 con le modalità applicative del bonus.

I beneficiari

Tra i soggetti beneficiari tutti i "protagonisti" del mondo dell'ospitalità e fieristico, come alberghi, agriturismi, strutture ricettive all'aria aperta, imprese del comparto turistico, ricreativo, fieristico e congressuale, compresi stabilimenti balneari, complessi termali, porti turistici, parchi tematici, parchi acquatici e faunistici. Insomma, ce n'è per tutti, comprese le società proprietarie delle strutture immobiliari.

Fondo perduto fino a 100mila euro

Facendo due conti, il contributo a fondo perduto può raggiungere i 40mila euro, a cui – a seconda dei requisiti – è possibile aggiungere: 30mila euro se le opere di digitalizzazione e innovazione delle strutture in chiave tecnologica ed energetica sono pari ad almeno il 15% del totale dell'intervento, e 20mila per imprenditoria femminile e giovanile (fino a 35 anni); 10mila euro per le imprese o le società con sede operativa nelle regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia.

di **Umberto Marchi**

Il che sostanzialmente significa che chi soddisfacesse tutti i requisiti potrebbe arrivare, almeno teoricamente, a ben 100mila euro di agevolazione. Veniamo ora all'elenco ministeriale, che riporta ufficialmente le spese ammissibili. Sono davvero diverse, raggruppate in macro-aree che spaziano dall'efficientamento energetico alla digitalizzazione, vero "mantra" del Piano.

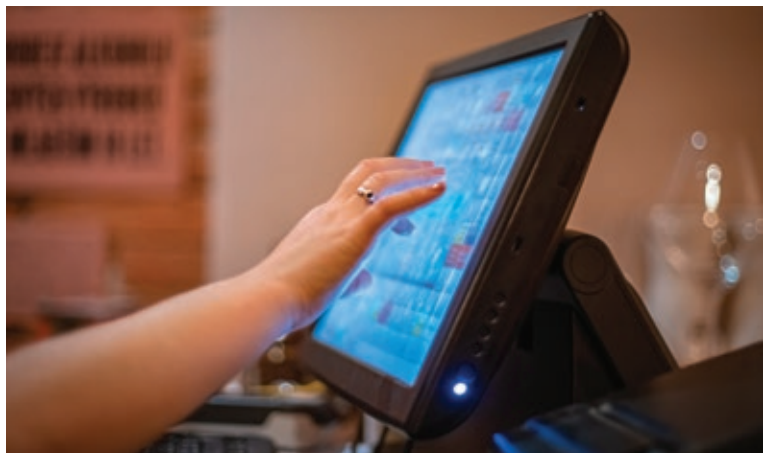
Gli interventi ammessi: verso l'efficienza energetica

Sappiamo bene che gli alberghi, nonostante molto si sia fatto in questo senso negli ultimi anni, restano tra le strutture più energivore. A tale proposito, relativamente agli interventi di incremento dell'efficienza energetica, è possibile sostenere le spese specificate all'art. 5 del decreto 6 agosto 2020 di Mise, Mef, Ministro dell'ambiente e Ministro delle infrastrutture e trasporti. Il punto a) dell'elenco relativo agli interventi di incremento dell'efficienza energetica, il 4 febbraio scorso, ha avuto un'integrazione che comprende le spese per gli interventi di installazione di nuovi impianti solari fotovoltaici connessi alla rete elettrica su edifici e muniti di sistema di accumulo nonché l'installazione di infrastrutture per la ricarica di veicoli elettrici negli edifici, che siano destinate ad uso esclusivo della struttura turistica oggetto dell'intervento.

Per quanto riguarda la riqualificazione antisismica, invece, si intende qualsiasi spesa inerente alla realizzazione di opere destinate a migliorare il comportamento antisismico dell'edificio. Sono ricomprese le spese per l'acquisto di beni destinati a strutture esistenti, già in regola con la normativa antisismica vigente.

Stop alle barriere architettoniche

Importante anche il versante dell'eliminazione delle barriere architettoniche. Ecco alcuni esempi: sostituzione di finiture, in particolare pavimenti, porte, infissi esterni, terminali degli impianti, il rifacimento o l'adeguamento di impianti tecnologici quali servizi igienici, impianti elettrici, citofonici, impianti di ascensori, domotica; interventi di natura edilizia più rilevante, quali il rifacimento di scale ed ascensori, l'inserimento di rampe interne ed esterne agli edifici e di servoscala o piattaforme elevatrici; realizzazione ex novo di impianti igienico-sanitari adeguati all'ospitalità delle persone diversamente abili, così come la sostituzione di impianti sanitari esistenti con altri adeguati all'ospitalità delle persone diversamente abili; sostituzione di serramenti interni,



- ✓ 100% sostanze di origine vegetale
- ✓ 100% biodegradabile
- ✓ dermatologicamente testato
- ✓ 99,99% attivo contro virus con involucro secondo lo standard EN14476



Biocide Care Foam

Schiuma mani disinfettante profumata

attività battericida e lieviticida

Sapone mani disinfettante
profumato menta
pronto uso



Efficacia in 30 secondi

LU&MI Detergenti s.r.l.

Via Pineta, 4 38068 Rovereto (TN), Italia
tel. +39 0464 67 12 76

numero di autorizzazione: **EU - 0027122 - 0000**



quali porte interne, anche di comunicazione, in concomitanza di interventi volti all'eliminazione delle barriere architettoniche; sistemi e tecnologie volte alla facilitazione della comunicazione ai fini dell'accessibilità.

Anche i servizi igienici tra i lavori di edilizia

Fra gli altri interventi edilizi ammissibili ricordiamo demolizione e ricostruzione di edifici esistenti, anche con modifica della sagoma ma nel rispetto della volumetria, ripristino di edifici, o parti di essi, eventualmente crollati o demoliti, attraverso la loro ricostruzione, purché sia possibile accertarne la preesistente consistenza; modifica dei prospetti dell'edificio, effettuata, tra l'altro, con apertura di nuove porte esterne e finestre, o sostituzione dei prospetti preesistenti. A ciò si aggiunge la realizzazione di balconi, logge, servizi igienici; inoltre serramenti interni ed esterni, nuove pavimentazioni, manufatti leggeri anche prefabbricati da utilizzare ad esempio come depositi.

Terme e aree wellness

Assai ghiotta, nell'ottica di adeguare l'offerta alberghiera a un trend molto in voga, l'opportunità di realizzare strutture termali e zone benessere. Essa comprende fra l'altro: la realizzazione e la ristrutturazione delle vasche e dei percorsi vascolari (percorsi Kneipp), inclusi i rivestimenti del fondo e delle pareti, la copertura della vasca, gli impianti tecnologici e i vani tecnici di servizio; la realizzazione e la ristrutturazione delle unità ambientali di supporto indispensabili per l'esercizio delle attività balneo-termali, quali, per esempio, i servizi igienici e gli spogliatoi. Senza dimenticare l'acquisizione di attrezzature, vasche per balneoterapia, apparecchi per terapie inalatorie, fanghi, riabilitazione (attrezzature e macchinari per palestra, ausili per deambulazione, lettini), e la realizzazione di docce, bagni turchi e saune.

Obiettivo: hotel digitale

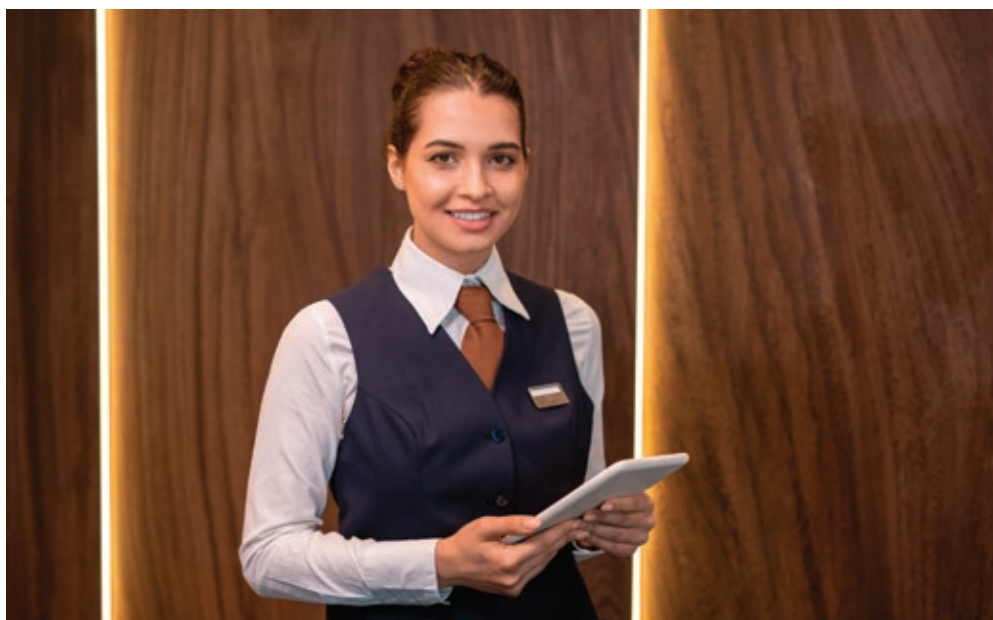
Veniamo ora agli interventi di digitalizzazione. In questo caso si può provvedere

ad acquisto di modem, router e impianti wifi, realizzazione di infrastrutture server, connettività, sicurezza e servizi applicativi, acquisto di dispositivi per i pagamenti elettronici e di software, licenze e sistemi per la gestione e la sicurezza degli incassi online, acquisto di software e relative applicazioni per siti web ottimizzati per il sistema mobile, creazione o acquisto di software e piattaforme informatiche per le funzioni di prenotazione. Inoltre licenze software per la gestione delle relazioni con i clienti, licenze software per il collegamento all'hub digitale del turismo previsto dal Piano, licenze ERP, programmi per piattaforme informatiche per la promozione e commercializzazione digitale di servizi e offerte innovative. Ultime ma non meno importanti le spese relative a mobili e componenti d'arredo, inclusa l'illuminotecnica, e quelle sostenute per le prestazioni professionali necessarie alla realizzazione degli interventi.

SICUREZZA E LAVORO, STRETTA SUI PREPOSTI



Il DL 146/2021, convertito nella legge 215, prevede importanti novità sul fronte sicurezza sul lavoro. Tra le principali, una decisa rivisitazione del ruolo dei preposti su cui gravano ora precise responsabilità anche penali. Attenzione anche in hotel e strutture ricettive.



di **Simone Finotti**

Decisa stretta sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alberghi e strutture ricettive compresi: la novità più rilevante riguarda il preposto, a cui vengono assegnate nuove mansioni, nuovi obblighi e responsabilità penali più definite e più gravose.

