

**N.10**  
**OTTOBRE**  
**2018**

# GSA

**IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI**

postatarget  
magazine  
D0005538  
NAZ185/2008  
Posteitaliane

**SERVIZI PER**  
**HOTEL & CATERING**

**MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE**

## TERZA PAGINA

resort der öschberghof  
facility management  
cura del verde

## GESTIONE

tecnologia intelligente  
sicurezza catering  
la pulizia nella ristorazione

## SCENARI

hotel manager  
bed bugs  
forum pulire 2018

## TECNOLOGIE

pavimenti in resina  
pulizie particolari  
barriere antisporco



[www.gsanews.it](http://www.gsanews.it)

**EDICOM**

**NUOVI!**

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

**KIEHL**  
die saubere Lösung

## AvenisFoam



Schiuma invece di spruzzo  
con Avenis Foam.

La schiuma **detergente**  
**per sanitari**  
con certificato  
Ecolabel



Una nuova innovativa  
combinazione di acidi



**Ulteriori informazioni sulla nostra app di  
semplice utilizzo, oppure sul sito web.**

Johannes KIEHL KG  
Robert-Bosch-Straße 9  
D-85235 Odelzhausen  
Tel. +49 (0) 8134 / 93 05-0  
Fax +49 (0) 8134 / 64 66  
info@kiehl-group.com

KIEHL Italia s.r.l.  
via Michelangelo 29  
I-16036 Avegno (GE)  
Tel. +39 0185 730 008  
Fax +39 0185 730 214  
info@kiehl.it



[www.kiehl-group.com](http://www.kiehl-group.com)

# 50<sup>TH</sup>

Professional  
Cleaning Machines  
Since 1968

## LA SOLUZIONE COMPLETA PER L'HO.RE.CA



### 0 143 U

PRESTAZIONI PROFESSIONALI  
ED ESTREMA FACILITÀ D'UTILIZZO PER  
LE NUOVE MONOSPAZZOLE ROTO-ORBITALI  
GHIBLI & WIRBEL

SCOPRI L'INTERA GAMMA PRODOTTI SU [WWW.GHIBLIWIRBEL.COM](http://WWW.GHIBLIWIRBEL.COM)

## ghibli & wirbel

Professional Cleaning Machines Since 1968



### ROLLY

LA LAVASCIUGA COMPATTA  
PROFESSIONALE CHE STAVI  
ASPETTANDO



### POWER D 12 HE

EFFICIENZA E  
RISPARMIO ENERGETICO  
IN CLASSE A

Ghibli & Wirbel S.p.A.  
Via Circonvallazione, 5 - 27020 Dorno PV - Italia  
P. +39 0382 848811 - F. +39 0382 84668  
M. [info@ghibliwirbel.com](mailto:info@ghibliwirbel.com)



A COMPANY GROUP OF RIELLO INDUSTRIES

100% MADE IN ITALY

# Zero

natural force



## LA FORZA PULENTE A IMPATTO ZERO NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE



FORMULE NATURALMENTE EFFICACI CON MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE

COMPLETAMENTE  
BIODEGRADABILE\*



SENZA NICKEL,  
COBALTO E CROMO\*\*



SENZA ALLERGENI\*\*\*



SENZA PARABENI



DERMATOLOGICAMENTE  
TESTATI



NON CLASSIFICATI  
COME PERICOLOSI\*\*\*\*

[www.zero.sutterprofessional.com](http://www.zero.sutterprofessional.com)

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



EU ECOLABEL:  
IT/020/009



EU ECOLABEL:  
IT/030/010R



EU ECOLABEL:  
IT/019/013

[www.sutterprofessional.it](http://www.sutterprofessional.it)  
[professionalitalia@sutter.it](mailto:professionalitalia@sutter.it)

**Sutter**  
PROFESSIONAL

Hi-cleaning Solutions



**TWT**  
Tools Technology

# Tecnologie per il cleaning

Design sensazionale e tecnologia d'eccellenza si fondono in un equilibrio perfetto dando vita alla nuova era stilistica del made in Italy applicato al cleaning professionale. La tecnologia al servizio delle prestazioni è il credo di TWT: tutti i prodotti sono studiati con attenzione alla robustezza e all'ergonomia per rendere piu' facile il lavoro. Carrelli multiuso, carrelli lavaggio, carrelli sanita', linea hotel e comunità, telai, frange e mop.



MADE IN ITALY



0423 1916711



[www.twt-tools.com](http://www.twt-tools.com)



[info@twt-tools.com](mailto:info@twt-tools.com)

# SERVIZI PER HOTEL & CATERING



## INSERTO

### TERZA PAGINA

- 19** Pulizia perfetta, sicurezza del personale: così il resort-gioiello si prepara a una nuova vita  
[di **Simone Finotti**]
- 22** Non solo pulizia: le attività dell'impresa di servizi in hotel  
[di **Antonio Bagnati**]
- 24** Accogliere col verde, nuovi paesaggi per gli ospiti  
[di **Paolo Villa**]

### GESTIONE

- 28** La domotica intelligente arriva anche in hotel  
[di **Giuseppe Fusto**]
- 30** Lavoratori del catering, i rischi dimenticati  
[di **Simone Finotti**]
- 32** Ristorare sì, ma prima e dopo... pulire!  
[di **Umberto Marchi**]

### SCENARI

- 36** Hotel Manager verso la certificazione: uno standard europeo definisce le competenze  
[di **Carlo Ortega**]
- 38** Cimici dei letti: se l'hotel finisce in tribunale  
[di **Giuseppe Fusto**]
- 42** Forum Pulire, la bellezza e la cultura del pulito  
[dalla redazione]

### TECNOLOGIE

- 44** Comoda, personalizzabile e lavabile. Sì, ma... come?  
[di **Antonio Bagnati**]
- 46** Metti il rischio nel pozzetto...  
[di **Giuseppe Fusto**]
- 48** Baluardi dello sporco sì, ma da pulire  
[di **Umberto Marchi**]

ATTUALITÀ **7**  
AFFARI E CARRIERE **51**

CARNET **52**  
ORIZZONTI **53**

**OLEZ**  
essenza

**4 in 1** PRODOTTO  
FUNZIONI

Il meglio che  
Deterge, Spolvera,  
Desodorizza, Profuma  
Ambiente e Superfici

Per i professionisti del pulito

Disponibile in **19**  
inimitabili fragranze

**Rubino Chem**  
THE SPECIALTY COMPANY

[www.rubinochem.it](http://www.rubinochem.it)

f in t g

MADE IN ITALY

GSA il giornale dei servizi ambientali è un mensile inviato tutti i numeri agli abbonati e ai rivenditori del settore. Con sei numeri all'anno raggiunge imprese di pulizia e disinfestazione (gennaio-marzo maggio-giugno-agosto-novembre), con due numeri hotel e società di catering (febbraio-ottobre), aziende sanitarie e comunità (aprile-settembre), industria e grande distribuzione (luglio-dicembre).

"Ai sensi dell'articolo 2 comma 2 del Codice di deontologia relativo al trattamento dei dati personali nell'esercizio dell'attività giornalistica, si rende nota l'esistenza di una banca-dati personali di uso redazionale presso la sede di Via Alfonso Corti, 28 - Milano. Gli interessati potranno rivolgersi al responsabile del trattamento dei dati sig.ra Barbara Amoruso presso la sede di Milano, Via Alfonso Corti, 28 per esercitare i diritti previsti dal D. Lgs 196/2003"

**CSST** CERTIFICAZIONE EDITORIALE SPECIALIZZATA E TECNICA

Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento CSST Certificazione Editoria Specializzata e Tecnica Certificazione B2B - Per il periodo 1/1/2017-31/12/2017

Periodicità: MENSILE

Tiratura media: 5.583 - Diffusione media: 5.461

Certificato CSST n. 2017-2643 del 28/2/2018

Società di Revisione: METODO srl

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIALE DI SETTORE

© Copyright EDICOM srl - Milano

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](mailto:info@gsanews.it) - [www.gsanews.it](http://www.gsanews.it)  
Direttore Responsabile:  
**GIOVANNA SERRANO**  
Redazione:  
**SIMONE FINOTTI,**  
**ANTONIA RISI**  
Segreteria:  
**BARBARA AMORUSO**  
Diffusione:  
**GIOVANNI MASTRAPASQUA**  
Sviluppo e pubblicità:  
**GIANCARLO GIAMBELLI,**  
**ANDREA LUCOTTI,**  
**MARCO VESCHETTI**

Progetto grafico:  
**AFIDAMP COMUNICAZIONE**  
Composizione, grafica e impaginazione:  
**STUDIO GOMEZ**  
Copia 2,58 Euro  
Fotolito e stampa:  
**STUDIO GOMEZ - COLOGNO MONZESE (MI)**  
**AZIENDE GRAFICHE PRINTING - PESCHIERA BORROMEO (MI)**

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

ISSN 1973-5324  
Abbonamenti:  
ITALIA ANNUO EURO 70  
EUROPA E PAESI EXTRA EUROPEI EURO 130  
C.C.P. 38498200



## **TOR 43/50 EXTRA:** adatta a qualsiasi lavorazione, comoda per qualsiasi operatore

Sfruttando il principio delle oscillazioni ad alta frequenza la monospazzola orbitale TOR è in grado di affrontare anche i lavori più gravosi riducendo drasticamente la fatica dell'operatore.

TOR è molto versatile nelle applicazioni e quindi adatta a diverse tipologie di ambiente. Il movimento roto-orbitale amplifica la resa, permettendo di ottenere eccellenti risultati in minor tempo su qualsiasi tipo di pavimentazione, anche le più delicate.

Si ottengono ottimi risultati nei trattamenti di levigatura dei pavimenti in legno utilizzando lo specifico disco trascinatore per carta smeriglio,

che permette l'utilizzo dei dischi abrasivi a doppia faccia. Il sistema di lavoro orbitale si traduce in due importanti vantaggi: ottima manovrabilità e una grande resa in lavoro.

È inoltre disponibile il kit aspirante composto da cestello porta aspiratore e parapolvere, per contenere la diffusione della polvere prodotta.

Il basso assorbimento di corrente ne consente l'utilizzo anche abbinato ad un aspiratore, entrambi alimentati con la potenza standard di una rete domestica. Utilizzando un disco in microfibra è possibile lucidare o cerare il legno con ottimi risultati.



**Your Better Choice**

TMB srl - Via Cà Nova Zampieri, 5 - 37057 San Giovanni Lupatoto (VR) Italy - Tel. +39 045 8774299 - Fax +39 045 8774245

[www.tmbvacuum.com](http://www.tmbvacuum.com)

# ICF, con CAM ed ECOLABEL

Prosegue l'impegno di ICF per la consapevolezza ecologica nella detergenza della ristorazione collettiva e commerciale. La profonda conoscenza e sensibilità per l'impatto ambientale dei prodotti detergenti industriali guida la missione del business ICF. Ad oggi, a completare la gamma di prodotti registrati ECOLABEL EU e NORDIC SWAN (Nordic Ecolabel), vi saranno altri due prodotti certificati CAM ovvero conformi ai criteri definiti nell'allegato tecnico del D.M. 24 maggio 2012 (criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene). La valutazione e certificazione delle formule ICF viene eseguita da un laboratorio accreditato ISO17025.

## Le due "new entries"

I due nuovi prodotti sono: DIDECID Presidio Medico Chirurgico n° 19186 del Ministero della Salute; DISINCROSTANTE ECO GREEN. L'esperienza trentennale nell'ambito dell'igiene degli alimenti ha permesso ad ICF di sviluppare una linea di detergenti ecologici e specifici per la pulizia degli ambienti di preparazione e somministrazione dei pasti. Grazie alle innovative formulazioni, ICF è in grado di garantire: Elevate performance di pulizia delle superfici ed attrezzature, anche superiori ai detergenti professionali tradizionali; basse dosi d'impiego che consentono un notevole risparmio sui costi; versatilità d'uso su tutte le tipologie di superfici ed attrezzature.

## Rispetto dell'ambiente e opportunità commerciale

L'impiego dei prodotti ecologici ICF, oltre a garantire il massimo rispetto dell'ambiente secondo le attuali normative europee, costituisce per le aziende della ristorazione collettiva ed HO.RE.CA. una serie non indifferente di opportunità commerciali e maggiore visibilità sul mercato. A tal proposito ICF ha studiato

specifiche vetrofanie, attraverso le quali le Aziende di Ristorazione comunicano ai propri Clienti la particolare attenzione al rispetto per l'ambiente. Messaggio, questo, con importanti note distintive che mettono a proprio agio il consumatore, italiano ed estero, particolarmente attento a questa tematica. Inoltre, nelle gare di appalto, l'impiego dei prodotti Ecolabel Registrati EU consente notevoli vantaggi competitivi, grazie ai miglioramenti nella qualità del servizio offerto. Inoltre, con l'integrazione delle due formulazioni certificate CAM, ICF presenta una linea completa di prodotti registrati da enti statali nazionali ed europei, al fine di soddisfare tutte le richieste di pulizia e disinfezione delle superfici. ICF, vista la peculiarità del mercato della ristorazione, produce specifiche linee di detergenti ecologici professionali, certificati Nordic Ecolabel ed Ecolabel UE.

## Prodotti certificati Cam

Didecid, detergente Disinfettante pronto uso per tutte le superfici (2 prodotti in 1). Registrato ai criteri definiti nell'allegato tecnico del D.M. 24 maggio 2012 (Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene), registrazione certificata da un laboratorio accreditato ISO17025. Disincrostante Eco green, detergente disincrostante per macchine lavastoviglie automatiche. Registrato ai criteri definiti nell'allegato tecnico del D.M. 24 maggio 2012 (Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene), registrazione certificata da un laboratorio accreditato ISO17025.

## Linea Ecolabel!

Ed ecco i prodotti registrati Ecolabel EU: lavapiatti a mano, detergente neutro per il la-



vaggio manuale di piatti e stoviglie. Reg. Ecolabel n° IT/019/018; Degrass, detergente Sgrassatore Concentrato per superfici. Reg. Ecolabel n° IT/020/029; Vetri e spolvero, detergente idroalcolico per vetri, specchi e superfici. Reg. Ecolabel n° IT/020/029; Sgrassatore Ecologico (concentrato e pronto uso), detergente Sgrassatore per superfici. Reg. Ecolabel n° IT/020/029; Ecolabel bagni, disincrostante profumato per ambiente bagno. Reg. Ecolabel n° IT/020/029.

## Linea Nordic Swann

Infine, ultimo ma non meno importanti, i prodotti con registrazione "Nordic Swann: Detergente stoviglie Ecolabel, detergente alcalino per macchine lavastoviglie automatiche. Reg. Nordic Ecolabel n. 3080 0098; Brillantante lavastoviglie Ecolabel, Brillantante Acido per macchine lavastoviglie automatiche. Reg. Nordic Ecolabel n. 3080 0098, Clean Eco, detergente Sgrassatore per tutte le superfici comprese quelle in alluminio. Reg. Nordic Ecolabel n. 3070 0007

[www.icfsrl.it](http://www.icfsrl.it)



# Markas: la cura per il dettaglio nell'housekeeping

La pulizia della camera d'albergo è un aspetto la cui importanza non può mai essere sottovalutata. Un elemento essenziale per gli ospiti, per i quali comfort e cura della stanza sono fondamentali per beneficiare di un riposo di livello. E un fattore determinante per le conduzioni alberghiere, le quali devono necessariamente partire da un housekeeping svolto a regola d'arte per offrire un soggiorno in linea con le aspettative del target di riferimento. Questa considerazione è tanto banale quanto evidente, soprattutto in un mercato come quello attuale dominato dalle recensioni online, per cui una stanza poco curata può generare in tempi rapidissimi effetti devastanti sulla reputazione di una struttura.

## La ricetta Markas per il servizio ai piani

Come assicurarsi quindi la qualità di un elemento tanto decisivo per la customer experience? Non lasciando al caso nessun dettaglio. Come partner specializzato per la pulizia della struttura alberghiera, Markas crea procedure personalizzate in base alle specifiche esigenze di ciascuna struttura ricettiva. A ciò si aggiungono le elevate competenze del perso-

nale, attrezzature all'avanguardia e innovativi sistemi informatici dedicati al controllo qualità del servizio erogato. Proprio quest'ultimo è un tratto distintivo del servizio housekeeping firmato Markas: il lavoro viene monitorato tramite una serie di procedure articolate, che includono sistemi di auto-controllo, controlli condivisi e accertamenti esterni da parte di istituti competenti in materia.

## I collaboratori: l'elemento chiave del servizio

Trasparenza e serietà contrattuale rappresentano per l'azienda aspetti estremamente importanti al fine di consentire alle nostre risorse umane di lavorare con serenità. A conferma di questo impegno, Markas è l'unica realtà nel settore dei servizi ad essere rientrata, grazie alle valutazioni anonime di un campione rappresentativo di collaboratori, nella lista dei migliori datori di lavoro in Italia 2018 di Great Place to Work. Appoggiarsi a un'azienda strutturata, che diventa parte integrante della squadra alberghiera, semplifica la gestione della struttura per il cliente e assicura in maniera efficace il raggiungimento dell'obiettivo più importante: la soddisfazione dell'ospite.



## Identikit del Gruppo

Con oltre 9 mila collaboratori in Italia, Austria, Germania e Romania, Markas è un'azienda a conduzione familiare, che vanta oltre 30 anni di esperienza nel settore delle pulizie professionali. Una solida realtà, che con la divisione housekeeping punta a fornire alle strutture alberghiere di alto livello un pacchetto di servizi di grandissima qualità, per garantire una pulizia accurata e professionale adatta a ogni esigenza specifica.

Oltre alla forte attenzione nei confronti del benessere dei propri collaboratori, l'azienda punta sempre di più a offrire un prodotto garantito e accreditato secondo i più importanti standard di certificazione italiani e internazionali. Dal 2017 i servizi Markas sono in particolare conformi alla norma Iso 9001, grazie al loro sistema di gestione qualità per la categoria «Progettazione ed erogazione dei servizi di housekeeping, facchinaggio, pulizia e sanificazione presso strutture alberghiere». Alla fine dell'anno scorso, l'azienda ha inoltre ottenuto la prestigiosa certificazione Emas dell'Unione europea (Eco-management and audit scheme), a riprova del proprio continuo impegno nella progettazione ed erogazione di servizi non solo d'eccellenza ma pure attenti all'ambiente. Tra le principali referenze, Markas vanta collaborazioni con varie strutture delle catene AccorHotels e Nh Hotels nelle città di Milano, Padova, Venezia, Genova e Torino, nonché con diversi altri alberghi situati soprattutto nel Nord Italia.

[[www.markas.com](http://www.markas.com)]



# Antea e Versa di Comac: lavasciuga pavimenti efficaci ed efficienti in qualsiasi ambiente



Antea e Versa sono lavasciuga pavimenti pensate per il segmento che va dai 50 ai 65 cm di pista lavoro. Sono adatte a varie tipologie di ambiente, nei settori sanitario, alberghiero, GDO ma anche automotive e strutture pubbliche. Condividono lo stesso stile progettuale, il particolare design, e la dotazione di dispositivi e soluzioni che aumentano le prestazioni e la produttività.

## I plus in comune

Sono state progettate per offrire affidabilità nel tempo, versatilità nelle applicazioni e massima semplicità, per ridurre la formazione e rendere gli interventi più veloci.

Il telaio, il tergilavaggio e l'attacco tergilavaggio sono realizzati in pressofusione di alluminio, soluzione che contribuisce ad aumentare la robustezza e la capacità di resistere agli urti. Hanno un cruscotto essenziale, con comandi intuitivi, per cui risultano facili da utilizzare da qualsiasi operatore, anche non esperto. Il dispositivo Eco, di serie sul-

le versioni con trazione, imposta automaticamente una configurazione di lavoro che riduce il rumore ed il consumo di energia. È l'ideale per gli ambienti particolarmente sensibili, come nei settori della sanità e ospitalità, per lavorare senza disturbare.

Entrambe sono predisposte per la dotazione del sistema CFC – Comac Fleet Management, il nuovo servizio che permette di controllare da remoto lo stato di salute delle macchine, consentendo di ottimizzare gli interventi, i tempi ed i costi.

## Antea e Versa nel dettaglio

Antea è il modello più piccolo, con i suoi 50 cm di pista lavoro. Viene prodotta in diverse versioni, per adattarsi alle più diverse applicazioni: è disponibile con una spazzola a disco, alimentata a cavo (E), o a batteria, con trazione (BT) o senza (B). Sono a trazione anche le versioni lavante-spazzante con 2 spazzole cilindriche (BTS) e la nuova orbitale (BTO). Il modello lavante-spazzante completa l'inter-

vento raccogliendo, mentre lava, anche piccoli detriti solidi, che vengono depositati in un piccolo cassetto facile da svuotare.

La versione orbitale invece lavora con un pad rettangolare, con cui è possibile arrivare fino agli angoli senza difficoltà. Il movimento orbitale permette di raggiungere eccellenti risultati risparmiando energia, acqua e detergente. Versa è il modello più grande, dotata di 2 spazzole a disco, alimentata a batteria, con trazione automatica e disponibile con 55 o 65 cm di pista di lavoro.

È fornita di serie dei nuovi paraspruzzi autolivellanti che, oltre ad adattarsi automaticamente all'usura della spazzola, trattengono all'interno eventuali schizzi d'acqua e bloccano all'esterno il passaggio di piccoli residui solidi o polverosi non solubili, che potrebbero compromettere il risultato di pulizia. A richiesta è possibile dotare la macchina del nuovo PM – Pressure Monitoring, un sistema che controlla la potenza erogata dai motori sulle spazzole, per garantire sempre la massima efficacia su qualsiasi tipo di pavimento.

[\[www.comac.it\]](http://www.comac.it)



# ChimiClean presenta SUITE, esperienza sensoriale a 5 stelle

Che sia per lavoro o per piacere, il viaggio è una di quelle esperienze che tutti desideriamo vivere in pieno relax. Fondamentale è sicuramente l'esperienza che si vive dove si soggiorna e recenti studi e ricerche dimostrano che le valutazioni non si limitano solo alla bellezza del luogo, alla cortesia del personale o ai servizi offerti dall'hotel. Nelle varie recensioni emerge spesso che i clienti danno importanza alla totalità di sensazioni ed emozioni vissuti nella struttura che li ha accolti.

## Il profumo: la nuova business card

Le emozioni possono essere veicolate attraverso i profumi che, se utilizzati nel modo corretto, possono diventare la base di una vera e propria strategia di marketing sensoriale, un biglietto da visita per molte strutture

senso dell'olfatto sarà il nuovo canale tramite cui risvegliare emozioni e sentimenti positivi, di piacere e relax.

## Suite, dedicata all'hospitality

SUITE è, infatti, la linea dedicata al settore ricezione ed hotel in cui le fragranze sono state studiate appositamente per donare benessere. Sei prodotti indispensabili, efficaci, profumatissimi ma non invasivi. Sei detergenti le cui fragranze si combinano tra loro senza creare una sovrapposizione di odori. Vediamoli dunque più nel dettaglio.

## Suite profumatore

Profumatore per ambienti formulato con l'esclusiva tecnologia BiFase. Neutralizza ed elimina totalmente i cattivi odori, evitando spiacevoli combinazioni, per poi introdurre la profumazione unica, raffinata, gradevole e persistente.

## Suite pavimenti

Detergente con effetto profumante ideale per la manutenzione giornaliera dei pavimenti. La sua formulazione a pH neutro, lucida e protegge le superfici, non lascia aloni e dona all'ambiente un piacevole e persistente profumo di pulito.

## Suite vetri e arredi

Detergente liquido multi-superficie ad azione profumante. La sua formula innovativa è stata studiata per essere idonea sia per la pulizia di vetri e specchi che per la spolveratura degli arredi. Dona brillantezza alle superfici, sviluppa un'azione antistatica di lunga durata, profuma e non lascia aloni.

## Suite Bagno

Detergente manutentore profumante per il bagno. Ideale per la pulizia e disincrostazione giornaliera di docce, sanitari, superfici porcellanate e smaltate, lavandini e rubinetteria. Forma sulle superfici un film protettivo brillantante in grado di rallentare la formazione di sporco e calcare. Non dimentichiamo Suite Wc, detergente disincrostante wc con effetto profumante. Aderisce alle pareti della tazza lasciandola pulita, igienizzata, disincrostante e profumata.

## Suite Essenza

Miscela di oli essenziali pregiati da spruzzare sul cuscino, gli asciugamani o accappatoi. Le sue proprietà calmanti e aromaterapeutiche doneranno agli ospiti una sensazione di piacevole benessere e rilassatezza. Ed ecco le fragranze scelte dal profumiere ChimiClean.

## Le fragranze

Ambra e Aloe: Un profumo intenso ed inebriante, che ispira voglia di immergersi nella freschezza della natura. Dona una sensazione immediata di benessere in quanto ha effetti positivi sull'umore e può contrastare la sensazione di stanchezza. Fiori bianchi e Ninfee: il ricordo di fresche mattine, di sentieri di campagna, di brezze primaverili rive negli accordi vibranti di questo profumo che creano una sinfonia di odori unica e avvolgente. Profumazione pura e suadente che risveglia un turbinio di sensazioni incantevoli. Fiori Blu di Provenza: un profumo buono e antico. Una seducente ed intensa fragranza dalle proprietà equilibranti che si fa testimone e interprete del fascino della terra di Provenza con i suoi prati di fiori blu. Le sue fresche note hanno proprietà rasserenanti e purificanti per lo spirito.

[[www.chimiclean.it](http://www.chimiclean.it)]

10  
GSA  
OTTOBRE  
2018



e aziende. ChimiClean, che da anni offre un servizio di consulenza per importanti Hotel e catene alberghiere, lancia SUITE una nuovissima linea che regalerà un percorso sensoriale emozionante ed indimenticabile non solo agli ospiti ma anche agli operatori e governanti. Il progetto nasce dall'idea di far vivere al personale e agli ospiti di un hotel un'esperienza intensa che inizia nella hall, prosegue per i corridoi e si amplifica in camera da letto. Il

# Reflexx: collaborazioni di prestigio per una nuova linea superperformante

Da prestigiose collaborazioni in ambito FOOD prende spunto la rinnovata linea di guanti Reflexx dedicata ai professionisti del settore Ho.Re.Ca. I guanti della Linea Food Reflexx sono stati tra i primi ad essere appositamente studiati e progettati per il settore alimentare e sono in continua evoluzione. Si tratta di una linea completa di guanti con caratteristiche diverse tra di loro, un gruppo di prodotti che può essere utilizzato con TUTTE le tipologie di alimento.

