

N.10
OTTOBRE
2019

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

PRODOTTI E
SERVIZI PER
HOTEL & CATERING

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

Terziarizzazione dei servizi
Hotel Green

GESTIONE

Area washroom
Igiene in cucina
Tecnologie smart
Attrezzature manuali

SCENARI

Host
Hotel Clean
Hospitality day 2019

TECNOLOGIE

Microfibre

FOCUS

PULIZIA BAGNI IN HOTEL



www.gsanews.it

EDICOM



EKOTECH è la linea completa di prodotti **nanotecnologici** di Alchemy Industry, dai formulati **eco-compatibili**, che garantiscono eccellenti risultati già a bassissime concentrazioni.

Grazie alla sua tecnologia, EKOTECH è più performante non solo dei prodotti ecologici sul mercato, ma anche dei chimici tradizionali.

NANO + ECO = EKOTECH

**UNA SOMMA
CHE FA LA DIFFERENZA**



ALCHEMY
INDUSTRY

technologies for cleaning

www.alchemyindustry.it

Oxipur®

La gamma completa
di prodotti e
sistemi di dosaggio
per la lavanderia
professionale

AD USO ESCLUSIVO OPERATORI DEL SETTORE

Novità



EU ECOLABEL:
IT/039/004

Oxipur la Green Revolution.

Sistema lavanderia
interamente certificato

SISTEMA A pH NEUTRO

- ✓ Maggior durata dei tessuti
- ✓ Più delicati sulla cute grazie al ridotto utilizzo di sostanze alcalinizzanti
- ✓ Attivo già a basse temperature



The scent of softness

DETERGENTI

con materie prime ecocompatibili

ADDITIVI

con azione candeggiante
e neutralizzante
di odori di qualità superiore

DISINFETTANTI

ad azione battericida e fungicida

AMMORBIDENTI

con profumo
micro-incapsulato



BEST EVER
PERFORMANCE
ON DRY CLOTHES

Sutter

PROFESSIONAL

www.sutterprofessional.it

LA FORZA DEL GRUPPO PER UN MONDO PIÙ PULITO

We Italia è una società di consulenza e distribuzione di sistemi, servizi e prodotti nell'ambito della Pulizia Professionale. La nostra azienda rappresenta una grande realtà imprenditoriale italiana presente con una rete distributiva su tutto il territorio nazionale.



think green, un impegno concreto

Rispetto dell'ambiente e utilizzo corretto dei prodotti: nel nostro interesse, nell'interesse dei nostri clienti, e soprattutto nell'interesse delle generazioni future.



consulenti del pulito

Siamo concentrati sulle esigenze del nostro cliente attraverso una consulenza professionale che identifica la reale necessità e offre la risposta più vantaggiosa.



facciamo grandi numeri insieme

La nostra gamma di servizi e prodotti è frutto della ricerca di grandi produttori nazionali e internazionali: garanzia di soluzioni che mettono d'accordo qualità e prezzo.



ambienti puliti, ovunque vi troviate

Le nostre aree di intervento sono molteplici. Le soluzioni che proponiamo garantiscono ai nostri clienti un ambiente più pulito, più sicuro e più sano.



WWW.WE-ITALIA.IT



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



@FALPicleaning



Falpi

PRODOTTI E SERVIZI PER HOTEL & CATERING



INSETO

TERZA PAGINA

- 17** Hospitality, perché esternalizzare il pulito?
[di **Simone Finotti**]
- 20** Hotel Green, la plastica monouso non entra in albergo
[di **Umberto Marchi**]

GESTIONE

- 24** Un voto alla toilette? Dieci!
[di **Antonio Bagnati**]
- 26** Sicurezza in cucina, la Germania ha fatto "tredici!"
[di **Carlo Ortega**]
- 29** Quando l'intelligenza premia (anche in hotel)
[di **Giuseppe Fusto**]
- 32** Nella "cassetta degli attrezzi" di chi pulisce l'hotel...
[di **Carlo Ortega**]

SCENARI

- 34** Host: Milano ancora capitale dell'horeca mondiale
[di **Antonio Bagnati**]
- 36** Hotel Clean, dopo Bologna si replica a Milano e Roma
[dalla redazione]
- 38** Una giornata per scoprire come cambia l'hospitality
[di **Giuseppe Fusto**]

TECNOLOGIE

- 40** Microfibre e affini, la scelta vincente
[di **Umberto Marchi**]

FOCUS PULIZIA BAGNI IN HOTEL

42

ATTUALITÀ	7	CARNET	48
AFFARI E CARRIERE	47	ORIZZONTI	49

PROFUMATORE BIFASEPLUS
DURA FINO A TRE GIORNI

skizzo Air

THE SMART AIRFRESHENER

SELEZIONA E TRASFORMA I CATTIVI ODORI

IPOALLERGENICO

www.chimiclean.it
info@chimiclean.it
Tel. (+39) 0932 902055

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

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

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA 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 - www.gsanews.it
Direttore Responsabile:
GIOVANNA SERRANÒ
Redazione:
SIMONE FINOTTI
ANTONIA RISI
Segreteria:
BARBARA AMORUSO
Diffusione:
GIOVANNI MASTRAPASQUA
Sviluppo e pubblicità:
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

Borman, i prodotti per l'igiene amici dell'ambiente



La somministrazione di alimenti e tutte le fasi che la riguardano richiedono grande attenzione alla pulizia degli ambienti di lavoro, degli strumenti e degli operatori.

BORMAN è attiva da decenni nel settore, con prodotti storici di continuo successo e altri più recenti e innovativi, studiati appositamente per soddisfare l'esigenza di attenzione all'ambiente, giustamente sempre più diffusa ed ormai criterio chiave per molti clienti.

Tutte le nuove formulazioni escludono i vecchi ingredienti, anche se funzionali ed economici, a favore di sostanze nuove, più biodegradabili ed ecologiche.

In quest'ottica BORMAN ha intrapreso un percorso di certificazione ISO 14001, ormai quasi giunto a completamento e si è dotata di una linea di prodotti CAM, che soddisfano gli stessi criteri ambientali richiesti dalla certificazione Eco Label, e NATURALI, di origine vegetale.

Più in dettaglio, la LINEA CUCINA propone detergenti, brillantanti, disincrostanti, igienizzanti, ecc. per le più svariate applicazioni: lavastoviglie, ammollo, piatti a mano, pavimenti di cucina e superfici in genere, strumenti (griglie, lame, affettatrici), banchi.

Esiste anche una gamma di prodotti disinfettanti registrati come PMC ed è in corso un progressivo adeguamento alla normativa europea sui biocidi che sta lentamente superan-

do i vecchi Presidi Medici Chirurgici.

Anche in questo settore le novità sono importanti.

Per esempio il benzalconio cloruro, un tempo molto utilizzato, è oggi mal visto per la sua tendenza a rimanere sulle superfici (caratteristica non adatta al settore alimentare) ed è ormai inevitabile la sua sostituzione con ingredienti più idonei, come per esempio alcuni tensioattivi anfoteri.

La gamma BORMAN comprende prodotti concentrati, superconcentrati e pronti all'uso e non dimentica di offrire soluzioni anche per l'igiene delle mani, che dovunque, ma soprattutto nel Settore Horeca, riveste un ruolo fondamentale.

I detergenti per le mani appartenenti alla LINEA IGIENE PERSONALE sono formulati sia per l'uso nell'industria e nel settore alimentare, quindi senza coloranti e senza profumo, sia per uso generico in bagni di uffici, scuole, alberghi...

I venditori, i tecnici ed i chimici BORMAN sono anche disponibili ad attività di assistenza al fine di individuare il prodotto più adatto attraverso visite e test applicativi.

Per esempio nel caso della lavastoviglie ci sono numerosi aspetti da valutare, che contribuiscono alla scelta del "miglior prodotto possibile", sia nel senso di miglior rapporto qualità / prezzo, che di rispetto dell'am-

biente: la tipologia di stoviglie o attrezzi da trattare (prodotto caustico o non caustico), la durezza dell'acqua che alimenta la lavastoviglie (prodotto più o meno ricco di sequestrante), la presenza o assenza di un sistema di dosaggio...

Per il settore alberghiero, la LINEA PRONTI ALL'USO propone, tra l'altro, dei deodoranti/profumanti, che, spruzzati negli ambienti, lasciano un delicato profumo.

La LINEA LAVANDERIA include i classici prodotti universali, i booster da abbinare, i prodotti per capi colorati, delicati, o neri e i pre-trattanti per svariate tipologie di macchie. Nella gamma BORMAN sono anche presenti prodotti specifici per la pulizia di moquette e tappeti, per il trattamento delle piscine, per la gestione dei cattivi odori.

BORMAN ha inoltre una DIVISIONE TRATTAMENTO ACQUE con una vastissima gamma di prodotti che possono trovare applicazione anche in settori alimentari (caldaie, circuiti di acque sanitarie, trattamenti anti-legionella...).

[www.borman.it]



Chimiclean, profumo a 5 stelle per gli hotel da ricordare



8
GSA
OTTOBRE
2019

Al giorno d'oggi, l'esperienza del viaggio è notevolmente cambiata. Il viaggiatore, sempre più esigente, non si accontenta più di visitare le bellezze archeologiche o naturalistiche del posto, egli desidera pernottare in una struttura che possa regalargli tutti i confort sensoriali, siano essi piatti locali, lenzuola fresche e profumate o la ricerca di calma e tranquillità. Uno dei fattori che contribuisce a migliorare la customer experience non è solo la struttura dell'hotel, l'aspetto estetico dell'arredamento, ma è più una questione di olfatto. Tra tutti l'olfatto è uno dei sensi che permette di innescare emozioni e ricordi, ragione per cui la memoria olfattiva, fa sì che un profumo associato ad un episodio particolarmente importante della nostra vita rimanga nelle persone come ricordo vivido e immediato. La forza del potere evocativo del profumo è uno dei motivi principali per cui gli hotel scelgono dei profumatori con caratteristiche definite



per completare la propria brand image puntando su fragranze ricercate o create ad hoc per offrire soggiorni indimenticabili, attraverso un'esperienza sensoriale. Con la linea SUITE ChimiClean desidera regalare un percorso sensoriale emozionante ed indimenticabile nel settore ospitalità. Il progetto nasce dall'idea di far vivere attraverso il senso dell'olfatto un'esperienza intensa tramite cui risvegliare emozioni e sentimenti positivi, di piacere e relax che inizia nella hall, prosegue per i corridoi e si amplifica in camera da letto. SUITE è, infatti, la linea dedicata al settore ricezione ed hotel in cui le fragranze sono state studiate appositamente per donare benessere, per regalare agli ospiti degli Hotel un'esperienza sensoriale a 5 stelle.

Sei prodotti indispensabili, efficaci, profumatissimi ma non invasivi, ideati per rendere il lavoro di riordino delle camere e degli spazi comuni piacevole e veloce. Tra le caratteristiche della linea quella più innovativa è sicuramente la combinazione di fragranze che permette ai detergenti di combinarsi tra di loro senza creare una sovrapposizione di odori.

Suite profumatore

Il profumatore per ambienti formulato con l'esclusiva tecnologia Bifase che neutralizza ed elimina totalmente i cattivi odori, una profumazione unica, raffinata, gradevole e persistente.

Suite Pavimenti

Un detergente con effetto profumante ideale per la manutenzione giornaliera dei pavimenti. La sua formulazione a Ph neutro, permette di lucidare e proteggere le superfici rilasciando nell'ambiente un piacevole e persistente profumo di pulito.

Suite vetri e arredi

Detergente liquido multi superficie con azione profumante. La sua formula innovativa dona brillantezza alle superfici e sviluppa un'azione antistatica di lunga durata.

Suite Wc

È un detergente disincrostante wc con effetto profumante che aderisce alle pareti della tazza lasciandola pulita, igienizzata, disincrostanta e profumata.

Suite Bagno

Detergente manutentore profumante per il bagno ideale per la pulizia e disincrostazione giornaliera di ambienti bagno. Forma sulle superfici un film protettivo brillantante in grado di rallentare la formazione di sporco e calcare.

SUITE ESSENZA

Ad affiancare ed arricchire inoltre la gamma dei prodotti per la pulizia, la ChimiClean ha concepito una gamma di essenze create specificamente per le camere degli ospiti. Una miscela di oli essenziali pregiati da spruzzare sul cuscino, gli asciugamani o accappatoi. Le proprietà calmanti e aromaterapiche doneranno agli ospiti una sensazione di piacevole benessere e rilassatezza.

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 contrasta la sensazione di stanchezza.

Fior bianchi e ninfee: il ricordo di fresche mattine, di sentieri di campagna, di brezze primaverili rivive 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 con una seducente ed intensa fragranza dalle proprietà equilibranti, Le sue fresche note hanno proprietà rasserenanti e purificanti per lo spirito.

“Solight HouseKeeping: il prestigio è nel carrello”



Da anni ormai Falpi ci ha abituato all'eccellenza dei prodotti, ma anche dei clienti serviti. L'ospitalità di alto livello è uno dei palcoscenici più importanti in questo senso. Non c'è nemmeno bisogno di sottolineare quanto, in quest'ambito, la pulizia e l'igiene rappresentino un biglietto da visita irrinunciabile.

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 soddisfazione del cliente generale, ma in particolare modo, essendo prodotto diretto della vendita alberghiera, la camera si rivela un 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.

Dettagli che fanno la differenza

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

sponibile, e per una suddivisione intelligente del lavoro quotidiano in funzione delle attività 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 Housekeeping. Tra i loro punti di forza la solidità, un'elegante struttura in acciaio e alluminio e la possibilità di essere personalizzati secondo le esigenze attraverso il Configuratore Falpi. 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.

Il configuratore FALPI

I carrelli della gamma Solight per hotel e alberghi possono essere configurati per adattarsi alle esigenze di ogni struttura e sono personalizzabili con numerosi accessori della linea, secondo le esigenze della struttura alberghiera. Sono disponibili con differenti tipologie di ruote per adattarsi meglio alle pavimentazioni. I carrelli Solight Housekeeping 1 sono più compatti, mentre gli Housekeeping 2, più capienti, sono ideali per le grandi strutture. Entrambe le tipologie di carrello possono essere completamente chiuse per nascondere alla vista il contenuto. Il carrello Housekeeping 3 permette di personalizzare la raccolta della biancheria e può essere fornito anche con coperchio superiore di chiusura.



Dal minibar al “dietro le quinte”

Il carrello Service Bar permette di organizzare il ripristino del minibar in modo impeccabile, discreto e ordinato. Il carrello Couverture permette di trasportare tutto il necessario con l'utilizzo di un unico carrello, per il ripristino del mini-bar e il riassetto serale della camera. Un servizio veloce svolto in maniera ineccepibile. Il carrello Housekeeping Clean, grazie al suo cassettoni 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 alle quinte” con gamma Laundry che risponde alle esigenze di quegli hotel che non lasciano nulla al caso. Attrezzature per organizzare il servizio di raccolta, lavanderia e distribuzione dei tessuti: il tutto con carrelli professionali, dal design discreto e minimalista.

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



TWT Hotel, la linea di carrelli multiuso che rinnova il cleaning nel mondo dell'ospitalità

In occasione di Host 2019, TWT potenzia ulteriormente la sua offerta rivolta al mondo degli hotel e dell'ospitalità. Con 40 anni di esperienza nel settore e un'estrema disponibilità nell'ascolto delle esigenze degli utilizzatori e, non ultima, una speciale sensibilità agli aspetti di design, il risultato è arrivato con un Opera, carrello progettato e realizzato da TWT per essere di riferimento a tutto il settore dell'hotellerie dei prossimi anni.

Design e funzionalità trasformano il carrello multiuso

Il mondo degli hotel presenta sempre nuove esigenze e pone sfide specifiche. Il carrello multiuso per il cleaning rappresenta proprio una di queste sfide. Dato che è un elemento visibile agli ospiti degli hotel, è importante che sia ordinato, pulito e abbia un bel design, dato che l'estetica delle attrezzature influenza l'immagine percepita del servizio. Gli spostamenti devono avvenire in assoluto silenzio. L'immagine del carrello può essere legata anche ad altri fattori importanti nella sensibilità dei clienti, come gli aspetti ambientali e l'utilizzo di attrezzature realizzate con materiali riciclati. Altrettanto peculiari sono gli aspetti funzionali: il peso movimentato dal carrello è notevole e quindi si deve poter muovere agevolmente anche in presenza di moquette. Inoltre, le soluzioni devono essere flessibili e modulari visto che le diverse strutture alberghiere sono altamente diversificate. TWT, lavorando con importanti gruppi internazionali del settore, conosce bene queste sfide e si è focalizzata su ognuna di esse, rinnovando le funzionalità e l'aspetto del carrello multiuso.

Silent Wheel, le ruote tecnologiche

Sono due le principali innovazioni attuate da TWT per migliorare la conduzione del carrello: lo sviluppo delle ruote e la loro motorizzazione. Le ruote Silent Wheel molto silenziose e scorrevoli, sono state sviluppate internamente ed il



sistema Drive&Park ha eliminato il problema della difficile conduzione dei carrelli che, specie quelli con le 4 ruote girevoli, a pieno carico, rischiano di viaggiare inclinati. Con Opera Hotel la ruota può essere libera, direzionata con un primo "click" sull'apposita leva e frenata con un secondo "click".

Con Speed System è veloce anche su moquette

La motorizzazione dell'avanzamento proposta con Speed System rende agevoli anche i carrelli più pesanti che si muovono senza fatica su moquette così come su rampe o pavimenti in-



clinati (con inclinazioni fino al 15%). Le componenti elettriche e meccaniche del sistema, che sono state miniaturizzate e vengono completamente integrate nelle basi e nei pannelli a doppio strato, non sono visibili e non intaccano la capacità di carico.

Il carrello TWT, elemento d'arredo

Il design Opera è inconfondibile e personalizzabile a seconda delle esigenze dei clienti anche quando vengono realizzati con plastiche riciclate (i modelli ReUse) ed è necessario utiliz-

zare colorazioni scure per ottenere superfici con finitura omogenea e buoni risultati estetici. Con Opera ReUse il nero è associato alle finiture in alluminio, con dettagli grigi o di colore personalizzabile. L'effetto estetico è di grande impatto, il carrello è elegante e si adatta bene a tutti gli ambienti, come fosse un elemento d'arredo. In ogni caso "di bel design" non significa meno resistente: una solida base con pannelli e porte a doppio strato e supporti in alluminio di grande sezione che la legano, garantiscono la massima affidabilità. Si aggiungono altri elementi distintivi: nessun rumore quando i carrelli vengono spostati (SilentWheel) o i coperchi vengono chiusi, grazie alla chiusura ammortizzata. Le porte con serratura a chiave contribuiscono alla sicurezza del sistema, così i bambini non possono accedere al contenuto dei carrelli. Il portadocumenti (o tablet) per i piani di lavoro trasparente è sulla parte superiore del coperchio (protocollo di pulizia sempre sotto controllo).

Flessibile, grazie al sistema modulare

Il sistema modulare del carrello lo rende facilmente adattabile alle diverse tecniche di pulizia e alle diverse strutture che lo devono impiegare, per piccoli come per grandi hotel. Il sistema Van permette di servire fino a 15 camere e di aumentare ulteriormente la capacità di carico o la dotazione per le pulizie, agganciando al carrello principale dei moduli che possono essere movimentati autonomamente, ad esempio per entrare dal corridoio nella camera, sganciandoli dall'unità principale con un semplice click.

[www.twt-tools.com]



Christeyns, l'impegno "eco" con la linea Green'r



L'“Eco-responsabilità” è un impegno sempre più sentito da parte di tutte le società che si occupano di prodotti per l'igiene. Christeyns, tra le aziende leader nel settore, lo prende come un imperativo imprescindibile in tutte le fasi di lavorazione. “ Ci impegniamo per un mondo più pulito – dichiarano dall'azienda-. Prendiamo sul serio le nostre responsabilità ambientali, durante tutto il ciclo di vita dei nostri prodotti, dalle materie prime ai metodi di produzione, dall'imballaggio alla loro consegna”.

Alternative sostenibili

“Il nostro dipartimento di Ricerca e Sviluppo – raccontano - è costantemente impegnato a utilizzare materie prime ecologicamente sostenibili, cercando di trovare il giusto equilibrio tra qualità, efficienza e durata del prodotto”. Un investimento di denaro e risorse che ha permesso a Christeyns di sviluppare una linea di prodotti senza ftalati, fosfati, perborati o NTA e di ottenere certificazioni ambientali come l'Ecolabel europeo, Ecocert e

Nordic Swan. “La certificazione ISO 14001 dei nostri principali siti di produzione – commentano dall'azienda- è la prova più significativa della nostra politica in tema di gestione ambientale”.

Meno rifiuti, maggiori profitti

L'impegno di Christeyns riguarda anche l'ambiente produttivo, aiutando i suoi clienti a ridurre l'impatto ambientale mediante l'impiego di apparecchiature di dosaggio, sistemi informatizzati di gestione, audit dell'acqua e dell'energia e corsi di addestramento e formazione personalizzati.

Green'r, la nuova linea ecologica per l'igiene

Impegnata in un approccio ambientale globale e con l'intento di fornire una soluzione ecologica per tutte le esigenze d'igiene e disinfezione, Christeyns ha messo a punto Green'r, un'ampia gamma di prodotti professionali “verdi” a cui sono state assegnate le certificazioni Europea Ecolabel, Nordic Swan Ecolabel e Ecocert Label. Eccone le principali caratteristiche:

- mostra ottime credenziali ecologiche e consente risultati e la massima efficienza anche a basse dosi;
- è composta da formule principalmente a ba-

se vegetale che come risultato riducono il rischio di allergie;

- i prodotti non sono tossici e dannosi per gli operatori e per l'ambiente di lavoro e non danneggiano l'ambiente;
- sono senza fosfati e ftalati;
- hanno un imballaggio riciclabile al cento per cento.

