

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

N.2 FEBBRAIO 2021

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**HOTEL
& CATERING**

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

Ripresa turismo
Intervista iHS
Intervista Markas
Intervista Papalini

GESTIONE

Ricadute professionali
causa Covid
GBAC Star
Linee Guida turismo
Carta tissue

SCENARI

Igiene della tavola
Pulizia delle piastre
Blatte in cucina

TECNOLOGIE

Contaminazione insalate pronte
Barriere antisporcò

+ FOCUS

Prodotti sanificazione hotel



Il nostro impegno contro il Covid-19: tutto il supporto che possiamo offrire per operare in piena sicurezza

ALCOOLICI



Kem-Alcool Gel
Disinfettante per le mani



Sanidart
Disinfettante universale rapido. Alcool + Biocidi



Kem-Alcool Duo
Disinfettante a base alcolica per pulizia e igiene delle superfici

L'esperienza Kemika nella deterzione e disinfezione ambientale delle strutture ricettive

Una gamma di prodotti Kemika conformi alle vigenti prescrizioni contro il Covid-19.

Informazione sulle direttive ministeriali

I principali organismi nazionali ed internazionali (Ministero della Salute, ISS, OMS, ECDC) raccomandano l'uso di disinfettanti con principi attivi noti: "Cloro attivo", Perossido di Idrogeno e Alcooli.

Procedura di disinfezione

Utilizzare i disinfettanti indicati non è sufficiente per una corretta procedura di disinfezione. Bisogna conoscere le giuste concentrazioni d'impiego, i giusti tempi di contatto e le giuste modalità di applicazione.

Presta attenzione alle "Fake Disinfection". Chiedi supporto al Team Kemika.

Scrivi a info@kemikaspa.com e provvederemo ad inviarti il Protocollo di Sanificazione Ambientale per le strutture ricettive.

CLORO ATTIVI



Detaclor
Disinfettante detergente cloroattivo



Biospot
Disinfettante Cloro attivo in pastiglie



Isoclor D
Igienizzante Cloro attivo in granuli

PEROSSIDI DI IDROGENO



Oxidal
Perossido di idrogeno al 35%.
Oxidal AT
Perossido di idrogeno al 50% attivato con ioni argento.
Oxidal PU e Oxidal AT/PU
al 2% pronti all'uso.

PRODOTTI BIOCIDI (PT2/PT4)
Emergenza Covid 19 - Autorizzazione in deroga ex art. 55.1 BPR

Kemika

Kemika® S.p.A.
Via G. Di Vittorio, 55 - 15076 Ovada (AL)

Tel. (+39) 0143 80494 - info@kemikaspa.com
www.kemikagroup.com

EDITCOM



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 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

NEW



LA NUOVA LINEA DEDICATA ALLA SANIFICAZIONE



Materiale ad uso esclusivo forza vendita

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.

Solight house keeping

HOTEL TROLLEYS

”
Made in Italy. Made in Falpi.
“

Visita il nuovo sito web
www.solight-falpi.com



www.falpi.com

Configura il tuo carrello in
pochi semplici passi.
<http://configuratore.falpi.com/app/>





**DISPOSITIVO
DI DISINFEZIONE
A VAPORE**

(rif. AFNOR NF T72-110)



POLTI
SANISYSTEM

**IL NOSTRO VAPORE
PROTEGGE IL TUO LAVORO**

Polti Sani System è un **Dispositivo di Disinfezione a Vapore (DDV)** brevettato e conforme alla norma AFNOR NF T72-110* - **ambito medicale** e ha dimostrato **effetto virucida, battericida, sporicida, fungicida, levuricida e mufficida**.

I VANTAGGI DEL VAPORE DI POLTI SANI SYSTEM

- + **Disinfetta in pochi secondi** le superfici e i tessuti e **asciuga rapidamente**
- + **Tecnologia Brevettata Superheated Chamber** vapore secco surriscaldato fino a 180°C
- + **No cross-infection:** nessun contatto con le superfici trattate
- + **Rispettoso dell'ambiente** e utilizzabile in presenza di **persone**



Scansiona il QR Code
per scoprire la **gamma completa**

*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



PRODOTTI E SERVIZI PER HOTEL & CATERING INSERTO



SOMMARIO

TERZA PAGINA

- 13. La ripresa del turismo passa anche dalla sanificazione per la salute degli ospiti [di Mauro Santinato]
- 16. "Nella scelta della struttura alberghiera sarà determinante la sicurezza" [di Salvatore Avola]
- 17. "Pronti ad affiancare gli albergatori nella ripresa del loro esercizio" [di Martina Kasslatter]
- 18. Un protocollo diversificato per ogni area di rischio potenziale [di Natacha Magnoni]

GESTIONE

- 20. Le ricadute professionali nel comparto alberghiero e le nuove preferenze dei clienti [di Margherita Zambuco]
- 22. GBAC Star: il programma di accreditamento adottato da migliaia di hotel nel mondo [di Toni D'Andrea]
- 24. Linee guida del comparto turistico per l'emergenza sanitaria: chiarezza e rigore sulla pulizia [di Umberto Marchi]
- 28. Recensioni a 5 stelle? Ecco il decalogo ETS [dalla redazione]

SCENARI

- 30. Sanificazione del tovagliato per la ristorazione a garanzia della sicurezza igienica [in collaborazione con Assosistema]
- 32. Piastre, quel "dettaglio" da non sottovalutare nella pulizia delle cucine [in collaborazione con Afidamp]
- 34. Blatte in cucina? Commensali sgraditi da evitare con l'aiuto di disinfestatori professionali [dalla redazione]

TECNOLOGIE

- 36. Insalate pronte e contaminazione da protozoi: rischio emergente [di Annunziata Giangaspero e Alessandra Barlaam]
- 38. Le barriere antisporcio che preservano la salute [di Carlo Ortega]

FOCUS

- 40. Prodotti sanificazione hotel

MARKA

SUCCESSFULL CLEANING

MARKA
RED'S



Linea generalista
per operatori
professionali

MARKA
SIMPLE



Linea specialistica
per le imprese
di pulizia

MARKA
ECO



Linea tematica
a basso impatto
ambientale

MK spa - Via Ciro Menotti, 77 20017 Rho (MI) - Tel. +39 02 93504187 - Fax +39 02 9306484
info@marka.biz - www.marka.biz

6. 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 BORRAMEO (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.

HORECA alla ripartenza: PULIZIA E IGIENE IN PRIMO PIANO CON LINDHAUS



Dopo un difficile periodo di forzate chiusure, dovute anche al blocco dei normali flussi turistici per la situazione sanitaria, al momento della - speriamo imminente - riapertura delle strutture ricettive alberghiere sarà necessario adeguare in modo opportuno i livelli e i processi qualitativi di pulizia e igiene.

La potenza aspirante di macchine professionali

Riguardo ai pavimenti Lindhaus propone un'ampia gamma di macchine compatte ed efficienti che garantiscono il raggiungimento degli elevati standard richiesti. Per le stanze in pavimenti vari (marmo, pvc, gress) l'azienda propone HF6 Eco Force, aspirapolvere professionale a cavo. Compatto e leggero, dotato di 4 ruote girevoli, ha sistema di filtraggio a ben 6 livelli che può essere implementato con filtro Hepa H13 o filtro a carboni attivi se la necessità

è di eliminare possibili cattivi odori. Valid alternativa senza cavo è l'innovativa scopa a batteria LB3 L-ion Digital Pro, pratica, maneggevole e molto silenziosa, vanta 1h di autonomia grazie al motore digitale Rotafil da 340W. Il sistema di filtraggio comprende un sacco in microfibra da 3lt e il filtro Hepa H13 per un'efficienza netta del 99,96% a 0,3µ. Da funzione scopa si passa a battitappeto con elettrospazzola M30e - M38e a 36V. L'uso a batteria consente una produttività quasi doppia rispetto alle soluzioni a cavo. Ove sia presente molta moquette, nelle stanze o nei corridoi, è suggerita la scelta di un battitappeto che abbinati maneggevolezza e praticità d'uso: parliamo di Dynamic eco Force, completo di accessori, rullo ad alta velocità, disponibile in 3 misure di larghezza e con solo 0,86Kg di peso percepito sull'impugnatura in posizione di lavoro. Prevede inoltre la funzione Dry Cleaning System integrata.

Garanzia di risultato con le lavasciuga per spazi medio/piccoli

Dopo un'adeguata aspirazione dei pavimenti si può passare al lavaggio: le lavasciuga LW30-38 eco Force hanno la capacità di rimuovere efficacemente lo sporco, utilizzando sempre soluzione pulita distribuita sul rullo, e asciugano istantaneamente sia in marcia avanti che indietro. Sono ideali per ambienti medio/piccoli come la zona bar, la sala colazione, la cucina. La versione più piccola LW30 è disponibile anche a batteria.

Grandi prestazioni dai depuratori d'aria

Infine, Lindhaus è in grado di offrire un'efficace soluzione per la depurazione dell'aria in ambienti particolarmente frequentati: la linea di depuratori d'aria professionali "DepurAir". Un analizzatore laser di PM 2.5 rileva la presenza di microparticelle di

polvere, la macchina ha 4 velocità e la funzione automatico. L'aria passa attraverso un tubo di flusso riflettente con 3 lampade LED UV-C in cui avviene l'azione germicida al 99%. L'ultimo step è il passaggio attraverso un filtro Hepa H13 impregnato di una sostanza antimicrobica e garantisce un'efficienza filtrante del 99,97% a 0,3µm. La struttura è interamente in acciaio Inox, e il consumo massimo è di soli 20W. DepurAir Electric è una colonnina da 75cm di altezza con elegante design e bassa rumorosità, ma è disponibile anche una versione "Compact" che, mantenendo identiche prestazioni e filtraggio, è alta soli 22 cm tanto da essere compatibile col posizionamento a parete: pensiamo ad ambienti ristretti come un ascensore, o su superficie piana (ad es. scrivania). Anche in questo caso sono previsti più modelli per soddisfare ogni esigenza di alimentazione: elettrica a cavo (220-240V) o 24V per ascensori e mezzi di trasporto. Il pratico display indica la qualità dell'aria ambiente (PM2,5) ed il tempo di vita residuo delle lampade UV-C e del filtro Hepa.

www.lindhaus.it





La proposta di Kiehl PER IL SETTORE ALBERGHIERO

Le strutture alberghiere, per richiamare un maggiore interesse, hanno sviluppato una proposta articolata in svariate attività e sono in grado di proporsi offrendo una ampia gamma di servizi per garantirsi la fidelizzazione del cliente. Stanze singole, per famiglie, bungalow, palestre, attività sportive e terapeutiche, relax - salute e ristorazione a vari livelli di esigenza e portafoglio, in città, località di mare o montagna.

Obiettivo igiene sicura...

Tutte queste differenziazioni richiedono un alto livello di specializzazione su molti fronti, sia che si tratti di semplici strutture sia di alberghi di alta categoria, l'obiettivo è di garantire un alto livello igienico a garanzia degli ospiti. Le esigenze architettoniche, i materiali di costruzione ricercati e l'ampio servizio offerto, richiedono una particolare attenzione per la scelta di prodotti adeguati, igienicamente delicati per le superfici, sicuri e che garantiscano una efficacia di prestazione.

.. e pulizia perfetta in ogni ambiente

Kiehl, per rispondere alle esigenze descritte, si è impegnata in un progetto di sviluppo per il settore alberghiero, inserendo una linea di prodotti altamente efficaci. Utilizzando i sistemi Kiehl è possibile ottenere una perfetta pulizia, manutenzione ed igiene professionale nelle varie ambientazioni, dalla camera alla lavanderia passando dalla cucina all'area benessere.

L'azienda supporta gli operatori del settore mettendo a disposizione i suoi cinque valori chiave: Efficacia, Ecologia, Economia, Semplicità, Sicurezza.

- Prodotti Efficaci ad alta concentrazione ed alta resa.
- Gamma completa di prodotti con registrazione ambientale Ecolabel, prodotti in confezione di plastica riciclabile e riciclata.
- Grazie ai bassi dosaggi vengono ridotti i rifiuti, trasporti, spazi.
- Le basse quantità di prodotto da utilizzare abbinati a sistemi integrati di giusta dose, semplici in utilizzo che riducono i

costi rendono economico il lavoro da svolgere senza penalizzare l'efficacia.

- Gamma di prodotti disinfettanti sicuri per operatori, ospiti e superfici.

Consulenza a 360°

Propone inoltre un servizio di consulenza per la gestione dei costi, formazione del personale, affiancamenti e sopralluoghi, realizzazione e installazione di sistemi di dosaggio con controllo remoto per impianti di lavaggio stoviglie e lavatrici industriali attraverso personale diretto ed altamente qualificato.

www.kiehl-group.com

La potenza del vapore

MADE IN ITALY

La pandemia in atto obbliga a ripensare al proprio modo di vivere e così la pulizia e la sanificazione assumono la massima importanza nel fronteggiare l'emergenza pandemica da Covid 19. Diversi studi dimostrano l'efficacia del calore nell'eliminazione di virus e batteri e la stessa OMS lo ha ribadito in un suo documento. Inoltre, un accurato studio consiglia una temperatura di 71°C per uccidere la maggior parte dei virus. In quest'ottica, i prodotti professionali di STI - Steam Industry offrono la soluzione giusta. L'azienda nasce nel 2009 dall'esperienza ventennale della famiglia Passuello nel settore della pulizia a vapore ed ecco la testimonianza di **Laura Passuello**, Amministratore delegato dell'azienda di Fara Vicentino.

Qual è il vostro impegno, oggi, alla guida dell'azienda?

«Abbiamo fatto tesoro dell'esperienza passata, ereditando l'impegno e la dedizione che sempre ha contraddistinto il nostro lavoro, nel contempo abbiamo apportato continue innovazioni, figlie dei nostri tempi, e miglioramenti. In un momento storico caratterizzato da un virus invisibile, STI si pone come partner sicuro e affidabile per eliminare e arginare il problema. Uno dei metodi più efficaci per uccidere germi, batteri e virus è il vapore. I nostri prodotti professionali hanno una temperatura in caldaia che va dai 160°C ai 185°C in base alla potenza della macchina, c'è un naturale calo termico al punto di fuoriuscita del vapore ma la



temperatura è ben superiore ai 71°C consigliati. La sanificazione totale e completa di ogni ambiente e superficie mediante l'uso di vapore ad intervalli regolari contribuisce quindi a non diffondere virus».

Quali sono i vantaggi dell'utilizzo del vapore?

«Il vapore è ecologico, è un elemento naturale che permette di pulire a fondo superfici diverse senza l'utilizzo del detergente. Sanifica l'ambiente, eliminando acari, batteri, muffe e germi, grazie alle alte temperature raggiunte. Test clinici dimostrano che un flusso di vapore di 5 secondi a 140°C può eliminare totalmente la carica batterica. Inoltre, comporta meno fatica per l'utilizzatore perché scioglie completamente lo sporco, anche il più difficile, senza dover strofinare con forza, inoltre il flusso di vapore riesce a raggiungere punti che sarebbe impossibile pulire con le attrezzature standard. Tutto ciò si traduce in un risparmio di tempo e denaro perché la pulizia è più veloce e non si utilizzano detersivi».

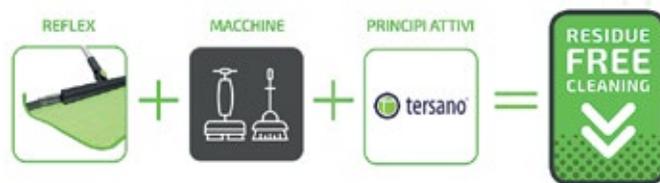
STI - Steam Industry crede fortemente nel made in Italy.

Ci presenta brevemente la gamma che offrite al mercato?

«Attualmente produciamo e serviamo due macro aree: una legata all'uso domestico, l'altra viene incontro alle più svariate esigenze di pulizia e sanificazione del mondo professionale. La linea domestica è una gamma completa, in quanto è formata sia da prodotti solo vapore che da prodotti vapore-aspirazione. I loro utilizzi sono molteplici visto che possono essere impiegati per pulire e sanificare ogni stanza e superficie della casa, ma anche di locali e aziende. La gamma di macchine professionali di STI si divide in due linee: Gaiser (prodotti solo vapore) e Comby (prodotti aspirazione - vapore). Gli ambiti di utilizzo sono svariati: dall'industria alimentare alla ristorazione, dagli hotel alla pulizia nei trasporti pubblici, dall'industria meccanica alla sanità (ospedali, studi medici, odontoiatrici e veterinari)».

www.stindustry.it

RFC di Rekola: PULIZIA EFFICACE NEL RISPETTO DI OPERATORI E AMBIENTE



In tempi in cui la pulizia e l'igiene sono diventati più importanti che mai, è imperativo optare per un sistema di pulizia efficace che fornisca risultati giorno dopo giorno semplicemente utilizzandolo. Reflex di Rekola dimostra che questo può essere fatto anche in modo ecologico e con risparmio di tempo senza residui su pavimenti e superfici (Residue Free Cleaning). Il Sistema RFC prevede:

L'uso dell'innovativo tergilavaggio Power Squeegee Rekola Reflex

Il punto di forza del sistema Reflex è la combinazione del telaio Power Squeegee e dei panni MopCloth. Il Power Squeegee consente di



applicare selettivamente la pressione su una parte limitata del tessuto, garantendo un aumento della pressione specifica fino a ottanta (80) volte superiore rispetto ad un sistema tradizionale a frangia piatta. Ciò garantisce una pulizia più efficiente con minor sforzo, in minor tempo.

Vari tipi di panni MopCloth REFLEX in Ultra Microfibra

I panni H MopCloth usati con il sistema RFC consentono di risparmiare tempo grazie all'ampia superficie del panno che può essere utilizzato su entrambi i lati. Sollevando il

tergilavaggio e appoggiandolo su una parte pulita del panno, si può lavorare sempre con una parte "fresca" e pulita. In questo modo, gli operatori possono coprire una superficie gigantesca con un solo panno. Poiché il panno è anche molto leggero, senza sacrificare l'assorbimento dello sporco, ne possono essere lavati contemporaneamente molti di più. In questo modo si incrementa da un 40 a un 80% la quantità di panni lavati per ciclo rispetto ai mop piatti tradizionali.

Qualità finlandese certificata da Weber & Leucht

Inoltre il laboratorio accreditato Weber & Leucht ha certificato che i Mopcloth Reflex ottengono ottimi risultati anche in termini di perdita di microplastica ad ogni lavaggio in lavatrice. Il sistema RFC Reflex pulisce così a fondo che può lavorare anche senza detersivi, almeno quelli convenzionali chimici, infatti test indipendenti effettuati con il metodo UNI EN 69163 indicano che il 99,95% dei batteri viene rimosso così come il 93,8% di tutto lo sporco con un solo passaggio del panno H MopCloth. Entusiasmanti risultati ottenuti da test comparativi eseguiti in laboratorio utilizzando il sistema Reflex con l'uso dell'Acqua Ozonizzata Stabilizzata di Tersano verranno a breve pubblicati.

Prevede l'uso di un detergente/sanificante sostenibile e senza residui come quello generato dall' acqua ozonizzata stabilizzata di Tersano

Alla base del concetto RFC vi è il rispetto per gli operatori e per il pianeta: ecco perché uno dei partner più importanti di Rekola nel progetto RFC è Tersano Inc. azienda Canadese ormai nota anche in Italia, produttrice di sistemi di Ozonizzazione dell'acqua non prima di averla

stabilizzata (con sistema brevettato) in modo da rendere la soluzione stabile ed attiva a livello sanificante fino a 24 ore. Insomma il giusto connubio non poteva che essere Rekola-Tersano.

L'uso metodico e periodico di piccole e compatte lavasciugapavimenti

In commercio ormai da anni esistono svariate tipologie di lavapavimenti compatte trasportabili, anche sui nuovi carrelli Rekola Motion, nel progetto si integrano perfettamente per la loro maneggevolezza e adattabilità ad essere utilizzate in piccole aree.