## La strada dell'evoluzione

L'evoluzione di una linea di prodotti può avvenire attraverso tante modalità, Reflexx ha scelto la modalità della collaborazione a monte e a valle della filiera. Ha scelto cioè di collaborare da un lato con i migliori produttori al mondo che hanno permesso di sviluppare prodotti innovativi, di qualità elevata e costante nel tempo, e dall'altro lato di avere tester di prestigio e professionali sul mercato che valutino sul campo diversi aspetti del guanto e lo mettono alla prova nelle reali condizioni d'uso. Le prestigiose collaborazioni che Reflexx ha attivato negli ultimi anni nel settore FOOD sono con la Federazione Italiana Cuochi (FIC) e Accademia Barilla.

## Approvata dai cuochi italiani

Dal 2016 la Linea Food Reflexx è approvata dalla **Federazione Italiana Cuochi**, la più im-

portante Associazione di questo settore, che riunisce più di 12.000 cuochi professionisti. Con questa approvazione la Federazione ha riconosciuto ufficialmente la qualità, la sicurezza e l'eccellenza dei guanti Reflexx.

## L'Accademia Barilla

**Accademia Barilla** è il primo centro internazionale dedicato alla diffusione e promozione della cultura gastronomica italiana. Da quest'anno Accademia Barilla ha scelto la qualità dei guanti Reflexx. Le due realtà si sono avvicinate e hanno iniziato a collaborare attivamente, per promuovere insieme le eccellenze italiane in ambito food.

## “Fondamentale fare cultura”

“Importante, per noi di Reflexx, è fare anche “cultura” sull'uso del guanto a contatto con gli alimenti – dice **Gianni Isetti**, CEO di Reflexx – in tanti infatti ci chiedono spesso guanti di colore diverso dall'azzurro/blu per applicazioni FOOD, ma il colore dei guanti alimentari non è certo frutto del caso. Il colore azzurro/blu infatti non è proprio di nessun alimento e ciò significa che, in caso di lacerazione del guanto, eventuali frammenti possono essere subito identificati, eliminando così il rischio di contaminazione del cibo. Quando in campo ci sono rischi elevati, la moda e l'estetica devono passare in secondo piano”.



## Idoneità con gli alimenti più comuni

Non tutti i guanti monouso sono uguali, a seconda del materiale e dei trattamenti hanno comportamenti molto diversi a contatto con gli alimenti. Alcuni NON sono idonei, altri invece lo sono.

[www.reflexx.com](http://www.reflexx.com)

11  
GSA  
OTTOBRE  
2018

*Tabella di sintesi tratta dai risultati dei test eseguiti da Reflexx presso laboratori accreditati su tutti i guanti Reflexx.*

Alimenti	Linea Food	Lattice	Nitrile	Vinile
Bevande alcoliche	●	●	●	●
Biscotti, pane, pasticceria	●	●	●	●
Cioccolato, zucchero e derivati, dolci e miele	●	●	●	●
Frutta e ortaggi	●	●	●	●
<b>Prodotti lattiero-caseari:</b> latte, yogurt, formaggi	●	●	●	●
Pesci freschi, refrigerati, affumicati, crostacei e molluschi. Carni fresche, refrigerate e affumicate, prosciutto, salame	●	●	●	●
Aceto, bevande non filtrate o torbide, caffè, tè, birre, bevande analcoliche	●	●	●	●
Grassi e oli: burro, strutto, margarina, tuorlo e albume d'uovo. Alimenti fritti o arrostiti, sandwich	●	●	●	●
Salse, spezie e aromi	●	●	●	●

● idoneo    ● non idoneo    ● a seconda del modello



# Papalini al "Four Seasons": le quattro stagioni dell'eccellenza



12  
GSA  
OTTOBRE  
2018

Nel cuore pulsante del Quadrilatero della moda, al centro della Milano del fashion, c'è un hotel d'eccellenza dove tutti gli standard di qualità devono, senza esclusione, essere altissimi. Un 5 stelle lusso dove l'ospite non dev'essere soltanto accolto e messo a proprio agio in tutto e per tutto, ma si deve trovare letteralmente immerso in un'atmosfera memorabile.

## Eccellenza nel cuore del "fashion" milanese

E' il general manager **Mauro Governato** a descriverci l'atmosfera di questo albergo di raro prestigio: "Il Four Seasons di Milano, lo diciamo senza falsa modestia, è un hotel che ha fatto la storia della catena e non solo. Attivo da 25 anni, è il secondo hotel di Four Seasons in Europa dopo quello di Londra, e ha sempre rappresentato, nel campo dell'ospitalità milanese, italiana ed europea un punto di riferimento per via di una location bellissima e ad alto valore strategico, in via Gesù 8, tra via Montenapoleone, via della Spiga e via S. Andrea, nel cuore del Quadrilatero della moda". Ma non è solo la posizione a rendere speciale questo hotel d'eccellenza. Ad attirare molti clienti è anche lo splendido giardino interno, che offre relax e calma ed è anche un luogo di ritrovo molto apprezzato, magari dopo una giornata di shopping o un giro turistico: non ovunque hai il piacere di essere in un'oasi di verde in pieno centro cittadino, fra l'altro nella città più moderna e dinamica

d'Italia. E non è tutto: "D'eccezione è anche il building, che è storico perché era un convento del 1500, trasformato in un hotel di 118 camere". La clientela è variegata e internazionale, e abituata a standard altissimi di qualità.

## Obiettivo: migliorare l'esperienza del cliente in camera

Qui entra in gioco la qualità di Papalini: "Due anni fa, con l'obiettivo di avere un partner importante nei servizi di housekeeping, abbiamo deciso di associarci con Papalini per ottenere un servizio di altissima qualità verso i nostri clienti per ciò che riguarda il rifacimento della camera e di avere maggiore flessibilità in relazione ai momenti di punta e quelli di occupa-

zione meno intensiva. Fare fronte alle fluttuazioni della clientela non è semplice, e un partner affidabile, solido ma anche flessibile come Papalini ci dà la possibilità di farlo in modo più tranquillo. Ma oltre a questo ci piaceva l'idea di avere un partner con cui scambiare opinioni su come si potesse migliorare l'esperienza del cliente e il suo soggiorno. Anche in questo senso Papalini si è dimostrata perfettamente in linea con noi su come intendiamo lo stile e il management: un partner che ascolta, capisce le nostre esigenze, e allo stesso tempo ha sempre voglia di migliorarsi". D'altra parte, si sa, Papalini è abituata agli standard d'eccellenza: "E' un'azienda abituata ad alberghi importanti e a capire rapidamente quali sono le esigenze della clientela di lusso. Questo per noi è stato un elemento importante, con loro ci siamo trovati a superare molti challenge, andando verso un obiettivo comune: quello di migliorare l'esperienza del cliente in camera".



## Solido, affidabile, di qualità: il servizio Papalini

"Il nostro servizio al Four Seasons è iniziato effettivamente il 1° dicembre del 2017, dopo un anno di conoscenza", dice **Natacha Magnoni**, Vice Presidente della Papalini Spa. "La decisione di esternalizzare il servizio di pulizia e il rifacimento camere ci ha offerto l'opportunità di esprimere il meglio della nostra professionalità. Oggi al Four Seasons di Milano effettuiamo la pulizia della Spa, delle parti comuni come corridoi e scale, una parte della zona uffici e tutto ciò che concerne la pulizia e il rifacimento delle camere." Ma non si tratta solo di pulire perfettamente: "Mettersi nell'ottica degli standard d'eccellenza -prosegue Magnoni-

significa ad esempio predisporre la camera in modo che l'ospite trovi tutto pronto al posto giusto, dal momento in cui porti la valigia in camera orientandola in modo che sia più semplice da aprire fino a quello in cui effettui la couverture per la notte, dal mazzo di fiori al chiamare per nome il cliente quando lo si incontra. Dal telecomando nella giusta posizione alla tv orientata correttamente, fino al far passare l'ospite con un sorriso se lo si incrocia in corridoio, tutto

in questo tipo di albergo viene notato, fin nel minimo dettaglio." Ultima ma non certo meno significativa viene la solidità di un'azienda che è sana ed affidabile anche dal punto di vista gestionale, il che per un cliente è una garanzia importante. "I nostri clienti sanno che, anche da questo punto di vista, di noi si possono fidare, e questo fa sì che siano più tranquilli e che si possa ragionare insieme di qualità e miglioramento continuo, senza doversi preoccupare di altri aspetti che poco hanno a che vedere con la qualità del servizio".

[www.papalinspa.com](http://www.papalinspa.com)

# Sebo Automatic XP, pronto per le più dure sfide alberghiere



Per gli alberghi è un alleato indispensabile, la sua versatilità lo rende adatto a qualsiasi superficie da pulire: dai tappeti ai marmi, dai pavimenti duri e lucidi alle moquette più alte. Il nuovo battitappeto aspirapolvere universale Sebo Automatic XP ha la caratteristica di... andare automaticamente a fondo per qualsiasi esigenza di pulito nell'albergo con grande efficienza e professionalità.

## Facilita la cura degli ambienti

Una soluzione che facilita enormemente la cura degli ambienti, perché la sua spazzola "adattiva", si adegua a tutte le superfici garantendo in ogni caso la massima qualità della pulizia.

## Elettrospazzola regolabile e adatta per tutte le superfici

Il primo ingrediente vincente sta nella regolazione automatica dell'elettrospazzola: grazie a questo accorgimento, infatti, la spazzola si adatta alle diverse esigenze di impiego, si solleva in caso di moquette o tappeti e si abbas-

sa per pavimenti duri. La spazzola è sempre impostata sulla posizione ottimale per ottenere una perfetta pulizia e aspirazione. Appositi sensori misurano costantemente l'assorbimento, alla cui variazione reagiscono alzando o abbassando l'apparecchio in modo che l'azione meccanica di spazzolatura si adatti perfettamente al tipo di pavimentazione (infatti l'apparecchio può essere utilizzato come scopa elettrica su pavimenti duri come marmo, parquet e così via).

## Addio anche alle polveri più sottili

Nella posizione più bassa una guarnizione di gomma, dietro alla spazzola, convoglia anche la polvere più fine nel canale di aspirazione. Inoltre, per un criterio ergonomico, il peso maggiore (motore spazzolino e aspirazione) è tutto appoggiato sul pavimento in modo da pesare il meno possibile sul polso dell'operatore. L'altezza contenuta permette l'uso anche sotto i letti o arredamenti bassi. Un design studiato ad hoc per essere piacevole oltre che funzionale. L'ideale in albergo!



## Sicurezza per operatori e clienti

Un altro aspetto altamente competitivo riguarda la sicurezza, per chi lo usa e per i clienti finali delle strutture in cui queste apparecchiature lavorano. Il sistema di filtrazione classe S a 3 stadi estremamente efficace lo rende perfetto per la clientela esigente, di allergici e/o asmatici. La macchina, infatti, dispone di un moderno sistema di filtraggio a tre fasi: la prima, costituita dal sacchetto carta-filtro, la seconda, rappresentata dal filtro micro-igiene all'uscita, e la terza, dal filtro scarico per l'aria in uscita. Questo moderno sistema filtrante gli permette di fregiarsi della classe "A" di emissioni polveri.

## Facilità d'uso e di ordinaria manutenzione

Molto semplice pulire, ma altrettanto semplici sono le operazioni di ordinaria manutenzione. Prendiamo ad esempio la facilità della sostituzione dello spazzolino: premendo un pulsante, lo sportellino laterale si apre e lo spazzolino è subito estratto, permettendo una facile eliminazione di capelli, fili e quant'altro può essersi avvolto sullo spazzolino stesso. Con la medesima semplicità può essere sostituito lo spazzolino quando è necessario.

## Pratico il tubo aspirante, con tanti accessori

Il pratico tubo aspirante estraibile (con tubo flessibile telescopico allungabile fino a 260 cm) e adattabile agli accessori integrati (sul retro dell'apparecchio: bocchetta poltrone e lancia piatta, che possono facilmente essere estratti e montati sul tubo di aspirazione) facilita le operazioni di spolveratura anche negli spazi più angusti. Il nuovo Sebo Automatic XP è disponibile in 3 versioni da 31, 37 e 44 centimetri di pista utile di lavoro.

[[www.seboitalia.it](http://www.seboitalia.it)]

# Olez essenza: ispirata dalla natura in sintonia con ogni personalità!



Le Olez Essenza non sono semplici deodoranti ambientali: sono 19 innovativi formulati che evocano aromi naturali. Due le linee ispirate ai colori, rispettivamente Original Classic Line e Original luxury line, da utilizzare quotidianamente negli ambienti e nelle superfici garantendo un risultato che non passa inosservato.



## Le 19 varianti

Il formulato polifunzionale ad alta concentrazione a pH neutro racchiude tante funzioni in un prodotto: infatti profuma, deodorizza, spolvera e deterge. È disponibile in 19 varianti: Adhil, Asterion, Formalhaust, Beid, Bellatrix, Gemma, Lesath, Orion, Polaris, Rasalas, Rigel, Vega, Diadema, Rex, Thabit, Saiph, Electra, Al Nair, Hatysa.

## Tante funzioni in un prodotto

Vediamo ora nel dettaglio le diverse funzioni: innanzitutto profuma: per deodorare gli ambienti, basta vaporizzare direttamente nell'aria per profumare gli ambienti; quindi inumidire un panno e riporlo su radiatori o qualche goccia in aspirapolvere e umidificatori. Poi spolvera e dirada la polvere dalle superfici con azione antistatica: è sufficiente inumidire un panno con qualche goccia e stenderlo direttamente sulle superfici. Il prodotto, poi, desodorizza: per eliminare rapidamente gli odori sgradevoli dagli ambienti, nebulizzare in ambienti per eliminare cattivi odore di fumo, frittura e wc. Quindi deterge: per lavare qualsiasi superficie dura sono sufficienti 2 spruzzate in 5 litri di acqua ed è possibile lavare le superfici.

## Il carattere delle essenze: Linea classica...

Dicono dall'azienda: "Il profumo è composto da molte essenze, ciascuna delle quali ha un proprio carattere che ne determina una fragranza unica ed irripetibile. Una scia, un linguaggio sempre diverso ma soprattutto unico". Entriamo ora nello specifico della piramide olfattiva, partendo dall'Original Classic Line: ADHIL - Testa: Fiorita fresca - Mughetto; Cuore: Speziata - Mirra; Fondo: Ambrata - Ambra. ASTERION: Testa: Fiorita fresca - Rosa bianca; Cuore: Fiorita - Orchidea; Fondo: Fougere - Felce; BELLATRIX - Testa: Agrumata - Scorze di Bergamotto; Cuore: Fiorita - Geranio; Fondo: Orientale - Vaniglia; BEID: Testa: Agrumata - Cocktail di agrumi, Cuore: Speziata - Chiodi di garofano, Fondo: Legnosa - Pino; FORMALHAUST. Testa: Agrumata - Limone, Cuore: Fruttata - Fragola, Fondo: Gourmand - Caramello; GEMMA, Testa: Agrumata - Bergamotto, Cuore: Fiorita - Gelsomino, Fondo: Gourmand - Cocco; LESATH: Testa: Aromatica - Cardamomo; Cuore: Fiorita - Gardenia; Fondo: Orientale - Patchouli. ORION: Testa: Fiorita fresca - Fior di lotto, Cuore: Fiorita ricca - Ylang ylang, Fondo: Muschiata - Muschio bianco. POLARIS: Testa: Aromatica - Eucalipto, Cuore: Speziata - Mirra, Fondo: Legnosa - Cedro. RASALAS: Testa: Fiorita fresca - Rosa, Cuore: Fruttata - Pesca, Fondo: Orientale - Patchouli. RIGEL, Testa: Fiorita fresca - Gelsomino, Cuore: Fruttata - Melograno, Fondo: Muschiata - Muschio dolce; VEGA: Testa: Fiorita fresca - Mughetto; Cuore: Fruttata - Mela verde; Fondo: Orientale - Vaniglia.



## E Original luxury line

E ventiamo ora all'Original Luxury Line: DIADEMA: Testa: Agrumata - Arancio; Cuore: Speziata - Cereali; Fondo: Legnosa - Legno di oud. SAIPH: Testa: Fiorita - Aldeidata; Cuore: Fiorita ricca - Giglio; Fondo: Gourmand - Cocco. ELECTRA: Testa: Fiorita - Aldeidata; Cuore: Fruttata - Pesca; Fondo: Legnosa - Sandalo. THABIT: Testa: Aromatica - Elicriso; Cuore: Fiorita - Geranio; Fondo: Legnosa - Legno di oud. REX: Testa: Fiorita fresca - Gelsomino; Cuore: Fiorita ricca - Eliotropio; Fondo: Orientale - Patchouli.

## Molto apprezzato negli hotel

È un prodotto superconcentrato con profumi ad altissimo rendimento, molto persistenti nel tempo raccomandato ed apprezzato per abitazioni, hotel, scuole, ospedali, case di riposo, uffici, mezzi pubblici, collettività, ecc. Grazie alla sua alta concentrazione, lascia negli ambienti una gradevole fragranza che persiste nel tempo. Si può usare su tutte le superfici dure come marmo, ceramica, klinker, linoleum resina, parquet trattati con cere naturali o sintetiche. L'uso costante ridona alle superfici un effetto lucido non scivolante.

## Formulato ad alta concentrazione a pH neutro polifunzionale

Le confezioni di Olez Essenza sono disponibili in flaconi PE da 750 ml con trigger, in scatole da 12 pezzi monoreferenza. In rispetto del Regolamento CEE n. 648/2004, racc. CEE n. 89/542) è costituito da una complessa miscela di sostanze profumate naturali e o di sintesi tra 5 e 15%; tensioattivi non ionici non superiore a 5%; contiene conservanti.

[www.rubinochem.it](http://www.rubinochem.it)

# In hotel con Nemo, per dormire... sonni tranquilli

Con Nemo, in hotel, si possono davvero dormire... sonni tranquilli! L'azienda si presenta infatti sul mercato con una serie di soluzioni all'avanguardia, in special modo nel campo delle nanotecnologie, adatte anche per gli alberghi e, in generale al mondo dell'ospitalità.

## Acari, temutissimi nemici in hotel

Prendi il problema degli acari della polvere, tanto sentito in ambito alberghiero: con il nuovo set Sleep Free è possibile affrontarlo con successo. Un materasso sporco, in effetti, può essere un problema non salutare per molte persone, e il clima nella camera da letto può creare un ambiente ideale per acari della polvere, batteri, virus e spore fungine che prosperano nel materasso. Le fonti alimentari come peli della pelle, polvere e sudore si combinano per formare un terreno fertile ideale, ed è impossibile rimuovere tutti gli agenti patogeni con metodi di pulizia comuni.



## Il materasso?

### E' un concentrato di rischi!

Un materasso può essere una delle superfici più insalubri con cui siamo a contatto: studi scientifici dimostrano che 1 miliardo di germi può essere trovato sulla superficie del materasso di 1 cm<sup>2</sup>, e ci possono essere fino a 2 milioni di acari della polvere in un singolo materasso. La soluzione? Il sistema Sleep Free rende i materassi puliti e igienici senza l'utilizzo di sostanze chimiche nocive, rimuove gli acari, gli acari della polvere e i loro escrementi in modo naturale, funziona immediatamente e si prende cura di assicurare 6 mesi di sonno igienico, pulito e tranquillo.

## Pulire la moquette

E per la moquette? Niente paura: con il Carpet Cleaner System e il prodotto C1210 microspugne, costituito per il 90% da microparticelle di legno (la consistenza è quella della segatura, per intenderci) vengono puliti ecologicamente e a secco superfici tessili come tappeti e moquette di ogni tipo, e non a caso è consigliato dai produttori di moquette in tutto il mondo. In confronto alla pulitura a umido, il Sistema pulisce senza problemi anche solo le parti più trafficate e sporche di una stanza o un corridoio senza lasciare aloni. Cosa importantissima: la zona trattata è transitabile anche mentre l'operatore sta lavando la moquette, che risulta completamente asciutta in 30 - 60 minuti, permettendo un grande risparmio di tempo e denaro.

## I vantaggi della nanotecnologia

### Permanon

Dopo letto e moquette, completiamo il quadro con un prodotto per le superfici aeree: in questo caso bisogna chiamare in causa i prodotti Permanon, anche questi dotati di caratteristiche straordinarie: si tratta di prodotti a base di puro silicio monomolecolare Si14, che garantiscono un'adesione elettrostatica senza interferire con la superficie protetta. Svolgono una doppia funzione detergente-protettiva e si adattano subito a qualsiasi tipo di superficie e materiale. Riducono i tempi di lavoro e consentono un buon risparmio dei prodotti di consumo.

## La soluzione per gli hotel

In particolare, Permanon è ideato per proteggere e mantenere qualsiasi superficie esterna



e interna. Il prodotto si attacca alle superfici in modo elettrostatico senza interazione chimica o abrasiva e quindi senza interferire con la struttura dello strato protetto. Vaporizzando o stendendolo con un panno sulla superficie pulita, si forma istantaneamente un film invisibile protettivo, molto sottile e resistente. I tempi per le future pulizie vengono ridotti dal 30 al 50% in quanto lo sporco non entrando più nella porosità delle superfici viene eliminato senza sforzo. Il film protettivo può essere mantenuto facilmente usando periodicamente i prodotti di manutenzione Permanon. Un grandissimo vantaggio riguarda i tempi di pulizia, che si dimezzano con l'impiego di questo prodotto.



## Rivestire con il silicio

Ed ecco un altro importante "plus": la carica positiva del silicio monomolecolare induce un legame elettrostatico con le aree della superficie, che hanno sempre una carica negativa abbattendo a zero i tempi di asciugatura.

[\[www.nemoitalia.com\]](http://www.nemoitalia.com)

# Falpi SOlight, il prestigio è nel carrello

In Italia il numero degli alberghi classificati 4 stelle, 5 stelle e 5 stelle lux è in crescita costante con un incremento deciso a partire dal 2010 quale naturale conseguenza di una forte tendenza al miglioramento della qualità ricettiva.

## Responsabilità di housekeeping

All'interno delle strutture alberghiere la governante ha la responsabilità di un terzo della gestione alberghiera: il reparto piani, ossia le camere, rappresenta un terzo della customer satisfaction globale, ma in particolare modo, essendo prodotto diretto della vendita alberghiera, la camera si rivela punto focale e di estrema importanza per una sana e produttiva gestione. Difatti il cliente, pur usufruendo di altri servizi, quali la ristorazione, la Spa, la palestra individua nella camera il fulcro del proprio soggiorno. Per rispondere alle aspettative del cliente è opportuno agire con professionalità: attenzione all'ordine, alla pulizia, al decoro ma anche alle spese, ai costi, al rapporto qualità-prezzo.

## Attenzione al dettaglio

Il personale deve essere messo nelle condizioni di svolgere il proprio lavoro con idonei strumenti per una corretta gestione del tempo disponibile, e per una suddivisione intelli-



gente del lavoro quotidiano in funzione delle operazioni da svolgere. Per contribuire a comunicare al cliente che il servizio di housekeeping è svolto con cura, è indispensabile che l'hotel sia dotato di attrezzature funzionali, robuste e che rispecchino, dal punto di vista estetico, il livello qualitativo generale dell'albergo.

## Carrelli d'eccellenza per spazi prestigiosi

Per adattarsi agli spazi più prestigiosi sono nati i carrelli hotel Falpi della linea SOlight. Tra i loro punti di forza la solidità, un'elegante struttura in acciaio e alluminio e la possibilità di essere personalizzati in base ad esigenze funzionali ed estetiche. L'immagine dell'albergo è frutto dell'atmosfera creata da un insieme di elementi: la professionalità degli operatori, la qualità degli arredi, la pulizia, l'ordine e molti altri. I carrelli Falpi, eleganti e funzionali, quasi non si notano, armonizzandosi con qualsiasi tipo di arredamento, dal più classico al più moderno e tecnologico.

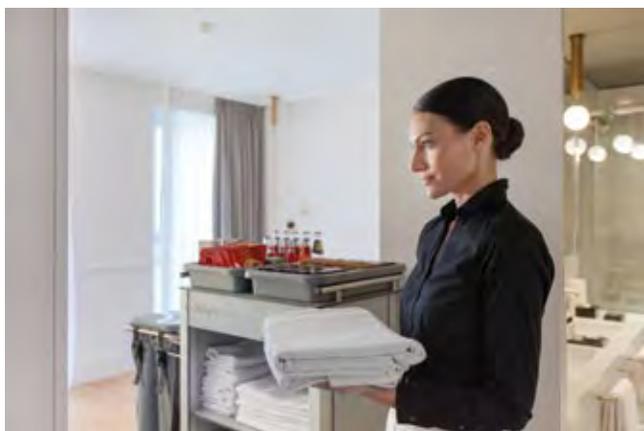
## Configurabili per ogni esigenza

I carrelli della gamma SOlight per hotel e al-

berghi possono essere configurati per adattarsi alle esigenze di ogni struttura e sono personalizzabili con i numerosi accessori della linea, secondo le esigenze della struttura alberghiera. Sono disponibili con ruote da 125 o 150 mm di diametro. I carrelli Housekeeping 1 sono più compatti, mentre i carrelli 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.

## Dal minibar al "dietro le quinte"

Il carrello Service bar permette di organizzare il ripristino del minibar in modo impeccabile, discreto e ordinato, disponibile con doppie ruote da 100 o 125 mm di diametro. 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. Un servizio veloce svolto in maniera ineccepibile. Il carrello Housekeeping Clean, grazie al suo cassettone di dimensioni generose, permette di ospitare attrezzi e detersivi per la pulizia, lontano dalla vista dei clienti. Soluzioni professionali per un servizio perfetto anche "dietro le quinte" con la gamma Laundry che risponde alle esigenze di quegli hotel che non lasciano nulla al caso. Attrezzature per organizzare il servizio di raccolta, lavanderia e distribuzione dei tessili: il tutto con carrelli professionali, dal design discreto e minimalista.