Inoltre Christeyns, vuole difendere i propri valori in termini di ambiente, sicurezza e qualità, attraverso la sua certificazione interna Safe'R che garantisce:

- sistemi di dosaggio semplici che consentono un utilizzo ottimale dei prodotti;
- confezioni personalizzate con il tappo Safe'R



per la protezione dell'utente contro fuoriuscite e spruzzi di prodotto e con taniche dal peso ridotto per una maggior sicurezza dei trasporti;

- formazione sull'uso dei prodotti;
- prodotti non classificati CMR (cancerogeno, mutageno, tossico per la riproduzione);
- riunisce anche prodotti senza pittogrammi di sicurezza.

Inoltre, per garantire alti standard di qualità:

- i prodotti sono stati testati e approvati da organismi di certificazione o dai loro laboratori di ricerca e sviluppo (standard ad alte prestazioni);
- vengono utilizzate materie prime di riferimento;
- i siti di produzione sono stati certificati ISO 9001 e ISO 14001.

[www.christeyns.com]



MxL
Powerful
walk-behind
scrubber

Lavasciuga pavimenti MxL: potenza in formato extra large



La nuova lavasciuga pavimenti uomo a terra MxL è stata concepita per uniformarsi allo stile di pulizia rappresentato dalle macchine di nuova generazione Fimap, ovvero macchine evolute, che aiutano, raccolgono dati e comunicano, che supportano l'attività, per migliorare l'efficienza degli interventi.

Controlla le prestazioni per ottimizzare i risultati

MxL fa molto più che pulire, permette di controllare il pulito. Con un maggiore controllo si possono ottenere prestazioni migliori, diminuire i consumi, risparmiare risorse, ridurre i tempi di intervento e i costi. Questo è possibile a partire da una semplice interfaccia digitale, intuitiva quanto un qualsiasi smartphone o tablet, attraverso la quale si possono memorizzare, **programmi di pulizia** specifici per le aree da pulire, così da ritrovarli ogni volta che serve e non rischiare

di utilizzare più risorse di quelle necessarie. Acqua, detergente e pressione sulle spazzole possono essere diversamente regolate per ogni zona memorizzata, così ad ogni nuovo utilizzo basterà selezionare la zona che si deve pulire per iniziare subito con il settaggio corretto. A queste si aggiungono due configurazioni base, **Eco mode** e **Power mode**: la prima utilizza tutte le funzioni al minimo, per risparmiare acqua e detergente, la seconda le

porta al massimo, per avere più forza lavante solo quando serve.

Che effettivamente vengano rispettati i consumi previsti lo si può verificare da remoto attraverso il sistema di telemetria **FFM - Fimap Fleet Management**, che fornisce tramite l'app **My.Machine** la possibilità di controllare in ogni momento sul proprio smartphone le informazioni più importanti, quali m² puliti, impatto ambientale, posizione e condizioni





delle batterie. Con questi dati alla mano, reali e aggiornati, è possibile fare una valutazione oggettiva delle azioni da intraprendere per perfezionare le prestazioni e rendere l'intero processo più efficiente, sia dal punto di vista economico che ambientale.

Trasforma i tempi passivi in tempi attivi

MxL mette nelle mani dell'operatore tutto ciò che gli serve per potenziare il suo lavoro, per non fermarsi e svolgere con sicurezza e senza incertezze l'intervento. Si può aspirare lo sporco accumulato in un angolo non raggiungibile con la macchina con l'apposita **lancia di aspirazione**, senza necessità di interrompere l'intervento per cercare altri strumenti di

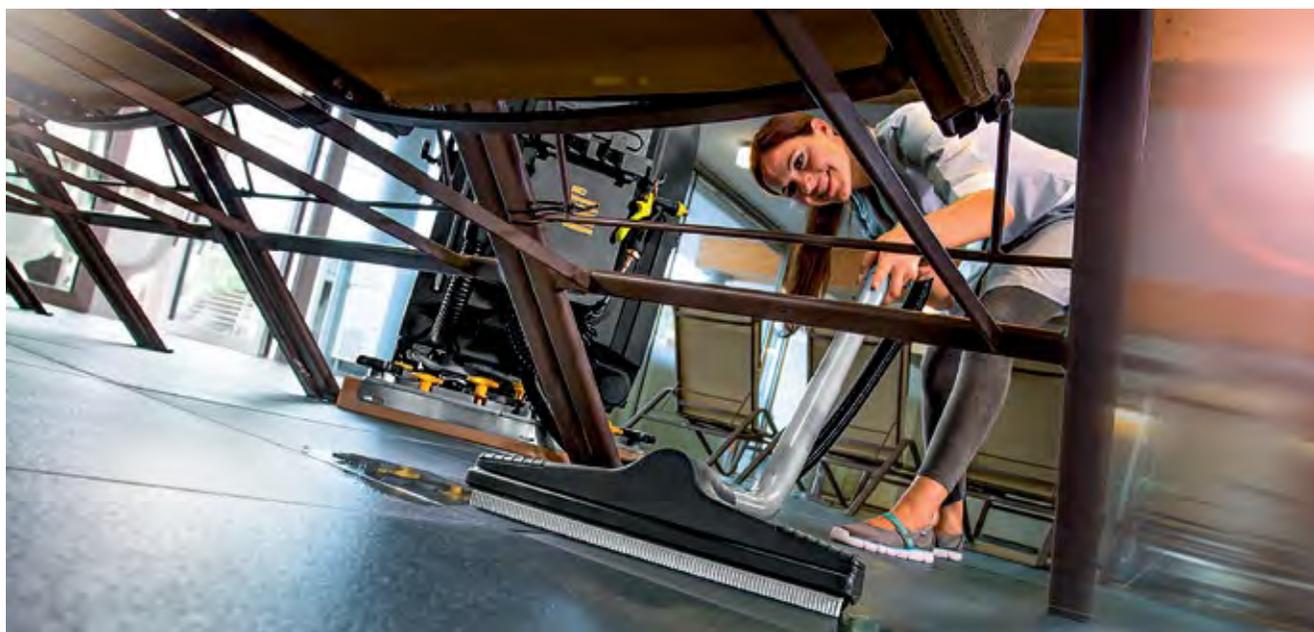
pulizia. Al termine del turno MxL fornisce le istruzioni indispensabili per eseguire correttamente la manutenzione ordinaria, essenziale per garantire prestazioni costanti. Le parti da pulire sono colorate di giallo e in caso di dubbio, si possono guardare direttamente dal display di MxL appositi **video tutorial** che mostrano come realizzare la manutenzione ordinaria e straordinaria, evitando incertezze, perdite di tempo e il rischio che venga svolta nel modo scorretto. MxL diventa quasi un assistente, che fornisce all'utilizzatore tutti gli strumenti che gli servono quando gli servono, che lo aiuta e lo forma durante gli interventi. Se al termine del turno l'operatore non ha a disposizione un rubinetto nelle vicinanze può utilizzare la **pistola spray** per risciacquare i

serbatoi e concludere la manutenzione, senza doversi spostare o peggio rischiare di non portarla a termine.

Vestita di tutti gli upgrade che distinguono la generazione di lavasciuga pavimenti #thisisfimap, MxL offre la possibilità concreta di mettere in atto una gestione razionale del pulito. Tempo, risorse e costi sono i fattori chiave di ogni intervento, avere strumenti che consentono di monitorarli e quindi di usarli in modo più consapevole, è la strategia per valorizzarli. Così MxL diventa complice di un sistema di pulizia che rispetta l'ambiente, che aumenta la produttività e riduce il costo per m² pulito.

#thisisfimap

[www.fimap.com]



Alchemy Industry presenta EkoTech: il primo made in Italy a base di nanotecnologie naturali

Tecnologia, efficacia pulente e sostenibilità ambientale. Questo sono i detergenti EkoTech realizzati da Alchemy Industry srl, giovane realtà romana con sede a Pomezia nata dall'incontro tra **Alessandro Amato**, con alle spalle una storia trentennale nel settore della chimica e del cleaning, e **Gianluca Vignola** con vasta esperienza internazionale nell'innovazione sociale e nella *corporate social responsibility*. Ed è proprio per realizzare un progetto che unisca innovazione e sostenibilità nel settore specifico del cleaning che si incontrano queste due storie. Non c'è infatti ambiente vitale dell'uomo né congegno o attrezzo che egli usi che non abbia bisogno di pulizia. Spesso o di rado, tutto deve essere pulito. E questo dimostra che l'impatto che le attività di pulizia hanno sul buon vivere delle persone e sulla sostenibilità ambientale è notevole. Come notevole è la responsabilità che ne scaturisce per gli operatori del settore. Una sfida tecnologica ed etica che Alchemy ha raccolto con entusiasmo e competenza, in un mercato praticamente illimitato.

Tutti i detergenti della linea EkoTech, risultato di questo progetto di innovazione e sostenibilità, presentano tre caratteristiche principali:

- i loro formulati sono formati da composti molecolari di dimensioni nanometriche;
- le materie prime utilizzate sono di origine interamente vegetale;
- la loro efficacia pulente è più che comparabile ai prodotti tradizionali di alta fascia e maggiore dei prodotti cosiddetti "green", intendendo per efficacia pulente il rapporto qualità/prezzo a parità di quantità d'uso e tempi di contatto. La nanotecnologia, nel nostro settore, è descrivibile come quella metodologia produttiva che permette di manipolare le materie prime in un modo da ottenere detergenti a base di composti molecolari nanometrici (cioè molto piccoli, sotto il milionesimo di millimetro). Le nanotecnologie sono comparse, e sono oggi maggiormente conosciute, soprattutto in settori diversi dal nostro; quali, ad esempio, l'elettronica e la medicina.

Nel settore del cleaning professionale e della detergenza in generale, invece, le innovazioni arrivano in tempi successivi. E, in questo caso, Alchemy Industry s.r.l. rappresenta un punto di innovazione e anticipazione affidabile e garantito con il proprio laboratorio specializzato e le proprie linee di produzione.

La biodegradabilità della linea EkoTech è determinata dalle materie prime vegetali utilizzate. Queste materie prime per loro natura intrinseca sono biodegradabili. Per materie prime vegetali intendiamo quindi estrazioni di componenti liquide o solide da vegetali di diversa natura, componenti che presentano caratteristiche idonee a facilitare la rimozione di vari tipi di sporco.

Quindi componenti al 100% naturali che agiscono ad esempio come tensioattivi, sequestranti, regolatori di ph. Molto importante, a questo proposito, è l'assenza di simboli di pericolosità, perché oltre alla salute dell'ambiente Alchemy Industry tiene alla salute degli operatori.

Le caratteristiche dei prodotti EkoTech consen-



tono di raggiungere un'efficacia applicativa analoga ai prodotti "tradizionali" e superiore ai prodotti generalmente definiti "green" esistenti attualmente in commercio. La dimensione e la particolare forma e formula dei prodotti EkoTech permette loro di penetrare più a fondo in tutte le micro vulcanizzazioni che qualunque superficie presenta, anche quando invisibili a occhio nudo, rimuovendo quindi lo sporco in profondità e creando le condizioni per superfici più resistenti alla corrosione e più repellenti all'acqua. E, per tutto questo, più facili da pulire. L'attuale gamma della linea EkoTech copre tutte le esigenze del settore Ho.Re.Ca., ed è stata recentemente ampliata per l'uso in settori diversi, primi tra tutti l'automotive, l'industria alimentare, l'industria in generale e la nautica.

www.alchemyindustry.it

EKOTECH è la linea di prodotti *nanotecnologici*, i cui formulati sono eco-compatibili e garantiscono eccellenti risultati già a bassissime concentrazioni. La composizione interamente a base di *sostanze vegetali* e con una *struttura micellare* di dimensioni estremamente ridotte rispetto ai formulati tradizionali permette di liberare in profondità le superfici dallo sporco, creando nel contempo un'efficace protezione che le rende resistenti alla corrosione, repellenti all'acqua e all'olio e facili da mantenere. La gamma attuale vanta 30 referenze.



PRODOTTI E SERVIZI PER HOTEL & CATERING

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

TERZIARIZZAZIONE DEI SERVIZI
HOTEL GREEN **17**

GESTIONE

AREA WASHROOM
IGIENE IN CUCINA **24**
TECNOLOGIE SMART
ATTREZZATURE MANUALI

SCENARI

HOST **34**
HOTEL CLEAN
HOSPITALITY DAY 2019

TECNOLOGIE **40**

MICROFIBRE

FOCUS

PULIZIA BAGNI IN HOTEL
42

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

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



La fragranza
del pulito
Deterge, spolvera,
regala 48 ore
di INTENSA
PROFUMAZIONE



Detergenti e prodotti di manutenzione per tutti gli ambienti



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

Hospitality, *perché esternalizzare il pulito?*

di Simone Finotti

Sono sempre di più gli alberghi e le realtà del settore dell'hospitality che scelgono di affidarsi a professionisti per gestire pulizia, housekeeping e servizi integrati. Scopriamo perché con l'aiuto di due eccellenze umbre: la Ducops Service, con sede ad Assisi, e il Sangallo Palace Hotel di Perugia.

La tendenza, seppure non manchino prevedibili resistenze e fenomeni di inerzia, appare ormai segnata: sono sempre di più le strutture alberghiere, specie quelle di alto livello, che scelgono di affidarsi a professionisti per gestire i servizi di pulizia e housekee-

ping. D'altra parte si sa, come abbiamo ripetuto più e più volte anche su queste pagine, che l'igiene e la pulizia sono il primo biglietto da visita per un albergo, e che insieme alla location rappresentano il primo elemento di fidelizzazione (o, al contrario, di de-fidelizzazione) della clientela. Il che significa che su pulizia e dintorni proprio non si scherza.

Dal cuore della Penisola, una sinergia da prendere ad esempio

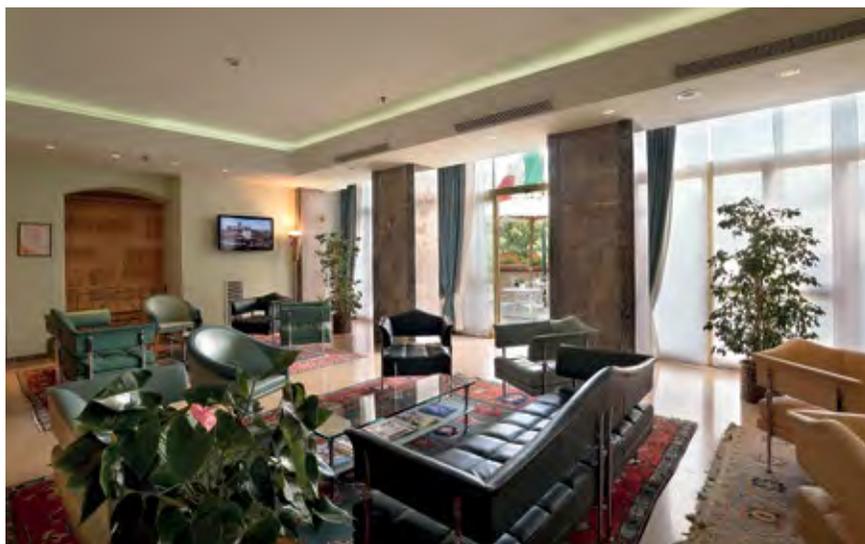
Ma bando alle premesse entriamo nel vivo di una sinergia di successo, la cui storia arriva direttamente dal bellissimo cuore della nostra Penisola: la piccola ma straordinaria Umbria.

“Ducops Service nasce nell'ormai lontano 1975, e da allora rappresenta una storia di eccellenza italiana. L'esperienza maturata nella gestione di servizi integrati indirizzati alla committenza pubblica e privata ci ha resi nel tempo il partner ideale nei processi di esternalizzazione dei servizi”. Chi parla è **Fabrizio Ardenti**, coordinatore commerciale e marketing dell'impresa con sede ad Assisi (Perugia), e specializzazioni in diversi settori, fra cui -fiore all'occhiello- proprio quello dell'hospitality.



17
GSA
OTTOBRE
2019





Una specializzazione sviluppatasi e cresciuta negli anni

Da qui riparte Ardenti: “Negli anni -dice- abbiamo sviluppato le nostre specializzazioni, introducendo soluzioni tecniche ed organizzative in linea con le evoluzioni del mercato orientate alla completa soddisfazione del cliente. Ducops, va sottolineato, adotta il Sistema di Gestione 231. Il riconoscimento del Rating di Legalità e le certificazioni in materia di qualità, ambiente e sicurezza (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, SA 8000), sono indicative del grado di attenzione che riponiamo nella corretta gestione del nostro business”.

La linea di servizi ad hoc per gli hotel

Ancor più nel dettaglio: “Housekeeping & facility è la linea di servizi professionali per il settore alberghiero che abbiamo ideato e realizzato con l’obiettivo di accrescere l’immagine e il valore dell’hotel dei nostri committenti, proponendo un servizio personalizzato per ogni esigenza anche in considerazione della possibilità di fornire trattamenti specialistici avendo al nostro interno una Divisione preposta al trattamento specifico e rigenerazione di ogni tipo di superficie”.

Riqualificazione... a 4 stelle!

Adesso andiamo a conoscerli, questi

clienti: in particolare il Sangallo Palace Hotel, che ha alle spalle una lunga esperienza nell’hospitality e un importante cammino di crescita. “La società Sangallo Palace Hotel srl -dice uno dei titolari e managing director **Andrea Valigi-** è operante nel settore turistico alberghiero dal 1995, dopo l’acquisizione e la radicale ristrutturazione dell’immobile ex Excelsior Lilli del centro storico di Perugia. La riqualificazione dell’hotel esistente ha portato ad operare sotto la nuova insegna di “Sangallo Palace Hotel”, con acquisizione della categoria 4 stelle. L’hotel è dotato di 105 camere di tipologia “classic” e “superior”, un ristorante, una sala colazione, un’area fitness composta da piscina coperta e palestra Technogym ed un centro congressi di cui la sala maggiore ha capienza di 120 posti”.

Un’offerta basata su standard elevati

Prosegue Valigi: “La continua e costante ricerca di un’offerta basata su standard di ospitalità elevati ha consentito un ottimo posizionamento di mercato della struttura che si è mantenuto tale nel corso degli anni. La clientela principale è costituita dal segmento leisure con turisti internazionali, principalmente Stati Uniti e Germania, Francia, nord Europa, Australia e così via. La crisi economica internazionale ed i successivi eventi sismici locali ci hanno inizialmente indotto a questa scelta. Infatti, in alta stagione, il personale addetto alle pulizie era insufficiente, mentre in bassa stagione era eccessivo, con relativo surplus di costi nel primo caso e di disservizi nel secondo caso”.

Come sceglierlo, e quali vantaggi?

D’accordo, ma con quali criteri è stato scelto il fornitore? “Ci siamo rivolti a Ducops, individuandola fin da subito come un partner in possesso di tutti i requisiti di dimensione e di se-

rietà che avrebbero potuto assicurarci un servizio migliore per la clientela, garantendo la continuità lavorativa ai nostri ex dipendenti, ora assunti dalla Ducops stessa. Il principale vantaggio della terziarizzazione del servizio di pulizia e rifacimento camere è, a nostro avviso, la trasformazione di un costo fisso (il costo del personale, per l'appunto) in un costo variabile al variare dell'occupazione delle camere". Alla base della scelta, insomma, c'è la volontà di trasformare i costi imprevedibili in uscite fisse quindi maggiormente programmabili.

Costi certi sì, ma anche professionalità

Ma non è, ovviamente, l'unico aspetto. Non sono infatti da sottovalutare i vantaggi qualitativi assicurati dalla scelta di professionisti che pulizia e servizi integrati li fanno da anni, e per mestiere: "Altri vantaggi sono rappresentati dal fatto che si è seguiti da professionisti della pulizia che operano seguendo le tecniche più innovative e che tengono aggiornato il proprio personale con corsi di addestramento e formazione". Un salto di qualità notevole, insomma, sulla via del continuo miglioramento.

Un futuro di miglioramento continuo

E nel futuro? "Per il futuro -dice Valigi- ci aspettiamo un continuo miglioramento ed ottimizzazione del servizio, anche nel rispetto dell'ecosistema, ed una crescente soddisfazione della clientela sia individuale che dei tour operator; allo stesso tempo ci aspettiamo di proseguire nella linea di contenimento dei costi". Dal canto suo, Ducops ha in gestione le pulizie di molte strutture alberghiere nel centro Italia lavorando su più regioni. Per tale ragione sono state sviluppate competenze diverse anche per territori diversi, che possono andare dalla stagionalità dell'occupazione o ad una clientela business costante tutto l'anno. "Pro-



prio per questo -dice Ardenti- siamo in grado di proporre anche servizi integrativi su richiesta del cliente gestendo la flessibilità sia in alto che in basso dei picchi di occupazione". Proprio la flessibilità è un'altra delle qualità strategiche che possono far propendere un albergo per la terziarizzazione dei servizi.

Una preziosa opportunità di crescita

La crescita è condivisa. Conclude Ardenti: "Il Sangallo Palace Hotel è tra i

più importanti dell'Umbria e ci ha dato la possibilità di crescere sotto il profilo della professionalità e della continua ricerca di miglioramento delle nostre attività, questo ottimo rapporto ci porta ad un confronto costante per avere gli standard richiesti. La formazione continua del personale su metodologie, prodotti e attrezzature, oltre l'attenzione al dettaglio diventano elementi fondamentali per un'azienda di servizi come la nostra per proporsi come professionisti e garantire al cliente la qualità del servizio richiesto".



Hotel Green, *la plastica monouso non entra in albergo*

di Umberto Marchi

Un ambizioso progetto in collaborazione fra Federalberghi, WWF Italia e la Fondazione Recchi lancia un messaggio forte e chiaro: anche il mondo dell'hotellerie italiana dice stop alla plastica monouso. Per il WWF l'emergenza è planetaria, ma le sinergie di filiera possono portare a una riduzione del 60% dei rifiuti plastici da qui a 10 anni. "Il futuro è importante - dicono i protagonisti -. Non solo perché ci vivremo tutti noi, ma anche perché è il più bel regalo che possiamo fare ai nostri figli".

20
GSA
OTTOBRE
2019

In principio furono i supermercati, i centri commerciali e le grandi insegne della Grande Distribuzione Organizzata. Ora, però, visti i dati di anno in anno più allarmanti, e complice un'opinione pubblica sempre più attenta al problema, anche il mondo dell'ospitalità sta decisamente prendendo posizione nella non semplice battaglia contro i rifiuti in plastica.