Le novità del DL 146

Arriva dal testo del decreto-legge 21 ottobre 2021, n. 146 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 21 ottobre 2021, n. 252), coordinato con la legge di conversione 17 dicembre 2021, n. 215 (nella stessa Gazzetta Ufficiale alla pag. 1), recante “Misure urgenti in materia economica e fiscale, a tutela del lavoro e per esigenze indifferibili” (GU Serie Generale n.301 del 20-12-2021).

“Preposti naturali” in hotel

Al di là dei tecnicismi, cerchiamo di capire cosa cambia effettivamente, inquadrando innanzitutto la figura-chiave del preposto, cui le nuove disposizioni assegnano un ruolo

più ampio e più definito a fronte però di un'accresciuta responsabilizzazione, anche sotto il profilo penale. Dunque diventa ancor più essenziale nominare anche in hotel il preposto, o i preposti, e non solo come pro forma. È importante per esempio che, nelle grandi strutture, ve ne sia almeno uno per reparto, in modo tale da presidiare gli spazi e garantire la sicurezza delle condizioni di lavoro. Vi sono, come in tutte le strutture, “preposti naturali”, vale a dire figure che, per il loro stesso ruolo lavorativo, sono già di per sé individuabili quali preposto. Una di queste potrebbe essere ad esempio l'housekeeper, oppure il responsabile della reception, delle cucine o dell'area wellness.

Responsabilità aggravate

E attenzione. Come dicevamo la responsabilità è aggravata rispetto al passato. La rivisitazione dell'art. 19 del dlgs 81/08 prevede infatti fra l'altro l'inserimento dell'obbligo del preposto, in caso di rilevazione di comportamenti non conformi alle disposizioni e istruzioni impartite dal datore di lavoro e dai dirigenti, di intervenire attivamente per modificare il comportamento non conforme fornendo le necessarie indicazioni di sicurezza.

Qualora ciò non avvenisse, il preposto è legittimato – anzi, dovrà farlo – ad interrompere immediatamente l'attività lavorativa informando i superiori. Analogo discorso vale per eventuali rilevazioni di deficienze dei mezzi e delle attrezzature di lavoro, così come altra situazione di pericolo. L'aggravio più significativo riguarda i profili di responsabilità: se infatti fino ad oggi erano piuttosto generici, e semmai limitati soltanto a una vaga “mancata vigilanza”, ora la norma fa esplicito riferimento anche alla fattispecie di lesioni colpose e addirittura omicidio colposo: una previsione più netta e soprattutto esplicita che non lascia più “spazio di manovra” in proposito.

Per chi esternalizza il servizio di pulizia

Peraltro non sono le uniche novità introdotte dal DL 146 e dalla successiva legge di recepimento: una va segnalata nel caso gli hotel terziarizzino i servizi di pulizia/ multiservizi/ servizi integrati, affidandosi a imprese esterne. In questo caso vi è l'obbligo, in capo ad appaltatori o subappaltatori, di indicare al committente il nominativo del preposto, che dovrà essere inviato a un più specifico iter formativo.

SERVIZI “GREEN” IN HOTEL, UNA STRADA DA SEGUIRE



Pensato per la PA, il concetto di green procurement si può applicare anche al settore dell'ospitalità, che per definizione ha a che fare con utenti e ospiti “pubblici”. Ecco perché la strada tracciata dal Gpp, e ripresa dalle missioni del PNRR, è molto chiara anche per chi gestisce gli alberghi. E per le imprese di pulizia, servizi integrati, multiservizi, che da quasi 4 anni possono certificare i propri servizi con marchio Ecolabel.

di **Simone Finotti**

I PNRR segna una chiara strada “verde”, e non solo sul versante del Green public procurement e degli acquisti della pubblica amministrazione. L'orizzonte è più ampio, e coinvolge anche il settore dell'ospitalità e della ristorazione, che per definizione, anche se rientra nel settore privato, ha costantemente a che fare con il pubblico (non a caso si parla, anche in termini di legge, di pubblici esercizi).

Un tema di rilievo anche in hotel

Ecco perché il grande tema degli acquisti verdi, non solo di forniture ma anche di servizi, non può lasciare indifferente il settore ricettivo, chiamato -se non per obbligo di legge, senza dubbio per dovere etico e deontologico- a seguire gli standard di sostenibilità tracciati dal “Gpp”. Un modello,

pensato per il pubblico ma estensibile anche ben oltre, che da tempo ragiona non soltanto in termini di acquisizione di prodotti e sistemi (quello ormai lo sappiamo), ma anche di analisi dell'intero "ciclo di vita" della prestazione contrattuale, delle caratteristiche "green" del servizio e dell'applicazione, senza sconti, dei Criteri Ambientali Minimi.

La sostenibilità come criterio di scelta

Questo già in sede di selezione e valutazione dei fornitori: se negli appalti pubblici, infatti, le amministrazioni aggiudicatrici sono obbligate ad effettuare valutazioni non solo e non più di tutela del mercato e della concorrenza, ma anche delle ricadute socio-ambientali dei servizi acquistati, un criterio analogo, fatti i dovuti distinguo, si può applicare nel caso di un hotel. Perché non seguire precisi standard ambientali nelle politiche di acquisto, cercando di acquisire beni e servizi a ridotto impatto durante tutto il loro ciclo di vita? Ancora più nel concreto: un'idea potrebbe essere quella di rivolgersi, per i servizi di pulizia/ multiservizi/ servizi integrati, a imprese in possesso di certificazioni Ecolabel (o analoghi marchi "verdi") non solo per i prodotti, ma anche per i servizi.

L'Ecolabel per i servizi di pulizia

Ricordiamo a questo proposito che dal maggio del 2018 sono disponibili, per la prima volta, i criteri Ecolabel UE per i "Servizi di pulizia di ambienti interni" adottati dalla Commissione europea. E che tutto questo potrà entrare a far parte di un possibile bilancio sociale delle strutture alberghiere (alcuni hotel e catene lo fanno già, così come si iniziano a vedere i primi Bilanci di sostenibilità), che in tal modo potranno rendicontare alla collettività -e alla potenziale clientela- il loro concreto impegno in termini ambientali.

Un prezioso valore strategico

Buone prassi che naturalmente potranno rappresentare per un albergo anche un prezioso valore strategico: la clientela, infatti, è sempre più giovane, smart e attenta a valori importanti come la sostenibilità, la

lotta agli sprechi (a partire da quelli energetici, visto che l'albergo è una delle strutture più energivore che esitano) e l'economia circolare. Lo stesso vale anche lato impresa: quest'ultima, infatti, potrà vantare come fiori all'occhiello servizi appositamente certificati sulla base di rigorosi standard di sostenibilità. Sullo sfondo, come accennavamo, c'è il più ampio fenomeno della circular e della green economy, volte entrambe a favorire uno sviluppo economico maggiormente sostenibile.

Sullo sfondo, il PNRR

Tutto ciò, va aggiunto, subirà una forte accelerazione grazie al PNRR, il Piano italiano di Ripresa e Resilienza, che ha tra i principali obiettivi proprio quello di consentire alle pubbliche amministrazioni, già in fase di elaborazione dei bandi pubblici, di indirizzare gli operatori economici verso scelte ecocompatibili, spingendoli ad investire sull'innovazione e la sensibilizzazione di clienti e opinione pubblica. Un orientamen-

to sottolineato anche dai Decreti "Rilancio" e "Semplificazioni", e che come abbiamo detto non deve fermarsi al pubblico.

La "missione 2", tutta in ottica ambientale

Non a caso la Missione 2 del Piano, "Rivoluzione verde e transizione ecologica", è quella dove il Ministero della Transizione ecologica svolge il maggior numero di attività. La Missione si prefigge di colmare le lacune strutturali che ostacolano il raggiungimento di un nuovo e migliore equilibrio fra natura, sistemi alimentari, biodiversità e circolarità delle risorse, in linea con gli obiettivi del Piano d'azione per l'economia circolare varato dall'Unione europea. La Missione è articolata in quattro componenti, ognuna delle quali, a sua volta, contiene una serie di investimenti e riforme: fra queste spiccano quelle dedicate proprio all'economia circolare, alle rinnovabili e, soprattutto, alla sostenibilità degli edifici. E così il cerchio si chiude.



Turismo post-Covid, ALLA SCOPERTA DI TREND E DRIVER



Due recenti ricerche nazionali e internazionali pongono l'accento sulle principali tendenze del turismo all'indomani della pandemia. Si riprende a viaggiare, ma più consapevolmente: pulizia, igiene, sostenibilità nella comunicazione al primo posto fra i driver di scelta. Un messaggio molto chiaro per albergatori e operatori del settore.



Comportamenti più consapevoli ed ecosostenibili. Riscoperta dei luoghi vicini a casa, ma anche tanta voglia di tornare alla normalità pre-pandemica. Con maggiore oculatezza nelle scelte e un occhio attento all'igiene delle strutture.

Orientare le scelte

Questi, in estrema sintesi, sono i trend che sembrano emergere dalle primissime ricerche post-Covid relative al settore del turismo, su scala italiana e internazionale. Informazioni preziose da cui gli hotel e gli operatori del comparto dovranno trarre altrettanto importanti indicazioni e suggerimenti operativi per orientare il loro business e le loro scelte strategiche per non perdere l'onda della ripresa. Che c'è e ci sarà. Anzi, che è già iniziata.

La ricerca Expedia: prepararsi alla "rinascita", ma...

Stando a una recente ricerca globale di Expedia Group, condotta su un campione di 16mila consumatori tra Australia, Giappone,

Francia, Germania, Regno Unito, Messico, Canada e Usa, la gente è felicissima di tornare a viaggiare, anche se non si può ignorare che molto sia cambiato nel frattempo. Insomma, è tempo di prepararsi alla piena ripresa del settore, ma c'è un ma: almeno per i primi periodi ci si dovranno aspettare mete più vicine e vacanze prolungate, dovute all'affermarsi dello smart-working e alla voglia di recuperare il tempo perduto. E attenzione: anche le informazioni e la comunicazione dettagliata giocheranno una parte importante, così come – udite udite – la pulizia.