# SERVIZI PER HOTEL & CATERING

OTTOBRE 2018

# INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

## TERZA PAGINA

RESORT DER ÖSCHBERGHOF  
FACILITY MANAGEMENT  
CURA DEL VERDE **19**

## GESTIONE

TECNOLOGIA INTELLIGENTE  
SICUREZZA CATERING  
LA PULIZIA NELLA RISTORAZIONE **28**

## SCENARI

HOTEL MANAGER  
BED BUGS  
FORUM PULIRE 2018 **36**

## TECNOLOGIE

PAVIMENTI IN RESINA  
PULIZIE PARTICOLARI  
BARRIERE ANTISPORCO **44**

# GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI



# Speed

Formula unica per sanitari ed ambiente bagno.



Deterge, rimuove il calcare e profuma l'ambiente  
LASCIANDO A LUNGO LE SUPERFICI BRILLANTI.

[www.icfsrl.it](http://www.icfsrl.it)



# AUTOMATICAMENTE A FONDO

## IL NUOVO SEBO AUTOMATIC XP *...per l'albergo*



### 01. Regolazione automatica

Regolazione automatica secondo l'altezza della felpa.

I sensori misurano costantemente l'assorbimento alla cui variazione reagiscono alzando o abbassando l'apparecchio in modo che l'azione meccanica di spazzolatura si adatti perfettamente al tipo di pavimentazione (può essere utilizzato infatti come scopa elettrica su pavimenti duri come marmo, parquet ecc.). Nella posizione più bassa, una guarnizione di gomma, dietro alla spazzola, convoglia anche la polvere più fine nel canale di aspirazione.



### 02 Filtrazione classe A.

Il SEBO AUTOMATIC XP dispone di un sistema di filtraggio a tre fasi: prima - costituita dal sacchetto carta filtro, seconda - dal filtro micro-igiene all'uscita e terza - filtro scarico per l'aria in uscita. Il pratico sistema filtrante garantisce una lunga durata e raggiunge la classe di emissione polveri A.



### 03. Design

La costruzione molto bassa permette di pulire anche in spazi molto ridotti come sotto i letti.



### 04. Semplicità del cambio attrezzature

La sostituzione dello spazzolino è molto semplice: premendo un pulsante si apre lo sportellino laterale e lo spazzolino è subito estratto, permettendo una facile eliminazione di capelli, fili e quant'altro può essersi avvolto sullo spazzolino. Con la stessa semplicità può essere sostituito lo spazzolino quando è necessario.



### 05. Praticità del tubo aspirazione

Tubo aspirazione manuale estraibile con tubo flessibile telescopico allungabile fino a 2,60 cm. Gli accessori integrati sul retro dell'apparecchio ( bocchetta poltrone e lancia piatta) possono essere estratti e montati sul tubo di aspirazione.



Forniture e consulenze per pulizie industriali - Specialità chimiche

**SEBO ITALIA S.R.L.**

SEBO ITALIA S.r.l.  
Via Giosuè Carducci 125/1  
20099 - Sesto San Giovanni (Milano)  
+39 02.33404227  
www.seboitalia.it  
e-mail: info@seboitalia.it

# pulizia perfetta, sicurezza del personale: così il resort-gioiello si prepara a una nuova vita

di Simone Finotti

Oltre 7.500 metri quadrati ai confini della Foresta Nera, più un campo da golf a 45 buche che attira eserciti di appassionati da ogni parte della Germania e d'Europa. E' l'identikit del resort a 4 stelle superior Der Öschberghof, aperto nel 1974 e oggi in attesa di una nuova apertura primaverile dopo interventi di ampliamento e di ammodernamento: l'appuntamento è per la prossima primavera, ma intanto le superfici dei pavimenti brillano di pulizia grazie al sistema erGO! clean di Unger, lo strumento corretto in mani professionali. E non solo...

Benessere, golf, lusso e tante "coccole" al limitare di quel paradiso selvaggio che è la Foresta Nera, nella parte sud-occidentale della Germania, nel Land del Baden-Württemberg.

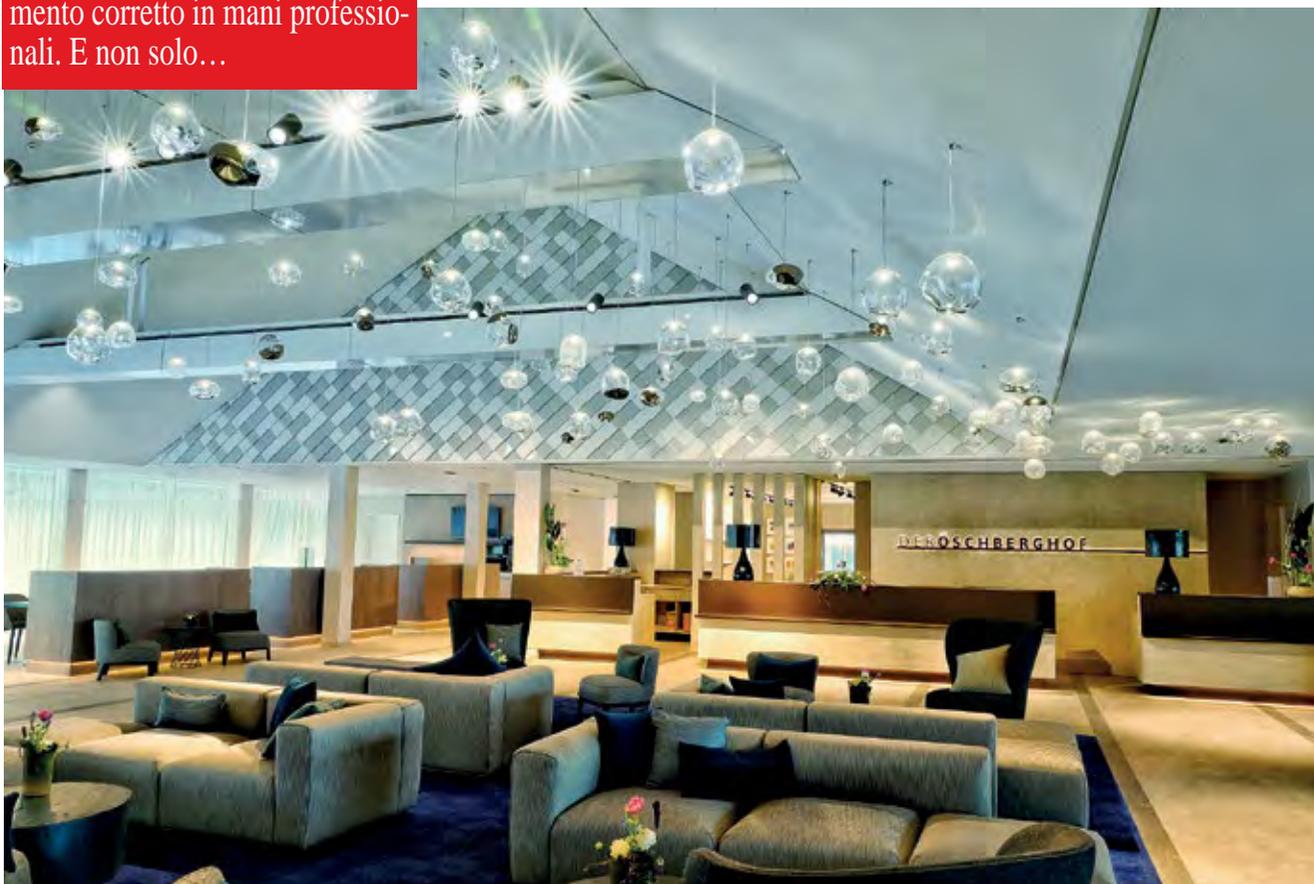
## **Benessere e sport in uno scenario mozzafiato**

Cosa chiedere di più? Tutto questo, e molto altro ancora, riserva ai suoi ospiti lo splendido resort a 4 stelle superior Der Öschberghof, aperto nel 1974 e ora in attesa di una nuova apertura ufficiale nella primavera 2019, dunque fra non molti mesi, con una struttura rinnovata e un totale di camere che, dopo l'ampliamento e l'ammodernamento,

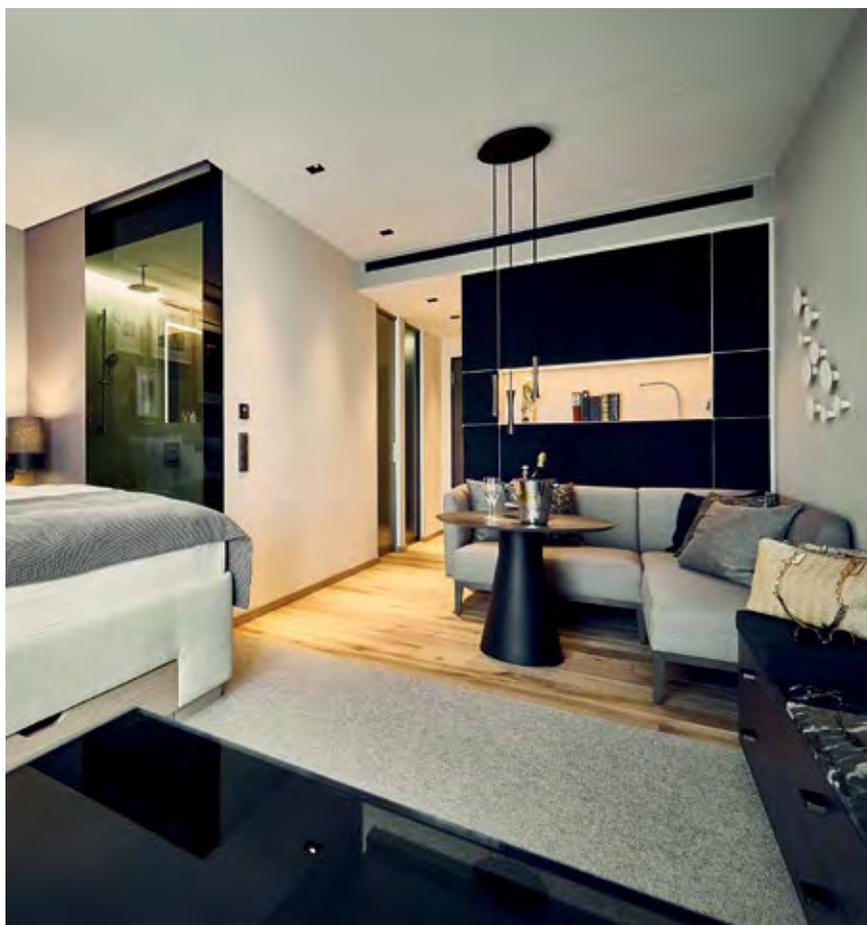
salirà a ben 125. Non male per un hotel di grande prestigio, la cui attrazione principale, immancabile tappa per tutti gli appassionati, è il campo di golf con 45 buche in un contesto naturale mozzafiato.

## **Oltre 300 persone per una struttura di grande prestigio**

Nel resort, che ha un totale di oltre 7.500 metri quadrati di pavimenti (tra cui zona benessere, camere, ristoranti, spazi pubblici e così via), lavoreranno complessivamente 335 persone, di cui 44 nel reparto housekeeping. Ora, va da sé che tenere pulita una struttura del genere non è affar semplice, anzi è



20  
GSA  
OTTOBRE  
2018



sull'igiene. Il sistema permette di ottenere il massimo di sicurezza e il massimo di igiene. E siccome le esigenze di pulizia sono estremamente varie, la gamma Unger è chiamata a dare il proprio meglio con il sistema per la pulizia interna Stingray, i tergivetri e gli strumenti e accessori StarDuster. Insomma, c'è la massima attenzione a ogni dettaglio, dall'angolo più nascosto dei pavimenti ai meravigliosi vetri che permettono di gettare uno sguardo sul panorama.

### Anche congressi, party e riunioni

Del resto il resort Öschberghof non è apprezzato solo dagli appassionati del benessere e del golf. Qui si tengono anche congressi e feste in un ottimo ambiente, con un'elevata presenza di ospiti. La direttrice del resort, **Astrid Schweizer-Engesser**, ritiene di fondamentale importanza l'aspetto impeccabile dei locali ed effettua regolarmente, di persona, dei controlli a campione. Allo stesso tempo Schweizer-Engesser ha a cuore la salute dei propri collaboratori e per questo motivo considera il personale di pulizia come la parte più importante dell'hotel. "Il reparto housekeeping è la base", spiega. "Quando questo funziona, tutto l'hotel funziona. In caso contrario iniziano i problemi. I collaboratori possono e devono essere orgogliosi delle loro prestazioni e devono anche dimostrarlo".

una vera e propria "arte", soprattutto se si pensa all'estrema varietà di spazi e contesti differenti e alla necessità di mantenere standard qualitativi elevatissimi, per ragioni di sicurezza e, ovviamente, di immagine. Nel settore alberghiero una buona immagine è la premessa per degli ospiti soddisfatti e fidelizzati, e ciò si ottiene solo con il massimo standard igienico e un personale ben formato.

### Dai pavimenti ai vetri, tutto con la massima attenzione

Questo significa, innanzitutto, che occorre avvalersi dei giusti prodotti, partner e collaboratori: per questo nel resort Der Öschberghof si utilizza il sistema di pulizia del pavimento erGO! clean di Unger per tenere puliti tutti i metri quadrati della superficie. L'ergonomia, e quindi la salute e la sicurezza dei collaboratori – come vedremo – hanno la massima importanza, ma non si può certo scendere a compromessi

### Pulizia in hotel, fondamentale la "prima impressione"

Diceva Oscar Wilde: "Non c'è mai una seconda occasione per fare una buona prima impressione", e come dargli torto? Ora, dato che la prima impressione determina se gli ospiti si sentono bene nell'hotel e influenza anche l'intero soggiorno, e che in un albergo l'igiene è fondamentale per la "prima impressione", la pulizia della hall, dei corridoi e delle camere deve essere assolutamente effettuata a fondo e, talvolta, anche in modo flessibile. "Le donne



delle pulizie devono essere viste dagli ospiti mentre puliscono. In questo modo diamo dimostrazione di avere iniziativa e creiamo fiducia”, sottolinea Schweizer-Engesser. “La gente passa più volte al giorno per la hall, la reception, gli ascensori e le trombe delle scale e quindi tutto ciò deve essere pulitissimo”.

### **Pulizia del pavimento al massimo livello**

La pulizia di tutti i pavimenti, delle finestre e di altre superfici, rappresenta una grande sfida che può essere affrontata al meglio solo con il corretto strumento di pulizia. Se si considera la composizione tipologica dei 7.500 metri quadrati di pavimento si trovano moquette, legno vero, piastrelle e laminato. I luoghi molto frequentati vengono puliti tre volte al giorno e anche di più. Qui, oltre alla normale sporcizia, come impronte di scarpe, crema per calzature, impronte digitali, capelli, anche sporco aderente come le gomme da masticare calpestate. “Può essere molto difficile pulire la moquette e il legno vero”, spiega Schweizer-Engesser. Quindi, l'utilizzo di uno strumento di pulizia professionale e l'iniziativa dei collaboratori sono molto importanti.

### **Un aiuto nel lavoro di tutti i giorni**

“Utilizziamo il sistema di pulizia erGO! clean di UNGER dall'ottobre 2017 e ci siamo resi conto che agevola enormemente i lavori di pulizia”, afferma Schweizer-Engesser. “Usiamo il manico telescopico a S erGO! assieme al serbatoio da 0,5 litri. Al momento esso viene utilizzato nell'hotel per la pulizia di pavimenti in laminato e in legno vero. La sfida consiste nel fatto che abbiamo bisogno di diverse scope a frange, in microfibra e in cotone, per i diversi rivestimenti dei pavimenti. Il sistema deve quindi essere compatibile per entrambi. Questo è il caso di erGO! clean. Possiamo utilizzare senza



problemi il manico e il supporto anche con una scopa a frange in cotone. Questo è uno dei motivi fondamentali per cui abbiamo fatto questa scelta.”

### **Collaboratori soddisfatti: i vantaggi della qualità**

“Un'altra cosa che ci ha convinto a lavorare con il sistema di pulizia del pavimento erGO! clean è il fatto che consente di dosare esattamente il detergente, evitando così che i pavimenti in legno vero e laminato diventino troppo umidi. In caso di troppa acqua il legno e il laminato iniziano a gonfiarsi danneggiando il pavimento. Inoltre gli ospiti non vengono più infastiditi dai secchi sparsi in giro. I collaboratori si sono dichiarati subito a favore dell'introduzione del nuovo sistema. Fino a poco tempo fa si utilizzavano ancora i carrelli con doppio secchio, ricorda Schweizer-Engesser. “Essi richiedevano molto tempo per la preparazione ed era necessario chinarsi spesso. Dato che la pulizia giornaliera di tutti i pavimenti richiede diverse ore di lavoro a ogni donna delle pulizie serve un sistema più sano per il corpo. Grazie al manico telescopico a S e al serbatoio attaccato è possibile evitare le posture scorrette dell'apparato motorio. Inoltre l'utilizzo del sistema è estremamente intuitivo. Ciò

nonostante le donne delle pulizie sono state ben formate e istruite a proposito delle esigenze inerenti alla pulizia dei diversi pavimenti”.

### **Quell'ergonomico movimento a “esse”**

Ma ora è il caso di vedere da vicino il sistema di pulizia per pavimenti ultrarapido erGO! Clean, caratterizzato da funzionalità e massima ergonomia: due valori e due plus che difficilmente, anche oggi che l'innovazione nelle pulizie professionali ha fatto passi da gigante, si trovano uniti così strettamente ed efficacemente in un unico sistema. In questo caso il sistema è caratterizzato dal movimento a S, molto intuitivo, che richiede uno sforzo minimo e dà il massimo in qualsiasi momento e ovunque. Il sistema permette di dire “addio” alle lunghe e sfiancanti fasi di preparazione, come il riempimento del secchio, e garantisce una maggiore produttività e un lavoro senza fatica e la tutela dei dipendenti da sollecitazioni elevate e malattie professionali dell'apparato locomotore. La lunga durata è garantita da materiali pregiati e da una fabbricazione robusta. Non ultimo viene il design di prodotto, pensato appositamente per un movimento intuitivo.

# non solo pulizia: le attività dell'impresa di servizi in hotel

di Antonio Bagnati

Non solo pulizia e riassetto camere, ma una pluralità di attività che delineano un vero e proprio facility management alberghiero: ecco le numerose attività che un albergo può terziarizzare, facendo tesoro delle possibilità e del valore professionale delle imprese.

Negli anni, come abbiamo più volte sottolineato e testimoniato in queste pagine, le possibilità offerte dal Contratto Collettivo Nazionale "Multiservizi" si sono progressivamente andate ampliando, fino a comprendere attività e possibilità prima non adeguatamente sfruttate. Ciò ha ricadute positive anche sulla clientela, non da ultimo su quella alberghiera, perché in questo modo i clienti, anche i più esigenti, possono fruire appieno delle possibilità che realtà professionali specializzate, come le imprese di multiservizi, possono offrire. Non solo pulizia, quindi, ma come vedremo anche servizi che vanno dalle manutenzio-

ni all'impiantistica, dalla guardiania non armata alla lavanderia, al fattorinaggio, ed escono anche dal perimetro dell'albergo per spingersi nelle aree verdi, in piscina, nella ristorazione.

## Pulizia e fidelizzazione alberghiera: un binomio consolidato

Si parte, naturalmente, dalla pulizia, senza la quale è tutto inutile: in effetti che in un albergo sporco si tenda a non rimettere più piede è un dato di fatto. Messa in altri termini: la pulizia è il primo fattore strategico di fidelizzazione nel settore dell'ospitalità, quel requisito senza il quale in un dato hotel non si ritorna e, nella peggiore delle ipotesi, inizia quel terribile "tam tam" online che, il più delle volte, non lascia scampo. Lo abbiamo scritto a più riprese, ci sono ormai fiumi di sondaggi, lavori e ricerche che lo confermano e il messaggio, insomma, può dirsi passato. Cerchiamo però, ora, di spingerci oltre e di valutare l'albergo per quello che è: una struttura complessa

in cui la pulizia è solo una delle componenti essenziali per la vita e la funzionalità dell'edificio.

## Dal contratto alla formazione, imprese che crescono

Come abbiamo anticipato, anche grazie a una crescita professionale che passa attraverso attività di formazione, esperienza sul campo e attenzione anche ai minimi dettagli, le imprese possono offrire una pluralità di attività, anche molto diverse fra loro, tutte afferenti alla gestione e alla manutenzione dell'edificio-hotel. Si va dal semplice cambio di una lampadina ai servizi di conduzione e gestione impianti (termici, di climatizzazione, elettrici, idraulici, ecc.). E sappiamo quanto sia importante questo lavoro, visto che abbiamo più volte parlato di legionellosi (una patologia manifestatasi per la prima volta, negli anni Ottanta, proprio in ambito alberghiero). C'è poi il trasporto di pacchi, documenti, la cura delle aree verdi, l'installazione e manutenzione dei filtri per piscine, il lavaggio delle stoviglie e infinite altre attività.



### Le attività esternalizzabili

Tutti servizi, non è nemmeno il caso di dirlo, che l'hotel può dare in gestione all'esterno, cioè terzarizzabili. I vantaggi sono innegabili, e interessano almeno due aspetti: quello della qualità del servizio erogato e quello economico. Il motivo è molto semplice: per ciò che riguarda la qualità del servizio, è chiaro che nella maggioranza dei casi, soprattutto nei contesti in cui l'igiene e la cura degli ambienti è una necessità imprescindibile per la qualità della vita e per la sicurezza (o anche, come in hotel, per il benessere e la salute degli ospiti), può convenire affidare un certo tipo di servizio a soggetti che lo fanno di mestiere, e che possiedono un know-how e una specializzazione mirati.

### Conviene anche economicamente

Strettamente connesso è l'aspetto economico: un'impresa "terza" è in grado di operare una razionalizzazione di processo che porta sempre a un risparmio, spesso anche notevole, in termini di costi. D'altro canto, se ci poniamo nell'ottica dell'impresa, quest'ultima deve sapere di dover avere al proprio interno non solo addetti alla pulizia e alla sanificazione, ma anche meccanici, addetti alle riparazioni, elettricisti, manutentori edili, giardinieri e quant'altro. Ma ci sono anche altri aspetti che devono essere presi in considerazione: ad esempio quello della formazione. Le imprese più affidabili, infatti, non solo possono contare su personale tecnicamente preparato, ma anche adeguatamente formato a trattare con i clienti, interagendo sempre in modo adeguato (dal classico "saluto per nome" alla perfetta conoscenza delle abitudini del singolo cliente) e innalzando così il livello di qualità percepita e l'immagine dell'hotel o della catena.

### Molte professionalità possibili

Ma non è finita qui: per tutta la par-

te legata alla ristorazione ci sono i servizi di trasporto e veicolazione pasti, riordino locali, lavaggio stoviglie, ecc. Se poi un albergo possiede vetture o addirittura (ce ne sono non pochi nelle località turistiche) anche un piccolo molo, magari

con imbarcazioni private da mettere a disposizione della clientela, niente paura: gli strumenti contrattuali che normano il settore prevedono anche la figura dell'ausiliario del trasporto, con assistenza, rimessaggio e piccola manutenzione.

## Il TOP per un pulito sicuro e profumato.

### TOP SPEED

Detergente alcalino profumato per sanitari.

- Rimuove efficacemente e rapidamente sporco, incrostazioni di calcare e residui di sapone.
- Ideale per bagni con presenza di marmo. Non danneggia le superfici.
- È efficace anche per la pulizia di pavimenti e piastrelle.
- Lascia una gradevole e persistente profumazione nell'ambiente.

**NON DANNEGGIA IL MARMO**

**DIANOS**  
La nostra esperienza al vostro servizio

# accogliere col verde, nuovi paesaggi per gli ospiti

di Paolo Villa\*

La cura del verde di una struttura turistica conferma agli ospiti che si trovano nel posto giusto, che qualcuno ha pensato a farli stare bene. In questo senso si sta evolvendo l'offerta ricettiva, apportando delle considerevoli differenziazioni nelle strutture.

## Nuove attenzioni

La ventata di aria fresca che ha coinvolto piazze, parchi e giardini, non poteva escludere gli alberghi, luoghi sinonimo di benessere e di piacere. In tutto il mondo grandi paesaggisti si sono cimentati nell'interpretazione del tema del verde per l'accoglienza: dall'effimero al funzionalismo, nessuna strada è stata risparmiata. Ciò che però ci interessa particolarmente è vedere quali sono state le proposte di maggiore efficacia e quali le prerogative che sono emerse sviluppando un tema così particolare. Introduco una prima considerazione per fare notare come si sia modificato il modo tradizionale di pensare allo spazio esterno delle strutture ricettive. Non è più importante solo quello che si guarda, ma anche quello che si fa. Siamo passati dal turista/viaggiatore, che si ferma nei posti più belli e panoramici, al viaggiatore/uomo d'affari che cerca condizioni maggiormente favorevoli: per l'accessibilità, il comfort, le dotazioni, i servizi, gli accessori. Il contorno fa concorrenza al piatto di portata.

## Il paesaggio dell'albergo

Questo dato è innovativo e formidabile. Oggi gli alberghi migliori non sono per

forza quelli che si trovano nei posti più straordinari ma sono quelli che possono offrire le maggiori dotazioni. Significa che il posto si può costruire. Certo rimane l'immutata attrattiva di un sito naturale, ma si sono aperte molte possibilità per mettere o rimettere in pista le strutture e le zone meno avvantaggiate dal favore degli dei. Da questi interventi nascono le località termali con acqua riscaldata, le località lacustri su bacini artificiali, castelli e villaggi ricostruiti, e così via. E non solo imitazioni di paesaggio, ma anche nuove invenzioni e suggestioni.

Anche nelle zone di maggiore tradizione e attrattiva l'attenzione non è rivolta al solo aspetto panoramico, ma si indirizza verso più funzioni, strutture, dotazioni, servizi. Fra queste, molte sono legate al verde del giardino e della natura.

## Dal luogo del dolce far niente alle attività morbide

Come altro definire tutte le funzioni e le attività che oggi sono destinate con sempre maggiore frequenza all'aperto: pranzi e cene, ma anche meeting, attività sportive, giochi per bambini, e molto d'altro. Basterebbe rimanere sull'ultima attività. Il gioco non è più riservato ai bambini. Gli adulti hanno sempre meno imbarazzo ad ammettere che si divertono, per questo oggi hanno grande successo le strutture che propongono i "giardini per le famiglie", definizione molto più azzeccata che non "parco gioco bimbi". Visitando diversi alberghi, agriturismi e altro ci si accorge però che l'area dei giochi è trattata senza la dovuta convinzione. Quasi una costrizione che non lascia intravedere nessun piacere del fare.