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

Con queste particolari lavasciuga e al fine di eliminare l'uso di sostanze chimiche come deceranti, sgrassanti di fondo e cere metallizzate è obbligo introdurre i sistemi di deceratura, lavaggio e lucidatura ideati da Bonastre System. Ultimissima novità sono i dischi diamantati Bonastre Duo, l'uso di questo solo disco consente alle macchine lavasciugapavimenti di lavare e lucidare nel medesimo passaggio. Per concludere, con il Sistema RFC Rekola Reflex la pulizia può essere semplificata, il livello di qualità migliorato il tutto senza lasciare nessun residuo sulle superfici. Riduce la necessità di formazione degli addetti alle pulizie e aumenta la sicurezza sul lavoro poiché le possibilità di errore sono ridotte. Rispettoso dell'ambiente, genera significativi risparmi annuali aumentando le rese e la qualità del lavoro degli operatori e riducendo i costi di lavaggio, logistica e formazione.

calitalia.com

La versione originale
dell'articolo è
consultabile al link:
**www.gsanews.it/
imprese-dealers/
rfc-rekola/**



POLTI SANI SYSTEM È UN DISPOSITIVO DI DISINFEZIONE A VAPORE



Stefano Polti

Responsabile della divisione professionale Polti

Politi, con 250 dipendenti e 80 milioni di fatturato, è un'azienda italiana tra i leader nelle applicazioni del vapore con prodotti che offrono tutta la sicurezza del Made in Italy e che sono frutto di costanti investimenti in ricerca e sviluppo.

Tra i prodotti per uso professionale, l'azienda propone Polti Sani System: un Dispositivo di Disinfezione a Vapore (DDV) brevettato e conforme alla norma AFNOR NF T72-110 - ambito medicale che ha dimostrato un effetto virucida, battericida, sporicida, fungicida, levuricida e mufficida. Sviluppato in collaborazione con la Facoltà di Medicina e di Chirurgia dell'Università degli Studi di Pavia, è dedicato alla disinfezione de-

*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).

gli ambienti a rischio di contaminazione biologica e il suo vapore è stato testato nell'uccisione fino al 99,999%* dei microrganismi.

"Polti Sani System è di recente stato riconosciuto come un dispositivo di disinfezione a vapore", racconta **Stefano Polti**, Responsabile della divisione professionale. Un risultato certificato dai nuovi test di laboratorio che l'azienda italiana ha effettuato in conformità alla norma francese Afnor NF T72-110. "Tutti i test hanno accertato che l'abbattimento della carica virale e batterica è tale per cui c'è un'azione disinfettante. Questo per noi è un grande successo e non è un risultato che abbiamo raggiunto in un anno. Dal 2006 lavoriamo duramente sul nostro sistema brevettato. Questo risultato ottenuto ovviamente ci differenzia da tutti gli altri competitors: il nostro è un vapo-

re sul SARS-CoV-2. Anche in questo caso le risposte sono state eccellenti".

Comunemente utilizzati in contesti medico-sanitari, oggi gli apparecchi Polti Sani System si rivelano in tutta la loro efficacia per rispondere agli adempimenti normativi igienici richiesti per garantire una disinfezione ottimale. "Del resto - spiega Polti - molti sono i vantaggi del vapore erogato dai prodotti della gamma. Primo fra tutti è la rapidità: questa nuvola avvolgente, secca e surriscaldata, agisce in pochi secondi ed è ideale per disinfezioni frequenti durante la giornata. Sicura anche in presenza di persone e animali, asciuga rapidamente per la massima praticità. L'erogazione, poi, non avviene a contatto con le superfici, prevenendo la cosiddetta cross-infection. Adatto a tutte le superfici, compresi i tessuti e gli oggetti, il vapore



POLTI
+ SANISYSTEM

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

re saturo secco che viene erogato a una temperatura che arriva fino a 180° C e che, senza utilizzare prodotti chimici, disinfetta e non provoca alcun impatto negativo sull'ambiente". "Visto il periodo storico che stiamo vivendo - aggiunge Stefano Polti - abbiamo potuto testare, in due diversi laboratori accreditati, l'efficacia della nostra gamma di prodotti Polti Sani System anche

arriva in ogni fessura, anche sui materiali a geometria complessa".

Politi Sani System può essere utilizzato ovunque: ristoranti, bar e negozi, studi professionali, saloni e istituti di bellezza, uffici, studi medici e sanitari in genere, scuole e asili, palestre e strutture ricettive. Per maggiori informazioni visitare il sito.

www.poltisanisystem.it

INSERTO

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**HOTEL
& CATERING**

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

Ripresa turismo
Intervista iHS
Intervista Markas
Intervista Papalini

13

GESTIONE

Ricadute professionali
causa Covid
GBAC Star
Linee Guida turismo
Carta tissue

20

SCENARI

Igiene della tavola
Pulizia delle piastre
Blatte in cucina

30

TECNOLOGIE

Contaminazione
insalate pronte
Barriere antisporcò

36

+ FOCUS

Prodotti sanificazione hotel

40

EDITCOM



Sistemi di prodotti professionali
per una perfetta igiene,
pulizia e manutenzione

KIEHL
die saubere Lösung

ARENAS-exet 5 mette fine alle macchie contenenti proteine

▲ Smacchiatore enzimatico per rimuovere lo sporco contenente proteine da alimenti, erba, sangue, escrezioni, ecc., da bucato colorato e bianco

▲ Pronto in uso

▲ Usare direttamente prima del processo di lavaggio in lavatrice

ARENAS
DTEX
ARENAS-exet 5

▲ Enzymatischer Fleckenentferner
▲ Stain remover containing enzymes
▲ Détachant enzymatique
▲ Smacchiatore enzimatico
▲ Ферментативный пятновыводитель

Art. Nr. | 65 95 31
e 500 ml

Johannes KIEHL KG
D-66250 Seltershausen | Rudolf-Graß-Strasse 9
Tel. +49 6334 63 05 0 | Fax +49 6334 64 65 | www.kiehl-group.com
KIEHL Schweiz AG - 8640 Jona - Tel. +41 52 2547679

Ulteriori informazioni sul prodotto sono visibili su internet

www.kiehl-group.com

Newspress KIEHL-Newspress KIEHL-Newspress

Vega: la lavasciuga pavimenti dal carattere semplice ma estremamente robusta

vega

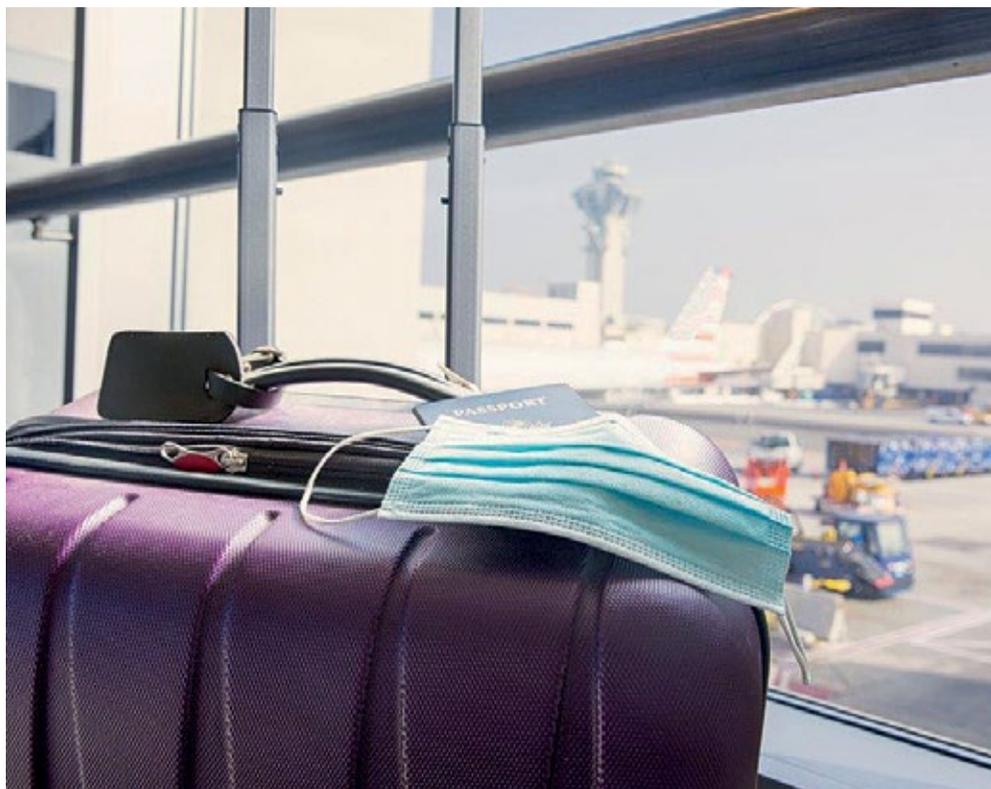


Con Vega la qualità Comac si concentra sull'essenziale: facilità d'uso, robustezza e design funzionale rendono la gamma perfetta per lavorare anche nelle condizioni di sporco più difficili, coniugando la tecnologia più avanzata con un design resistente e funzionale.

Ideale per la pulizia di manutenzione e di fondo di grandi spazi, dal settore industriale o logistico alle strutture sanitarie o della GDO, Vega è disponibile nella versione lavante con spazzole a disco da 65, 75 e 85 cm di pista di lavoro (BT), nella versione spazzante con spazzole cilindriche da 70 cm di pista di lavoro (BTS) e nella versione orbitale con tampone da 70 cm di pista di lavoro (BTO).



LA RIPRESA DEL TURISMO PASSA ANCHE DALLA SANIFICAZIONE PER LA SALUTE DEGLI OSPITI



La crisi c'è ed è sotto gli occhi di tutti. I numeri sono impietosi e ci vorranno alcuni anni per riprendersi. Ma viaggiare è un'esigenza fondamentale, che nessuna crisi minerà nel profondo. Ecco perché è proprio questo il momento di darsi da fare per migliorare la qualità di un'utenza che si evolve rapidamente. Salute e igiene i nuovi mantra.

di Mauro Santinato

Che quello del turismo sia uno dei settori più colpiti dallo tsunami Covid-19 è una realtà sotto gli occhi di tutti, con numeri drammatici che raccontano di un comparto in ginocchio. Basti pensare che il segmento della ricettività, che in Italia vale il 13% del prodotto interno lordo (ovvero più di 145 miliardi di euro/anno), ha registrato in questi mesi

crolli fino al 70% e oltre. Più complicato capire come uscirne, e quando ne verremo davvero fuori. Senza dubbio non sarà cosa brevissima, visto che la crisi ha impattato nel profondo. Non c'è dubbio: il Covid-19 ha cambiato il mondo e i suoi effetti li vedremo a lungo.

2020 annus horribilis. E poi?

Il 2020 è stato di gran lunga l'anno peggiore per il turismo internazionale, con 1 miliardo di arrivi internazionali in meno (si va dal 70% dell'America ed Europa all'85% in meno dell'Asia - in pratica si torna a uno scenario anni Settanta), oltre 8 trilioni di dollari di "buco" rispetto alle previsioni pre-Covid, con perdite concentrate soprattutto tra i Paesi storicamente "leader" nel settore. La grande incertezza, il tracollo della domanda internazionale, una stagione estiva molto debole, le ingenti perdite di fatturato, le limitazioni nel viaggiare e il mercato MICE (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions) azzerato hanno delineato un quadro senza precedenti, controbilanciato solo in minima parte dalle domande "last minute" e da un turismo di prossimità che comunque si è rivelato debole. Tanto che si stima che ci vorranno almeno 5 anni per tornare ai livelli del 2019.

Il tempo della ripresa

Un periodo di tempo durante il quale -ed è questo il punto- non bisogna però "sedersi" e aspettare. Anzi, innanzitutto occorre il massimo ottimismo, perché la ripresa, pur graduale, ci sarà: non credo infatti che questa crisi sanitaria abbia intaccato i "fondamentali" del nostro comparto. La voglia di riprendere a viaggiare, muoversi, spostarsi è altissima, e in questi mesi si è visto chiaramente. Non appena è stato annunciato il vaccino, non a caso, le azioni dei principali players del mondo del travel sono esplose. Per quanto riguarda il nostro Paese, sono convinto che questa crisi abbia accentuato

TERZA PAGINA

e accelerato certi processi già in atto e insiti nell'industria del turismo italiana, evidenziando i limiti che il nostro sistema ricettivo aveva già da tempo, soprattutto sul fronte digitale: una sfida davanti a cui bisognerà dimostrarsi all'altezza.

Dalla "resilienza" alla "pazienza"

Se il 2020 è stato l'anno della resilienza, il 2021 in corso è quello della pazienza. Dobbiamo essere ottimisti: già nel 2021 il 50% delle camere, secondo le proiezioni Str (il sistema di rilevazione delle occupazioni degli alberghi a livello internazionale), saranno piene. Senza dubbio nei prossimi 1 o 2 anni ci sarà una ripresa più veloce del turismo domestico, mentre quello internazionale sarà più lento. Ora però è importante capire come cambierà la domanda turistica nei prossimi anni.

Come cambia la domanda: i 4 "pilastri", a partire dall'igiene

Mi concentrerei su 4 pilastri, che sono i punti intorno ai quali impostare una strategia di rilancio. Innanzitutto l'evoluzione della domanda (come cambierà, appunto). Poi la salute e l'igiene, che saranno il nuovo mantra (si parla già di "passaporto sanitario"). L'igiene, che nel turismo è sempre stata fondamentale e strategica, sarà più importante che mai, proprio in relazione all'idea di sicurezza. I protocolli di sicurezza

adottati dagli alberghi avranno ancor più valore: pulizia, sanificazione, misure di prevenzione saranno parole chiave per infondere sicurezza nell'ospite.

Innovazione e digitalizzazione

Poi innovazione e digitalizzazione: in Italia non si è mai parlato del settore turistico come di un settore "innovativo", e questo difficilissimo momento può rappresentare un'occasione per "svecchiarsi". Poi, ultimo ma non meno importante, la sostenibilità (green is the new black). Le premesse, anche storiche, per uscirne bene ci sono tutte: da ogni crisi il comparto turistico italiano è venuto fuori sempre migliorato, forse perché "impariamo dagli errori" e dopo le crisi ci ritroviamo tutti più cordiali, aperti e sorridenti, gentili e accoglienti. Sono persuaso che dopo questa crisi in albergo ci troveremo benissimo...

Partiamo dal focus della domanda

Una cosa certa è che la domanda cambierà, anzi sta già cambiando. Cosa vorranno i nostri ospiti in futuro? Che servizi richiederanno? Cosa sarà indispensabile fare? Senza dubbio le parole chiave saranno sicurezza (conteranno sia la percezione che la realtà), salute (i governi introdurranno controlli obbligatori), igiene (non ci sarà alcun compromesso su questo), brands (vinceranno coloro che si distingueranno per la qualità),

valore (un buon rapporto qualità-prezzo sarà indispensabile, e sappiamo che in Italia quando il settore godeva di buona salute non sempre la qualità dell'offerta si dimostrava all'altezza dei prezzi). Cambiano anche l'età anagrafica, la cultura e le abitudini degli ospiti, e questo non è certo secondario.

La nuova domanda

L'aumento notevole dello smart working invita a una maggiore voglia di uscire di casa e viaggiare, e a un ripensamento dell'equilibrio tra lavoro e tempo libero. Ma porta anche alla necessità di integrare in modo più smart questi due aspetti, e gli hotel dovranno essere in grado di farlo. Oggi non c'è nemmeno più una netta distinzione fra il tempo dedicato a lavorare e quello al relax: si ricevono telefonate al sabato e alla domenica, si risponde a mail alle sei del mattino o alle nove di sera, però magari nel frattempo ci si dedica molto di più al riposo, o alle proprie passioni e interessi anche in momenti "lavorativi".

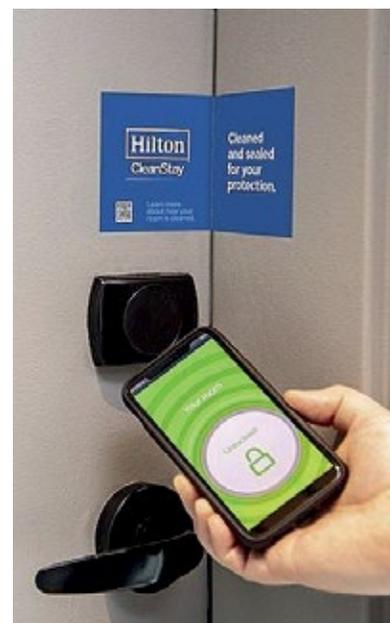
Tempi meno definiti, si fa strada la "staycation"

I tempi dunque sono meno definiti e ciò ci porterà a un modo diverso di trascorrere le nostre vacanze. Un esempio è la cosiddetta "staycation" (fusione fra stay e vacation, letteralmente vacanza in hotel nella propria città), ovvero la possibilità di "fare vacanze" anche a due passi da casa, come già accade

I 10 luoghi ad alto contatto per una sanificazione più accurata all'interno della stanza

- 1 INTERRUPTORI & CONTROLLI ELETTRONICI
Luci, lampade, interruttori e controlli elettronici.
- 2 MANIGLIE & PANNELLI
Ante, armadi, cassetti, pannelli per mobili e maniglie per tendaggi.
- 3 SUPERFICIE DEL BAGNO
Maniglie e sedili per WC, pareti, comandi per doccia / vasca e rubinetti per lavandino.
- 4 TERMOSTATI E CLIMATIZZATORI
- 5 TELEFONI, TELECOMANDI E CIRCULATORI
Telefoni, tastiere e pulsanti di controllo.
- 6 LETTI
Tutte le lenzuola compresi copripiumini, federe e lenzuola.
- 7 ACCESSORI DA BAGNO
Digeroner, scatole di fazzoletti, portaspugna, rasoio e asciugacapelli.
- 8 ALTRE SUPERFICIE
Tavoli, scrivanie e comodini.
- 9 NEGLI ARMADI
Ferro da stiro e cassaforte.
- 10 MINIBAR IN CAMERA
Posate, bicchieri, secchielli per il ghiaccio, frigo, bollitore e caffettiera.

Hilton CleanStay





nel caso di alcuni alberghi italiani (penso ad alcune formule del Grand Hotel di Rimini, ad esempio). Senza dimenticare altri fenomeni che si stanno facendo strada, come quello dei “nuovi consumatori”, che vogliono trovare la possibilità di vacanze “vegane” o “bio”.

Comunicare l'igiene

Sicurezza e pulizia certificate sono le nuove parole d'ordine: chi saprà farlo meglio, abbracciando un nuovo concetto di pulizia e di igiene, vincerà la sfida. In questo la comunicazione è importante: tutte le grandi catene stanno cercando modi per comunicare sempre più efficacemente le proprie azioni strategiche in questo senso. L'esempio di Hilton è illuminante: in un volantino sono indicate le zone e i punti più a rischio della camera: dal letto alla toilette, dai telefoni al telecomando, dai punti luce ai tendaggi e così via.

Hotel sempre più intelligenti

Anche la tecnologia sarà fondamentale, e del resto è un cambiamento che era già in atto da tempo: in questi mesi di lockdown e limitazioni stiamo tutti toccando con mano il valore della tecnologia (dalla dad - didattica a distanza alle call, dagli acquisti online ai meeting e fiere a distanza), e certo il settore turistico non può tirarsi indietro: mobile check-in, contactless payment, chatbots, hotel robot, realtà virtuale, voice searches,

privacy & cyber security, facial recognition technology, artificial intelligence (AI), internet of things, fitness rooms sono tutti termini e formule che impareremo a conoscere sempre meglio. Ormai nelle nostre case ed esperienze quotidiane siamo abituati a molto di ciò.

In Italia occorre darsi da fare...