La produzione aumentata del 200%

La gravità della situazione è sotto gli occhi di tutti. A denunciarla, recentemente, è stato il WWF, che nel report "Responsabilità e rendicontazione, le chiavi per risolvere l'inquinamento da plastica" dà dei numeri davvero inquietanti. Tanto per dirne alcuni: stando ai dati dell'organizzazione del Panda, la produzione di plastica vergine è aumentata di 200 volte dal 1950, con un tasso di crescita annuo del 4% fino al 2000.



L'impennata nel 2016: oltre 50 kg per persona

Nel 2016, l'anno più recente di cui sono disponibili i dati, la produzione ha raggiunto le 396 milioni di tonnellate, che equivalgono a 53 kg per ogni persona al mondo. Questi quantitativi solo nel 2016 hanno causato emissioni per circa 2 miliardi di tonnellate di CO₂, il 6% di quelle totali. Secondo le previsioni, la produzione di plastica potrebbe ulteriormente aumentare del 40% entro il 2030. Numeri che spiegano alla perfezione l'urgenza del problema. Tutti, del resto, abbiamo davanti agli occhi le incredibili immagini delle isole di rifiuti che, sempre più estese e numerose, vagano indisturbate negli oceani e sono destinate a farlo per centinaia o migliaia di anni. E

tutti, ormai, abbiamo notizia del problema (e del rischio) delle micro e nanoplastiche, ormai diffuse nell'acqua, sulle nostre coste e, purtroppo, anche nei nostri cibi.

Colpa soprattutto della cattiva gestione

Il responsabile? Per il WWF è soprattutto la cattiva gestione dei rifiuti. Si stima infatti che quest'ultima abbia fatto sì che un terzo dei rifiuti di plastica (100 milioni di tonnellate) sia stato disperso in natura, causando un inquinamento del suolo e delle acque dolci e marine. La costante corsa al consumo si è tradotta nella produzione di una grande mole di rifiuti, che il mondo nel suo complesso non è in grado di gestire.

Più di un terzo dei rifiuti non gestito

Attualmente il 37% dei rifiuti di plastica non è gestito o è gestito male, il che incrementa il rischio che si trasformi in una fonte di inquinamento ambientale. Ma che cosa si intende esattamente? Semplice: la cattiva gestione dei rifiuti plastici si riferisce alla mancata raccolta, alla dispersione in natura o all'abbandono in discariche abusive. Si ritiene che la cattiva gestione dei rifiuti plastici abbia finito con l'inquinare gli ecosistemi terrestri, tanto che l'80% delle materie plastiche presenti negli oceani proviene proprio da fonti terrestri.

Costi ambientali e sociali elevatissimi

Senza contare i costi ambientali e sociali dell'inquinamento provocati dalla plastica, e che ad oggi ricadono in maniera eccessiva sui consumatori e su chi ha la responsabilità della gestione dei rifiuti. E' necessaria per il WWF un'azione urgente e coordinata per contrastare l'aumento incontrollato di questa tipologia di rifiuto e perché l'assunzione di responsabilità riguardi ciascun soggetto interessato. La soluzione? Elaborare strategie condivise: sempre secondo il WWF un approccio sistemico lungo tutta la filiera potrebbe portare, da qui al 2030, a ridurre di quasi il 60% la produzione di rifiuti in plastica, la quale anziché aumentare diminuirebbe dunque drasticamente. In tutto questo, un ruolo importante è senza dubbio quello del settore ricettivo, in un mondo in cui si viaggia e ci si sposta sempre di più a tutte le latitudini. Italia compresa.

Gli hotel italiani dicono "no" alla plastica monouso

E qui entra in gioco "Hotel green", un ambizioso progetto con cui l'Italia del turismo e della ricettività lancia un messaggio ben preciso: gli alberghi italiani dicono no alla plastica monouso e a quella non necessaria, avviando



la modifica delle politiche di gestione della plastica per adottare un approccio più sostenibile che si prenda cura del futuro del pianeta.

Alberghi entusiasti

Un ruolo essenziale in questo importante percorso con una prima firma di intenti, che apre una collaborazione tra l'associazione che riunisce l'hotellerie italiana e il WWF Italia, è quello della Fondazione Recchi, dell'esploratore e fotografo Alberto **Luca Recchi**, che ha dato vita a questo ambizioso progetto nel 2018, conquistando subito l'entusiasta adesione di alcuni noti alberghi

di Roma - Grand Hotel de La Minerve, Hotel Hassler, Hotel De Russie, Hotel Lord Byron, Cavalieri Waldorf Astoria e i gruppi Prim spa e Roscioli. E così, dopo analoghe iniziative in altri settori, su tutti quello della Grande distribuzione organizzata, anche gli alberghi dicono la loro nella lotta alle plastiche monouso.

La firma in giugno a Roma

La firma dell'avvio di questo percorso virtuoso, siglata in giugno a Roma, da **Donatella Bianchi**, Presidente di WWF Italia, e **Giuseppe Roscioli**, Presidente di Federalberghi Roma e





Vicepresidente vicario di Federalberghi Nazionale, non è affatto un punto di arrivo: al contrario, segna l'inizio di un processo che dovrà condurre all'eliminazione della plastica monouso e di quella non necessaria, per ridurre i consumi delle strutture ricettive e anticipare, di fatto, la Direttiva europea del marzo di quest'anno, che stabilisce alcuni importanti divieti a partire dal 2021, e guida così il cambiamento in Italia con l'obiettivo di salvaguardare la natura e i nostri mari.

Come è nato il progetto

Ma come è nata l'idea? "Vado sott'acqua da 40 anni e qualche anno fa, per la prima volta nella mia vita, ho sospeso un'immersione non perché avevo finito l'aria, ma perché avevo la maschera piena di lacrime e non vedevo più. Ero in Indonesia tra scogliere incantevoli trasformate in una zuppa di plastica e rifiuti. Mi aggiravo tra pesci che facevano lo sla-

lom tra piatti, bicchieri e flaconcini e mi è venuto da piangere. Quel giorno mi sono detto che dovevo smettere di fare le foto, non aveva più senso. E non aveva nemmeno senso sdegnarsi. Era necessario passare all'azione. – dice Recchi– Quando hai qualcuno che ti è caro ed è malato, non stai lì a fotografarlo, cerchi di farlo stare meglio, di guarirlo. Così è nato tutto".

Solo la punta dell'iceberg

"E la plastica che si vede in superficie è solo una frazione di quella presente nelle acque marine. Oggi nelle reti dei pescatori finiscono sempre maggiori quantità di plastica: nel 2050 nei mari del mondo rischia di esserci tanta plastica quanto pesce. Il problema della plastica non riguarda il materiale in sé ma gli effetti della sua inadeguata gestione nel fine vita che causa l'assenza di un'economia circolare. Ancora più rilevante nei suoi dannosi effetti è l'usa e getta, di cui i turisti ad oggi sono grandi utilizzatori".

Occhio anche alle bioplastiche

In Italia gli alberghi sono circa 33mila, e una sola struttura di alto livello, come il Grand Hotel de La Minerve di Roma, consuma ogni anno circa 200 mila flaconcini di shampoo, balsamo e creme. È facilmente intuibile quindi come il settore degli alberghi sia strategico nell'evoluzione delle politiche e pratiche plastic free. "Quando mi sono avvicinato a questo tema – spiega Recchi - Ho presto scoperto che dire plastica è generico, è come dire pesci: ci sono i merluzzi e ci sono gli squali. Così nella famiglia della plastica ci sono celluloidi, PVC, cellophane, nylon, PET, formica, polistirolo oltre al nuovo mondo delle bioplastiche. È un mondo complesso, che per tanti anni ci ha permesso di vivere meglio, conservando i cibi più a lungo e quindi con meno sprechi e con più igiene. Oggi però i nodi della sua gestione sono venuti al pettine."

Obiettivo: eliminare tutta la "monouso"

"Per affrontare una sfida di tale complessità era necessario affidarsi ad un partner solido, internazionale, scientificamente affidabile e credibile come il WWF, che da anni porta avanti una campagna internazionale contro l'inquinamento da plastica in natura. La condivisione di intenti e obiettivi con Federalberghi ha dato slancio a una collaborazione con l'obiettivo di eliminare la plastica monouso in tutte le strutture d'Italia". L'evento realizzato a corredo della firma dell'accordo di collaborazione, è stato un'occasione di incontro tra i vertici nazionali di Federalberghi e WWF, le strutture che avevano già condiviso l'iniziativa "Bye Bye Plastic" e importanti aziende di packaging. Un primo step per individuare le concrete possibilità di sinergia e collaborazione tra tutti i partecipanti.

Ormai un inquinante ubiquitario

L'urgenza del problema è indiscutibi-



le. Come abbiamo più volte sottolineato in queste pagine, la plastica è diventata un inquinante ubiquitario e una complessa problematica emergente per la natura, le società e l'economia globale. Il suolo, l'acqua dolce e gli oceani sono contaminati da macro, micro e nanoplastiche. Ogni anno, esseri umani e specie animali ingeriscono quantitativi sempre crescenti di nanoplastiche attraverso il cibo e l'acqua potabile, con effetti ancora sconosciuti. La plastica inoltre uccide le specie selvatiche, danneggia gli ecosistemi naturali e contribuisce al cambiamento climatico.

Un problema urgentissimo

Le emissioni di biossido di carbonio (CO₂) aumentano ogni anno anche a causa dell'aumento della produzione e dell'incenerimento della plastica. La produzione di plastica utilizza annualmente il 4% del petrolio e gas globali. L'UNEP (Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente) valuta che la plastica causi ogni anno danni agli ecosi-

stemi marini per un costo di 8 miliardi di dollari con effetti negativi diretti su pesca, commercio marittimo e turismo. Si stima però che ci sia quattro volte più plastica sulla terraferma che negli oceani, il che sembra suggerire come l'impatto economico totale dell'inquinamento da plastica sia in realtà molto maggiore di quello stimato. La plastica, come è noto, ha anche gravi impatti sulla salute umana: alcune comunità locali, giusto per fare un esempio, sono colpite dalle sostanze chimiche tossiche rilasciate dall'incenerimento all'aperto della plastica o dallo smaltimento abusivo dei rifiuti, fenomeni entrambi comuni in quei paesi dove sussiste una gestione arretrata dei rifiuti. Non si può più aspettare oltre.

L'igiene a portata di mano *Hygiene always at hand*



**Prodotti certificati, professionali,
ideali per l'igiene di tutti gli ambienti,
sia pubblici che privati.**

*Certified professional products,
ideal for the hygiene of all environments,
public and private.*

Pronti all'uso / Ready to use

Superfici / Surfaces

Bagno e Cucina / Washroom and Kitchen

Pavimenti / Floors

Disinfettanti / Disinfectants

Lavanderia / Laundry

Naturali / Naturals



Borman Italiana srl
via Gramsci 76, 20019 Settimo M. (Mi) Italy
Tel. (+39) 02 33501283 fax (+39) 02 33500096
info@borman.it www.borman.it

Un voto alla toilette?

Dieci!

di Antonio Bagnati

Dieci, come le mosse suggerite dal decalogo Afidamp dedicato proprio alla pulizia dei servizi igienici nell'HORECA: un'area strategica che troppo spesso è tenuta in scarsa considerazione.

Nel settore della ristorazione e, più in generale, dell'HORECA, è un tema caldissimo: non si parlerà mai abbastanza di servizi igienici in ristoranti, bar, locali e affini. Il perché è facilmente comprensibile: se da un lato i servizi igienici al pubblico (la cosiddetta area washroom) sono un'importantissima conquista delle società più evolute ed organizzate, in quanto permettono e promuovono standard di vita dignitosi in termini di igiene e comfort a tutti anche al di fuori delle mura domestiche, dall'altro rappresentano un bel grattacapo igienico per chi li gestisce. Oltre all'immagine (non è mai molto bello entrare in un bagno sporco, e del bagno, in un ristorante, abbiamo bisogno praticamente tutti), ne va della sicurezza. Infatti il passo dal wc, dal lavabo, dal dosatore o dalla maniglia del bagno sporca al cibo è molto breve, e nei luoghi ad alto afflusso di pubblico il rischio si eleva esponenzialmente.

Il "Manifesto"

Tutto questo per dire che l'impegno di Afidamp, Associazione dei Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e attrezzi per la pulizia professionale, nell'approfondire la questione dell'igiene nei locali pubblici, con un progetto specificatamente dedicato proprio all'area toilette (il titolo è per

QUESTO ESERCIZIO SI IMPEGNA A RISPETTARE I REQUISITI DI IGIENE E COMFORT PER L'AREA BAGNO PREVISTI DA

afidamp

IN ACCORDO CON

	È ESPOSTA LA TABELLA DEL PROGRAMMA TURNI DI PULIZIA DA EFFETTUARE AL MENO OGNI 6 ORE. CONTROLLO OGNI ORA DELLO STATO PULIZIA		NEI PRESSI DI PORTE NON AUTOMATIZZATE È PREVISTO UN CESTINO DI RACCOLTA SALVIETTE UTILIZZATE PER EVITARE IL CONTATTO CON LA MANIGLIA
	ASCIUGAMANI MONOUSO IN CARTA SONO SEMPRE DISPONIBILI IN DISPENSER CHIUSI CHE NE GARANTISCONO L'IGIENE		PER IL LAVABINO E LO SCARICO WATER SONO PREVISTI DISPOSITIVI CHE MINIMIZZANO IL CONTATTO CON LE MANI DELL'UTILIZZATORE
	LA CARTA IGIENICA È SEMPRE DISPONIBILE E COLLOCATA IN DISPENSER CHIUSI CHE NE GARANTISCONO L'IGIENE		NEI BAGNI CIECHI IL DISPOSITIVO DI ASPIRAZIONE È MANUTENUTO E NON PRESENTA RESIDUI POLVEROSI
	CESTINI DI FACILE PULIZIA SONO PREVISTI NEL BAGNO DONNE E IN PROSSIMITÀ DEI LAVABI		IL BAGNO È FACILMENTE ACCESSIBILE ALLE PERSONE CON DISABILITÀ
	SAPONE DI QUALITÀ SEMPRE DISPONIBILE, MEGLIO SE IN CARTUCCE SIGILLATE		È PRESENTE UN'AREA NURSERY. SE LO SPAZIO LO CONSENTE È PRESENTE ANCHE UN CESTINO MANGIA PANNOLINO

RICORDA CHE LA CORRETTA IGIENE NON PUÒ PRESCINDERE DA UNA SPECIFICA FORMAZIONE DELL'OPERATORE SU METODOLOGIE E ATTREZZATURE PROFESSIONALI

 **afidamp** Afidamp - Via Felice Casati, 102 - 20124 Milano, Italia
Tel. +39 02 8744581 - E-mail: info@afidamp.it | Web Site: www.afidamp.it

l'appunto "Area washroom"), è quanto mai lodevole. Quest'anno, l'associazione ha infatti presentato il "Manifesto per la pulizia nei bagni", uno strumento realizzato insieme a Codacons e a Confcommercio Mantova e Verona, con l'obiettivo di sensibiliz-

zare tutti i locali pubblici a una corretta igiene degli spazi bagno all'interno dei propri locali.

Dieci, semplici regole

Ma torniamo al "Manifesto" per l'igiene dei bagni: poche semplici rego-

le che possono cambiare la visione del locale da parte del cliente, raccolte in un decalogo da esporre alla vista degli utilizzatori all'interno o in prossimità del bagno: dalla presenza di una tabella di controllo dei turni di pulizia al controllo della pulizia delle griglie di areazione, dall'attenzione ai disabili al cambio di carta igienica e carta per le mani, dalla disponibilità di sapone nei dispenser alla nursery. Fondamentale, per la diffusione di queste buone pratiche, proprio la collaborazione con enti e organismi che rappresentano sia gli esercenti, sia i consumatori, in un'ottica di collaborazione proficua e coerente. Un altro passo avanti per questo comparto.

Ancora troppa disattenzione a un'area importante

Nonostante i costi di gestione dell'area-bagno siano relativamente bassi l'aspettativa che il cliente nutre nei confronti dei servizi aperti al pubblico è spesso disattesa sia in Italia che all'estero: il livello di igiene e di comfort lascia troppo spesso a desiderare. Tutto ciò è ancora più triste se si considera che i disagi ad esso legati sono vissuti in maniera ancora maggiore dalle fasce più deboli della nostra società, come disabili, bambini e anziani. Per quanto riguarda l'area bagno, poi, non si deve parlare solo di igiene, ma anche delle dotazioni indispensabili e di supporto all'igiene personale, come: carta igienica, asciugamani monouso, sapone, ecc. Eppure la disponibilità di queste dotazioni minime ed indispensabili dovrebbe essere scontata in locali aperti al pubblico.

Bagno-cucina, il collegamento è immediato

Tutto questo, oltre a mettere a repentaglio la salute di tutti, rischia

di trasformarsi in un pericoloso boomerang per gestori ed esercenti, anche perché il cliente di oggi è sempre più esigente, informato e preparato... e non ci sta più a trovare ambienti sporchi proprio dove dovrebbe esserci il massimo del pulito. E poi diciamocelo, quando troviamo un bagno sporco al ristorante, il "due più due" è istantaneo: "Se il bagno è così, chissà come sarà la cucina", e.. "Se questa è la considerazione che qui si ha dell'igiene, figuriamoci al momento della preparazione dei cibi...". Un collegamento immediato.

Gestore e cliente insieme per la massima igiene

E' proprio partendo da considerazioni di questo genere che Afi-damp ha elaborato il progetto, che mira a sensibilizzare i gestori dei ristoranti, ma anche delle strutture ricettive, delle mense, dei bar, ecc. ad una buona cura dell'area toilette all'interno del loro locale. Il decalogo, realizzato coinvolgendo una pluralità di attori qualificati, ha una funzione duplice: da un lato valorizzare l'impegno del titolare a offrire al suo cliente il migliore servizio possibile, dimostrando la sua sensibilità ai temi dell'igiene e qualificandosi in modo positivo agli occhi del consumatore; dall'altro, vista nell'ottica del cliente, quest'ultimo prende immediata consapevolezza di trovarsi in un ambiente salubre. Insomma, una strategia win-win che non può che fare bene a tutti.



PROMESSE MANTENUTE.

Dal 1968
tra i primi del settore.



PROFESSIONAL DIVISION

MEDICAL DIVISION

CONSUMER DIVISION

PRIVATE LABELS

Nel mercato odierno la competizione fa sviluppare prodotti simili, quello che fa la differenza sono l'azienda che li propone e le persone che la compongono.

ICOGUANTI tratta sempre e solo guanti dal 1968 con responsabilità, affidabilità e trasparenza.

Le persone sono specialisti del settore e si caratterizzano per conoscenza approfondita ed esperienza maturata in azienda negli anni.

Questo ci contraddistingue e fa la differenza.



a DPL Group Company

www.icoguantiti.it

Sicurezza in cucina, la Germania ha fatto “tredici”!

di Carlo Ortega

Ecco le tredici regole stilate in sinergia da tre istituti ed enti tedeschi attivi nel settore della sicurezza alimentare. Si va dall'igiene personale all'abbigliamento, dallo scongelamento alla cottura e alla conservazione dei cibi. Vediamole più nel dettaglio.

Dalla Germania con... rigore

E' il caso delle 13 regole messe nero su bianco dal BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) l'Istituto federale per la valutazione dei rischi e l'Istituto federale per la protezione della salute dei consumatori e la medicina veterinaria (BgVV), insieme all'ente federale tedesco per l'agricoltura e l'alimentazione (BLE): il documento, tradotto in 13 lingue (tra cui l'italiano, naturalmente) si intitola -semplicemente e significativamente- “Regole di igiene per la ristorazione collettiva”.

Regole brevi, chiare e concise

Ogni anno in Germania vengono riportati circa 100.000 casi di malattie causate dalla presenza negli alimenti di microorganismi: in particolare, bat-

teri, virus o parassiti. Secondo le stime degli esperti, tuttavia, i dati reali sarebbero molto più gravi, e gran parte della responsabilità ricade su chi produce pasti per conto terzi. Va da sé che, in un mondo in cui sempre più di frequente capita di consumare pasti lontano da casa, le pietanze non debbano assolutamente presentare alcun rischio per la salute né difetti dal punto di vista qualitativo. A tale scopo è importante che l'intero staff che si occupa della cucina presti attenzione alla pulizia e all'igiene nell'espletamento del lavoro quotidiano. Ciò riguarda in particolare l'igiene personale e, non ci stancheremo mai di sottolinearlo, la pulizia delle mani quando si maneggiano gli alimenti, della cucina e dell'intero esercizio. Le regole

In Germania, si sa, c'è un po' la mania delle “regole”. A volte, diciamo, la cosa finisce per tediarcisi, abituati come siamo, nel bene come nel male, all'estro e alla fantasia italiani. Spesso, però, le “lezioni” dei nostri lontani cugini teutonici sono oltremodo preziose, e vale la pena di considerarle con grande attenzione.





di igiene per i lavoratori della ristorazione collettiva si inseriscono proprio in questo quadro, fornendo in modo conciso e breve utili informazioni sugli aspetti da tenere in considerazione nella pratica quotidiana.

Un lungo percorso normativo

Premesse molto eloquenti, liberamente tratte dalla versione italiana del manualletto. Del resto, come è arcinoto a tutti gli addetti ai lavori, l'importanza della sicurezza alimentare è regolata da precise normative europee fin dal 1997, quando anche in Italia, fu ufficialmente recepita una direttiva europea nota con la sigla Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Point). Secondo i legislatori europei di allora, il rischio risiedeva nei luoghi ove il prodotto alimentare era realizzato e dove si svolgevano attività di cucina, come ristoranti, bar e mense. In quasi vent'anni di applicazione sistematica e di controlli da parte dei servizi Sian (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) delle diverse Asl, la situazione è molto migliorata ma, stando anche alle statistiche più recenti, non ancora soddisfacente.