## Come stare bene

Il concetto dello star bene è sempre dominante. Un concetto dinamico nel tempo. Oggi non è più sufficiente un bel panorama (ma non guasta mai) o una comoda accessibilità coi trasporti, o una cucina di buon livello. Occorre offrire in modo continuativo e differenziato dei servizi che facciano stare bene la gente per tutto il tempo del suo soggiorno: poche ore o una settimana. Avere delle belle camere non sempre è sufficiente, perché i clienti passano la parte più lunga della loro giornata fuori dalla camera. Per visitare, lavorare, divertirsi. Ma alcune attività possono essere sviluppate all'interno della struttura ospitante.

## La flessibilità dello spazio

La velocità con cui si trasformano le esigenze dei clienti o con cui cambiano le normative, rendono molto difficile il lavoro in un settore dove il tempo gioca un ruolo molto importante. Per realizzare e per considerare terminato un giardino, occorre impostare un progetto e poi attendere il pieno sviluppo di ciò che si è piantato. A volte sono sufficienti pochi mesi, altre volte è necessario aspettare alcuni anni. Par-



lare di flessibilità degli spazi, in queste condizioni, sembra utopico. Si rischia di dover cambiare ancora prima che un'opera possa essere conclusa. Il discorso riguarda soprattutto le parti di giardino che hanno maggiore necessità di potersi adattare ad esigenze future, come per esempio l'estensione di qualche funzione che si possa prevedere di successo o qualche dotazione già definita che però non viene realizzata subito solo per questioni tecniche, amministrative o economiche. La flessibilità degli spazi è un tema fondamentale. Prevedere un disegno rigido, che non può comprendere alcun cambiamento se non a mezzo di grandi sforzi, è una azione sconsigliata soprattutto in termini di opportunità economica. Al contrario, costruire uno spazio flessibile significa lasciare spazio alla predisposizione degli impianti, che sono di gran lunga la voce più costosa. Ma anche definire tipologie di pavimentazione che possono essere ampliate senza particolari penalizzazioni estetiche. Ovvero il nuovo non deve sembrare una toppa. Alcuni esempi. Una piscina rappresenta ciò che di meno flessibile possa pensarsi in un giardino. Non solo occupa

uno spazio notevole, ma ne condiziona anche una buona parte all'intorno. Condiziona l'ambientazione, la sicurezza, l'esposizione, la frequentazione e altro ancora. La piscina è considerata "rigida" perché può essere usata per pochissime funzioni. A meno non si adottino soluzioni particolari, rimane un elemento del quale si fatica a dimostrarne la minima flessibilità. Per contro proviamo a pensare a quante funzioni può rispondere un prato: praticamente infinite. Dalla sosta al gioco, dall'evento al percorso, va sempre bene, o quasi. Certo se potessimo trattare tutti gli ambiti di un giardino con la flessibilità del prato, saremmo a cavallo. Qualche ragionamento vale però la pena di essere avanzato. Gli impedimenti maggiori, le strutture più impegnative e quelle meno adatte ad assecondare le sollecitazioni alla trasformazione, saranno posizionate con grande prudenza, considerando ogni singola e futura eventualità. Lo stesso vale per gli alberi. Un cedro piantato nella posizione sbagliata non rappresenta solo una opportunità manca-

ta, ma finisce per essere un vincolo. Quanti cedri piantati giovani per nascondere le auto di passaggio hanno finito con gli anni per mascherare anche gli autobus, i camion, e infine hanno chiuso completamente il panorama o hanno penalizzato drasticamente l'esposizione al sole!

### **Riconoscere le risorse**

Tutto quello che si incontra in un giardino può essere considerato una risorsa. Si può scegliere di reimpiegarla o di eliminarla. Riconoscere una risorsa significa avere a disposizione qualcosa in più, magari a bassissimo costo o a costo zero. Significa avere qualcosa di vecchio, di antico o di storico. Ma anche se è solo un vincolo affettivo, è possibile caricarlo di importanza. Piante, visuali, materiali, acqua, terra, ecc.

### **Tanto ma non tutto**

Inserire troppe funzioni è allo stesso modo sbagliato. Soprattutto fra le attività di movimento e di relax. Conflitti di funzioni (giochi per bambini e





relax, sport e spazi dove concentrarsi) ma anche conflitti di altro genere come la zona piscina e l'area destinata al buffet possono causare delicati conflitti gestionali. Lo spazio non è mai sufficiente per fare tutto (se lo fosse, lo caricheremmo certamente di ulteriori funzioni e saremmo daccapo).

### Manutenzione no stress

Significa non solo tagliare l'erba e sostituire i fiori, ma anche far durare nel tempo il concetto del giardino e il suo ruolo in rapporto con le strutture. Ma anche la parte tecnica non è da trascurare. Le macchine che utilizza il giardiniere sono rumorose, polverose, ingombranti. Niente che si accosti alla funzionalità di un albergo di prestigio. Sono passaggi obbligati? Non sempre. Ci sono soluzioni alternative che però

devono essere sviluppate in una pianificazione organica che comprende ideazione, progettazione, manutenzione e gestione. Un esempio. Ci sono molti modi di tagliare un prato, ci sono molti tipi di prato. Ogni forma del prato, ogni modo di sistemare piante e arbusti impone un diverso impegno manutentivo. A volte piccoli fazzoletti dalle forme complicate non danno il risalto sperato, ma lo stesso obbligano il giardiniere a lunghe evoluzioni, accompagnate dal fastidioso rumore del tagliaerba o del decespugliatore. Soprattutto in certe ore della giornata ed in certi giorni, questa operazione deve essere particolarmente rapida, silenziosa, efficace e condotta con la massima sicurezza per gli operatori e per i clienti. Non sempre la questione si può risolvere con l'abilità di un giar-



diniere, a cui poveretto, si impone di gestire una condizione che ha trascurato questi aspetti.

### Vedere e riconoscere l'albergo

I caratteri di un albergo che si memorizzano più facilmente sono il nome e la posizione. Poi vengono le prerogative che di volta in volta possono cambiare: le camere, la sala ristorante, l'architettura, l'inserimento nel contesto. Anche il giardino gioca un ruolo fondamentale nell'immagine. Il piano terra incontra per primo lo sguardo delle persone e la loro attenzione. Mostrare un bel giardino aiuta a rassicurare il cliente sulla qualità della struttura. Non dimentichiamo che nel caso di riunioni la gente vede solo la hall, il parcheggio, la sala riunioni e forse, il giardino. E su questi elementi basa la propria opinione.

### Errori da evitare

Generalmente sono offerte ai clienti cose sorprendenti e piacevoli. Va sicuramente attribuito un debito di riconoscenza ad alcune attività alberghiere che hanno contribuito a salvare molti pezzi pregiati del patrimonio storico ed artistico nazionale. Non solo le ville e i palazzi, ma anche i loro giardini, le serre, le voliere e le grotte. Uno degli errori più frequenti ed evidenti è pensare al dettaglio e trascurare il contesto. Ho un bell'esempio di un cortile a chiostro, ben realizzato con un sapore domestico e molto curato. Peccato che incomba su un lato la grande struttura metallica di una scala antincendio che vanifica ogni sforzo di armonizzare il sito. Altro errore abbastanza frequente sono le proposte fuori tema. Paesaggi da consumare in fretta. Hotel caraibici nella pianura padana, che verdeggiano di palme e oleandri. Ora che va di moda l'etnico poi, sembrano essersi consumate le ultime barriere al pudore... a volte sembra che il giardino per essere interessante debba avere piante strane e ricercate. E allora via alle scelte più bislacche e strampalate. Altri errori so-

no da attribuire ad una certa mancanza di coerenza. Cosa ci fanno le strutture gioco in plastica nell'agriturismo ecologico? La gente che frequenta questi posti sarebbe forse più curiosa di vedere come potrebbe essere interpretato il tema del gioco da chi propone modelli di vita più sani e lontani dalle logiche cittadine. Constatate che alcuni elementi rimangono immutati, crea un po' di delusione. Una rapida visita su internet vi farà fare delle scoperte tra il comico e l'agghiacciante. Significa che alcune cose fanno più fatica di altre ad affermarsi nella nostra cultura.

### Conclusioni

Ogni giardino ha una storia da raccontare, con degli interpreti, una trama, e un bel finale. I protagonisti del giardino possono essere i posti, gli elementi, i momenti o anche solo i ricordi. Deve far riflettere il successo dell'agriturismo, che ha avuto fra le sue molle più importanti la promozione del benessere, dell'aria pulita, della natura, della possibilità di praticare attività all'aria aperta. Benefici ritenuti ormai indispensabili per chi cerca una vacanza ristoratrice. Storicamente gli alberghi sorgevano nei punti di maggior transito. La ricettività e la vicinanza alle maggiori vie di comunicazione erano fino a poco fa una accoppiata che sembrava inossidabile. L'avvento di una diversa cultura del gusto, di modi nuovi di avvicinarsi alle cose, ai tempi, e agli spazi ha dato un riassetto generale al modo di vivere e soprattutto al tempo libero. Ha riassegnato un ruolo importante alla lentezza del vivere per poter meglio apprezzare ciò che si sta facendo. Magari facendo qualche passo in più, ma trovando quello che manca. Chi sceglie un certo tipo di albergo compra anche un pezzo del luogo e della cultura locale. Deve perciò trovare all'interno della struttura la conferma si tratti del posto che sognava. La cura del verde di una struttura turistica conferma agli ospiti che si trovano nel posto giusto, che qualcuno

ha pensato a farli stare bene. In questo senso si sta evolvendo l'offerta ricettiva, apportando delle considerevoli differenziazioni nelle strutture. Alcuni alberghi dedicano l'intero spazio disponibile per affermare un'immagine di prestigio e quindi presentano fontane, giardini di grande raffinatezza e

cura. La nuova esigenza non esclude questo, ma insiste su una forma più intima di benessere, votata a "vivere dentro le cose" più che davanti ad esse. Un vivere più partecipato, con tempi e modi giusti, che fanno affidamento sulle percezioni dei cinque sensi.

*\*[Architetto paesaggista]*

# Hygienic Cleaner

*Elimina le tracce e ridona luminosità  
Eccezionale sulle superfici in inox*

**DETERGENTE IDROALCOLICO  
PER SUPERFICI LAVABILI**

Detergente sgrassante idroalcolico, pronto all'uso, idoneo per trattamenti di pulizia e manutenzione di superfici lavabili. Indicato nella detersione di attrezzature e parti che devono essere subito riutilizzate, trova impiego anche in ambito alimentare e per la pulizia su acciaio inox.

DETERGENTE SGRASSANTE IDROALCOLICO MULTUSO  
**Hygienic Cleaner**  
Adatto a tutti i tipi di superfici lavabili  
**FIRMA**

**FIRMA** DETERGENTI E DISINFETTANTI  
FIRMA SRL - Via per Modena, 28 - 42015 Correggio (RE) Tel. 0522 691880 - Fax. 0522 631277  
www.firmachimica.it - info@firmachimica.it  
Azienda certificata Sistema Qualità UNI EN ISO 9001 e Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001

# la domotica intelligente arriva anche in hotel

Ormai la tecnologia intelligente è ovunque: anche in viaggio, con esiti sorprendenti. Ecco alcuni esempi di come la “supertecnologia” sta rivoluzionando non solo le nostre vite e il nostro lavoro, ma anche il nostro modo di viaggiare e di soggiornare in hotel.

Macchine intelligenti e tecnologie che permettono all'uomo di migliorare la propria vita. Se ne sente parlare da tempo, tutti noi le utilizziamo e sono ormai compagne della nostra esistenza quotidiana e del nostro tran tran di tutti i giorni. Non solo nelle nostre case, o quando lavoriamo: anche in viaggio e naturalmente quando soggiorniamo in hotel. E la notizia è che ormai siamo arrivati alle componenti intelligenti montate su device già di per sé “smart”. L'intelligenza dell'intelligenza, insomma: è il caso di Huawei, che ha messo l'intelligenza artificiale nei propri smartphone più recenti, proprio con un chip dedicato. Con il risultato che lo smartphone diventa un organismo adattivo a cui manca davvero soltanto il sentimento: cresce con il proprietario, ne comprende i gusti e le preferenze, diventa a tutti gli effetti un suo compagno d'avventura.

di Giuseppe Fusto

## Intelligenze artificiali

Iniziamo dal viaggio: a chi non piace l'idea di viaggiare senza dover per forza affrontare lo stress di voli, mezzi di trasporto, prenotazioni e coincidenza? Nessun problema: si può benissimo viaggiare in realtà virtuale senza dover nemmeno mettere il naso fuori di casa: compagnie aeree come Lufthansa permettono di controllare la tua città dall'alto comodamente seduti in poltrona. E non si tratta dell'unico caso: ci sono tantissime app come Google Earth Vr, Nasa e Boulevard che permettono, con tutta comodità, di fare lo stesso! Che dire poi delle ormai notissime interfacce di vocal control? Siri, Cortana, Google Assistant e Alexa di Amazon, si sa, guidano il settore dell'interfaccia di controllo vocale: queste app possono essere d'aiuto nella ricerca di voli, controllarne lo stato, trovare quelli più economici e indirizzare i clienti negli alberghi più belli e convenienti. A questo proposito, il portale holidayguru.it (fondato nel 2014, effettua quotidianamente ricerche online per trovare le migliori offerte di viaggio) ha stilato una classifica delle innovazioni più importanti a proposito della tecnologia applicata al viaggio, che rende più bella e personalizzabile l'esperienza. Oltre a quelle prima ricordate, spiccano l'intelligenza artificiale, grazie alla quale la compagnia aerea olandese KLM può inviare le carte d'imbarco e gli aggiornamenti del volo tramite Facebook Messenger e altre app di chat, o ancora Hilton Hotels ha una nuova aiutante virtuale, Connie, che assiste i clienti con il check-in e dà loro consigli; la realtà aumentata, che permette ad alcuni importanti musei nazionali, come l'Ara Pacis, di mettere a punto guide interattive che sfruttano la grafica 3D per rendere la vi-



sita ancora più personale, dinamica e divertente; e ancora la blockchain, con l'innovativa app KeyARt che consente di interagire con le opere e le installazioni dei più famosi musei del mondo e scoprire le gallerie con una guida ad hoc. In ambito turistico troviamo Chozun, un'app di criptovaluta che sfrutta proprio il principio della blockchain.

## Arrivi in hotel e...

Ma adesso, una volta arrivati a destinazione (sempre che non si sia optato per un viaggio totalmente virtuale...), addentriamoci nella camera d'albergo, accomodiamoci e iniziamo a conoscere più da vicino una prima tecnologia che, dopo essere sbarcata in altri contesti come la Grande distribuzione organizzata, ora si sta prepotentemente affacciando anche nel mondo dell'ospitalità. Ci riferiamo al “riconoscimento facciale”, già sperimentato alcuni anni fa, in Giappone, dall'hotel di Universal Studios Japan di Osaka, con il risultato, già nei primi giorni, di aver riconosciuto e contribuito a fermare un... taccheggiatore abituale.

## La domotica intelligente arriva anche in hotel

Ma le catene alberghiere Aloft e Peninsula – stavolta siamo negli States – si sono già spinte oltre, con sistemi che consentono agli ospiti di regolare la temperatura, accendere l'aria condizionata, accendere e spegnere le luci, scegliere la musica ed i canali televisivi, aprire le tende, richiedere informazioni sulle attrazioni locali, ordinare il cibo in camera e re-





golare la temperatura dell'acqua in bagno semplicemente esprimendo un comando vocale. Una nuova frontiera della domotica intelligente, insomma, che funziona attraverso un assistente virtuale nascosto in un i-pad che si trova in ogni camera. E che, ovviamente, viene resettato e riportato a "tabula rasa" alla fine di ogni soggiorno. E c'è già chi pensa a dare al "pad" la forma di un piccolo robot... Ma l'assistenza nella camera non è l'unica applicazione della nuova robotica alberghiera. Grazie alle nuove tecnologie intelligenti ad esempio, sarà più semplice smascherare le false recensioni che orientano (o scoraggiano) il cliente nelle prenotazioni anche alberghiere (si pensi che il solo TripAdvisor va per gli 80 milioni di scritti, che ogni minuto che passa lasciano 140 commenti e recensioni). E la realtà aumentata? Arriva anche in camera: anziché le solite foto, che raramente rendono merito alla bellezza e al comfort di un hotel, perché non progettare un'anteprima in 3d? Anche la realtà aumentata si mette al servizio dell'offerta alberghiera, ed è già presente sul mercato una app che permette al potenziale cliente un tour virtuale della camera prima di effettuare la prenotazione. Expedia, azienda leader del settore che tutti conosciamo, ha investito negli Stati Uniti un miliardo di dollari sulla realtà aumentata.

### **Tecnologia da sogno? E' proprio il caso di dirlo**

Ma non basta ancora: la tecnologia ci segue anche nei sogni, ma qui ci sposta-

mo un po' più nel futuro: infatti i guru della neurotecnologia ci avvertono che non fra molto sarà addirittura possibile programmare che tipo di sogno fare: rilassante, energizzante, istruttivo o divertente, un'avventura romantica o l'esplorazione dello spazio. Un... sogno, fino a poco tempo fa! E sempre in tema di tempo libero, se invece preferite passarlo davanti alla tv, nessun problema: c'è una soluzione a tutto, perché sono in arrivo, oltre a velocità di trasmissione inedite, piattaforme elaborate da Facebook ed Amazon, i quali, non avendo precedentemente programmi in video streaming, stanno attivando progetti strutturati e giganti come Netflix, ABC e Disney, che fanno viaggiare i loro contenuti – ovviamente a pagamento – a velocità maggiore rispetto agli altri. Marriott e altre catene alberghiere hanno già reso disponibili ai loro clienti l'accesso a piattaforme integrate nel televisore degli alberghi.

### **Entrare in camera: e se bastasse lo smartphone?**

E intanto entrano nel mondo del turismo, come abbiamo anticipato poco sopra, anche bitcoin, criptovalute e sistemi per adeguarsi automaticamente e intelligentemente alle nuove norme sulla privacy: sembra quasi un controsenso, se è vero, come è vero, che in barba ad ogni tipo di privacy sono proprio le stesse nuove tecnologie a renderci sempre connessi e tracciabili. Un'ulteriore frontiera della tecnologia applicabile in ambito alberghiero è quello relativo alla tecnologia Rfid, basata sulla capacità di memoriz-



zazione di dati da parte di particolari etichette elettroniche, chiamate tag, e sulla capacità di queste di rispondere all'interrogazione a distanza da parte di appositi apparati fissi o portatili, chiamati reader: funziona un po' come diversi accessi ai servizi bancari effettuati direttamente da smartphone: in pratica gli ospiti ricevono sul proprio telefonino due messaggi, uno con il loro numero di stanza e uno con un numero di telefono da comporre quando arrivano alla camera. Una volta



chiamata... la propria stanza, un segnale acustico viene inviato dal telefono che, via Nfc contactless, sblocca la porta. Ma non siamo ancora all'apice della tecnologia: una soluzione ancora più evoluta è infatti la biometria, come quella che sta alla base del sistema per il rilevamento delle impronte digitali ITC Cadd Emirates, una vera rivoluzione in ambito alberghiero con svariate applicazioni, molte delle quali, siamo convinti, sono ancora da scoprire e approfondire.

# lavoratori del catering, *i rischi dimenticati*

di Simone Finotti

Troppo spesso dimenticati o, cosa ancor peggiore, ignorati, i rischi-sicurezza per i lavoratori del catering ci sono eccome, e sono più concreti che mai. Sono tutti quelli tipici di un lavoro “di spostamento”, perché di fatto il catering è questo: movimentazione manuale dei carichi, rischi di taglio, lesioni e disturbi muscolo-scheletrici, agenti atmosferici. Non mancano però anche i fattori di rischio psicosociali, quelli da sostanze pericolose, i rumori, gli incendi, il rischio esplosione e quello elettrico. E l'elenco potrebbe allungarsi.

Quando si parla di catering si riflette spesso, e giustamente, sulla sicurezza alimentare. Quello di cui si discute meno frequentemente, e che invece merita approfondimenti più attenti, è l'aspetto del rischio per i lavoratori stessi del settore del catering.

## Un settore in grande espansione

Se è vero, come le statistiche ci ricordano, che il catering è una forma di ristorazione collettiva in fortissima espansione (basti pensare a quanti, e quante volte, mangiamo fuori casa, e riflettere su quanti siano ormai i settori in cui si esternalizza la preparazione del pasto, a partire da eventi, congressi, cerimonie, ricorrenze, ecc.), è altrettanto vero che chi ci lavora è soggetto a tutta una serie di rischi a cui non si pensa. D'altra parte, si dirà incautamente, che tipo di rischio po-

trà mai correre un lavoratore che deve “semplicemente” spostare piatti, bottiglie e vassoi, portare pietanze qua e là, servire cibi e riempire tazzine e bicchieri?

## Oltre la superficie

Ebbene, niente di più sbagliato che questa lettura superficiale delle cose. Partiamo dalla definizione stessa di catering, che viene dal verbo inglese “to cater” che significa “provvedere al cibo, rifornire”. Insomma, il catering consiste nel servire cibo in un luogo diverso da quello in cui viene prodotto. E qui inizia la riflessione, perché abbiamo a che fare con un'attività di spostamento, o per meglio dire di movimentazione. Se poi si scava ancora sotto la superficie, ci si accorge che l'attività di chi fa catering è tutt'altro che tranquilla. E' un lavoro frenetico, molto dinamico e veloce, caratterizzato dall'improvvisazione e dalla necessità di affrontare e risolvere situazioni anche imprevedibili in un ridotto lasso di tempo. Si tratta insomma di situazioni stressanti, in cui il tempo che ci si può prendere per valutare accuratamente i rischi è sempre troppo esiguo, con le conseguenze che possiamo benissimo immaginare.

## Movimentazione manuale

Il primo fattore di rischio, e anche in questo caso le statistiche ci vengono a supporto, è quello legato alla movimentazione manuale di tutto il materiale necessario per il servizio, quindi tavoli, sedie, stoviglie, utensili per la cucina tra cui il forno e bruciatori, grandi contenitori contenenti allesti-



menti, tovaglie: infatti, se pensiamo che le location in cui spesso si svolge il servizio sono ville storiche o luoghi comunque antichi e/o artisticamente pregiati, viene da sé comprendere come sia difficile poter contare su ausili meccanizzati. E' dunque facile passare i 25 kg per l'uomo e i 20 kg per la donna, che sono i limiti fissati dalla norma tecnica ISO 11228.

## Posture scorrette? Rischio!

Inoltre, durante lo svolgimento dell'evento, il materiale viene spostato ancora a mano come ad esempio pile di piatti, pentole piene d'acqua, casse coibentate contenenti bevande immerse nel ghiaccio: e qui entrano in gioco altri rischi, come quello di lesioni, tagli, contusioni. E che dire delle posture incongrue assunte dal personale durante il servizio? Posizioni che diventano continue, persistenti durante l'orario di lavoro e ripetute nel tempo, con la possibilità di causare seri danni all'apparato muscolo-scheletrico, anche di tipo cumulativo, soprattutto a carico di specifiche del corpo quali muscoli, articolazioni, tendini, legamenti e nervi. Resta fermo che, com'è facile immaginare, la schiena è la prima “vittima”...



### Incendi ed esplosioni

In cucina, si sa, si usa... il fuoco! Che scoperta, si dirà: ebbene, se si analizza la cosa sotto il profilo del rischio, si scoprirà facilmente che quello di incendio è uno dei più concreti. Anche perché non si sa mai dove si va ad operare, ed è spesso difficile gestire e prevedere la presenza di materiali infiammabili: a ciò si aggiunga l'utilizzo di olio bollente e di candele di vario genere come decorazione dei tavoli e dei buffet. Gli ambienti non sempre sono idonei ad ospitare un evento, e ciò può ledere sia la sicurezza del lavoratore che quella del cliente. E non sempre si prendono le dovute precauzioni. E dire che la normativa sulla materia, il Dm 10/03/1998, descrive in modo dettagliato cosa andrebbe fatto, specialmente agli allegati I, II e III.

### Estintori irraggiungibili

Inoltre spesso accade che gli stessi estintori, che dovrebbero servire come baluardo di sicurezza, siano inaccessibili a causa della loro posizione non sempre "felicissima", per usare un eufemismo. Con un aumento esponenziale del rischio. Ma da qui all'esplosione vera e propria il passo può non essere tanto lungo: soprattutto quando si uti-

lizzano bombole GPL collegate a bruciatori. Il problema delle bombole non è di per sé la struttura, perché sono realizzate in modo tale da resistere a condizioni estreme, ma è l'uso che se ne fa, che non sempre è corretto, per ragioni di imperizia, superficialità o semplice fretta.

### Climi e microclimi

Un altro indagato è il microclima, che in accoppiata con il clima esterno (nel caso ad esempio di eventi outdoor) miete molte vittime anch'esso. Se poi si pensa agli sbalzi caldo/freddo degli eventi estivi (esterno caldissimo, interno raffreddato con climatizzatore) il patatrac è fatto. Senza contare le perturbazioni improvvise... e la necessità di mettere al riparo la roba in modo veloce!

### Lavori rumorosi

Così come il rumore: durante gli eventi ce n'è sempre moltissimo, e bene di certo non fa: i lavoratori sono costantemente a contatto con pressioni sonore che vanno ben oltre gli 80 dB e per tutta la durata del servizio, cioè dalle 10 alle 13 ore in media. A questo proposito: che dire dei rischi psicosociali derivati proprio dagli orari di servizio prolungati, e spesso serali, notturni, festivi? Fra le altre categorie di rischi, quelle legate al dover gestire rapporti conflittuali con colleghi, capi o ospiti degli eventi. Mancanza di chiarezza sui ruoli, scarso coinvolgimento nelle decisioni, disposizioni o indicazioni contraddittorie ma anche... molestie belle e buone. Non stupirà constatare che uno dei rischi in crescita è quello legato alle molestie sessuali subite durante il servizio soprattutto dalle operatrici...