Pulizia significa sicurezza

Ed ecco tornare prepotente sua maestà l'igiene, quella con la "I" maiuscola, perché immediato sinonimo di sicurezza ed eccellenza nell'esperienza alberghiera. Non ci stupisce certo, ad esempio, che **Giovanni Moretto**, Director e Market Manager di Expedia, nel suo intervento durante l'ultimo Hotel Revenue Forum, abbia sottolineato l'importanza di informare i potenziali ospiti con immagini dettagliate della struttura che permettano di apprezzarne anche l'attenzione alla pulizia.

di **Antonia Risi**

Igiene e... serenità

Ecco allora che sarà sempre più strategico trovare nuove strade per far risaltare la propria struttura e attrarre i viaggiatori, con un focus particolare su temi come igiene e flessibilità, fattori che figurano al primo posto tra i criteri di scelta e fidelizzazione dell'ospite. Non bisogna dimenticare infatti anche l'aspetto meramente economico: sono momenti incerti per tutti ed è chiaro che il cliente voglia finalizzare al meglio il suo investimento, ottimizzando la spesa e d'altra parte minimizzando i rischi per la salute e... finanziari. A questo proposito, le informazioni puntuali su misure sanitarie e protocolli di igiene devono essere ben evidenziate. Magari anche integrandole con messaggi ad hoc sulla flessibilità delle prenotazioni e sulla piena rimborsabilità dei costi sostenuti e non finalizzati.

L'incertezza ha giocato il suo ruolo

Mettiamoci nei panni del cliente: chi non ha pensato, in questi mesi, al rischio concreto di perdere la prenotazione a causa di improvvisi lockdown, chiusure, quarantene o altre analoghe misure anti-contagio? Questo anche al di là del prezzo, se è vero che 6 viaggiatori su 10 hanno ammesso di non essere disposti, nemmeno in cambio di una riduzione tariffaria, a fissare una camera non rimborsabile: meglio spendere un po' di più ma essere certi di poter riavere i propri soldi in caso di imprevisti. E a questo proposito, come in fatto di pulizia, viene premiata una comunicazione onesta, utile e chiara, perché in seguito a questo periodo di estrema incertezza, i turisti faranno affidamento a news e media molto più che in passato.

La leva della sostenibilità

Attenzione anche al versante sostenibilità, un'altra leva importantissima del turismo post-pandemia. Ad affondare l'analisi in questa direzione è uno studio, anch'esso recentissimo, a cura dell'osservatorio EY Future Travel Behaviours. Stavolta restiamo nello Stivale, dove nel 2021 – rivelano i dati – oltre l'80% degli italiani è tornato a viaggiare per motivi di vacanza. Cifre in miglioramento rispetto al 2020 (70%), anche se ancora inferiori ai livelli pre-pandemia. Anche le intenzioni dichiarate per il 2022 confermano questo



trend: oltre il 60% tornerà infatti alle stesse abitudini di viaggio pre-pandemia e in alcuni casi, 1 su 4, aumenterà il numero di viaggi.

Cresce la preoccupazione per l'ambiente

Ma il dato forse ancora più interessante riguarda l'importanza attribuita alla sostenibilità, che sale ai massimi storici: il 74% afferma di aver fatto scelte di viaggio pensando alla sostenibilità in quanto attenti alle conseguenze delle proprie azioni sul pianeta. Chiara la tendenza ai comportamenti eco-friendly ed attenti all'ambiente: il 46% considera importante l'impatto sull'ambiente delle proprie scelte, in aumento rispetto al passato. Se poi si passa alle cosiddette domande "implicite" (vale a dire non direttamente riferite all'argomento-target), il 75% degli intervistati mostra preoccupazione nei confronti dell'impatto ambientale, in crescita di ben otto punti percentuali.

Scelte ecosostenibili

Risultati che mettono in luce come le abitudini dei viaggiatori siano in continua trasformazione, accelerate anche dall'impatto

della pandemia, e guidate da nuovi driver in cui la sostenibilità ambientale gioca un ruolo centrale nelle scelte di viaggio: 2 viaggiatori su 3 sono preoccupati per le conseguenze ambientali generate dai mezzi di trasporto e sarebbero disposti a pagare qualcosa in più per limitare le emissioni.

Si pensa al pre-Covid, ma con più attenzione

Claudio d'Angelo, transportation market segment leader di EY in Italia, sottolinea come nel 2022 si vada evidenziando una propensione positiva a ritornare alle abitudini di viaggio pre-pandemia o in alcuni casi ad aumentare il numero di viaggi, con il Belpaese meta preferita per le vacanze di quasi 7 italiani su 10. "Sicurezza – per il 67% – e impatto ambientale per il 46% si confermano come fattori determinanti per la scelta del mezzo di trasporto, entrambi con valori in aumento rispettivamente di 5 e 4 punti percentuali. I viaggiatori hanno saputo adattarsi allo scenario pandemico evolvendo le proprie preferenze e abitudini, ma sarà fondamentale per gli operatori giocare d'anticipo sui nuovi driver".

CONSIGLI PER ACQUISTI ALBERGHIERI?

TEAMWORK CI METTE LA FIRMA!



Appositamente pensata per gli albergatori sulla base dei nuovi trend e delle esigenze degli ospiti, la “Guida agli acquisti alberghieri 2022” messa a punto da Teamwork Hospitality rappresenta un “unicum” nel suo genere. Pratica, ben curata e facile da consultare, è molto completa ed aiuta ad orientarsi nel “labirinto” delle ultime tendenze del settore.



Molto più di un semplice catalogo e molto più di una semplice guida, e non è difficile capire il perché. Come ormai ci ha abituato, Teamwork Hospitality fa ancora una volta centro e presenta la prima edizione della “Guida agli acquisti” pensata per il settore alberghiero e il mondo dell’ospitalità dalla A alla Z.

Utile per orientarsi in un’offerta complessa

Uno strumento, primo e unico nel suo genere, che nasce da un’esigenza e dalle necessità concrete degli albergatori, che trovano sempre maggiore difficoltà a vederci chiaro e trovare un punto di incontro fra l’offerta – in un mercato sempre più complesso e variegato – e le effettive esigenze di una clientela in evoluzione e sempre meno disposta

a “chiudere un occhio”. E’ **Mauro Santinato**, numero uno della società di consulenza alberghiera riminese, a spiegarci il perché di questa nuova Guida: “Non è facile orientarsi nel mondo delle aziende e scegliere i fornitori giusti. Il panorama è variegato e sempre più vasto; i rischi di affidarsi a un partner sbagliato sono tanti e, soprattutto, onerosi da molti punti di vista. Non riconoscere l’azienda ideale con cui collaborare può rivelarsi molto dannoso per l’hotel, specie quando si tratta di lavori di restyling e ristrutturazione”.

Pensata per gli albergatori

Queste le ragioni per le quali si avvertiva la necessità di “una guida a disposizione di tutti gli albergatori che vogliono saperne di più sulle migliori aziende che lavorano con e per il comparto, conoscere nel dettaglio il modo

di **Simone Finotti**



in cui operano al fianco dei committenti e scoprire le nuove tendenze". Ed ecco il principale motivo per cui non siamo di fronte a un semplice catalogo: la Guida, corredata di splendide foto e approfondimenti tematici, è anche un ottimo "survey" sulle tendenze in atto nel mondo dell'ospitalità, ed offre lo spunto per stare al passo coi tempi e anticipare il futuro. Prosegue Santinato: "Collaborare con un'azienda che non sia in linea con i propri obiettivi e non sia in grado di portare avanti la strategia da perseguire è controproducente, lo sappiamo bene. E scegliere non è semplice, perché ogni hotel è diverso dagli altri e ognuno ha le proprie caratteristiche, specificità ed esigenze".

Cosa desiderano gli ospiti?

Analogo discorso si può fare per gli ospiti, ciascuno dei quali è unico ed ha esigenze particolari: ecco dunque una guida ricca di consigli e suggerimenti, con un panel di aziende affidabili e rappresentative di tutta l'offerta alberghiera pronte a proporre le migliori soluzioni per un unico obiettivo: il benessere degli ospiti, che poi corrisponde al successo dell'azienda-hotel. "Il punto centrale è proprio questo. Ogni accurata scelta dei fornitori in un albergo deve sempre partire da alcune semplici domande con al centro l'ospite: "Chi sono i nostri ospiti?



Cosa desiderano? Come poterli soddisfare?". E ancora: "Come intercettare i nuovi turismi? Quali le novità del settore? Come conciliare ergonomia e design?".

Tutto per gli ambienti alberghieri

Tra le pagine è possibile trovare molte risposte, insieme a tanti esempi e ispirazioni. Addentriamoci dunque nei contenuti, per scoprire innanzitutto che si tratta di una pubblicazione molto gradevole all'impatto, oltre che completa e semplice da consultare e maneggiare. I segmenti e le esigenze d'acquisto sono scandagliati a trecentosessanta gradi (o meglio, dalla A alla Z): dall'arredo (contract, divani e poltrone, letto, ecc.) alle

attrezzature per le camere, per l'ambiente cucina e per il bar. Non potevano mancare naturalmente il bagno, l'area colazione, la carta da parati, oltre alle interessanti innovazioni della domotica e dell'hi-tech (a proposito di trend del futuro...).

Dall'illuminotecnica al benessere

Si prosegue poi con proposte di illuminotecnica, linee cortesia, living outdoor e garden, outsourcing (con aziende di servizi). Ampio spazio è riservato ai pavimenti e rivestimenti, che conferiscono l'atmosfera agli ambienti alberghieri, al termoarredo e radiatori, passando per la rubinetteria e i rivestimenti murali. Spazio poi ai servizi di consulenza, al software e, naturalmente, al wellness, ormai immancabile in un'offerta alberghiera all'altezza delle aspettative e delle tendenze.

Le tendenze

A proposito: è tutta dedicata ai "Trends" la parte centrale, davvero molto interessante e utile. Come ripensare, ad esempio, gli spazi comuni? Una best practice ricordata è quella del 25hours Hotel, aperto in autunno a Firenze e progettato da Otto Studio-Paola Navone. La catena è nota per le sue location provocatorie dal design irriverente, legato a una storia da raccontare. Nel caso di Firen-



ze è la Divina Commedia: qui la reception è diventata addirittura un negozio di alimentari, studiato in stile salumeria "vintage", con un enorme mosaico ove campeggia la scritta "I Golosi", chiaro richiamo al canto VI dell'Inferno. Alla base c'è l'idea di ripensare gli spazi comuni, aprendo l'hotel alla città con soluzioni originali, innovative e curate fin nel minimo dettaglio.

Ristoranti? Non solo...

Un'altra tendenza da tenere d'occhio è quella del "ristorante-palcoscenico". Oggi più che mai i ristoranti all'interno degli hotel necessitano di rinnovato appeal e nuove idee per attrarre gli ospiti, fra esperienze *local* e racconti di cibo. I migliori ristoranti del mondo hanno sede all'interno di hotel, eppure in Italia resistono ancora forti precetti sulla ristorazione alberghiera. Ebbene: che sia aperto agli esterni o dedicato esclusivamente agli ospiti della struttura, il

ristorante dell'hotel necessita di un'offerta altamente personalizzata per rendersi attraente e rientrare fra i parametri di scelta dei potenziali clienti. In ogni caso, il ristorante stesso deve saper raccontare la cucina e il territorio per vincere anche nel nostro Paese le storiche resistenze verso la ristorazione alberghiera.

