

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

N.10
OTTOBRE 2022

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**HOTEL
& CATERING**

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

Intervista
Albergo diffuso
Manifesto Federalberghi
Pulizie in hotel

GESTIONE

Packaging sostenibile
Smartpricing
Ricarica veicoli elettrici

SCENARI

Vincitori Ecolabel UE
Ristorazione bio
Impianti fotovoltaici
Bird control

TECNOLOGIE

Carbon footprint
Robot pulitori

+ FOCUS

Igiene in cucina

iHS[®]
INTEGRATED HOTEL SERVICES

HS[®]
HOTEL SICURI

OUTSOURCING

PULIZIA | FACCHINAGGIO | HOUSEKEEPING



DA OLTRE 10 ANNI
AL SERVIZIO DI HOTEL
E STRUTTURE RICETTIVE
IN TUTTA ITALIA.



6MILA

CAMERE SERVITE AL GIORNO



100

STRUTTURE: RESORT | LEISURE | BUSINESS



1000

OPERATORI



**YOUR
ROOM
IS SAFE**



IL METODO DI LAVORO CERTIFICATO
PER UNA ECCELLENTE PULIZIA
PROFESSIONALE, DISINFEZIONE
E SANIFICAZIONE DI CAMERE
E SPAZI COMUNI.

SCOPRI IL METODO
E GLI HOTEL SICURI IN ITALIA



EDICOM



SEDE LEGALE // COMMERCIALE
Viale Forlanini, 23 // 20134 Milano
Tel + 39 02 87323128

info@ihsspa.it // www.ihsspa.it



OxIPUR®



The scent of softness

La gamma più completa di prodotti e sistemi di dosaggio

Attraverso l'impegno e l'esperienza sul campo Sutter Professional ha ampliato la gamma della linea Oxipur che, grazie ai suoi punti di forza, è sempre più un riferimento concreto nel mondo della lavanderia professionale.

✓ SOSTENIBILITÀ

Sistema lavanderia **completamente** certificato Ecolabel.

✓ DISINFEZIONE

Sistema di disinfezione termochimica di tessuti certificato VAH, grazie anche alla presenza di un **prodotto certificato PMC**.

PER ACTIVE

- Presidio Medico Chirurgico Reg. Min. San. N. 19602
- Conforme ai Test EN: 1276, 1650, 13624, 13697, 13727, 14348, 14476, 14561, 14562

✓ AMMORBIDENTI

Con profumo micro-incapsulato.

✓ PH NEUTRO

Il sistema garantisce un maggiore rispetto dei tessuti ed è più delicato sulla pelle grazie ai prodotti **privi di sostanze alcaline**.

✓ SERVIZIO TECNICO

Sutter Tech è il **team altamente specializzato** per un servizio tecnico universale a clienti e utenti finali.

✓ SISTEMI CONNESSI

Sistemi multimachinery progettati per consentire un **controllo accurato** dell'intero processo di lavaggio, **da qualsiasi parte del mondo** grazie alla connessione ad internet.

✓ COSTO DI UTILIZZO RIDOTTO

Speciale **software personalizzato** che permette di calcolare il costo reale al kg, il consumo stimato e il costo annuo totale.



**BEST EVER
PERFORMANCE
ON DRY CLOTHES**



Sutter PROFESSIONAL

www.sutterprofessional.it

ClaraClean⁺™

La rivoluzione pulita!



Competitivo

Sostituisce i prodotti detergenti, riduce la quantità di mop e panni necessari per il servizio e migliora le rese orarie

Ecologico

Riduce drasticamente i consumi idrici, chimici, energetici e di tessili, abbatte la produzione di microplastiche.

Verificato*

L'efficacia della disinfezione del ciclo di ricondizionamento è stata verificata sperimentalmente da laboratorio terzo dimostrando condizioni di tutela nettamente superiori alla UNI EN 14065

Originale

È il primo sistema di impregnazione a secco, l'unico brevettato e già impiegato nei migliori ospedali del mondo.

Affidabile

Presente in diverse varianti: monouso, riutilizzabile e Wash&Go!. Si adatta a qualsiasi ambiente: sanitario, civile, alberghiero, pubblico, privato e di qualsiasi dimensione.

Tracciabile

Possibilità di applicare microchip per la lettura dello sporco e del pulito

*Sweesh Technology ha chiesto e ottenuto la validazione degli effetti microbiologici dei propri cicli di lavaggio e disinfezione mediante verifiche sperimentali eseguite dal Prof. M. Clementi nel laboratorio microbiologico del centro universitario Vita-Salute dell'Ospedale San Raffaele di Milano in conformità alle norme tecniche europee sulla disinfezione.



MADE IN ITALY



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

POLTI CIMEX ERADICATOR[®]

LA SOLUZIONE NATURALE E DEFINITIVA CONTRO LE CIMICI DEI LETTI

100% efficace

Senza l'utilizzo di insetticidi

Vapore saturo secco surriscaldato fino a 180° C brevettato Polti

Può essere utilizzato in presenza di persone

Adatto a tutte le superfici, anche i tessuti

Rimuove l'odore delle cimici dei letti



Polti Cimex Eradicator è la soluzione high-tech ed eco-friendly al problema delle cimici dei letti e **per la disinfezione contro virus, germi e batteri**. Test di laboratorio e sul campo hanno tutti confermato che il flusso del **vapore saturo secco surriscaldato fino a 180°C** generato da Polti Cimex Eradicator elimina il 100%* delle uova e la maggior parte delle cimici allo stadio tardivo e delle larve in una sola passata. Polti Cimex Eradicator è un **Dispositivo di Disinfezione a Vapore (DDV) conforme alla norma AFNOR NF T72-110**** in grado di eliminare in maniera risolutiva le cimici dei letti e le uova senza l'uso di insetticidi. Il suo utilizzo ha inoltre dimostrato effetto virucida, battericida, sporicida, fungicida e levuricida.

*Test effettuati da un laboratorio terzo e indipendente attestano che Polti Cimex Eradicator uccide il 100% delle uova e più del 90% delle cimici del letto adulte già al primo passaggio.

**Polti Cimex Eradicator è stato testato in conformità alla norma AFNOR NF T72-110 - ambito medicale e ha dimostrato effetto virucida, battericida, sporicida, fungicida, levuricida e mufficida.



POLTI[®]



POLTI.IT



SOMMARIO

TERZA PAGINA

- 16. "L'ospite si deve sentire bene e al sicuro"
[dalla Redazione]
- 18. Borgotufi, l'albergo diffuso simbolo della rinascita di un territorio
[di Adelina Zarlenga]
- 20. Turismo e sistema Italia, ripartenza in 100 step
[di Simone Finotti]
- 22. L'igiene? Parte dal progetto!
[di Carlo Ortega]

GESTIONE

- 24. Packaging, quando è davvero sostenibile?
[di Giuseppe Fusto]
- 26. Smartpricing: il futuro alberghiero con l'intelligenza artificiale
[di Davide Sica]
- 30. Hotel, comunità, ambiente:
il triangolo virtuoso dell'energia sostenibile
[di Umberto Marchi]

SCENARI

- 32. Premio Ecolabel UE 2022: i vincitori del cleaning professionale
[dalla Redazione]
- 34. Rivoluzione Bio nella ristorazione collettiva
[dalla Redazione]
- 36. Fotovoltaico: la scelta giusta in tempi di crisi
[di Davide Sica]
- 38. Volatili indesiderati: soluzioni di bird control
[di Davide Sica]

TECNOLOGIE

- 40. La Carbon Footprint dei detergenti
I prodotti Sutter ottengono la certificazione ISO 14067
[di Cesare Buffone]
- 42. Tecnologie smart, l'intelligenza in hotel
[di Umberto Marchi]

FOCUS

- 44. Come ti "cucino" l'igiene
[di Simone Finotti]

Protezione Profonda Professionale

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

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

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



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



Scopri il nuovo mondo Marka su markacleaning.com

Marka

Marka è un brand di **MK** spa.

7. ATTUALITÀ

50. NOTIZIE

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

@Copyright EDICOM srl - Milano

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

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

Direzione, Amministrazione, Redazione e Pubblicità: EDICOM srl

Sede legale: Via Zavanasco, 2 20084 Lacchiarella (MI)

Sede operativa: Via Alfonso Corti, 28 - 20133 Milano Tel 02/70633694

Fax 02/70633429 - info@gsanews.it - www.gsanews.it -

Direttore Responsabile: GIOVANNA SERRANÒ

Redazione: SIMONE FINOTTI, ANTONIA RISI, ANGELA BRIGUGLIO

Segreteria: BARBARA AMORUSO - **Diffusione:** GIOVANNI MASTRAPASQUA

Sviluppo e pubblicità: ANDREA LUCOTTI, MARCO VESCHETTI

Progetto grafico: IPN Milano **Composizione, grafica e impaginazione:** STUDIO GOMEZ

Copia 2,58 Euro - Fotolito e stampa: STUDIO GOMEZ - COLOGNO MONZESE (MI)

AZIENDE GRAFICHE PRINTING - PESCHIERA BORRAMEO (MI)

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

SANIFICAZIONE & IGIENE INTERCONNESSA

nel bagno

L'uso dei dati digitali del dispenser aumenta la soddisfazione del cliente del 30% e al contempo riduce i costi di assistenza del 25%.



per l'edificio

Dosaggio preciso di detergenti ed igienizzanti e monitoraggio dei consumi analizzabile digitalmente.

per la lavanderia

Fino a quattro lavatrici alimentabili con un unico impianto di dosaggio.



in cucina

Stoviglie pulite senza preoccupazioni, 24/7/365 con un'app.

LA DIGITALIZZAZIONE GARANTISCE
EFFICIENZA E ASSICURA **SOSTENIBILITA'**

Le soluzioni di We Italia PER IL SETTORE HORECA

Rete globale, servizio locale

We Italia è una società di consulenza e distribuzione di sistemi, servizi e prodotti nell'ambito della pulizia professionale, presente con rete distributiva su tutto il territorio nazionale. Raggiunto il traguardo del decimo anno di attività, We Italia ha da poco concluso il suo evento "#WeWorkshop 2022": appuntamento ormai imprescindibile per i maggiori produttori del settore cleaning, e per tutta la Rete Vendita interna. Le attività di We Italia sono guidate dal principio dello "sviluppo sostenibile". Grazie alla diffusione sul territorio dei distributori (35 magazzini), si limitano le emissioni legate al trasporto, garantendo al contempo tempestività e capillarità nelle consegne. Proprio la capillarità di We Italia su tutto il territorio italiano consente di servire le più grandi realtà nel settore Horeca – e non solo. Non è raro ad esempio che, presso un qualsiasi hotel, We Italia si trovi a essere in contemporanea sia il fornitore diretto dell'albergo, che dell'impresa di pulizia in appalto. La distribuzione globale è unita al servizio locale: ogni singola sede ha a disposizione referenti dedicati sul territorio, consulenti che garantiscono un'assistenza rapida e scrupolosa.

Una linea dedicata

Tra le soluzioni ad hoc studiate da We Italia per la categoria, è cruciale una linea di prodotti di Cortesia per l'albergo: frutto di una lunga ricerca, frequentemente rinnovata, la gamma "Feel Wellness Eco" è caratterizzata da un design pulito ed elegante. Completamente "made in Italy", la linea è composta da articoli per la doccia in flacone, dispenser, bustine e doypack. Salviette rinfrescanti, cuffie, sapone vegetale, kit e numerosi accessori completano l'assortimento. Tutti i cosmetici sono testati dermatologicamente e per il nichel. Tra i punti di forza della linea "Feel Wellness Eco", sicuramente fondamentali sono la completa ecosostenibilità, con packaging in carta riciclata, il rapporto qualità/prezzo altamente com-



petitivo, e la disponibilità in pronta consegna su tutto il territorio italiano. Ultima, ma non meno importante, è la possibilità di personalizzazione: il cliente può richiedere l'aggiunta del logo, o creare il proprio layout grafico da applicare alle confezioni in modo semplice e rapido.