### Pulizie... pericolose!

Avance "pericolose"? Ma non sono le uniche fonti di pericolo! Anche le sostanze che si usano, o con cui si può entrare in contatto durante il lavoro possono esserlo. E' il caso i solventi e i detersivi che vengono utilizzati durante le operazioni di pulizia. Quindi detersivi,

detersivi, brillantanti per lavastoviglie, liquidi disgorganti, prodotti sgrassanti per il forno, detersivi per sanitari, candeggina, prodotti disinfettanti e disincrostanti potrebbero essere rischiosi per la cute o gli occhi. Il contatto prolungato e incontrollato con la pelle potrebbe provocare dermatiti (pelle secca, desquamazione) o altre forme di irritazione cutanea.

### Rischi ambientali

Allo stesso modo determinate sostanze se ispirate o ingerite, risultano ancora più dannose, causando asma e problemi respiratori. Un fonte pericolosa deriva dal fumo passivo dei vapori della cucina, come i fumi della brace. E anche l'ambiente esterno fa il suo, perché capita di effettuare servizi in posti polverosi, campagne, sotto alberi, dove anche un leggero vento può far alzare una discreta quantità di polvere che viene respirata e ingerita a causa del deposito sul cibo. Oltre a questo, può capitare di imbattersi in luoghi dove sia presente del materiale pericoloso, ad esempio l'amianto. Non vanno dimenticati nemmeno i rischi elettrici, legati anche al fatto di non poter avere una reale sicurezza sugli impianti delle location "ospitanti" e di doversi spesso installare ex novo un impianto di illuminazione.

### Criticità da valutare con attenzione

Tutti rischi che molto spesso, anzi troppo spesso, vengono sottovalutati, e sui quali invece dovrebbe essere aperta un'attenta valutazione in sede di compilazione del Documento di valutazione dei rischi DVR e, nel caso di servizi di catering, del Duvri, che comprende anche i rischi da interferenze. Questo tipo di documenti, infatti, attraverso la scomposizione del processo produttivo, mira all'individuazione delle criticità presenti nello svolgimento delle varie attività e al conseguentemente miglioramento del livello di prevenzione e protezione dei lavoratori.

# ristorare sì, ma prima e dopo... pulire!

di Umberto Marchi

L'Associazione dei produttori e fornitori del cleaning professionale rafforza il proprio legame con il mondo della ristorazione con la pubblicazione del manuale "La pulizia nella ristorazione", presentato il 19 settembre scorso a Milano: 90 pagine, con grande attenzione a tutti gli ambienti dell'horeca, alle operazioni da svolgere prima e dopo il servizio e ai controlli. Al centro della riflessione, la necessità di partire da una "cultura del pulito".

32  
GSA  
OTTOBRE  
2018



Prosegue senza pausa l'impegno di Afidamp (Associazione dei Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la pulizia professionale) nel diffondere, a tutti i livelli e in tutti i settori, la cultura del pulito. Lo scorso 19 settembre, presso la sua sede di Milano, l'Associazione ha presentato davanti alla stampa di set-



tore del cleaning professionale e della ristorazione il nuovo manuale "La pulizia nella ristorazione", uno strumento indispensabile in ogni locale per assicurare un servizio ineccepibile e sicuro. La pubblicazione si inserisce in una collana che prende vita dall'esperienza sul campo dei professionisti del settore, con la collaborazione di associazioni di esperti nei vari campi coinvolti.

## La pulizia, valore "non negoziabile"

Gli onori di casa li ha fatti **Francesco Bertini**, presidente AfidampCom, che ha introdotto il sistema Afidamp, delineando gli ambiti di lavoro e le aree di attività dell'associazione, e ricordando fra l'altro come la pulizia professionale investa in modo determinante tutti gli aspetti e gli ambiti della vita sociale. Ad entrare più nel dettaglio è stata poi **Stefania Verrienti**, segretario generale Afidamp: "L'obiettivo del volume – ha detto – è promuovere l'importanza di una corretta pulizia degli ambienti in cui viene somministrato cibo, sensibilizzando il personale a una corretta prassi igienica, per tutelare il benessere e la sicurezza della collettività nel rispetto delle norme".

## Pulire bene? Non si improvvisa

Insomma: accanto all'offerta di buon cibo, con i giusti ingredienti assemblati e cucinati in modo impeccabile, chi fa ristorazione sa che è fondamentale assicurare la pulizia degli ambienti,



Stefania Verrienti, segretario generale Afidamp.

degli strumenti e dei materiali. Ne va dell'immagine, ma anche della sicurezza di tutti. Non a caso, come è stato ribadito nella giornata milanese, l'igiene e la sanificazione sono uno dei temi caldi nell'horeca. Pulire con efficacia ambienti e strumentazione al ristorante, in hotel o in pasticceria è un elemento fondamentale: chi andrebbe, o tornerebbe, in un locale sporco? Eppure si tratta di un aspetto ancora troppo spesso trascurato dagli operatori del settore. Anche perché pulire bene non è cosa che si improvvisi: richiede innanzitutto conoscenze, competenze e strumenti corretti, come ha sottolineato **Virna Re**, presidente Afed, che è tornata sull'importanza della formazione delle persone e sulla necessità, per i clienti, di affidarsi a fornitori seri e adeguatamente preparati.

## Dai cuochi ai tecnologi alimentari, professionisti esperti e preparati

Proprio in quest'ottica il manuale è frutto dell'operato di chi nel pulito ci lavora da sempre: il gruppo di lavoro di AfidampCOM, con la collaborazione dei gruppi tecnici di Afidamp (Chimici, Panni, Carta, Attrezzature e Macchine). Non solo: il tema è stato arricchito anche grazie alla collaborazione e ai contributi esterni offerti dall'Ordine

dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria, dalla sezione Italiana dell'FSCI – Foodservice Consultant Society International, e dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani – APCI. A firmare la prefazione, il tecnologo alimentare **Massimo Artorige Giubilesi**.

### Un prezioso vademecum per l'horeca

“La pulizia –commenta Verrienti – è la condizione minima per garantire la qualità della vita di ciascuno di noi. Ma c'è anche molto di più: è un atto sanitario che porta salute, sicurezza, benessere, decoro e integrazione sociale”. Nell'horeca, poi, dove gli ospiti sono giustamente esigenti e si aspettano il massimo, è un'operazione anche strategica in cui le giuste procedure, svolte nel modo corretto, possono fare la differenza. Per questo il manuale si presenta come un vero e proprio vademecum che prevede la sanificazione di tutti gli ambiti di un locale, un prezioso strumento di sintesi che aiuta ad orientarsi tra le migliori soluzioni per la pulizia e la sanificazione, in un'ottica di ottimizzazione dei tempi, dei costi e nel rispetto dell'ambiente: dalla cucina alla sala; dagli spogliatoi alla dispensa/magazzino, tutti i contesti sono analizzati e affrontati tenendo conto delle criticità e delle peculiarità problematiche.

### Pulire è un fatto di cultura

“Competenza e professionalità –dicono da Afidamp – possono derivare soltanto dalla conoscenza di corrette strumentazioni e metodologie. Sono questi due requisiti indispensabili senza i quali si rischia di mettere in pericolo la salute del cittadino, soprattutto se si opera in un settore importante come quello alimentare. Sappiamo che solo il 15% delle strutture che gestiscono internamente la pulizia fa una specifica formazione del personale, e che per il 47% dei cittadini la pulizia è il primo indicatore di qualità della vita. Negli ultimi anni, poi, abbiamo assistito ad un'e-

voluzione della figura del cliente, che è diventato sempre più intransigente poiché sempre più informato e preparato e, aspetto non trascurabile, sempre più desideroso di comunicare al mondo la sua opinione, in particolare se negativa. La poca attenzione all'igiene è uno dei fattori che in primis viene notato dal cliente e spesso un catalizzatore di commenti negativi sui social media e non solo”.

### Dopo l'anteprima di Host...

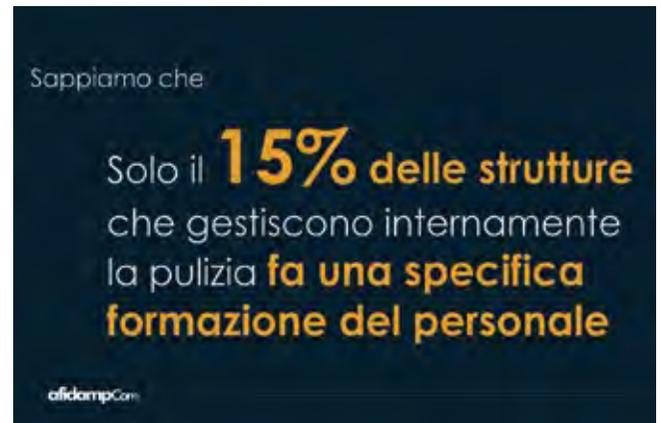
Il manuale, rispetto alla versione precedente presenta allo scorso Host, si è arricchito e incrementato nel numero di pagine (circa 90), molte delle quali dedicate al tema del controllo, tanto importante poiché ne va della sicurezza di tutti. Il volume è realizzato con schede molto intuitive, arricchite da consigli e pareri di esperti e suddiviso per aree di attività, in cui tutte le indicazioni di pulizia sono contenute in schede mono pagina, divise per area di intervento (es: *area alimentari*) e per tipologia di operazione specifica (es: *pulizia pareti e porte*). Ogni scheda contiene le indicazioni relative a: attrezzature; prodotti chimici; procedura di pulizia e frequenza. A completamento delle varie schede si trovano specchietti contenenti “L'opinione dell'esperto”, con indicazioni operative, dettagliate per punti, su ciò che si deve fare e quello che, invece, è meglio evitare.

### Quali rischi?

In apertura, si sottolinea, in particolare, che i rischi di tossinfezioni, gli ambienti di lavoro poco puliti, la scarsa formazione degli operatori, la limitata manutenzione, le possibili infestazioni da roditori e da insetti sono solo alcuni dei problemi che deve fronteggiare la ristorazione professionale quando non vengono rispettate le corrette prassi igieniche.

### Pulire, un'operazione fondamentale

Pulire infatti è un'operazione fondamentale, di grande importanza e non



semplice, che contribuisce a garantire la sicurezza alimentare ed è finalizzata ad eliminare lo sporco generato durante il processo produttivo, riducendo il rischio di contaminazione secondaria sugli alimenti. In quest'ottica, il manuale si prefigge di fornire indicazioni utili a chi opera nel settore della ristorazione, a chi si occupa direttamente delle pulizie e a chi ha il compito di organizzare e gestire il servizio di pulizia. Si tratta di uno strumento metodologico di carattere generale, che ogni realtà deve adattare alle proprie caratteristiche. I contenuti dell'opera sono particolarmente indicati per chi deve occuparsi delle pulizie che riguardano due ambienti principali, la cucina e la sala, e raccolgono la base di nozioni e informazioni indispensabili per elaborare e descrivere un piano Haccp.

### Impostazione per ambienti, temi e schede

Sfogliando le pagine, ci si rende immediatamente conto che l'impostazione della guida è molto tecnica, strutturata per temi, ambienti e schede. Ad esempio, se mi serve approfondire la pulizia della cappa o del piano cottura, ci sono schede apposite da consultare per approfondire le varie modalità operative. Insomma, come negli altri casi, anche qui si tratta di un manuale per professionisti, in questo caso operatori che ogni giorno, sul campo, si trovano ad avere a che fare con problemi igienici legati alle superfici a contatto con alimenti.



### Un prezioso strumento di sintesi

Si tratta di un prezioso strumento di sintesi che aiuta ad orientarsi tra le migliori soluzioni per la pulizia e la sanificazione in un'ottica di semplificazione delle operazioni, riduzione di tempi e costi, rispetto dell'uomo e dell'ambiente. Attraverso schede semplici ed intuitive, il libro spiega passo per passo le procedure da seguire, mettendo in guardia dagli errori più comuni attraverso un linguaggio semplice e immediato. Una pratica guida all'igiene adatta a chi "parte da zero", ma validissima anche per i più esperti e adatta anche come materiale didattico per gli studenti degli istituti alberghieri.

### Dal generale al particolare

Nello specifico, si parte dalla definizione di concetti generali: che cos'è la pulizia, qualche nozione di chimica, qualche approfondimento sulle varie tipologie di sporco. Non manca una prefazione alle operazioni di pulizia, con un focus sulle pratiche generali corrette e scorrette in ambito cucina/ dispensa/ mensa/ magazzino. Ogni scheda, poi, è specificamente dedicata ad una pratica. Significativo che si parta dal lavaggio delle mani, presupposto igienico essenziale per chi lavora a contatto coi cibi. Si passa poi alla sanificazione del pavimento, di pareti e porte. La detersione di vetri non a contatto diretto con i cibi è l'oggetto della scheda seguente, poi si prosegue con una lunga serie di operazioni di sanificazione: dei macchinari, dei piani di la-

voro, di taglieri, coltelli e utensili, delle lampade, degli impianti aerulici, delle vetrine per cibi, dei lavandini, degli scarichi e delle celle frigorifere.

### Il reparto cottura

Per quanto concerne il reparto cottura, eccoci alla pulizia dei forni, dei girarosti o di componenti particolari come la griglia del churrasco. Si passa poi alle piastre, ai fuochi, alla friggitrice e al cuocipasta, prima di arrivare a come sanificare armadi e ripiani per alimenti. Non bisogna dimenticare i contenitori per i rifiuti, le cappe, le lavastoviglie e il controllo degli infestanti.

### Bagni e zone spogliatoio

Anche ristoranti e cucine hanno un bagno, o una zona spogliatoio, e anche qui un'importanza centrale è quella del lavaggio delle mani. Le schede ripercorrono di nuovo tutte le operazioni necessarie: sanificazione del pavimento, delle pareti e porte, degli arredi, poi di docce e lavabi, della tazza wc, dei vetri, delle lampade, degli impianti aerulici, degli scarichi. Per non parlare dei bagni a disposizione della clientela, che molto spesso sono passati davvero al microscopio dai clienti più esigenti.

### Aree di somministrazione e servizio

Anche nelle aree di somministrazione dei cibi ci sono pavimenti, pareti lavabili, porte, vetri, arredamenti di servi-

zio, arredamenti di sala, accessori del tavolo, svuotavassoi, bancone bar, cassa, controsoffittature, pedana del bancone da sanificare, e AfidampCom ci insegna come. Si chiude con barriere antispurco, dosaggio dei prodotti chimici, valutazione dell'efficacia di un prodotto chimico, pulizia di tubature di scarico e pozzetti attraverso attivatori biologici, strumenti di controllo e Haccp, manutenzione e conservazione delle attrezzature e cenni progettuali.

### Barriere e controlli!

Senza contare il ruolo delle barriere antispurco (che a loro volta devono essere pulite...), del corretto dosaggio dei prodotti chimici, della pulizia delle tubature di scarico e dei pozzetti attraverso gli attivatori biologici. Dicevamo del controllo, in effetti si tratta di una delle parti nuove del manuale: vi si dettagliano gli strumenti di controllo dei livelli di pulizia e igiene ambientale, le modalità di controllo rapido della pulizia ambientale e dell'igiene ambientale e alimentare con diversi metodi come piastre sterili di contatto, tamponi sterili, sponge-bag, bioluminometro, kit per proteine, agenti riducenti, ecc.; si torna anche sul codice colore applicato al settore della ristorazione.

### Un focus sulla manutenzione

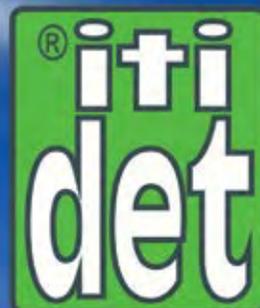
Non da ultimo il tema della manutenzione delle attrezzature, con le operazioni da svolgere alla fine di ogni giornata di lavoro. Dalla corretta gestione dei rifiuti all'attenzione da riservare ai prodotti pericolosi, dalla spolveratura dei macchinari al lavaggio dei panni e degli attrezzi, dallo svuotamento dei flaconi spruzzatori al ripristino dei materiali di consumo, sono tutte operazioni che vanno svolte con il giusto scrupolo onde evitare inutili rischi.

Per informazioni:  
[formazione@afidamp.it](mailto:formazione@afidamp.it)



La trasparenza  
del pulito

Una carezza che  
ridona luce, senza  
lasciare traccia



ITIDET Srl

Sede Operativa

Terza Zona Artigianale - Loc. Colonia Elisabetta - Lotto 20

01016 Tarquinia (VT) - Tel./Fax +39 0766 856398

Sede Legale

Corso Centocelle, 18 - 00053 Civitavecchia (RM)

segreteria@itidet.it - www.itidet.it

Detergenti e prodotti di manutenzione per tutti gli ambienti

# hotel manager verso la certificazione: *uno standard europeo definisce le competenze*

di Carlo Ortega

Chi è l'Hotel Manager? Di cosa si occupa, e quali competenze deve possedere? Un nuovo documento europeo, presentato il 17 ottobre a Milano, inquadra le regole per interpretare al meglio il ruolo di hotel manager, svolgendo alla perfezione le mansioni di chi deve guidare una struttura complessa come un hotel. Italia capofila nell'elaborazione del documento. E si pensa anche ad altri profili professionali alberghieri.

36  
GSA  
OTTOBRE  
2018



**Quali competenze, abilità e conoscenze per un hotel manager "europeo"?**



Poteva forse mancare una certificazione per i direttori d'albergo, o più propriamente per gli "hotel manager"? La risposta è no, e infatti è recentissima la notizia che anche questo "tassello certificatorio" è stato riempito. E guarda guarda, l'Italia –paese turistico per eccellenza – sta svolgendo un ruolo pionieristico in tutto ciò. D'altra parte, si sa, l'hotel è una struttura complessa e lo sarà sempre di più, vista la pluralità di aspetti da tenere contemporaneamente in considerazione.

## Il documento europeo

A questo proposito, ecco il nuovo CWA 17327:2018 (Cen Workshop Agreement) intitolato "Hotel Gene-

ral Manager – Knowledge, skills and competence requirements" un documento elaborato a livello europeo, che è stato ufficialmente presentato a Milano, il 17 ottobre scorso, presso la sede dell'Ente Italiano di Normazione, UNI. Il CWA, fortemente voluto dalla European Hotel Managers Association EHMA, ha visto l'Italia capofila di questi lavori in quanto particolarmente sensibile al tema delle competenze del manager di hotel, una figura professionale di altissimo livello il cui profilo rientra tra le professioni non organizzate in albi e ruoli ai sensi della legge 4/2013.

## Qualificare le persone per valorizzare le strutture: l'intuizione EHMA-UNI

Una chiara e riconoscibile qualificazione di questa importante e delicata professione non potrà quindi che portare significativi benefici a tutto il settore, in termini di qualità dei servizi ai clienti e di competitività in un mercato in costante crescita. EHMA e UNI hanno infatti intuito che per qualificare un settore come quello dell'accoglienza – in particolare per quanto riguarda i grandi hotel – ci fosse bisogno di passare attraverso la qualificazione delle persone che gestiscono tali strutture. Come spiega **Ezio A. Indiani**, General Manager Hotel Principe di Savoia di Milano, Delegato Nazionale Italia EHMA e chairman dei lavori europei relativi a questo progetto, "La certificazione



del Direttore d'albergo è un bel passo in avanti per dare il giusto riconoscimento professionale a quei direttori che sono gli ambasciatori del turismo d'affari e vacanziero del nostro Paese. Crediamo che questa certificazione sarà una pietra miliare per i nuovi direttori del futuro".

## L'hotel, una struttura complessa

Detto questo, cosa dovrà saper fare dunque l'HM, in un periodo in cui le competenze sono un bagaglio fondamentale per tutte le professioni, specie se ci si trova a gestire strutture complesse? In poche parole: deve essere in grado di affrontare a 360 gradi tutti gli aspetti che attengono la vita alberghiera... come sovrintendere e coordinare le attività che vi si svolgono, avere un ruolo centrale e una efficace visione di insieme, relazionarsi in modo sinergico con tutto il suo team. La gestione delle risorse umane è infatti uno degli aspetti strategici di questa professione.

## Benefici all'intero settore

Una chiara e riconoscibile qualificazione di questa importante e delicata professione non potrà quindi che portare significativi benefici a tutto il settore, in termini di qualità dei servizi ai clienti e di competitività in un mercato in costante crescita. Prima di definirne le conoscenze, le abilità e le competenze del direttore d'albergo, il documento europeo individua sei macro-aree di attività: Visione globale, Orga-

nizzazione, Controllo, Risorse umane, Gestione delle aree operative, Pianificazione e definizione degli obiettivi.

### Le macro-aree del documento

Per ogni macro-area il documento definisce le diverse attività. A puro titolo di esempio rientrano nella Visione globale la definizione delle strategie commerciali, di e-commerce e di vendita, il posizionamento e la visibilità sui social network, la definizione di accordi e di sistemi di controllo sulla catena degli approvvigionamenti. Fanno parte della macro-area Risorse umane l'applicazione dei contratti di lavoro nazionali, la gestione del team per il raggiungimento degli obiettivi mediante la definizione di KPI (Key Performance Indicator), la promozione dello sviluppo professionale e il monitoraggio della soddisfazione interna del personale. Mentre per quanto riguarda la Gestione delle aree operative il documento individua le attività di reception e le relative procedure di check-in e check-out, il concierge, la gestione del controllo qualità dell'esperienza dell'ospite, l'organizzazione degli eventi, la gestione delle attività di ristorazione, la manutenzione, la gestione delle piscine, delle spa e dei centri fitness...

### Si pensa già ad altri profili professionali

Il documento – alla cui elaborazione hanno partecipato tra gli altri anche i rappresentanti di ANEC (l'Associazione europea dei consumatori), Associazione italiana Confindustria alberghi e AIFBM (Associazione italiana Food & Beverage manager) – è completato da una tabella nella quale vengono descritte le conoscenze, le abilità e le competenze richieste all'Hotel Manager al fine di svolgere ogni singola attività in modo efficiente ed efficace. Il CWA sarà anche la base sulla quale poter accedere alle procedure per la certificazione professionale. Secondo **Palmiro Noschese**, Area Di-

rector Italy Meliá Hotels International e leader di questo progetto curato dal Comitato Rapporti con le Istituzioni EHMA Italia, "Il modello di riferimento introdotto dalla CWA è volutamente di respiro internazionale come lo è EHMA, l'obiettivo è definire uno stan-

dard per confrontare e allineare le professionalità di una figura estremamente delicata nel comparto socio economico del turismo. L'obiettivo ulteriore sarà quello di lavorare anche su altri profili che compongono la catena decisionale e operativa di un hotel".

## DA AMUCHINA PROFESSIONAL IL PULITO IMBATTIBILE



### IGIENIZZANTE MULTIUSO AREA FOOD



Una decisa azione sgrassante ed una profonda attività igienizzante

Delicato sulle superfici

Senza risciacquo



Amuchina s.r.l.  
Gruppo Angelini  
Customer Service:  
tel. 071.809809  
www.amuchina.it

# cimici dei letti: *se l'hotel finisce in tribunale*

di Giuseppe Fusto

Di recente la modella brasiliana Sabrina Jales St Pierre ha citato in giudizio un hotel californiano in cui, nel giro di un paio di notti, si è trovata letteralmente coperta da punture di cimici dei letti: è l'occasione per tornare a riflettere su un problema non sempre facile da affrontare, che necessita dei dovuti accorgimenti.

38  
GSA  
OTTOBRE  
2018

Ci si perdoni la franchezza: chi, fra i gentiluomini nostri lettori, resisterebbe all'idea di trovarsi improvvisamente a condividere letto, coperte e lenzuola con la splendida top model brasiliana Sabrina Jales St Pierre, una che, per capirci, sfila per griffe del calibro di Versace, Valentino, Victoria's Secret e altri big dell'haute couture?

## Si rischiano danni all'immagine e azioni legali

Ebbene, fatte le debite distinzioni è quello che devono aver pensato anche

gli "eserciti" di cimici dei letti che, in un paio di malaugurate notti di due anni fa, hanno riempito il corpo della modella di ben 90 fastidiosissime (e antiestetiche) punture, tanto da tenerla per ben due mesi lontano da passerelle e obiettivi. Un danno che ha spinto la professionista dei catwalk a citare in giudizio l'Embassy Suites by Hilton, di Palm Desert, in California, dove le è capitato il fattaccio. L'albergo ha però risposto alle accuse con un comunicato: «Abbiamo seguito correttamente il protocollo e non abbiamo trovato prove. Ora dobbiamo difendere la reputazione dell'hotel in tribunale. La nostra esperienza dimostra che sono le persone a viaggiare con le cimici e a portarle nei letti degli hotel». In attesa di sapere come finirà, ribadiamo ciò che spesso abbiamo detto su queste pagine: e cioè che, forse, è meglio prevenire situazioni imbarazzanti come questa. Bisogna dire, proseguendo il gioco metaforico, che purtroppo quello delle cimici dei letti è un problema che negli hotel non passa mai... di moda: e se escludere e prevedere le infestazioni è pressoché impossibile, è infatti possibile gestire il rischio e minimizzare l'esposizione alle cimici, oltre che minimizzare il pericolo, che per l'hotel è rappresentato in grossa misura dalle lamentele degli ospiti, con conseguenti esiti disastrosi sulla reputazione della struttura e come abbiamo visto, nella peggiore delle ipotesi, azioni legali, ai quali vanno aggiunti gli alti costi per la risoluzione della problematica e la perdita in termini di fatturato.

## Attenzione alle prove olfattive

D'accordo, ma la sua presenza come



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

## I danni scompaiono, ma il fastidio c'è

Una cosa che gli albergatori devono sapere, anche per tranquillizzare i propri ospiti negli sfortunati casi di appa-





rizzazione di questi insetti, è che le punture delle cimici dei letti non costituiscono un effettivo pericolo per la salute fisica dei malcapitati, salvo in caso di particolari allergie. L'effetto estetico non è il massimo, però, e il fastidio è innegabile: il tipo più comune di lesione è rappresentato da un'eruzione cutanea con ferite piatte e localizzate di colore rosso. Generalmente sono molto pruriginose e possono presentarsi allineate in gruppi di tre. A volte la lesione può gonfiarsi o dare luogo a vere e proprie piaghe. E a volte, come nel caso dell'avvenente fanciulla in questione, tutto ciò si traduce anche in perdite economiche non da poco. Ce n'è abbastanza, insomma, per far imbestialire anche il cliente più affezionato, quindi attenzione!