Le camere: da anonimi "non luoghi" a esperienze personalizzate

E che dire della camera? Oggi più che mai l'ospite detesta le stanze d'albergo anonime, veri e propri "non luoghi", per dirla con Marc Augé, uguali a Londra come a Roma, a New York come a Tokyo, a Buenos Aires come a Johannesburg. Eppure la camera, si sa, è il cuore e l'anima dell'hotel. E non è più solo uno spazio per riposare, ma sempre più diventa parte integrante dell'esperienza di soggiorno, dove anche gli elementi di

comfort rispondono a una precisa idea di design e tutto racconta la filosofia dell'hotel. Proprio per questo è fondamentale la personalità, che fa il paio con personalizzazione. Che si tratti di un viaggio di lavoro o di piacere, un hotel dotato di camere fortemente personalizzate e dalle caratteristiche esperienziali uniche riesce ad attrarre l'ospite anche a prescindere dal contesto e dalla location.

Bagni... "esplosivi"

Veniamo alla "bestia nera" di molti hotel, almeno in fatto di igiene. Ovviamente parliamo del bagno, anch'esso al centro di notevoli "revisioni" ed... esplosioni. Il trend in questo caso fa rima con originalità. Del resto, ormai è chiaro, il bagno è "esploso": non più spazio costretto tra quattro mura, espande i propri confini, si appropria di metri quadri della camera, esce, si allarga e invade discretamente e con eleganza l'area bedding. In perfetta coerenza con il concetto di "sala da bagno", gli spazi si dilatano, aumentano le dotazioni e il bagno si trasforma a volte in una piccola spa. Meglio perdere spazio in camera ma avere docce più capienti, almeno questa è la tendenza. Sempre molto apprezzata è anche la vasca freestanding (un tempo prerogativa di pochi luxury hotel), quando la metratura lo consente. Spesso addirittura, per dare più agio alla doccia, il lavabo viene portato in camera anche come oggetto di design da guardare e apprezzare. E pensare che un tempo il lavandino in camera era considerato roba da pensioncine di serie b...

link per scaricare la guida

<https://www.teamworkhospitality.com/guida-agli-acquisti/>





Abbiamo disinfettato questa stanza con
bromospray aerosol



- BOMBOLETTA AUTOSVUOTANTE
- SPRAY MULTIUSO DISINFETTANTE
- PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO N.18898
- DISINFEZIONE DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI, TESSUTI E ATTREZZATURE
- RIMUOVE CATTIVI ODORI
- ELIMINA BATTERI E FUNGHI AL 99,9%
- TEST VIRUCIDA EN 14476 SUPERATO
eseguito da Laboratorio Accreditato

icefor

QUEL SUPERORGANISMO che apprezza i comodi hotel...



Fastidiose, irritanti e adattabili praticamente ovunque, le formiche non disdegnano lunghe... permanenze in hotel. Spesso nidificano nelle aree verdi o all'esterno (anche se non mancano inquilini "interni"), e da lì si muovono alla perenne ricerca di "rifornimenti". Attenzione dunque alle aree con presenza di cibi o residui alimentari. Per sconfiggerle è necessario ricorrere a imprese specializzate.



biologi ed entomologi Bert Hölldobler e Edward O. Wilson, probabilmente i principali studiosi di sempre del variegato universo delle formiche, le hanno definite "superorganismi eusociali". Grazie alle loro straordinarie caratteristiche, dividono il dominio della Terra con poche altre specie di insetti e, naturalmente, con l'uomo.

Adattabili ed "eusociali"

Il segreto? Una straordinaria adattabilità e la capacità di creare vere e proprie "super società" in cui milioni di individui cooperano per l'unico fine della sopravvivenza, appunto, del "mega-organismo". Apparse circa 150 milioni di anni fa, sono state in grado di adattarsi a quasi tutti gli ambienti del mondo, se si eccettuano le latitudini da ghiacci perenni. E che dire della complessa struttura sociale, un'altra chiave del loro successo? Una gerarchia e un'articolazione uniche nel mondo animale, paragonabili solo a quelle delle termiti e di alcune specie di api e vespe. Alla regina, femmina fertile che depone le uova, si affiancano i maschi, che hanno vita breve e funzione

riproduttiva; le operaie, femmine sterili che vanno alla ricerca di alimento, sono le più numerose all'interno della colonia. Possono percorrere grandi distanze rispetto al nido e, attraverso tracce olfattive, sono in grado di comunicare agli altri l'esatta posizione del cibo e riconoscere la strada del ritorno. E come poter pensare che un insetto presente a (quasi) tutte le latitudini e in tutte le condizioni possibili per l'esistenza non apprezzi anche la permanenza in un comodo hotel?

Un nemico duro da sconfiggere

E infatti si tratta di uno dei "nemici" più antichi e tenaci per chi lavora nel mondo dell'ospitalità. Anche se non si troverà quasi nessun albergatore disposto ad ammetterlo, sono tantissimi quelli che hanno avuto o hanno problemi di formiche. Che arrivino dalle aree verdi, dagli accessi, dai terrazzi o dalla natura circostante, capita di frequente che le formiche si addentrino negli spazi dell'albergo in cerca di cibo e "rifornimenti". Ma da dove ci arrivano?

di Carlo Ortega

Dal nido... all'hotel!

La risposta è semplice: dai nidi, in genere ubicati all'esterno dell'hotel, non è nemmeno escluso, però, che possano nidificare anche all'interno, come ad esempio nei controsoffitti, sotto i pavimenti, nei vasi delle piante, fra le pareti, o in prossimità di strutture in legno. Con la predilezione per gli ambienti umidi, come la cucina o il bagno. Per questo è importantissimo, innanzitutto, iniziare da un'accurata pulizia, specie degli ambienti in cui è massiccia la presenza di residui organici. In hotel parliamo di cucine, aree bar e ristoro (specie se posizionate all'esterno e al confine con aree outdoor), ma anche gli spazi comuni e le camere, dove di frequente gli ospiti portano e consumano cibi e bevande.

Danni alla sicurezza e alla reputazione

D'altra parte per un hotel le formiche sono molto più che una semplice presenza fastidiosa. Un'infestazione può avere un costo finanziario elevato, in quanto può danneggiare la reputazione di un'azienda, magari costruita in anni di sacrifici e buone strategie di marketing. Soprattutto in tempi di Covid, lo sappiamo, gli alberghi devono garantire il massimo livello di igiene e questo significa anche totale assenza di formiche, e senza un piano adeguato di disinfestazione, potrebbero trovarsi ad affrontare veri e propri crolli reputazionali, oltre ai danni per la sicurezza degli ospiti.

Non così innocue

Infatti un'altra cattiva notizia è che, sebbene si ritenga che le formiche non siano portatrici di patologie, non è sempre così. Capita di frequente che siano state a contatto con sostanze infette, soprattutto nel caso di alcune specie. Spetta dunque ai tecnici delle imprese di disinfestazione professionali riconoscere le specie e valutarne il grado di pericolosità. Innanzitutto occorre individuare i "focolai", cioè i formicai: le formiche percorrono distanze elevate alla ricerca di cibo, seguendo le piste che hanno creato e addensandosi attorno alle fonti di sostanze alimentari. Senza contare il fatto che diverse specie di formiche attaccano e mordono, specie quando sono disturbate appunto nella ricerca o nel trasporto del

cibo. Questo può facilmente creare irritazioni e malesseri, non certo piacevoli per chi cerca un soggiorno sicuro e tranquillo.

No "fai da te"

A questo punto la domanda è quasi spontanea: come liberarsene? Un suggerimento sempre valido è quello di evitare il fai da te, che può avere risultati immediati ma nel lungo periodo rischia di risultare improduttivo. Solo l'intervento di un'impresa esperta può permettere di debellare definitivamente l'infestazione. Anche perché le formiche possono dare luogo a infestazioni persistenti, e una buona conoscenza dell'avversario può essere indispensabile. Non è facile destreggiarsi tra svariate migliaia di specie, ma conoscerle può senza dubbio aiutare a combatterle meglio. Un esempio? Le formiche di origine tropicale (come la formica faraone) rappresentano per le aziende una grave minaccia, perché spesso fanno il nido all'interno degli edifici riscaldati, di solito in aree tranquille come cavità dei muri, impianti

elettrici, ecc. e spesso per spostarsi all'interno dell'edificio percorrono le infrastrutture presenti, come canaline, tubazioni, ecc.

Rivolgersi a professionisti

Insomma, per liberarsene con efficacia è necessario l'intervento di un professionista della disinfestazione. In caso contrario, infatti, un problema inizialmente di piccole dimensioni può crescere in breve tempo fino a diventare una situazione incontrollabile, ed è a questo punto che molti si rivolgono ai servizi di disinfestazione. Una volta identificato il tipo di formiche infestanti, i disinfestatori possono cominciare a utilizzare una vasta gamma di prodotti per risolvere efficacemente l'infestazione. I trattamenti sono configurati specificamente per la specie di formiche da combattere, al fine di risolvere il problema con rapidità, salvaguardando la sicurezza di persone e animali. Una volta effettuato il trattamento è possibile prendere provvedimenti per fare in modo che le formiche non ritornino al luogo di infestazione.





Milioni di molecole d'acqua nebulizzate capaci di rivoluzionare il nostro concetto di igiene. Anche in hotel, e anche in era Covid, il vapore ha trovato il modo di mostrare tutti i suoi vantaggi confermando la sua efficacia nelle rese e nel ridotto impatto ambientale. Non ultimo il risparmio energetico, importantissimo in tempi di caro-bollette.

di **Simone Finotti**

COSÌ IL VAPORE ha retto alla “prova-Covid”

Lo sappiamo bene: la pulizia a vapore è da tempo una realtà consolidata e trasversale a molti settori, non ultimo quello alberghiero e della ricettività. Economico, efficace ed ecologico, il vapore ha tutte le caratteristiche che servono per la pulizia di diversi ambienti dell'hotel. Ed ora finalmente si può dirlo: il vapore ha retto perfettamente anche alla crisi-Covid, dimostrandosi un alleato di grande valore.