Igiene personale e abbigliamento

Ma ora bando alle premesse: entriamo nel vivo delle 13 regole dettate dall'Istituto tedesco, che spaziano dall'igiene personale alla gestione degli alimenti vera e propria. Vediamole, a

partire dalla regola numero uno, che sembra scontata eppure in molti casi non lo è affatto: ci riferiamo alla cura dell'igiene personale. Sull'epidermide vivono numerosi microrganismi che possono essere contenuti attraverso un'accurata igiene della persona e l'uso di copricapi -indispensabili e obbligatori nelle cucine professionali- ed il mantenere i capelli raccolti. Accorgimenti che, ad esempio, impediscono alla forfora di trovare terreno fertile. Regola numero due, l'abbigliamento. Quando entriamo in cucina dobbiamo avere l'accortezza di tenere separato l'abbigliamento da lavoro da quello con cui ci avviciniamo ai fornelli: questo per non trasportare microrganismi dall'esterno. Gli indumenti di cucina dovrebbero avere un colore chiaro, per evidenziare meglio le tracce di sporco ed alcuni di essi, come i canovacci, andrebbero cambiati quotidianamente. Non manca una regola, la tre, dedicata agli accessori. I professionisti della ristorazione sanno che non devono portare anelli, bracciali, collane, orecchini, orologi e simili accessori, per evitare che diventino un luogo dove i batteri possono trovare ospitalità.

Nel vivo della preparazione

Adesso però entriamo nel vivo della preparazione dei cibi, con la regola numero quattro, che suggerisce di fare attenzione agli ingredienti cotti. La presenza dei batteri su un alimento cresce

con la temperatura: quindi se ci sono cibi tiepidi o a temperatura ambiente, bisogna stare attenti e lavorarli in fretta. Se c'è necessità di assemblare separatamente ingredienti complessi, magari perché richiedono tempi lunghi di preparazione, non eccediamo mai oltre qualche ora fra preparazione ed uso.

Chiudere i contenitori e scongelare bene

La regola numero cinque invita a chiudere, o perlomeno coprire sempre i contenitori alimentari, soprattutto delle pietanze cotte, utilizzando coperchi, piatti puliti o pellicole trasparenti o magari d'alluminio, per impedire ai microrganismi presenti nell'aria, o veicolati da insetti, di contaminarlo. Attenti poi allo scongelamento (regola n. 6): è molto importante lasciare scongelare lentamente i grandi pezzi di carne, sia rossa sia bianca, e i polli interi. Se il processo di scongelamento non raggiunge l'interno, il tempo di cottura e la temperatura stabilita potrebbero non essere sufficienti ad eliminare i batteri, che potrebbero quindi riprodursi nel successivo raffreddamento.

Attenti ai liquidi!

Sempre a proposito delle operazioni di scongelamento, ecco la regola numero sette: scolare il liquido dopo lo scongelamento di carni rosse e pollame. Il liquido di scongelamento, spesso contiene microrganismi potenzialmente in



grado di contaminare l'alimento e per questo non deve assolutamente entrare in contatto con altri prodotti e ingredienti. È opportuno raccogliere il liquido di scongelamento con carta assorbente monouso e di detergere e disinfettare bene mani, superfici ed ogni utensile che sia entrato in contatto con questo liquido di scarto.

L'importanza dell'assaggio

Assaggiare correttamente è poi fondamentale. Quando si degusta un piatto in preparazione, per verificarne sapore e grado di cottura, bisogna fare attenzione che la saliva non finisca nelle pietanze. Nella bocca di ognuno di noi, infatti, vivono miliardi di microrganismi. È più igienico prelevare una piccola porzione di alimento in preparazione con un cucchiaino pulito. In tal modo i cibi non possono essere contaminati.

Mani nude? Anche no

Regola nove, e non poteva mancare: attenti alle operazioni a mani nude. È importante infatti non afferrare le pietanze e le superfici interne dei piatti a mani scoperte. Le nostre mani pululano di microrganismi e batteri che

possono essere trasmessi all'alimento o depositati piatti se sono presi a mani nude. Perciò bisogna indossare sempre guanti puliti monouso per fare le porzioni e mescolare i piatti da non riscaldare più. Non far entrare a contatto la superficie interna dei piatti con le mani nude. Dieci: riscaldare correttamente. Il calore, si è già detto, è il nemico peggiore per batteri e microrganismi. Risulta pertanto fondamentale riscaldare gli alimenti a 70 °C circa per almeno due minuti. In questo modo si consente al calore di penetrare anche negli strati più interni dell'alimento. Ciò vale soprattutto per i cibi che sono stati temporaneamente raffreddati e che vanno serviti caldi.

L'importanza della temperatura

Regola numero undici, sempre a proposito di temperatura: è importante tenere il cibo ad una temperatura non inferiore ai 65 °C. È stretto il legame fra temperatura del cibo e carica batterica/microbica, e l'intervallo di temperatura compreso tra 15 e i 55 °C è il più pericoloso, perché rappresenta la fascia in cui i batteri si moltiplicano velocemente. Per questo motivo è molto

importante che i cibi tiepidi, pronti per essere serviti, raggiungano, almeno, i 65 °C e somministrati non oltre le tre ore a quella temperatura.

Abbatere rapidamente la temperatura, non ridurre i cicli lavastoviglie

Per impedire ai germi di riprodursi durante la fase di raffreddamento, la temperatura dovrebbe scendere dai 65 ai 10 °C in un periodo di tempo non superiore alle due ore. Qualora vi risulti più agevole, potete porzionare la quantità di alimento in contenitori più piccoli, in modo tale da farli raffreddare più rapidamente. È importante poi (regola n. 13) non ridurre il ciclo di lavaggio della lavastoviglie: i residui di cibo sulle stoviglie pulite, oltre a dare una pessima impressione soprattutto in hotel e nella ristorazione professionale, invitano letteralmente a nozze i batteri! Ultima regola aurea, a proposito di pulizia: detersivi, disinfettanti e antiparassitari non devono entrare in contatto con i cibi e vanno conservati fuori dalla cucina in luoghi possibilmente chiusi.

Quando l'intelligenza premia (anche in hotel)

di Giuseppe Fusto

L'intelligenza artificiale al servizio del pulito sbarca anche in ambito alberghiero: in strutture complesse come gli hotel è importante potersi affidare a soluzioni automatizzate, come i robot capaci di memorizzare decine di mappe, o le macchine guidate dall'uomo ma in grado di garantire monitoraggio costante del lavoro, autoaggiornamento, tracciabilità e risparmio. Per non parlare della compattezza, vero valore aggiunto quando gli spazi sono ristretti e gli arredi pregiati.

Pensiamo all'albergo come struttura complessa, con tanti piani, corridoi, spazi comuni, camere e quant'altro. Chi pulisce, lo sappiamo bene, deve fare i conti prima di tutto con l'ambiente in cui va a lavorare. E pensiamo alla necessità, almeno per quanto riguarda alcune aree, di operare in modo discreto, senza turbare il soggiorno e il riposo degli ospiti né invadere la loro privacy. Ebbene, cosa c'è di meglio di una soluzione... intelligente?

Non solo automatismo: anche tracciabilità e molto altro

Tanto più che nel settore della pulizia professionale, negli ultimi anni è tutto un fiorire di soluzioni altamente innovative, siano robot completamente autonomi o macchine intelligenti che sono guidate da operatori, a terra e a bordo, ma non per questo rinunciano ad essere smart. Automatismo a parte, infatti, condividono con i robot moltis-

sime delle caratteristiche che le rendono realmente 4.0: sono infatti in grado di assicurare tracciabilità, dati e statistiche in tempo reale, possibilità di comunicare con altri strumenti, oggetti e dispositivi.

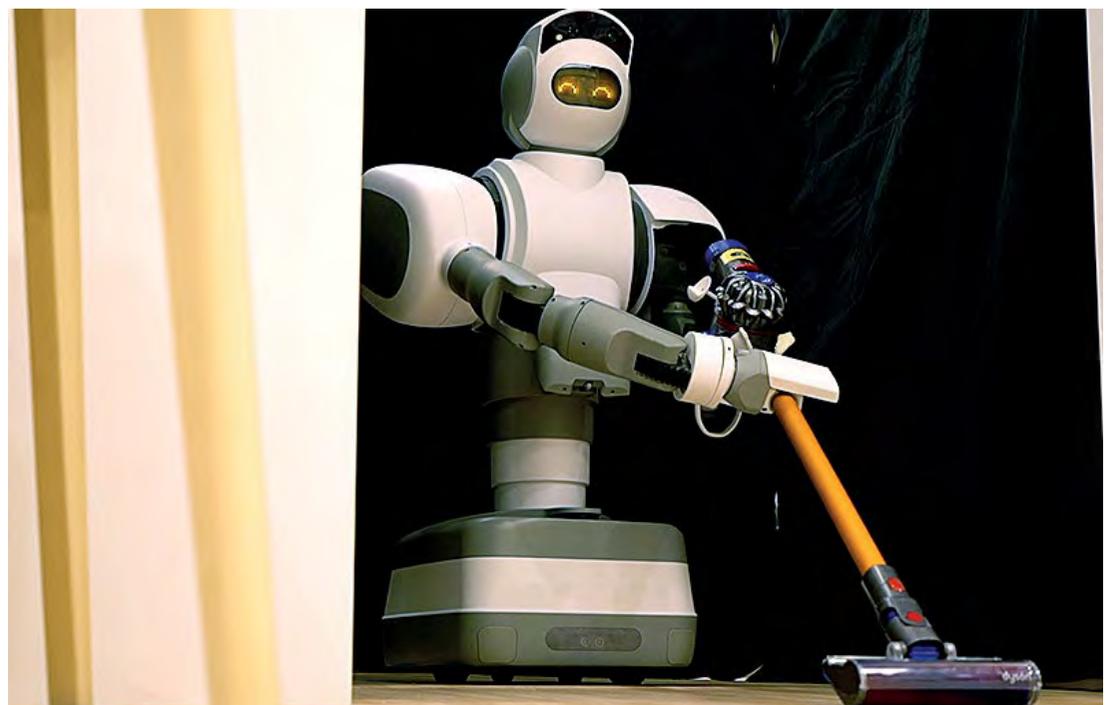
Mappature evolute, utilissime in hotel

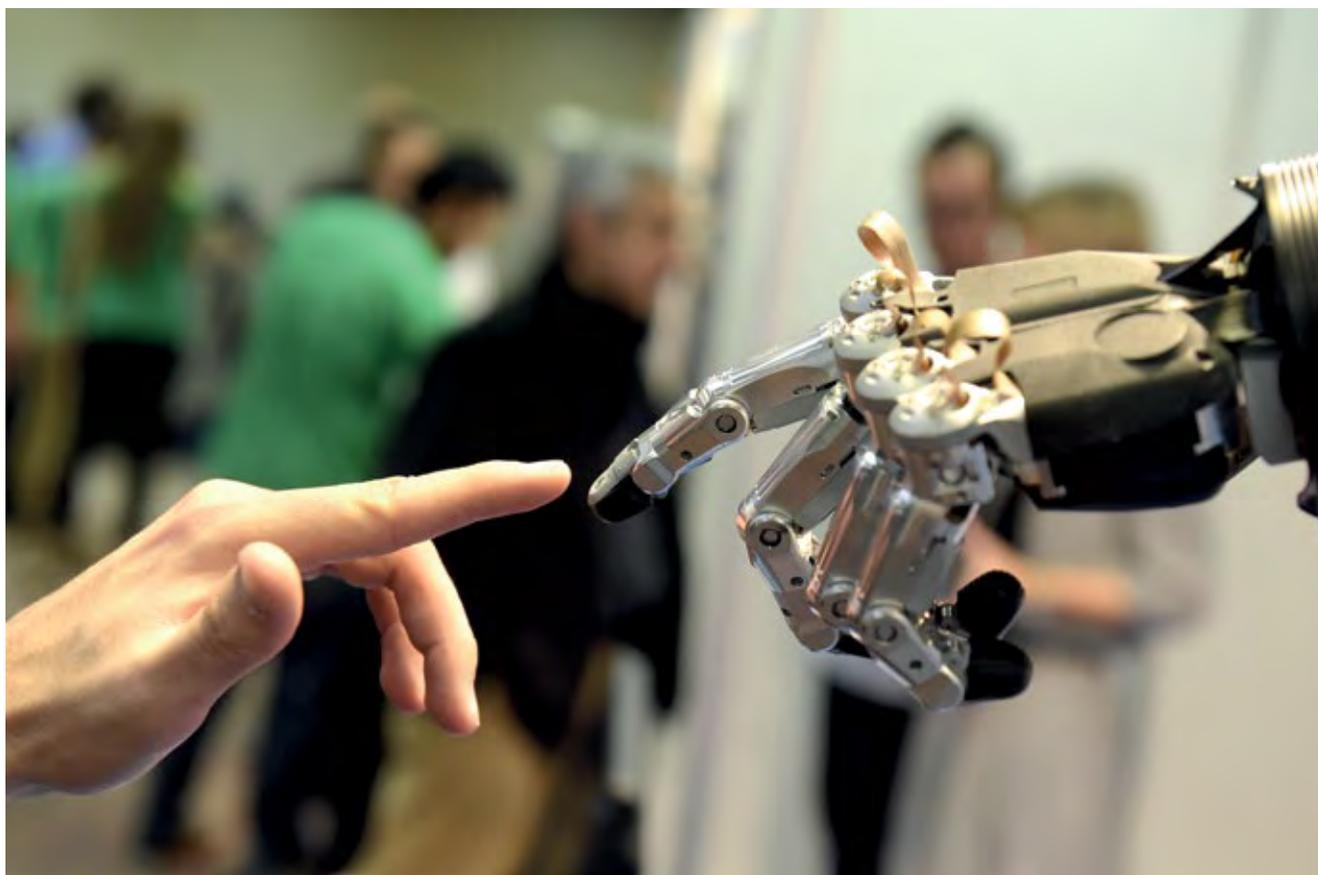
Autonomia, automatismo, sicurezza, economicità e rese. Sono queste le richieste dei clienti che si rivolgono ai robot-pulitori, ormai alla terza o alla quarta generazione, per soddisfare esigenze come aumento della produttività e riduzione dei costi. Pensiamo, ad esempio, a un robot programmabile per la pulizia dei pavimenti con sistemi di navigazione laser, mappatura precisa delle aree in cui si trova ad operare, piani di lavoro precisi e possibilità di adattare i propri percor-

si in base ad ostacoli imprevisti, grazie alla sensoristica integrata e sempre più evoluta, arrivando anche nei punti più difficili e operando in ore notturne con una resa costante e omogenea nel tempo.

I vantaggi delle compatte

Non solo: ormai sul mercato ci sono macchine che, senza nessuna assistenza umana, sono in grado di raggiungere la stazione di rifornimento quando le batterie sono scariche o il serbatoio dell'acqua sporca è pieno. Macchine che fanno tutto da sole e che si stanno rapidamente adattando alle esigenze di fette di mercato sempre più ampie. Prendiamo ad esempio la questione delle dimensioni: se le prime lavasciuga-robot erano adatte soprattutto ad ampie superfici, ora si trovano anche molte compatte totalmente auto-





matizzate, adatte a tutti gli ambienti e condizioni. E sappiamo che, in hotel, la compattezza finisce per essere un grande valore aggiunto, visti gli spazi spesso ristretti e la presenza di ingombri e arredi a volte pregiati. Anche la pulizia, insomma, può essere robotizzata. Oppure si può optare per altre soluzioni, senz'altro meno automatiche ma non certo meno smart.

Macchine tracciabili, sostenibili, intelligenti

Detto fatto, veniamo ora alla secon-

da grande categoria di macchine intelligenti: ci riferiamo in particolare a tutte quelle soluzioni che, pur necessitando di una guida umana (a bordo o a terra), hanno caratteristiche che le fanno rientrare a pieno titolo nel novero delle soluzioni smart. Ci riferiamo, ad esempio, alle macchine "legate" dal filo rosso della tracciabilità in real time. Cerchiamo di parlare più chiaro: capita molto spesso che un'impresa, che lavora su cantieri polverizzati e anche parecchio distanti fra loro, abbia necessità di mo-

nitorare in tempo reale o avere report periodici del lavoro delle macchine. Ormai da alcuni anni sono sul mercato sistemi evoluti basati su piattaforme in grado di connettere centinaia di macchine in tutto il mondo, per una gestione semplificata del parco mezzi e informazioni in tempo reale per gestirlo e per creare anche uno storico: un buon sistema di gestione della flotta, ricordiamolo, può aiutare a risparmiare risorse, tempo, soldi e ridurre tempi di inattività e costi per la manutenzione.



Erogazione detergenti

Senza contare la questione (non secondaria) dell'erogazione di prodotti detergenti: oggi sono disponibili tecnologie che permettono alle macchine di erogare la giusta quantità di soluzione detergente e acqua sul pavimento in base alla velocità della macchina. Il controllo dell'uso di sostanze chimiche ha un impatto positivo sia sul versante dell'economi-

cià, sia su quello della sostenibilità e della sicurezza: si riducono gli sprechi e, insieme, il rischio di incidenti come scivolamenti e cadute che si verificano con una certa frequenza quando il liquido utilizzato è troppo.

Anche soluzioni apprenditive

Non mancano addirittura soluzioni apprenditive: una caratteristica, la capacità di imparare, che siamo abituati ad accostare all'essere umano, tanto da considerarla una nostra prerogativa esclusiva. Facendo le debite distinzioni, tutto ciò esiste anche per alcune macchine per la pulizia dei pavimenti: l'operatore, anche se non è un esperto o uno specialista, dimostra come la stanza deve essere pulita e la macchina ripete, con precisione e "professionalità", se questo termine si può adattare a una soluzione automatica. A proposito di apprendimento, lo stesso vale anche per l'intelligenza interna delle macchine, che in molti casi sono in grado di autoaggiornarsi quando è necessario.

L'interazione uomo-macchina

In generale, però, si può dire che proprio qui sta il cuore della questione: le macchine e le soluzioni automatiche non sostituiscono il lavoro degli operatori, ma al contrario possono consentire all'impresa di gestire al meglio le proprie risorse umane, liberando forza-lavoro per compiti e funzioni più complesse e, fra l'altro, riducendo il rischio di incidenti e infortuni da sovraccarico come lesioni a schiena o spalle, che secondo recenti indagini statistiche rappresentano due tra i fattori più comuni alla base di assenze anche prolungate dal lavoro del personale di pulizia.

Il fattore sicurezza

Lesioni causate anche, giova ricordarlo, dalla ripetitività dei movimenti, che con l'utilizzo delle soluzioni automatiche ovviamente elimina. A ciò, inoltre, si deve aggiungere il fat-

to che ben un quarto degli infortuni nel settore del cleaning professionale siano direttamente causati da attività di pulizia dei pavimenti. E che in hotel occorre salvaguardare anche la sicurezza del personale interno e degli ospiti. Alla luce di ciò, si comprende

molto bene quanto sia importante poter garantire la massima sicurezza, in un'ottica di riduzione dei costi sociali ed economici.

DA AMUCHINA PROFESSIONAL IL PULITO IMBATTIBILE

Una linea completa di prodotti dedicati all'universo Ho.Re.Ca.



AMUCHINA
PROFESSIONAL

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

Nella “cassetta degli attrezzi” di chi pulisce l’hotel...

di Carlo Ortega

D'accordo le macchine intelligenti, d'accordo l'automazione e l'innovazione spinta verso il 4.0, d'accordo la ricerca di prodotti chimici sempre più concentrati e performanti. Il fatto è, però, che una gran parte delle operazioni di pulizia in albergo viene ancora svolta manualmente. E qui entrano in gioco gli attrezzi intelligenti, che a resa ed efficacia d'uso accoppiano valori come sicurezza ed ergonomia.

Si fa un gran parlare di macchine intelligenti, soluzioni automatizzate, robot pulitori, innovazioni mirabolanti che promettono (e permettono) un servizio di pulizia all'avanguardia. Si parla di internet delle cose, di macchine capaci di dialogare fra loro, di rendicontare il lavoro svolto e segnalare in tempo reale criticità e situazioni da monitorare (vedi articolo precedente).

Macchine evolute sì, ma...

O ancora, di prodotti chimici evoluti, formulati sempre più concentrati, so-

luzioni green, smart, sempre più efficaci e sempre meno impattanti. O anche dosatori, miscelatori, sistemi di diluizione in grado di far risparmiare tempo e denaro senza perderci in qualità. Da qualche tempo a questa parte, e la cosa è più che comprensibile, la pulizia professionale sembra essere diventata il regno delle grandi e piccole macchine sempre più sofisticate, dei sistemi informatizzati, dell'automazione e della robotica, dell'Internet delle Cose e della ricerca sempre più raffinata sulle formulazioni.



In albergo gli attrezzi sono importanti

In effetti fra le linee di ricerca e sviluppo più promettenti nel nostro settore ci sono quelle relative alle macchine intelligenti e ai prodotti chimici sempre più performanti e meno impattanti. Ma non sono le uniche, e proprio qui sta il punto. Perché non bisogna dimenticare che la pulizia, in fondo, resta sempre un servizio estremamente labour intensive, in cui molte operazioni sono ancora svolte a mano con l'ausilio di attrezzi come supporti e agganci per frange e panni, tergivetri, spingiacqua, aste, accessori per la spolveratura a secco e a umido, snodi, impugnature e così via. Tutti aspetti fondamentali per chi lavora in albergo...

Un universo spesso in ombra

E allora? E allora ci permettiamo di orientare, per lo spazio di un articolo, i nostri riflettori su tutto quel vastissimo e variegato mondo di attrezzature che troppo spesso svolgono l'immeritato ruolo di comprimarie nel grande palcoscenico del cleaning 2.0. E che invece, se progettate con intelligenza e utilizzate *cum grano salis*, possono davvero migliorare la qualità della vita, del lavoro e delle performance di chi pulisce.

La ricerca prosegue

Anche in questo campo c'è una ricerca, forse più silenziosa, meno eclatante e spettacolare, ma altrettanto strategica: pensate solo a quanto tempo può far risparmiare un buon attrezzo (l'impresa di fatto vende tempo e anche pochi secondi, moltiplicato per grandi spazi e per tanti giorni diventa un risparmio importante). E a quali problemi può risolvere: ad esempio l'accesso in zone altrimenti irraggiungibili, o la possibilità di pulire facilmente superfici, arredi, oggetti o componenti su cui si deve operare manualmente.