### La prevenzione inizia dall'igiene

La pulizia degli ambienti, ovviamente, è il requisito indispensabile: le cimici dei letti possono entrare annidandosi nei mobili usati, in valigie o indumenti e spostandosi lungo tubature e cavi di collegamento, ma una puli-

## Alcuni consigli indispensabili

**Incoraggiare gli ospiti a riferire l'eventuale presenza o sospetto di bed bugs. Fornire consigli alla reception, lasciare delle brochure informative nelle camere non sarà percepito come allarmismo, anzi, gli ospiti si sentiranno protetti e rassicurati. Formazione, formazione... e ancora formazione. Fare in modo che tutto lo staff sia in grado di affrontare il problema e non venga in alcun caso colto impreparato è un dovere verso gli ospiti dell'hotel e può evitare tante spiacevoli situazioni. Sigillare e tappare il più possibile buchi e fessure aiuta a ridurre gli spazi in cui si possono annidare le bed bugs, limitando così la possibilità che si spostino. Non cedere mai al panico: il compito dello staff è quello di rassicurare l'ospite e mostrare di avere la situazione sempre sotto controllo.**

zia e un'ispezione regolari dell'albergo, compresa l'aspirazione dei materassi, possono aiutare a prevenire o a scoprire un'infestazione nelle sue fasi iniziali. Innanzitutto un ambiente ordinato consentirà un'ispezione più precisa e contribuirà a ridurre il numero di luoghi in cui le bed bugs possono nascondersi. Le cimici dei letti possono diffondersi al ritmo di una stanza ogni 7 settimane in ogni direzione, e molto spesso gli ospiti se ne accorgono quando l'infestazione ha già raggiunto livelli di guardia.

### Aree a rischio

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

### Prevenire e intervenire

Occorre prestare molta attenzione alle metodologie di prevenzione e di intervento: innanzitutto è importante monitorare l'eventuale presenza dei piccoli insetti, delle loro uova e di minuscole macchie di sangue e di escrementi su lenzuola e coperte. Questi sono i pri-

mi campanelli d'allarme. Può essere utile cominciare controllando nel dettaglio un'area di 3-6 m circa intorno ai letti. Sarà anche importante tenere un registro scritto di tutte le camere e spazi dell'hotel, con particolare attenzione ai posti più a rischio. La prima cosa da fare sarà controllare tutti gli elementi citati sia a occhio nudo che, laddove serve aiutandosi con una lente d'ingrandimento e una torcia elettrica. Macchie di sangue e feci e presenza visibile delle cimici sono ovviamente i primi segnali da tenere in considerazione, ma non basta. Dopo aver utilizzato l'aspirapolvere per la pulizia del materasso, pulire il filtro Hepa e controllare accuratamente l'eventuale presenza di cimici. Occorrerà controllare bene tutte le cuciture dei materassi e togliere i cassetti per ispezionarli accuratamente, fessure comprese.

### Affidarsi ad un'impresa seria e capace

In caso di rinvenimento, la soluzione migliore è assicurarsi che siano completamente usciti insieme a ogni eventuale residuo, raccogliarli, schiacciarli con della carta assorbente e smaltirli al di fuori dell'hotel. Le bed bugs possono infatti sopravvivere e proliferare anche, e soprattutto, dentro cestini, bidoni e sacchetti dell'aspirapolvere. Svuotare subito tutti gli armadi, smontare le tende e togliere la biancheria dai letti e dai bagni. Sigillare indumenti, lenzuola, coperte, tende e asciugamani in sacchi di plastica e lavarli al-

meno a 60° in lavatrice, o a secco. Liberare gli spazi da tutto ciò che può essere d'ingombro alla pulizia. Eliminare tutto il materiale che non è possibile pulire e sanificare, per esempio carta e cartone: chiudere il tutto in sacchi di plastica e portarli direttamente in discarica facen-

do molta attenzione agli spostamenti per evitare che le cimici si disperdano nell'ambiente dando così origine a nuovi centri d'infestazione. A questo punto, anche se sono state espulse dall'hotel le cimici trovate e ogni altra traccia visibile, sarà bene far visionare gli ambien-



# GSA News

## VISITA IL NOSTRO



ti da un esperto di disinfestazione per fugare ogni dubbio e registrare tutte le attività in una scheda. Altrettanta attenzione va posta per letti e cuscini: a questo proposito, sul mercato sono presenti soluzioni ad hoc. Accorgimenti importanti, che tuttavia possono non bastare. Ecco allora che arriva il momento della disinfestazione: l'ideale è scegliere una ditta di fiducia con la quale tenersi in contatto, da chiamare in casi di dubbio, per ricevere consigli mirati e per far ispezionare ciclicamente l'hotel. Occorre però saper scegliere quella più adatta alle esigenze specifiche dell'hotel su più livelli: logistica, know-how, prezzo e riconosciuta efficacia.

Mentre arriva l'impresa occorre comunque:

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

Ci penserà poi l'impresa a fare il resto, utilizzando i tradizionali trattamenti chimici o innovativi sistemi a caldo.

MAGAZINE ONLINE  
www.gsaneews.it

[www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)



Equipment, Coffee and Food  
**41<sup>st</sup> International Hospitality Exhibition**

**October 18\_22, 2019 fieramilano**

---



# forum pulire, la bellezza e la cultura del pulito

dalla redazione

Più di cinquecento delegati e numerosissime connessioni in streaming per l'evento arrivato alla sua quarta edizione. Ma soprattutto tante emozioni in un appuntamento che non ha smentito la sua profonda vocazione culturale, prima ancora che specialistica. E' il primo bilancio della due giorni milanese appena conclusi nel bellissimo Unicredit Pavillion. I ringraziamenti di Afidamp agli intervenuti, agli sponsor, ai collaboratori e... a GSA, media partner dell'iniziativa fin dalla prima edizione.

42  
GSA  
OTTOBRE  
2018

La bellezza sopra tutto, che si sposa e si lega a doppio filo con la cultura e con il valore assoluto del pulito. La quarta edizione di Forum Pulire, all'Unicredit Pavillion di piazza Gae Aulenti, a Milano, non ha tradito le aspettative: due giornate molto intense, con momenti di grande interesse e profondità che hanno regalato ai numerosi intervenuti (oltre 500 delegati, a cui si aggiungono i moltissimi collegamenti in diretta streaming) non poche emozioni.

## Ampio respiro culturale

Sì, perché, fedele alle intenzioni del 2012, quando è nato, il Forum non è stato solo "tecnica" e tecnologia, e non ha semplicemente allineato una serie di incontri per addetti ai lavori, ma ha assunto un respiro culturale ben più ampio, toccando l'anima e il cuore prima ancora che la ragione.

Proprio qui sta il segreto del successo del Forum, che si svolge, lo ricordiamo, ogni due anni negli anni "pari", quelli cioè in cui non si tiene la kermesse veronese di "Pulire". Cosa non facile in un settore abituato a pensarsi, e ad essere pensato, come estremamente tecnico, specialistico e, appunto, "settoriale".

## Tecnica, tecnologia, cuore e emozioni

Per questo si può a buona ragione parlare di una scommessa vinta da Afidamp, (Associazione dei Fabbrianti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la pulizia professionale) che ha fortemente creduto in questo evento e, negli anni, ha saputo farlo crescere e farlo diventare, proprio come Pulire Verona, un momento di riferimento per l'intero settore. "Dopo una lunga e appassionante gestazione –ha commentato l'AD di Afidamp Servizi **Toni D'Andrea** – ha preso forma un programma ricco di contenuti e di spunti anche al di là dell'interesse degli addetti ai lavori".

## Il brivido della Bellezza

E' il caso di quello che è stato uno dei punti più alti del convegno, l'approfondimento dedicato al tema della Bellezza nella mattinata di giovedì 11 ottobre, con il critico **Philippe Daverio**, l'imprenditore e creativo **Kean Etro**, il cantautore **Roberto Vecchioni**, il matematico **Piergiorgio Odifreddi**, l'archistar **Stefano Boeri**, e molti altri testimoni del "bello" in tutte le sue declinazioni (come il direttore generale della Reggia di Caserta **Mauro Felicori**), moderati dalla giornalista **Ma-**



**ria Latella**. Addirittura si è parlato di bellezza della persona, attraverso l'unico "vestito naturale" che abbiamo, ossia i capelli e, nel caso degli uomini, la barba: ne ha parlato il barber stylist **Francesco Cirignotta**.

## Bello e pulito, insieme per creare valore

Dalla bellezza nell'architettura, nell'arte a quella nella moda, da quella musicale a quella matematica, si è dipanato il filo di un viaggio suggestivo che ha tenuto tutti letteralmente incollati alle poltrone. E ci ha ricordato che la bellezza viaggia a braccetto con il valore assoluto dell'igiene, e con il lavoro, preziosissimo, di chi contribuisce a tenere il mondo più pulito e dunque più bello. Eh sì, perché il bello va a braccetto con il pulito, e non a caso proprio la bellezza è stato il motivo conduttore della kermesse.

## Due giorni interessanti ed emozionanti

Il buongiorno, del resto, si era già visto dal mattino. Fuor di metafora, già dalla mattinata precedente, quella del 10 ottobre, quando D'Andrea aveva espresso l'augurio di poter offrire "due giornate interessanti ed emozionanti".



Così è stato, a partire dalla sessione su “Salute e prevenzione”, moderata da **Andrea Pancani**, vicedirettore Tg La7, in cui sono stati affrontati temi decisivi come quello delle infezioni correlate all’assistenza con **Walter Ricciardi** (presidente ISS), **Gaetano Privitera** (dirigente UO Igiene ed epidemiologia Universitaria – Università di Pisa), **Antonio Gaudio**, segretario generale di Cittadinanzattiva; per continuare con “Etica e ambiente”, sessione illuminata dalle parole, come sempre lungimiranti, dello storico ed economista **Giulio Sapelli**, e dagli interventi di altri nomi del calibro di **Michael Braungart**, AD EPEA, **Piermario Barzaghi**, Partner KPMG Advisory, **Tommaso De Luca**, Responsabile Comunicazione Corporate Lucart SpA, e **Marco Frey**, ordinario di Economia e gestione delle imprese alla Scuola universitaria superiore S. Anna di Pisa. Anche ONBSI – Organismo Nazionale Bilaterale Servizi di pulizia e servizi integrati, con **Giovanni Dalò**, e CNA –Confederazione Nazionale dell’Artigianato e della Piccola e media impresa, con **Marco Mari**, hanno dato il loro contributo presentando i risultati di due interessanti studi.

### La dimensione etica del pulito

Perché pulire, oltre a un’importanza estetica, ha anche una dimensione profondamente etica. Anzi almeno due: quella esterna, nei confronti dell’uomo e, appunto, dell’ambiente in cui l’uomo vive, e quella, più interna ma non meno importante, nei confronti degli stessi operatori il cui lavoro è troppo spesso ancora sommerso. Pulire, inoltre, è un’attività fortemente sociale, e per questo rende necessaria una puntuale rendicontazione che non sia puramente economica, ma tenga conto di tutti i portatori di interesse della filiera e non solo.

### Sostenibilità e innovazione

Sostenibilità della pulizia e sostenibilità del lavoro: un tema che si ricollega a doppio filo con quello dell’innovazione, che nel settore significa soprattutto robotica e automazione, ma anche digitalizzazione, big data, gestione delle informazioni e, immancabilmente, blockchain: un tema, quest’ultimo, ben inquadrato dalla sintesi di **Gaetano Correnti**, partner KPMG Advisory KPMG Italia. Insieme a lui, condotti dal giornalista e autore **Guido Romeo**, hanno parlato fra gli altri **Giulio Sandini**, direttore fondazione Istituto italiano di Tecnologia dell’Università di Genova, **Giusi Cannillo**, responsabile Innovazione e logistica di Formula Servizi, **Collin Andreson**, CEO USF Ultra Small Fibers, e **Angelo Migliarini**, presidente Area Lavoro Produzione e Servizi Legacoop Toscana.

### Innovazione, da sempre un valore umano universale

Tutte novità che potranno permetterci di avere un mondo più vivibile e che, giocoforza, daranno un ruolo nuovo a chi si occupa di pulizia. Di tutto questo si è parlato nell’ultima sessione, nel pomeriggio di giovedì 11: nell’epoca di internet, degli smartphone, della robotica e della stampa 3d, è facile confondere l’innovazione con la tecnologia, così come è facile usare il termi-

ne innovazione come sinonimo di futuro. Spesso, tuttavia, dimentichiamo che il tema dell’innovazione prescinde dai nostri raffinati dispositivi, dalle macchine di ogni genere e dall’idea di futuro: l’innovazione è, in realtà, un valore umano universale, che esiste almeno da quando è nato l’uomo. Al termine dei lavori, **Anna Königson Koopmans**, Marketing manager Essity Hygiene & Health di Tork, ha presentato il progetto sviluppato da Essity denominato EasyCube.

### Un Extra Forum sull’Ecolabel delle pulizie

Spenti i riflettori sulle sessioni ufficiali, ecco incominciare l’Extra Forum, molto atteso dalle imprese, in cui gli esperti di Ispra hanno approfondito la novità del recentissimo standard Ecolabel per i servizi di pulizia: nell’occasione è stato distribuito il Qr code che permette alle imprese di accedere al Manuale utente tradotto in italiano proprio a cura di Afidamp.

### I ringraziamenti di Afidamp

A proposito: Afidamp, a caldo, ha voluto esprimere i più sinceri ringraziamenti a tutti coloro che hanno contribuito all’eccellente risultato di questa edizione: il Comitato Scientifico, i Promoter Afidamp, ISSA e ONBSI, KPMG, le associazioni partner CNA, Confartigianato, Fiden, Fnip e Scuola Nazionale Servizi, il media partner GSA e gli enti patrocinatori Commissione Europea Regione Lombardia e Città Metropolitana di Milano. Grazie anche agli sponsor gold: Comac, Fimap, Lucart e Tork; ai bronze: Camst, Diversey, Ghibli & Wirbel, Graphimedia e ISC e a tutti i supporter: È Così, Formula Servizi, Kärcher, Service Key, Werner & Mertz e Masi Communication. Ai relatori e ai moderatori, e, last but not least, a tutto il pubblico che ancora una volta ha visto in Forum Pulire un’opportunità di arricchimento culturale e professionale.

# comoda, personalizzabile e lavabile. sì, ma... come?

di Antonio Bagnati

Pavimenti in resina, sempre più usati anche negli alberghi per la loro praticità e le possibilità di personalizzazione: come sceglierli, ma soprattutto come pulirli? Anche se passano per superfici di facile lavabilità, necessitano di opportuni accorgimenti tecnici. Cerchiamo di capire quali.



44  
GSA  
OTTOBRE  
2018

Prima sceglierlo, poi pulirlo: due operazioni a cui prestare molta attenzione quando si tratta di pavimenti in resina, perché ne va delle condizioni igieniche dell'ambiente, e, nel caso di hotel e strutture ricettive, dell'immagine dunque del business.



## Comodo e personalizzabile: è boom!

Certo è comodo, anche perché la resina, in quanto superficie prefinita, rappresenta una soluzione pronta all'uso nel momento in cui viene campionata. Ci sono tuttavia alcuni aspetti a cui fare caso: ad esempio le prestazioni che il sistema deve assicurare, le aspettative estetiche, i limiti di investimento economico, il supporto su cui si intende stendere la resina stessa, l'ambiente e il microclima in cui si intende operare. Monolitici, resistenti e durevoli nel tempo all'azione meccanica e a quella degli agenti chimici, non male neanche nel resistere all'usura e ai frequenti passaggi. Ma il plus più gradito, in albergo, è la possibilità di personalizzarlo a piacimento.

## Alta "qualità igienica"

Sovrapponibile e rinnovabile, è anche – almeno secondo la "vulgata" – una su-

perficie di facile pulizia. Ora, sulle qualità igieniche della resina non c'è alcun dubbio: rispetto ad altre superfici è più pulibile, ma ciò non vuol dire che non si debbano prendere i necessari accorgimenti. Anche perché tra i "contro" ci può essere una tendenza all'invecchiamento (che in molti casi significa ingiallimento, segni del tempo e decadimento estetico, intollerabile in ambito alberghiero). Insomma, sebbene la resina sia un materiale apprezzato e fortemente impiegato anche in hotel per le sue caratteristiche di praticità e resistenza, la pulizia e la manutenzione ordinaria e straordinaria non devono essere sottovalutate. Come procedere correttamente?

## I rimedi contro l'invecchiamento E lo sporco si ferma... sull'uscio!

L'invecchiamento e l'ingiallimento, per cominciare, sono due processi ai quali la resina è sottoposta per sua natura,

ma ciò può essere rimediabile. Sicuramente, un'altra delle problematiche più ricorrenti per i rivestimenti in resina è costituita dai graffi presenti in superficie. Il rimedio (o meglio, l'accorgimento preventivo) più banale ed efficace è quello di posizionare una barriera anti-sporco, professionale, all'ingresso del locale con pavimentazione in resina, al fine di espellere dalla suola delle scarpe tutta la sporcizia, o gli eventuali sassolini che potrebbero intaccare la superficie liscia e lucida. Un accorgimento pratico, che potrebbe interessare le imprese, riguarda anche la pulizia con i carrelli, che sono dotati di ruote e quindi potrebbero rovinare la resina. E questo per ciò che riguarda la prevenzione.

### Una pulizia corretta

Veniamo ora alla fase successiva: per ciò che non riesco a "prevenire", come fare? Una corretta pulizia ordinaria e straordinaria, così come un trattamento protettivo, costituiscono i rimedi più immediati per mantenere lo splendore originario. Le attività di manutenzione e pulizia preferibilmente dovranno essere eseguite solamente dopo l'avvenuto indurimento della superficie. E' sempre consigliabile, comunque, lavorare prima su una piccola porzione, poi eseguire il trattamento su tutta la superficie. Generalmente si effettua il trattamento mediante un panno morbido oppure con una aspiraliquidi.

### Manutenzione ordinaria

In generale si può dire che per la pulizia ordinaria non ci si dovrà comportare in modo molto diverso rispetto a quanto avviene con altre superfici: prima eliminare la polvere o gli altri residui, quindi lavare con acqua e detergente, ricordandosi di impiegare sempre panni morbidi, non abrasivi e detergenti non acidi e particolarmente aggressivi; asciugare la superficie in resina, passando un panno morbido e asciutto, tenendo conto che è sempre una buona abitudine far arieggiare i



locali, al fine di eliminare qualsiasi traccia di umidità e di acqua; è superfluo, ma doveroso ricordare di non lasciare sporco nessun angolo, nemmeno il più difficile da raggiungere. Impiegare le cere protettive aiuta a conferire alla superficie resinosa quella particolare lucentezza e uniformità, ma al contempo, anche di eliminare qualsiasi porosità causa di un possibile accumulo di sporcizia.

### La manutenzione straordinaria

Una pulizia profonda ed accurata va fatta invece per ciò che riguarda i trattamenti di manutenzione straordinaria, assicurandosi che la superficie sia perfettamente pulita e asciutta. A que-

sto proposito è sufficiente ricorrere ad un trattamento di ceratura in emulsione per poi intensificarlo in base alle esigenze. Se si utilizza la cera, deve essere versata sulla superficie in piccole quantità e distribuita in maniera uniforme e bisogna agire con strumenti idonei. È consigliabile lucidare più intensamente le porzioni di superficie che sono maggiormente sottoposte a traffico pedonale o ad un costante carico, al fine di eliminare qualsiasi porosità e consentire di respingere a lungo lo sporco e la formazione di batteri. Le macchie o le rigature nere sono facilmente eliminabili mediante un trattamento di pulizia e smacchiatura localizzata.

# metti il rischio nel pozzetto...

L'igiene nella ristorazione? E' fondamentale in cucina ma non solo: ci sono angoli di ristoranti e bar a cui di rado si pensa, ma che se non correttamente puliti possono creare enormi problemi: è il caso di pozzetti e griglie di scarico, celle frigorifere e contenitori per rifiuti. Oggi si mangia sempre più fuori casa, e improvvisare non si può: la corretta pulizia nell'horeca è un circolo virtuoso che non si può fermare solo ai "soliti ambienti noti".

46  
GSA  
OTTOBRE  
2018

"Avete idea del fatto che i nostri figli già dalla più tenera età mangiano sempre di più fuori casa? E che cosa mangiano?". Con queste parole, alcuni giorni fa, **Roberto Galli** di AfidampCom ha fatto riflettere la platea di intervenuti alla presentazione del nuovo manuale Afidamp sulla "Pulizia nella ristorazione".

## Mangiare fuori? Ormai un'abitudine

Del resto, a pensarci bene, la domanda fa riflettere tutti noi su una serie di cambiamenti che, negli ultimi anni, stanno avvenendo nella nostra vita di tutti i giorni. Ad esempio sul fatto che, se una ventina di anni fa andare al ristorante era ancora considerato un mezzo "evento", oggi mangiare fuori è praticamente la norma per chi lavora fuori casa e non solo: se è vero, come recita uno degli assiomi più noti dell'economia, che "non esistono pasti gratis", allora sarà interessante sapere che gli italiani hanno speso nel 2016 (ultimi dati disponi-

di Giuseppe Fusto

bili) ben 78 miliardi per mangiare fuori: ben l'8% in più, udite udite, rispetto al periodo precedente la crisi. Un mercato in controtendenza che non teme flessioni, e che ormai rappresenta un buon terzo dei consumi alimentari complessivi.

## I dati Coldiretti

I dati vengono dal Rapporto Coldiretti 2017, che ci dice anche che sono ben 50,3 milioni gli italiani che hanno mangiato fuori casa almeno una volta, di cui 24,5 milioni regolarmente. E, tornando idealmente alle parole di Afidamp, si scopre anche che gli "aficionados" del ristorante sono i cosiddetti millennials (i nati tra il 1980 e il 2000): ben 11 milioni di loro, dati Coldiretti alla mano, hanno mangiato fuori casa, e quasi 7 milioni lo fa regolarmente. Senza contare la diffusione sempre più capillare e massiccia (oltre che a volte incontrollata) di ristoranti etnici e fusion, amatissimi specie dai più giovani ma piuttosto spesso al centro di inquietanti notizie di cronaca. Tutto ciò, facendo due più due, significa che la mancata o scarsa igiene di ristoranti e luoghi di preparazione e consumazione di cibi e vivande mette a repentaglio la salute di quasi tutti gli italiani, a partire proprio da quella dei nostri figli. Con risultati che vanno da un "semplice" mal di pancia a complicati ricoveri ospedalieri.

## Pulizia: importante in cucina ma non solo

Per farla breve: la pulizia di cucine, sale, bagni e annessi è fondamentale nell'horeca. Ma, e qui sta il punto, non ci si può limitare agli ambienti più in vista: ci sono angoli, luoghi e dettagli di cui nessuno parla mai, e che sono altrettanto



cruciali nel mantenimento di un corretto stato igienico di ristoranti e affini. Qui ci viene in aiuto, per l'appunto, il manuale dell'Afidamp, che dedica alcune interessanti schede alla pulizia dei contenitori per i rifiuti, delle celle frigorifere e dei pozzetti di scarico, ricordandoci come sia da tenere d'occhio non solo la pulizia effettuata "prima" del servizio, ma anche il "dopo".

## Contenitori rifiuti

Prendiamo ad esempio i contenitori per i rifiuti: per la stessa natura del luogo, è semplice che vi proliferino batteri e agenti patogeni, e proprio per questo occorre tenere alto il livello di guardia: è essenziale svuotare bene i contenitori, asportare eventuali residui grossolani, lavare a fondo con la soluzione de-



tergente sia l'interno che l'esterno del contenitore con un panno pulito, risciacquare con acqua, spruzzare la soluzione disinfettante, lasciare agire la soluzione per il tempo indicato in etichetta, risciacquare e lasciar asciugare per evaporazione naturale. Attenzione: la procedura va ripetuta con frequenza giornaliera con le giuste attrezzature che sono: spruzzatore, erogatore schiumogeno, secchio, panno-spugna, panno in microfibra, panno tnt, spazzola, guanti di gomma, occhiali di protezione. Come prodotti si può usare un deter-disinfettante, un detergente e/o un disinfettante. Ma non è tutto: l'esperto consiglia di evitare imprecisioni nella diluizione dei prodotti, di utilizzare contenitori per rifiuti apribili (per poter accedere più agevolmente a tutte le zone interne), e di prestare molta attenzione alla pulizia del pavimento nelle aree adiacenti al contenitore.

### **Celle frigo e dintorni**

Non meno importanti le celle frigorifere: infatti contaminanti biologici come batteri, muffe, lieviti, pollini e virus possono facilmente proliferare in ambienti con alte percentuali di umidità come banchi frigo e celle, appunto, e quindi la loro corretta igienizzazione assume un'importanza cruciale per la corretta conservazione dei prodotti, crudi e trasformati. Anche qui occorre dotarsi di un secchio, di panni spugna e microfibra, di mop piano e carta monouso, oltre che di detergenti, disinfettanti e/o deter-disinfettanti. Occorre poi distinguere fra procedura di manutenzione e pulizia di fondo. Nel primo caso bisogna prevedere la pulizia giornaliera di porta, maniglia, pavimento della cella, contenitori e scaffalature, senza trascurare la pulizia periodica di punti critici come spigoli, scambiatori, canale di raccolta condensa, gocciolatoi, risvolti guarnizioni porta.

### **Per le pulizie di fondo**

Per la seconda, invece, è necessario svuotare completamente le celle, aspor-



Foto Euroclean Servizi

tare eventuali residui grossolani, lavare a fondo con soluzione detergente e panno, risciacquare con acqua, spruzzare la soluzione disinfettante e lasciarla agire, quindi procedere a un risciacquo accurato e asciugare bene le celle prima di riempirle. Frequenza minima 2/3 volte all'anno, consiglia l'esperto. Che avverte anche: la pulizia di una cella appena acquistata è fondamentale, così come è importante evitare l'uso di materiali e panni non disinfettati. Attenzione anche alla manipolazione delle derrate da conservare nelle celle frigo: introdurre imballi contaminati potrebbe provocare la contaminazione della cella stessa.