Devo dire che in Italia il settore alberghiero ha ancora molto da lavorare, e se da un lato non immagino certo un futuro fatto di alberghi totalmente gestiti da robot, dall'altro credo che occorre svecchiarsi e dotarsi di funzionalità e strumenti adeguati alla domanda, perché i cambiamenti sono dietro l'angolo, anzi sono già qui. Su tutti: abbiamo senz'altro meno piacere e ci sentiamo meno sicuri nel “toccare”, e questo si risolve attraverso strumenti come il no-touch, il riconoscimento facciale, i chatbox, il controllo vocale: ad oggi non mi risultano molti alberghi italiani che abbiano implementato sistemi come Alexa o simili...

Senza dimenticare la semplicità

Tutto questo però all'insegna della semplicità, che deve caratterizzare sempre l'esperienza alberghiera: no dunque all'esagerazione tecnologica, sì a una tecnologia discreta che non ci provochi stress da iperconnessione. La disconnessione è un diritto

to e un piacere, quindi saranno premiati gli operatori che sapranno offrire momenti di disconnessione.

Ancora alto l'appello italiano: occorre prepararsi e investire

Nonostante la crisi, e l'obsolescenza di una parte della sua offerta alberghiera, l'Italia continua ad essere appetita dai brand del turismo: ad oggi sono oltre 50 i progetti di nuovi alberghi di lusso nelle principali città e destinazioni turistiche italiane. Si parla di tantissimi nuovi progetti da parte di brand importantissimi, dall'albergo top alle nuove concezioni dell'ostello. Il momento è ideale per investire, muoversi, farsi trovare pronti.

Viaggiare è un'esigenza primaria!

Tutte le catene stanno lanciando nuovi brand, gli unici a non crederci sembrano purtroppo essere proprio gli italiani. Eppure viaggiare è un bisogno primario, fin da quando gli esseri umani erano cacciatori-raccoglitori e si spostavano attraverso le regioni e i continenti. I bisogni fondamentali sono sempre gli stessi, Maslow lo insegna e non bisogna dimenticarlo. Per questo non ha nessun senso sedersi e fermarsi: è proprio questo, al contrario, il momento di darsi da fare.



Mauro Santinato è fondatore e Ceo di Teamwork, società di consulenza in ambito alberghiero, nata nel 1998 a Rimini e nel tempo affermata come punto di riferimento per i nuovi trend dell'hospitality.

“NELLA SCELTA DELLA STRUTTURA ALBERGHIERA SARÀ DETERMINANTE LA SICUREZZA”



Salvatore Avola, CEO di iHS S.p.A. ci anticipa il lancio del progetto “Hotel sicuri,” per garantire ai propri ospiti un elevatissimo livello di sicurezza all’interno delle camere e degli ambienti comuni.

Come avete vissuto questo periodo di pandemia anche dal punto di vista occupazionale?

“iHS è sempre stata molta attenta e vicina ai propri collaboratori. Posso dire che nei nostri dieci anni di attività il ruolo del collaboratore è stato sempre centrale in ogni scelta ed azione. Dalla formazione professionale all’assistenza psicologica e, soprattutto, alla stabilità finanziaria. Il nostro credo e modo di lavora-



Salvatore Avola
CEO di iHS S.p.A.



re è fondato sulla qualità delle performances del servizio - afferma **Salvatore Avola** CEO di iHS S.p.A., soltanto quando lavori in serenità puoi garantire gli alti livelli di prestazione. Questo aspetto ritengo sia valido per ognuno di noi, in ogni ambito lavorativo ed a qualsiasi livello, soprattutto per un’azienda labour intensive come la nostra che oggi conta sull’apporto di oltre 700 collaboratori.

Questo periodo pandemico, ahimè il peggiore della storia economica moderna sotto il profilo sanitario ma anche perché verificatosi subito dopo una grande crisi economica, non dimentichiamolo, ha segnato profondamente il nostro settore. A parte dei piccoli segnali positivi della stagione estiva del 2020, abbiamo assistito alla ferma quasi totale delle attività e per questo motivo ci siamo immediatamente attrezzati per l’attivazione del FIS (Fondo Integrazione Salariale) per i nostri collaboratori”.

Quali iniziative avete messo in campo?

“Come nostra abitudine non siamo rimasti con le mani in mano ed abbiamo colto le opportunità ed i lati positivi della situazione. Per mia natura ho sempre cercato di trarre quanto di buono può esserci da ogni esperienza anche dalla più negativa - continua Avola. Questo periodo molto complicato ci ha dato la possibilità di intervenire in alcune Aree aziendali rafforzandole e consolidando la professionalità all’interno del management. Abbiamo ritenuto di investire nel marketing e nella comunicazione senza perdere di vista

la formazione professionale ed i sistemi di qualità e controllo. In poche parole, abbiamo ricaricato le armi in vista della ripartenza che sono certo non è così lontana”.

Quanto conta avere a disposizione i giusti sistemi di pulizia e personale formato per operare nella ripartenza?

“In termini di ripartenza potremmo parlare ore ed ore e forse per giorni. Il tema non è legato soltanto alla pulizia ma, a mio avviso, è molto più ampio e profondo. Il dato certo è che noi continueremo a lavorare come abbiamo sempre fatto garantendo il massimo della qualità del servizio di cleaning ma anche di restore e facchinaggio presso i nostri clienti. Quella che è cambiata è la scala dei valori che gli ospiti di una struttura attribuiscono al soggiorno. Oggi, ritengo che alcuni benefits come il centro benessere, il parcheggio o altri di vario genere siano diventati marginali rispetto al tema della sicurezza. Nella scelta della struttura la discriminante sarà la sicurezza per sé e per la propria famiglia. Tutti noi, oggi, scegliamo di compiere delle azioni o andare in alcune location in base al livello di sicurezza. Sulla base di questa considerazione abbiamo realizzato un nuovo ed importante progetto che si chiama “Hotel Sicuri”. Tutti i nostri clienti potranno fare parte di Hotel Sicuri e garantire ai propri ospiti un elevatissimo livello di sicurezza all’interno delle camere e degli ambienti comuni.

Hotel Sicuri è in rampo di lancio e tutta l’azienda è a lavoro ininterrottamente per rendere il progetto sempre più performante. Le nostre Aree Operations, Risorse Umane, Sicurezza e Marketing sono impegnate nella definizione degli ultimi dettagli del DTP (Disciplinare Tecnico di Processo) certificato che abbiamo ottenuto e che è la garanzia del nostro metodo di lavoro in termini di pulizia professionale e sanificazione di ogni tipologia di ambiente all’interno delle strutture ricettive.

Permettetemi di dire, con un pizzico di soddisfazione, che iHS si è fatta trovare pronta ed ha realizzato un progetto concreto che darà un forte contributo ai nostri clienti per ripartire da subito nel migliore dei modi, potendo garantire ai loro ospiti un grande servizio di sicurezza e “serenità” per vivere al pieno ogni angolo delle strutture”.

“PRONTI AD AFFIANCARE GLI ALBERGATORI NELLA RIPRESA DEL LORO ESERCIZIO”



L'housekeeping firmato Markas, studiato per non lasciare nessun dettaglio al caso, si è evoluto e adattato alle nuove esigenze di sanificazione per una ripartenza sicura. Vediamo come con Martina Kasslatter, Responsabile Housekeeping Markas.

Come avete vissuto questo periodo particolarmente impegnativo anche dal punto di vista occupazionale?

“L'emergenza sanitaria ha avuto un forte impatto economico su diversi settori e il comparto turistico alberghiero risulta essere ad oggi tra i più colpiti. In questo momento storico è fondamentale per le aziende che si occupano di servizi outsourcing possedere grandi capacità di adattamento. Markas in questo senso è avvantaggiata dalla diversificazione del portafoglio servizi, strategia che è al cuore dell'azienda, e che ci ha permesso di resistere davanti alla crisi e di poter continuare a contare su una grande solidità economica. Markas è composta da cinque divisioni che



Martina Kasslatter
Responsabile Housekeeping Markas

dialogano tra loro e si scambiano esperienze, creando opportunità di business e lavoro.

Questa particolare struttura è stata decisa per redistribuire le nostre risorse in base alle nuove esigenze dettate dalla pandemia, riallocando temporaneamente il personale dalle strutture chiuse a quelle che necessitavano di maggiore sostegno, permettendoci quindi di mantenere stabili i livelli occupazionali. Abbiamo inoltre sfruttato i periodi di inattività forzata per formare il nostro personale che lavora nelle strutture alberghiere sui protocolli e metodologie di disinfezione specializzata che utilizziamo già da anni in ambito ospedaliero. Questo ci ha permesso di dare una risposta pronta e competente alle esigenze dei nostri clienti dell'hotellerie”.

Che iniziative avete messo in campo?

“Dall'inizio dell'emergenza, Markas è impegnata a supportare le conduzioni alberghiere e individuare insieme le soluzioni migliori per una ripartenza sicura. Il settore alberghiero ha subito profonde trasformazioni in tempi molto rapidi e oggi la clientela è più attenta che mai agli standard di igiene e pulizia. Per questo il nostro servizio Housekeeping si è evoluto e adattato alle nuove esigenze, integrando i protocolli di disinfezione degli ambienti che abbiamo collaudato in ambito sanitario e che ora offriamo ai nostri hotel-partner per rispondere alle necessità legate al contenimento del Covid-19. Questo garantisce di poter usufruire di un servizio professionale, rapido e dai costi competitivi. Elemento molto apprezzato dai nostri clienti è la presenza costante dei nostri capi servizio negli hotel per supervisionare il personale e tutte le attività che in questo momento pretendono un'attenzione ancora più puntuale”.

La ripartenza è solo questione di tempo: in albergo ci saranno da fare sicuramente

le pulizie di fondo, come affronterete questa esigenza?

“La ripartenza del settore alberghiero è sempre più vicina e noi siamo più che pronti ad affiancare gli albergatori nella ripresa del loro esercizio, erogando anche le pulizie di fondo. Durante lo scorso anno abbiamo fatto tesoro delle esperienze di riapertura dopo la fine del primo lock-down svolte presso i nostri hotel-partner, ripristinando totalmente la qualità dei servizi e degli ambienti e ultimando con attività di disinfezione. Desideriamo mettere il nostro know-how e l'esperienza accumulata al servizio di tutte le strutture ricettive e in particolare agli alberghi che si apprestano ad inaugurare la stagione estiva”.



Con quali mezzi praticate la sanificazione per prevenire/ in caso di Covid 19?

“Per le sanificazioni ordinarie, dall'inizio della pandemia utilizziamo in tutti i nostri hotel deodorizzanti secondo le direttive ministeriali. Per effettuare disinfezioni ancora più approfondite, offriamo anche la possibilità di erogare in stanze e aree comuni perossido d'idrogeno, un disinfettante di alto livello raccomandato dal Ministero della Salute per la disinfezione degli ambienti contro la maggior parte di virus, batteri, funghi e spore. Questo prodotto è particolarmente indicato per la disinfezione dei vari ambienti degli hotel in quanto la soluzione è totalmente biodegradabile e può essere erogata su tutte le superfici orizzontali e verticali perché non unge, non decolora e non lascia residui. Nebulizzata sotto forma di nebbia secca, la soluzione va a disinfettare tutti i punti di contatto – compresi telecomandi, interruttori della luce, telefoni ecc. – per i quali un intervento manuale richiederebbe molto più tempo. La disinfezione con perossido nebulizzato assicura inoltre una copertura totale, andando a disinfettare anche quei punti che non sempre vengono raggiunti durante le procedure di sanificazione ordinarie”.

UN PROTOCOLLO DIVERSIFICATO PER OGNI AREA DI RISCHIO POTENZIALE



Questa è la proposta di Papalini SPA insieme al rilascio di un Certificato di avvenuta sanificazione. Con Natacha Magnoni, vice presidente dell'azienda, approfondiamo le iniziative messe in campo per l'igienizzazione di tutti gli ambienti dell'hotel.

La vostra azienda, come tutti, ha dovuto fronteggiare l'emergenza COVID-19. Come avete vissuto questo periodo anche dal punto di vista occupazionale?

"In questa fase emergenziale, Papalini Spa si è attivata subito per dare maggior supporto ai propri clienti, rispettando le diverse normative del Ministero della Salute ed utilizzando sempre prodotti disinfettanti certificati come Presidio Medico Chirurgico. Ci preme sottolineare che il personale, in caso di nuova assunzione, prima dell'inserimento



Natacha Magnoni
Vice Presidente Papalini SPA



lavorativo segue corsi di formazione mirati ad un'adeguata specializzazione, al fine di svolgere le attività correttamente".

Come siete intervenuti?

"Innanzitutto abbiamo implementato la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione, in particolare con l'esecuzione di passaggi aggiuntivi di sanificazione con perossido d'idrogeno di tutte le camere occupate (fermate e partenze). Per quanto riguarda invece le aree comuni, ovvero quelle più soggette a rischio di contagio, è stato previsto il presidio da parte di personale che esegue continuamente passaggi con prodotto sanificante su tutti i punti di maggior contatto, quali maniglie, pulsantiere, banconi e strutture di appoggio, tavolini, sedute e braccioli, corrimano, ecc. Per ogni area di contatto, abbiamo adottato un protocollo di pulizia diversificato che prevede una metodologia di lavoro specifica. Un'ulteriore iniziativa prevista è il rilascio di un Certificato di avvenuta sanificazione, che una volta eseguita l'attività mediante un software viene condiviso con il cliente".

Cosa è necessario per la riapertura in sicurezza degli hotel?

"La nostra impresa propone diversi sistemi di alta sanificazione di fondo da utilizzare nel rispetto delle prescrizioni normative per l'eliminazione certificata di qualsiasi tipo di virus e batteri. In particolare effettua degli interventi di sanificazione di fondo nel periodo che precede la riapertura al pubblico e poi

con una frequenza programmata da concordare con il cliente".

Con quali prodotti e attrezzature praticate la sanificazione per il Covid-19?

"I prodotti che impieghiamo per le operazioni di sanificazione sono utilizzati come previsto nelle prescrizioni ministeriali (Circolare n.5443 del 22/02/2020) ed identificati dal Ministero della Salute come Presidio Medico Chirurgico (unica garanzia di utilizzo di prodotti con reale potere virucida). I prodotti utilizzati sono stati testati nei confronti di virus in conformità alla UNI EN 14476:2007 (Dichiarazione di Conformità dell'efficacia virucida). Scendendo più nel dettaglio, Papalini Spa utilizza diversi sistemi di sanificazione: con perossido d'idrogeno, in grado di tracciare le attività eseguite tramite piattaforma Cloud e di elaborare un "Certificato di avvenuta disinfezione"; sistema di disinfezione delle superfici con atomizzatore elettrostatico a zaino o a pistola, che grazie alla tecnologia elettrostatica distribuisce il disinfettante sulle superfici con effetto avvolgente; sistema di disinfezione delle superfici con nebulizzatore, rapido e semplice da utilizzare, che può essere impiegato con qualunque disinfettante PMC. Durante le operazioni di sanificazione in ambienti contaminati, ogni operatore è tenuto a rispettare tutte le procedure standard, con l'utilizzo appropriato dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuali) che devono essere indossati prima di svolgere ogni attività di pulizia/sanificazione e correttamente smaltiti dopo l'utilizzo".



10

SALE FORMATIVE

4

AREE TALK

+ 100

RELATORI

+ 200

ESPOSITORI E PARTNER

+ 3000

PRESENZE NEL 2020

HOSPITALITY day

12 OTTOBRE 2021 - PALACONGRESSI DI RIMINI

Un'intera giornata dedicata all'ospitalità

COS'È

Un'occasione unica di cambiamento, scoperta di nuove idee, strategie, ispirazioni, tecniche che potrai portare ed applicare nel tuo lavoro

RELATORI

Relatori scelti tra le eccellenze internazionali e tra coloro che in Italia hanno saputo portare innovazione, cambiamento e uno sguardo al futuro

PARTNER

Aziende, catene alberghiere e brand tra i più significativi del settore, a disposizione per consigli e consulenze gratuite su servizi e prodotti

LE RICADUTE PROFESSIONALI NEL COMPARTO ALBERGHIERO e le nuove preferenze dei clienti



Margherita Zambuco, Presidente dell'Associazione italiana Housekeeper, traccia un quadro puntuale della situazione del comparto alberghiero ad oggi e fornisce spunti interessanti sulle nuove richieste degli ospiti alla fine delle restrizioni.

di Margherita Zambuco



Margherita Zambuco

Presidente dell'Associazione italiana Housekeeper, nominata miglior professionista dell'anno 2004 dall'Associazione Italiana Alberghiera, è docente di corsi di formazione e consulenza alberghiera, e, dal 2005, Housekeeper Manager presso il prestigioso Grand Hotel St.Regis di Roma.

L'industria alberghiera è stata pesantemente colpita dalla Pandemia da Covid-19 e dalle restrizioni introdotte per evitarne il suo propagarsi. A poco sono valse le riaperture della stagione 2020. Alcune strutture hanno preferito aprire, per dare un'immagine di resistenza, e lo hanno fatto con un numero ridotto di camere, avvalendosi, di conseguenza, di un numero esiguo di personale, costretto a fare turni a volte massacranti. A settembre le grandi catene hanno riaperto i battenti, seppur con pochissime presenze. La maggior parte delle strutture ricettive hanno mantenute le "serrande abbassate" e molti alberghi a tutt'oggi non riaprono. La mancanza dei turisti pesa sull'economia del turismo.

I vari sondaggi del settore riportano numeri significativi che fotografano una cruda realtà. Si parla di una flessione del 40%-50% in meno di visitatori, da Nord a Sud, professionisti e lavoratori del settore in cassa integrazione (30.000), lavoratori stagionali e occasionali senza occupazione, con un rischio reale che molte di essi finiscano per perdere definitivamente il proprio lavoro a causa della chiusura delle aziende alberghiere. Sono fin troppo evidenti le ricadute occupazionali e professionali per il settore del turismo, tuttavia l'una di segno negativo, l'altra di segno positivo. La riduzione della domanda del turismo ha determinato, inevitabilmente, una ricaduta occupazionale di segno negativo.

Gli alberghi che hanno aperto lo hanno fatto con la metà delle camere, ma al contempo hanno dovuto far fronte a tutta una serie di misure tecniche ed organizzative dettate dai protocolli di igiene e sicurezza. Tutte le varie strutture hanno dovuto gestire e contemperare costi e ricavi, perché se i primi sono aumentati, proprio per rendere effettivi i protocolli richiesti per essere a norma, i ricavi invece hanno subito una



AVIH
Associazione
Housekeeper
Italiana

flessione negativa proprio per l'assenza del turista! Meno turisti, meno richieste, meno lavoro per tutti: il personale è stato ridotto al 50%. E al personale utilizzato sono stati richiesti sacrifici necessari, come orari di lavori prolungati, maggiore flessibilità, stipendi ridotti, accantonamento dei ruoli precisi. Motivare e gestire il personale in una situazione così pesante non è stato facile. Ma qui descrivo la ricaduta professionale, positiva, dovuta alla riduzione dei servizi offerti dal comparto: è accresciuta la



professionalità di tutti. Il personale presente si è adeguato alle nuove necessità, in linea con le misure sanitarie e i protocolli da rispettare, non sottraendosi a quella doverosa formazione per garantire gli standard richiesti. Sono stati abbandonati, persino, i conflitti interni, fisiologici in ogni ambiente di lavoro, per superare insieme, e con spirito collaborativo, questi terribili momenti.

Corrette prassi e formazione del personale

Sicurezza, igiene, protocolli di sanificazione sono diventati la priorità per tutti, perché il benessere dei clienti, ma anche del nostro personale, è fondamentale. Le misure di pulizia, con relative certificazioni, sono state implementate, così come la disinfezione delle camere e degli spazi comuni. Ma altrettanto importante è stata, e do-

vrà continuare ad esserlo, la formazione adeguata del personale. I protocolli sono diventati per gli alberghi dei veri e propri standard da seguire, per disciplinare e rendere chiare le nuove regole operative, il cui obiettivo è quello di assicurare la massima incolumità della propria salute e dei colleghi, nonché quella del cliente. Le nuove procedure, se rigorosamente rispettate, rappresentano una tutela per il cliente, per il personale, ma soprattutto per l'intera struttura alberghiera, con evidenti benefici in termini di tempi e di costi.