Ergonomia, sicurezza e salute.

Dite poco?

Ma pensiamo anche alla tutela dell'ergonomia, che in un'impresa è fondamentale per i costi sociali ed economici. Insomma un attrezzo "furbo", nel senso virtuoso di ben studiato e progettato, può davvero fare la differenza. E se è difficile notare le soluzioni più innovative quando si gira per gli stand delle fiere, attratti come siamo dalle novità più eclatanti, esistono invece ottime proposte del mercato in fatto di attrezzi innovativi (e strategici).



Host: Milano ancora capitale dell'horeca mondiale

di Antonio Bagnati

Torna nel capoluogo lombardo, dal 18 al 22 ottobre, la fiera di riferimento dell'hospitality e della ristorazione. Sempre più ricca e internazionale, la 41esima edizione di Host si preannuncia davvero il "place to be" del settore. Ecco perché.



34
GSA
OTTOBRE
2019

Dal 18 al 22 ottobre Fieramilano si colora di... Host, la fiera leader mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. E così, per la 41esima volta, Milano torna ad essere "capitale dell'accoglienza professionale".

La fiera di riferimento

Appuntamento ormai storico e attesissimo da tutti i professionisti del settore, HostMilano si conferma fiera di riferimento per Equipment, Coffee e Food, con una leadership consolidata nei settori Ho.Re.Ca., foodservice, retail, GDO e hotellerie. Il layout espositivo integra le filiere produttive, valorizzando le specificità di ogni settore e di ogni singola azienda; garantendo in questo modo la massimizzazione dell'investimento. I visitatori sono guidati all'interno della fiera attraverso percorsi funzionali che ottimizzano il tempo a disposizione e l'esperienza di visita, dando vita a un punto di riferimento per gli operatori professionali del fuori casa e marketplace privilegiato per fare business di qualità.

Ciò che serve per un'attività di successo

HostMilano presenta ogni due anni tutto ciò che serve per un locale di succes-

so, in un solo luogo: dalle materie prime ai semilavorati, dai macchinari alle attrezzature, dagli arredi alla tavola. Assicurando al contempo uno sguardo approfondito sui trend futuri. Ciò che contraddistingue da sempre l'evento è il concetto espositivo unico, che unisce la specializzazione verticale delle aree dedicate con le affinità di filiera in tre macroaree: Ristorazione Professionale; Pane, Pizza, Pasta - Caffè, Tè; Bar, Macchine caffè, Vending; Gelato, Pasticceria-Arredo, Tecnologia, Tavola.

Il meglio dell'hotellerie mondiale

Gli operatori professionali troveranno così uno spaccato completo del meglio dell'ospitalità e dell'hotellerie mondiale, con le ultime novità del settore in termini di equipment, materie prime, attrezzature e semilavorati. Il tutto completato da un palinsesto senza confronti di appuntamenti in cui esperti e top player condivideranno case history e know-how, tra show-cooking, competizioni e conferenze.



Il "place to be"

Ancora una volta la fiera diventerà dunque il place-to-be dove tutte le eccellenze dell'universo Ho.Re.Ca. fanno a gara per esserci. Lo dimostra la crescita del numero delle aziende che ad oggi hanno confermato la loro partecipazione, arrivate a quota 1.912 espositori (+8% alla stessa data del 2017), di cui 1.127 italiane (+7%) e 785 internazionali (+10%). Queste ultime, in particolare, in rappresentanza di 54 Paesi (tra le new-entry ci sono nazioni come Albania, Argentina, Colombia, Iran, Lettonia, Libano). Ma lo dimostra anche il fatto che le più importanti associazioni estere di categoria, in primis quelle di

Usa e Canada, hanno firmato una serie di accordi strategici con la manifestazione di Fiera Milano. Tutto grazie alla possibilità di trovare tra i suoi padiglioni solo il “meglio” che un settore in pieno boom ai cinque angoli del pianeta può offrire.

Il mondo in scena, un hub senza confini

A Host, insomma, va in scena il mondo, tra partnership e buyer internazionali. Un hub “senza confini”, dove tutto il mondo dell’ospitalità e della ristorazione professionale non può mancare. A cominciare da chi arriverà tra i padiglioni di Host in virtù delle partnership siglate anche quest’anno con le più autorevoli associazioni di categoria italiane e internazionali, tutte impegnate ad accrescere la promozione e il grado di riconoscibilità della manifestazione nei mercati esteri più promettenti.

Molti gli addetti ai lavori, dai 5 angoli del mondo

Nel menu non mancherà neppure una folta rappresentanza di hosted buyer. Grazie anche alla collaborazione con ICE Agenzia, saranno infatti oltre 1.500 addetti ai lavori provenienti da 80 Paesi; con l’80% di turnover, e un mix tipologico sempre più completo, arriveranno a Milano principalmente da USA, Canada, Medio Oriente, UAE, Cina e Russia. A completare il taglio “global” di Hostmilano ci sarà, poi un progetto come BeMyHost: con venti ambassador esteri chiamati ad “intercettare”, e condividere sui propri social, tutte le tendenze dell’ospitalità.

Usa e America tra i mercati focus di HostMilano

Stati Uniti e Canada. Ma anche Argentina, Caraibi, Cile, Colombia e Messico, per quanto riguarda l’America Latina. O i Paesi del Golfo, in particolare gli Emirati; e ovviamente l’Europa, con Regno Unito e Spagna davanti a tutti. A pochi giorni dal kick-off della manifestazione, non manca davvero nessuno

tra i Paesi focus che HostMilano ha individuato sulla base di un continuo monitoraggio delle loro dinamiche economiche. All’interno di una strategia che ha visto una maggiore promozione capillare in tutto il mondo, questa edizione ha spinto ancora più che in passato sul pedale dell’internazionalizzazione, mettendo in primo piano la vocazione di Host come hub dell’equipment a livello globale. Risultato: i mercati target sono stati protagonisti di maggiori investimenti, sia per aumentare il numero di espositori e di buyer, sia per stringere accordi di visibilità con i principali media e associazioni di categoria.

Un continente strategico

Esattamente quello che è successo, solo per fare un esempio, con due mercati come gli Stati Uniti e il Canada, da sempre due Paesi con il maggior potenziale di crescita per tutto ciò che significa Ho.Re.Ca., foodservice, retail, GDO e hôtellerie. A rafforzare ulteriormente il legame della manifestazione con il continente americano, oltre ai numerosi accordi siglati con tutte le più importanti realtà d’oltreoceano, c’è poi il prestigioso endorsement ricevuto dal governo Usa per la quarta volta di fila. Il Commercial Service dello US Department of Commerce ha infatti rinnovato per l’edizione 2019 la certificazione che autorizza la presenza ufficiale del Paese; un riconoscimento particolarmente autorevole perché viene concesso solo a un numero ristretto di manifestazioni internazionali che, sulla base di severi parametri, dimostrino di saper “offrire con successo opportunità di esplorare nuovi mercati” agli operatori statunitensi. HostMilano è a tutt’oggi l’unica fiera del settore ad avere ottenuto una tale certificazione in Italia.

Meet the world: una presenza costante

Insomma, con quasi 180 Paesi partecipanti HostMilano si conferma vero e proprio catalizzatore di opportunità e importante punto di riferimento per tut-



ti i mercati. Oltre a presidiare con forza, e con azioni specifiche, le attività di quelli già consolidati, l’attenzione di HostMilano si spinge oltre. E per esserci sempre HostMilano rappresenta un network d’informazione internazionale costantemente aggiornato, che monitora lo status di tutta la filiera fornendo uno spaccato reale sui cambiamenti, sui modelli di consumo e sui nuovi formati dell’ospitalità. Un vero e proprio mondo, che si evolve di giorno in giorno grazie a un’attività di comunicazione a 360° estesa, diversificata e che coinvolge tutti: espositori e visitatori. Per HostMilano l’informazione è una costante inarrestabile.

La formazione incontra il business

Il mix tra business e formazione è perfetto, con oltre 500 eventi fra seminari, workshop, gare, campionati, showcooking, degustazioni e performance di elevato contenuto innovativo e artistico. Con la partecipazione dei più grandi chef, dei professionisti del mondo del caffè e dei maestri del cioccolato e della pasticceria. Lo stile e l’innovazione sono protagonisti degli appuntamenti dedicati al design di domani e alla creatività dei prodotti esposti nei settori Arredo e Tavola. Un occhio di riguardo anche alle tecnologie della sostenibilità ambientale, attraverso incontri e confronti dedicati. Laboratori e workshop specifici sono infine il corollario ideale del momento business; per fornire indicazioni indispensabili su come ottimizzare e valorizzare al meglio la propria attività.

Hotel Clean, dopo Bologna *si replica a Milano e Roma*

dalla redazione

Il successo di pubblico e relatori della giornata organizzata da Teamwork nel capoluogo emiliano - con GSA come media partner - ha portato la squadra di Mauro Santinato a fissare due date anche a Milano e Roma, a inizio e fine novembre. "Chi se l'è perso non ha più scuse".



36
GSA
OTTOBRE
2019

Ripetiamo innanzitutto, semmai ce ne fosse ancora bisogno, che il settore alberghiero è tra quelli maggiormente in crescita nel business degli operatori del cleaning. Sempre di più, come stiamo vedendo, sono i proprietari e i gestori non solamente di grandi catene, ma anche, ormai, di realtà meno strutturate a conduzione familiare, che scelgono di esternalizzare, per intero o almeno in parte, le attività di cleaning e i servizi ad essa connessi.

Altre tappe in novembre!

Basta questo semplice "due più due" per rendersi ben conto dell'interesse, e dell'importanza commerciale e strategica, di un evento come "Hotel Clean", svoltosi con grandissimo successo a Bologna lo scorso 29 maggio, e ora già in calendario nelle due principali città italiane: a Milano (Enterprise Hotel) e Roma (Hotel Universo), rispettivamente il 7 e il 28 novembre, per due repliche che si annunciano affollatissime. "E' un workshop unico nel suo genere, perché ha come focus unico l'igiene, il comfort e la sicurezza in hotel", fanno sapere i professionisti della vulcanica squadra di Teamwork, capitanata da **Mauro Santinato**, uno

che di hotel e dintorni se ne intende non poco. "E' noto che stiamo parlando di uno dei principali fattori presi in considerazione dagli ospiti per valutare la qualità del proprio soggiorno, e di un elemento decisivo di fidelizzazione. Chi non lo capisce, e chi non si adegua, è destinato a vivere momenti difficili. Tanto più che secondo uno studio condotto da TrustYou e dall'Università della Pennsylvania, la pulizia e il comfort dell'hotel sono i fattori più importanti nella scelta di un albergo, e sinceramente non facciamo fatica a crederci. La pulizia, intesa nella sua accezione più ampia di igiene, sicurezza, manutenzione e prevenzione dei rischi, è uno standard atteso e preteso in tutti gli alberghi, di tutte le categorie". Agli albergatori direi: consideri la pulizia e la sicurezza fondamentali per il comfort dei tuoi ospiti (e per la tua serenità)? Hai a cuore il benessere degli ospiti e anche il tuo? Vuoi approfondire la conoscenza di cosa significa un albergo davvero pulito, ov-

vero libero dallo sporco e dai possibili rischi? E ancora, desideri entrare in contatto con i più qualificati professionisti del settore? E magari intanto vuoi anche ottimizzare tempi e costi, migliorando la tua brand reputation? Ritieni importante instaurare relazioni di valore? Allora questo workshop è per te. E se ti sei perso la prima a Bologna, non puoi non esserci a Milano o Roma: perché si sa, errare è umano ma perseverare è diabolico", scherza Santinato.

Il successo a Eataly world

A proposito di Bologna, il successo di pubblico a Fico- Eataly (questa è stata la bella sede dell'incontro, tanto per restare in tema di ristorazione e dintorni) e relatori è stato veramente strepitoso: le due sessioni di workshop hanno visto sfilare ai microfoni aziende molto note nel settore del cleaning come Perpulire, e aziende come Ecolab e Allegrini. Dalla costruzione di un "brand olfattivo", un campo di ricerca

sempre più indagato negli ultimi anni, è partito **Vincenzo Magni** di Allegrini, azienda di Grassobbio fondata nel 1945 e da allora sempre attivissima nel settore della detergenza professionale in svariati campi di utilizzo. “L’importanza dell’odore in albergo è elevatissima –ha detto Magni.- L’odore, molto più che gli altri sensi, ci trasmette una percezione che dura nel tempo. Lo conferma, fra l’altro, un’indagine dello ScentMarketing Institute.

Contro lo sporco serve un “sistema”

Dai cattivi odori allo sporco, e di conseguenza dalle fragranze al pulito, il passo è breve. **Pierino Florida** e **Alberto Benitez** di Ecolab si sono chiesti “quanto potrebbe costare a un albergo, in termini di potenziali clienti, una recensione online negativa”. E si sono dati una potenziale risposta (cosa che, a dirla tutta, non si era mai sentita): insomma, si parla di una trentina di ospiti. E ancora: che incremento può apportare in termini di entrate un aumento anche minimo della valutazione media online? Risposta, il 9%. La prossima è facile: quale percentuale di clienti evita gli hotel definiti come “sporchi”? Il 90%, 9 su 10.



Le sfide dell’housekeeping

Ed ecco le principali sfide dell’housekeeping: garantire costantemente i più elevati livelli di pulizia; tempistiche “ambiziose”, che richiedono l’ottimizzazione delle procedure e dei prodotti di pulizia; assunzione, addestramento e fidelizzazione dei dipendenti migliori (tenendo conto che nelle attività di housekeeping il personale impatta per il 91%). In questo senso può rivelarsi interessante il programma di housekeeping a 5 stelle messo a punto da Ecolab, in grado di offrire risultati costanti e di livello superiore, per semplificare il lavoro del personale addetto alle pulizie e migliorarne l’efficienza, e offrire agli ospiti un ambiente pulito, sicuro e accogliente.

Il ruolo di un buon dealer per... “Invertire la marcia”

In tutto questo è importantissimo poter contare su un buon dealer: non uno che si limita a proporre e vendere prodotti, ma un professionista che ti affianca, ti fa vedere i problemi, ti riorienta se è il caso e ti illustra le soluzioni più efficaci e idonee. Non è mancata la testimonianza di un distributore



di alto profilo, nel caso specifico **Luca Cossu** di PerPulire, che ha invitato a “Invertire la marcia, ad esempio nel senso di pensare a servizi concepiti dallo studio delle esigenze del cliente e non da proposte standardizzate di prodotti.” Cosa di cui, detto per inciso, gli alberghi hanno un gran bisogno.

Un’occasione unica per conoscere e aggiornarsi

Il programma di Milano e Roma? “E’ ancora presto per dirlo e non voglio sbilanciarmi troppo. Quello che posso dire è che titolari, gestori, governanti e responsabili di strutture alberghiere ed extra-alberghiere, consorzi, catene e gruppi alberghieri, associazioni di albergatori troveranno buone idee e spunti pratici, per creare un’esperienza straordinaria nei loro hotel. Sarà anche l’occasione per conoscere le principali novità sui sistemi di pulizia, prevenzione e sicurezza”.



Una giornata per scoprire come cambia l'hospitality

di Giuseppe Fusto

In calendario a Rimini, l'8 ottobre, l'Hospitality day 2019, giornata Teamwork interamente dedicata ai temi più attuali nel mondo dell'hospitality. Nomi prestigiosi, argomenti di grande interesse, premi e innumerevoli occasioni di formazione e informazione animeranno l'evento più atteso per chi vuole stare al passo in un settore in continua evoluzione.

Torna in autunno l'Hospitality day, la dedicata all'ospitalità targata Teamwork. L'evento, in programma al Palacongressi di Rimini l'8 ottobre, è il più grande appuntamento italiano dedicato alla formazione degli operatori dell'ospitalità, come è stato definito da media, speaker e partecipanti all'ultima edizione.

Molto più che una semplice "giornata"

"Ma chiamarlo "giornata" è davvero riduttivo. Stiamo parlando di qualcosa di molto di più di una semplice giornata" spiega **Mauro Santinato**, nume-

ro uno di Teamwork. "Hospitality day, infatti, è condividere esperienze, assorbire idee e farsi contagiare da nuove ispirazioni. Seminari tenuti da testimonial internazionali dell'hotellerie e della ristorazione, imprenditori illuminati e persone straordinarie con esperienze uniche da raccontare, per coinvolgere, stimolare, ma anche emozionare".

A chi è rivolto

L'evento, molto intenso e di altissima qualità, è rivolto a titolari, gestori e dipendenti di strutture ricettive ed extraricettive, consorzi, catene, gruppi alberghieri e villaggi, ma non solo. Si rivolge anche ad associazioni albergatori, architetti e designer, costruttori, investitori e sviluppatori di nuovi progetti. "E, in generale, a tutti coloro che hanno interesse e vogliono conoscere le ultime novità del mondo dell'ospitalità, perché a Rimini si sarà davvero "sul pezzo", con tematiche e argomenti di grande attualità nel mondo alberghiero".

I temi "che scottano" nel settore
Ma quali sono questi temi? "Sono tan-



ti e toccano tutti gli aspetti dell'ospitalità: in particolare saranno affrontate ben 12 tematiche, dal brand reputation management al design, dal revenue e profit management al social media marketing passando per il customer relationship management, la riqualificazione delle strutture, il food and beverage, le case histories di albergatori che si raccontano, l'operatività alberghiera, la lezione dei leader, gli investimenti immobiliari, il marketing online e offline. In breve: ciò che c'è di più nuovo e interessante in questo settore lo si potrà trovare a Rimini".

Un programma intensissimo

"Il programma di dettaglio è ancora in via di definizione", prosegue Santinato. "Ma quello che si può già dire è che non ci sarà davvero il tempo per restare con le mani in mano. Già alle 8.30, infatti, partiranno le registrazioni, molto rapide grazie al badge allegato alle mail di conferma.

Dalle 9 alle 13, via alla mattinata di seminari e incontri one to one con le aziende partner. Nel pomeriggio, dopo il light lunch, riprendono i seminari e gli incontri con i professionisti dell'ospitalità, e alle 19 in punto aperitivo di arrivederci con i partner e gli altri partecipanti. Tra le novità della sesta edizione, questo possiamo anticiparlo, ci saranno i seminari della Masterclass: una sala in cui sarà possibile assistere a 7 special speech sui temi più caldi del momento come innovazione, digital e marketing con gli esperti più rilevanti del settore".

Un'occasione da non perdere

A proposito di questo: sono proprio





i nomi di alto livello a rendere quello con l'Hospitality Day un appuntamento imperdibile. "Si va da architetti di fama internazionale come **Teresa Sapey**, a CEO dei più importanti gruppi alberghieri come **David Keppron** di Marriott International, da famosi copywriter come **Luisa Carrada** a manager di aziende leader del settore come **Gianluca Laterza** di TripAdvisor: e questi sono solo alcuni dei grandi nomi degli speaker che potrà ascoltare e conoscere chi verrà a Hospitality Day. Personalità uniche che condivideranno con il pubblico i segreti del mestiere, le strategie e le novità del mondo alberghiero in costante evoluzione. Sarebbe un peccato perdere questa occasione".

Nomi di assoluto prestigio

Ed ecco altri fra i relatori confermati al momento in cui scriviamo: **Marcio Olivieri**, General Manager di Excelsior Hotel Gallia, **Chris Penn**, Co-founder di Steel Hotels e **Vito Spalluto**, General Manager di L'Andana - Tenuta La Badiola. E ancora **Raffaele Gaito** Growth hacker, autore e blogger, **Massimiliano Sechi**, eSports World Champion, General Manager Italy di Deliveroo e autore di "App Economy", **Andrea Grassi**, Partner di GLA Genius Loci Architettura, **Paolo Volpato**, Chief Architect di Matteo Thun & Partners, **Davide Bertozzi**, Copywriter e direttore creativo, **Riccardo Pirrone**, CEO

e Digital Strategist di KiRweb - Tafò, **Licinio Garavaglia**, General Manager Palais de Chine Hotel Taipei, **Juanjo Rodriguez**, Founder di The Hotels Network, **Alberto Melgrati** Amministratore delegato di Halldis, **Damiano de Crescenzo**, Managing Director Planetaria Hotels e **Ralph A. Riffeser** CEO e General Manager di Cavallino Bianco Family Spa Grand Hotel. "Ma la lista non si esaurisce: ogni settimana se ne aggiungono altri, altrettanto prestigiosi", commenta Santinato.

Food Marketing Festival, l'evento nell'evento

A contribuire al successo della sesta edizione ci sarà il Food Marketing Festival, un vero e proprio evento nell'evento, con uno spazio interamente dedicato al marketing nel mondo della ristorazione organizzato in collaborazione con Pienissimo, che curerà 4 seminari per fornire consigli e strategie da applicare immediatamente alla propria attività. Ad arricchire ancora di più questa giornata unica, l'area esclusiva per il recruiting di professionisti in ambito alberghiero e turistico a cura di Job in Tourism. "Confermata anche l'Area Family dove si potrà scoprire il mercato dei family hotel con interventi e realtà del settore, organizzata da Italy Family Hotels. A movimentare la giornata ci sarà anche l'area speciale dove si svolgeranno interviste ai protagonisti di Ho-

spitality Day, dirette e molto altro insieme a Media Hotel Radio, la web radio per i professionisti del mondo turistico-alberghiero".

Colazioni da premio!

E perché, allora, non parlare anche del breakfast? La colazione in gran parte del mondo (e sempre più anche in Italia) è il pasto più importante della giornata, a casa così come quando si viaggia. "Il fatto è -dice Santinato- che le aspettative degli ospiti quando si parla di colazione sono sempre più alte e tutte le strutture ricettive devono cercare di essere sempre all'altezza, anche perché il breakfast assume sempre di più importanza nella valutazione complessiva di un hotel e quindi nelle recensioni. Da qui l'esigenza di creare il Breakfast Award, un premio per chi eccelle nel mondo del breakfast, per premiare l'impegno e dare risalto alle strutture che hanno un ottimo ser-



vizio colazione, per accrescere la cultura del breakfast, che rimane uno dei servizi più apprezzati dai clienti e per stimolare gli albergatori ad investire sulla colazione, chiave del successo aziendale".