### **Un pozzetto di guai**

Tubature di scarico e pozzetti? Anche in questo caso non vanno presi sottogamba. Uno dei punti più critici è rappresentato dalle griglie di scarico a terra, dove si accumulano moltissimi depositi di scarti alimentari, quali cibo, grassi e sostanze organiche, che intasandoli ne pregiudicano la funzionalità. I grassi depositati sono inoltre fonte di cattivi odori e costituiscono, fra l'altro, uno dei punti soggetti a controlli ispettivi. Anche ai fini dell'autocontrollo è bene dunque saper assegnare con precisione il valore strategico della pulizia di queste componenti, per evitare sanzioni con una possibile ricaduta d'immagine. In generale è di primaria importanza la rimozione

meccanica dei residui alimentari e l'aspirazione dell'acqua residua, tale operazione deve essere giornaliera ed associata alla disinfezione.

### **Enzimi sì, ma attenzione a...**

Fra le metodologie più efficaci c'è quella che fa uso di prodotti enzimatici come gli attivatori biologici: prodotti a base di colture batteriche selezionate in grado di metabolizzare i residui organici con lo scopo di raggiungere obiettivi come l'eliminazione delle macchie di natura organica, la soppressione degli odori molesti, la pulizia dei collettori di scarico e l'attivazione di sistemi biologici per il trattamento delle acque reflue. Per questi tipo di trattamento bisogna considerare la necessità di fare uso di prodotti non pericolosi per uomo e animali (non patogeni), disponibili a metabolizzare una grande varietà di rifiuti organici, che svolgano la digestione in modo completo e rapido e che degradino i rifiuti organici sia in aerobiosi che in anaerobiosi (metabolismo facoltativo). Va anche considerato che l'ambiente ideale per indurre la massima crescita e riproduzione dei batteri selezionati dovrà avere: sostanza organica con presenza di acqua; adeguato pH (da 6 a 9); temperatura da 5 a 45° C; minima presenza di biocidi. Il consiglio è quello di seguire attentamente i dosaggi indicati nelle schede tecniche specifiche.

# baluardi dello sporco sì, ma da pulire

di Umberto Marchi

In un hotel i punti di passaggio sono pressoché infiniti, a partire dall'entrata. Ed è dimostrato che una buona protezione reca sensibili vantaggi in termini di sicurezza e riduzione dei costi di manutenzione. Ecco perché le barriere anti-sporco sono una soluzione globale e sicura che le strutture ricettive, per l'igiene e la soddisfazione del cliente, non possono permettersi di ignorare. Niente di meglio per mettere lo sporco alla porta, ma non dimentichiamolo: anch'esse vanno pulite...

48  
GSA  
OTTOBRE  
2018

Quando si arriva in hotel, qual è la prima cosa che incontriamo? Il desk della hall? Sbagliato! Le scale, gli ascensori? Nooo... Il carrello del fattorino che ci aiuta coi bagagli? Nemmeno! La risposta esatta, nella stragrande maggioranza dei casi, dobbiamo cercarla sotto i nostri piedi: si tratta infatti delle cosiddette barriere anti-sporco (per i profani: zerbini). Sarà forse poco poetico o romantico, ma si tratta di alleati essenziali in tutti i luoghi ad alto passaggio. Hotel compresi.

## Una diga a difesa dell'igiene

Con il termine barriere anti-sporco 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 anti-sporco, o tappeto asciugapassi, deve essere in grado di venire incontro alle più disparate esigenze di igiene e prevenzione. Anche per-

ché 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.

## Le dighe anti-sporco che preservano la salute

Insomma, le barriere anti-sporco sono vere e proprie sentinelle che controllano i punti di passaggio custodendone il perfetto stato igienico, e 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 pressoché insormontabile per la sporcizia che regolarmente viaggia sotto le nostre suole. Preservando la salute di tutti.

## Lo sporco? 9 su 10 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. Recenti studi, infatti, hanno dimostrato che una per-



tuale che si aggira tra l'80 e il 90% dello sporco presente normalmente negli interni proviene dall'esterno, ed è trasportato soprattutto dal traffico pedonale. Una buona prevenzione, quindi, è strategicamente centrale, soprattutto in quelle strutture, come quelle alberghiere, che fondano il proprio successo sulla customer satisfaction. Oltre a ridurre drasticamente spese di gestione e manutenzione, infatti, le barriere anti-sporco permettono di offrire alla clientela ambienti più puliti e più sani, non solo in apparenza.

## Alta qualità

Lo sporco da combattere, naturalmente, è in stretta correlazione con le caratteristiche geomorfologiche e climatiche del territorio in cui l'edificio è inserito. Mentre in gran parte dei paesi nordici si parla soprattutto di fango, neve e ghiaia, in Italia è particolarmente temuta la sabbia, che, oltre ad infiltrarsi dovunque, ha una notevolissima capacità abrasiva, e accelera parecchio il consumo delle pavimentazioni interne. Negli alberghi, poi, la scelta del tappeto è anche estetica, ed offre la possibilità di "fare insegna", magari personalizzando la barriera stessa con un logo, un messaggio o un disegno. Ciò detto, risultano sempre più comprensibili i motivi per cui architetti e progettisti si vanno via via sensibiliz-



zando nei confronti di queste soluzioni, tanto da essere molto spesso i primi a prevedere una determinata tipologia di barriere che si integri con la loro opera nella maniera ottimale.

### **Tecnologicamente parlando...**

Vi è poi una seconda fetta di interesse: quella degli edifici già costruiti e in fase di ammodernamento o ristrutturazione. In questo caso la scelta delle barriere spetta al gestore o al facility manager, e sta alla sua lungimiranza e competenza dotarsi di uno strumento che garantisca una protezione reale contro tutti i tipi di sporco. Già, perché, dicono i tecnici, le barriere si differenziano a seconda dello sporco che devono trattenere. Tecnologicamente parlando, si tratta di prodotti molto avanzati, studiati e realizzati appositamente per svolgere al meglio la funzione di baluardo dell'igiene. In Italia, si è detto, molte richieste sono le protezioni contro la sabbia, molte 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 sciistiche (tutti abbiamo ben presente la poltiglia che si forma nel-

le zone di arrivo degli sciatori in albergo...): esse devono presentare spiccate proprietà di durezza, 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. Anche perché, prima di entrare in un albergo, difficilmente ci si strofina le scarpe con cura...

### **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 antispurco: 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.

### **Le giuste dimensioni...**

Un altro aspetto da considerare è quello delle dimensioni delle barriere. Capita di frequente, anche in albergo, di vedere ambienti in cui il colore originario delle pavimentazioni è completamente consumato. E ciò è dovuto, il più delle

volte, non tanto all'abrasione delle superfici, quanto allo sporco che vi si deposita sopra. Poi si guarda all'ingresso, e la barriera è lì, correttamente piazzata nel punto strategico, magari ben colorata con le tinte più fantasiose e personalizzata nella forma e nel disegno. Qual è il problema, dunque? Spesso non si fa caso alle dimensioni, "distrazione" che rischia di compromettere seriamente l'efficacia della soluzione. A che serve coprire cinquanta centimetri di pavimento quando il passaggio è di due metri? Bisogna anche considerare che la massima efficacia delle barriere antispurco 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 – parola di Afidamp (Associazione Fabbri e Distributori di Macchine Prodotti e Attrezzature per la pulizia professionale) – ci sono quelle a lamelle ondulate di gomma: la pulizia giornaliera, in questo caso, va eseguita a partire da un'eventuale spazzolatura con spazzola manuale 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.



# Solight

## house keeping

HOTEL TROLLEYS

FALPI.

DESIGN FOR CLEANING

CREA IL TUO CARRELLO  
CON IL CONFIGURATORE FALPI.



Seleziona la base

+

Componi il carrello

+

Invia l'ordine o richiedi un preventivo



Il sistema intelligente per la configurazione del tuo Solight HouseKeeping



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



[www.falpi.com](http://www.falpi.com)



@FALPcleaning



Falpi

## Lucart entra nel network Circular Economy 100 della Ellen MacArthur Foundation

L'impegno di Lucart per l'economia circolare si consolida sempre di più. Il Gruppo lucchese, leader in Europa nella produzione di carte monolucide, prodotti tissue e airlaid, entra a far parte del network CE100 della Ellen MacArthur Foundation, un programma di innovazione precompetitiva ideato per dare la possibilità alle organizzazioni di sviluppare nuove opportunità e raggiungere il più velocemente possibile i propri obiettivi in materia di economia circolare. Lucart, che ha fatto della sostenibilità e dell'innovazione in campo ambientale la propria mission, è una delle uniche tre aziende italiane a far parte della fondazione, insieme a Intesa Sanpaolo e Gruppo Hera. Cresce così la rete della Fondazione – Circular Economy 100 (CE100) – che mette insieme le aziende che si sono distinte



a livello internazionale per l'impegno nello sviluppo dell'economia circolare con l'obiettivo di creare ulteriori opportunità di collaborazione e innovazione. "Qualità, innovazione e sostenibilità: sono queste le parole chiave su cui stiamo costruendo il futuro della carta tissue e quello del nostro Gruppo. È per questo che entrare a far parte del Network ideato dalla Ellen MacArthur Foundation ci rende orgogliosi del lavoro svolto fino a oggi: è la di-

mostrazione di tutto il nostro impegno per un'economia "circolare" della carta, come ci piace chiamarla" – ha commentato Massimo Pasquini, Amministratore Delegato di Lucart – "Siamo sicuri che questa collaborazione aprirà scenari nuovi e sfidanti per lo sviluppo dell'economia circolare a livello internazionale, abbracciando settori e progetti differenti tra loro. Uno sviluppo di cui vogliamo essere protagonisti".

[[www.lucartprofessional.com](http://www.lucartprofessional.com)]

**Basta...** con il problema degli scarafaggi e altri insetti molesti che infestano cucine, mense, ristoranti e tutte quelle attività che producono o lavorano derrate alimentari e pasti in genere. **Oggi...** il rimedio c'è e si chiama **SISTEMA BIODUST**. Con **BIODUST (BREVETTO ITALSAN)** potrete allontanare e prevenire la formazione di colonie infestanti di scarafaggi e tutti gli insetti che solitamente nidificano e si riproducono all'interno degli scarichi, dei separatori di grasso o delle fosse biologiche per poi propagarsi e colonizzare le cucine e tutto ciò di alimentare che può attirare la loro ingordigia. **Provate...** gratuitamente il nostro sistema mettendovi in contatto con noi... la nostra società vi darà l'opportunità di testare l'efficacia del sistema **ecocompatibile BIODUST**.

**ITALSAN** s.r.l. - Via Mazzini, 5  
21040 Vignone Superiore (VA) - Italy  
Tel. +39.0331.850186 - Fax. +39.0331.850357  
[italsan@italsan.it](mailto:italsan@italsan.it) - [www.ital-san.it](http://www.ital-san.it)

**BIODUST** inoltre previene:

- \* La formazione di accumuli di grassi fluidificando in maniera definitiva i reflui di scarico.
- \* L'insorgere dei cattivi odori dovuti alla putrefazione delle sostanze organiche.
- \* Le ostruzioni degli scarichi e relativi costi di intervento.
- \* Il mantenimento dei valori BOD e COD nei limiti di legge.
- \* Cospicue spese per spurghi

**= con BIODUST risparmierai =**

**ITALSAN**  
Prodotti per l'igiene e la profumazione nelle comunità

## Conclusi gli eventi dedicati a un turismo che cambia

Si sono chiusi il 12 ottobre scorso i tre saloni che Italian Exhibition Group SpA (IEG) ha dedicato all'industria turistica: il 55° TTG Travel Experience, il 67° SIA Hospitality Design e il 36° SUN Beach&Outdoor Style. Un giudizio autorevole e positivo quello che arriva anche dal Ministro del Turismo Gian Marco Centinaio, per due giornate alla Fiera di Rimini a colloquio con tutti i protagonisti e leader del mercato: "Sono molto contento, è andata benissimo, questa è una fiera che funziona. Tanti momenti di incontro, tanti operatori che vedono il settore in ripresa, tanti stranieri e questa mi sembra una cosa molto positiva". Significativa la presenza degli attesi 1500 buyers provenienti da 90 Paesi, 384 eventi da cui trarre indicazioni e informazioni sull'evoluzione della domanda di mercato in Italia e nel mondo. TTG, SIA e SUN guardano ad un settore economico in crescita il tutto il mondo, così come in Italia, dove il 2018 è stimato in crescita dell'1,3% dei pernottamenti, del 2,7% gli arrivi e del 3,7% la componente estera. Migliorerà anche la bilancia turistica dei pagamenti, che nel 2017 ha riportato un saldo netto positivo di 14.598 milioni di euro (+5,7%



sul 2016), con una spesa di 39 miliardi degli stranieri in Italia. Ma è un mercato che muta velocemente: alla Fiera di Rimini è stato annunciato che il mercato digitale turistico in Italia è arrivato a conquistare un quarto del valore complessivo del mercato travel complessivo e vale 14,2 miliardi (+8% rispetto al 2017). Cambiamenti che vedono l'affacciarsi di nuove forme di vacanza: alla Fiera di Rimini l'Osservatorio Turismo Outdoor ha stimato in 4,9 miliardi il valore del comparto del turismo all'aria aperta in Italia con una previsione di crescita del 1,3% per 2019. C'è anche il trend positivo degli investimenti nel settore alberghiero in Italia: nel 2017 intorno ai 1,2 miliardi di euro il valore delle compravendite di strutture ricettive (+10,5% sul 2016).

## Al Sacro Convento di Assisi raccolta differenziata efficiente e sostenibile grazie al progetto "Fra Sole Assisi"

"Fra Sole Assisi" è un Progetto di Sostenibilità del Complesso Monumentale del Sacro Convento di Assisi, promosso dalla Custodia Generale del Sa-

cro Convento, ARPA Umbria e Sisifo srl. Vede, patrocinato dal Dicastero per lo Sviluppo Umano Integrale della Santa Sede, dal Ministero dell'Ambiente, dalla Regione Umbria e della Città di Assisi. Il progetto prevede un percorso di progressiva riduzione dell'impatto ambientale del complesso monumentale, verso stili di vita e gestione più efficienti e sostenibili e toccherà tutte le attività del Convento: dalla vita della comunità dei frati all'accoglienza dei pellegrini fino alle attività delle Basiliche di San Francesco. Il progetto ha raccolto l'adesione di diversi partner che hanno manifestato la volontà di contribuire fattivamente, grazie a competenze e know how tecnico e scientifico di primo livello, alla riduzione dell'impatto ambientale del complesso monumentale. Anche Sartori Ambiente, azienda nata nel 1996 con sede ad Arco (TN) e che sviluppa prodotti e soluzioni tecnologiche per l'ambiente, ha deciso di apportare il proprio contributo allo sviluppo del progetto.

Per Luca Torresan, direttore commerciale di Sartori Ambiente, è un onore prendere parte a questo importante progetto. "Abbiamo deciso di aderirvi – commenta Torresan – perché vogliamo contribuire alla divulgazione e alla sensibilizzazione di buone pratiche di sostenibilità ambientale. Grazie alla fornitura dei nostri contenitori 'Delta' dedicati, vogliamo prendere parte a questo cambiamento e contribuire così alla razionalizzazione e all'efficientamento della raccolta differenziata dei rifiuti all'interno del complesso monumentale del Sacro Convento di Assisi". Il progetto si pone obiettivi sfidanti non solo nella messa in opera delle migliori soluzioni che contribuiscano alla sostenibilità del complesso monumentale, ma anche perché queste possano tradursi in linee guida replicabili in situazioni a quelle del Sacro Convento: non solo quindi un luogo di sperimentazione e applicazione, ma anche di disseminazione di buone pratiche di sostenibilità.

[[www.sartori-ambiente.com](http://www.sartori-ambiente.com)]



## Origo 2, il carrello professionale di nuova generazione secondo Vileda

Vileda Professional “firma” la nuova generazione dei carrelli per la pulizia professionale. Innovativi, igienici, sicuri e modulari, i carrelli della nuova gamma Origo 2 hanno l’ambizione di diventare compagni di lavoro indispensabili per gli operatori del cleaning professionale. Origo 2 è pensato proprio per rispondere a questa sfida con nuove funzionalità innovative e integrazione digitale senza soluzione di continuità. Il tutto progettato per offrire maggiore sicurezza e connettività, migliore igiene e maggiore efficienza. In breve: risultati di pulizia perfetti e convalidati, con una semplicità di utilizzo che non teme rivali. Straordinarie le possibilità di configurazione: carrelli satelliti per rifiuti, spa-



zi e sistemi modulari, stoccaggio verticale dei mop, sezioni per più utensili e quadri di controllo intuitivi per un movimento rapido e semplice. Il nuovo carrello Origo 2 permette di ricombinare le varie dotazioni ed estensioni dei trolley per adattarne la configurazione alle diverse esigenze di lavoro. Pratico e modulare. Uno dei plus di questo carrello è la possibilità di dialogare e integrarsi alla perfezione con stru-

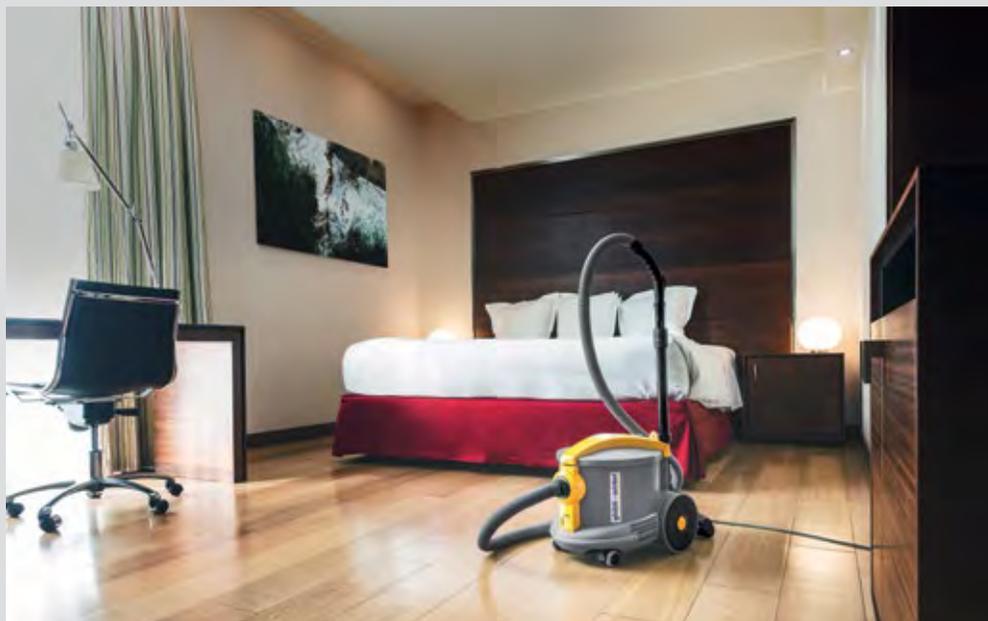
menti di pulizia e dispositivi connessi digitalmente. E così il carrello diventa un vero e proprio hub interconnesso e smart per strumenti di pulizia e dispositivi di vario genere come tablet, e-drives, tracciamento RFID e altro ancora. Indispensabile, nell’epoca dell’internet delle cose, per arrivare a un concetto di pulizia moderno ed evoluto. Ampia la possibilità di personalizzazione.

[[origo2.vileda-professional.com](http://origo2.vileda-professional.com)]

53  
GSA  
OTTOBRE  
2018

## La soluzione completa per l’HO.RE.CA.

Ghibli & Wirbel, importante azienda del settore del cleaning professionale in Europa, grazie ad una serie di macchine progettate specificamente, è in grado di rispondere in maniera precisa alle esigenze del settore HO.RE.CA. Aspiratori in classe energetica A, come Power D 12 HE e AS 5 EVO, rappresentano il perfetto mix di affidabilità, potenza e consumi ottimali. Motori di ultima generazione, efficienti, affidabili e resistenti, in grado di garantire in qualsiasi condizione il massimo risparmio energetico, garantendo comunque performance di alto livello. Monospazzole orbitali, O 143 U, professionali, innovative e multifunzionali che rendono facile e veloce il lavoro su ogni tipo di superficie. Massima ergonomia e manovrabilità: ideali per trattamenti lunghi e gravosi anche per operatori poco esperti, grazie ad un sistema di soluzioni tecniche che garantiscono stabilità (telaino robusto e compatto, ruote antitraccia di grande diametro poggiate a terra) e facilità d’uso (maniglione ergonomico e sistema di bloccaggio della te-



stata). Lavasciuga SERIE ROLLY: perfette per gli operatori che lavorano in aree di piccole dimensioni/spazi stretti, grazie ad un mix unico di innovazioni distintive, come la compattezza delle dimensioni, il maniglione snodabile al gruppo testata/tergitorre (entrambi brevettati) e le batterie al litio di ultima generazione. Macchine start and

go, che non hanno bisogno di nessun training o addestramento particolare e possono essere usate da tutti. Una gamma completa di macchine caratterizzate da robustezza, efficienza e semplicità d’uso per ottenere risultati di pulizia in modo professionale ed efficiente.

[[www.ghibliwirbel.com](http://www.ghibliwirbel.com)]

## Praticità e Convenienza per il settore alberghiero

Dianos propone una linea di detergenti superconcentrati in fiale monodose ideali per l'utilizzo nel settore alberghiero LINEA ONE. La linea ONE è composta

da 5 referenze in grado di coprire tutte le necessità per l'igiene e la pulizia quotidiana di ogni ambiente dell'hotel. La qualità dei prodotti Dianos, altamente concentrati e di elevato contenuto tecnico, si unisce ai molteplici vantaggi offerti dal concetto di confezione monodose.



La soluzione detergente pronta all'uso, ottenuta in modo facile e veloce, è sempre dosata in modo corretto, senza sprechi di prodotto e con un costante controllo dei costi d'uso. La fiala monodose consente la massima praticità di utilizzo. Si tratta di confezioni *Apri e Versa* di facile preparazione ed impiego. Inoltre gli ingombri e gli spazi di magazzino sono minimi, condizione indispensabile per le strutture alberghiere. Un altro importante vantaggio riguarda l'impatto ambientale, che risulta notevolmente ridotto. I detergenti superconcentrati della linea ONE Dianos sono conformi al Decreto CAM che sancisce i Criteri Ambientali Minimi. La linea ONE è composta dalle seguenti referenze disponibili in fiale monodose.

**ONE SGRASSATORE** Sgrassatore superconcentrato profumato al limone per l'igiene della cucina.

**ONE MULTIUSO** Detergente multiuso profumato superconcentrato ideale per qualsiasi superficie lavabile.

**ONE SANITARI** Detergente disincrostante profumato superconcentrato per bagni e sanitari.

**ONE MANTENITORE** Mantenitore superconcentrato profumato per l'igiene quotidiana dei pavimenti.

**ONE PAVIMENTI** Detergente profumato superconcentrato per la pulizia di fondo dei pavimenti.

[[www.dianos.net](http://www.dianos.net)]

# novità

## CARRELLO TROLLEY

INNOVATIVO, MOBILE ED EFFICIENTE È IN GRADO DI SUPPORTARE OGNI TIPO DI PULIZIA:

dal servizio, allestimento camere e cambio asciugamani; alla pulizia e sistemazione delle aree pubbliche, hall di hotel e centri fitness; alle classiche operazioni di servizio e manutenzione delle camere d'albergo.



0362 33 41 10



info@tremand.it



VIA PER CINISELLO, 24 | 20834 NOVA MILANESE (MB)

**tremand**  
tecnologie e prodotti per l'igiene

www.tremand.com

## Eudorex investe nel wet wipe



In occasione della scorsa edizione di ISSA ad Amsterdam, Eudorex ha presentato tra le varie novità, una interessante linea di wet wipes. I prodotti sono realizzati con un impianto molto efficiente con caratteristiche specifiche, adatte a realizzare prodotti per le esigenze professionali, tessuti di spessore e dimensioni molto elevate. Eudorex ha investito in un mercato in crescita con l'obiettivo di diventare leader nella categoria, così come per le microfibre. Il flat mop preimpregnato monouso consente la pulizia rapida e semplice di circa 20mq. Il tessuto utilizzato, grazie alle sue caratteristiche, rimuove e trattiene facilmente polvere, particelle, capelli etc. Questa caratteristica consente di effettuare contestualmente scopatura ad umido e lavaggio. Il prodotto monta su telai da 40cm con sistema di aggancio a strappo. Eudorex ha sviluppa-

to la versione semplice e la versione sanificante, realizzata con disinfettante a base cloro, le confezioni sono da 20pz con pratico sistema apri/chiudi. Anche per le superfici la doppia versione, tipo semplice multiuso e tipo sanificante anche in questo caso realizzato con disinfettante a base cloro. Confezioni da 20pz con sistema apri/chiudi. La dimensione del panno è molto generosa 30x30cm. Per rimanere in tema pulizia dei pavimenti segnaliamo anche il nuovo DUST EVO, anche questo presentato in anteprima ad Amsterdam. Si tratta di un catturapolvere evoluto, una alternativa alla classica velina impregnata di olio minerale. Il costo in uso risulta molto minore della velina, i motivi principali sono due: 1) il pannello si estrae singolarmente e con facilità dalla confezione, questo consente di evitare sprechi. 2) il pannello rimuove e trattiene maggiori quantità di polvere e sporco, quindi copre una maggiore superficie. Anche DUST EVO è impregnato con olio minerale ma, in più, è antistatico e profumato. Disponibile nella dimensione 22x60cm in confezioni da 50pz con sistema di estrazione singola.

[[www.eudorex.it](http://www.eudorex.it)]

## Cosa chiediamo ad un hotel?

Quando come clienti, si deve scegliere un Hotel per un soggiorno o un servizio di Catering per organizzare un evento, ci si rivolge a realtà che possano rispecchiare canoni alti di accoglienza, ordine, immagine, ospitalità e benessere. Come ci si sentirebbe, se anche solo uno di questi canoni venisse a mancare? Che professionalità si attribuirebbe al servizio ricevuto se ci si trovasse di fronte a dei bicchieri non perfettamente puliti o a delle stoviglie sporche? E' per questo che Firma Srl, ha da tempo mes-



so in gamma Top Wash. Detergente liquido fortemente alcalino, indicato per l'impiego in macchine lavastoviglie industriali. I diversi costituenti di Top Wash assicurano un ottimo grado di lavaggio, con rimozione dello sporco più ostinato. Il prodotto se utilizzato alle dosi indicate mantiene la stessa efficacia in acqua di qualsiasi durezza, prevenendo la formazione di incrostazioni calcaree sia nelle macchine lavastoviglie, che sulle stoviglie. Il prodotto è idoneo all'utilizzo come detergente per forni autopulenti con sistema monoprodotta. Al fine di migliorare la performance del prodotto, si consiglia di abbinarlo a Brilller H, brillantante acido che rende bicchieri e stoviglie puliti e splendidi come appena comprati.