Ma i protocolli rappresentano, e dovranno rappresentare, il giusto equilibrio tra l'offerta del servizio ricettivo, in condizioni di sicurezza, e il mantenimento del livello di qualità dello stesso servizio, per non far scadere l'offerta ricettiva in un asettico e arido soggiorno.

Dopo lo stress delle restrizioni gli ospiti vorranno soggiorni di relax e benessere, proprio per recuperare le energie messe a dura prova da un periodo senza precedenti.

Le preferenze della clientela alla ripartenza

I viaggiatori, oltre il prodotto, vorranno potersi fidare. I parametri di scelta della clientela, da oggi, oltre all'igiene e alla pulizia (valori imprescindibili per una struttura ricettiva che si rispetti) saranno quelli della sicurezza e della qualità, perché entrando in una struttura ricettiva, gli ospiti affideranno la propria incolumità e sicurezza personale ad altri. Sicuramente non dovranno mancare cortesia, sorrisi, attenzione, come è sempre stato. Il comportamento e le preferenze dei viaggiatori nel prossimo futuro saranno diversi e non è escluso che questi cambiamenti possano essere duraturi. Si è maggiormente accentuata, ad esempio, la preferenza per il check-in on line, per il servizio in camera e per tutte quelle modalità che già prima della pandemia erano preferite, ma che alla ripresa delle attività diventeranno, con molta probabilità, costanti, perché oltre ad essere più pratiche faranno sentire i clienti più sicuri.

Ma le preferenze della clientela saranno orientate anche dalla ricerca di esperienze di soggiorno non standardizzabili, ma personalizzate, perché l'ospite vuole vivere il suo soggiorno. Non vuole solo una camera dove soggiornare, ma vuole tutta una serie di emozioni che ruotano intorno al proprio soggiorno, per vivere delle esperienze con il luogo che sceglie. Non ultimo, le scelte degli ospiti premieranno alberghi che adotteranno politiche di sostenibilità, così come saranno scelte destinazioni non affollate ed inquinate. Una delle cose positive, conseguenza delle restrizioni dovute alla pandemia, è stato lo sdoganamento dello smart working, del lavoro flessibile. Basta ufficio, grandi città, traffico e smog; basta riunioni di lavoro in ufficio, ma via libera alle riunioni in stanze virtuali. Questo determinerà nuove scelte da parte dei viaggiatori, con predilezione di posti tranquilli, da vivere pur lavorando.

GBAC STAR: il programma di accreditamento adottato da migliaia di hotel nel mondo



Quali strumenti di prevenzione e di controllo sono stati sviluppati in questi mesi per contrastare la diffusione della malattia da Covid 19 e per garantire, per quanto possibile, condizioni di salubrità? Conosciamo più da vicino il programma di accreditamento GBAC Star.



estende: dal regolare e sistematico lavaggio delle mani fino alla disinfezione delle superfici e degli oggetti con detergenti, dalla adeguata ventilazione degli spazi interni all'attuazione di un distanziamento fisico nel caso in cui si verifichi una alta concentrazione di persone nello stesso luogo contemporaneamente.

Cercheremo di capire ora nella pratica quali strumenti di prevenzione e di controllo siano stati sviluppati in questi mesi per contrastare la diffusione della malattia e per garantire a tutti, per quanto possibile, condizioni di salubrità sicure.

Il GBAC in breve

GBAC (The Global Biorisk Advisory Council) è una divisione di ISSA ed è tra quei soggetti di eccellenza a livello mondiale che negli ultimi mesi hanno prodotto programmi di formazione e progetti di qualificazione delle competenze orientati alla prevenzione, alla gestione e al controllo di situazioni complesse legate alla diffusione del contagio da pandemia. GBAC in particolare ha sviluppato programmi di analisi e di gestione dei processi interni, riferiti al controllo dell'ambiente, che elevano sensibilmente gli standard di sicurezza nei luoghi di lavoro e producono una confidenza di salubrità sia per gestori che, soprattutto, per gli utilizzatori di quegli ambienti che regolarmente frequentiamo.

Cos'è il GBAC Star

Il lavoro più interessante e innovativo su cui l'attività di ricerca si è concentrata è quello denominato GBAC STAR. Si tratta di un progetto molto ambizioso, destinato all'applicazione da parte dei proprietari e dei gestori di immobili, soprattutto di quelli adibiti alla fruizione di spazi destinati ad un utilizzo collettivo. Mi riferisco a stadi e teatri, quartieri fieristici, shopping mall, palestre, scuole, ma anche alberghi, ristoranti, chiese, mezzi di trasporto, luoghi per attivi-

In questi mesi abbiamo compreso quanto la natura "capricciosa" delle epidemie influenzali la renda fisiologicamente una minaccia rilevante per la salute pubblica. Una circostanza questa per la quale è necessario essere preparati e organizzati. Di una cosa possiamo ritenerci abbastanza sicuri, del fatto che il virus non si sposta da solo. Per muoversi da un luogo ad un altro il virus ha bisogno di un vettore, di qualcuno o di qualcosa che lo trasporti da un luogo ad un altro. Si trasmette fino al momento in cui l'azione di un agente chimico o fisico ne arresti la proliferazione.

Le misure di contenimento consistono in un ventaglio di attività quotidiane, che si



di Toni D'Andrea
CEO di ISSA PULIRE NETWORK

tà commerciali, ecc. Tutto ciò che si identifica con la presenza di grandi flussi di traffico e con un rischio elevato di potenziale contaminazione. GBAC STAR, che ha registrato, dal momento della sua introduzione nel mercato, un grandissimo successo negli Stati Uniti è in estrema intesi un programma di accreditamento, riferito a standard molto precisi, che si adatta alle caratteristiche funzionali del luogo e determina una serie ordinata di azioni e comportamenti che hanno come esito finale la realizzazione di condizioni di salubrità e di garanzia di prevenzione al rischio di malattie infettive.

Cosa prevede

L'attenzione è rivolta naturalmente sia al personale, che in quei luoghi vi lavora abitualmente, che al pubblico che li frequenta. La pianificazione del lavoro è molto simile a ciò che avviene nell'organizzazione delle certificazioni ISO. È necessario cioè che ci sia in primo luogo un'attenzione, una consapevolezza ed una volontà espressa da parte della dirigenza della struttura sull'opportunità di intraprendere un percorso di qualificazione dell'offerta che richiede impegno e risorse. Il programma di accreditamento interviene su più livelli e in ambiti organizzativi diversi. Naturalmente, anche questa attività non può prescindere dalla necessità di coinvolgere in primo luogo il personale della struttura e prevedere per loro un robusto percorso formativo con il quale costruire poi i protocolli appropriati a cui adeguare l'intervento, le corrette tecniche di pulizia e sanificazione e le più efficaci azioni di prevenzione al rischio di allarme biologico e al rischio di contagio.

GBAC Star nel mondo

Nel mondo in questi mesi moltissime organizzazioni hanno deciso di avviare il percorso di GBAC STAR e di ottenerne l'accREDITamento, è il caso di Hyatt Hotels and Resort e delle 900 strutture ricettive dislocate in tutto il mondo, o di The Leading Hotel of the World con i suoi 400 hotel di lusso presenti in 80 paesi ma anche dell'aeroporto di Dallas, del Convention Center di Las Vegas, del Hard Rock Stadium di Miami, dell'Associazione Internazionale di Eventi e Fiere con i suoi 12.000 membri in 50 paesi e anche di alcuni soggetti italiani, Italian Exhibi-

tion Group (fiera di Rimini e Fiera di Vicenza), e Fiera di Verona, che hanno avviato il loro percorso di accREDITamento perché hanno ritenuto che l'attenzione al cliente, ed in questi casi l'attenzione alla sua salute, ricopre un'importanza assoluta, sia una prerogativa di qualità del servizio offerto ma soprattutto di responsabilità sociale.

Rivalutata l'attività di pulizia e sanificazione

Giudico come molto positivo il fatto che, dopo anni di noncuranza e di indifferenza, sia da parte del settore privato ma soprattutto da parte del pubblico, il tema della pulizia e delle condizioni che ne determinano la sua affermazione sia finalmente rivalutato e che rappresenti oggi una discriminante funzionale accertata. È importante che nella corsa al servizio più rassicurante sia sempre riferito un percorso metodologico accertato, che recuperi le più significative best - practice in materia di prevenzione, rappresentata da attività riferite alla pulizia, alla sanificazione, alla

Hotel in Italia accreditati GBAC Star

Due Torri Hotel Verona

Grand Hotel Majestic Bologna

Hotel Bernini Palace Firenze

Hotel Bristol Palace Genova

Hotel Principe Forte Dei Marmi Forte dei Marmi

Hotel Santa Caterina Amalfi

Hyatt Centric Murano Venice Murano

Il Sereno Hotel and Villa Pliniana Torno (Como)

Le Sirenuse Positano

Palazzo Avino Ravello

Park Hyatt Milan Milano

In corso di accreditamento

Grand Hotel et de Milan-Vega SPA Milano

Grand Hotel Miramare Santa Margherita Ligure

Grand Hotel Quisisana Capri

Grande Albergo Excelsior Vittoria Spa Sorrento

Hotel Buca di Bacco Positano

Terme Di Saturnia SpA Saturnia

Villa del Parco & Spa Forte Village Resort Pula

cura dell'igiene collettiva, all'analisi dei parametri di controllo e degli indicatori di efficacia e soprattutto alla formazione dei singoli operatori affinché questa diventi finalmente e definitivamente l'elemento strutturale e funzionale alla gestione del servizio offerto.



Linee guida del comparto turistico per l'emergenza sanitaria: CHIAREZZA E RIGORE SULLA PULIZIA



Publicato a gennaio il documento “Quadro”, valido per tutto il settore ricettivo, messo a punto dal tavolo tecnico Uni - Federturismo Confindustria. Nelle Linee guida operative, snelle ma molto complete ed esaustive, ampia parte è dedicata all'igiene, intesa sia come pulizia degli ambienti, sia in termini di smaltimento dei rifiuti e di precauzioni personali. Il ruolo della pulizia, da sempre fondamentale quando si parla di alberghi, è oggi ancora più strategico.

di **Umberto Marchi**

Ripartire è la parola d'ordine in tutti i settori. A maggior ragione nel segmento del turismo e della ricettività, tra i più duramente colpiti dalle restrizioni dovute all'emergenza sanitaria. Certo, per farlo al meglio occorre mettere in atto le necessarie precauzioni, e avere una guida sicura si rivela quanto mai prezioso. E' in questo scenario che è stata pubblicata, lo scorso gennaio, la Prassi di riferimento UNI/PdR 95.0:2021, un documento “Quadro”, dal taglio molto operativo, che individua soluzioni comuni per la riapertura in sicurezza di tutto il settore turistico.

Soluzioni comuni per ripartire

Il documento, dal titolo - di sapore molto tecnico - “Linee guida relative alle misure per il contenimento del rischio di contagio da COVID-19 del comparto turistico”, è stato sviluppato nell'ambito del tavolo tecnico costituito da UNI e Federturismo-Confindustria per far fronte all'emergenza Covid-19, e si inserisce nella scia di altri documenti analoghi dedicati a diversi settori. In questo modo UNI - Ente Italiano di Normazione e Federturismo-Confindustria hanno messo a punto un'importante risposta alla sfida imposta dall'attuale fase di emergenza sa-



nitaria, soprattutto in vista dell'auspicato graduale ritorno alla normalità che si spera possa essere ulteriormente accelerato dalle campagne di vaccinazione già iniziate.

Una risposta concreta alle esigenze di sicurezza

Le linee guida, sintetiche ma molto esaustive, chiariscono non pochi dubbi: trattano infatti in una ventina di pagine le misure e le possibili soluzioni di carattere generale che possono essere adeguatamente personalizzate a seconda del contesto e delle condizioni logistiche di ciascuna struttura. La prassi si propone, in ultima analisi, di rispondere alle esigenze di sicurezza e igiene dei luoghi di lavoro e a quelle di fruizione delle strutture e dei servizi da parte dei

clienti, definendo requisiti in termini di organizzazione delle strutture/servizi, di formazione degli addetti e, infine, di comunicazione ai clienti al fine di riconquistarne la fiducia: un'operazione che in un momento come questo è tutt'altro che banale e scontata. Si va dalle misure organizzative per la protezione delle persone e la prevenzione dei rischi a quelle da adottare durante l'erogazione del servizio, fino ad arrivare - come vedremo più dettagliatamente - alle misure di carattere igienico, ambientale come personale.

Tanti strumenti per ridurre il rischio

Le misure proposte vanno lette e messe in atto in chiave sinergica, come in un

mosaico in cui ogni accorgimento e misura gioca la propria parte: ciascuno degli strumenti proposti, infatti, contribuisce a ridurre il rischio complessivo di trasmissione Covid-19, nell'utilizzo degli impianti/spazi/strutture, attraverso un approccio probabilistico. Sarà cura di ciascun imprenditore adottare le misure che ritiene adeguate ed economicamente sostenibili per la propria impresa, in base ad una valutazione del rischio specifica e tenendo comunque presente che l'applicazione di più misure in parallelo contribuisce ad abbassare il rischio complessivo in maniera molto più efficace.

L'incertezza non ha giovato

Il momento, si sa, non è certo dei più semplici. Per **Marina Lalli**, presidente di Federturismo-Confindustria "il continuo alternarsi di chiusure e riaperture delle attività economiche ed il clima di incertezza che sta caratterizzando i nostri giorni ha reso impossibile fare qualsiasi programmazione, mentre il turismo per ripartire ha un grande bisogno di regole chiare e certezze. Tutti i settori dell'intera filiera hanno, sin dall'inizio della pandemia, creduto fortemente che per poter progettare la ricostruzione di un'Italia in salute fosse cruciale avvalersi di una normazione per garantire un ritorno alla normalità il prima possibile." Ed è proprio in questa complessa dinamica fra incertezza del momento e necessità di stabilità e sicurezze che si gioca un'importante fetta del futuro del settore.

Documenti para-normativi che è utile conoscere e seguire

Le prassi di riferimento, è bene chiarirlo, non hanno carattere di normativa nazionale, ma sono documenti che definiscono prescrizioni tecniche o modelli applicativi di norme tecniche, elaborati con un rapido processo di condivisione ristretta, e costituiscono una tipologia di documento para-normativo che va nella direzione auspicata di trasferimento dell'innovazione e di preparazione dei contesti di sviluppo per le future attività di normazione, fornendo una risposta tempestiva a una società in cambiamento.



Le indicazioni sull'igiene

Ma è giunto ora il momento di addentrarci più nello specifico della parte che riguarda l'igiene, la quale – manco a dirlo – è naturalmente uno dei punti-cardine per la ripartenza del settore turistico-alberghiero. Se già in tempi "non sospetti", infatti, la percezione del pulito e l'igiene effettiva erano uno dei principali fattori di fidelizzazione (o meno) per gli hotel e le strutture ricettive, adesso tale importanza non può che uscire amplificata in modo esponenziale.

Molta chiarezza (e rigore) sulla pulizia

Le Prassi, del resto, sono molto chiare sotto questo aspetto, fin dalle prime indicazioni, secondo le quali l'azienda garantisce la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. L'azienda procede alla pulizia, disinfezione e sanificazione degli impianti, effettuando la pulizia e la disinfezione una volta al giorno e la sanificazione periodica con le modalità definite dalle specifiche circolari del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità. L'azienda può impiegare prodotti per le pulizie a ridotto impatto ambientale in possesso del marchio di qualità ecologica

Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024 e può adottare, altresì, interventi straordinari di pulizia/disinfezione/sanificazione degli impianti a cadenza più ravvicinata, ove necessario tra un servizio e l'altro.

Considerare tutti gli ambienti frequentati dagli ospiti

La pulizia/disinfezione/sanificazione riguardano tutte le parti frequentate da viaggiatori, lavoratori, clienti, fornitori e/o altri visitatori, incluse biglietterie e sale di attesa, ove presenti. Nel caso di presenza di una persona con sospetta infezione da COVID-19 all'interno della struttura, si procede nel più breve tempo alla pulizia/disinfezione/sanificazione secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla ventilazione dei locali.

Attenzione a frequenze e prodotti

Il documento si sofferma poi sulla necessità di adottare frequenze di intervento congrue e pone l'accento, cosa forse ancor più significativa, sulla necessità di prodotti

GESTIONE

adeguati, meglio – ci permettiamo di aggiungere noi – sé professionali. Secondo Uni e Federturismo gli ambienti aperti al pubblico da sottoporre a pulizia ed igienizzazione sono le zone di accesso alla struttura e i servizi igienici. La pulizia dei locali interni aperti al pubblico deve avvenire con la opportuna frequenza utilizzando prodotti idonei allo scopo. I servizi igienici devono consentire accesso contingentato in funzione delle dimensioni dei locali per mantenere il prescritto distanziamento sociale.

Smaltimento materiale abbandonato

Qualche indicazione utile anche sullo smaltimento di particolari categorie di rifiuti: non essendoci scambio né deposito di materiale con dispositivi particolari, l'eventuale materiale di risulta abbandonato o lasciato cadere dall'utenza deve essere considerato potenzialmente infetto e trattato e smaltito secondo le disposizioni delle autorità locali competenti. Il personale addetto deve essere dotato dei necessari DPI e applicare le metodologie e gli accor-

gimenti riportati dai mansionari e dal DVR, che contiene le necessarie informazioni e istruzioni. Le fasi di pulizia dovrebbero includere: pulizia, smaltimento rifiuti solidi e uso di DPI o DM (dispositivi medici).

Le precauzioni igieniche personali

Vi sono poi precauzioni igieniche personali da prendere: è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone messi a disposizione dall'organizzazione: la corretta e frequente pulizia delle mani con acqua e sapone esclude la necessità di ricorrere al gel idroalcolico. L'organizzazione può impiegare prodotti per la detergenza delle mani a ridotto impatto ambientale in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024. Nei locali distanti dai servizi igienici, in punti facilmente individuabili ed accessibili, saranno collocati e costantemente mantenuti e riforniti distributori di gel idroalcolico per l'igienizzazione frequente delle mani. Sia nei locali igienici che nei luoghi dagli stessi distanti devono venire affissi dépliant che descrivono le modalità di igienizzazione delle mani.

Lalli: "Adesso serve un piano di rilancio"

Nel caso siano individuati casi sospetti durante l'erogazione del servizio, è necessario isolare la persona potenzialmente contagiosa e comunicare tempestivamente alle autorità sanitarie competenti la presenza in struttura di un sospetto caso COVID-19. "Come Federturismo – conclude Lalli – siamo soddisfatti dell'importante lavoro svolto con UNI che, attraverso la messa in comune delle competenze e professionalità di tutti, ha portato all'elaborazione di un documento quadro che potrà essere un riferimento per tutte le imprese del turismo a garanzia della qualità, sicurezza e tutela dei luoghi di lavoro. E' solo un primo risultato, ma adesso occorre passare ad un piano di rilancio con la responsabilità di un progetto che guardi all'Italia che verrà."

ULV FOG

Nebulizzatore elettrico ulv

ULV FOG con una potenza motore di 2000W è il più potente sul mercato

VAPO GUN

ABATTERIE

Nebulizzatore elettrostatico con Raggi UV

Nebulizza senza bagnare tessuti, superfici e ambienti

eco sistema
www.eco-sistemasrl.it





Le soluzioni per l'igiene e la sicurezza nei settori professionali.

Oggi l'igiene è fattore competitivo e vitale per la tua azienda. Lucart Professional lo sa e per questo ha studiato appositamente per il tuo segmento **Hygiene & Care Platform**:



Informazioni utili sulle procedure per ridurre i rischi di contagio.



Strumenti innovativi per elevare gli standard di sicurezza.



Prodotti specifici per aumentare il livello di igiene e sicurezza.