Il vapore si utilizza ovunque

Ma andiamo con ordine. Il vapore in albergo si può usare dappertutto: pensiamo ad esempio alle superfici in tessuto, ma non solo. I suoi campi di applicazione, in un sistema complesso come l'albergo, sono pressoché infiniti. Si va dal lavaggio delle moquette alla sanificazione del bagno, dal trattamento dei panni e dei tessuti ai lavori di pulizia nelle

cucine, nelle zone bar, negli spazi comuni. Senza dimenticare aree sempre più strategiche per gli hotel, come saune, spa, zone wellness e palestre. Alla base del successo ci sono un'efficacia pulente ed igienizzante che non teme rivali, unita a una riduzione dei consumi energetici (oggi più che mai importante, in tempi di caro energia) e dell'impiego di detersivi.

L'evoluzione della ricerca

Intanto lo scenario si evolve, e la ricerca di nuove soluzioni, più performanti, economiche e compatibili, sta facendo passi da gigante. Se un tempo si parlava solo ed esclusivamente del classico “generatore”, oggi gli si vanno affiancando nuove modalità di impiego: in hotel, ad esempio, sono sempre più usate anche lavatrici e lavastoviglie evolute, e ormai trasformatesi in vari e

propri sistemi in cui il vapore viene sfruttato per l'igienizzazione e la decontaminazione di bucato e stoviglie da microrganismi responsabili delle più comuni allergie, con una crescita qualitativa della sicurezza (fondamentale sempre, ma soprattutto negli ultimi anni) e, di conseguenza, del servizio offerto. Senza dimenticare il ruolo per cui le particelle vaporizzate sono più tradizionalmente conosciute, ovvero la stiratura a umidità o a pressione.

Sei azioni, tre fattori chiave: anche contro i microrganismi

Sei sono, in sostanza, le azioni del vapore: detergente, decontaminante, igienizzante, sanificante, sgrassante, disinfettante. Alla base c'è il principio del cd. "vapore secco", portato ad una temperatura compresa tra i 120° e 170° a cui riesce a vincere lo sporco profondo e i microrganismi senza danneggiare però ambiente e superfici (il caso più eclatante è quello dei tessuti). Tre i fattori-chiave: temperatura, che è in assoluto quello principale, la "micro" umidità residua, che funge da solvente e trattiene i residui di polvere, e la pressione, che spinge l'efficacia pulente in profondità. Fondamentale in tempi di pandemia, il vapore elimina anche i microrganismi, che vengono letteralmente "vaporizzati" dalle alte temperature.

Cosa offre il mercato

In commercio si trovano diversi tipi di apparecchi per la pulizia a vapore per uso domestico o professionale. A seconda delle dimensioni e della finalità vengono suddivisi in pistole a vapore, generatori di vapore e generatori di vapore all in one. Il principio di funzionamento è sempre lo stesso, cambiano le modalità di utilizzo e le funzionalità. Nel primo caso si tratta di apparecchi portatili con una caldaia piuttosto piccola (0,3-0,5 l) ideali per la pulizia di superfici più ridotte. In hotel possono trovare impiego laddove le superfici non siano estese né particolarmente complesse, anche sé - come sappiamo - affidarsi a soluzioni professionali è tutta un'altra cosa...

A seconda degli ambienti...

Per gli ambienti più grandi, del resto, è indispensabile un generatore più potente: i



modelli differiscono così per potenza della caldaia, capienza, pressione del getto, funzionalità extra e accessori. Non mancano i "combinati", che associano alla pulizia a vapore anche la fase di aspirazione, in un'unica passata. In questo modo i residui di polvere e impurità che il vapore ha staccato dalla superficie non vengono dispersi ma immediatamente raccolti dalla funzionalità di aspirazione, rendendo tutta l'operazione più semplice, comoda e soprattutto rapida.

Scegliere bene. Autonomia...

D'accordo, ma cosa cercare nelle macchine in commercio oggi? La prima cosa da guardare è la potenza della caldaia: espressa in watt, determina la rapidità con cui la caldaia trasforma l'acqua in vapore. Ha ovviamente dirette ripercussioni sui tempi di accensione della macchina e anche sui consumi. La media va da 1000 a 2500 W, superando in certi casi anche i 3000. Importante è anche la capienza, che determina l'autonomia. Più

il serbatoio è capiente, maggiore sarà l'autonomia ma anche il tempo di avviamento della macchina. Esistono perciò anche modelli a riempimento continuo, che possono essere ricaricati durante l'esercizio.

... e potenza di emissione

Importante fattore da valutare è anche l'emissione del vapore: quest'ultima si misura in g/min ed ha dirette ripercussioni sull'efficacia pulente. Dipende non solo dalla pressione del vapore ma anche dalla conformazione e dai fori presenti nella spazzola, che ovviamente rimangono da valutare modello per modello. Altro fattore è la pressione della caldaia. Viene misurata in bar ed esprime la massima pressione di esercizio del pulitore, da cui dipende larga parte dell'efficacia pulente. Può essere regolabile oppure no, ma avere la possibilità di agire in corso d'opera su questo fattore può avere una certa rilevanza soprattutto con superfici delicate.

MICROPLASTICHE NEI TESSILI: una minaccia per l'ambiente e la salute



Microplastiche e tessuti sono un connubio deleterio per l'ambiente che peggiora con l'aumento smisurato dell'utilizzo di fibre sintetiche

dalla Redazione

Degradazione degli oggetti di plastica, abrasione dei pneumatici sulla strada, usura di tessuti sintetici durante il lavaggio, dispersione delle micro-particelle presenti nei prodotti per la cura del corpo: le cause da cui originano i minuscoli pezzi di materiale plastico che arrivano negli oceani sono molteplici, ciascuna con un impatto differente sulla somma totale. Si stima che i soli rifiuti plastici abbandonati come ad esempio buste e bottiglie determinino fino all'81% delle microplastiche presenti nei mari.

La presenza di particelle di microplastica negli ecosistemi acquatici ha richiamato



l'attenzione generale negli ultimi anni, divenendo oggetto di un numero crescente di studi motivati dalla preoccupazione per l'ambiente e la salute. Sebbene le ricerche condotte nell'ultimo decennio non abbiano ancora chiarito quali siano effettivamente

La scelta di Filmop



Filmop International ha scelto di mettere alla prova i suoi prodotti sul fronte microplastiche: Francesca Zorzo. Responsabile Commerciale di Filmop International, ci spiega il motivo e i risultati ottenuti.

dalla Redazione



Francesca Zorzo

Responsabile Commerciale di Filmop International

Oggi, rispetto al passato, abbiamo i mezzi e le conoscenze per operare scelte consapevoli per la salvaguardia dell'ambiente e la tutela della salute: favorire lo sviluppo sostenibile è dunque un dovere comune che deve orientare verso forniture e servizi sempre più eco-sostenibili, senza ovviamente rinunciare alla qualità. Progettare prodotti e sistemi di pulizia efficaci, sostenibili e rispettosi della salute è quello in cui Filmop crede e si impegna a perseguire giorno dopo giorno, da oltre 40 anni.

Cosa vi ha spinto a testare i vostri prodotti?

Da sempre la tutela della salute e la salvaguardia dell'ambiente sono al centro di ogni nostro progetto: individuare ogni eventuale impatto dei prodotti per la pulizia è per noi una priorità, per questo motivo abbiamo de-



i rischi legati alle microplastiche, è fondamentale continuare ad approfondire le origini, gli effetti e le possibili soluzioni per contenere una vera e propria invasione a livello globale di particelle non biodegradabili.

Il rilascio di microplastiche nei tessuti

Per iniziare a definire i contorni del fenomeno è essenziale distinguere tra le microplastiche primarie e quelle secondarie: le prime vengono aggiunte intenzionalmente

dall'industria manifatturiera in taluni prodotti per assolvere a determinate funzioni mentre le seconde, non intenzionali, originano dall'invecchiamento e dal processo di degradazione dei prodotti. Le microplastiche rilasciate dai tessuti fanno parte della seconda categoria e sono dovute alle sollecitazioni delle fibre durante il lavaggio. Alcune caratteristiche come il tipo di fibre e la struttura del tessuto possono determinare un maggiore o minore rilascio di microplastiche da parte del tessile.

Alla luce delle evidenze, l'intero settore tessile è chiamato a prendere consapevolezza del problema, comprendendone le ragioni e la portata al fine di prendere misure appropriate per contenere quanto più possibile l'inquinamento da microplastiche.

La ISO 23231 offre un utile strumento di rilevazione da cui partire: la norma si pone come obiettivo la determinazione del cambiamento dimensionale dei tessuti mediante il metodo di prova, sottoponendoli a una specifica serie di test.

ciso di approfondire le ragioni e l'entità del fenomeno. Gli studi condotti sull'argomento hanno rilevato che il rilascio di particelle di microplastica da parte dei prodotti tessili è causato principalmente dall'abrasione dei tessuti sintetici durante il lavaggio che determina il distacco delle fibre. Il quantitativo di microplastiche rilasciate varia da tessile a tessile, quantificarle consente quindi una valutazione oggettiva dell'impatto.

Come si è svolto il test?

Abbiamo fatto analizzare le frange Micro-Activa, Twist-Tuft, Rapido Super Extra, Rapido Super e Rapido da uno dei più importanti laboratori indipendenti al mondo, altamente specializzato in questo particolare segmento, il quale ha verificato il rilascio di microplastiche. Seguendo le linee guida di riferimento, ogni prodotto è stato sottoposto a decine di cicli di lavaggio con specifica attrezzatura di labo-



ratorio che replica il lavaggio e il risciacquo, estrae il residuo rilasciato e asciuga i campioni. Sono state inoltre effettuate diverse analisi metodologiche per ciascun tessile e si è infine calcolata la quantità di microparticelle perse per ciclo da una determinata quantità di tessuto.

Quali sono stati i risultati ottenuti?

Tutti i prodotti hanno superato a pieni voti il test: l'analisi ha evidenziato perdite particolarmente basse in fase di lavaggio e risciacquo da parte delle frange Micro-Activa e Twist-Tuft, le quali hanno ottenuto la valutazione più alta. Inoltre, è stato rilevato un rilascio contenuto per quanto riguarda le frange Rapido Super Extra, Rapido Super e Rapido. Un ottimo risultato che conferma ancora una volta il basso impatto ambientale delle nostre microfibre, non solo quando si parla di microplastiche: prodotte con l'energia solare ricavata dal complesso di impianti fotovoltaici installati nella sede aziendale, consentono un notevole risparmio di acqua grazie all'alto potere assorbente e assicurano una lunga durata nel tempo contenendo il consumo di risorse legate a produzione e smaltimento.

BAGNI IN HOTEL, OCCHIO ALL'IGIENE. NELL'ERA COVID, POI...