[[www.firmachimica.com](http://www.firmachimica.com)]

## Il metodo Sorma a servizio del turismo

Nel settore del turismo la pulizia è sempre più un fattore strategico che incide sulla qualità percepita dal cliente e ricade inevitabilmente sull'immagine della struttura: ecco la necessità di avvalersi di partners competenti, affidabili ed orientati alla soluzione del problema piuttosto che alla fornitura di prodotti ed attrezzature. Pulizie quotidiane sviluppate su fasce orarie diversificate o su ritmi stagionali, lavaggio di vetrate su diverse altezze (magari con sistemi osmotici), interventi straordinari come la pulizia di vasche, piani piscine o centri spa, sanificazione degli ambienti, trattamento di superfici specifiche (levigature e lucidature) sono solo alcuni esempi che gli ope-



ratori del cleaning devono gestire coniugando la flessibilità sia nella proposta di attrezzature, macchinari e prodotti (che variano da una tipologia di struttura all'altra) sia nell'erogazione del servizio (gli orari non sono mai gli stessi, le esigenze spesso collimano con la programmazione e sempre di più si devono gestire i

“last minute”). Affinché le riduzioni dei tempi di intervento non compromettano la qualità del servizio, è importante che un'azienda di pulizie possa contare su procedure e soluzioni customizzate da mettere in campo velocemente e in modo efficace: Sorma ha sviluppato da diversi anni un metodo che parte dal problema dell'operatore per fornire una soluzione specifica; gli anni di attività e l'esperienza sul campo hanno infatti permesso di acquisire una notevole quantità di informazioni su tecniche di pulizia e attività in grado di assicurare risultati certi in tempi rapidi; un patrimonio che si traduce in best practice a disposizione di ogni attività di pulizie per raggiungere risultati garantiti e di ottima qualità.

[[www.sormaeuropa.it](http://www.sormaeuropa.it)]

## TMB rafforza la propria competitività puntando sulla nuova frontiera delle monospazzole orbitali!

In questi anni TMB è cresciuta notevolmente: in particolare, la linea di monospazzole orbitali marchiata TOR, frutto di un innovativo progetto industriale di ricerca e sviluppo, ha comportato notevoli investimenti anche nella formazione dei rivenditori e degli operatori coinvolti nell'impiego delle macchine, offrendo stimoli preziosi per far compiere un ulteriore salto di qualità. Tutto ha avuto inizio con il fortunato lancio di TOR43, la capostipite delle versioni orbitali. TMB ha sviluppato un modello in grado di sostituire le diverse versioni oggi disponibili sul mercato. Ne è scaturita una monospazzola con caratteristiche particolarmente apprezzate nelle ap-



plicazioni pesanti, con possibilità di utilizzo di numerosi accessori per le più diverse applicazioni su tutti i tipi di superficie, quali: gres, marmo, legno, granito, moquette, cemento. La macchina ha così attirato l'attenzione dei professionisti specializzati

nei trattamenti delle diverse superfici. Successivamente a TOR43 è nata TPO43, una macchina più leggera – sempre con tecnologia orbitale – dedicata al settore del cleaning professionale. Su questa versione sono state adeguate le caratteristiche di potenza e comfort, pensando specificamente alle applicazioni più comuni per gli operatori professionali. TPO43 è coperta da alcuni brevetti, in quanto ha introdotto soluzioni tecniche innovative rispetto alla tecnologia esistente. Infine, nel 2018 è stata introdotta TFO43, che si pone a metà strada fra le due precedenti. Grazie ai sistemi adottati, TFO43 è molto versatile ed in grado di utilizzare l'ampia gamma di accessori a disposizione per tutti i modelli orbitali marchiati TMB. Ne è stata realizzata anche una versione a doppia velocità, per migliorare prestazioni e finitura su superfici

[[www.tmbvacuum.com](http://www.tmbvacuum.com)]

56  
GSA  
OTTOBRE  
2017

## Nuovi Tork Reflex™, mantieni la cucina in piena efficienza

I nuovi Dispenser Tork Reflex™ riducono l'utilizzo di carta fino al 37%\* e permettono di raggiungere eccellenti standard di operatività in cucina, a partire dall'igiene. L'accessibilità ai prodotti per asciugatura e pulizia è essenziale quando si tratta di aumentare l'efficienza in cucina. Avere la disponibilità di soluzioni igieniche idonee là dove servono, migliora i flussi di lavoro rendendoli più fluidi, garantisce il necessario livello di igiene e assicura un'operatività costante, permettendo allo staff di collaborare e procedere meglio. I nuovi dispensers Tork Reflex™ sono ancora più pratici, igienici e consentono una riduzione di consumi e sprechi, grazie all'erogazione singola: dispensers robusti, da installare con appositi supporti, esattamente dove servono; semplice dispensazione ad una mano con nuovo beccuccio rotante; coperchio trasparente e beccuccio removibili per una pulizia totale; minore manutenzione grazie a ricariche di lunga durata; tutti i rotoli Reflex sono idonei al contatto alimen-



tare; sono disponibili nei formati da parete per bobine standard e mini, oltre alla funzionale versione portatile. Il Sistema Tork Reflex™ per asciugatura riduce l'utilizzo di carta fino al 37% rispetto ai sistemi tradizionali ad estrazione centrale. Ecco alcuni plus: idoneo per utilizzo nelle aree di preparazione dei cibi; evita contaminazioni: tocchi solo la carta che utilizzi; ricariche idonee al contatto alimentare; nuova serratura a doppia chiusura, a pressione e con chiave universale Tork. Tork è orgogliosa dell'ottima combinazione tra design e funzionalità dei suoi dispenser.

[[www.tork.it](http://www.tork.it)]

## Concentrati nell'HO.RE.CA

Bettari Detergenti è specializzata da oltre 50 anni nella realizzazione di prodotti per la detergenza e l'igienizzazione. L'azienda sviluppa i prodotti all'interno del proprio laboratorio di ricerca, affidato a personale qualificato e specializzato nella formulazione di detergenti di elevata qualità. Per l'HO.RE.CA Bettari ha sviluppato un'ampia gamma di prodotti ideati per soddisfare tutte le esigenze di questo settore. La linea comprende 11 lavastoviglie liquidi che si adattano a diverse durezze di acqua e ai vari gradi di sporco, brillantanti, sgrassatori idonei ai piani HACCP, disincrostanti, detergenti per il lavaggio manuale dei piatti, prodotti per i forni in particolare detergente e brillantante per quelli autopulenti, infine si possono trovare diversi prodotti ausiliari per la pulizia delle macchine del caffè, per le lavabicchieri e compresse per le friggatrici. Fiore all'occhiello della gamma dei lavastoviglie è senza dubbio il detergente solido, che è stato frutto di una ricerca di oltre dieci anni, che solo BETTARI è in grado di offrire grazie al particolare processo produttivo tutelato da un brevetto europeo. Il detergente solido assicura elevate prestazioni lavanti con un costo all'uso decisamente conveniente. Bettari, azienda certificata ISO 9001-14001 e OHSAS 18001, mette al centro della propria filosofia la pulizia e l'attenzione verso i propri clienti fornendo supporto commerciale e tecnico per gestire al meglio le sfide del mercato.

[[www.bettari.it](http://www.bettari.it)]



## Tremand: novità e innovazione al TTG-SIA-SUN 2018

Esito a dir poco positivo e grande entusiasmo per il successo riscontrato da Tremand alla TTG-SIA-SUN 2018, dove l'Azienda ha presentato oltre ai prodotti, le attrezzature, e le macchine per la pulizia professionale da anni commercializzati e consolidati nel tempo, un'importante novità: il Carrello Trolley. Alla fiera annuale, svoltasi a

Rimini dal 10 al 12 Ottobre, quest'anno anche Tremand ha voluto esporre per presentarsi come distributore in tutta Italia per Hotel e Imprese del settore Alberghiero, e per farsi conoscere come partner competente e preparato, in grado di individuare le esigenze e le problematiche di chi opera e offrire servizi di consulenza, formazione e istruzione. Proprio questo interesse verso le esigenze dei suoi Clienti, ha spinto Tremand a mettere in risalto il nuovo articolo, sinonimo di innovazione e modernità. Il Trolley infatti, unisce la praticità di un carrello ad una linea elegante nella forma, utilissimo a chi lavora ai piani, per un facile trasporto dei prodotti, delle attrezzature, e delle linee cortesia. Carichi di un bagaglio di esperienza super positiva e di un entusiasmo contagioso, Tremand Vi aspetta presso la sua sede di Nova Milanese, ma sarà soprattutto lieta di venirVi a trovare, per conoscerVi e aiutarVi nel Vostro lavoro!

[[www.tremand.com](http://www.tremand.com)]

**NEMO**  
nanotecnologie, macchine e prodotti  
per pulizie professionali



### ◀ Materassi Sleep Free

Finalmente sonni tranquilli sui vostri materassi senza respirare gli acari della polvere responsabili di allergie come starnuti, dispnea, mal di testa, asma, eczema, congiuntivite, prurito. Una grande opportunità per gli Hotel che vogliono regolare sonni tranquilli ai propri ospiti. Un trattamento dura 6 mesi.

Scheda tecnica e video sul sito [www.nemoitalia.com](http://www.nemoitalia.com)



### ▲ Lavaggio delle poltrone

Lavaggio con schiuma secca per risultati perfetti con ottimo profumo di pulito. Vari Kit e video disponibili visitando il sito [www.nemoitalia.com](http://www.nemoitalia.com)

### ▲ Nanotecnologia ▶

Lavaggio e protezione di tutte le superfici dure a base di puro silicio Si14. Notevole riduzione dei tempi di pulizia. Applicazione elettrostatica del prodotto senza lucidatura e senza tempi di attesa.



GLASS pronto all'uso lava e protegge tutte le superfici in un solo passaggio. Per tutte le superfici interne dell'Hotel, vetri e mobili. Protegge per una settimana senza usare altri prodotti.



### ◀ Lavaggio a secco della moquette

Il sistema preferito dai grandi Hotel nel mondo. Permette di lavare la moquette mentre i clienti la calpestano. Esente da acqua si asciuga immediatamente e non fa fermare il traffico. Con il prodotto "INCAPSULATION" in pochi minuti ripulite la stanza ad ogni cambio cliente lasciando la moquette pulita, igienizzata, profumata e piacevole al contatto con i piedi scalzi.

**NEMO SRL a socio unico**

Via Alessandro Volta, 14 - 34078 Sagrado (GO) Italy - Tel. 0481 99713  
info@nemoitalia.com - [www.permanonitalia.com](http://www.permanonitalia.com)

[www.nemoitalia.com](http://www.nemoitalia.com)

## Alberghi perfetti? La proposta di Kiehl

Le strutture alberghiere, per richiamare a sé un maggiore interesse, hanno sviluppato una proposta articolata in svariate attività, pertanto le strutture alberghie-

re sono in grado di proporsi in differenti modalità. 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



# CLEANING PROVIDER



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. 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. Con Kiehl è possibile una perfetta pulizia, manutenzione ed igiene professionale nelle varie ambientazioni, dalla camera alla lavanderia passando dalla cucina all'area benessere. L'ampia proposta di servizi degli Hotel maggiormente strutturati, vanno a toccare differenti ambientazioni e conseguenti necessità e per questo Kiehl ritiene che affidarsi ad un giusto consulente in ambito igienico, sia una corretta valutazione. Kiehl propone una linea di prodotti con certificato Ecolabel, altamente efficace, economici in uso e delicati per superfici ed ambiente. Utilizzando i prodotti in concentrato ed abbinati a semplici sistemi di diluizione o dosaggio, Kiehl garantisce un risultato sicuro ed economico.



/ Macchine e prodotti per il cleaning / Competenza ed esperienza sul campo / Formazione degli operatori

[[www.kiehl-group.com](http://www.kiehl-group.com)]

## Italsan, soluzione al problema degli scarichi



Il Responsabile di una importante società di catering italiana a colloquio con un funzionario Italsan. Responsabile: “Gestisco decine di cucine e non sono ancora riuscito a risolvere l’annoso problema degli scarichi e delle conseguenze provocate dall’accumulo dei grassi nelle tubature, nelle trappole per grasso e nelle fosse biologiche. Esiste una soluzione definitiva ed affidabile?”

Funzionario: “Sì, la produce ITALSAN s.r.l. di Venegono Superiore e si chiama BIODUST”.

Responsabile: Come funziona Biodust?

Funzionario: Dosa elettronicamente una quantità prestabilita di pro-

dotto bio-enzimatico in polvere e la distribuisce di notte, a impianti fermi, nelle tubature e nei pozzetti di separazione grassi.

Responsabile: Che risultati si ottengono?

Funzionario: Annulla l’insorgere dei cattivi odori – allontana le blatte e tutti gli insetti volanti e striscianti che infestano le cucine – previene gli intasamenti con conseguente disagio – fa risparmiare sugli onerosi interventi degli spurghi.

Responsabile: Se tutto questo è vero costerà un patrimonio; e poi come faccio a sapere se quello che mi dite è verificabile prima di inserirlo nei costi a budget?

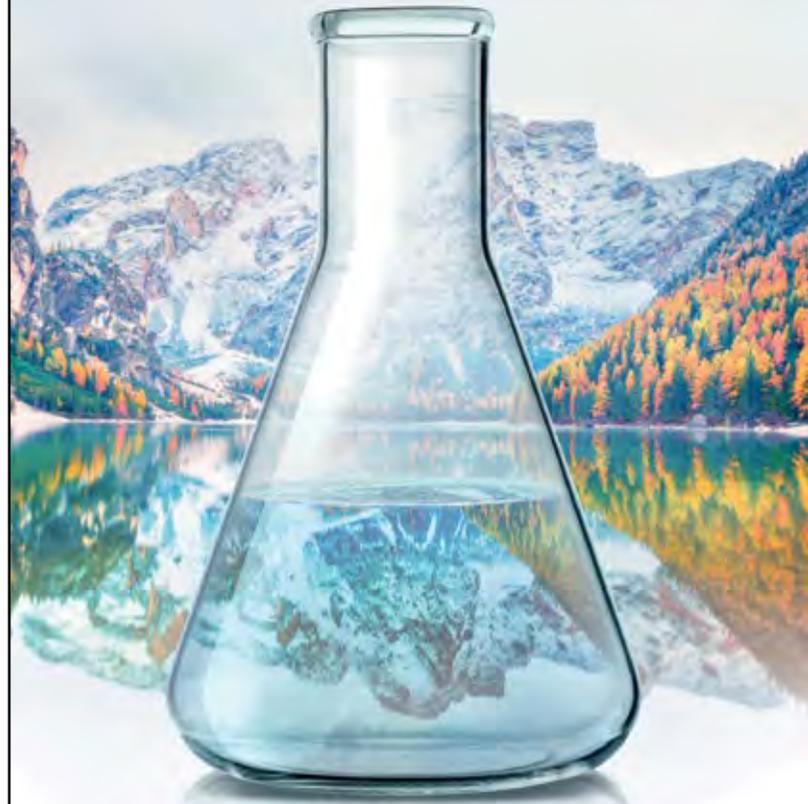
Funzionario: I costi del servizio completo o dell’acquisto della macchina e dei materiali di consumo sono condizionati dall’entità dei problemi da risolvere e comunque sono assolutamente contenuti. Per quanto riguarda la verifica, è abbastanza semplice dato che la Società Italsan srl mette a disposizione una prova gratuita e senza impegno affinché il potenziale Cliente possa decidere, alla



luce dei risultati effettivi quanti e quali impianti eventualmente trattare. Quanto sopra detto è garantito dalla Società Italsan di Venegono Superiore che opera nel settore da alcuni decenni e che è titolare del brevetto BIODUST. Oltre a ciò annoveriamo fra i ns. clienti i più importanti gestori del food in Italia.

[[www.italsan.it](http://www.italsan.it)]

100% PULITO.  
100% ALTO ADIGE.



Prodotti professionali per una pulizia sicura.

Siamo un'azienda altoatesina che dal 1963 sviluppa e produce soluzioni specifiche per la pulizia nelle più svariate applicazioni. Efficace quanto serve. Delicato quanto basta.

[www.hygan.eu](http://www.hygan.eu)



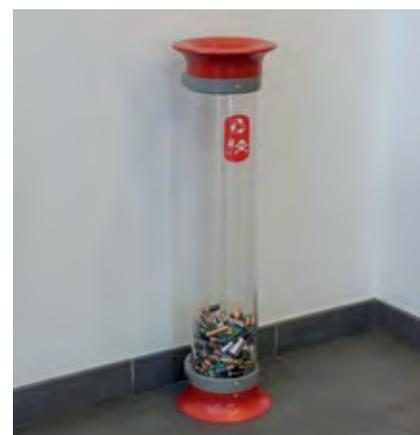
**HYGAN®**

innovative cleaning products

## Dall'ambiente, agli ambienti: le soluzioni di Spazio Verde International

Sia che si parli di ambienti interni che esterni esiste la soluzione per ogni situa-

zione, come ad esempio contenitori per liquidi e bicchieri ideali per la pausa caffè, con apertura a pedale che facilitano il lavoro nelle cucine oppure per raccogliere le batterie e controllarne il contenuto. Tutto questo è possibile grazie al Polietilene DURAPOL®: l'unico poli-



### Tecnet, la gamma completa di detergenti per i professionisti dell'HO.RE.CA.

Una linea completa di prodotti intelligenti, sostenibili e gradevoli, per specifiche applicazioni, richieste anche nella stesura dei piani H.A.C.C.P.: lavastoviglie liquidi e solidi, disinfettanti, sgrassanti, disincrostanti e profumatori per ambienti. Soluzioni integrate per la detergenza e l'igienizzazione, progettati e realizzati da Bettari Detergenti, grazie al governo completo del processo produttivo e ad un team di giovani professionisti, che ci permette di offrire il massimo della qualità, innovazione, formazione e servizio.



BETTARI DETERGENTI Srl  
 Via G. Galilei, 2 - 25020 Poncararo (BG)  
 Tel. +39 030 2540330 ca.  
 Fax +39 030 2540332  
 vendite@bettari.it - marketing@bettari.it  
 www.bettari.it

www.tecnet-bettari.it



mero creato, testato e brevettato per la produzione di prodotti per la raccolta dei rifiuti con capacità di resistenza e durata superiori a qualunque altro materiale. La grande flessibilità rende il DURAPOL® resistente a urti e colpi volontari, eliminando il rischio di rottura. La gamma completa comprende inoltre carrelli per la manutenzione e la pulizia di aree esterne, appositi contenitori per le deiezioni canine, posacenere, spargisale, soluzioni per fumatori, panchine ed elementi di arredo urbano che permettono di valorizzare la propria struttura. Spazio Verde è un'azienda specializzata a 360 gradi nell'arredo urbano, nelle tecnologie per l'ambiente e strumenti per la raccolta differenziata. Funzionalità e design sono le due parole d'ordine. Obiettivo: "vestire ogni ambiente" con soluzioni piacevoli alla vista, moderne e innovative ma anche estremamente ecologiche. Il personale specializzato è sempre a disposizione per progetti e consulenze allo scopo di trovare la soluzione ideale per ogni persona, azienda o ente pubblico.

[[www.spazioverde.com](http://www.spazioverde.com)]

**Sempre più Oxipur,  
sempre più zero, ancora più green**



**BEST EVER  
PERFORMANCE  
ON DRY CLOTHES**

Nell'anno del 160° anniversario, Sutter continua ad innovare nel segno della sostenibilità. Arriva molti mesi prima della scadenza il rinnovo delle certificazioni Ecolabel all'insegna della plastica riciclata e dell'utilizzo di olio di palma "mass balance", criterio la cui gestione sta creando non pochi problemi al mondo della detergenza. Sutter presenta in gamma quasi 30 prodotti certificati Ecolabel in vari formati tra gamma Zero, Ecocaps, Cristal e Sutter Care spaziando dai detergenti multiuso ai cosmetici fino alla lavastoviglie automatica e manuale e ben 45 CAM, anticipando che la famiglia Ecolabel crescerà ancora nei prossimi mesi con una new entry prestigiosa nella gamma ZERO e con un nuovo sistema lavanderia automatica Oxipur interamente certificato.

**OXIPUR®**

OXIPUR è la linea di prodotti per la Lavanderia Professionale di Sutter Professional. Le nuove micro-capsule di profumo presenti in SOFT POWER Caps, ammorbidente concentrato, miglioreranno ancora di più le performance delle attuali. Le nuove micro-caps brevettate, infatti, rilasciano una piacevole e duratura profumazione anche dopo l'uso dell'essiccatore o durante la stiratura. SOFT POWER Caps è disponibile in 2 formati adatto sia per dosaggio automatico che manuale. Un'altra novità nel mondo Oxipur è il lancio del formato 8 kg di Oxipur Powder che va ad aggiungersi al sacco da 15 kg già presente in gamma. Il nuovo formato è ancora più specifico per il mondo Ho.re.ca. grazie alle dimensioni ridotte del pack. Invariati i plus della formula, completa e atomizzata ad alto potere pulente per ottimi risultati sui tessuti bianchi e colorati. Ricordiamo anche STAIN ACTIVE, di recente ingresso in gamma. Molti sono i plus di questo additivo, tra i quali elevata prestazione smacchiante, di essere attivo a basse temperature, di avere un forte effetto deodorante e di essere non tossico. Nel canale You Tube di Sutter Professional si possono trovare alcuni video "Oxipur Experience" realizzati in collaborazione con il Laboratorio R&D per illustrare gli importanti plus della gamma.

[[www.sutterprofessional.it](http://www.sutterprofessional.it)]

**reflexx®**

I N S A F E H A N D S



**INNOVAZIONE • QUALITÀ • SICUREZZA • COMPETITIVITÀ**

REFLEX S.p.A. | Viadana (MN) | Italy

Tel. + 39 0375 758891 | [contatti@reflexx.com](mailto:contatti@reflexx.com)

[www.reflexx.com](http://www.reflexx.com)

**Pulizie, dall'Alto Adige  
il prodotto che accarezza  
l'ambiente**



Dal vino alle mele, dal turismo alle tecnologie alpine: sono davvero tante le eccellenze dell'Alto Adige. Ma ce n'è una che, in un certo senso, sta alla base di tutte le altre. Il tratto distintivo del territorio immerso nelle alpi: la sua natura incontaminata in forte armonia con l'uomo.



**EudorexPRO**  
WET WIPES

**VINCI LA SFIDA**

Scegli il prodotto giusto per DISINFETTARE e PULIRE



Pulizia e disinfezione **SEMPLICE - VELOCE - ECONOMICA**

**LINEA WET WIPES EUDOREX PRO**

Pulizia pavimenti - Igienizzante pavimenti  
Pulizia superfici - Igienizzante superfici

Non sorprende quindi che in Alto Adige l'ambiente stia al centro anche nell'ambito delle tecnologie e delle soluzioni per la pulizia professionale.

Il concetto di sostenibilità è profondamente radicato nella cultura dell'azienda ed è un presupposto per una buona qualità di vita. Da sempre la HYGAN si distingue per la rinuncia a componenti chimici dannosi per l'ambiente e la scelta di utilizzare materie prime rinnovabili e materiali di imballaggio riciclabili. «Adottiamo linee tecnologicamente all'avanguardia riconoscendo l'importanza di garantire igiene e pulizia con la minor spesa possibile e senza arrecare danni a materiali, ambiente e utilizzatori» sottolinea il CEO e titolare dell'azienda, Norbert Gummerer. Undici anni fa aveva acquisito la HYGAN, l'azienda di origine bolzanine che nel 1963 era nata come produttrice di prodotti per la costruzione e manutenzione di pavimenti e che all'epoca contava solo tre dipendenti. «La nostra filosofia aziendale decisiva per il futuro – aggiunge Gummerer – “solo la qualità paga”».

Al momento la HYGAN sta lavorando sull'automazione “4.0”, sul digitale e, come sempre, sul “green”. La multinazionale italiana è in forte crescita, soprattutto nella regione Trentino/Alto Adige, ma anche in diverse zone dell'Italia Centro-Sud. Oggi l'azienda è in grado di produrre con aumentati standard qualitativi e quantitativi rispetto a qualche anno fa. Grazie a ciò, la crescita può continuare.

[[www.hygan.eu](http://www.hygan.eu)]



**Grandi prestazioni  
e ottimi risultati di pulito**

Versa è una lavasciuga pavimenti che offre affidabilità nel tempo, versatilità nelle applicazioni e massima semplicità d'uso, per ridurre la formazione e rendere gli interventi più veloci.

## I PLUS DI VERSA



Grande autonomia ed eccellenti prestazioni di pulizia combinate su una macchina compatta e maneggevole

Serbatoi antibatterici, disponibili a richiesta, ideali per l'industria sanitaria

Il basamento, l'attacco tergipavimento e il telaio realizzati in alluminio pressofuso rendono la macchina robusta ed affidabile nel tempo, nonché leggera e pratica sia durante il lavoro che durante il trasporto



Pressure Monitoring (PM): sistema che controlla la potenza erogata dai motori spazzole per garantire la massima efficacia su qualsiasi tipo di pavimento (a richiesta)

Con paraspruzzi autolivellanti che si adattano automaticamente anche a pavimentazioni irregolari



Easy Clean: trattamento speciale che previene l'adesione dello sporco alla superficie, rendendo più semplice la pulizia e la sanificazione dei serbatoi (a richiesta)



Attiva il QR Code  
sul tuo Smart Phone e visita il sito



COMAC spa  
Via Maestri del Lavoro, 13  
37059 Santa Maria di Zevio - Verona - Italy  
Tel. +39 045 8774222 - Fax +39 045 8750303

on line: [www.comac.it](http://www.comac.it)      - e-mail: [com@comac.it](mailto:com@comac.it)



## L'igiene è nel nostro DNA.

Da 40 anni Detergenti e Disinfettanti (PMC)  
innovativi ed efficaci per la pulizia professionale.



**icefor**  
igiene per natura