Una gamma completa

L'allentamento delle restrizioni legate al Covid ha consentito la ripresa del settore Horeca, e comportato immediate necessità per gli economati. We Italia garantisce la fornitura di numerosi prodotti monouso e catering, in ottemperanza alle ultime direttive europee SUP in ambito dei prodotti in plastica monouso. Per gli ambienti cucina e lavanderia, We

Italia prevede un ampio ventaglio di prodotti chimici per il lavaggio meccanico e manuale, e per l'igiene e la disinfezione degli ambienti. Nei materiali di consumo, la vasta offerta di We Italia sta consentendo di affrontare le difficoltà che attraversa il settore della carta. Carta igienica fascettata, asciugamani intercalati, dispenser, tovagliato: la collaborazione diretta tra We Italia e i principali produttori continua a permettere ai clienti un'ampia scelta a prezzi competitivi. Completano l'offerta le numerose soluzioni di attrezzature e macchinari: dalla microfibra al sistema completo di pulizia pavimenti, dai piccoli aspirapolvere a batteria alle lavapavimenti, con o senza "uomo a bordo".

www.we-italia.it

Il digitale per la cucina: SISTEMA DI DOSAGGIO SICURO, EFFICIENTE E SOSTENIBILE

Hagleitner, specialista dell'igiene, presenta un nuovo dispositivo di dosaggio abbinabile a cinque detergenti. Si tratta di un dispositivo di dosaggio digitale ad alta precisione per i detergenti concentrati, in particolare per la pulizia della cucina. Il nuovo prodotto rende l'igiene in cucina più sostenibile e sicura, più calcolabile e trasparente. Cinque detergenti altamente concentrati possono essere erogati da integral 4PURE/MIX sia puri che come soluzione pronta all'uso: sgrassatore, detergente per griglie, detersivo per piatti a mano, detergente per pavimenti della cucina e detergente sanificante per cucina.

Digitale

Il dispositivo eroga il prodotto con precisione e contemporaneamente invia dati in tempo reale su quantità erogata, livello di riempimento, posizione e fabbisogno. Il dispenser può essere impostato e gestito in remoto tramite un'app. Le analisi del portale web consentono di calcolare con precisione i consumi, rendendo l'igiene della cucina pianificabile e documentabile.

Parola chiave sicurezza alimentare

integral 4PURE/MIX mira a offrire sicurezza sotto due aspetti: sicurezza alimentare; i detergenti e i sanificanti sono certificati, quindi è possibile lavorare in conformità con l'HACCP. Il dispositivo è anche considerato sicuro nell'utilizzo: il circuito del sistema si apre solo quando si inserisce la cartuccia mantenendo il concentrato protetto. Inoltre, un chip RFID riconosce quale dei cinque detergenti è quello giusto.

Concentrato al posto delle taniche

I detergenti dell'integral 4PURE/MIX sono altamente concentrati, ciò permette di ridurre



i volumi di trasporto e stoccaggio e ridurre i costi. Ad esempio, una cartuccia da 1,3 litri di sgrassatore "ecosol GREASE" produce fino a 433 litri di soluzione pronta all'uso pari a 43 taniche di plastica non prodotte. Questo si traduce in 47,5 kg circa di plastica in meno e in 25 kg circa di emissioni di CO₂ in meno per cartuccia.

Hagleitner

Hagleitner progetta igiene: prodotti per la pulizia e la sanificazione, cosmetici, oltre a dispenser, dispositivi di dosaggio e app. I prodotti sono realizzati a Zell am See (AT). È qui che l'azienda ha la sua casa madre; dove si svolge la ricerca, lo sviluppo e la produzio-

ne. Le altre filiali sono puramente commerciali. L'azienda opera in 27 sedi sparse in 12 Paesi europei e i prodotti sono disponibili tramite partner in 66 Paesi.

L'offerta di Hagleitner è rivolta alle aziende e alle istituzioni pubbliche; il marchio "hagi" si rivolge direttamente ai clienti privati.

Hagleitner offre lavoro a 1.314 persone; il gruppo ha raggiunto un fatturato di 133,3 milioni di euro da aprile 2021 a marzo 2022, di cui le esportazioni rappresentano il 43,3%.

www.hagleitner.com

iHS entra NEL GRUPPO PFE

● HS è entrata a fare parte del gruppo PFE, una tappa fondamentale ed estremamente significativa per il consolidamento della crescita degli ultimi anni e per l'espansione a livello nazionale.

“Il gruppo PFE si presenta da solo nel panorama delle aziende leader del Facility Management nazionale – afferma Salvatore Avola, CEO di iHS S.p.A. – è strutturato a livello manageriale e presente in tutta Italia grazie alle numerose sedi che gestiscono i cantieri dei Clienti pubblici e privati. Siamo orgogliosi di farne parte e di iniziare un nuovo percorso di crescita che consentirà di attivare e realizzare nuove sinergie a livello organizzativo e di gestione dei processi aziendali.

Per un'azienda come la nostra, che si fonda sulle risorse umane per ottenere risultati eccellenti nell'erogazione dei servizi di cleaning ed housekeeping per le strutture ricettive, è fondamentale potere contare sulla quantità e la qualità della forza lavoro a livello nazionale. È inutile ricordare che abbiamo vissuto anni molti difficili in termini di recruitment, fare parte del gruppo PFE consente una maggiore disponibilità delle risorse umane sia a livello numerico che di specializzazione nel servizio. Il progetto di crescita prevede anche una maggiore presenza a livello commerciale gra-



Salvatore Avola

zie alle attività di marketing e comunicazione che saranno realizzate in cross marketing con i nostri clienti.

Dopo l'ideazione e la realizzazione di Hotel Sicuri (il nostro metodo di lavoro certificato da un Disciplinare Tecnico di Processo), che ha consentito alle strutture ricettive di fornire ai propri ospiti un servizio altamente performante in termini di igiene e sicurezza delle camere e degli spazi comuni, siamo adesso in fase di studio e ricerca per fornire un servizio sempre più sostenibile in termini ambientali e di gestione integrata della struttura.

Miriamo ad essere un partner affidabile per i

nostri Clienti, con cui instauriamo un rapporto di confronto e dialogo continuo. Questo approccio consente di raggiungere gli obiettivi comuni per la soddisfazione degli ospiti in termini di pulizia e comfort degli ambienti. Abbiamo da poco inaugurato la nostra sede nella città di Torino, ampliando ulteriormente gli orizzonti nel capoluogo e in tutta la regione piemontese” – ha concluso Salvatore Avola. iHS oggi conta oltre cento strutture ricettive nel proprio portfolio clienti, un'offerta che soddisfa ogni tipo di esigenza e che fa del problem solving immediato il proprio punto di forza. Con oltre mille collaboratori all'attivo e grazie all'ingresso nel gruppo PFE l'azienda riesce a soddisfare le esigenze dei propri clienti, che siano essi business e leisure, hotel o villaggi e residence per le vacanze invernali ed estive.

Oltre ad Hotel Sicuri, il DTP di cui è proprietaria esclusiva, l'azienda ha recentemente ottenuto la certificazione sulla sostenibilità aziendale “Si Rating”. Un'importante attestazione che, grazie ad un algoritmo scientifico con degli indicatori mirati, misura e monitora il livello di sostenibilità aziendale in termini di ESG, in relazione alla governance, all'impatto ambientale delle attività ed al welfare dei lavoratori.



Montega[®], INNOVAZIONE ED ECCELLENZA IN CHIMICA



Montega[®] srl è un'azienda produttrice di detergenti industriali, tessili, professionali ed Institutional Ho.Re.Ca con sede a Misano Adriatico. Con un'esperienza di oltre 40 anni, ha integrato negli anni oltre alla vendita dei prodotti anche un valore aggiunto di risoluzione dei problemi grazie alle proprie competenze ed alle proprie capacità. La linea Ho.Re.Ca di Montega[®] propone detersivi per ogni reparto dell'albergo: hall, sala da pranzo, camere, bagni, cucina, lavanderia, piscina e Spa.

L'azienda è in grado di ricoprire tutte le esigenze del cliente partendo dai prodotti per le pulizie, continuando con i prodotti di Lavanderia e finendo con il mantenimento della piscina, con le richiestissime Essenze Aromaterapiche per la Spa e l'Idromassaggio. Le linee dedicate a questi settori sono composte da molteplici prodotti che si diffe-

renzano per profumazione e materiale specifico di utilizzo, come il grès porcellanato e il parquet. In più, con la linea Sani-Defence, Montega[®] riesce a fronteggiare l'emergenza sanitaria e garantire un'igienizzazione completa in tutti i settori di interesse con un'eliminazione dei batteri al 99,999 %, con prodotti registrati Biocidi al Ministero della Salute.

La linea Nature, linea green di Montega[®] con validazione Ecodesign ISO14006, è composta da 11 prodotti suddivisi in ambienti, cucina e lavanderia: Alè Nature, Nature Piatti, Vismatic Nature, Brillo Nature, Nature Vetri, Nature Pavimenti, Twix Nature, Nature Bagni, Clean Sg Nature, Top Level Nature, Soft Nature. Questi prodotti sono stati formulati con materie prime di origine vegetale e profumi ipoallergenici, come indicato dalla Procedura Montega[®] Nature disponibile per tutti i clienti.

Montega[®] è pronta a qualsiasi richiesta di supporto tecnico, mettendo a disposizione: team di tecnici esperti, soluzioni chimiche su misura, quantitativi di prodotto per test. Segui l'azienda su Instagram e Facebook come Montegauno.

www.montegauno.com



Polti Cimex Eradicator

LA SOLUZIONE DEFINITIVA CONTRO LE CIMICI DEI LETTI

La presenza delle cimici dei letti (*Cimex lectularius*) è un problema diffuso in Italia e all'estero tra gli operatori del settore alberghiero con rischi rilevanti per la reputazione e la credibilità delle strutture. Le cimici dei letti sono dei piccoli insetti parassiti che si posizionano nelle fessure e negli interstizi (per esempio nelle pieghe dei materassi, dietro le testate dei letti, dietro i comodini), e comunque, nelle immediate vicinanze di un ospite; agiscono generalmente di notte, provocando degli arrossamenti sul corpo che spesso vengono confusi per punture di insetto o di zanzara.

Un'infestazione da cimici dei letti non deve essere sottovalutata, ma affrontata con metodi risolutivi, efficaci e rispettosi dell'ambiente e della salute delle persone.

Polti Cimex Eradicator è la soluzione rapida e definitiva per effettuare una disinfestazione da cimici dei letti; è un Dispositivo di Disinfezione a Vapore (DDV) conforme alla norma AFNOR NF T72-110 – ambito medicale in grado di eliminare in maniera risolutiva le cimici dei letti e le uova senza l'uso di insetticidi. Il suo utilizzo ha inoltre dimostrato effetto virucida, battericida, sporicida, fungicida e levuricida: uccide fino al 99,999% dei microrganismi*.



Il suo vapore saturo secco surriscaldato fino a 180° C, generato all'interno della pistola erogatrice brevettata Polti, uccide per shock termico il 100% delle uova e il 90% delle cimici dei letti adulte già al primo passaggio**. A dimostrarlo esperimenti in vitro e test sul campo (contesti reali infestati come hotel e case private).

I vantaggi di utilizzo di Cimex Eradicator sono molteplici: agisce senza l'utilizzo di insetticidi e quindi senza rilasciare alcuna sostanza chimica potenzialmente pericolosa per l'ambiente e le persone; il vapore riduce più rapidamente le cimici dei letti rispetto al trattamento con insetticidi spray (a dimostrarlo uno studio di maggio 2022 condotto dal

dipartimento di Entomologia dell'Università americana Rutgers). Il vapore può essere erogato su tutte le superfici, i tessuti anche in presenza di persone; non ci sono tempi di attesa in quanto non lascia le superfici e i tessuti umidi e non causa danno o altera i materiali su cui viene erogato; i locali possono essere immediatamente riutilizzati al termine delle operazioni; il flusso di vapore può essere direzionato nelle zone di annidamento, raggiungendo anche gli spazi più difficili; il vapore erogato insieme al detergente HPMed abbatte l'odore tipico delle cimici dei letti e aiuta a sciogliere la sostanza collosa che lega le uova alle superfici.

www.polti.it

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

**Test effettuati da un laboratorio terzo e indipendente attestano che Polti Cimex Eradicator uccide il 100% delle uova e il 90% delle cimici del letto adulte già al primo passaggio



ClaraClean[®] cambia il concetto DI PULIZIA TRADIZIONALE

Un nuovo sistema di pulizia sta rivoluzionando i consumi di acqua, tempo ed energia! Ecologico, impeccabile e concorrenziale, si chiama ClaraClean[®] e viene dal cuore dell'Europa. Già impiegato in ospedali, alberghi, case di riposo, uffici e ristoranti di Svizzera, Francia, e Germania, da qualche tempo è presente anche in diverse realtà italiane. ClaraClean[®], che ha vinto il Prix de l'Innovation a Europropre 2013, ha evoluto metodologie e tecniche di pulizia grazie al metodo di impregnazione a secco. I tessuti in ultramicrofibra riciclabile impiegati nelle pulizie (panni e mop) si presentano asciutti ma già impregnati di detergente. Bastano pochi spruzzi d'acqua per attivare i tensioattivi e pulire tutte le principali tipologie di superficie: vetro, inox, legno, plastica, ecc... Il detergente si lega alla microfibra e non si discioglie nell'acqua come coi normali mop e panni. In questo modo continua a lavorare su tutta la superficie combinando l'azione chimica all'azione meccanica. Non servono secchi d'acqua, strizzatori o vasche di dosaggio. Le operazioni sono molto più veloci e la qualità finale è più alta.