La giuria qualificata

A giudicare le migliori colazioni nel panorama alberghiero in Italia sarà una giuria di esperti formata, oltre allo stesso Santinato, da **Damiano De Crescenzo**, Direttore Generale di Planetaria Hotels, **Luigi Franchi**, Direttore Responsabile di Sala&Cucina, e **Gaetano Barbuto**, consulente e formatore area Food&Beverage.

Microfibre e affini, *la scelta vincente*

di Umberto Marchi

Onnipresenti in hotel, le microfibre (ma anche panni, frange e quant'altro) sono fondamentali nelle operazioni di pulizia di pavimenti e superfici in generale. Si tratta di prodotti in continua evoluzione, sempre più performanti, facili all'uso e sicuri. Eccone storia, caratteristiche e vantaggi.

Panni, frange, sistemi impregnati sono ormai onnipresenti in hotel e in generale nell'HORECA: eccoci nel regno delle microfibre, che anno dopo anno si evolvono garantendo performance sempre più elevate nelle operazioni di pulizia manuale sia dei pavimenti, sia delle superfici in generale. Tanto che adesso, a 20 anni esatti dell'esordio ufficiale della definizione di "microfibra", apparsa per la prima volta nella norma UNI 10714 dell'aprile 1999 sui "Mobili imbottiti - Materiali di rivestimento di non tessuto a base di microfibre. Requisiti e metodi di prova", si parla già di microfibre evolute.

La prima comparsa nei tardi '90...

Va detto, tanto per fare un po' di storia, che anche se questa definizione compare ufficialmente nei tardi anni Novanta, sulla reale invenzione di questo straordinario tecnotessuto si trovano in lette-

ratura opinioni e ricostruzioni discordanti. C'è chi opta per la via "giapponese" (e sembra certo che i giapponesi la conoscessero e la usassero già una trentina abbondante di anni fa), risalente addirittura agli anni Settanta, e chi dice che i primissimi esempi di microfibra si sarebbero visti nell'Inghilterra thatcheriana di metà anni Ottanta (saremmo intorno al 1986 o giù di lì). I meriti della commercializzazione sono però scandinavi: fu la Svezia ad iniziare a mettere sul mercato la prima microfibra negli anni Novanta. Da allora, di acqua sotto i ponti ne è passata parecchia, e si sono scoperti moltissimi impieghi per questi materiali innovativi.

Cosa si intende esattamente?

Ma andiamo con ordine: tecnicamente si parla di microfibra in riferimento alle tecnofibre, realizzate in poliestere e poliammide, con titolo uguale o minore di 1 decitex, ossia un grammo ogni 10 km di fibra. Detto in altre parole: si tratta di un tessuto sintetico realizzato mediante l'uso di tecnologie all'avanguardia. Il diametro delle microfibre (da qui deriva il nome) è di un micrometro: lo spessore è cioè ben 100 volte inferiore a quello di un capello umano (1/1.000.000esimo di metro). Uno spessore così ridotto rende queste fibre molto utili in svariati settori, ivi compreso quello delle pulizie.



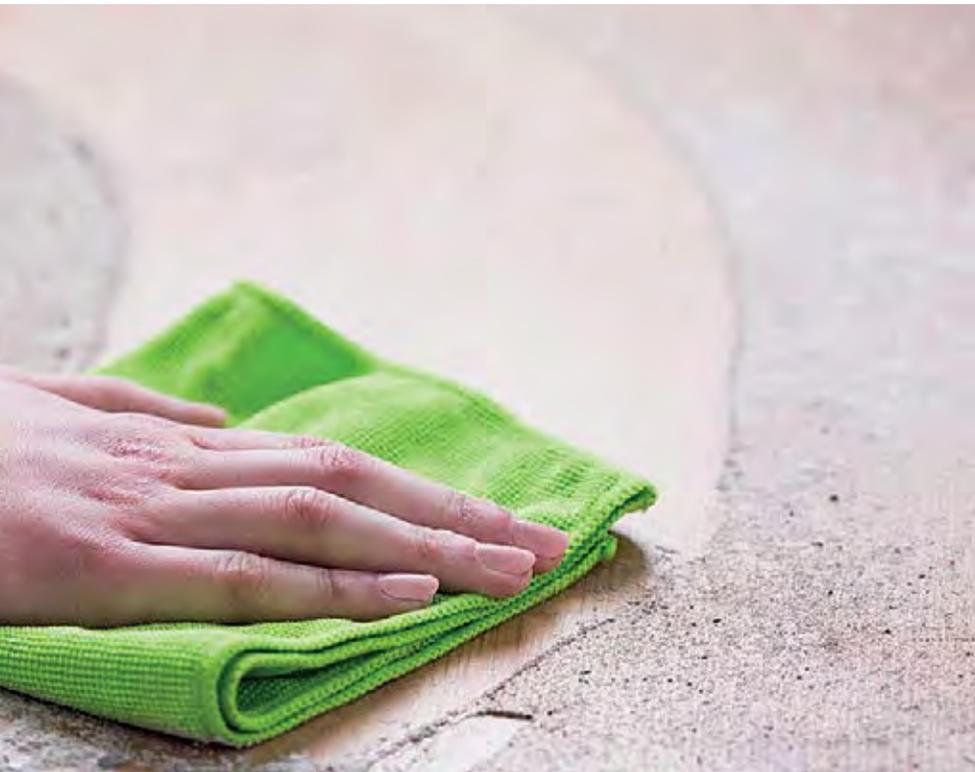
Efficacia garantita

Per quanto riguarda il mondo dell'igiene e della pulizia professionali, la commercializzazione in grande stile di prodotti in microfibra è iniziata al principio del nuovo millennio: l'efficacia pulente delle soluzioni in microfibra deriva proprio dalla particolare conformazione di questo innovativo materiale. I sottilissimi filamenti che lo compongono, infatti, penetrano in profondità, frantumano lo sporco e soprattutto sono in grado di raccogliere e trattenere anche quello microscopico molto più efficacemente rispetto a un panno tradizionale: questo grazie anche alla carica elettrostatica positiva, che li rende ideali per raccogliere la sporcizia caricata negativamente.

Eccellente assorbenza

Alla capacità detergente, che ha segnato una vera e propria rivoluzione nel pulito, si aggiunge l'eccellente potere assorbente dell'umidità: in questo senso la microfibra si rivela molto più efficace rispetto ai materiali tradizionali perché dotata di pori sottili che la rendono molto simile alla struttura di una





spugna. Inoltre panni e frange in microfibra hanno anche un'ottima capacità di asciugatura, il che ne permette un uso continuativo e costante.

Ergonomia e sicurezza

Sono leggere, per la massima ergonomia, e preservano l'ambiente laddove riducono, o evitano, il ricorso agli agenti chimici. Quest'ultima caratteristica può permettere di evitare l'esposizione diretta alle sostanze e di ridurre l'impatto ambientale ove sia possibile operare senza l'ausilio di detersivi chimici, come ad esempio avviene nelle operazioni di spolveratura o scopatura a secco.

I trend e l'evoluzione

I trend premiano l'impiego della microfibra, e la ricerca ci sta lavorando per realizzare microfibre sempre più evolute, più sottili, leggere, maneggevoli e performanti (tanto che alcuni produttori parlano addirittura di microfibre "ultra"). Sempre sul fronte materiali, sono state studiate speciali miscele e abbinamenti (con poliuretano, pile, viscosa, ecc.) che garantiscono

performance ancora più efficaci in termini di detergenza, durata e capacità assorbenti. Ci sono microfibre in cui si esalta la funzione abrasiva. Oggi, poi, si punta anche alla specializzazione, realizzando microfibre ad hoc per i contesti specifici: dal sanitario all'alimentare, dove la necessità di igiene è altissima e non si può scherzare. Si pensa anche al dettaglio: gli orli, ad esempio, sono molto importanti, così come i colori, che in molti casi distinguono le varie specializzazioni. Ma anche l'aumento della superficie utile, ottenuto attraverso appositi accorgimenti strutturali.

Panni e frange

Ciò riguarda i panni, utilizzati per le superfici non pavimentali, siano esse orizzontali (come tavoli, ripiani, scaffali, scrivanie, mobili e quant'altro) siano verticali (ivi compresi specchi, superfici vetrose e quant'altro, fino ai soffitti), e le fran-

ge di lavaggio o di scopatura/ spolveratura a secco per le pavimentazioni, complete di agganci evoluti (come i sistemi a strappo, o quelli a tasche) per assicurarle al supporto e al manico.

Resistenza ai cicli di lavaggio

Un altro fronte della ricerca riguarda la resistenza ai cicli di lavaggio: le microfibre più evolute sono studiate per non perdere la loro efficacia nemmeno dopo centinaia di lavaggi. E nel caso di sistemi impregnati, con microfibre precedentemente trattate in una centrale di lavaggio, si lavora sull'efficacia del sistema e sulla sua integrabilità con altri strumenti e attrezzature utilizzati dalle imprese, a partire dai carrelli.

Una scelta responsabile

Nell'ottica della sostenibilità dell'intero ciclo di vita dei prodotti, va detto che grande attenzione è posta anche alla produzione delle microfibre e alla questione del "fine vita": da un lato realizzando prodotti sempre più durevoli, dall'altro agevolandone il corretto smaltimento, nel segno della responsabilità ambientale.



Hotel, pulizia dei bagni fra gli “assi nella manica”

di Simone Finotti

Una carta determinante nella partita della fidelizzazione dell'ospite è giocata, si sa, dall'igiene. Quando poi si parla di pulizia dei bagni, nessuno è disposto a transigere. Il cliente che si trova in un bagno sporco non torna. Per fortuna il mercato offre innumerevoli soluzioni di alta qualità per un'igiene impeccabile di questi ambienti: limitiamoci ai prodotti sanificanti e sanitizzanti, come ricordati in una recente nota del Ministero della Salute.

Quando entriamo in una camera d'albergo, generalmente siamo reduci da un lungo viaggio, da un giro turistico o da un appuntamento di lavoro. Tutte condizioni a loro modo sfiananti, che rendono desiderabile, anzi impellente, una bella capatina in bagno, se non altro per rinfrescarsi un po'.

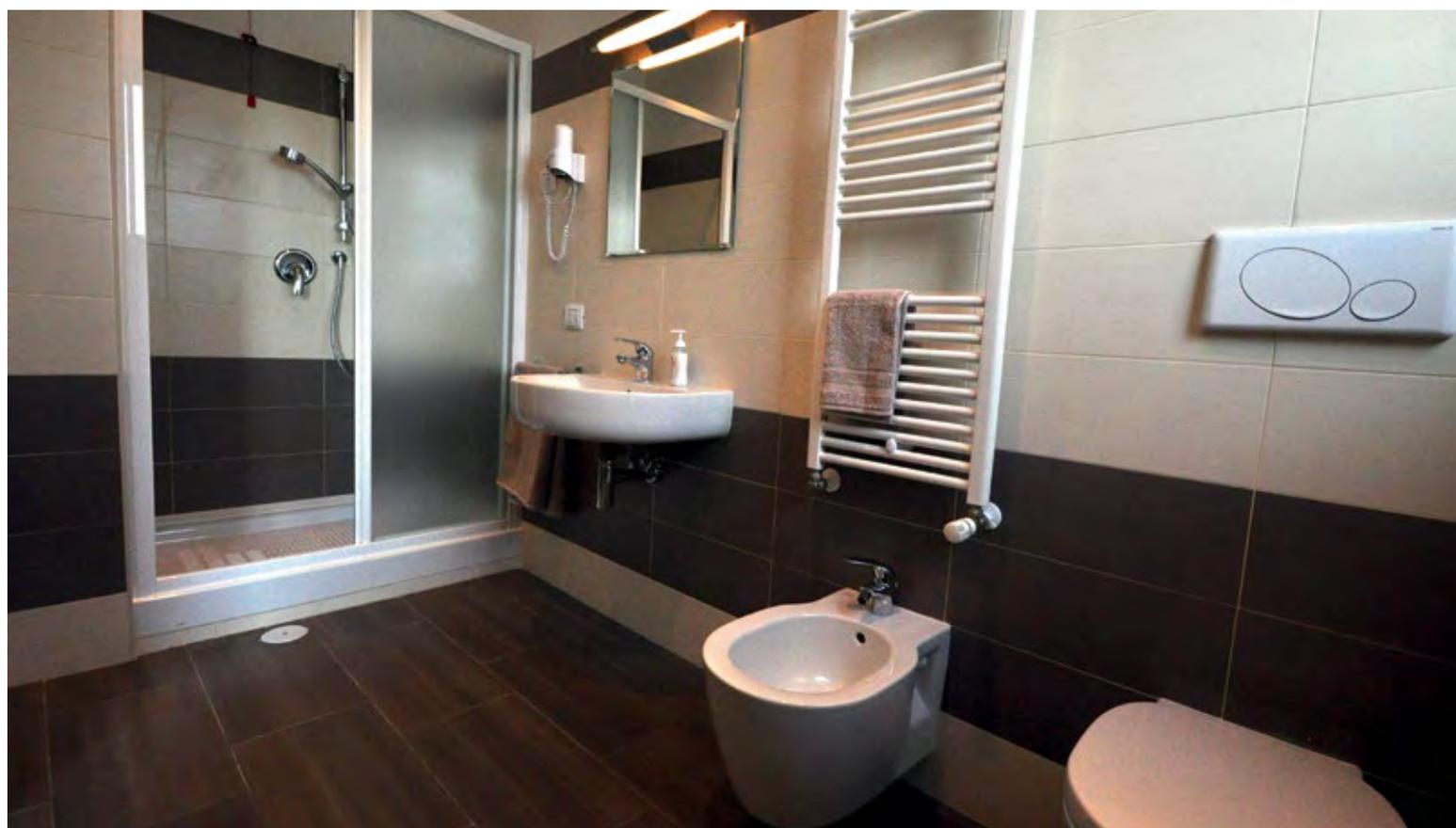
L'igiene dei bagni? Essenziale

E' proprio qui che, purtroppo non di rado, cominciano le dolenti note. Eh sì, perché quando proprio in bagno non troviamo le condizioni di igiene che ci aspetteremmo (e che a rigor di logica ogni ospite/cliente ha il diritto di pretendere), ecco che la nostra perce-

zione dell'hotel subisce un immediato e a volte irreversibile tracollo. Per dirlo in poche parole: se la qualità igienica contribuisce in modo essenziale alla valutazione complessiva della struttura, l'impeccabile pulizia del bagno è la determinante che maggiormente influisce sulla valutazione positiva del cliente.

In albergo il cliente non perdona

A ciò aggiungiamo, provocatoriamente ma non troppo, che ormai il cliente è talmente abituato a viaggiare e a guardare in tv programmi di recensioni - e implacabili stroncature - alberghiere che molto spesso il livello di igiene



e gli standard di pulizia attesi in una struttura alberghiera vanno ben oltre quelli normalmente accettati nel proprio domicilio. Il cliente non perdona, questo dovrebbe essere ormai un dato acquisito.

Ma il mercato risponde a tono!

D'altra parte la risposta del mercato non manca: il bagno è uno degli ambienti sui quali i produttori si sono maggiormente concentrati nella ricerca di soluzioni ad hoc. Data la vastità del tema e delle soluzioni proposte, abbiamo scelto qui di concentrarci sui prodotti sanificanti/sanitizzanti, che una recente nota del Ministero della Salute - Direzione generale dei dispositivi medici e del servizio farmaceutico sull'Etichettatura dei prodotti disinfettanti segnala come sottoposti al regime autorizzativo sui biocidi in quanto anche questi prodotti "si considerano rientranti nella definizione dei prodotti biocidi". Considerazione a margine (ma non troppo): se per lungo tempo

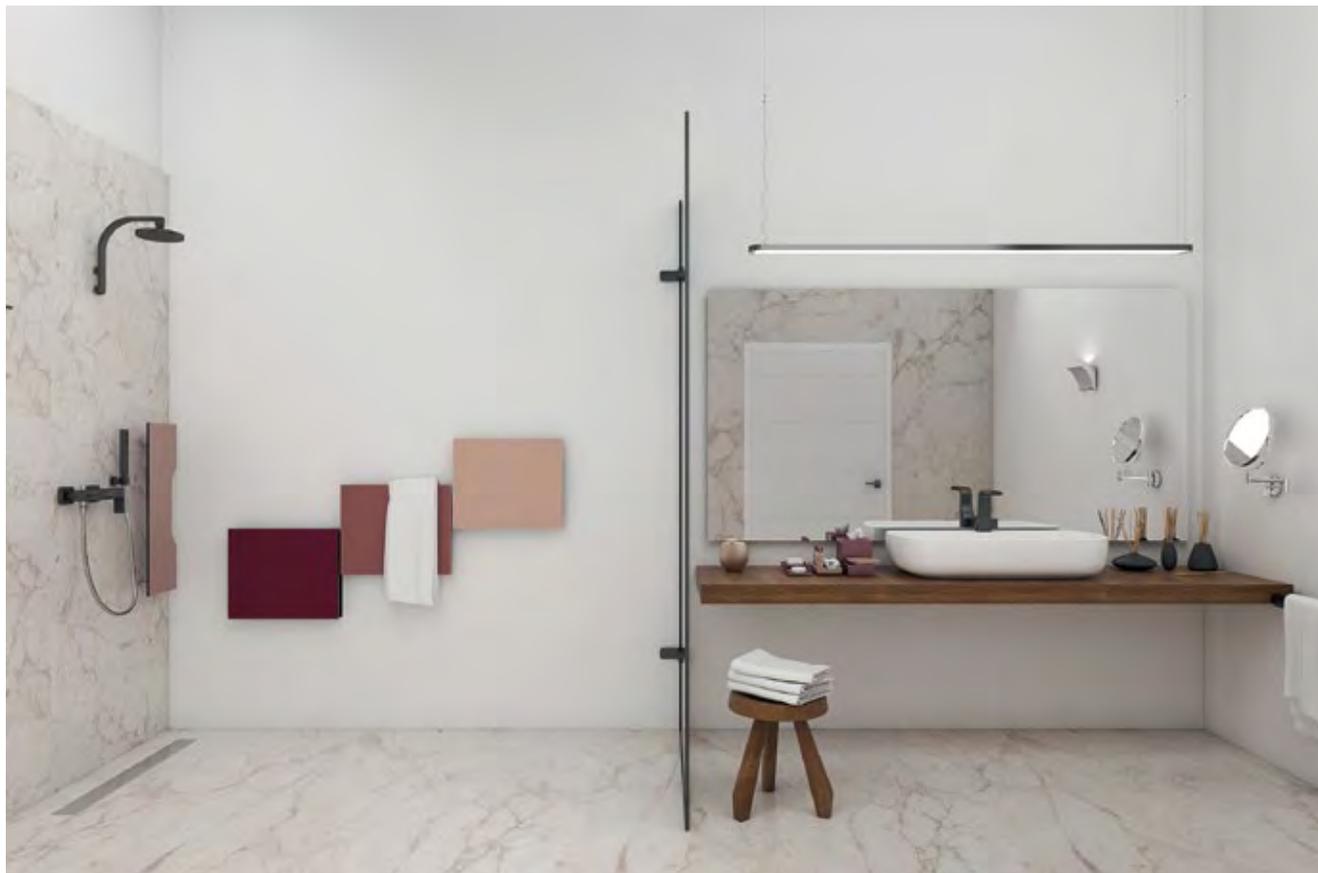


si è abusato del termine sanificante (e sanitizzante, analogamente), ora non si può più scherzare. E' lo stesso Ministero a porre importanti paletti.

Le proposte del mercato

Ciò precisato, è meglio ora lasciare la parola direttamente al mercato, perché tutte le principali case produttrici dedicano, a buon diritto, una grande e costante attenzione allo sviluppo di

nuovi formulati per il bagno, e all'aggiornamento di quelli già esistenti sotto diversi aspetti: a partire da quello dell'efficacia, senza dubbio. Ma anche quelli, non meno importanti, della sicurezza (in albergo è fondamentale, visto che si tratta di prodotti usati in ambienti a contatto con ospiti numerosi e con situazioni sanitarie e abitudini igieniche molto diverse) e della sostenibilità, vera sfida di questi anni.



ALLEGRIINI

Saniquat Casa di Allegrini è un detergente disinfettante P.M.C. (Reg. Min. salute n°18759) con una speciale formulazione a base di sali quaternari che consente di eliminare con facilità lo sporco e i cattivi odori, lasciando un gradevole profumo di pulito. Indicato per la pulizia e l'igiene di pavimenti e grandi superfici, è ideale per la disinfezione quotidiana del bagno. Si sconsiglia di miscelarlo con altri detergenti, considerati gli ottimi risultati che da solo il prodotto è in grado di ottenere. Una soluzione, tanti utilizzi. Disponibile nei formati: 1L e 5L.

www.allegrini.com



ARCO CHIMICA

Gesan è un disinfettante biocida per pavimenti e superfici lavabili, piastrelle, materiale ceramico ecc. Efficace ad alte diluizioni contro molteplici microorganismi. E' costituito da un principio attivo innovativo (triammina), caratterizzato da un'alta attività battericida, fungicida e virucida. Presenta ampio spettro d'azione verso micobatteri responsabili della Tuberculosis (M.Avium, M.Terrae), Batteri Gram- (E.Coli, P.Aeruginosa), Batteri Gram+ (S.Aerous, E.Hirae, L.Monocytogenes), funghi e lieviti (C.Albicans) e virus incapsulati (A.H1N1, Vaccinia, HVC). Efficace anche a basse temperature. Eccellenti proprietà detergenti. Non contiene Voc, Aldeidi, Cloro, e Sali d'Ammonio. Il numero di registrazione del presidio presso il Ministero della salute è: n°20426.

www.arcochimica.it



CLEPRIN

La Cleprin, azienda specializzata nel settore della disinfezione e pulizia ha introdotto prodotti all'avanguardia per la sanificazione. Kimosan è un PMC autorizzato dal Ministero della Salute Reg. n. 15467 ad azione battericida, fungicida e deodorante. La sua formulazione è altamente indicata per la sanificazione giornaliera della stanza da bagno e permette di rimuovere facilmente lo sporco dalle superfici lasciando un gradevole profumo ed un alto livello di sanificazione.

www.cleprin.it



DIVERSEY

Sure™ Cleaner Disinfectant Spray, detergente disinfettante pronto all'uso, parte di una gamma rivoluzionaria di prodotti professionali a base di sostanze vegetali provenienti da scarti dell'industria agroalimentare. Incontra le raccomandazioni del Ministero dell'Ambiente e contribuisce a ridurre drasticamente l'impatto ambientale delle procedure di pulizia. Ha superato i test di attività virucida e fungicida per le pulizie e l'igiene di tutte le superfici (Test: EN1276 - EN13697 - EN1650 - N. Aut. AMN LV/2014/SP01-10P). 100% biodegradabile, nessuna classificazione di pericolo ambientale, nessun obbligo d'utilizzo di DPI. Disponibile in flaconi da 750 ml e in tanica da 5L, riciclabili.