Scarica gratuitamente i materiali di **Hygiene & Care Platform**.
www.lucartprofessional.com

LUCART
 PROFESSIONAL



Recensioni a 5 stelle? ECCO IL DECALOGO ETS



L'European Tissue Symposium, associazione che riunisce i produttori di carta del Vecchio Continente, snocciola i migliori suggerimenti igienici per avere recensioni top dai clienti. Fondamentale il ruolo dell'igiene nel tam Tam che decreta il successo di un locale. "La carta tissue è un ottimo aiuto" secondo gli esperti ETS.

dalla redazione

Oggi più che mai il "tam tam" in rete è in grado di decretare il successo - o, purtroppo, il fallimento - di un locale, sia esso un ristorante, un pubblico esercizio o, caso forse più complesso ancora, una struttura ricettiva. L'igiene, si sa, ha sempre fatto la parte del leone nelle recensioni degli utenti/ospiti ma ciò è ancor più vero in tempi di Coronavirus, dove è diventata sempre più un fatto di sicurezza, oltre che naturalmente di benessere e piacevolezza dell'esperienza.

L'igiene non ha prezzo

D'altra parte che l'igiene nell'horeca non abbia prezzo lo sottolinea a chiare lettere anche l'ETS, acronimo che sta per European Tissue Symposium, l'associazione indipendente che riunisce i principali produttori di carta in Europa. Proprio di recente l'ETS ha pubblicato sul proprio portale i suoi suggerimenti igienici per assicurarsi recensioni "top" dalla clientela. "Ci vuole tempo - si legge - per guadagnarsi fiducia e sostegno da parte dei clienti, ma basta poi un attimo per distruggerli con un'igiene inadeguata. I reclami e le recensioni negative possono avere un impatto devastante sulle attività e la reputazione. O ancora peggio: una grave contaminazione del cibo e conseguenti malattie possono por-

tare alla chiusura del vostro locale". Tutto ciò sullo sfondo, ci permettiamo di aggiungere noi, del grave pericolo rappresentato dal Covid-19...

Fondamentale per ripartire

Proprio a questo proposito non si può non sottolineare che l'horeca è stato e continua ad essere uno dei settori maggiormente colpiti dalla crisi, e che per molti esercizi e imprese del segmento ripartire subito, e farlo nel miglior modo possibile, è l'unica via per sopravvivere. Per tale ragione indicazioni come queste sono oggi ancora più preziose. Tutti sappiamo, infatti, che proprio l'igiene è uno dei fondamentali per riprendere con il piede giusto: glissare o, peggio, barare su questo non si può più, la soglia di attenzione è altissima e i clienti (giustamente) sempre più impietosi.

Cruciale la sicurezza di clienti e personale

Centrale è la sicurezza dei clienti e anche, non dimentichiamolo, dello staff che nel locale ci lavora e vi trascorre buona parte delle proprie giornate. Dalle cucine allo spazio comune, dal ristorante ai bagni, i suggerimenti spaziano dalla preparazione dei cibi alle misure di igiene personale. A questo proposito centrale si rivela l'igiene delle mani. Ben 8 malattie su 10 sono trasmissibili attraverso le mani, con cui tocchiamo centinaia di oggetti ogni giorno, esponendoci a grandi quantità di microrganismi, molti dei quali possono sopravvivere anche a lungo. Prendiamo ad esempio il virus dell'influenza, senza scomodare ospiti ben più temibili: si parla di 15 minuti, mentre per l'herpes si sale a 2 ore, per il raffreddore addirittura 2 settimane, che diventano 2 mesi per il rotavirus.

Partiamo dalle mani

Un lavaggio e un'asciugatura efficaci per tutti coloro che hanno a che fare con gli alimenti, dalla preparazione al servizio, sono la prima linea di difesa contro infezioni e contaminazioni incrociate. Le mani andrebbero ben lavate e asciugate - anche per un tempo congruo, comunque non meno di 20 secondi - dopo aver toccato diversi tipi di carne e cibo,





e ovviamente dopo essere stati in bagno. Un'altra linea di difesa dai possibili contagi o contaminazioni consiste nel garantire che anche i clienti osservino una buona igiene delle mani, soprattutto dopo essere stati in bagno.

Igienizzare le superfici di preparazione

È poi evidente che anche le superfici sopra cui si preparano i cibi dovranno essere perfettamente pulite e igienizzate. Tutte le superfici, i pavimenti e anche i soffitti – perché da qui possono precipitare sporcizia e anche microrganismi dannosi... – devono essere puliti regolarmente. I clienti devono sentirsi sicuri di trovarsi in un ambiente pulito dove poter mangiare senza rischiare di ammalarsi. Passiamo ora ai bagni, che secondo ETS (e noi ci sentiamo di concordare), oltre ad essere luoghi particolarmente a rischio sono la vetrina che evidenzia gli standard igienici di un'intera attività.

I bagni, "spia" igienica fondamentale

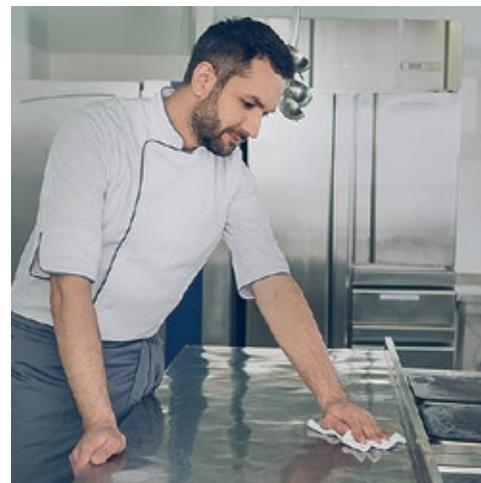
Si tratta in effetti di una delle principali "spie" degli standard igienici e dell'attenzione riservata all'igiene da parte di un imprenditore del settore horeca. La maggior parte dei clienti non ha accesso alle cucine o alle aree dove si preparano gli alimenti, per cui i bagni sono un riferimento importante per la valutazione degli standard igienici complessivi. Si parte dalla fase di progettazione, perché i bagni devono offrire ai clienti un'esperienza piacevole ed essere pensati fin dal principio in modo da ridurre al minimo la trasmissione di infezioni. I bagni devono inoltre prevedere



strutture adatte al lavaggio delle mani, con sapone e igienizzante sempre a disposizione, e devono avere installato un metodo di asciugatura igienico tale da ridurre al minimo la diffusione delle infezioni.

Strumenti efficaci

Per ETS questi standard possono essere garantiti attraverso l'impiego della carta tissue: "Asciugamani monouso in carta, ad esempio", dicono dall'associazione europea. "Si tratta di un metodo igienico che consente di ridurre al minimo la diffusione dei batteri. Diverse ricerche condotte negli ultimi dieci anni dimostrano che gli asciugamani monouso



diffondono meno batteri rispetto ad altri metodi di asciugatura delle mani".

Ovunque nel locale, e anche per domicilio e asporto

"Questo vale anche per le superfici. Nelle cucine la carta tissue può essere agevolmente e proficuamente impiegata sotto forma di salviettine e rotoli da cucina, nelle sale da pranzo in forma di tovaglioli e canovacci; anche per le attività di asporto e consegna a domicilio, ora adottatissime per evidenti ragioni, si può utilizzare sotto forma di tovaglioli, sempre pratici e igienici". Insomma, il tissue è la soluzione consigliata da ETS per il mantenimento di perfette condizioni igieniche. Ma non si creda, tengono a sottolineare dall'associazione, che si tratti di una scelta anti-ecologica. Anzi: "Quando si usa la carta si è sicuri di aver fatto una scelta sostenibile. Materia prima rinnovabile ricavata dagli alberi, la carta assorbe l'anidride carbonica, limitando il riscaldamento globale e contribuendo alla conservazione delle foreste", dicono da ETS.

A sostegno di standard e buone pratiche

Un impegno piuttosto concreto: ETS infatti incoraggia lo sviluppo di standard, misurazione delle prestazioni e ottimizzazioni continue delle buone pratiche per gli ecosistemi delle foreste. Sostiene inoltre il lavoro dell'Unione Europea e di altre organizzazioni volto a garantire che solo prodotti ricavati da boschi gestiti legalmente siano venduti sul mercato europeo, indipendentemente dalla provenienza. Inutile dire che le fibre utilizzate nella produzione del tissue di qualità delle aziende associate provengono da foreste sostenibili.

SANIFICAZIONE DEL TOVAGLIATO PER LA RISTORAZIONE

a garanzia della sicurezza igienica



L'Organizzazione Mondiale della Sanità, nelle sue considerazioni operative per la gestione del virus Covid-19 per il settore turistico ricettivo, ha previsto raccomandazioni per le diverse attività svolte all'interno dell'hotel, anche in relazione alla corretta prassi di gestione ed igienizzazione per la ristorazione. Ecco il protocollo Assosistema Confindustria.



L'attività della ristorazione, come la parte ricettiva, riveste la caratteristica di avere un alto grado di aggregazione sociale ovvero un elevato numero di ospiti che, oltre ad interagire tra loro, interagisce anche con il personale del ristorante, con un'alta probabilità di contatti e quindi di eventuale diffusione di contagi.

Il Protocollo di Assosistema Confindustria

Il tema dell'igiene e della pulizia dei tavoli merita un approfondimento, non solo in questo particolare momento di grande attenzione ma come costante e ineludibile elemento di controllo del rischio alimentare. In tale contesto il tovagliato riveste un ruolo centrale. Per questo, Assosistema Confindustria ha realizzato un Protocollo con le buone prassi di igienizzazione del tovagliato per la ristorazione. Una buona pratica di igienizzazione parte dal presupposto

che è necessario pulire e igienizzare l'ambiente e il tavolo ad ogni cambio cliente. Le operazioni di sanificazione della sala avranno influenza sulle tempistiche operative e in particolar modo se avvengono durante il servizio esse potranno avere riflessi anche sul decoro e sul servizio ai clienti.

In quest'ottica, le tovaglie e i tovaglioli in tessuto naturale riutilizzabile, offrirebbero, oltre al comfort tipico italiano, la praticità di essere facilmente sostituibili al termine di ogni servizio. Del resto è improprio anche solo immaginare l'utilizzo di articoli usa e getta di provenienza non certificata e di rilevante impatto ambientale, a causa del loro smaltimento.

Una procedura veloce e sicura

In questo modo l'operatore di sala, attraverso una procedura veloce e sicura potrà cambiare in presenza di altri clienti solo la tovaglieria, offrendo quindi al cliente suc-

in collaborazione con Assosistema

cessivo il massimo della sicurezza igienica. Al contrario, la scelta di utilizzare tavoli senza tovaglieria potrebbe creare dei forti problemi in merito alla buona prassi di igienizzazione del tavolo in quanto, nel momento del riordino della tavola, la superficie dovrà essere lavata obbligatoriamente in presenza dei clienti e presumibilmente in modo veloce attraverso l'utilizzo di panni e prodotti che abbiano un contenuto disinfettante alto. Si tratta quindi di una pratica altamente sconsigliata dal momento che per igienizzare realmente le superfici rigide con prodotti e tempi efficaci queste devono essere pulite, deterse e sanificate, ma se questo avviene durante il servizio il rischio è di indurre per la fretta a un'igienizzazione superficiale a discapito del cliente successivo.

Buone prassi di igiene della tavola

Il modo migliore per evitare la diffusione di germi e batteri è utilizzare tovaglie e tovaglioli che hanno subito un intero processo industriale da azienda certificata "14065 e linee guida Assosistema".

In altre parole, per prevenire la diffusione di malattie trasmissibili da agenti patogeni, il processo industriale di sanificazione dei tessili – oltre alla pulizia sensoriale e al comfort – deve garantirne la qualità e la sicurezza igieniche, ottenute proprio tramite la norma tecnica "UNI EN 14065:2016 e le Linee Guida Assosistema" basate su un sistema di controllo RABC (Risk Analysis Biocontamination Control).

Qualità e sicurezza dei tessili

L'analisi microbiologica riguarda, infatti, tutte le fasi del processo a cui sono sottoposti i tessili trattati in un'industria di lavanderia, dal ricevimento della biancheria sporca fino alla consegna al cliente, attraverso: cernita, smistamento, classificazione, lavaggio, idroestrazione, essiccazione, finissaggio, piegatura, imballaggio e trasporto.

Da sottolineare che la norma UNI EN 14065 si sofferma, non solo sull'importanza di sanificare e decontaminare i dispositivi tessili, ma anche sulla necessità di proteggere gli stessi da una potenziale ri-contaminazione attraverso misure di analisi e prevenzione



dei rischi, implementate sull'intero ciclo produttivo, fino al momento in cui i prodotti sono riconsegnati per il loro riutilizzo.

Il processo industriale prevede una componente termica, in quanto il lavaggio è effettuato a temperature predefinite idonee alla sanificazione e la successiva fase di asciugatura/stiro che raggiunge temperature elevate. C'è poi l'azione meccanica, il fattore tempo e la parte di trattamento chimico che avviene mediante l'utilizzo di prodotti detergenti e agenti disinfettanti con capacità battericide, virucide e fungicide che garantiscono perfetta igienizzazione e sicurezza di utilizzo.

Il Sistema RABC comprende anche azioni di monitoraggio e sanificazione delle superfici, dei macchinari, dei mezzi di trasporto e degli operatori.



PIASTRE, quel “dettaglio” da non sottovalutare nella pulizia delle cucine



Una buona pulizia della cucina parte dalle piastre, che devono essere pulite durante e alla fine del servizio. Afidamp sottolinea l'importanza di utilizzare detergenti e attrezzature adeguate per assicurare una corretta manutenzione e non mutare le qualità organolettiche dei cibi.

in collaborazione con Afidamp

Il diavolo, si sa, si nasconde nei dettagli. E siccome per chi pulisce, come per chi deve garantire la massima igiene di un ambiente, il nemico ha un nome ben preciso e si chiama sporcizia, va da sé che tutti i minimi dettagli debbano essere presi in considerazione. Anche quelli a cui normalmente non si pensa.

Occhio alle piastre

Facciamo l'esempio delle cucine: a che serve fare buone pulizie generali, igienizzare superfici e stoviglie, fare attenzione alle mani e ai locali in cui si preparano gli alimenti, controllare periodicamente tutte le aree e i locali, se poi si ignora la zona di

cottura, a partire dalle piastre? A ricordarcelo è la stessa Afidamp, Associazione che riunisce produttori e distributori di macchine, prodotti e attrezzature per la pulizia professionale, che intervenendo sul tema, richiama l'attenzione sul “dettaglio” delle piastre.

Pulire con cura

Ogni area della cucina – ricorda l'Associazione – deve essere curata, pulita e controllata periodicamente per verificarne lo stato di pulizia. Oltre ad essere testimonianza di competenza e professionalità, infatti, una cucina pulita garantisce la massima sicurezza di tutti: dal personale che vi

lavora alla clientela. Dalle zone di lavaggio, a quelle di conservazione, a quelle di cottura, ogni area deve essere pulita con cura e deve seguire determinate regole. Con particolare attenzione alla formazione del personale.

Potenziale ricettacolo di residui organici

Per quanto concerne le piastre, il motivo per cui devono risultare pulite è facilmente immaginabile: si deve evitare che il cibo cotto su di esse venga contaminato dai residui carboniosi, il che – al di là dell'aspetto della sicurezza – comporta immediatamente una “virata” di sapore, con





alterazione delle qualità organolettiche dei cibi stessi. In effetti si tratta di uno dei punti maggiormente critici dell'ambiente-cucina, in quanto sono spesso ricoperte di sostanze grasse e glicidiche che subiscono modifiche nella struttura – come ad esempio carbonatazione e polimerizzazione – a causa delle alte temperature (200-400°C). Per consentire una rimozione facile ed efficace di queste sostanze è quindi necessario agire con regolarità, in diversi momenti della fase di lavoro. Proprio su questo si concentrano alcune delle osservazioni più interessanti.

Un'operazione da svolgere "in continuo"

Attenzione, infatti: non basta "una tantum", e nemmeno è sufficiente intervenire soltanto al termine del servizio. Infatti le piastre devono essere pulite anche durante il servizio stesso, per evitare che i cibi cucinati in un secondo momento si contaminino. Si tratta di una fase durante la quale non vanno utilizzati prodotti chimici (per ovvie ragioni!). Potrebbe bastare, ad esempio, provocare uno shock termico versando ghiaccio in cubetti o acqua: ciò, senza contaminare le superfici, provocherà il distacco dei residui.

Alla fine, pulizia profonda!

Questi ultimi, come Afidamp suggerisce, potranno poi essere portati al raccogli-grasso attraverso l'uso di una spatola in plastica. Si finirà poi di pulire e sgrassare con carta assorbente. Una pulizia più profonda verrà poi eseguita al termine del servizio: e a questo punto sarà necessario impiegare prodotti detergenti adeguati. Particolare attenzione dovrà essere riservata anche al risciacquo: infatti se non viene eseguita bene questa fase, si rischia di nuovo che i cibi assumano sapori sgradevoli.

La scelta dei giusti prodotti

Anche la scelta dei prodotti dev'essere ben ragionata: si consigliano quelli ad elevata concentrazione di alcali (caustici e no) associati a solventi a basso odore, e tensioattivi per favorire la penetrabilità nello sporco. Si spruzzano o si applicano – con l'aiuto del pennello – direttamente sulla superficie da pulire. Se quest'ultima è calda – circa 50°/70°C – l'effetto sarà migliore. Si lascia agire il prodotto per un massimo di 10 minuti, si rimuove lo sporco con spatola e carta e poi si risciacqua abbondantemente.

Qualità professionale

Si tratta di prodotti professionali, basati principalmente su composti come l'idrossido di sodio o l'idrossido di potassio, e

vanno maneggiati con cura perché sono corrosivi. Queste formulazioni sono leggermente viscosi per favorire il contatto prolungato con le pareti verticali. Si tratta di prodotti con ottima forza lavante, che associata alla temperatura delle superfici distacca lo sporco senza dover raschiare con spazzole e rovinare le superfici.

Agire senza rovinare le piastre

Bisogna anche considerare la necessità di non rovinare la piastra: infatti nei solchi che si possono generare si annida con più tenacia lo sporco, e risulterà poi più difficile la rimozione. Arriviamo alla fase conclusiva: dopo la pulizia di fine servizio, è opportuno sanificare le piastre con prodotti a base di alcol isopropilico e benzalconio cloruro. Cosa fare, infine, in caso di periodi di inattività, come durante la chiusura per ferie o nel caso di attività stagionali? E' importante – dice Afidamp – proteggere la piastra vaporizzando dell'olio d'oliva sulla superficie, per evitare la formazione di punti di ossidazione: un rimedio all'apparenza "artigianale" ma che garantisce sempre risultati sicuri.



BLATTE IN CUCINA?

Commensali sgraditi da evitare con l'aiuto di disinfestatori professionali



Le blatte possono diventare un vero problema all'interno delle cucine dei ristoranti degli alberghi o in generale dove si producono o manipolano alimenti, sia per la presenza di residui alimentari che per il microclima favorevole. Solo una collaborazione preventiva tra albergatore e disinfestatore garantisce la giusta sicurezza.



Come procedere?

Ma qual è l'atteggiamento che devono avere gli albergatori ed i ristoratori nei confronti di un sospetto di infestazione? Innanzitutto non improvvisare. Non è certo competenza dell'albergatore procedere alla disinfestazione, ma è sua assoluta responsabilità gestire la situazione in maniera seria e professionale. Lesinare su queste spese comporta grossi rischi: nel migliore dei casi si perde un cliente insoddisfatto, ma nel peggiore si chiude l'attività per una denuncia al controllo igienico-sanitario. Chi sceglie la «via della qualità», infatti, non aspetta la comparsa dell'infestante per sollecitare un intervento di bonifica, ma si muove con misure preventive. Tra queste, alcune possono essere gestite dallo staff dell'albergo, adottando alcuni accorgimenti mirati per limitare al minimo il rischio di infestazione.