La tecnica per fissare il detergente è coperta



da brevetto internazionale e viene distinta in due macrocategorie: monouso e riutilizzabile. Panni e mop monouso vengono impregnati, asciugati e confezionati in fase di produzione mentre quelli riutilizzabili vengono disinfettati e impregnati al termine di ogni utilizzo (fino a 700 volte) in lavanderie industriali certificate o in impianti installabili direttamente in struttura, ad esempio nella lavanderia dell'albergo. Basta una pompa di dosaggio programmata collegata a lavatrice ed asciugatrice. L'impregnazione avviene direttamente in lavatrice alla fine del ciclo di lavaggio e disinfezione.

La scelta del sistema ClaraClean[®] si traduce in un importante risparmio di tempo nelle operazioni di pulizia, minor fatica per l'operatore, abbattimento dei consumi di prodotto chimico, acqua ed energia, altissima qualità igienica e facilità nell'apprendimento delle tecniche.

Tutti i marchi ClaraClean[®] sono di proprietà di AVET GmbH e sono distribuiti in Italia esclusivamente da Sweesh Technology Srl,

la quale si occupa anche della formazione, dello start up degli appalti e della certificazione del corretto utilizzo del sistema da parte delle aziende che ne fanno uso.

I mop riutilizzabili ClaraClean[®] sono certificati Nordic Swan Ecolabel e i prodotti monouso partecipano alla compensazione di CO₂ ma oltre agli aspetti ambientali e di sostenibilità, la forza del sistema ClaraClean[®] è l'assoluta garanzia di igienicità. In quest'ottica, Sweesh Technology ha voluto verificare la qualità dei mop e dei panni riutilizzabili anche durante la fase di ricondizionamento. A causa della globalizzazione e della pandemia l'utilizzo di panni non perfettamente disinfettati in ambienti delicati come le stanze di albergo o le cucine rischia di avere un effetto contrario a quello voluto. I patogeni si moltiplicano e vengono depositati su ogni superficie. Sweesh Technology ha quindi chiesto e ottenuto la validazione degli effetti microbiologici dei propri cicli di lavaggio e disinfezione mediante verifiche sperimentali eseguite dal Professor M. Clementi nei laboratori microbiologici dell'Ospedale San Raffaele di Milano in conformità alle norme tecniche europee sulla disinfezione.

www.sweeshtec.com



LINEA CAM: EFFICACIA E RISPETTO PER L'AMBIENTE

Con una crescente attenzione e sensibilità alle tematiche ambientali, Dianos certifica e promuove un'ampia gamma di articoli nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM).

Numerosi prodotti della gamma Dianos, sia per uso generico che per uso specifico, hanno conseguito la certificazione CAM secondo la Decisione UE 2017/1217 recepita con DM 29/1/2021 e rilasciata da pubblico istituto, grazie alla collaborazione con il laboratorio del Politecnico di Milano, accreditato UNI EN ISO 17025.

Molti tra i brand storici Dianos e tra i prodotti più noti rispettano i criteri CAM e hanno ottenuto la relativa certificazione, tra questi citiamo:

- Supernet Detersolvente multiuso sgrassante e smacchiante ad elevata efficacia.
- Kit Schiuma attiva disincrostante profumata altamente efficace su incrostazioni e ruggine.
- Superlux Manutentore profumato dallo straordinario effetto brillantante e lucidante.
- Linea Deoclean di detersivi mantenitori

concentrati per pavimenti e superfici dall'elevato potere detergente e con profumazioni intense e persistenti. Proprietà lucidanti e antistatiche.

- Smart Special Detergente alcalino sgrassante a bassa schiuma senza solventi, di rapido effetto su grasso, morchie e sporco tenace.

- Top Speed Detergente alcalino per sanitari, indicato per rimuovere le incrostazioni calcaree quotidiane anche da superfici in marmo.

- Detergente G a bassa schiuma indicato per la pulizia di fondo di tutti i tipi di pavimenti e superfici dure. Efficace su qualsiasi genere di sporco.

E ancora Elios, Forza 7, oltre a numerosi altri. In linea con la normativa CAM, poichè l'impiego dei detersivi nell'ambito delle attività di pulizia e sanificazione prevede la necessità di attenersi a specifiche diluizioni, nonchè di adottare idonei criteri e modalità di dosaggio per consentire un corretto utilizzo dei prodotti, Dianos fornisce packaging dotati di sistema di dosaggio. Si tratta di prati-

ci flaconi con dosatore incorporato per una corretta preparazione della soluzione d'uso, senza sprechi di prodotto e per le taniche, miscelatori o sistemi di chiusura con pompette dosatrici.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale, inoltre, per i diversi formati di packaging disponibili, Dianos utilizza plastica riciclata al 50% con impiego esclusivo di materiali selezionati con certificazione PSV (Plastica Seconda Vita).

www.dianos.net



Pulizia e sanificazione, LA CHIAVE PER UN SOGGIORNO INDIMENTICABILE

Gli operatori del settore Ho.Re.Ca. sono consapevoli che la prima impressione è fondamentale per determinare se ospiti e clienti si sentiranno a loro agio in una struttura alberghiera. Per questo l'igiene è indispensabile nelle hall degli hotel, all'ingresso dei ristoranti e nelle aree comuni. Alcuni ambienti di questo settore, come piscine, spa e centri benessere sono spesso caratterizzati dalla presenza dell'acqua, e quindi da un alto tasso di umidità, che rende difficoltoso mantenere elevato il livello di pulizia e di igiene.

Comac, azienda operante nel settore della pulizia professionale da oltre 45 anni, propone nella sua gamma una vasta scelta di macchine in grado di soddisfare le esigenze di questi ambienti, tra le soluzioni Comac troviamo: **Igea, la lavasciuga pavimenti più compatta della gamma.**

Progettata per sostituire i sistemi manuali di pulizia come il mop, ideale per la pulizia di spazi fino a 300 m². Le dimensioni estremamente ridotte la rendono perfetta per lavorare anche in spazi piccoli e ingombri, garantendo prestazioni costanti e nessuna fatica di trasporto. È proprio la grande manovrabilità di Igea a renderla una lavasciuga performante ed efficiente, Igea è richiudibile e si può trasportare



Comac Igea



Comac Antea

sia a mano dall'apposita maniglia che trascinarsi sulle ruote come un trolley. Dotata di batterie al litio che la rendono sempre pronta all'uso, igienizza in completa libertà e in ogni direzione. Igea risulta quindi essere una perfetta alleata per aziende di catering e cucine.

Antea, la lavasciuga pavimenti operatore a terra altamente performante e semplice da utilizzare. Robusta, resistente e affidabile, la lavasciuga pavimenti professionale Antea è stata progettata per migliorare la produttività riducendo i costi delle operazioni di pulizia.

L'asciugatura che segue perfettamente la pista di pulizia è fondamentale in piscine e spa per garantire la massima sicurezza per coloro che le frequentano.

La tecnologia CCP – Comac Corrosion Protection, è il trattamento Comac che viene effettuato per ricoprire e proteggere le parti metalliche delle lavasciuga pavimenti che sono esposte alla corrosione. Il trattamento CCP prevede un rivestimento termoplastico che rende il metallo resistente alle condizioni sfavorevoli, ai detersivi, alla nebbia salina e agli agenti inquinanti presenti in specifici ambienti come il cloro delle piscine. Grazie al CCP

le lavasciuga potranno lavorare più a lungo e necessiteranno di minori interventi di manutenzione straordinaria.

Innova 55, la lavasciuga pavimenti che moltiplica la produttività dimezzando i tempi.

Comac ha progettato questo modello per essere estremamente conveniente, le dimensioni ultra compatte conferiscono a questa lavasciuga la maneggevolezza necessaria per operare in spazi ristretti, aggirando senza difficoltà gli ostacoli e completando velocemente gli interventi di pulizia.

Gli elementi coinvolti nella manutenzione giornaliera sono distinti dal colore giallo, in modo tale da individuare con precisione e velocità le parti da sanificare senza perdite di tempo. Tutti i componenti di Innova 55 sono protetti all'interno del corpo macchina, in questo modo sono tenuti al riparo da possibili rotture causate da urti accidentali, il basamento in plastica la rende ideale per un utilizzo in ambienti umidi come piscine, spa e ascensori. Le macchine Comac unite alle innovative tecnologie riescono quindi a garantire elevati standard di pulito e prestazioni costanti nel tempo, l'ampia scelta di accessori è inoltre in grado di soddisfare anche le più specifiche esigenze.

www.comac.it



Comac Innova 55

INSERTO

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**HOTEL
& CATERING**

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

Intervista
Albergo diffuso
Manifesto Federalberghi
Pulizie in hotel **16**

GESTIONE

Packaging sostenibile
Smartpricing
Ricarica veicoli elettrici **24**

SCENARI

Vincitori Ecolabel UE
Ristorazione bio
Impianti fotovoltaici
Bird control **32**

TECNOLOGIE

Carbon footprint
Robot pulitori **40**

+ FOCUS

Igiene in cucina **44**



**L'ARTE DELLA RISTORAZIONE
INIZIA DALL'IGIENE IN CUCINA.**

Quando si parla di cucina nelle strutture alberghiere o di somministrazione, i concetti di igiene e pulizia diventano un tema indispensabile.

Per questo Alca propone la sua linea Ecolabel e la sua linea dei disinfettanti efficace anche sui virus di tipo Covid-19

EDICOM



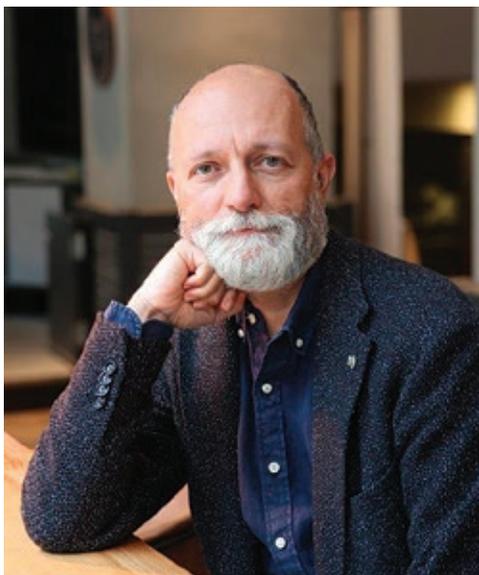
alca
advanced cleaning solutions

“L’OSPITE SI DEVE SENTIRE BENE E AL SICURO”



Così dichiara in questa intervista Maurizio Naro, Presidente di Federalberghi Milano Lodi Monza e Brianza, a proposito delle pratiche di igiene e sanificazione negli alberghi che si sono intensificate dopo la pandemia. Anche i clienti sono diventati più attenti e critici su questi aspetti.

dalla Redazione



Maurizio Naro

Presidente di Federalberghi Milano Lodi Monza e Brianza

Il dr. Maurizio Naro, classe 1964, Presidente di Federalberghi Milano Lodi Monza e Brianza dal maggio del 2015 è alla scadenza del secondo mandato che si concluderà nel maggio 2023.