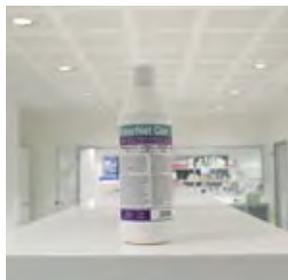
www.diversey.com



E' COSÌ

Deornet Clor è un detergente disinfettante sgrassante a effetto deodorante particolarmente efficace per disinfettare pavimenti e rivestimenti, sanitari, rubinetterie, superfici in acciaio, e servizi igienici. L'azione disinfettante del sodio ipoclorito elimina batteri (gram+ e gram-) come Pseudomonas aeruginosa e Staphylococcus aureus, micobatteri (Mycobacterium terrae) e funghi (Aspergillus niger e Candida albicans). La sua attività sporicida lo rende efficace contro il Clostridium difficile e quella virucida contro il Poliovirus, Adenovirus, epatite A-B-C e HIV. Risponde inoltre al protocollo di decontaminazione ambientale ministeriale per il virus Ebola. Deornet Clor è un presidio medico-chirurgico REG. N. 19805 conforme ai CAM con performance ambientale certificata EPD.

www.ecosi.it



ECOLAB

Diesin Maxx, detergente disinfettante acido (P.M.C. nr 19979). Diesin maxx è un detergente disinfettante acido per le pulizie quotidiane e di fondo, combina l'azione antimicrobica con l'eccezionale rimozione di sporco e calcare. Dopo l'applicazione, lascia un gradevole profumo e anche se utilizzato diluito, offre un'ottima rimozione dello sporco. Pulito: Antimicrobico in conformità alle norme EN 1276/1650/13697. Sicuro: Formulazione a basso impatto ambientale. Efficace: Pulisce, disincrosta e disinfetta in un'unica fase.

it-it.ecolab.com



ICEFOR

L'igiene di una stanza da bagno di un albergo richiede cura ed interventi mirati. Oltre alla manutenzione giornaliera e quella straordinaria, coperta con la propria linea

I-Pro, Icefor propone una famiglia di detergenti disinfettanti (PMC) il cui brand è "Fenolsept". Questi prodotti sono disinfettanti detergenti deodoranti con formula ternaria (benzalconio, ortofenilfenolo e tensioattivi), particolarmente indicati per la disinfezione ed igienizzazione delle stanze da bagno degli alberghi. La linea è disponibile nei formati trigger da 750 ml, flacone da litro con tappo dosatore e tanica da 5 litri (per le superfici orizzontali). Le profumazioni disponibili sono l'eucalipto ed il marsiglia. PMC Reg. Min. 19892
www.icefor.com



KEMIKA

Sanidart, Disinfettante pulitore rapido per la disinfezione, pulizia, smacchiatura e spolveratura delle superfici in ambiente comunitario e sanitario, quali hotel, scuole, case di riposo, ospedali, cliniche, laboratori, studi medici, nonché per disinfettare e pulire le superfici di Camere Bianche e Grigie. Contiene Clorexidina e Quaternari in soluzione idroalcolica per un'azione disinfettante rapida. Sanidart è attivo su Gram negativi, Gram positivi, Pseudomonas e Candida Albicans. Presidio Medico Chirurgico Reg. Min. Sal. N° 20454
www.kemikagroup.com/it



KITER

Nella gamma Kiter per la disinfezione dell'ambiente bagno, c'è Elcid, PMC Reg n.19858. Disinfettante detergente anticalcare ad azione battericida e fungicida con effetto deodorante e scaccia-acqua per la pulizia quotidiana e la disinfezione di tutte le superfici e i pavimenti della sala da bagno. Imballo: 12 flaconi 750ml, 4 taniche 5L.

www.kiterdetergenti.it



MONDIAL

Sanify PMC reg. Min. della Salute n. 18714 è un disinfettante detergente concentrato formulato per l'igiene e la detersione di tutte le superfici lavabili dei bagni quali pavimenti, piastrellati, rubinetterie, plastiche. Gradevolmente profumato, Sanify elimina i batteri, lo sporco, anche il più ostinato, i cattivi odori e garantisce l'igiene delle superfici trattate. Facile e sicuro nell'impiego.
www.mondialprod.it/



45
GSA
OTTOBRE
2019

SUTTER PROFESSIONAL

Lactic - detergente disinfettante acido naturale è un disinfettante biocida* multiuoso per tutte le superfici dure lavabili. Senza Sali quaternari d'ammonio, può essere utilizzato su superfici a contatto con alimenti. Contiene materie prime di origine vegetale (acido lattico) ed è completamente biodegradabile**. Indicato anche per ambienti HACCP. Numero di autorizzazione biocida: EU-0006622-0010. Autorizzazione del Ministero della Salute n. IT/2017/00395/AUT.



(*) Efficacia biocida a 20° - Diluizione: pronto all'uso - Tempo di contatto: 5 min: Azione Battericida in accordo alle norme EN 1276 e EN 13697 per gli Organismi: Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Escherichia Coli. Azione Lieviticida in accordo alle norme EN 1650 e EN 13697 per l'Organismo: Candida Albicans. Azione Virucida in accordo alla norma EN 14476+A1 per il virus dell'Influenza A/H1N1. (***) I tensioattivi presenti nei prodotti sono facilmente, completamente e rapidamente biodegradabili in base al Reg. 648/2004/CE

www.sutterprofessional.it

WERNER & MERTZ

Per la disinfezione delle aree bagno, Werner & Mertz professional propone Decs Ambiente plus (PMC n°18508 del Ministero della Salute), disinfettante a base di cloro ossidante elettrolitico: un prodotto battericida ad ampio spettro d'azione, sporicida, fungicida, micobattericida, antiprotozooario, efficace contro i virus dell'HIV e dell'epatite A, B, C. E' adatto alla disinfezione dei bagni, specie quelli contaminati di ospedali e degli ambienti con elevato passaggio di persone. Scegliere Decs Ambiente plus, a differenza dei prodotti a base di comune ipoclorito di sodio, significa avere minor odore di cloro e un inferiore grado di pericolosità per l'utilizzatore e per l'ambiente derivante dalla sua particolare concentrazione a rilascio controllato di acido ipocloroso.



www.wmprof.com

GSA News

VISITA IL NOSTRO

The screenshot displays the GSA News website interface. At the top, there is a navigation bar with the GSA News logo, social media icons, and the Cleanpages.it logo. Below this is a horizontal menu with categories: IGIENE URBANA, SANITÀ, DISINFESTAZIONE, INDUSTRIA & EDILIZIA, HOTEL & CATERING, IMPRESE & DEALERS, FACILITY MANAGEMENT, and PMI. The main content area is divided into several sections:

- PRIMO PIANO:** A featured article titled "European Cleaning Awards, un successo da condividere" dated 31 luglio 2019. It includes a photo of an award ceremony.
- NEWS:** An article titled "Perché le zanzare pungono? Lo spiega una ricerca" dated 30 luglio 2019, accompanied by a photo of a mosquito.
- IMPRESE & DEALERS:** An article titled "Innopiù: si parla di innovazione alla Scuola Nazionale Servizi" dated 29 luglio 2019, with a photo of a meeting.
- IMPRESE & DEALERS:** An article titled "Maastricht 2019: Fiden dà appuntamento all'Europa" dated 28 luglio 2019, with a photo of a city.
- ARTICOLI:** An article titled "Bagni perfetti in 10 mosse" dated 30 luglio 2019, with a photo of a bathroom.
- FOCUS:** A section titled "HOST" with a sub-article "Salone Internazionale dell'Digitalità Professionale" and a "Prenota la tua visita" button.
- FOCUS:** A section titled "ECOMONDO 2019" with a sub-article "5 - 8 Novembre 2019 - Rimini" and a "Prenota la tua visita" button.

On the right side of the page, there are several promotional banners for GSA magazines, including "LEGGI SUBITO" and "Consulta l'archivio online di GSA".

MAGAZINE ONLINE

www.gsaneews.it

LIFE 2019, la quarta edizione a Venezia il 21 e 22 novembre

E' partito il conto alla rovescia per la quarta edizione di LIFE (Labour Intensive Facility Event) che si terrà a Venezia il 21 e 22 novembre nella splendida cornice dell'Hilton Molino Stucky. Venezia è la nuova città scelta da LiFE per far incontrare tutto il mondo del Facility Management Italiano e per lanciare una nuova grande sfida imprenditoriale nel panorama non solo Italiano: la nuova Confindustria Servizi Hygiene, Cleaning & Facility Services, Labour Safety Solutions. Si tratta della federazione dei servizi in ambito confindustriale che darà inizio ad un nuovo viaggio nato dalla scommessa di quattro associazioni affini che, pur mantenendo le loro specificità, hanno deciso di svolgere un ruolo comune nel promuovere e sostenere un comparto – quello del Facility Management e del Facility Services – in forte crescita che coinvolge un enorme numero di lavoratori, ca-

ratterizzato dall'uso intenso di manodopera, e dall'enorme importanza, in termini economici e sociali, per lo sviluppo e la crescita del Paese.

Per l'occasione, LiFE si fa letteralmente in quattro: si è infatti arrivati alla quarta edizione e nel 2019 sono quadruplicati i soggetti coinvolti alla sua realizzazione. L'organizzazione sta lavorando per offrire a tutti i partecipanti un ventaglio di argomenti ed una platea di ospiti di altissimo livello, incentrando questa edizione sulla voglia di ridare slancio allo spirito di sfida e di scoperta di cui le imprese hanno bisogno per cercare nuovi mercati e misurarsi con l'innovazione, in un evento dedicato al business del settore. Questa edizione è promossa, per la prima volta, da un'ampia squadra di associazioni rappresentative del comparto del Facility e dei Servizi Integrati in Italia: ANIP-Confindustria (Associazione Nazionale Imprese di Pulizia e Servizi Integrati, A.N.I.D. (Associazione Nazionale delle imprese di pulizia e disinfezione), ASSOSISTEMA (Associazione Sistema Industriale Integrato di



beni e Servizi Tessili e Medici Affini) e UNIFerr (Unione Nazionale Imprese esercenti attività di Pulizia e Servizi Integrati Ferroviari). Quattro realtà che, insieme, si pongono l'obiettivo di rafforzare e approfondire i temi già lanciati nelle precedenti edizioni di LIFE, oltre che "fare network" soprattutto tra le aziende, gli imprenditori e gli altri protagonisti del settore.

[www.associazione-anip.it]

47
GSA
OTTOBRE
201

Ecco i vincitori del Purus Innovation Awards

Kenter, Husqvarna, Hako e Adlatus sono i vincitori del CMS Purus Innovation Awards di quest'anno (PIA) 2019. Durante la serata del 24 settembre un gruppo di esperti indipendenti ha scelto quattro eccezionali innovazioni dagli espositori del CMS nelle categorie Grandi macchine, Piccole macchine, Attrezzature e Strumenti e sistemi digitali. Il PIA è considerato tra i premi più prestigiosi del settore.

Categoria Grandi macchine

KENTER – Comac C 85 NSC

Categoria: Piccole Macchine

Husqvarna Deutschland GmbH – Husqvarna Automower 535 AWD

Categoria: Attrezzature

Hako GmbH – DUST STOP

Categoria: Strumenti digitali e applicazioni software

ADLATUS Robotics GmbH – ADLATUS TEAMS 2020



Controllo sostenibile delle zanzare

Le due giornate del Seminario, che avrà luogo al PalaCongressi di Ravenna il 21 – 22 novembre, esamineranno ed approfondiranno il problema delle infestazioni da Culicidi e delle conseguenti ricadute: dall'emergenza sanitaria alla salvaguardia dell'ambiente e del benessere sociale.

Si metteranno a confronto tutti gli interlocutori e stakeholders coinvolti, per una più ampia e oggettiva conoscenza delle realtà e delle possibili strategie di intervento.

Nella prima giornata interverranno realtà nazionali con lo scopo di ricercare modalità operative sul piano normativo (Piani di Gestione Nazionali, Regionali ed Ordinanze sindacali) più



omogenee e documentate che tengano conto: dei vincoli normativi centrali, delle realtà locali, della professionalità delle Imprese, delle modalità di impiego dei prodotti e delle attrezzature, e delle innovazioni tecniche; così da migliorare il controllo pubblico sulla operatività e muoversi in direzione di uno sviluppo sostenibile.

Il secondo giorno saranno coinvolti in prevalenza i Paesi dell'area mediterranea-adriatica impegnati sul me-

desimo fronte. La segreteria organizzativa dell'evento è condotta da Sinergitech Ambiente, in collaborazione con l'Associazione delle Imprese della Disinfestazione Professionali Italiane (AIDPI) e col Centro Agricoltura Ambiente "G.Nicoli" di Crevalcore (l'autorità numero uno in Italia quando si parla di zanzare), col supporto del Comune di Ravenna, del Multicentro CEAS e col sostegno delle maggiori realtà dell'industria del pest control.

L'industria del cleaning si prepara per Hygienalia+Pulire

L'industria del cleaning, dell'igiene professionale e della lavanderia si preparano a uno degli appuntamenti più importanti del settore: la quinta edizione di Hygienalia+Pulire. Dal 12 al 14 novembre, il Quartiere Fieristico Casa de Campo di Madrid, offrirà uno spazio espositivo di oltre 5.000 m2 unitamente a conferenze professionali e attività parallele che daranno al visitatore la possibilità di scoprire le ultime innovazioni e tendenze di questo comparto.

Questa edizione di Hygienalia+Pulire si distingue oltre che per l'aumento dell'area espositiva e del numero di partecipanti anche per la presenza di visitatori internazionali e compratori provenienti da 7 paesi: Bielorussia, Slovacchia, Irlanda, Messico, Norvegia, Repubblica Ceca e Svezia. Parallelamente, IVACE- Istituto Valenziano di Concorrenza aziendale, organizzerà incontri B2B



di 20 minuti tra visitatori internazionali e espositori registrati precedentemente nella piattaforma dedicata presente sul sito della fiera. Partecipano le Associazioni e Federazioni più importanti del settore come, tra le tante, ISSA, ADELMA ASFEL, ASCEN. Oltre alle sessioni formative, Hygienalia+Pulire presenterà attività e dimostrazioni dirette a diversi segmenti di grande importanza per il settore come il Concorso nazionale di pulizia vetri, nel quale i partecipanti si sfideranno per ottenere il titolo di campione nazionale alla presenza di una giuria di prestigio e di una grande

copertura mediatica. Anche i Programmi LINE con Red Line, Green Line, Solidarity Line e Shine Line riflettono il dinamismo del settore e renderanno protagonisti aspetti come innovazione, sviluppo sostenibile, responsabilità sociale d'impresa e specializzazione sulla cristallizzazione dei pavimenti.

[www.hygienalia-pulire.com]



CMS Berlino 2019: innovazione e sostenibilità in mostra

Si è conclusa brillantemente anche questa edizione di CMS Berlino 2019 Cleaning.Management.Services. Tra il 24 e il 27 settembre circa 25.000 visitatori, rappresentanti del settore provenienti da 80 paesi, tra cui circa 21.000 visitatori professionali, hanno partecipato alla manifestazione.

Una fiera in grande crescita con un aumento di oltre il 10% rispetto alla scorsa edizione. La partecipazione al CMS di Berlino 2019 ha stabilito nuovi record, con circa 450 espositori provenienti da 25 paesi. Hanno occupato oltre 31.000 metri quadrati nei padiglioni e nelle aree espositive esterne per fornire una panoramica completa dei prodotti e servizi in tutti i settori della pulizia professionale. La digitalizzazione e la sostenibilità sono state le caratteristiche dominanti nella gamma innovativa di macchine, prodotti, e processi di pulizia presentati in fiera. In concomitanza si è svolto il CMS World Summit, il cui tema, "Inject innovation", ha evidenziato le tendenze più attuali nel settore attraverso un ricchissimo panel di interventi qualificati su temi come economia circolare, robotica, 4.0, digitalizzazione, sostenibili-

tà. Molto partecipato il Purus Innovation Awards di quest'anno i cui vincitori sono stati: nella categoria Grandi macchine KENTER – Comac C 85 NSC; Piccole Macchine Husqvarna Deutschland GmbH – Husqvarna Automower 535 AWD; Attrezzature Hako GmbH – DUST STOP; Strumenti digitali e applicazioni software ADLATUS Robotics GmbH – ADLATUS TEAMS 2020.

[www.cms-berlin.com]

SOS CAM 2.0: gli eventi di lancio

La nuova versione aggiornata e completa di SOS CAM- il primo software pensato per supportare imprese di pulizia e progettisti nel redigere progetti tecnici per le gare d'appalto conformi ai CAM GPP – da oggi si può utilizzare oltre che in ambito ospedaliero, in 3 nuovi ambiti: pulizie civili, pulizie rotabili e impianti, pulizie stazioni, porti e aeroporti. SOS CAM è stato sviluppato da Punto 3, con un percorso iniziato nel 2016 e in continuo aggiornamento sulla base delle evoluzioni normative e tecniche del settore del cleaning professionale. Punto 3 presenterà la nuova versione 2.0 in due eventi: a Milano, 5 novembre 2019 e a Firenze, 20 novembre 2019. Entrambi gli eventi sono organizzati in collaborazione con Arco Chimica, Cartiere Carrara, ISC, Miele, Vileda Professional con GSA media partner. Solo alle imprese di pulizia e ai progettisti che parteciperanno agli eventi saranno riservati 3 mesi gratuiti di licenza per testare le nuove funzionalità del software. Evento gratuito su iscrizione. Posti limitati.

[www.soscamlit]

Il primo software per la valutazione dell'impatto ambientale dei servizi di pulizia coerenti ai CAM GPP

PULIZIE OSPEDALIERE PULIZIE CIVILI PULIZIE ROTABILI E IMPIANTI PULIZIE STAZIONI PORTI E AEROPORTI

Partecipa agli eventi: per imprese di pulizia e progettisti, subito 3 mesi gratuiti

La nuova versione aggiornata e completa

SOS CAM
THE GREEN CLEANING SOFTWARE

MILANO, 5/11/2019
FIRENZE 20/11/2019

Tecnet Virgo Clor: gel profumato clorinato

Per la sanificazione e la pulizia di tutte le superfici, Bettari Detergenti propone il gel clorinato Tecnet Virgo Clor, ottimo per la pulizia del bagno e di tutte le superfici lavabili: vasche da bagno, box doccia, water, piastrelle e rubinetterie. Facile da dosare e adatto per le superfici verticali, è particolarmente indicato per sbiancare e sgrassare le fughe dei pavimenti piastrellati. Tecnet Virgo Clor è disponibile in taniche da 5 kg e flaconi da 750 ml.

[www.bettari.it]



Sutter Professional per il mondo Ho.Re.Ca.

Nel cammino verso la fine dell'anno, Sutter Professional si prepara ad una chiusura 2019 che pareggerà "profumatamente" i conti con le importanti

novità di prodotto, di sistema e Digital già presentate a Parigi e a Verona. La sfida più importante per Sutter Professional è quella di garantire innovazione sostenibile e sviluppo di prodotti e tecnologie altamente performanti, che rispettano l'ambiente e le persone.

Questa frase riassume a tutto tondo l'urgenza e l'impegno che Sutter mette nel definire, prima e meglio degli altri, un nuovo punto di incontro tra la continua domanda di soluzioni efficaci e innovative e l'imperativo di consegnare alle future generazioni un ambiente concretamente più sicuro, più salubre e più naturale.

ghibli & wirbel

MONOSPAZZOLE ROTO-ORBITALI

O 143 S 10

PERFORMANCE
AL TOP IN UNA
FORMULA ECONOMICA
E SEMPLIFICATA!



O 143 SPRAY

IDEALE PER
MOQUETTE
E TAPPETI



SCOPRI L'INTERA GAMMA PRODOTTI SU WWW.GHIBLIWIRBEL.COM

ghibli & wirbel

Professional Cleaning Machines Since 1968

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

A COMPANY GROUP OF RIELLO INDUSTRIES



100% MADE IN ITALY

Sutter

PROFESSIONAL

Le nuove certificazioni Ecolabel con il sistema lavanderia Oxipur (IT/039/004), il nuovo sito internet con all'interno tutte le funzionalità della app, il nuovo catalogo generale dalle 2 anime Master e Product e che contiene tutto il know-how Sutter e la parte più classica di prodotti, disponibile sia cartaceo che scaricabile dall'area download del sito sono già disponibili.

In più, nel 2019 Sutter Professional entra nel settore delle piscine con Cloram (www.cloram.com), per completare la sua offerta con una gamma sempre più vasta di prodotti e trattamenti specializzati, fornendo delle risposte professionali e qualificate per ogni esigenza del canale Ho.re.ca e non solo. Una scelta di mercato che porta Sutter Professional ad essere fornitore globale per tutta la propria rete Distributiva.

#StayTuned

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

We Italia, prodotti e servizi veloci e “su misura” in Italia e all'estero

We Italia, società di consulenza e distribuzione di sistemi, servizi e prodotti nell'ambito della pulizia professionale rende sempre più strategica la sua presenza capillare su tutto il territorio italiano ed europeo, con la fornitura di prodotti e servizi customizzati, a seconda dei bisogni dei suoi clienti. Il network, che riunisce 36 soci, distribuiti su tutto il territorio italiano, in questi anni ha lavorato molto sulla presenza diffusa del suo network non solo a livello italiano, ma anche europeo, entrando a far parte di Dhys, una grande rete di professionisti del pulito dislocata in tutta Europa.