Da sempre l'igiene gioca un ruolo determinante nella partita della fidelizzazione alberghiera: chi tornerebbe in un albergo poco pulito? Nell'epoca del Covid, poi, sugli standard igienici nessuno è più disposto a transigere, e il bagno è tra i principali "indiziati". Niente paura però: il mercato risponde a tono, e proprio l'emergenza ha stimolato i produttori ad alzare l'asticella di qualità e sicurezza.

Riflettiamoci bene: appena entriamo in una camera d'albergo, una delle prime azioni che facciamo è aprire la porta del bagno per una rinfrescata. Previa verifica delle condizioni igieniche dell'ambiente in questione, *ça va sans dire*. Lo spettro del contagio è sempre dietro l'angolo...

I contagi (e la tv) ci hanno resi più esigenti

Anche la tv, va detto, ci ha messo del suo, insegnandoci che l'igiene è uno dei primi aspetti da considerare: ormai il cliente è talmente abituato a viaggiare e a guardare programmi zeppi di "stroncature" alberghiere che molto spesso il livello di igiene e gli standard di pulizia attesi in una struttura vanno addirittura ben oltre quelli normalmente accettati nel proprio domicilio. Il cliente non perdona, questo dovrebbe essere ormai un dato acquisito. Non è nemmeno il caso di rimarcare, poi, che l'emergenza ha fatto il resto, tanto che ormai (comprensibilmente, aggiungiamo noi) non c'è più nessuno propenso a transigere sulla pulizia. E quando proprio in bagno non troviamo le condizioni di igiene che ci aspetteremmo (e che ogni ospite/cliente ha il diritto di pretendere), ecco che la nostra percezione dell'hotel subisce un immediato e a volte irreversibile tracollo.

La qualità dell'offerta è cresciuta

In breve: se la qualità igienica contribuisce in modo essenziale alla valutazione complessiva della struttura, l'impeccabile pulizia del bagno è la determinante che maggiormente influisce sulla valutazione positiva del cliente, e in era Covid questo vale ancor di più. *No panic*, però, perché la risposta del mercato non manca: proprio per questi motivi il bagno è uno degli ambienti sui quali i produttori si sono maggiormente concentrati nella



ricerca di soluzioni *ad hoc* per tutti gli elementi dell'area, dalle superfici ai luoghi più inaccessibili e sporcabili dei sanitari. Proprio l'emergenza, inoltre, ha spinto i produttori a investire sempre di più e sempre meglio sulla qualità, sull'efficacia e sulla sicurezza delle soluzioni proposte, con il risultato di un innalzamento complessivo della qualità dell'offerta che non può che essere salutato con estremo favore da albergatori e utenti.

di Umberto Marchi



Parola ai produttori!

Tutto questo grazie a prodotti studiati anche sulla base dei materiali delle superfici da trattare: detergenti, igienizzanti disincrostanti, sgrassanti, prodotti liquidi o in gel (anche super e ultra-concentrati) per le pulizie ordinarie e quotidiane e soluzioni per le pulizie di fondo su pietra, marmo, metalli, leghe e ogni altro tipo di materiale normalmente presente nei bagni delle camere d'albergo.

Chi più ne ha più ne metta, insomma. Ma ora sentiamo la voce del mercato. Per scoprire che tutte le principali case produttrici dedicano costante attenzione allo sviluppo di nuovi formulati per il bagno, e all'aggiornamento di quelli già presenti in catalogo sotto l'aspetto dell'efficienza e dell'efficacia. Ma anche della sicurezza e sostenibilità, sfide concrete in questi anni di crisi economiche ed emergenze epidemiologiche.

4HYGIENE

4Hygiene ha messo a punto il sistema monouso MAMA'S. Il prodotto specifico per l'igiene del bagno è panno SanyRED già impregnato con un detergente acido specifico per rimuovere lo sporco e il calcare quotidiano da tutti i sanitari lasciando un gradevole profumo e proteggendo le superfici con un effetto sgrondante che agevola lo scorrere dell'acqua, aiutando le manutenzioni dei giorni successivi. A questo panno viene affiancato il detergente ROLLER, acido a schiuma per le operazioni più approfondite di WC o incrostazioni e sporchi più consistenti.

www.4hygiene.it



ALCHEMY



Un eccellente soggiorno in hotel è sempre sinonimo di soddisfazione. Si può offrire un'esperienza di lusso o di ricercata semplicità, proporre servizi aggiuntivi o di gamma superiore ma tutto questo a nulla servirà se l'ospite non trova il proprio bagno impeccabilmente pulito. I prodotti micellari di origine vegetale della linea EKOTECH si prendono cura dell'ambiente bagno rispondendo ai più alti standard delle strutture ricettive con una gamma completa e sicura per tutte le superfici lavabili. Con gli anticalcare non acidi, i detergenti sanitizzanti profumati, e quelli solventati per vetri e specchi, EKOTECH rispetta l'ambiente e contribuisce, nell'interesse degli ospiti e delle strutture ricettive, a rendere memorabile il soggiorno in hotel.

www.alchemyindustry.it

COMAC

Igea è la lavasciuga pavimenti più compatta di Comac, progettata per sostituire i sistemi manuali di pulizia e offrire tutti i vantaggi della pulizia professionale, aspetto fondamentale visto il perdurare della pandemia. Le dimensioni estremamente ridotte la rendono perfetta per lavorare in spazi piccoli o molto ingombrati come bagni e servizi igienici di hotel o strutture ricettive, ma anche nelle aree ristorative o zone bar. Questa micro lavasciuga permette di igienizzare in completa libertà poiché lava e asciuga in tutte le direzioni e, rispetto ai sistemi manuali, utilizza solo acqua pulita.

www.comac.it



EUDOREX

I bagni ospitano notoriamente vari microorganismi potenzialmente patogeni, che rimangono sulle superfici e proliferano rapidamente. La disinfezione frequente è d'obbligo. L'approccio più eco-efficiente, oltre che pratico e sicuro per l'operatore, comporta l'uso combinato di MICROFIBRE e WET WIPES. Le prime per una pulizia di fondo, le Wet Wipes per una disinfezione sicura, pratica ed efficiente. LCX DISINFETTANTI SUPERFICI ad esempio, sono salviette pronte all'uso, efficaci contro batteri, virus, lieviti e funghi. Semplificano e velocizzano il lavoro dell'operatore ed assicurano una corretta disinfezione.

www.eudorexpro.it

FILMOP

KeepHotel è un carrellino di servizio pensato per rendere più facili, veloci e discrete le operazioni di pulizia e riassetto camere in hotel, bed & breakfast e villaggi turistici. Pratico, funzionale e curato nei minimi dettagli, KeepHotel è dotato di utili scompartimenti e divisori mobili per organizzare al meglio tutta l'attrezzatura, inclusi i kit di pulizia dei bagni. Il design sobrio ed essenziale permette di integrarsi perfettamente nell'ambiente in cui si opera mentre l'ingombro minimo consente di muoversi agevolmente e accedere ovunque con facilità.

www.filmop.com



INTERCHEM

Per la pulizia dei bagni negli hotel certificati Ecolabel e in generale per coloro che scelgono una manutenzione sostenibile di questo ambiente nelle proprie strutture, Interchem Italia consiglia:

- Verde Eco Bagno, detergente profumato che previene il depositarsi delle incrostazioni e agisce in modo rapido ed efficace su tracce di grasso e sapone.
- Verde Eco WC, specifico per l'eliminazione dello sporco all'interno dei WC.
- Verde Eco Disincrostante, il prodotto ideale per eliminare lo sporco più ostinato, che agisce anche sui metalli, senza intaccarli e rattivandoli.

www.interchemitalia.it

KEMIKA

Nei bagni di una struttura alberghiera, il rischio di infezioni e la presenza di sporco sono maggiori rispetto ad altri ambienti. Per questo motivo in Kemika si è formulato il SANOCIT CX, un Disinfettante Detergente anticalcare, Registrato come Presidio Medico Chirurgico che lavora con lo 0,2% di Clorexidina, permettendogli di sviluppare 2000 ppm. La Clorexidina è un principio disinfettante ad azione antisettica ad ampio spettro d'azione. Il SANOCIT CX è conforme ai test legati alla attività battericida, fungicida e soprattutto virucida. Il prodotto è conforme ai nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM).

www.kemikagroup.com



POLTI

Politi Vaporetto MV 40.20 è un Dispositivo di Disinfezione a Vapore (DDV) conforme alla norma AFNOR NF T72-110*- ambito medicale che ha dimostrato effetto virucida, battericida, sporicida, levuricida e mufficida. Ideale per una pulizia profonda, senza sostanze tossiche e immediata, è un pulitore a vapore ad autonomia illimitata con funzione aspirazione. Polti Vaporetto MV 40.20 soddisfa sia le esigenze di pulizia che quelle di disinfezione, i numerosi accessori compatibili lo rendono estremamente versatile e componibile a seconda delle proprie esigenze e sono la soluzione per trattare tutti gli ambienti e le superfici.

www.polti.it

SOCHIL

BOXI è un anticalcare igienizzante pronto all'uso idoneo alla pulizia di tutte le superfici dure dei servizi igienici. Contiene perossido di idrogeno che favorisce la rimozione di germi e batteri; la sua forza igienizzante è potenziata dall'acido lattico che assicura un'igiene più profonda. L'utilizzo di BOXI è raccomandato nel settore Hotellerie poichè la sua formula è arricchita da un agente filmante che favorisce lo scorrere dell'acqua sulle superfici lucide come box doccia, vasche e superfici in vetro, fattore che incrementa la percezione del pulito da parte dell'ospite della struttura.

www.sochilchimica.it



SUTTER PROFESSIONAL



Sono molte le soluzioni che Sutter mette a disposizione per la pulizia dei bagni in hotel e si possono riassumere con Easy Room 3.0, semplice da preparare, grazie ai sistemi Easy Dose, Ecocaps e Pick-a-box. L'utilizzo della soluzione di pulizia è immediato grazie alla semplice identificazione della zona da trattare e facile da usare grazie al kit Easy Room. Tutti i prodotti che rientrano nel sistema Easy Room 3.0 sono Ecolabel (Certificato n. IT/020/009). Bath Ecocaps, capsule idrosolubili da diluire direttamente nel flacone, Ruby Easy, che grazie al pratico flacone dosatore, aiuta nella 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 nel formato da 10 L. 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.

www.sutterprofessional.it

TORK

La famiglia di dispenser per asciugamani ad erogazione continua Tork PeakServe Continuous, progettata per assicurare uno scorrevole flusso di visitatori, cresce con 2 nuove modelli: PeakServe Mini e PeakServe da Incasso, per soddisfare le diverse esigenze di una struttura, semplificare la manutenzione e garantire una costante disponibilità. Rispetto a un normale dispenser Tork PeakServe può contenere fino al 250% di asciugamani in più, che vengono dispensati rapidamente e senza interruzioni. Le risme compresse possono essere caricate facilmente, trasportate e stoccate senza difficoltà in modo da consentire al personale di dedicare più tempo all'attività di pulizia piuttosto che alle ricariche. Gli asciugamani infine sono ora disponibili anche in nuova e più gradevole versione: Tork PeakServe Advanced, più morbidi, più assorbenti del 20%, piacevolmente decorati con la foglia Tork.