È anche componente del Consiglio Direttivo di Federalberghi Nazionale, di Confcommercio Milano e già Vicepresidente di Fondazione Fiera Milano nello scorso triennio. Da sempre nel settore dell’Hotellerie, è stato ed è proprietario e gestore, insieme alla famiglia, di più strutture alberghiere in Milano e nell’hinterland Milanese.

Federalberghi Milano Lodi Monza e Brianza è l’associazione storica per centinaia di imprenditori del settore alberghiero sulla città di Milano e l’area circostante che comprende, oltre la Provincia del capoluogo regionale, le due Province limitrofe di Monza e Brianza a nord e di Lodi a sud. L’Associazione fa parte di Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza ed è punto di riferimento per gli albergatori sia nel dialogo con le Istituzioni sia per servizi specifici per il settore che essa offre.

Presidente, ci dice quale è stata l’evoluzione del mercato alberghiero nel post pandemia in una grande città come Milano, la più europea del nostro Paese?

Il post pandemia ha accentuato il recupero del comparto leisure rispetto al turista business. Prima di Expo gli ospiti degli hotel milanesi erano soprattutto clienti commerciali che occupavano le camere dal lunedì al giovedì con tassi superiori all’80%. Nel weekend questo tasso, fatte salve poche eccezioni di hotel centrali, scendeva ad una media inferiore al 50%. Il risultato annuo medio cittadino era un’occupazione intorno al 65% con un peso del segmento leisure intorno al 30%. Dopo Expo è aumentata sempre più la quota dei turisti leisure che oggi, a causa anche della politica di remote

working mantenuta in parte dalle grandi aziende multinazionali presenti in città anche dopo l’emergenza pandemica, supera abbondantemente il 50% e con occupazioni nel weekend spesso superiori al mid-week. Nel 2019 l’occupazione media cittadina era intorno al 75%. Quest’anno, a causa dei primi 3 mesi ancora interessati dalle restrizioni dovute alla pandemia, il dato sarà intorno al 70%.

Quali sono gli sviluppi previsti in occasione di Milano-Cortina 2026?

La nostra speranza è che le Olimpiadi possano ripetere la magia di Expo e cioè far conoscere ancora di più al mondo le bellezze nascoste della nostra città e dotarla di nuovi “luoghi” che involino i turisti a ritornare nei mesi e negli anni successivi all’evento. Ricordiamo che intorno al periodo di Expo sono entrati a far parte del tessuto urbano luoghi come Porta Nuova e Citylife che in breve tempo sono diventati meta non solo dei cittadini ma anche e soprattutto dei turisti. L’Olimpiade, con la nascita del Villaggio Olimpico, che diventerà successivamente un bellissimo studentato, e con la riqualificazione e la nascita di nuove strutture sportive, permetterà alla città di diventare ancora più bella e funzionale e quindi meta di livello internazionale per i congressi mondiali.

La pulizia è sempre stata un elemento strategico nella valutazione del cliente, ancora di più durante la pandemia. In che modo l’igiene, la sicurezza e i protocolli di sanificazione potranno essere mantenuti?

Il nostro business è vendere camere e queste devono essere perfette in ogni aspetto per poter consentire alla struttura alberghiera di competere. E la perfezione non è solo data dalla scelta stilistica e di “lo-

ok&feel” ma anche da aspetti che magari non vengono valutati nel momento in cui entro in una camera ma che poi però diventano fondamentali per far sentire “bene e al sicuro” l'ospite. La pandemia ha portato ad accentuare questo concetto: alla pulizia minuziosa si è aggiunto il tema della sanificazione dei punti di contatto (maniglie, telecomandi, interruttori, ...) e questo discorso vale non solo per le camere ma anche per tutti gli ambienti comuni. Ormai questo aspetto è entrato nel nostro concetto di servizio e gli ospiti hanno sicuramente aumentato il controllo critico di questo tema che ha visto crescere il suo peso nel momento della scelta della struttura alberghiera durante la fase di prenotazione.

Come il Bilancio di sostenibilità e l'Eco-label dei fornitori di prodotti e servizi saranno determinanti nella valutazione degli/dagli operatori alberghieri?

Una parte sempre maggiore di ospiti è molto sensibile a questo tema e lo diverrà ancora di più in futuro. Già oggi diversi organizzatori di convegni richiedono una certificazione ESR e averla o meno può cambiare le sorti della scelta di una destinazione. Lo stesso CIO, per gli hotel che ospiteranno la famiglia olimpica, richiede un impegno forte sui temi della sostenibilità. Avere dei fornitori che possano esibire questi riconoscimenti aiuta il settore alberghiero ad affrontare la sfida sapendo di avere al fianco aziende che hanno gli stessi obiettivi.

La difficoltà a reperire personale è una criticità trasversale a tutti i settori produttivi. Qual è la situazione nel comparto alberghiero?

La perdita di personale qualificato e formato è un duro lascito della pandemia. Questa estate moltissime strutture in Italia e all'estero hanno fatto salti mortali per garantire lo stesso livello di servizio delle estati pre pandemia. Tutti i reparti di un albergo sono stati colpiti da questa fuga di talenti:

- chi lavorava al ricevimento in molti casi ha trovato lavoro in settori che hanno lavorato normalmente durante il lockdown (come la grande distribuzione) oppure, quando ha ripreso servizio, ha dovuto quasi imparare nuovamente quello che prima faceva con il pilota automatico

- il personale F&B ha trovato lavoro presso bar e ristoranti che sono potuti ripartire prima e che grazie ai dehors concessi dalle autorità cittadine ha avuto necessità di più collaboratori per il raddoppio dei coperti da servire

- chi faceva housekeeping spesso è tornato nei propri luoghi di origine, in Italia o all'estero, non facendo più ritorno quando è ripreso improvvisamente e con gran ritmo il mercato.

I lockdown continui che hanno interessato il settore turistico hanno spaventato an-

che chi faceva manutenzione. Questi collaboratori spesso sono stati assunti dagli stessi fornitori di servizio degli hotel che comunque continuavano a fare assistenze impiantistiche garantendo quindi una stabilità economica che nei mesi passati gli albergatori non potevano promettere. Oggi si stima che manchi ancora dal 15 al 20% di personale per tornare ai livelli del 2019.

DA AMUCHINA PROFESSIONAL IL PULITO IMBATTIBILE

**Una linea trasversale
per tutti gli ambienti
da igienizzare**



Angelini S.p.A.
Servizio Consumatori
Numero Verde:
800.802.802

BORGOTUFI, L'ALBERGO DIFFUSO SIMBOLO DELLA RINASCITA DI UN TERRITORIO



Turismo sostenibile ed esperienziale, agricoltura biologica, rigenerazione sociale delle aree interne dell'Appennino. È in questi concetti chiave che si colloca l'albergo diffuso Borgotufi di Castel del Giudice (IS), in Molise, bellissimo esempio di recupero architettonico nell'abbraccio delle montagne dell'Appennino molisano-abruzzese, dove igiene e sicurezza sono una priorità.



Borgotufi è l'albergo diffuso di Castel del Giudice (IS) in Molise. Un borgo nel borgo, nato da quelle che un tempo erano stalle e fienili ormai in disuso, sintomo di un paese destinato all'abbandono e allo spopolamento, per divenire l'emblema della rinascita di un territorio che non si arrende e che si reinventa, grazie alla collaborazione tra le istituzioni, e il coinvolgimento della comunità locale. Il Comune, gli imprenditori, gli abitanti, si sono uniti per restituire al paese una nuova vita. Hanno creato una public company per trasformare le stalle in un luogo di ospitalità diffusa con servizi di alta qualità, che attrae sempre più visitatori.

Borgotufi è uno splendido borgo popolato di turisti e di nuovi abitanti, che sono giunti a Castel del Giudice per motivi lavorativi o sono rimasti per mettere le loro competenze a servizio dello sviluppo locale. Le antiche pietre di tufo e le altre pietre locali, che un tempo formavano le stalle, oggi costituiscono l'architettura di 32 case indipendenti

alcune su più livelli con cucine, camini e romantici soppalchi, altre più moderne e di design, disposte intorno ad una piazza panoramica e separate da stradine e vicoli che portano i nomi delle mele antiche (la mela è il simbolo di Borgotufi e di Castel del Giudice), con i servizi di un hotel di alto livello. Tra questi, un ristorante, che valorizza i prodotti locali di stagione e le ricette del territorio alto molisano, un centro benessere con piscina che si affaccia sul paesaggio dipinto dai boschi e dalle vette, una sala convegni ed una ludoteca.

A coordinare le attività di Borgotufi e la reception è **Antonella Le Donne**, che ci spiega come avviene la gestione dell'albergo diffuso in termini di sicurezza, igiene e sostenibilità.

Al momento, con la pandemia in parte sotto controllo, cosa prevede il vostro protocollo per la sicurezza del cliente?

«Anche se Borgotufi è un albergo diffuso e le case indipendenti e gli ampi spazi all'aperto rendono naturale il distanziamento,

di **Adelina Zarlenga**



Antonella Le Donne

abbiamo investito in sicurezza, per accogliere gli ospiti nel modo migliore possibile e con le massime accortezze. La sanificazione di tutti gli spazi avviene su base giornaliera, più volte al giorno, con prodotti PMC autorizzati dal Ministero della Salute. Le camere sono sanificate con perossido di idrogeno ad ogni cambio cliente, un processo che garantisce che ogni genere di virus o batterio venga debellato. Cerchiamo di garantire un ricambio di aria costante, soprattutto negli ambienti comuni come il ricevimento, dove la porta è sempre aperta, al ristorante, dove i tavoli sono posti ad oltre un metro di distanza l'uno dall'altro, e nel centro benessere».

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

«Gli ospiti, scegliendo l'albergo diffuso come tipologia di soggiorno, sanno già che avranno a disposizione case indipendenti. Inoltre, siamo sempre pronti a dare informazioni utili sulle prassi igieniche utilizzate per rendere pulito e sicuro il nostro hotel così particolare».

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

«Sono interni alla struttura. In bassa stagione ci sono due governanti sempre a lavoro, in alta arriviamo a 5 persone impiegate in tali attività. C'è, inoltre, una persona per la manutenzione, ed un'altra che si occupa di accompagnare gli ospiti con la nostra Borgotufi Car, una "golf car" elettrica per condurre

coloro che soggiornano in albergo e i loro bagagli nelle varie camere e suite, ovvero le case del borgo».

Che canali di approvvigionamento usate per le attività di pulizie ordinarie?

«Ci affidiamo a rivenditori di prodotti professionali ed io mi occupo direttamente degli ordini a seconda delle necessità. Un'azienda esterna viene coinvolta per le operazioni di disinfestazione e derattizzazione. Borgotufi è immerso nella natura: cerchiamo di conciliare la pulizia con la conservazione dell'ambiente naturale».

D'altronde, l'approccio green è il motore di Borgotufi e del paese di Castel del Giudice. La linea di cortesia è in alluminio e l'albergo è a lavoro per rimuovere quasi completamente l'uso della plastica a colazione e al ristorante i prodotti locali e a km zero sono i protagonisti. Questo perché intorno a Borgotufi si sta sviluppando la produzione di cibo in ottica ecologica e sostenibile. Passeggiando lungo la strada che conduce all'ingresso del borgo, si nota un grande orto, in cui vengono coltivate verdure di stagione e primizie che arrivano poi sui tavoli del ristorante. Ed intorno, ci sono i campi di mele biologiche dell'azienda agricola Melise, nata da terreni che erano in disuso e che sono stati recuperati per dare origine ad una nuova agricoltura in sintonia con la tutela dell'ambiente. Nel Giardino delle Mele Antiche si partecipa a visite guidate alla scoperta di



circa 60 tipologie di mele autoctone salvate dall'estinzione, tra cui la Mela Zitella, la Gelata, la Florina, la Limoncella e tante altre. Per proseguire il tour al birrificio agricolo Malto Lento, la cui birra è prodotta con l'orzo coltivato sul posto. Diversi i prodotti nati a Castel del Giudice su input dello sviluppo sostenibile, come le patate viola, il miele millefiori dell'Apiario di Comunità, che unisce oltre 30 apicoltori e apicoltrici dell'Alto Molise e del vicino Abruzzo, lo zafferano, i fagioli autoctoni, formaggi di capra ed altre prelibatezze che arricchiscono i piatti dell'albergo diffuso.