Pulizia accurata

Le blatte amano l'umidità e vengono attratte dai residui di cibo: un buon metodo

per abbattere il rischio sarà dunque quello di procedere ad un'accurata operazione di pulizia dopo ogni utilizzo della cucina. Inoltre, è indispensabile rimuovere ogni sera i rifiuti accumulati, sigillandone il contenuto



in igienici sacchi di plastica perché, essendo le blatte animali notturni, se ne ciberebbero indisturbati. L'asportazione accurata dei detriti alimentari su pavimenti e superfici, poi, è fondamentale per garantire l'igiene della cucina ed è perciò essenziale dotarsi di apparecchiature di pulizia professionali, appositamente studiate per ottenere risultati durevoli. Un investimento tutto sommato poco oneroso, che però potrebbe essere sufficiente ad evitare l'esigenza di un futuro intervento di disinfestazione.

I punti critici

Molto importante agire anche sui luoghi meno visibili, asportando i detriti alimentari ed eliminando i punti di annidamento da ricercarsi durante l'ispezione dei locali infestati: scollamenti delle piastrelle di pavimenti e rivestimenti murari, guarnizioni tra pavimento e griglie o tombini di scolo, interstizi, controsoffittature, ecc., Le blatte, infatti, penetrano principalmente attraverso le fessure delle porte, le crepe nei muri, possono entrare nascoste nei sacchetti o nelle scatole di cartone, attraverso le tubazioni o gli impianti di riscaldamento/condizionamento. In ristoranti e centri cottura pulire accuratamente le attrezzature di cucina in particolare le macchine del caffè dove presenti, i macina caffè, le cappe aspiranti, le affettatrici, tritacarne, forni e friggitrice. E' utile ventilare bene i locali, perché ciò può inibire l'annidamento e proliferazione.

Attenzione a eventuali modifiche della struttura

Talvolta però ci sono problemi che possono dipendere dalla struttura stessa dell'albergo e non da una scarsa attenzione all'igiene dei locali. Potrebbe accadere, ad esempio, che vengano montate cappe nuove, e che si lascino in opera, benché inutilizzati, i vecchi tubi di aspirazione, semplicemente sigillandoli. A lavoro terminato, le blatte trovano proprio in questi condotti sporchi di grasso aspirato in anni di funzionamento, un rifugio virtualmente inattuabile e inavvicinabile. È ovvio che, in un caso simile, pur dopo tutta una serie di operazioni preventive, l'infestazione sia prima o poi destinata a manifestarsi. Il disinfestatore, pertanto, deve essere messo a conoscenza anche delle modifiche alla struttura.



Un tecnico è indispensabile alla riapertura

Un buon atteggiamento propositivo, anche in vista della agognata riapertura, potrebbe essere quello di chiamare un tecnico di fiducia per un sopralluogo dei locali, individuando e sigillando i punti di annidamento per le blatte. Se invece ci si trova a dover affrontare un'infestazione già in atto, è assolutamente necessario rivolgersi ad un'azienda di fiducia. L'infestazione potrebbe essere al principio o già ben radicata: e per una valutazione del genere è indispensabile il monitoraggio da parte di addetti ai lavori. Il disinfestatore, infatti, procederà

al sopralluogo del locale e deciderà come affrontare al meglio l'inconveniente. Un esercizio pubblico richiede alti standard professionali; tanto più che alcuni prodotti contengono sostanze che potrebbero avere un profilo tossicologico rilevante per l'uomo e per l'ambiente.

Esistono oggi numerosi sistemi sul mercato, dall'uso dei gel insetticidi, microincapsulati, linee di intervento a base di esche adulticide, fino all'utilizzo di sistemi integrati. Ma questa è materia di aziende di disinfestazione, che mettono la propria professionalità a servizio della vostra. Perché professionalità chiama professionalità.



INSALATE PRONTE E CONTAMINAZIONE DA PROTOZOI: RISCHIO EMERGENTE

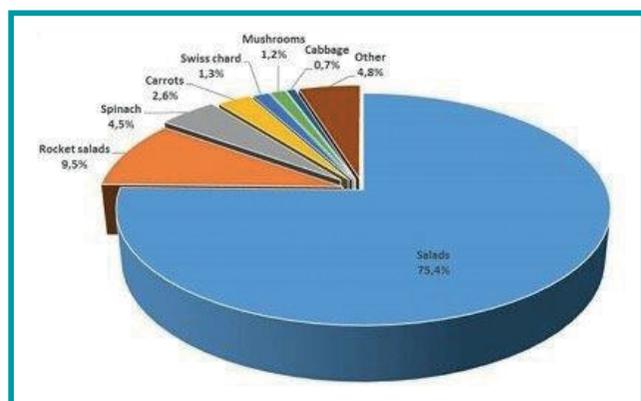


Le insalate pronte rispondono alle nuove esigenze dei consumatori in quanto rappresentano il modo più veloce e semplice di consumare verdure: sono fresche, già tagliate, lavate, asciugate, confezionate e pronte per il consumo. Inoltre, rappresentano una ricca fonte di vitamine, minerali, fibre e antiossidanti.

di Annunziata Giangaspero e Alessandra Barlaam

Il mercato

Nei Paesi industrializzati, Italia compresa, la domanda di insalate pronte, che appartengono ai cosiddetti prodotti di IV gamma, è aumentata significativamente negli ultimi anni anche grazie alle note preferenze di molti consumatori verso stili di vita salutistici.



In Europa, oltre il 65% della popolazione mangia almeno una porzione di insalata al giorno e questa percentuale raggiunge il 75% in diversi paesi europei, Italia inclusa (vedi grafico qui sopra). L'Italia è il secondo produttore europeo di prodotti ortofrutticoli di quarta gamma

dopo la Francia, e oltre 500 aziende e 120 impianti di trasformazione sono coinvolti nella produzione di insalate pronte.

Le insalate pronte sono davvero sicure?

Nonostante questi prodotti siano consumati crudi e, lungo la catena di produzione alimentare, possano essere contaminati da diversi agenti patogeni di origine fecale (umane o animali), le vigenti normative (EC Reg. 2073/2005 and 1441/2007) impongono la sola ricerca di alcuni batteri (*Salmonella*, *Escherichia coli*, *Listeria*).

Infatti, altri agenti patogeni di origine fecale, eliminati dall'uomo o da diverse specie animali – quali i protozoi del genere *Giardia*, *Cryptosporidium*, o dai soli felidi, *Toxoplasma* – possono contaminare questi prodotti. Anche in numero ridotto, tali protozoi possono essere responsabili di infezioni gastrointestinali, particolarmente nei bambini, anziani e soggetti immuno-compromessi (*Giardia*,



Cryptosporidium) o possono causare gravi problemi nelle donne in gravidanza a feti e neonati (*Toxoplasma*). La presenza di questi protozoi è stata documentata in numerosi Paesi europei in diversi campioni di frutta, verdura e ortaggi ma anche nelle insalate pronte; inoltre, i numerosi casi di infezione registrati hanno fatto crescere l'attenzione delle industrie produttrici e, dei consumatori verso questo problema.

Mediante indagini microscopiche e molecolari, tali protozoi sono stati rilevati, anche recentemente, nel nostro Paese, dal gruppo di ricerca di Parassitologia dell'Università di Foggia, in campioni di insalate pronte, acquistate dai supermercati presenti sul territorio regionale pugliese.



Cosa accade

Analogamente ai batteri, anche nel caso dei parassiti (protozoi e/o elminti), la contaminazione può verificarsi nei campi, qualora, ad esempio, si utilizzino, acque di scarico non trattate per l'irrigazione, o il letame come fertilizzante, o ancora, quando animali infetti hanno accesso alle colture. La contaminazione può avvenire anche durante la raccolta o nella fase post-raccolta, ad es. durante l'imballaggio, il trasporto, la vendita o nel corso della lavorazione, persino domestica.

Benché le insalate pronte vengano lavate prima del confezionamento, le tecnologie di lavaggio industriale impiegate non inattivano efficacemente i parassiti e, infatti, una

contaminazione, qualora presente, può diffondersi facilmente in un lotto di produzione. La situazione si complica se si considera che molti stadi di trasmissione dei parassiti possono rimanere intrappolati o attaccati sulla superficie delle foglie, rendendo ancora più difficile la loro rimozione.

I sistemi di disinfezione attuali

Il cloro è il disinfettante più comunemente utilizzato nell'industria dei prodotti freschi. L'acqua di lavaggio contiene il cloro sotto forma di cloro gassoso (Cl_2), soluzione di ipoclorito di sodio ($NaOCl$) o ipoclorito di calcio ($CaCl_2O_2$). L'ipoclorito di sodio è la fonte di cloro più frequentemente utilizzata perché è un prodotto economico e a basso rischio e può essere gestito anche da personale non specializzato. In soluzione acquosa viene impiegato in concentrazioni variabili tra 50 e 200 ppm. Tuttavia, i prodotti a base di cloro non sono efficaci contro i parassiti; inoltre, la presenza di residui di cloro nei prodotti freschi può rappresentare un problema e l'industria subisce crescenti pressioni per trovare alternative all'impiego di questa sostanza attualmente vietata per il lavaggio dei prodotti freschi in alcuni paesi europei, tra cui Germania, Paesi Bassi, Svizzera e Belgio. Altri agenti disinfettanti sono il perossido di idrogeno (H_2O_2), l'ozono (O_3), l'acido peracetico ($C_2H_4O_3$), tuttavia, il loro uso è limitato perché alcuni di essi possono essere utilizzati solo ad elevate concentrazioni (H_2O_2 ; $C_2H_4O_3$) o può essere pericoloso per gli operatori del settore alimentare (O_3) o, altri ancora, e richiedono significativi investimenti (UV).

Benché tecnologie come raggi X, gamma, sistemi ad alta pressione e ultrasuoni possano rivelarsi efficaci, i dati sulla loro efficacia contro i parassiti sono ancora limita-

ti. Reticenze sull'uso di queste tecnologie sono legate non soltanto ai costi ma anche alla loro applicabilità nell'industria alimentare, alle loro eventuali ripercussioni sulle proprietà organolettiche e sensoriali dei prodotti, ma anche alla possibile valenza negativa che il consumatore potrebbe attribuire a queste tecnologie.

Cosa fare?

Una gestione corretta delle fasi pre - e post-raccolta dei vegetali costituisce un punto di partenza fondamentale in quanto consente di ridurre la probabilità di contaminazione dei prodotti freschi e, quindi, di infezione dei consumatori. In particolare, queste pratiche corrette includono il trattamento e il monitoraggio della qualità dell'acqua prima dell'irrigazione, la riduzione dell'accesso degli animali alle colture, la riduzione dell'uso del letame come fertilizzante, la promozione dell'igiene personale e l'educazione alla sicurezza alimentare per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e per i consumatori. Il rischio dovrebbe essere ridotto identificando i punti critici di controllo lungo la linea di produzione e implementando l'HACCP.

L'unione fa la forza

Per affrontare il problema della contaminazione delle insalate pronte da parassiti è essenziale sottolineare l'importanza della collaborazione tra diverse professioni (agronomi, veterinari, parassitologi, microbiologi, ingegneri, autorità sanitarie, politici, operatori del settore alimentare). Solo questo approccio consente di stabilire un processo di prevenzione completo e integrato che porti allo sviluppo di strategie e metodi affidabili per ridurre al minimo la contaminazione lungo la catena alimentare.



Annunziata Giangaspero è Professore Ordinario di "Parassitologia e Malattie parassitarie degli animali" Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, Università di Foggia

Alessandra Barlaam è Dottore di Ricerca in "Gestione dell'innovazione nei sistemi agro-alimentari della regione mediterranea"

LE BARRIERE ANTISPORCO

che preservano la salute



Gli zerbini, o più propriamente, le barriere antispurco sono una soluzione sicura per le strutture ricettive: niente di meglio per mettere lo sporco alla porta, ma non dimentichiamolo: anch'esse vanno pulite...

di Carlo Ortega

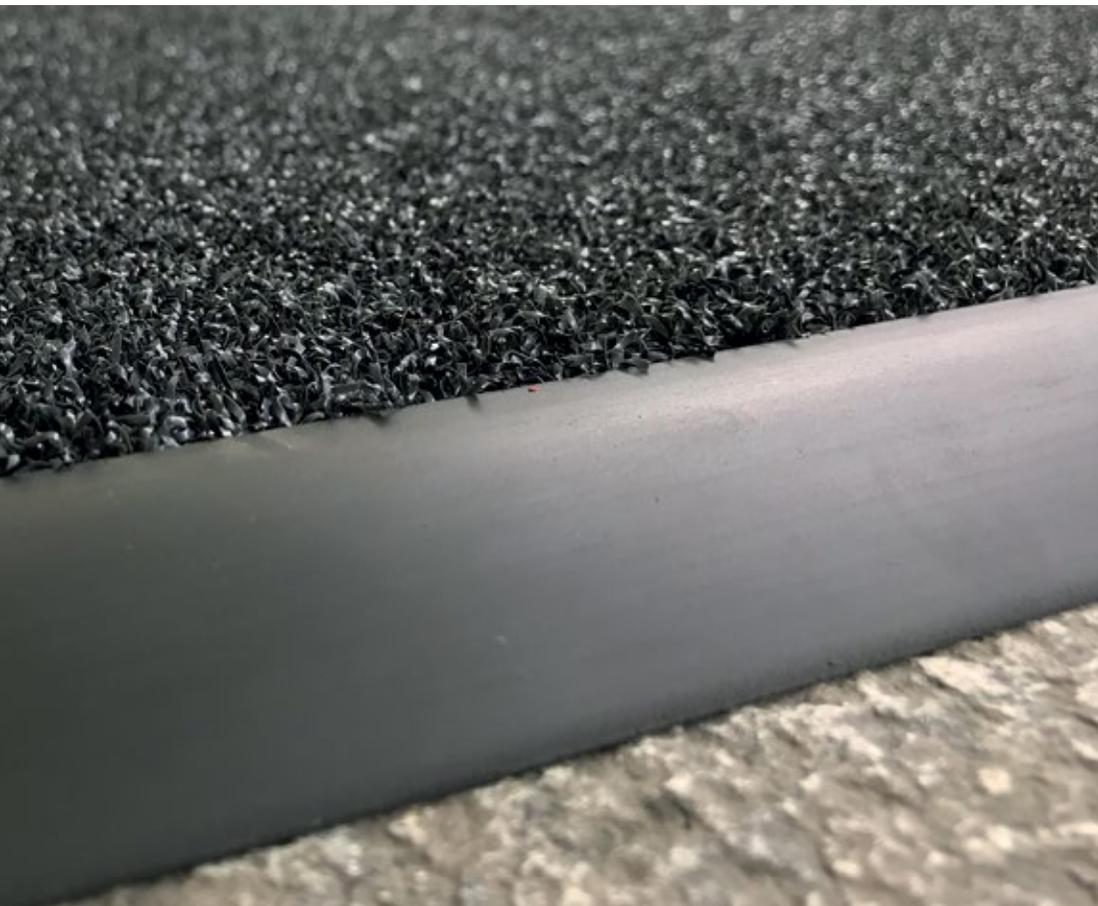
Con il termine "barriere antispurco" si definiscono tutte quelle soluzioni, in forma di tappeti, da porsi all'ingresso di una struttura o nei punti di collegamento fra due o più spazi diversi, atte a prevenire l'entrata di sporcizia negli ambienti. Una seria barriera antispurco, o tappeto asciugapassi, deve essere in grado di venire incontro alle più disparate esigenze di igiene e prevenzione. Anche perché nel panorama alberghiero italiano la casistica è pressoché infinita, e con essa le tipologie di sporcizia da trattare. Si va dagli hotel in riva al mare, tormentati dal problema della sabbia, della polvere e



dell'acqua salmastra, a quelli alpini, dove ghiaccio e neve sono, nella stagione invernale, i principali indiziati. Passando per una lunga serie di varianti e sfumature. Casi diversi che necessitano di soluzioni ad hoc.

Lo sporco resta fuori dalla porta

Insomma, le barriere antispurco sono vere e proprie sentinelle che controllano i punti di passaggio assicurando così che lo sporco più grossolano (e a volte non solo quello) se ne stia fuori dalla porta. E sebbene generalmente si pensi alla pulizia come a un lavoro che si svolge quando il... danno è fatto, quando cioè la sporcizia ha già invaso i nostri spazi di vita e di lavoro, spesso è anche prevenzione. In quest'ottica le "barriere", se realizzate con i giusti materiali e assemblate a regola d'arte, sono in grado di costituire un baluardo per la sporcizia che regolarmente viaggia sotto le nostre suole. Preservando la salute di tutti. Negli alberghi, poi, la scelta del tappeto è anche estetica, ed offre la possibilità di "fare insegna", personalizzando la barriera stessa con un logo, un messaggio o un disegno.



Lo sporco che arriva dall'esterno!

Ma ora vediamo più da vicino: gli alberghi le utilizzano in grande quantità. I produttori ne sviluppano di sempre nuove, tecnologicamente all'avanguardia, per contrastare al meglio lo sporco che, insidioso, ci portiamo dietro sotto le nostre suole. Circa l'80 e il 90% dello sporco presente normalmente negli interni proviene dall'esterno, ed è trasportato soprattutto dal traffico pedonale.

Le maggiori richieste

Lo sporco da combattere, naturalmente, è in stretta correlazione con le caratteristiche del territorio in cui l'edificio è inserito. Le barriere si differenziano a seconda dello sporco che devono trattenere: molto richieste sono le protezioni contro la sabbia, alcune delle quali sono addirittura in grado di "mangiarsi" le particelle di sabbia nascondendole al proprio interno. Si tratta di realizzazioni in materiale vinilico con fibre conformate a ricciolo per graffiare via lo sporco dalla suola e successivamente "sommergerlo" tra i ricci. Molto ricercate sono anche le barriere per le stazioni sciisti-

che (tutti abbiamo ben presente la poltiglia che si forma nelle zone di arrivo degli sciatori in albergo...): esse devono presentare spiccate proprietà di durevolezza, resistenza e buona asciugabilità, e sono costituite da fibre ad alta assorbimento. Negli alberghi di più grosse dimensioni occorre considerare anche il numero, molto elevato, dei passaggi quotidiani. In casi estremi è possibile pensare a... estremi rimedi! Vi sono infatti tappeti costituiti da strutture rigide con barre in alluminio e inserti in fibra tessile, che permettono di trattenere lo sporco anche per 10.000 passaggi al giorno. Si tratta di soluzioni pensate per l'industria, ma in diversi casi possono essere adatti anche per grosse strutture alberghiere.

Quale materiale?

Quanto ai materiali, anche qui il mercato è molto vario: i più comuni "zerbini" si trovano in fibra naturale (cocco, iuta e simili), a quella sintetica prodotta e tessuta in più modi, fino ad arrivare al nido d'ape, in gomma di diversi spessori. Più complessa la realizzazione dei tappeti antisporco: in questo caso se ne possono trovare a

bouclé o ricciolo, in cui il velour è formato da un'unica fibra del diametro di alcuni millimetri. La qualità e le caratteristiche, in questo caso, dipendono dalle modalità di fabbricazione e dalle materie prime impiegate. Possono essere dotati o meno di sottofondo e di bordatura. Ma se ne trovano anche a lamelle di gomma ondulate e affiancate, unite con profili metallici senza sottofondo. Sono indicate per rimuovere una grande quantità di sporco dalle suole, e sono facilmente lavabili. Non mancano le strisce parallele di tessuto rese rigide da profili metallici senza sottofondo.

Bisogna anche considerare che la massima efficacia delle barriere antisporco si ottiene quando le suole vi si posano almeno tre volte (6 passi) e viene eseguita una frequente pulizia.