“Attraverso le nostre 36 aziende associate, che distribuiscono prodotti e servizi per la pulizia, dislocati, da nord a sud, in tutto il territorio italiano, riusciamo a fornire ai nostri clien-

ti prodotti e servizi per la pulizia in modo veloce e personalizzato” conferma Simone Bertocci, direttore generale di We Italia. “La forza del nostro network – ribadisce Bertocci – è proprio nella sua composizione. E' formato da aziende distributive, eterogenee per prodotti e dimensioni, che si trovano su tutto il territorio. Il che vuol dire che quando una catena alberghiera fa un accordo con una struttura capillare come la nostra,

può ricevere servizi e beni di prima necessità velocemente, visto che noi facciamo consegne su tutto il territorio italiano”. Una capillarità che We Italia ha anche all'estero. “Da quando siamo entrati a far parte di Dhys, possiamo fare accordi con catene alber-

La copertura nazionale:
i concessionari ed i magazzini

we italia

DHYS
Group



ghiere o di ristorazione internazionali che hanno bisogno di un servizio di consegna e assistenza tecnica su base internazionale, proponendo soluzioni ottimali per ogni singola sede che fa capo alla stessa catena”.

[www.we-italia.it/Infinity/cms]

51
GSA
OTTOBRE
2019





EU ECOLABEL: IT/020/044

Vivi verde con Ecolabel.
Scegli la qualità, scegli Ecolabel.



Perfetti per la pulizia di ambienti e superfici, i nostri prodotti Ecolabel lasciano una gradevole nota profumata e vantano la stessa efficacia dei prodotti tradizionali. Scopri di più su: www.bettari.it







BETTARI DETERGENTI SRL
Via Galileo Galilei, 2 - 25020 Poncarale (BS)
Tel. +39 030 2540330 - Fax +39 030 2540332
www.bettari.it

STI a tutto vapore!

STI srl è un partner affidabile in grado di offrire un servizio a 360 gradi ed un prodotto completo interamente made in Italy. È tra i leader nella realizzazione di macchine per la pulizia a vapore, nelle due gamme per uso domestico e

per uso professionale.

Entrambe le linee si dimostrano essere in grado di soddisfare le esigenze di qualsiasi utilizzatore, sono infatti composte sia da prodotti solo vapore che prodotti vapore-aspirazione più o meno potenti. Gli ambiti di utilizzo



IL PRIMO SISTEMA
DI LAVAGGIO TESSUTI
CERTIFICATO
ECOLABEL



PRODOTTI PER LAVANDERIA ECOLOGICI E CERTIFICATI
SENZA FOSFATI, SENZA NTA, SENZA EDTA

SISTEMA DI LAVANDERIA AUTOMATICA (OPL)



**CHRIOX
ULTRA WASH**
Detergente
liquido per il
lavaggio di tutti i
tipi di tessuti

**GREEN'R
ULTRA BOOSTER**
Detergente
liquido alcalino
per tutti i tipi di
tessuti

**GREEN'R
ULTRA PN**
Additivo
liquido
sgrassante

**GREEN'R
ULTRA ALBI**
Candeggiante
liquido a base
di acido per
acetico

**GREEN'R
ULTRA SOFT**
Ammorbidente
liquido
profumato

PASSIONATE ABOUT LAUNDRY

CHRISTEYNS
LAUNDRY TECHNOLOGY

CHRISTEYNS ITALIA • Via Aldo Moro 30, 20060 • Pessano con Bornago (MI) ITALIA • T +39 99765200
E info@christeyns.com • W www.christeyns.com

sono molteplici: dall'industria alimentare a quella meccanica, dalla sanità (ospedali, studi medici, odontoiatrici e veterinari) alla ristorazione, dagli hotel alla pulizia nei trasporti pubblici. Il sistema vapore è un modo sicuro e veloce per pulire e sanificare qualsiasi tipo di superficie. I pulitori a vapore STI sono l'esempio di pulizia ecologica dal momento che non richiedono l'uso di soluzioni e detersivi chimici. Il vapore infatti è uno strumento efficace nell'uccidere acari della polvere in moquette, biancheria da letto, e la tappezzeria. In hotel, in particolare, le macchine di STI permettono di trattare molti ambienti: dai bagni ai materassi, dalle cucine ai garage, fino alle celle frigorifere e molto altro ancora. Tutto questo utilizzando pochissima acqua e velocizzando i tempi impiegati per la pulizia.

I generatori di vapore STI vi permetteranno di fare trovare ai vostri clienti degli spazi sempre puliti e freschi in modo da rendere la loro permanenza nella vostra struttura ancora più piacevole!

In bagno, superfici pulite e igiene profonda. Amuchina Professional rinnova la linea Trigger

L'igiene in albergo è uno dei principali fattori presi in considerazione dagli ospiti per valutare la qualità del proprio soggiorno ed è determinante per la fidelizzazione. L'impeccabile pulizia dei bagni è uno standard preteso in tutti gli alberghi, di tutte le categorie. Amuchina Professional, da sempre punto di riferimento per i professionisti dell'Horeca, offre una soluzione mirata per tutte le esigenze di igiene. La linea Trigger, dedicata in modo specifico alla pulizia delle superfici del bagno, è composta da tre prodotti, oggi disponibili in una veste grafica più moderna che meglio comunica le caratteristiche di ogni formulazione. Vediamoli più da vicino.

Detergente super rapido per bagni e cucine

Formulazione igienizzante e a rapida

asciugatura. Detergente pratico di manutenzione, può essere utilizzato su tutte le superfici dure incluse le superfici in acciaio inox, cucine, rubinetterie, ceramiche e sanitari e piani di lavoro. È idoneo HACCP. Pulisce lasciando splendente le superfici, non aggredisce le cromature rendendole brillanti, non graffia, non crea aloni e non necessita di risciacquo. Non produce schiuma.

Disincrostante sgrassante per superfici

Formulazione senza acidi aggressivi e sostanze abrasive ad azione igienizzante. È un disincrostante sgrassante igienizzante a base di acidi non aggressivi, attivo nell'eliminazione del calcare, della ruggine e dello sporco in genere. È idoneo per una pulizia di fondo e una perfetta disincrostazione di piastrelle, pavimenti, lavandini, sanitari e vasche da bagno. Particolar-



mente attivo su vasche idromassaggio, ceramiche ed acciaio inox. Da oggi disponibile con una nuova profumazione al sandalo.

Detergente per superfici lucidabili

Detergente igienizzante a base alcolica per tutte le superfici lucidabili: vetri, specchi, metalli, cristalli, ecc. Non lascia aloni, anti-impronta, dona brillantezza alle superfici trattate.

[www.amuchina.it]

53
GSA
OTTOBRE
2019







LA NUOVA ERA DEI CARRELLI PER HOTEL

www.twt-tools.com

OPERA: il carrello perfetto per il mondo dell'ospitalità. Strumento di servizio bello ed ELEGANTE, elemento d'arredo, contribuisce all'immagine positiva dell'utente. ROBUSTEZZA e stabilità impareggiabili, facilmente manovrabile indipendentemente dal carico. ERGONOMICO ed adattabile ad ogni ambiente grazie alle sue inesauribili configurazioni. La gamma OPERA propone inoltre modelli realizzati in PLASTICA RE-USE certificata

La proposta di Kiehl per gli alberghi

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

alberghiere 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 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 riteniamo 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.

[www.kiehl-group.com]

NUOVO!

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.







www.kiehl-group.com

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

Monodosi Evoksan: la vera rivoluzione

Evoksan, per ridurre i costi di pulizia e abbattere drasticamente l'impatto ambientale con "quasi" zero di immissione di plastica nell'ambiente, ha ideato un sistema di monodosi pratiche e professionali per la pulizia e disinfezione di diverse superfici. Con Super Universal X3 e Eco Universal X3 possono preparare all'interno della loro struttura bottiglie di sgrassatore universale, lavapavimenti universale per secchi o macchine lavasciuga, pulitore vetri, detergente lavanderia e lavapiatti ecologico tutto con un Unico Monodose. Sembra difficile da pensare, invece

sono in grado di eliminare la maggior parte dei prodotti pronto uso confezionati, scaricano il magazzino detergenti e preparano il "loro" detergente universale. Le due particolarità delle monodosi presenti sul mercato sono che una è sgrassante-igienizzante e l'altra è ecologica e priva di sostanze allergeniche.

Inoltre per l'igienizzazione delle camere e dei condizionatori di alberghi e ristoranti Evoksan ha ideato un pratico aerosol da nebulizzare direttamente su superfici, tessuti e sulle macchine

condizionatrici di aria che riduce sostanzialmente la carica batterica presente. Evoksan Air è una bombola da 200 ml con principio igienizzante certificato da Laboratorio Esterno, composto da Sali quaternari di ammonio e orto fenil-fenolo in grado di contrastare anche il batterio della legionella.

www.evoksan.com



**IL VAPORE
È IL TUO
MIGLIORE
ALLEATO**

**RIVOLUZIONA
IL TUO MODO
DI FARE PULIZIA**

2009 **sti** 2019
Steam Industry
10th ANNIVERSARY

www.stindustry.it

STI srl - The Steam Industry

Nuove monospazzole orbitali O 143 S 10 e O 143 Spray

La famiglia delle monospazzole roto-orbitali Ghibli & Wirbel si amplia grazie ai nuovi modelli O 143 S 10 e O 143

SPRAY. O 143 S 10 è il modello più leggero, ideale per svolgere tutte le operazioni più comuni di pulizia quotidiana: lavaggio, deceratura, spray cleaning, lucidatura e shampooatura. Con solo 43 kg di peso risulta estremamente pratico, maneggevole e adatto ai bisogni di tut-



FIRMA IL FUTURO DEL PULITO



FIRMA[®]
DETERGENTI E DISINFETTANTI

Da più di quarant'anni studiamo con lungimiranza per assicurare le migliori soluzioni e le più dettagliate risposte per il settore di pulizia ed igiene. La passione profusa abbinata alla professionalità indiscussa, permettono di assicurare al cliente risposte di qualità, innovazione e sicurezza, tutte garantite dalle più importanti certificazioni del settore. Efficienza, tecnologia ed automazione unite a persone competenti e motivate permettono di offrire il meglio in termini di prodotto, di rapporto performance / prezzo e di consulenza, assicurando la massima specializzazione in tutti i settori di intervento.



ti gli operatori.

O 143 S 10 rappresenta la formula economica e semplificata di monospazzola roto-orbitale che garantisce performance e risultati al top.

O 143 Spray, invece, è il modello pensato appositamente per la pulizia di superfici delicate come moquette e tappeti. La testata oscillante, adattandosi perfettamente alle superfici, favorisce la rimozione delle particelle di sporco dalle fibre e garantisce tempi di asciugatura ridotti. Lo spray system, in dotazione standard e comprensivo di serbatoio da 12 litri, pompa CEME e due ugelli regolabili, consente una perfetta copertura di tutta l'area di lavoro. O 143 Spray è adatta anche ad operazioni di lavaggio e shampooatura di superfici dure grazie agli accessori disponibili come optional. Il movimento orbitale permette una distribuzione uniforme di acqua e detergente sul pad e sull'area da trattare, riducendo i consumi ed eliminando gli sprechi. Professionali, innovative e versatili, le monospazzole roto-orbitali Ghibli & Wirbel sono perfette per affrontare ogni tipo di sfida.

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



Deoclean: un profumo per ogni ambiente



Deoclean Dianos è una linea di detergenti che combina un'igiene profonda con un intenso e persistente profumo, particolarmente indicata per il settore alberghiero. Si tratta di una gamma completa di detergenti superprofumati ad effetto lucido per la pulizia di ogni superficie di un singolo ambiente con la medesima connotazione di profumo, ma con proprietà pulenti e igienizzanti specifiche per le diverse tipologie di superfici. I detergenti di questa gamma, oltre ad essere caratterizzati da un profumo intenso e persistente, hanno una

formulazione particolarmente innovativa in quanto contengono una speciale resina che lascia un velo protettivo sulla superficie trattata, rendendola lucida e riducendo l'assorbimento dello sporco e l'accumulo di polvere. I prodotti hanno pertanto anche proprietà antistatiche. Per quanto riguarda la profumazione, il concetto adottato è quello di utilizzare un'unica fragranza per la pulizia degli arredi con Deoclean Multiuso, dei pavimenti con Deoclean Pavimenti o Deoclean Pavimenti Superconcentrato, inoltre per deodorare l'aria con Breeze. Il tutto in un unico profumo. La gamma comprende diverse gradevoli fragranze e si rinnova periodicamente con l'aggiunta di nuove profumazioni: Seychelles, Peonia, Flower Dream, Frutti Esotici, Mandorla, Ciliegia.



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

Deoclean Pavimenti Detergente concentrato superprofumato ad effetto lucido per l'igiene quotidiana dei pavimenti, disponibile in flaconi da kg 1 o in taniche da kg 5 e kg 10. E' disponibile anche la versione Deoclean Pavimenti Superconcentrato in flacone da 1 lt con dosatore, particolarmente utilizzata nel settore alberghiero. Breeze Essenza profumata concentrata per deodorare e profumare l'ambiente, disponibile in flaconi trigger da 500 ml con un'ampia scelta di fragranze.

[www.dianos.net]

Guanti riusabili by Icoquanti S.p.A DPL Professional bicolore & satinato

L'esperienza maturata dalla presenza sul mercato da oltre 50 anni ha permesso a Icoquanti S.p.A., di soddisfare le esigenze del settore delle pulizie industriali, proponendo agli operatori del settore delle pulizie oltre 40 tipi di guanti monouso e riusabili a proprio marchio.

Nel settore delle pulizie vengono impiegati agenti igienizzanti e/o sanitizzanti che possono essere causa di irritazioni o dermatiti alle mani se non adeguatamente protette. Nel settore delle pulizie industriali, fra le diverse tipologie di guanti, ICOQUANTI S.p.A. propone i guanti riutilizzabili Dpl Professional Bicolore e Dpl Professional Satinato che sono dispositivi di protezione individuale di tipo A in ottemperanza al Regolamento (UE) 2016/425. Entrambi i guanti sono realizzati in gomma naturale di spessore medio/alto che coniuga l'ottima protezione ai detergenti con una lunga durata e un ottimo confort. La finitura esterna a nido d'ape in rilievo consente poi un'ottima presa e permette ai residui liquidi di fluire fra la superficie di contatto ed il guanto.

Il guanto Dpl Professional Bicolore è caratterizzato da un'eccellente confort per la felpatura interna in puro cotone e da una ottimale resistenza a detergenti e detersivi anche concentrati, dovuta al doppio strato di lattice di gomma naturale. Il doppio strato di lattice conferisce una buon isolamento termico da fonti fredde e una buona resistenza all'usura.

Dpl Professional Satinato si distingue per la possibilità di essere anche lavato internamente garantendo una maggiore igiene. Inoltre ricordiamo che per le pulizie sono anche disponibili guanti in nitrile monouso come il guanto Nitril Pro Plus di cui è stata anche verificata la resistenza ai più comuni detergenti impiegati in questo comparto.



Tutti i prodotti possono anche essere impiegati nei settori di trasformazione alimentare in quanto conformi alla legislazione europea ed italiana, soddisfacendo i requisiti del Regolamento CE 1935/2004 e al D.M. 21/3/73 & s. m. i. In particolare il guanto monouso Nitril Pro Plus essendo idoneo al contatto con tutti gli alimenti, può essere considerato un prodotto di prima scelta nel settore della ristorazione e catering.

[www.icoquanti.it]

Detergenti Itidet: le nuove profumazioni Itisir, intense e persistenti

La linea di detergenti profumanti Itisir soddisfa l'olfatto con un'ampia gamma di profumazioni. Dieci le fragranze tra cui scegliere, ognuna con una sua identità per soddisfare ogni tipo di "naso". Una carrellata di note odorose, a seconda della profumazione: Briosia al talco, Elegante al muschio fresco, Audace alla vaniglia e al limone, Estate dalle note fruttate, Primavera, fiorate, Gioiosa, alle fragranze di bergamotto e gelsomino, Preziosa, dai toni ambrati, Intensa, all'odor di lavanda, Gentile, dalle note alla mela verde e fresa e infine Autunno, all'odor di sandalo.

Tutti i detergenti che compongono la



linea vengono utilizzati in ogni tipo di ambiente, per profumare, detergere e deodorare e hanno tra le loro caratteristiche principali la persistenza. Riescono infatti a regalare 48 ore di inten-



sa profumazione. Sono, inoltre, particolarmente consigliati negli ambienti molto frequentati come hotel, bed & breakfast, sale, condomini e uffici.

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

Per Dussmann la parola d'ordine è innovazione

L'innovazione è spesso una chimera per chi si muove in un settore competitivo come quello della fornitura di servizi integrati. Dedicare risorse allo studio di nuove tecnologie in grado di migliorare diversi aspetti della fornitura viene fin troppo spesso visto come una necessità secondaria. Le aziende leader del mercato tuttavia sanno che innovare significa migliorare, ovvero fornire servizi che

soddisfino maggiormente il cliente e che abbiano un minore impatto, sia economico che ambientale.

Dussmann Service, da cinquant'anni Azienda top player del mercato, è alla costante ricerca dell'innovazione. L'attenzione per il dettaglio è incessantemente rivolta alle necessità degli utenti, con una spinta al perfezionamento dei servizi, che garantiscono un rapporto qualità/prezzo di assoluta eccellenza. Da sempre l'Azienda è attenta alla questione ambientale, motivo per cui investe i suoi sforzi sulla ricerca di tecnologie e metodologie di lavoro



ro sempre più innovative, che consentano una riduzione dell'impatto ambientale e significativi risparmi in termini di risorse.

Le collaborazioni con aziende al vertice dei rispettivi campi operativi hanno consentito negli anni a Dussmann di portare l'innovazione nei servizi di sanificazione. Di recente, insieme a Falpi, Fimap, ECosì e PerPulire sono stati studiati e realizzati macchinari speciali per la pulizia a bordo treno, innovativi strumenti per la pulizia degli esterni e nuove soluzioni per la sanificazione e l'abbattimento degli odori.

La migliore organizzazione delle risorse umane, unita ad un ridotto impatto ambientale e ad un miglioramento della qualità percepita dagli utenti, sono i traguardi che la ricerca ci permette di raggiungere, per un operato sempre più green e all'avanguardia.

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

www.host.fieramilano.it



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano



BMg

Small Ride-On Scrubber



BMg, l'evoluzione
#thisisfimap
nella sua forma più piccola

Con 7 parole d'ordine Fimap ha creato uno standard comune a tutte le lavasciuga pavimenti di ultima generazione. Robustezza, potenza, sicurezza, semplicità, sostenibilità, configurabilità e connettività sono qualità imprescindibili della produzione Fimap, che si declinano nelle linee uomo a terra e uomo a bordo, per potenziare le caratteristiche di ciascun modello, affinché possa dare il massimo nel suo segmento. Il più recente risultato è stato concentrare tutte le sofisticate tecnologie delle grandi uomo a bordo nella loro versione più piccola, la nuova BMg.

Come gli altri modelli di ultima generazione anche BMg è il frutto di un rivoluzionario approccio che rende le lavasciuga pavimenti più simili agli strumenti che usiamo oggi, che sono intuitivi, che semplificano le nostre attività quotidiane e che ci fanno risparmiare tempo prezioso.

BMg, l'assistente che non ti aspetti

Ora è la lavasciuga pavimenti a dare all'utilizzatore l'aiuto che gli serve quando gli serve. Come? Con programmi già impostati per aumentare la forza lavante come il **Power Mode**, o per ridurre i consumi, come l'**Eco Mode**, o con la possibilità di memorizzarne di personalizzati, per ritrovarli all'utilizzo successivo, senza doverli reimpostare. Lo aiuta con accessori extra che si trovano già a bordo, evitandogli di interrompere l'intervento per cercare altre attrezzature. Ne sono un esempio la **lancia di aspirazione**, che raccoglie lo sporco depositato in angoli o zone non raggiungibili con la macchina e la **pistola spray**, con cui si possono risciacquare i serbatoi al termine del turno, se non si ha un rubinetto nelle vicinanze. E ancora, BMg assiste l'operatore durante la manutenzione a fine turno, ricordandogli con un codice colore le parti da pulire regolarmente, e guidandolo nella manutenzione ordinaria e straordinaria, attraverso una serie di **video tutorial** che può vedere direttamente dal display touchscreen della macchina.

Più protezione e controllo per migliorare le prestazioni

Come le uomo a bordo più grandi anche BMg solleva da preoccupazioni e incertezze grazie a sistemi di sicurezza pensati per ridurre al minimo le eventualità di incidenti e guasti, con conseguenti spese e perdite di tempo. Tra questi troviamo i **sensori anticollisione** e la **telecamera posteriore**, che aumentano il controllo durante le manovre in retromarcia, oltre a dispositivi che agiscono in caso di emergenza, quando è necessario fermare repentinamente la macchina, come l'**Emergency Stop** e chiedere immediata assistenza, come il tasto **SOS**. BMg non aiuta solo l'utilizzatore. È in grado di comunicare al proprietario i dati più significativi relativi al suo impiego, come i consumi, i metri quadrati puliti, il numero di interventi e la posizione, rendendo possibile una valutazione più approfondita dell'andamento del servizio. La comunicazione dei dati avviene attraverso il sistema **FFM – Fimap Fleet Management**, che li converte e li rende fruibili da smartphone o tablet attraverso l'app **My.Machine**.

Experience #thisisfimap



Entra nell'universo FFM con l'app My.Machine e prova i vantaggi di essere sempre connesso!

 **FIMAP**[®]

www.fimap.com



MACCHINE PER LA PULIZIA PROFESSIONALE:
LAVASCIUGA PAVIMENTI, SPAZZATRICI, ASPIRATORI, LAVASUPERFICI TESSILI,
MONOSPAZZOLE

Organizzazione certificata Q.C.B. Italia ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007
FIMAP spa - Via Invalidi del Lavoro, 1 - 37059 S. Maria di Zevio - Verona - Italy
Tel. +39 045 6060411 - E-mail: fimap@fimap.com