TURISMO E SISTEMA ITALIA, RIPARTENZA IN 100 STEP



Si chiama “Il Turismo lavora per l’Italia” il manifesto programmatico stilato da Federalberghi alla fine di agosto 2022 per accompagnare il settore italiano dell’ospitalità sulla via della ripresa post-pandemia. L’economia turistica offre un contributo decisivo alla produzione della ricchezza italiana, allo sviluppo dell’occupazione, all’attivo della bilancia valutaria: oltre 100 le misure individuate.

di **Simone Finotti**



Le foto fanno parte della campagna “Scopri l’Italia che non sapevi”, il progetto di promozione del Ministero del Turismo ideato per scoprire un’Italia inaspettata.



Il settore turistico, con tutto il suo indotto, è stato uno dei più colpiti dall’emergenza. E questa è la nota dolente. L’ottima notizia, però, è che è stato anche tra i primissimi a muoversi concretamente per uscirne e riprendere il suo ruolo consolidato di motore economico – e culturale – del Belpaese. Il turismo, insomma, ha saputo guardare alla parte piena del bicchiere, reagendo con decisione e tempestività di fronte a una situazione tutt’altro che semplice.

Il turismo che reagisce

Le iniziative da parte degli albergatori e dei gestori di strutture ricettive sono fioccate sin dall’indomani della fase più acuta della crisi, con le prime riaperture e la sensazione di essere ancora vivi e forti più che mai. Ci sono però anche diverse criticità e problemi da superare, alcuni insiti al sistema, come la capacità di offrire sempre nuovi servizi o attrarre risorse umane qualificate, altri “esogeni”, ad esempio la riduzione degli oneri burocratici o della pressione fiscale. È una sfida da vincere, anche perché in gioco c’è una fetta irrinunciabile della nostra economia.

Qualche numero di un “motore” economico

A proposito, diamo qualche numero: secondo il World Travel & Tourism Council, prima della pandemia il contributo offerto dal settore dei viaggi e del turismo al prodotto interno lordo italiano era di circa 269,8 miliardi di dollari, pari al 13,1%. La spesa totale degli stranieri in Italia è stata pari nel 2019 a 44,3 miliardi di euro. Gli esercizi ricettivi italiani ospitano ogni anno più di 430 milioni di pernottamenti. Senza contare l’occupazione: il settore offre lavoro a 1,8 milioni di persone, di cui circa 1,3 milioni di lavoratori dipendenti. La ripresa, dunque, è fondamentale.

Un manifesto per ripartire

Tante le idee messe nero su bianco da Federalberghi nell’articolato manifesto programmatico “Il turismo lavora per l’Italia”, che indica oltre cento misure per sostenere la crescita del comparto e, di riflesso, dell’intero sistema-paese. Si tratta di un corposo documento in cui vengono sviluppate tematiche che vanno dalla governance di sistema allo sviluppo delle infrastrutture, dall’input alla ripartenza

alla lotta all'abusivismo, passando per la valorizzazione dello straordinario patrimonio storico, culturale e paesaggistico italiano rappresentato non solo dalle note città d'arte, ma anche dalle aree montane, dalle località balneari e dagli incantevoli borghi millenari.

Le priorità

Tra le priorità indicate spiccano la diminuzione della pressione fiscale (ridurre le tasse sugli immobili, che gravano sulle imprese anche quando sono chiuse o semivuote), il sostegno agli investimenti (potenziamento del credito di imposta per la riqualificazione delle strutture ricettive), lo sviluppo di nuovi servizi (riformando le regole che non consentono agli alberghi di ampliare l'offerta). Così Federalberghi offre il proprio contributo al dibattito sulle prospettive dell'economia turistica richiamando l'attenzione delle istituzioni, con esempi di azioni concrete.

La riqualificazione

Partiamo dalle strutture. L'offerta turistica ricettiva italiana ha registrato, negli ultimi trent'anni, un costante miglioramento: è cresciuta la dimensione media degli alberghi, è aumentato il numero di strutture appartenenti alle categorie medio alte. Gli sforzi che le imprese hanno compiuto per migliorare la qualità dell'offerta trovano riscontro anche nel numero crescente di turisti stranieri.

Azioni concrete per ammodernare le strutture

La soddisfazione per i risultati ottenuti non può tuttavia farci sedere sugli allori, anche perché il mercato è agguerrito. Le imprese italiane possono vincere questa sfida solo puntando sulla qualità e hanno necessità di condizioni di sistema che agevolino e sostengano continui investimenti. Cosa si può fare realisticamente? Ad esempio privilegiare gli investimenti mirati alla qualità, all'accessibilità, alla sostenibilità e all'innovazione, senza dimenticare la riqualificazione delle strutture ricettive.

Offrire nuovi servizi

Nel settore, chi ci lavora lo sa bene, non bisogna mai sedersi sulle conquiste fatte. L'aggiornamento dei servizi esistenti e lo sviluppo di nuovi servizi sono due tra le leve principali su cui l'impresa turistica deve agire per fidelizza-



re i propri clienti e per conquistarne di nuovi. Il cliente moderno è informato, consapevole, esigente. Si aspetta di ricevere una pluralità di servizi, tra i quali la disponibilità di una camera d'albergo accogliente e confortevole è certamente essenziale ma non può considerarsi esaustiva.

Cosa fare?

L'albergatore non può limitarsi a presidiare il servizio ricettivo in senso stretto. Deve assicurarsi che il cliente possa godere, dentro e fuori la struttura ricettiva, di tutti gli elementi necessari affinché il soggiorno si trasformi in un'esperienza gratificante. A volte, tuttavia, il desiderio di offrire un servizio migliore si scontra con le difficoltà indotte dagli oneri burocratici che ostacolano la possibilità di proporre servizi accessori rispetto all'attività principale.

Snellire la burocrazia

Una cosa che si potrebbe fare nel concreto, a parere di Federalberghi, è permettere alle strutture ricettive, senza eccessivi aggravii di carattere burocratico né troppi paletti normativi, di offrire servizi e prodotti complementari, quali ad esempio biglietti per attrazioni, manifestazioni, eventi, mezzi di trasporto locali e stabilimenti termali e balneari, noleggio attrezzature, servizi di accompagnamento e prodotti tipici.

Verso la ripartenza

La ripresa è iniziata, ma la strada è ancora lunga. Il fatturato perso dalle strutture ricettive italiane nel 2020 e 2021 è superiore a 23 miliardi e ci vorranno anni per risanare i debiti di questi anni. A pagare il prezzo più alto sono le strutture in affitto nelle città storiche. Senza dimenticare l'ulteriore batosta dell'incremento del livello dei prezzi delle forniture energetiche. Perché allora non definire un percorso

agevolato per la ristrutturazione dei debiti con il sistema bancario, o non prorogare le misure del decreto liquidità a sostegno del turismo?

Attrarre le risorse umane

Veniamo a chi nel settore ci lavora. La carenza di manodopera qualificata accomuna tutte le economie turistiche avanzate. Il fenomeno da qualche anno a questa parte tende a manifestarsi in forme accentuate e il turismo non è esente. Si tratta del risultato di un insieme di fattori, tra cui il clima di incertezza, il progressivo contrarsi della forza lavoro per effetto dell'invecchiamento della società e l'aumento della concorrenza di altri settori.

Un settore fatto da persone

D'altra parte il settore alberghiero è, per definizione, fatto "da" e "per" persone. Non stupisce dunque che il capitale umano rappresenti uno dei più importanti asset. La "manutenzione" delle conoscenze e delle competenze degli addetti del settore ai diversi livelli e la qualità del sistema di istruzione che, attraverso gli istituti tecnici e professionali ad indirizzo turistico, forma le fila dei futuri addetti del settore rappresenta un obiettivo di sistema.

Formazione e curricula

Anche in tal senso Federalberghi offre una serie di "spunti d'azione", che partono dalla formazione: un primo passo sarebbe innovare i curricula dei percorsi rivolti al settore turismo e rendere disponibili offerte formative professionalizzanti di breve durata, propedeutiche al primo ingresso dei giovani nelle imprese. Ma anche promuovere l'aggiornamento professionale del corpo docente, prevedendo esperienze lavorative in azienda. Fino a sostenere lo sviluppo degli istituti tecnologici superiori per il turismo, realizzando anche una scuola dedicata specificamente al management alberghiero.

L'IGIENE? PARTE DAL PROGETTO!



Sembra il più classico degli “ossimori”, eppure succede più spesso di quanto si immagini, anche in hotel: come è possibile pulire con macchine e attrezzature sporche? È un problema con cui i produttori devono misurarsi, a partire dalla “culla”, vale a dire dalla fase di progettazione.



Come si può pulire con macchine e attrezzature sporche? Non si può, eppure succede. Purtroppo anche in quelle realtà, come gli hotel e le strutture dell'ospitalità in generale, in cui pulizia e igiene sono il primo biglietto da visita e, insieme alla location, il primo motivo di fidelizzazione (o, al contrario, di de-fidelizzazione) del cliente.

Cosa fare nel concreto?

D'accordo, ma che si fa a questo punto? Non sempre, lo sappiamo, il personale è attento a pulire gli strumenti per l'igiene almeno quanto lo è a igienizzare gli ambienti. Eppure una macchina sporca non può che trascinarsi dietro lo sporco, di fatto rendendo inutile il lavoro svolto. Senza contare che, parlando di biglietti da visita, anche l'impresa che effettua il servizio di pulizia ha i suoi, e il più delle volte sono proprio le macchine.

Macchine sempre più evolute

C'è anche da dire che molte macchine, specie tra le più evolute e attrezzate, sono proprio

difficili da pulire. È qui veniamo al punto: la ricerca nel nostro settore continua a sfornare nuovi e sofisticati modelli di macchine iper accessoriate, robuste, sicure, facili da manovrare, e di attrezzature solide, pratiche, affidabili ed ergonomiche. Dunque, a fronte di una tecnologia che avanza a colpi di ritrovati sempre più innovativi e soluzioni “mozzafiato”, come fare sì che gli strumenti del pulito siano sempre in perfetto stato igienico?

Partire dal... principio

Un primo principio, valido a trecentosessantasei gradi, è quello di partire, dalla “culla”, vale a dire dalla fase di progettazione dei mezzi e delle attrezzature. Qualche esempio? Una macchina facilmente smontabile sarà, è naturale, pulibile più semplicemente e più a fondo. Un carrello privo di spigoli arrotondati offrirà minori possibilità di ricovero per la sporcizia e per i microrganismi anche patogeni che vi si annidano.

Non solo l'occhio...

Particolare attenzione occorre dedicare alla scelta dei materiali, che devono rispon-

di Carlo Ortega

dere sì a criteri estetici, ma anche al principio di pulibilità: una superficie zincata è inizialmente lucida e bella da vedere, ma ben presto comincia a dare i primi segni di arrugginimento. Un quadro comandi e un display troppo elaborati e pieni di modanature, scanalature e angoli sono il ricettacolo ideale per la sporcizia. Anche il più piccolo particolare, fin dalla progettazione, deve essere valutato e considerato anche sulla base della potenziale criticità che potrebbe rappresentare nel momento in cui si renderà necessario pulire la macchina.

Ne va anche del ciclo di vita

La questione non è di poco conto: pulire regolarmente i vari pezzi di una macchina o di un'attrezzatura è essenziale. Le incrostazioni di calcare nei serbatoi, per fare solo un esempio, sono dannose. Alla lunga la non corretta pulizia dopo l'uso riduce, inesorabilmente, le aspettative di vita e buon funzionamento di qualsiasi attrezzatura usata per il cleaning specializzato. E c'è anche un risvolto economico, niente affatto secondario: pulire equivale a risparmiare.

L'esempio della lavasciuga

Prendiamo l'esempio della lavasciuga, tra le macchine più usate nelle quotidiane operazioni di pulizia in ambienti comuni. La soluzione modulare è ormai largamente praticata, proprio per garantire la massima igienizzazione. In un'ideale scala di priorità, ovviamente, gli elementi che in assoluto devono essere il più possibile facilmente igienizzabili sono il serbatoio di recupero e il filtro dell'acqua pulita, entrambi asportabili per una perfetta pulizia. Anche le spazzole e le gomme tergilavaggio devono essere



velocemente smontabili, senza l'utilizzo di utensili, per essere pulite efficacemente prima di essere nuovamente impiegate.