... e la pulizia

Già, la pulizia: le barriere combattono lo sporco, è vero. Ma chi le pulisce? E soprattutto, come fare per farlo correttamente? Va detto che, dal punto di vista del lavaggio, tra le più semplici da pulire ci sono quelle a lamelle ondulate di gomma: la pulizia giornaliera, in questo caso, va eseguita a partire dalla spazzolatura delle lamelle per staccare lo sporco aderente, e poi aspirando con aspirapolvere. Per quella periodica è necessario il lavaggio con soluzione di detergente alcalino (sgrassante), erogata con vaporizzatore manuale o lancia: dopo qualche minuto, risciacquare con acqua a pressione (idropulitrice o tubo dell'acqua) e stendere per l'asciugatura. Più ostiche da pulire sono le barriere in cocco o iuta, che non rilasciano facilmente lo sporco e necessitano di tempi più lunghi per l'asciugatura. Semplici da lavare sono le barriere in fibre sintetiche, che conciliano performance di pulizia suole e facilità di lavaggio (compreso il tempo di asciugatura limitato), mentre i modelli in strisce parallele possono presentare alcune difficoltà nel lavaggio, a partire dall'asciugatura lunga.

DETERGENTI E SANIFICANTI PER GLI AMBIENTI: produttori in prima linea

di Simone Finotti



Il settore dell'Horeca è stato tra i primissimi a reagire alla pandemia con protocolli, linee guida e rigorose prassi igieniche. Il mondo dei produttori chimici ha risposto con linee di detergenti e PMC ad hoc per l'igienizzazione, disinfezione e sanificazione degli ambienti a tutela degli ospiti e dei collaboratori.

Tra i primi ad essere colpiti, tra i primissimi a reagire. Si potrebbe sintetizzare così la reazione del mondo degli alberghi e dell'ospitalità al terremoto Coronavirus che, ormai da un anno abbondante, sta mettendo in ginocchio intere categorie di mercato, a partire proprio dalla filiera del turismo e dei viaggi.

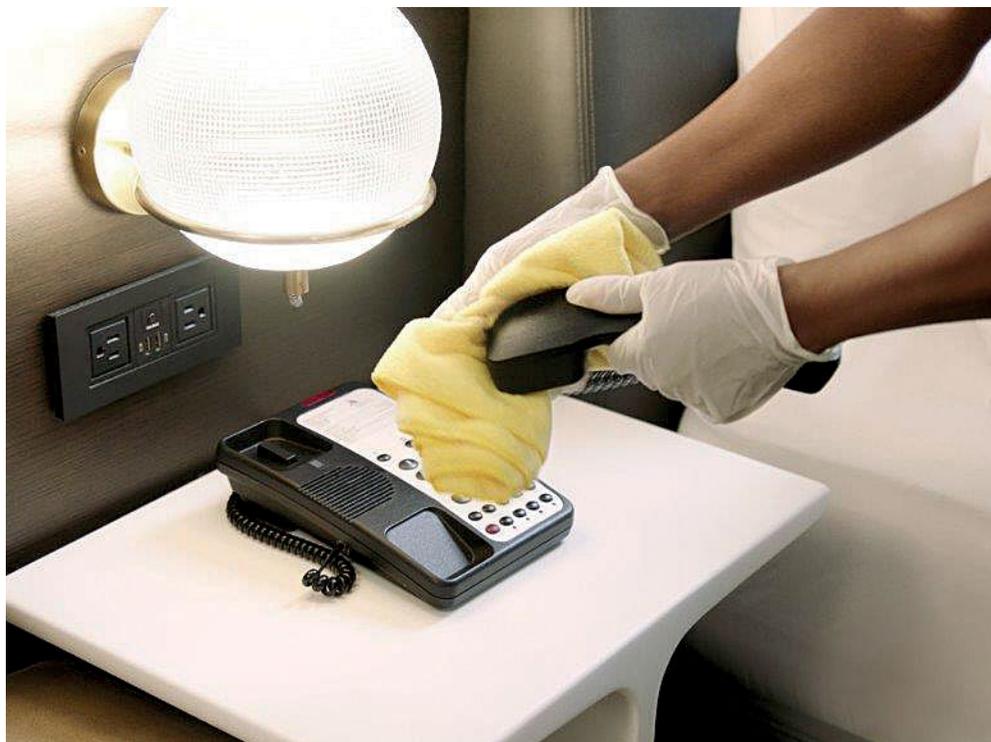
Già un anno fa hotel e pubblici esercizi erano pronti!

Eppure già un anno fa, a marzo 2020, nel settore della ricettività tutto era pronto per pensare alla ripartenza. Il comparto HO.RE.CA., nel suo complesso, è stato tra i primi a dotarsi di protocolli, e a finire sotto i riflettori di importanti associazioni di categoria nazionali e internazionali: basti pensare, in Italia, alle Linee guida Afidamp-Fipe per la riapertura di bar e ristoranti, nelle quali la sanificazione gioca un ruolo da protagoni-

sta assoluta. Il documento, infatti, nasceva propriamente per dare indicazioni chiare sulle operazioni di sanificazione e gli interventi di pulizia necessari per la riapertura e il mantenimento delle condizioni di sicurezza nei locali pubblici, individuando gli eventuali punti critici e suggerendo le conseguenti misure da adottare, prospettando quando possibile la disponibilità di soluzioni alternative, ispirate al principio della sicurezza equivalente.

Il Protocollo Accoglienza Sicura

Nello specifico degli hotel, poi, negli stessi mesi è stato pubblicato il Protocollo nazionale Accoglienza Sicura, ad opera di Federalberghi, Confindustria Alberghi e Assohotel, nel quale venivano individuate efficaci misure di prevenzione della diffusione del virus Sars-CoV-2, con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti e dei collaboratori e



mercato dei produttori di detergenti, formulati e disinfettanti professionali. Come sappiamo, una prima “reazione” da parte dei produttori è stata quella di adeguarsi alle esigenze di igienizzazione e disinfezione, puntando molto su linee ad hoc ad alta prevalenza di PMC - Presidi medico chirurgici e disinfettanti, oltre naturalmente che sui gel.

Ampliamenti e implementazioni di gamma

Insomma, fin da subito – come vedremo nel prossimo articolo grazie alle numerose testimonianze degli addetti ai lavori – i principali produttori si sono dotati di gamme specifiche dedicate al contenimento della pandemia mediante igienizzazione, pulizia e disinfezione degli ambienti, con grandi investimenti in termini di ricerca, sviluppo e conversione produttiva. D'altra parte, si sa, molte aziende avevano già un'ampia offerta adatta alle esigenze e necessità degli alberghi (praticamente tutti i grandi produttori chimici hanno da sempre in gamma una o più “linee hotel”), che in questi mesi è stata oggetto di ampliamenti di gamma e implementazioni sulla base dei protocolli più stringenti. Con l'introduzione di disinfettanti e prodotti utilizzabili anche in nebulizzazione. Gli ingredienti per ripartire in sicurezza nel settore alberghiero ci sono tutti: ora non resta che dare la parola ai protagonisti.

realizzare l'equilibrio necessario per garantire l'erogazione del servizio in condizioni di sicurezza e sostenibilità senza snaturarne le caratteristiche.

Le iniziative delle catene alberghiere

Per non parlare dei protocolli elaborati dalle principali catene alberghiere, che individuavano gli spazi e le funzioni maggiormente a rischio e introducevano spesso operazioni come la disinfezione legata al processo di sanificazione per nebulizzazione, a scopo di massima tutela della sicurezza degli ospiti. Giusto per ricordarne alcuni, è il caso di Hilton (di cui si ricorda il sigillo Clean Stay), Hyatt (con la sua procedura di certificazione da parte del Global Biorisk Advisory Council - Gbac Star), le catene Marriott e Best Western e molti altri che hanno scelto di adottare nuovi protocolli igienici per garantire sicurezza e benessere.

Le indicazioni dell'Istituto di Sanità

Molto importante è stato l'operato dell'Istituto Superiore di Sanità - Iss, che già a metà maggio 2020 ha pubblicato le “Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza Covid-19, con indicazioni per igienizzazione, pulizia e sanificazione di superfici

e ambienti interni” (Rapporto Covid 19 del 15 maggio 2020), le cui indicazioni valgono anche per il settore HO.RE.CA. Per farla breve: il settore alberghiero si è mosso per tempo, concentrando sul problema sforzi imponenti. E non è il solo.

Il dinamismo dei produttori

A questa grande attenzione da parte del mondo dell'ospitalità e delle associazioni di categoria ha infatti risposto, fin da subito, altrettanto dinamismo sul versante del



FOCUS DALLE AZIENDE

ALCA CHEMICAL

Le restrizioni finalizzate a contenere la crescita dei contagi e la forte crisi economica dovuta alla pandemia, ha prodotto uno shock che ha colpito il settore Food e Horeca.



In questo momento storico c'è una grande voglia di ripartire. Il settore Horeca sta reagendo con la massima attenzione al tema sanitario. Nel settore sanificazione Alca Chemical mette in campo specifici obiettivi di disinfezione e igienizzazione controllata. La linea biocidi dell'azienda garantisce sicurezza negli ambienti alberghieri: sono infatti disponibili biocidi con azione virucida ex art. 55.1 BPR e PMC con diversi principi attivi.

www.alcachemical.it

ALCHEMY



L'hotellerie e la ristorazione devono prepararsi ad una auspicata riapertura. Alchemy Industry si rivolge oggi a questo mercato con una "Soluzione Globale" che va dall'ampia gamma di prodotti igienizzanti, ai disinfettanti biocidi, ai dispositivi di protezione individuale, fino ai sistemi per la sanificazione di ambienti aperti al pubblico, con altissimi standard di sicurezza. CL17PLUS, biocida a base di sodio ipoclorito, e OXYPLUS, biocida a base di perossido di idrogeno, risolvono efficacemente sia la fase della pulizia che quella della sanificazione, consentendo all'operatore di lavorare in sicurezza e all'ambiente trattato una sanificazione efficace.

www.alchemyindustry.it

ALLEGRINI

Idoneo alla pulizia e alla disinfezione di tutti gli ambienti è For-Oxy Ready, detergente disinfettante pronto all'uso a base di perossido di idrogeno (10.000 ppm), autorizzato in deroga all'art. 55.1 del BPR. Disponibile nel formato da 750 ml e in tanica da 5 Kg, sanifica gli interni di camere e aree comuni in abbinamento a nebulizzatori e atomizzatori. Jaminal Plus è un detergente disinfettante concentrato a base di sali quaternari di ammonio, recentemente registrato come P.M.C. (Reg. Min. Salute n° 20697) e per tutte le superfici dure il nuovissimo Detergente Igienizzante per Superfici Spray, contenente il 75% di alcool, in una pratica bombola spray da 200 ml.

www.allegri.com



ANGELINI

Amuchina Spray Vetri Multiuso Igienizzante è l'alleato ideale per l'igiene delle piccole superfici. Particolarmente indicato per l'igiene e la pulizia di specchi, vetri e vetrate, rimuove anche germi e batteri da tavoli, sedie, piani di lavoro, comodini e mensole. La sua formula non lascia residui chimici sulle superfici, non necessita di risciacquo ed è adatta anche per le superfici che vanno a contatto con gli alimenti. Amuchina Spray Vetri Multiuso Igienizzante è indicato per tutte le attività di pulizia che operano con procedure regolate dall'HACCP.

www.angelinipharma.com

CHIMICLEAN

Con l'arrivo della bella stagione e la riapertura al pubblico, si fa sempre più pressante la necessità di igienizzare le strutture ricettive. ChimiClean viene in aiuto agli albergatori e mette in campo KLORALINA, una linea completa di prodotti specificatamente



concepiti per il trattamento di tutti quegli ambienti che necessitano una rapida ed efficace azione igienizzante. Detergenti per superfici, piani di lavoro, pavimenti, condotte di aria condizionata, igienizzanti per tessuti ed un pratico igienizzante superfici in formato tascabile da fornire direttamente al cliente più esigente, disponibile con pratico espositore da banco da esporre direttamente alla reception.

www.chimiclean.it

CHRISTEYNS

I superconcentrati Green'r sono 6 detergenti concentrati per la pulizia e disinfezione di tutte le aree, forniti con un esclusivo sistema di dosaggio, flaconi spray riutilizzabili ed ergonomici e un sistema intuitivo di



colori, numeri e simboli: questi elementi formano una soluzione intelligente per ambienti igienici e sicuri. I detergenti superconcentrati sono confezionati in sacchetti da 1,8 kg e possono riempire fino a 350 flaconi. Ad eccezione del disinfettante, tutti i prodotti della gamma hanno ottenuto la certificazione ecologica Ecolabel, attestando gli sforzi di sostenibilità di Christeyns dalle materie prime al consumo di energia, sostanze e rifiuti dannosi.

www.christeyns.com



DIANOS

Dianos propone la gamma IGIENCLORO, disinfettanti biocidi a base di ipoclorito di sodio - con autorizzazione BPR.. Tutti i prodotti della linea Igiencloro vantano l'attività virucida in accordo con le Linee Guida OMS e ECDC, oltre al potere battericida. L'azienda propone inoltre i biocidi DIACLOR SPRAY - Disinfettante pronto all'uso a base cloro per superfici e DIACLOR GEL - Gel disinfettante per sanitari a base di cloro, DIANOXY disinfettante pronto all'uso a base di perossido d'idrogeno (3,5%) e DIANOL BIOCIDA disinfettante senza risciacquo per superfici e pavimenti ad elevata concentrazione di alcol (75%). Per l'igiene delle mani IGIENGEL PMC Gel disinfettante cutaneo a base di alcol etilico (70%) senza risciacquo, Presidio Medico Chirurgico n° 20667.

www.dianos.net

ÈCOSÌ

ÈCOSÌ si rivolge al settore Ho.re.ca. con la competenza tecnico-scientifica dei propri esperti e una linea di detergenza trasversale e specialistica. Per far fronte alle esigenze



di sanificazione nelle strutture alberghiere propone la linea di disinfettanti presidi medico-chirurgici (PMC), registrati presso il Ministero della Salute. RIFRAX SAN è ideale per la disinfezione di arredi, vetri, salotti banconi e superfici a contatto con alimenti. DEORNET CLOR indicato per le sue qualità detergenti, disinfettanti e deodoranti su pavimenti, rivestimenti, servizi igienici e spogliatoi. A questi si unisce AQUOXIL, disinfettante sbiancante per tessuti, capi di abbigliamento e biancheria.

www.ecosi.it

EVOKSAN



In questo momento particolare per tutti EVOKSAN viene incontro alle esigenze di igiene ambientale presentando due aerosol con doppio principio attivo certificato secondo le norme UNI EN 1040:2005 sull'attività battericida di preparati chimici in acqua. EVOKSAN AIR viene utilizzato per l'igienizzazione in aerosol di condizionatori, ambulanze, uffici commerciali e scuole, mentre SANIDEOH oltre che per gli stessi luoghi viene usato prevalentemente sui tessuti senza macchiare o ungere. In ogni negozio di accessoristica o abbigliamento non potrà mancare specie in questo periodo un prodotto come SANYDEOH. Igiene sicura e comprovata per ogni esigenza.

www.evoksan.com

FIRMA

Idral spray è un disinfettante liquido a base di alcol etilico per superfici registrato al Ministero della salute al n° 20683. Garantisce la disinfezione di tutte le superfici lavabili e resistenti all'alcol, con un occhio di riguardo al settore alberghiero. Il prodotto è idoneo a piani di pulizia e disinfezione in regime HACCP. Può essere impiegato per la disinfezione di abiti, tessuti e moquette. Agisce in pochi minuti, pertanto risponde a diverse esigenze in termini di risultati e di efficacia agli addetti del settore. Idral Spray è attivo contro batteri Gram positivi e Gram negativi (EN 13697), contro funghi (EN 13697) e contro tutti i virus con involucro (EN 16777).

www.firmachimica.it



ICEFOR



La sanificazione ambientale e la disinfezione delle mani sono procedure importanti per la riapertura di tutti gli Hotel. Icefor consiglia ICESAN OXI SOLUTION, a base di perossido d'idrogeno per la sanificazione degli ambienti anche con atomizzatori ULV, ALLSEPT PLUS a base idroalcolica, contenente alcool oltre il 70%, per la disinfezione rapida delle superfici e DERMOSAN LC, antisettico pronto all'uso in soluzione idroalcolica e SAQ, indicato per la disinfezione delle mani. Disponibile anche il formato da 100 ml per i clienti degli hotel. Prodotti efficaci su SARS-CoV-2 (test EN14476 e circ. 5443/2020 Min.Sal.)

www.icefor.com

INTERCHEM



Una disinfezione accurata ed efficace è tale solo se realizzata con un disinfettante attivo contro i virus, che non richieda risciacquo e che possa essere utilizzato anche sulle superfici più delicate. Argonit Oxigen di Interchem Italia risponde a tutte queste necessità: è un biocida attivo contro funghi, batteri e virus, può essere utilizzato per la sanificazione delle stanze tramite nebulizzatore, non lascia alcun residuo e non lede i tessuti e i materiali più delicati della stanza, garantendo una disinfezione istantanea degli ambienti. Un solo prodotto efficace su tutte le superfici del tuo albergo.

www.interchemitalia.it

FOCUS DALLE AZIENDE

ITIDET

Itialcohol 70D è un disinfettante idroalcolico con una percentuale di alcool del 70% p/p. Può essere usato su tutte le superfici dure, inclusi i piani di lavoro HAC-CP. Itichlor Gel D è un disinfettante gel con cloro attivo ad effetto detergente, sgrassante e sbiancante. Ideale per la disinfezione di tutte le superfici lavabili compatibili con l'ipoclorito di sodio. Active Oxy 3, detergente disinfettante che può essere utilizzato per disinfettare tutte le superfici di frequente contatto; Isosan, germicida altamente concentrato a base di sali quaternari di ammonio impiegato con efficacia ovunque occorra disinfettare. La gamma Itidet, autorizzata dal Ministero della Salute, contiene tutti i principi attivi raccomandati dall'Istituto Superiore di Sanità.

www.itidet.it

KEMIKA

Un Biocida è in grado di svolgere correttamente la propria funzione a patto che ci siano una giusta concentrazione del principio attivo Biocida e un giusto tempo di contatto con la superficie. La capacità disinfettante di un formulato è in relazione alla tipologia di



microorganismo e al tipo di Biocida utilizzato. KEMIKA nel rispetto delle indicazioni dei più importanti Organismi qualificati, quali: Ministero della Salute, ECDC, European Center for Disease Prevention and Control, CDC - USA Center for Disease Control and Prevention, ISS,OMS propone la sua gamma di prodotti disinfettanti da utilizzare nella pulizia e sanificazione anche delle camere di albergo.

www.kemikaspas.com

KIMICAR



Per l'igienizzazione delle mani, Kimicar propone 2 gel idroalcolici: SANIT-GEL con un diverso contenuto alcolico e che possono essere utilizzati anche con una speciale piantana in acciaio inox. Per l'igienizzazione delle superfici, c'è KIM 70 pronto uso e OXYGEN a base di Perossido di idrogeno, DETOSAN CLOR e DETOSAN CLOR FOAM (versione più schiumogena) a base cloro. Completano KIM, KIM IGIENIZZANTE e KIM IGIENIZZANTE PRONTO USO. Per l'igienizzazione degli ambienti: ODOR CONTROL TOTAL, igienizzante deodorante spray per piccoli ambienti e AEROSAN che è specifico per l'utilizzo con nebulizzatori elettrici e ad ultrasuoni per l'igienizzazione di ambienti ed interni auto (pronto uso) con "effetto nebbia".

www.kimicar.it

MEDUSA SRL

MEDUSA SRL presenta INTENSE ENERGY un detergente manutentore superconcentrato



per il lavaggio giornaliero di tutti i tipi di pavimenti e di superfici lavabili, anche con lavasciuga. Grazie al pratico flacone giustadose, si può utilizzare la conforme quantità di prodotto in modo semplice e sicuro, risparmiando tempo ed evitando sprechi. Grande importanza è stata data alla scelta delle profumazioni, sviluppando 10 persistenti fragranze: Breeze, Colonial, Exotic, Forest, Fresh, Marine, Oriental, Petals, Stardust, Virgin.

www.medusasrl.com

MONTEGA



Twix Extra è un prodotto con una garanzia di efficacia che non conosce rivali nel suo utilizzo. A differenza dei comuni prodotti in commercio a base di alcol, Twix Extra non è aggressivo, essendo così compatibile con tutti i materiali, e copre un maggiore spettro di azione sui batteri grazie all'aggiunta dei Sali quaternari di ammonio, assenti nei prodotti di uso comune. La sinergia fra la miscela di alcoli e i Sali d'ammonio quaternario rendono migliore la igienizzazione dai batteri. Il prodotto non solo sostituisce l'alcol classico in tutti gli aspetti, ma ha diverse sfaccettature in base al settore in cui è utilizzato: igienizzante multiuso, rispetto per l'haccp in cucina, detergente per vetri grazie alla sua rapida asciugatura. INSIEME SI PUÓ.

www.montegauno.com

SUTTER PROFESSIONAL

Sutter Professional, da sempre molto presente nel mondo della disinfezione con tante soluzioni per la sanificazione delle superfici, delle mani ed in altre aree come il lavaggio tessuti, ora è impegnata a tutto campo per l'emergenza con la nuova linea Sanify. Oggi più che mai è fondamentale es-



essere molto preparati e conoscere a fondo le operazioni di pulizia e disinfezione necessarie per un efficace programma di prevenzione e controllo delle infezioni, compresi i giusti prodotti da utilizzare in ogni ambiente come per esempio gli hotel. Dalla vasta gamma Sutter Professional sono stati scelti prodotti specifici per ogni settore di attività e per ogni ambiente, evidenziandone le caratteristiche e il rispetto delle più severe norme di disinfezione. #StayTuned
www.sutterprofessional.it/cultura-della-disinfezione

WERNER & MERTZ PROFESSIONAL



Pulizia e disinfezione sono un tema di estrema attualità. Werner & Mertz Professional propone la gamma Quick & Easy: il sistema che combina un trigger schiumogeno, il concentrato e la cartuccia dell'acqua da riempire ovunque. Non è necessaria alcuna installazione. La gamma è completa: SANET daily Quick & Easy, detergente per i sanitari; SANET power Quick & Easy, disincrostante; TANEX performa Quick & Easy, detergente ad alta efficacia per le superfici; TANET interior Quick & Easy, detergente di manutenzione per superfici e vetri; GREASE off Quick & Easy, detergente sgrassante; APESIN multi Quick & Easy, detergente disinfettante per superfici; APESIN kitchen Quick & Easy, detergente disinfettante per cucine.