<https://www.tork.it/torkcampaigns/peakserve>



TTS SYSTEM

Ray rende la pulizia incredibilmente semplice, rapida e vantaggiosa: l'esclusivo manico serbatoio riduce i tempi e gli sforzi rispetto ai sistemi tradizionali con secchio e mop, assicurando nel contempo la massima efficacia nella raccolta dello sporco. Consente inoltre un dosaggio basato sulle effettive esigenze, evitando sprechi di acqua e chimico. Ray è la prima soluzione professionale sempre pronta all'uso che permette di pulire con lo stesso attrezzo sia i pavimenti sia le pareti, offrendo quindi uno strumento completo in grado di soddisfare ogni specifica esigenza.

www.ttsystem.com

VILEDA PROFESSIONAL

Vileda Professional presenta soluzioni innovative per la pulizia del bagno in Hotel per migliorarne significativamente l'igiene. In questi ambienti è consigliato l'uso di prodotti in microfibra, come il panno MicronQuick, in grado con poche passate di rimuovere lo sporco grasso e lasciare le superfici disinfettate. Certificato da un Istituto indipendente per la rimozione di batteri e virus fino al 99,99%, presenta microfibre sottilissime per una pulizia senza rilascio di pilling. Grazie alla codifica colori, è possibile pulire conformemente agli standard di igiene, rispettando i principi HACCP, tutte le zone del bagno quali il lavabo, il wc, gli specchi e la vasca da bagno. Il prodotto si colloca all'interno di un concetto di pulizia sostenibile, improntato alla riduzione di consumo di chimico e acqua.

www.vileda-professional.it



WERNER & MERTZ

La novità 2022 di Werner & Mertz per la pulizia dei bagni si chiama SANET intense Kliks, detergente ultra-concentrato per sanitari. Il nuovo arrivato è la soluzione ideale per la pulizia di manutenzione dei bagni. Unisce una forte azione disincrostante a delle eccellenti proprietà ambientali garantite da Cradle to Cradle, la severa certificazione che assicura i più alti standard per la tutela dell'ecosistema e la salute dell'utilizzatore. SANET intense Kliks fa parte della gamma Kliks, i prodotti in sacca che minimizzano i consumi di plastica e riducono la quantità di rifiuti da smaltire. Garantiscono anche una maggiore sicurezza per gli operatori che non entrano mai in contatto con il prodotto chimico. È anche certificato EU Ecolabel.

wmprof.com/it

www.Cleanpages.it

L'Annuario dei Fornitori per la pulizia professionale è indispensabile per gli acquisti nei comparti: Hotellerie, Imprese di pulizia, Sanità pubblica e privata, Distribuzione organizzata, Industria e molti altri.

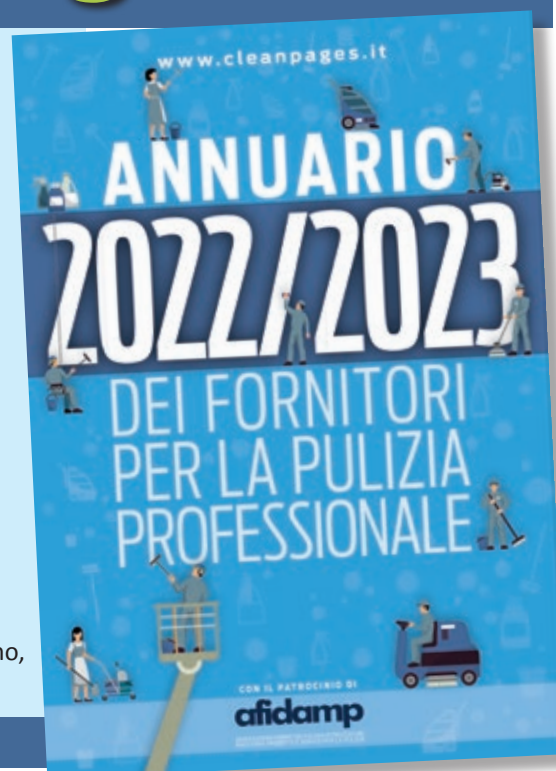
800 rivenditori selezionati su tutto il territorio nazionale

Consultazione con ricerca per categoria merceologica, area geografica, ragione sociale

Scheda dei dati anagrafici dei rivenditori, con link attivi e indicazione dei beni e servizi offerti

Comunicazioni commerciali delle principali aziende produttrici del settore

L'annuario dei Fornitori per la pulizia professionale è un eccezionale strumento per la ricerca di rivenditori di prodotti chimici, macchine, attrezzature, prodotti di consumo, D.P.I. per la pulizia, la disinfestazione ed i servizi connessi.



L'annuario è disponibile per la consultazione sul sito www.cleanpages.it

PESTMED EXPO

30 MAR - 1 APR 22,
BOLOGNAFIERE.

VENITE A
CATTURARE
NUOVE
OPPORTUNITÀ.



Manca poco a PestMed® Expo, l'imperdibile Fiera Evento dedicata a Pest Management e Sanificazione.

Venite a catturare nuove opportunità con le più importanti aziende del settore e i buyer italiani ed esteri, in tre giorni ricchi di convegni, workshop, eventi e incontri B2B.

PestMed Expo è il punto di riferimento per l'Italia, l'Europa e i Paesi del bacino del Mediterraneo sulla **disinfestazione e disinfezione**: la salute pubblica e del cittadino negli ambienti civili e industriali, la **sicurezza degli alimenti** nelle imprese della filiera agroalimentare, l'**igiene civile** per scuole, case, giardini, animali domestici. **Professionisti, non mancate.**

La Fiera Evento per i professionisti del
Pest Management e della Sanificazione.

INFO E ADESIONI: WWW.PESTMED.IT



Sutter Professional innova ancora nella disinfezione: Onda Spray

Sutter Professional continua ad essere in prima linea nel mondo della disinfezione grazie al passaggio ai nuovi disinfettanti a base di quaternari di quinta generazione con principi attivi più performanti rispetto agli attuali. Si parte con il nuovo ONDA Next (PMC n. 20575) che sarà disponibile in vari formati. La nuova formula mantiene le proprietà di persistenza e nota dell'attuale celebre Onda.

Le novità nel mondo Sanify non finiscono perché è appena stato ottenuto il PMC per il nuovo Cleanox Plus a base di ossigeno e quaternari, certificato anche come virucida (PMC n. 21018) e tra i prodotti virucida in arrivo le nuove Tabs Chlorine, pastiglie a base cloro (PMC n. 20569), il nuovo Xtra-Calc Plus, a base di acido formico in trigger 750ml (PMC n. 20949) e il nuovissimo Onda Spray, disinfettante virucida per superfici in bom-

bola aerosol a base alcool e fenoli (PMC n. 20977). In materia di certificazioni non ci si ferma grazie al lancio di una cera e di un decerante certificati secondo l'Ecolabel austriaco "Umweltzeichen", che vale come certificazione di tipo 1: Eco Stripper e Eco Wax. Il mondo della lavanderia Oxipur presenta invece la novità del profumo sugli ammorbidenti con due nuove varianti di Soft Power Caps ancora più ricche di microcapsule e profumo e novità su Clean Active il detergente di punta che migliora ancora grazie ad una nuova materia prima al suo interno che contribuisce a ridurre la dispersione del colore nel bagno di lavaggio. Deliwool invece, il detergente per lana e delicati migliora grazie ad una molecola anti-peeling che contribuirà a ridurre la formazione dei fastidiosi pallini sui capi.

#StayTuned

www.sutterprofessional.it

PestMed: la Fiera evento

Dal 30 marzo all'1 aprile 2022 a Bologna, ANID rinnova l'appuntamento con la Fiera di riferimento per l'Italia per il settore del Pest Management e della sanificazione, curandone l'organizzazione nella sede di BolognaFiere,

in due ampi e luminosi padiglioni con oltre 6.000 mq a disposizione. Questa è PestMed, la Fiera Evento che coinvolge stakeholders e buyer italiani ed esteri, con l'obiettivo di creare un forte legame "tutto italiano" anche con i Paesi acquirenti del bacino del Mediterraneo. Ampi i settori merceologici del salone che comprendono tra gli altri: prodotti e servizi, attrezzature ed accessori per la disinfestazione, derattizzazione, allontanamento volatili, software e sistemi informatici, veicoli, abbigliamento professionale e tecnico. Un'occasione imperdibile, dunque, per l'intero settore del Pest Management e della sanificazione in termini di incontri, crescita, sviluppo e innovazione.



Solight HouseKeeping: il prestigio è nel carrello

Da anni ormai Falpi ci ha abituato all'eccellenza dei prodotti, ma anche dei clienti serviti. L'ospitalità di alto livello è uno dei palcoscenici più importanti in questo senso. Falpi, per adattarsi agli spazi più prestigiosi, ha realizzato la gamma di carrelli hotel della linea Solight Housekeeping. Tra i loro punti di forza la solidità, un'elegante struttura in acciaio e alluminio e la possibilità di essere personalizzati secondo le esigenze della struttura alberghiera attraverso il nuovo Configuratore Falpi (www.falpi.com/it/configurator/solight).

Sono disponibili con differenti tipologie di ruote per adattarsi meglio alle pavimentazioni. I carrelli Solight Housekeeping 1 sono più compatti, mentre gli Housekeeping 2, più capienti, sono ideali per le grandi strutture. Entrambe le tipologie di carrello possono essere completamente chiuse per nascondere alla vista il contenuto. Il carrello Housekeeping 3 permette di personalizzare la raccolta della biancheria e può essere fornito anche con coperchio superiore di chiusura. Il carrello Service Bar permette di organizzare il ripristino del minibar in modo impeccabile, discreto e ordinato. Il carrello Couverture permette di trasportare tutto il necessario con l'utilizzo di un unico carrello, per il ripristino del mini bar e il riassetto serale della camera. Il carrello Housekeeping Clean, grazie al suo cassettoni di dimensioni generose, permette di ospitare attrezzi e detergenti per la pulizia, lontano dalla vista dei clienti. Soluzioni professionali per un servizio perfetto anche "dietro alle quinte" con gamma Laundry che risponde alle esigenze di quegli hotel che non lasciano nulla al caso. Attrezzature per organizzare il servizio di raccolta, lavanderia e distribuzione dei tessuti: il tutto con carrelli professionali, dal design discreto e minimalista.

www.falpi.com/it



Quando l'igiene delle mani è una priorità

Igienizzare le mani è importante quando si trascorre molto tempo fuori casa, in luoghi pubblici e, soprattutto, nell'attuale contesto epidemico da SARS-CoV-2 e lo è particolarmente in alcune situazioni. Prima di assumere o somministrare farmaci ad altri, di toccarsi occhi/naso/bocca (per fumare, usare lenti a contatto, lavare i denti, etc.), di mangiare.