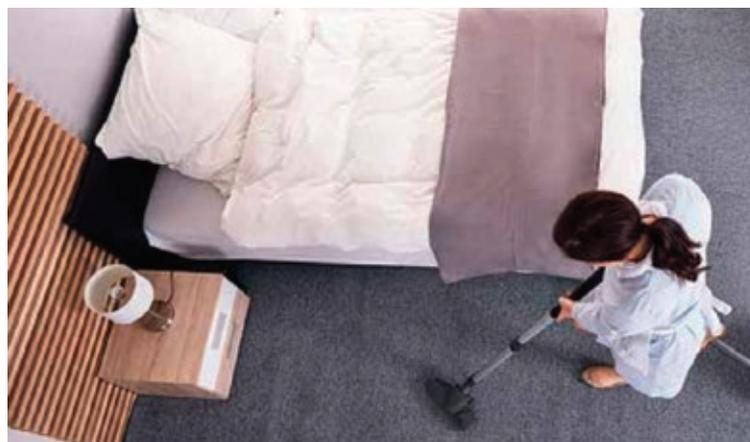
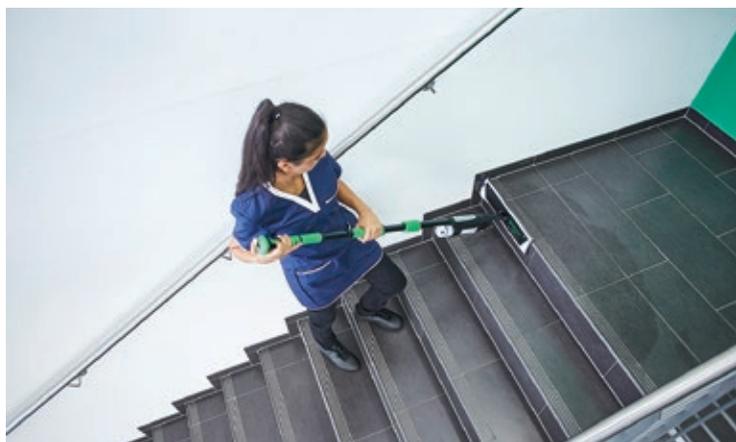
E del carrello

Per quanto riguarda le attrezzature, pensiamo ai carrelli: veicoli, per definizione, poiché sono sempre in movimento. Che dire se, proprio sui carrelli, si annidassero inquinanti indesiderati come microrganismi, agenti patogeni e sporcizia di ogni genere? Anch'essi verrebbero tranquillamente e comodamente "veicolati" da un ambiente all'altro, costituendo vere e proprie mine vaganti per la salute e il benessere di tutti noi. E così anche i produttori di attrezzature, da diversi anni a questa parte, si sono... attrezzati! E come? Ricorrendo alla modularità, riducendo il numero dei pezzi, semplificando i punti

di connessione, razionalizzando la scelta dei materiali, prestando attenzione a smussare angoli e spigoli troppo difficili da pulire.

Progettazione e cultura del pulito

Quando si tratta di pulire le attrezzature e le macchine, insomma, celerità ed efficacia sono i due *must* imprescindibili: i pezzi devono essere smontati, lavati e rimontati senza problemi con procedura regolare e sistematica al termine della giornata lavorativa. Ma al di là delle richieste avanzate dai costruttori e delle risposte del mercato, resta da prendere in considerazione il fattore umano. È essenziale il contributo dell'operatore, perché un addetto adeguatamente formato ha sicuramente un approccio diverso al problema.



PACKAGING, QUANDO È DAVVERO SOSTENIBILE?



Per le aziende che producono imballaggi è un momento di grandi cambiamenti: le norme europee e la clientela sono molto attente al tema della riciclabilità e dell'ecocompatibilità. Ma di cosa stiamo parlando realmente? E quando il packaging è davvero sostenibile? La questione interessa da vicino anche il mondo dell'hospitality.



di **Giuseppe Fusto**



Ce ne stiamo accorgendo tutti nella nostra vita quotidiana. Basta buttare un'occhiata "critica" fra i banchi di qualsiasi negozio, supermercato o, anche, negli spazi di un hotel: il packaging sta cambiando, e meno male.

Un tema da seguire per gli alberghi

Si sta evolvendo in senso sempre più eco-compatibile e sostenibile, senza perderci in qualità (sfida non facile): la parola d'ordine è riciclabilità, e tutto ciò vale a maggior ragione nei settori, come quello del cleaning, che hanno come fine proprio il rispetto dell'ambiente. D'altra parte il rispetto ambientale può immediatamente trasformar-

si in un valore strategico nell'attività degli hotel, molti dei quali, dalle singole strutture alle grandi catene, vantano certificazioni o politiche strettamente connesse alla sensibilità ecologica. Per questo si tratta di una tematica da seguire con interesse da parte degli operatori dell'ospitalità.

Aziende... sotto pressione

Ebbene sì, le aziende del packaging stanno vivendo un momento di grande trasformazione, e su questo tema sono sotto pressione: da una parte ci sono le normative europee che impongono obiettivi sempre più ambiziosi di riciclabilità degli imballaggi, dall'altra i consumatori (e i clienti dell'hotel...) che, negli ultimi anni soprattutto, prestano sempre maggiore attenzione al tema della sostenibilità e del riciclaggio, nell'ottica di una vera economia circolare.

Verso la circular economy

Il packaging ecosostenibile è la risposta che il settore degli imballi sta offrendo nell'ottica di adottare un approccio di economia circolare. Gli imballaggi eco-friendly sono progettati per essere riciclabili o compostabili, affinché la confezione da rifiuto possa diventare una fonte di materie prime per

la creazione di nuovi prodotti. Si investe, in questo senso, l'intero ciclo di vita degli imballaggi: si va infatti dalla fase di produzione al fine vita, con la possibilità di reintroduzione nel circuito produttivo. From cradle to cradle, insomma.

Un tema cruciale

Anche per l'industria dell'imballaggio, di fatto, la sostenibilità è diventata un tema cruciale. Sin dalla fase di progettazione, ogni step deve tenere conto dell'impatto ambientale, a cominciare dalla scelta dei materiali impiegati. Un imballaggio ecosostenibile deve essere realizzato con materiali rinnovabili, naturali o riciclati che possono essere riutilizzati più volte.

I diversi aspetti della sostenibilità

Il packaging sostenibile, invece, è progettato per diminuire l'impatto ambientale dell'imballaggio. Allo stesso tempo, deve comunque assolvere alla sua funzione di protezione del prodotto, conservazione e informazione nei confronti dei consumatori. La sostenibilità ambientale del packaging è determinata da diversi aspetti. Ad esempio, l'imballaggio deve essere leggero e flessibi-

La strategia UE sul packaging sostenibile

È l'Unione Europea la prima a chiedere ai vari paesi un impegno concreto in materia di packaging ecologico e sostenibile: la strategia prevede che entro il 2030 tutti gli imballaggi e le confezioni in plastica siano riciclabili. Inoltre, il consumo di plastica monouso e l'uso delle microplastiche deve essere limitato, come stabilito dalla direttiva Sup. La direttiva 94/62/UE, con i suoi aggiornamenti, definisce le disposizioni europee sulla gestione degli imballaggi e dei rifiuti derivanti. Fra gli obiettivi: entro il 31 dicembre 2025 almeno il 65% in peso di tutti i rifiuti di imballaggio dovrà essere riciclato, ed entro il 31 dicembre 2030 almeno il 70% in peso di tutti i rifiuti di imballaggio sarà riciclato.

le, senza eccessi di materiale nel confezionamento. Inoltre, è fondamentale che sia facile da riciclare, senza nessun tipo di imballaggio aggiuntivo superfluo.

Si parte dal progetto

Importante, come dicevamo, è partire dalla fase di progettazione, che già da sola incide in modo rilevante sugli sprechi. Per questo si parla di eco-design. Si tratta di un settore in piena evoluzione che persegue obiettivi precisi, quali il controllo dei consumi energetici e delle emissioni, il riciclo e il riuso. Un nuovo modello di progettazione che sta progressivamente entrando in diversi settori della produzione, per rendere i processi produttivi più sostenibili e conformi alle logiche dell'economia circolare.

Gli obiettivi

Le finalità comprendono la riciclabilità, con una scelta responsabile delle materie prime, l'ottimizzazione del loro utilizzo e la cura che siano il più possibile rinnovabili, la facilità di separazione delle componenti in diverso materiale (per facilitare la raccolta differenziata e quindi il riciclo), la semplificazione del sistema di imballaggio e la Compostabilità in un'ottica di economia circolare.

Qualche esempio...

Ma è giunto il momento di fare alcuni esempi concreti. Potremmo pensare agli imballaggi biodegradabili e compostabili come le bioplastiche, oppure il packaging realizzato in carta certificata Fsc - cioè certificata come proveniente da cicli di recupero-, ovvero con materie prime provenienti da foreste gestite in modo sostenibile e responsabile. Questo per restare sul "tradizionale".

Soluzioni altamente innovative

Ma ci sono soluzioni ancora più innovative: ultimamente si sta affermando, ad esempio, il packaging idrosolubile a base di polivinilico che si scioglie in acqua dopo l'uso, oppure gli imballaggi realizzati dalle alghe che si biodegradano in 4-6 settimane. Analogo discorso si può fare per il packaging di origine vegetale: la condizione è che non si utilizzino nuove coltivazioni dedicate, ma scarti di lavorazione di altre attività. Anche questo comparto è in piena e rapida evoluzione, nell'ottica di offrire ai consumatori ma anche agli operatori economici soluzioni sempre più attente ai valori dell'economia sostenibile.



Makita Cleaners

Per la pulizia in ambito professionale



Sistema ciclone integrato: separa i materiali aspirati tenendo in sospensione i detriti di dimensioni maggiori separandoli dalle polveri fini, mantenendo l'efficienza del filtro.

Aspiratore 40Vmax
capacità 0,25 Litri

BL MOTOR **4**

BL Motor
4 Velocità elettroniche



2 ANNI GARANZIA **3 ANNI** GARANZIA

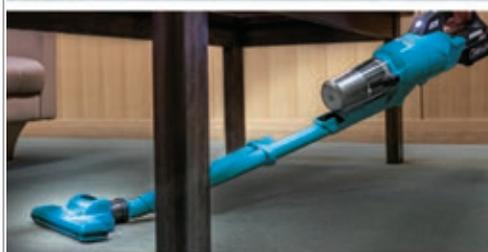
Batterie fino a 2 anni
Utensili fino a 3 anni



Bassa Rumorosità

54 dB(A)

Dotato di motore brushless ad alte prestazioni. Ideale per la pulizia dell'area in cui si è lavorato. Forza di aspirazione adattabile a qualsiasi esigenza di pulizia. Grazie ai suoi 54 dB(A), in modalità 1, il suo utilizzo è ideale anche in luoghi sensibili al rumore come ad esempio uffici o ospedali. Il corpo macchina centrale è caratterizzato da una maggior compattezza grazie alla nuova unità ciclonica integrata al suo interno, posizionata sopra il tubo di prolunga in modo da non colpire gli oggetti circostanti o il pavimento in spazi stretti: sotto scaffali o divani. Il mantenimento della potenza di aspirazione è reso possibile grazie alla separazione delle particelle di polvere fine dall'aria con forza centrifuga nell'unità ciclonica, che evita che avvenga l'intasamento del filtro. Il LED permette l'utilizzo anche in condizioni di scarsa luminosità.



SMARTPRICING: il futuro alberghiero con l'intelligenza artificiale



Smartpricing è il nome ed è già indicativo. Chiamarla semplicemente startup forse è riduttivo, dato che ad oggi conta 85 dipendenti ma che prevede un incremento fino a 100 entro l'inizio del 2023.

di Davide Sica

Dietro Smartpricing ci sono tre persone: Eugenio Bancaro, Luca Rodella e Tommaso Centonze. Nel 2020, in pieno lockdown, decidono di concretizzare un'idea potenzialmente in grado di rivoluzionare il settore alberghiero. Smartpricing diventa una startup, creata proprio da Rodella e Centonze, entrambi professionisti del settore, coadiuvati da Bancaro, ingegnere e sviluppatore. Ma di cosa si occupa Smartpricing? In che modo potrebbe rappresentare un'innovazione nel campo ricettivo?