<https://wmprof.com/it/it/home.html>

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



GSA News

VISITA IL NOSTRO

The screenshot displays the GSA News website interface. At the top, the logo 'GSA News' is accompanied by social media icons for Facebook, LinkedIn, and YouTube. A navigation bar lists categories: IGIENE URBANA, SANITÀ, DISINFESTAZIONE, INDUSTRIA & GDO, HOTEL & CATERING, IMPRESE & DEALERS, FACILITY MANAGEMENT, and PMI. Below this, a secondary navigation bar includes 'Home', 'Articoli', 'News', 'Eventi', and 'Dal Mercato', along with the date 'Mercoledì 03 febbraio 2021' and a search bar.

The main content area is divided into several sections:

- PRIMO PIANO**
 - IMPRESE & DEALERS**: Article titled 'Indennità da COVID-19: Onbsi attiva un Bando' (03 Febbraio 2021). The text discusses support for cleaning and integrated services workers. An image shows a hot air balloon with the text 'UN AIUTO PER RISOLLEVARSI' and the 'onbsi' logo.
 - NEWS**: Article titled 'Materiali e prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati: accordo Fipe-Afidamp' (02 Febbraio 2021). The text mentions the impact of the health emergency on the restaurant sector. An image shows a chef in a kitchen.
 - IMPRESE & DEALERS**: Article titled 'Mattioli guiderà ANIP-Confindustria sino al 2022' (02 Febbraio 2021). An image shows Lorenzo Mattioli, identified as 'ricandidato alla guida di ANIP - Confindustria'.
- ARTICOLI**
 - IMPRESE & DEALERS**: Article titled 'Default bancario, rigido giro di vite dall'Europa' (27 Gennaio 2021). The text discusses the irony of seeking solutions for companies amidst a tightening credit environment.
 - SANITÀ**: Article titled 'Dagli ospedali alle aziende: lampade a...' (partially visible).
- Other elements**: A 'LEGGI SUBITO' banner for 'GSA Il Giornale dei Servizi Ambientali', a 'Consulta l'archivio online di GSA' button, and a 'Facility Management' logo.

MAGAZINE ONLINE

www.gsaneews.it

Hotel Green Lab: come diventare un hotel ecosostenibile

Diventare un hotel ecosostenibile vuol dire prendere una decisione che porta alla riduzione degli sprechi, al rispetto dell'ambiente e al risparmio economico. Oggi il green è una necessità e una scelta responsabile: iniziative come installare pannelli solari o prediligere prodotti locali biologici, non solo fanno bene all'ambiente, ma aumentano la disponibili-

tà di clienti e turisti a pagare di più. Saper comunicare agli ospiti che ci si trova di fronte ad un hotel differente dagli altri, con prodotti di qualità e attenzione all'ambiente diventa quindi fondamentale. Il 16, 17 e 18 marzo ti aspetta il percorso formativo online con consulenti e testimonianze per conoscere le basi e i segreti di un mercato in grande espansione, da attrarre seguendo regole precise di prodotto, servizio, vendita e comunicazione: 3 incontri formativi di 2 ore ciascuno, dalle 14.30 alle 16.30. A Hotel Green Lab si parlerà di cliente



e prodotto green, servizi e comunicazione ecofriendly, bioedilizia, strutture e ambienti plastic free, biophilic design, alimentazione e ristorazione bio, riciclo e riutilizzo di materiali.

Le soluzioni di Comac per pulizia e sanificazione



La sanificazione non è più considerata un'attività straordinaria ma è diventata parte dei normali processi impattando sui relativi costi e tempi. Per questo Comac ha pensato a una gamma di attrezzature professionali per permettere di sanificare pavimenti e superfici in modo veloce ed efficace. Comac E-Spray è la pistola spray che sfrutta il principio dell'induzione elettrostatica per distribuire sulle superfici la soluzione disinfettante in modo efficace e uniforme. Pensata per effettuare interventi immediati ed efficaci, la batteria al litio la rende leggera e molto comoda per igienizzare liberamente e ovunque. Per la sanificazione di ambienti e superfici di piccole e medie dimensioni è disponibile Comac Sanex, un sanificatore estremamente compatto e maneggevole. Progettato per adattarsi a diverse esigenze, può essere utilizzato sia con soluzioni

sanificanti che disinfettanti o deodoranti. La sanificazione veloce ed efficace dei pavimenti in ambienti più ampi, invece, è possibile grazie a due macchine con operatore a bordo Comac SRO L Sanitizer e SRO XL Sanitizer, che grazie al gruppo di ugelli installato nella parte posteriore permettono di vaporizzare il disinfettante in modo uniforme su tutta la pista di sanificazione. Grazie alla tecnologia CED - Comac Electrostatic Disinfector - è possibile lavare, asciugare e contemporaneamente nebulizzare una soluzione sanificante sulle superfici verticali. Inoltre, le turbine superiori sfruttano la tecnologia elettrostatica per igienizzare in modo uniforme.

www.comac.it

Disinfettare secondo Marka

Marka, brand di MK spa, ha arricchito la sua gamma SPI (Sistema Protezione Igiene) con tre nuovi disinfettanti autorizzati e riconosciuti dal Ministero della Salute come prodotti Biocida. Cloro Spray disinfettante Biocida formulato per garantire una profonda disinfezione di tutte le superfici resistenti al cloro, sia in ambiente cucina che in ambiente bagno. La sua formulazione con cloro attivo 0,3% è tre volte superiore a quanto raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dal Ministero della Salute. Cloro Gel disinfettante Biocida a base di cloro attivo

3%, è ideale per una profonda e sicura disinfezione di piani lavoro e altre superfici resistenti al cloro negli ambienti cucina e bagno. E' indicato per una profonda disinfezione delle superfici dure, sia pronto all'uso che in diluizione. Per una profonda disinfezione del WC, Marka ha lanciato WC Cloro Gel, disinfetta, sbianca e dona un gradevole profumo di limone. Cloro Spray e Cloro Gel coprono i segmenti PT2 e PT4, il che li rende utilizzabili in tutti gli ambienti e processi produttivi, in particolare nei processi di lavorazione degli alimenti. Cloro Spray, Cloro Gel e WC Cloro Gel integrano la gamma SPI di Marka, già arricchita dai recenti lanci ULTRA HG e SANIGEL HG, rispettivamente il disinfettante Biocida multisuperficie ed il disinfettante mani con alcool >70% autorizzato Presidio Medico Chirurgico.

www.marka.biz



Solight HouseKeeping: il prestigio è nel carrello

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 attraverso il Configuratore Falpi (www.falpi.com/it/conf/housekeeping). 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 cassettone di dimensioni generose, permette di ospitare attrezzi e detergenti per la pulizia, lontano dalla vista dei clienti. La gamma Laundry dispone di 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

Gamma Kemika con perossido d'idrogeno



Tra i principi attivi disinfettanti che permettono efficacemente di inattivare il Corona virus è stato citato il Perossido d'Idrogeno (acqua ossigenata). Kemika ha preparato una gamma di articoli formulati con il Perossido d'Idrogeno:

- Oxidal: perossido d'idrogeno al 35%, ad alta concentrazione (130 volumi), da prepararsi in soluzione al 4,5%, permettendo così di lavorare a 15.000 parti per milione.
- Oxidal AT: perossido d'idrogeno al 35%, ad alta concentrazione (130 volumi), con 0,04% (400 parti per milione) di ioni d'argento. Gli ioni d'argento permettono di ridurre il tempo di contatto di cui necessita il perossido d'idrogeno per svolgere la propria funzione virucida. Da prepararsi in soluzione al 4,5% consentendo così di lavorare a 15.000 parti per milione
- Oxidal PU: perossido d'idrogeno al 2%, già pronto all'uso, lavora a 20.000 parti per milione. È l'articolo che da più affidamento in quanto pronto all'uso, quindi, non ci possono essere errori nella preparazione della solu-

zione in uso e non possono capitare incidenti nella preparazione della soluzione.

- Oxidal AT PU: perossido d'idrogeno al 2%, con 16 parti per milione di ioni d'argento, già pronto all'uso, lavora a 20.000 parti per milione. È la versione pronta all'uso arricchita con ioni d'argento, vale quanto già enunciato per l'Oxidal PU rispetto all'Oxidal da preparare in soluzione. Il perossido d'idrogeno ossida lo sporco organico e ha effetto disinfettante e sbiancante sulle superfici.

www.kemikagroup.com/it

Nuovo sistema Unger ad osmosi inversa per la produzione di acqua pura

UNGER lancia sul mercato l'HydroPower RO S, il modello base dei sistemi mobili di filtraggio ad osmosi inversa che si distingue per efficacia e convenienza. Il nuovo e maneggevole modello fornisce 200 litri di acqua pura all'ora per la pulizia senza residui di finestre e facciate. I costi di investimento sono bassi, e i costi

di gestione sono estremamente contenuti. Soprattutto nelle aree con acqua dura, l'HydroPower RO S mostra la sua intera potenza. Per le superfici estremamente sporche è a disposizione la pratica funzione Boost. Con una portata di 1.000 litri d'acqua all'ora, la sporcizia viene semplicemente sciacquata via - anche nei punti difficili da raggiungere con la spazzola. Anche per il suo nuovo sistema di filtraggio dell'acqua UNGER si affida alla collaudata tecnologia RO. Durante un processo di filtraggio in tre fasi, l'acqua di rubinetto viene pulita al 100%. Il prefiltro combinato rimuove le particelle più fini e il cloro. I minerali disciolti vengono rimossi grazie alla membrana Premium RO. Il filtro finale a resina filtra gli ultimi minerali rimasti dall'acqua. Il risultato: acqua pura al 100% per una pulizia perfetta e senza striature. L'HydroPower RO S può essere trasportato facilmente nel portabagagli, l'operazione è semplice e sicura.

www.ungerglobal.com



Materiali e prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati: accordo Fipe-Afidamp



Come è noto, la terribile emergenza sanitaria da un anno ormai ha duramente colpito anche il comparto della ristorazione, e per questo motivo, Fipe-Confindustria, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, si sono unite ed hanno sottoscritto un Accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. Dopo l'apprezzata pubblicazione dello scorso maggio delle linee guida sanificazione Covid-19, proseguito, poi, con i prontuari bar e ristoranti, la guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le pillole video, le due Associazioni hanno voluto offrire un'ulteriore testimonianza nel coadiuvare le imprese a svolgere la propria attività in totale sicurezza: l'iniziativa, questa volta, ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella che stiamo vivendo, sono più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore.



MACCHINE
A VAPORE
S E C C O

stindustry.it

pulizia e
sanificazione

Soluzione completa per l'igiene di mani e ambienti

Sutter Professional, da sempre molto presente nel mondo della disinfezione ora è impegnata a tutto campo per l'emergenza con la nuova linea Sanify. L'impegno di Sutter Professional consiste proprio nel proporre soluzioni rivolte alla prevenzione e all'inibizione degli effetti provocati da microorganismi e agenti patogeni quali batteri, funghi e virus, con lo scopo di salvaguardare la salute delle persone e di aiutare

le strutture a comprendere i meccanismi di controllo delle infezioni. Dall'esperienza Sutter è nato il nuovo Dermagel Plus (registrazione PMC n. 20570), gel mani disinfettante che dispone, tra le altre, anche della norma virucida EN 14476. Senza risciacquo e disponibile in vari formati. Disponibili anche soluzioni "smart", come il dispenser "no touch" montato su una colonnina da riempire con Dermagel Plus PMC senza risciacquo, indispensabile per il mondo Ho.re.ca e produttivo. Dermagel Plus si aggiunge ai classici Antibac

Cream (PMC n. 19859) e Antibac Foam (PMC n. 19860) in pouch da 800 ml con distributore "captive". Le novità non si fermano qui. Per le superfici sono disponibili sul mercato soluzioni a base di perossido di idrogeno e acido peracetico che si aggiungono ai classici disinfettanti a base cloro e quaternari, come Agrasan Per e Xtra-Oxy pronto all'uso a base di ossigeno (entrambi autorizzati biocida in deroga ex art. 55.1 BPR) e i nuovi Cleanox a base ossigeno e Xtra-Alko pronto all'uso con il 76% di alcool in formula in accordo alle vigenti normative anti Covid-19.

#StayTuned

www.sutterprofessional.it



Nebulizzatori per la disinfezione quotidiana

ULV FOG è un nebulizzatore elettrico ULV compatto e maneggevole. È il più potente sul mercato con una potenza motore di 2000 W e una gittata di circa 10 metri che riduce i tempi di intervento con saturazione rapida degli ambienti. Regolazione flusso prodotto da 20 a 50 micron. È compatibile con deodoranti, disinfettanti e insetticidi. Ideale per disinfettare, disinfestare, deodorare ambienti interni ed esterni (industrie, hotel, ristoranti, bar, mense aziendali, ospedali, scuole, comunità, case di riposo, ambienti civili, giardini, mezzi pubblici). VAPO GUN UV è il nebulizzatore elettrostatico con raggi uv e getto fino a 2,5 metri. È dotato di batteria lunga durata e autonomia fino a 3 ore. Consente la disinfezione, deodorazione e disinfestazione quotidiana



di superfici e ambienti. Ha potere elettrostatico per cui permette la nebulizzazione del prodotto direttamente su tessuti, oggetti e superfici senza bagnare. È efficace per il trattamento contro batteri, virus, funghi, muffe, ecc. e per il trattamento delle cimici da letto. Ideale per utilizzo in ambienti come uffici, negozi, abitazioni, ambulanze, scuole, palestre, alberghi, ristoranti, ascensori.

www.eco-sistemasrl.it

A Essity la medaglia Platinum EcoVadis per le sue politiche ambientali

Un nuovo e importante riconoscimento colloca Essity, e il suo brand professionale Tork, al vertice delle classifiche mondiali e in quel ristretto numero di aziende - pari a circa l'1% - inserite dalla piattaforma EcoVadis nella categoria Platinum secondo un rating che comprende un ampio spettro di sistemi di gestione, in particolare quelli legati ai temi dell'ambiente, dei diritti sociali e umani, dell'etica e di acquisti responsabili. "Questo eccellente risultato - afferma Riccardo Trionfera, direttore Commerciale di Essity Professional Hygiene - è per noi uno stimolo per procedere con convinzione in un percorso che ci vede operare nel più severo rispetto delle tematiche sociali e ambientali in materia di Corporate Social Responsibility. Le soluzioni Tork sono i veri testimoni della nostra reale attenzione al tema della sostenibilità e del rispetto dell'ambiente. Un'attenzione che parte dalla cura delle foreste, passa dai sistemi produttivi e si concretizza nell'elevata riduzione dei consumi e garanzia di igiene che offrono i nostri dispenser".

www.essity.com - www.tork.it





ORBITIZER
CORDLESS SCRUBBER

Tutti i trattamenti che puoi pensare, negli spazi più impossibili, con una sola macchina, senza filo: è arrivata Orbitizer di Fimap

La nuova rivoluzionaria macchina di Fimap si chiama Orbitizer ed è così piccola e flessibile da superare facilmente qualsiasi ostacolo e pulire in modo veloce e professionale gli spazi più complicati: scale, pianerottoli, bagni, sale d'attesa, cucine. Quando lo spazio si restringe, è il momento di intervenire con Orbitizer.

Avanza grazie al movimento orbitale, per cui la si manovra senza alcuno sforzo, e può raggiungere con agilità i punti più distanti e scomodi grazie alla sua forma sottile e al basamento, alto solo 11 cm.

È indispensabile per le imprese di pulizia, perché è una soluzione trasversale che trova applicazione in tutti i settori, ovunque non sia possibile proseguire l'intervento con una macchina di dimensioni ordinarie perché l'area che si deve pulire è in uno spazio troppo stretto o troppo basso.

L'efficacia meccanica dove non avresti mai immaginato

Orbitizer di Fimap è perfetta per pulire senza sforzo i mezzi di trasporto, perché arriva sotto e tra i sedili, ed è in grado di pulire efficacemente perfino i bagni di treni e aerei.

Nelle cucine professionali o nei centri cottura, dove lo sporco è più difficile proprio negli angoli più angusti, garantisce una pulizia profonda in poco tempo, rimuovendo con facilità anche le macchie aderenti.

Le dimensioni ridotte del basamento si adattano perfettamente alla pulizia delle scale. All'interno di un condominio Orbitizer consente di eseguire in modo veloce ma accurato la pulizia di pianerottoli e scale, arrivando, grazie alla forma rettangolare, fino ai bordi e agli angoli e includendo perfino l'alzata dei gradini.

In spazi ingombri come piccoli ambulatori o spogliatoi porta l'efficacia dell'azione meccanica sotto i mobili e tra gli arredi, rendendo pulita l'intera superficie del pavimento, senza tralasciare alcuna zona.

È alimentata con una batteria al litio da 36V, che consente di cambiare ambiente o passare da un vagone all'altro di un treno liberamente, senza dipendere da una presa di corrente.

Non solo per pulire

Il movimento orbitale, con le sue 3800 oscillazioni al minuto, offre ottime prestazioni in una varietà di interventi. Orbitizer è adatta a qualsiasi tipo di pavimentazione dura, in legno, linoleum, pvc e tessile. Si possono associare pad diversi per eseguire varie lavorazioni, dalla semplice pulizia, anche di fondo, fino alla deceratura, cristallizzazione e lucidatura. Lo stesso trattamento intensivo che si sta realizzando con una normale monospazzola, come una deceratura o levigatura, ora può essere eseguito con la stessa qualità e accuratezza fino ai bordi, negli angoli e sui gradini sia sul piano orizzontale che su quello verticale.



FIMAP[®]

www.fimap.com

f in    

REKOLA
REFLEX

tersano™

Lo sporco si toglie non si sposta



La soluzione è
REKOLA + tersano™

REFLEX



calitalia.com

+39 02.93909460