Prima e dopo aver usato i servizi igienici, aver toccato una persona malata, aver medicato una ferita, aver cambiato il pannolino di un bambino, aver toccato un animale, aver maneggiato alimenti, soprattutto se crudi. Dopo aver frequentato luoghi pubblici (negozi, ambulatori, stazioni, palestre, scuole, cinema, bus, ufficio, etc.) e, in generale, appena si rientra in casa, aver maneggiato la spazzatura, aver utilizzato soldi. Con l'igiene delle mani è possibile rimuovere i germi patogeni presenti sulla cute, attraverso un'azione meccanica e chimica.

Per un efficace e igienico lavaggio delle mani è meglio usare sapone liquido contenuto in un dosatore, il sapone liquido non è esposto all'aria e quindi non permette ai germi di proliferare. Pierluigi Caffi, direttore commerciale di LUEMI, consiglia inoltre per il corretto utilizzo di seguire le procedure indicate dal Ministero della sanità, dopodichè risciacquare abbondantemente con acqua corrente. Per una profonda e sicura igiene LUEMI propone un detergente disinfettante in forma schiuma che unisce le eccezionali proprietà battericide, lievicide, virucide ad un costo in uso veramente molto basso. Adatto per uso frequente in catering, ristoranti, cucine, industria alimentare e in tutti gli altri ambienti in cui il lavaggio frequente è una necessità e l'igiene perfetta è una priorità assoluta. È anche conforme per l'uso da parte dei consumatori a casa.

www.luemidetergenti.com



Ospiti più sicuri con la disinfezione a vapore Polti

Il vapore facilita le operazioni di disinfezione frequente delle strutture ricettive e, più in generale, degli ambienti in cui gli ospiti devono essere accolti in totale sicurezza. Il brevetto conseguito da Polti e il riconoscimento DDV secondo la norma AFNOR NF T72-110 (al momento l'unica a livello internazionale che definisce uno standard per validare la disinfezione con dispositivi a vapore), fanno dei prodotti della linea professionale Polti Sani System e Polti Vaporetto MV gli strumenti ideali per igienizzare e disinfettare prima e dopo la permanenza di ogni ospite, in modo facile, sicuro, veloce ed efficace contro il 99,999%* di virus, germi, batteri, funghi, spore e lieviti.

Da sempre il vapore Polti è un alleato potente e naturale: permette infatti di disinfettare anche in presenza di persone e animali perché

privo di sostanze tossiche, così come comprovato anche dall'attribuzione del marchio SIMA Verified, Società Italiana di Medicina Ambientale che ha validato scientificamente i DDV Polti certificando come il vapore Polti non arrechi danno all'ambiente circostante. I DDV Polti, infatti, funzionano con la semplice acqua del rubinetto. Prodotti che offrono tutta la sicurezza del made in Italy, frutto dell'esperienza di un'azienda che, grazie a costanti investimenti in ricerca e sviluppo, ha fatto del vapore la sua vocazione.

**Test e/o studi di laboratori terzi e indipendenti attestano che Polti Sani System uccide fino al 99,999% di microrganismi (virus, germi, batteri, funghi, spore e lieviti).*

polti.com



Hospitality 2022, la fiera per il settore alberghiero

Dal 21 al 24 marzo 2022, presso il Quartiere Fieristico di Riva del Garda, torna in scena per la 46esima edizione della fiera di riferimento per il settore alberghiero e la ristorazione. Place to be per gli operatori, Hospitality 2022 si rivolge sempre più ad un pubblico business oriented che visita il Salone dell'Accoglienza per ampliare il network di fornitori e partner, trovare nuove soluzioni per la propria attività e aggiornarsi grazie all'Academy.

Le competenze acquisite in oltre quarant'anni di storia e la naturale vocazione ai temi dell'Ospitalità e della Ristorazione del territorio in cui si svolge (il Garda Trentino conta ogni anno oltre 3 milioni di presenze), rendono Hospitality il laboratorio creativo di questo settore su scala nazionale.



I.C.E.For Bromospray: per sanificare e disinfettare gli alberghi

L'attenzione all'igiene durante la fase di rifacimento delle camere in hotel è imprescindibile. Icefor, oltre ai comuni detergenti per la pulizia degli ambienti, dispone di una vasta gamma di prodotti disinfettanti Presidi Medico Chirurgici. Nella gamma, si evidenzia BROMOSPRAY AEROSOL - PMC n. 18898 disinfettante spray per superfici ed ambienti, a base didecildimetilammonio cloruro ed alcool isopropilico, che consente una rapida disinfezione di ambienti ad elevata frequentazione. Il trattamento igienico di cuscini, materassi, tendaggi, poltrone, interno armadi, comodini, bocchette di aerazione, maniglie, interruttori, cestini rifiuti, cestini della biancheria e telefoni, rappresenta un passaggio obbligato ogni volta che si procede al rifacimento delle camere. Icefor ha realizzato un doppio formato:

- la bombola da 400 ml con una classica val-



vola erogatrice con cui si possono trattare le aree di intervento più disparate, in particolare l'applicazione su materassi, cuscini, maniglie, interruttori e telefoni;

- la bombola da 150 ml "one-shot" a svuotamento totale da utilizzare ogni volta che l'ospite lascia la stanza al successivo ospite. Gli addetti alle pulizie dovranno intervenire con una preliminare azione di pulizia delle su-

perfici e tessili, poi appoggiare al centro della camera in una zona alta la bomboletta. Dopo soli 15 minuti, la soluzione disinfettante agirà su tutte le superfici, lasciandole perfettamente asciutte e prive di macchie. La stanza sarà immediatamente disponibile.

Scopri tutti i prodotti per l'igiene e la sanificazione degli hotel.

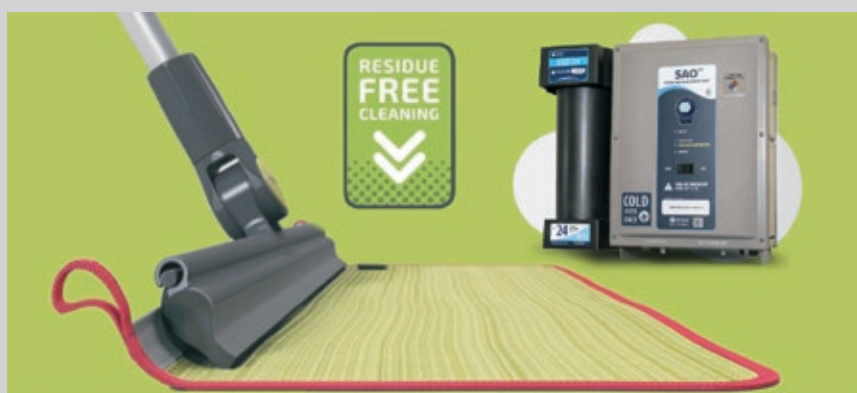
www.icefor.com

Pulizia efficace e rispetto dell'ambiente

C.A.L. Italia promuove il sistema RFC (Residue Free Cleaning) ideato dalla società finlandese Rekola. Un sistema che assicura pulizia accurata senza residui. Punto di forza è la combinazione del tergipavimento Power Squeegee e dei panni in ultra microfibra MopCloth. Questi insieme all'acqua ozonizzata dell'azienda canadese Tersano e ai dischi diamantati dell'azienda catalana Bonastre System - entrambe partner di Rekola

nel progetto - danno vita a un sistema di pulizia efficiente che ottimizza i tempi e rispetta l'ambiente. Il sistema RFC ha convinto anche Laura Diana, Vicepresidente Associazione Italiana Governanti, che recentemente ha iniziato a utilizzarlo in due hotel a 5 stelle di Roma restandone positivamente colpita. "Il sistema RFC mi ha colpito di più sotto tanti punti di vista: efficacia, sicurezza, facilità d'uso e ottimizzazione dei tempi. Chi gestisce il settore dell'housekeeping - e quindi i piani, le aree comuni, le aree break - deve sempre fare riferimento a delle tempistiche precise, ma non per questo deve rinunciare alla sicurezza e alla qualità del risultato. Il sistema non provoca danni alle superfici come, spesso accade, utilizzando detergenti chimici in modo non appropriato. Secondo il mio punto di vista è il sistema più rispettoso dell'ambiente tra quelli che conosco. Da quando lo utilizzo ho praticamente eliminato i prodotti chimici. I panni in ultra microfibra di Rekola arrivano dappertutto e permettono una pulizia e un'asciugatura delle superfici accurata e molto celere; l'acqua ozonizzata di Tersano non inquina; il sistema Bonastre permette non solo di lucidare ma anche di salvaguardare nel tempo, per esempio, i pregevoli bagni in marmo".

calitalia.com



CLEANING INNOVATION FOR EVERYONE



Co-located with Healthcare Cleaning Forum, a global initiative for changing the view on hospital environmental hygiene.

Healthcare BY INTERCLEAN Cleaning Forum



International

Connect with industry professionals from all over the world

Innovative

Evidence based innovations, applicable technology and knowledge to optimise efficiency

Inclusive

Open for everyone and easy access to relevant connections

Interclean is a trade show created by and for the industry since 1967



Organized by:



Official media partner:



intercleanshow.com

EKOTECH[®]
nanotechnologies for cleaning



MANY
MULTI IGIEN
STRONG
STRONG IGIEN
TOP
GRILL A.P.
FLOOR
DEO
GRILL
FOCUS
REMOVER
LIMEOUT
MULTI
HYGI
CLEAN



DIAMO VALORE ALLE PERSONE
E ALL'AMBIENTE
IN CUI VIVIAMO E LAVORIAMO.

NO SMELL
STRONG
STRONG IGIEN
GRILL
MULTI IGIEN
LIMEOUT



La forza della nanotecnologia micellare per un cleaning naturale, sicuro e sostenibile.



DISPOSITIVO
DI DISINFEZIONE
A VAPORE
(NF AFNOR NF T72-110)



POLTI
Vaporetto®



PROTEZIONE NATURALE, PULIZIA PROFESSIONALE.



MV 60.20



MV 40.20



MV 20.20



MV 10.20

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

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