A cosa serve Smartpricing?

Il software s'inserisce in un processo sempre più complesso come quello delle prenotazioni. Per gli alberghi oggi giorno la fase della vendita di un servizio di pernottamento è legata a diversi fattori e variabili che influiscono pesantemente sulle scelte finali della clientela. L'attenzione nei confronti della dinamicità dei prezzi è un elemento sempre più centrale nel futuro di una struttura ricettiva. In questo contesto entra in gioco Smartpricing e l'intelligenza artificiale. «Il nostro software



è attualmente disponibile in italiano, tedesco e inglese, e serve per razionalizzare la gestione del sistema di cambiamento prezzi delle stanze negli hotel, in modo che possano allineare la propria offerta alla domanda del momento. Per farlo, si basa su un algoritmo intelligente che tiene conto dello storico della struttura, delle previsioni future e delle fluttuazioni di mercato» ha spiegato Rodella in un'intervista al Sole 24 Ore. La nicchia di mercato nella quale s'inserisce la start up è quella delle piccole e medie strutture, laddove nelle grandi catene ci si affida al Revenue Manager. Lo stesso compito può essere affidato ad un software come quello di Smartpricing.

Sei consigli di Smartpricing per aumentare i ricavi del tuo hotel in inverno

Anche per un hotel a vocazione estiva ci sono ottime possibilità di business durante l'inverno. Smartpricing ci mostra come farlo in 6 mosse.

1: identifica la VERA stagionalità del tuo hotel

Le stagionalità nel corso degli anni cambiano e ti permettono di aumentare i ricavi del tuo hotel in periodi che prima erano meno redditizi. Se non le tracci costantemente in modo accurato, rischi di perdere opportunità da media stagione perché pensi che sia ancora bassa.

2: fai upselling delle camere

In bassa stagione, com'è normale, la pressione del mercato diminuisce e come conseguenza ti ritrovi con più camere libere. Anziché considerarlo un problema, pro-



Un servizio ben strutturato che permette ai gestori di aumentare la vendita delle camere e il fatturato, da un buon 22% sino al 30%. Inoltre, consente una maggiore automatizzazione delle operazioni di pubblicazione del prezzo e un maggior benessere dal punto di vista lavorativo, con la diminuzione di stress e ansie che incidono notevolmente sulle performance degli impiegati.

Da dove nasce l'idea

In California Luca Rodella entra in affari con un socio americano con il quale avvia un'attività di property management, ma per ottimizzare i tempi occorre un software.

Il ritorno in Italia permette a Rodella di constatare che il Belpaese è orfano di un sistema di prenotazione di questo tipo. La soluzione? L'intelligenza artificiale.

Se affidarsi a prezzi fissi per tutto il periodo della stagione turistica è ormai un metodo obsoleto e calcolare personalmente i vari prezzi dinamici comporta un dispendio di energie e di tempo non indifferente, l'unica soluzione è affidarsi ad un software che possa rendere maggiormente efficiente questo processo fondamentale nell'economia di una struttura ricettiva. Rodella coinvolge i connazionali Eugenio Bancaro, con un passato nella Silicon Valley, e Tommaso Centonze, in quel periodo residente in Irlanda. Dopo alcuni test e risultati estremamente incoraggianti (+70% rispetto alla concorrenza) la startup viene ufficializzata nel febbraio 2020. Superato il periodo della pandemia, il software viene diffuso dapprima localmente e poi fuori regione. La crescita è costante. Dai 40 dipendenti segnalati a dicembre 2021 si passa agli 80 di maggio, con oltre 800 clienti in tutto il territorio.

Una crescita costante

Tra Austria e Italia oggi è utilizzato da un migliaio di hotel, con un flusso da circa 50 milioni di pernotti e 2 milioni da reinvestire nell'internazionalizzazione e nello sviluppo del prodotto, grazie al round d'investimento con a capo il fondo di venture capital The Techshop. L'obiettivo? Espandersi anche sul mercato estero.

Smartpricing permette di analizzare oltre 100 volte al giorno le performance dell'albergo e dei competitor, così come l'andamento di domanda e offerta in una determinata zona. Grazie all'algoritmo è possibile stabilire la tariffa maggiormente redditizia in un determinato momento. Inoltre, grazie alle integrazioni con PMS e channel manager, i prezzi vengono successivamente caricati direttamente sul sito.

L'aggiornamento costante, così come la trasparenza sulle scelte dell'algoritmo che spiegano all'utente il motivo di una specifica variazione della tariffa, sono al vertice delle caratteristiche apprezzate dagli acquirenti. La sua vision, segnalata sul sito dell'azienda, è molto chiara e spiega perfettamente lo spirito della startup: "Creare gli strumenti di vendita e di strategia tariffaria più semplici e intelligenti in assoluto per le piccole e medie strutture ricettive".

Il futuro

Il futuro degli alberghi potrebbe essere davvero ad un punto di svolta epocale. L'intelligenza artificiale di Smartpricing sembra avere tutte le qualità ideali per poter cambiare per sempre il processo di prenotazione e non solo nel territorio italiano. La crescita esponenziale dell'azienda è chiaramente rivolta al mercato internazionale, che potrebbe fungere da salto di qualità decisivo per l'esplosione definitiva di un'idea nata negli Stati Uniti ma perfezionata e lanciata in Italia da tre giovani professionisti.

viamo a guardarlo come un'opportunità di aumentare il fatturato: molte camere libere significano anche maggiori possibilità di effettuare upselling. Se prima avevi solo una camera superior libera da poter offrire come up-selling a chi aveva comprato una camera standard, ora ne hai di più. Puoi quindi testare diversi prezzi, diverse modalità di offerta, diversi canali per proporre l'upselling per poi implementare la soluzione migliore anche durante l'alta stagione. Questa attività ha anche due ulteriori vantaggi, oltre a quelli immediatamente economici:

1) allena il tuo staff nella vendita migliorandone i risultati nel lungo termine;

2) incrementa la percezione di qualità nei clienti che hanno la possibilità così di provare le tue camere migliori a prezzi molto competitivi.

3: proponi di prolungare il soggiorno (upselling orizzontale)

In hotel l'upselling verticale è quello in cui si vende una camera di livello superiore rispetto a quanto prenotato dal cliente.

Con l'upselling orizzontale cerchiamo invece di convincere il cliente a prolungare il suo soggiorno.

Offrire queste due tipologie di upselling può rivelarsi molto efficace se la nostra struttu-



GESTIONE

ra offre servizi che consentono al cliente di unire diversi tipi di turismi, ad esempio business e leisure, mare e benessere, family e active, etc.

4: offri servizi del tuo hotel agli abitanti del luogo

Siamo talmente abituati a considerare le nostre strutture dedicate esclusivamente ai turisti che ci dimentichiamo di poter offrire servizi anche alla comunità locale.

La tua struttura potrebbe offrire agli abitanti della tua città una serie di servizi generali

(che vengono offerti anche a tutti gli altri ospiti) o specifici (dedicati agli abitanti del luogo).

5: crea degli eventi con i partner del tuo hotel

Integrando il concetto espresso al punto precedente, una delle attività che puoi creare per i tuoi ospiti e per gli abitanti locali è organizzare degli eventi. Esistono tante aziende che non vedono l'ora di farsi conoscere dai loro potenziali clienti e la tua struttura può essere il tramite con cui raggiungono il loro intento.

Diventa partner di queste aziende e crea eventi con loro.

Che tipo di eventi? Presentazioni della nuova annata di vini o di un nuovo liquore o cocktail, presentazione della nuova collezione da parte di un negozio o un produttore di vestiti o scarpe, artigiani locali che vogliono far conoscere i propri prodotti, artisti locali che vogliono mostrare le proprie opere.

6: gestisci in modo flessibile le differenze di prezzo delle camere

Gli albergatori pongono tanta attenzione al prezzo di base, ma si dimenticano della differenza di tariffa tra camera standard e superior, tra superior ed executive, etc.

Perché gestire queste differenze è un'attività importante per massimizzare i ricavi del tuo hotel? Innanzitutto perché i clienti hanno, a seconda della stagione, una diversa propensione alla spesa.

In alta stagione, se ad esempio pagano la camera 150€ a notte e soggiornano una settimana, probabilmente sarebbero anche disposti a pagare 30€ in più a notte, quindi un aumento del 20% sul prezzo originale, per una camera più grande, con vista migliore e migliori servizi.

In bassa stagione, quando il prezzo medio è di 60€ a notte e magari soggiornano solo per il week-end, potrebbero non essere interessati a pagare gli stessi 30€ in più, cioè un sovrapprezzo del 50% per la camera di categoria superiore.

Gestire queste differenze in maniera più flessibile permette di migliorare anche i margini del proprio hotel, oltre che i ricavi. In estate ci permette di occupare tutte le camere disponibili al prezzo più alto possibile. In inverno permette di aumentare, anche di poco, i margini già molto stretti, senza aumentare i costi (camere di categorie diverse, generalmente, hanno pressoché lo stesso costo operativo).

La bassa stagione può essere anche un momento di ottimizzazione dell'operatività e di costruzione di strategie per massimizzare i ricavi.

Oltre a mettere in pratica queste attività, puoi affidarti a Smartpricing e rendere la tua stagione invernale ancora più soddisfacente!

ANIFICAZIONE PULIZIA
IGIENE DISINFEEZIONE

CHRISTEYNS

AL TUO FIANCO CON I NOSTRI PRODOTTI
PER GLI INTERVENTI
DI SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI
DEI TUOI CLIENTI

NEBULIZZATORE
H05 ULV FOGGER

MIDA FLOW 142

CHRIXO 5 PMC 20163

ACTIXAN PMC 18564

PIANTANE PORTADISPENSER

IGIENE MANI

FEEL OUR PASSION

PRODOTTI CERTIFICATI
PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO

WWW.CHRISTEYNS.COM

Quanto incide l'ambiente di lavoro sulla tua performance?

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

MIGLIORIAMO LA QUALITÀ DELLA VITA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO.

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

Efficienza, sostenibilità e innovazione al tuo servizio.

Service Key SpA



HOTEL, COMUNITÀ, AMBIENTE: IL TRIANGOLO VIRTUOSO DELL'ENERGIA SOSTENIBILE



La proposta arriva da Enel X Way: colonnine di ricarica per veicoli elettrici in hotel e ristoranti per offrire ai clienti, ma anche al pubblico, un servizio premium aiutando l'ambiente e aumentando la visibilità dell'attività e della struttura. Una strategia win-win-win che non può passare inosservata, specie in un momento di gravi criticità economiche e ambientali.



di **Umberto Marchi**

Parliamoci chiaro: in questo momento storico – ed economico – la questione dell'energia è una priorità, e il mondo dell'hospitality non può certo restare indifferente.

Perché non offrire un servizio "premium"?

Il discorso vale non solo per l'approvvigionamento energetico delle strutture alberghiere e affini, che sappiamo essere – purtroppo – ancora eccessivamente "energivore". C'è anche un altro aspetto, meno immediato ma non per questo secondario. L'albergo o il ristorante, ormai, sono percepiti come strutture complesse erogatrici di servizi a trecento sessanta gradi, e i clienti stanno diventando comprensibilmente sempre più esigenti.

Un dialogo attivo col territorio

Sono sempre di più, a tutti i livelli, gli esempi di hotel e ristoranti aperti al territorio, in un'ottica di dialogo costante e sinergico con il contesto ambientale, economico e sociale,

in cui sono inseriti e attivi. Perché allora non diventare anche punti di ricarica per veicoli elettrici, implementando un servizio "premium" che oltre ad essere apprezzatissimo dagli ospiti e più in generale dal pubblico rappresenterebbe un plus ambientale e strategico di indiscutibile valore?

Soluzioni green

La soluzione "verde" arriva da Enel X Way e si chiama Set&Charge. Presentata in concomitanza con la settimana europea della mobilità (dal 16 al 22 settembre scorsi), è pensata appunto per le aziende e gli esercizi commerciali, come hotel e ristoranti, perché possano rendere accessibili nelle proprie aree di sosta punti di ricarica per veicoli elettrici a favore dei loro clienti e terzi, aumentando così la visibilità della loro attività e potendo ricevere direttamente un guadagno dalle ricariche effettuate.

Prezzi personalizzabili, visibilità assicurata

Nel concreto si tratta dell'acquisto, anche in forma rateale, di una o più infrastrutture di ricarica dal catalogo disponibile, insieme al software gestionale. Qualora le aziende intendano mettere a disposizione il servizio

di ricarica al pubblico potranno personalizzare il prezzo, monitorando l'andamento del servizio e la gestione dei relativi incassi. Le nuove aree di ricarica aperte al pubblico saranno segnalate agli automobilisti sull'apposita app di Enel X Way, offrendo ulteriori opportunità di visibilità al business delle imprese coinvolte.

Coinvolgimento attivo

E' possibile anche intervenire su colonnine già in uso, rendendole compatibili. Fra gli obiettivi primari, senza dubbio quello di estendere la rete delle infrastrutture che alimentano le auto elettriche, individuando nuove aree di installazione non soltanto sul suolo pubblico e nelle abitazioni private, ma anche negli spazi di proprietà delle strutture commerciali, coinvolgendo attivamente le imprese nel percorso verso la sostenibilità ambientale.

I molti vantaggi

Diversi i vantaggi per i gestori: partiamo da quello più evidente a cui già accennavamo sopra, che fa rima con "visibilità": se si decide per l'apertura, attraverso l'applicazione dedicata è possibile rendere più accessibili i punti di ricerca, così da aumentare la rag-



giungibilità di hotel, alberghi e ristoranti. Il prezzo della ricarica si può decidere in completa autonomia, e per i clienti con già attivo abbonamento Enel Energia il guadagno arriverà direttamente in bolletta.

Come creare un triangolo virtuoso

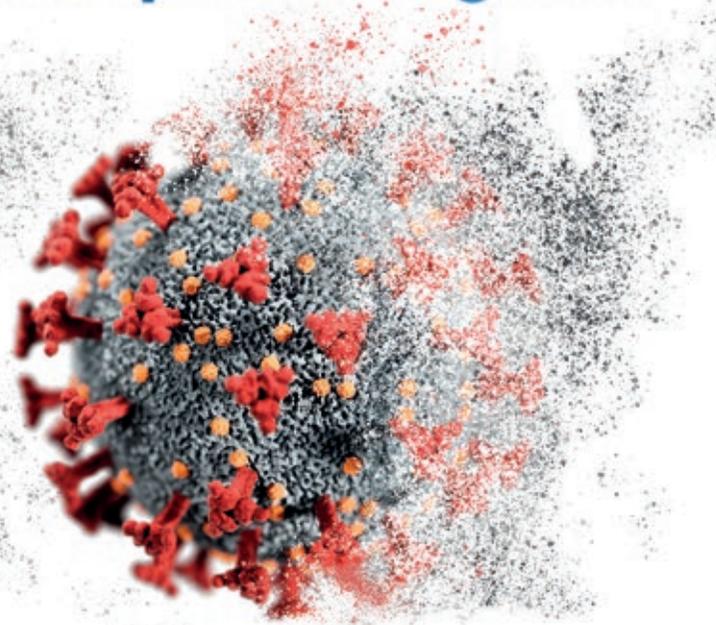
Così come sulla bolletta verrà addebitato il canone mensile per la gestione tramite il software JuiceNet Enterprise, calcolato per punti di ricarica. Si tratta a tutti gli effetti di un pacchetto completo che offre la possibilità di instaurare un triangolo virtuoso in cui tutti i soggetti hanno vantaggi: da un lato la struttura, che risparmia, si dimostra sensibile alle tematiche della sostenibilità e, al contempo, ottiene visibilità e incrementa il proprio prestigio (in un'epoca in cui quasi tutto passa attraverso il tam tam in rete, ciò non è poco...); dall'altro il cliente, ma anche la collettività più in generale – nel caso si opti per l'apertura al pubblico-, che avrà a disposizione un servizio all'avanguardia molto apprezzato e ricercato.

L'ambiente ringrazia...

E in ultimo, ma non certo secondario, l'ambiente, che beneficia di modalità di trasporto e mobilità sostenibili ed efficienti. Senza contare il coinvolgimento attivo dei vari attori della filiera dell'ospitalità (e non solo), e l'effetto "volano" che senza dubbio si potrà creare: più punti nasceranno, più altre strutture, e altri utenti, saranno spinti ad assumere comportamenti responsabili e ad operare scelte sostenibili. La strada è quella giusta.



Campioni di igiene



Rimuovono il

99%

di **Coronavirus**

solo con acqua



Test effettuato da un laboratorio indipendente su superfici di acciaio contaminate con Coronavirus 229E

www.filmop.com

PREMIO ECOLABEL UE 2022: i vincitori del cleaning professionale



L'Ecolabel EU ha festeggiato il trentennale del marchio, durante un convegno celebrativo a Roma il 14 ottobre scorso, e premiato le aziende italiane virtuose che hanno partecipato alla V Edizione del Premio Ecolabel italiano, organizzato dal Servizio Certificazioni Ambientali di ISPRA Sezione Ecolabel e dal Comitato per l'Ecolabel e l'Ecoaudit.

dalla Redazione

I numeri delle licenze italiane

Unanime il riconoscimento al marchio europeo, efficace garanzia contro il greenwashing, a cui si sono affidate le aziende italiane nel certificare i loro prodotti e servizi, scelti con fiducia dai consumatori responsabili. I numeri delle licenze italiane attualmente in vigore (350) e dei prodotti e servizi certificati (oltre 12.000) attestano infatti un ottimo risultato, posizionando l'Italia, in base alle recentissime statistiche comunicate in diretta streaming da Silvia Ferratini dell'EU Ecolabel Team di Bruxelles, pubblicate proprio il 14 ottobre, al primo posto insieme alla Germania con il 16% di licenze in vigore e al secondo posto



dopo la Spagna con il 14% dei prodotti europei certificati.

Dalle statistiche presentate da **Domenico Zuccaro** della sezione Ecolabel e Coordinatore del Competent Bodies Forum Europeo, emerge che il maggior numero di licenze è detenuto dai servizi di pulizia che hanno beneficiato della obbligatorietà del GPP intervenuta nel 2016.

Il gruppo di prodotti certificati che si attesta al primo posto in Italia è quello del tessuto carta e prodotti in tessuto carta, seguito dai tessili e dalla detergenza. Di seguito si riportano i nomi dei premiati e le relative motivazioni.

Vincitori per i Prodotti

Sutter Industries S.p.A. (Grande impresa)
Azienda di fama internazionale col maggior numero di prodotti detergenti certificati Ecolabel. La confezione Bag-in-Box formato da 10 litri per i prodotti ultra concentrati salvaguarda l'ambiente anche nel packaging unico Bag-in-Box® certificato UN. Si evidenzia la pubblicazione del Report ambientale 2021, contenente la politica aziendale per la qualità, l'ambiente, la sicurezza sul lavoro e la respon-

sabilità sociale, confermando la trasparenza verso i clienti.

Interchem Italia srl (PMI)

Dal 2017 l'azienda ha creato le 2 linee di detergenti Verde Eco (per il mondo B2B) e Logico Eco (per il mondo B2C). Per quest'ultima, destinata agli scaffali della GDO, si è lavorato molto sul marketing di prodotto, migliorando la grafica esistente. Importante la campagna promozionale ed un'adeguata formazione dei distributori e la vetrofania per informare i clienti che vengono usati prodotti detergenti certificati.

I.C.E.FOR S.p.A. (PMI)

Certificata dal 2002, si distingue per la costanza nella promozione del marchio attraverso campagne e iniziative di comunicazione che hanno trasmesso nel tempo un messaggio di sostenibilità verificata, reale e certa. Le campagne di promozione delle linee di detergenti L'Ecologico dedicata al consumatore e I-GREEN per uso professionale hanno previsto spazi dedicati alla comunicazione sull'importanza del marchio Ecolabel, sia sui canali social che in manifestazioni culturali. La pubblicazione del primo Bilancio di sostenibilità ha dimostrato trasparenza nei confronti dei suoi interlocutori rispetto alla tutela ambientale, sostenibilità sociale e valori etici.

Falpi srl (PMI)

Certificata dal 2009 per i primi prodotti tessili Ecolabel UE del cleaning professionale, oggi vanta quasi 200 articoli tessili certificati. L'anno scorso l'azienda ha vinto il premio Ecolabel per la migliore innovazione progettuale con i primi carrelli per le pulizie professionali ai sensi della Decisione Mobili.

Si premia in particolar modo la visibilità data sul sito web aziendale ai prodotti certificati e la significatività delle attività promozionali condotte.

De Fazio srl (Microimprese)

Particolare riconoscimento a questa microimpresa per la quantità e la creatività delle azioni promozionali con le quali l'azienda sta

facendo conoscere il marchio Ecolabel. Nel 2021 ha creato la linea di detersivi DEFA Green, che ha successivamente promosso con eventi sul territorio ma anche apponendo il logo su bolle e fatture dei prodotti.

Menzione per i Prodotti

Lucart S.P.A (Grande impresa)

Prima azienda certificata per la carta dal 1998, con la linea di prodotti Grazie Natural ha permesso di riutilizzare gli scarti e limitare l'abbattimento di alberi, riciclando i contenitori delle bevande, diminuendo la produzione di CO₂ privilegiando il trasferimento delle merci su rotaia rispetto alla gomma. Il marchio Ecolabel è per l'azienda un traguardo in continua espansione per la maggior parte dei prodotti.

TTS Cleaning srl (PMI)

Specializzata nella progettazione e produzione di attrezzature manuali per la pulizia professionale, ha molte importanti certificazioni: ISO 14001 201, plastica Seconda Vita (PSV), Carbon Footprint Systematic Approach, cui si è aggiunta nel 2018 la certificazione Ecolabel UE per i prodotti tessili quali panni, ricambi e mop cui l'azienda ha dedicato una specifica campagna di marketing già premiata da ISPRA e dal Comitato nel 2020.

KROLL srl (PMI)

Azienda che ha ottenuto la prima licenza Ecolabel nel 2008 per alcuni cosmetici da risciacquo. KROLL continua a investire sul marchio anche nelle partecipazioni a fiere internazionali di settore.

Vincitori per i Servizi

Markas srl (Grande impresa)

Una grande impresa che ha intrapreso significative azioni volte alla diffusione, promozione e illustrazione del marchio Ecolabel UE con lo sviluppo di partnership legate alla sostenibilità delle attività della divisione certificata Markas EcoClean, la creazione di una pagina web dedicata, una campagna di comunicazione sui social, la pubblicazione del Bilancio Sociale 2021 con il quale l'azienda condivide i propri valori. All'interno del servizio Eco-Clean tutti i prodotti chimici, come detersivi e detersivi, e gli accessori per la pulizia, come panni e frange in microfibra, saponi e carta per le mani, sono totalmente a marchio Ecolabel UE, i quali garantiscono fino al 15% in più di efficacia rispetto a quelli tradizionali e, allo stesso tempo, il 40% in meno di emissioni medie di CO₂.

La Pulita & Service scarl (PMI)

Ha intrapreso attività rivolte alla diffusione del marchio Ecolabel UE con la pubblicazione di un video sulla pagina facebook e instagram per l'ottenimento del marchio, rilanciando su tutti gli altri canali aziendali; la presentazione della certificazione all'interno di progetti atti alla partecipazione a bandi di gara sia pubblici che privati. La certificazione è stata pubblicizzata nel Company Profile 2022, un documento di presentazione dell'impresa che viene diffuso a tutti i clienti, presenti e futuri.

Menzione per i servizi

L'Ambiente srl (PMI)

Si è distinta già nel 2021 per la sua campagna pubblicitaria con innumerevoli post con il marchio Ecolabel UE; un tritico e un reel sulle varie pagine social per sensibilizzare l'opinione pubblica e incrementare il lavoro dell'azienda. Premiata per questo nel 2021.

 **LU&MI**
DETERGENTI
LU&MI Detergenti s.r.l.

Laundry Tech lavaggio a basse temperature



 **CO₂**

**VANTAGGI RISPETTO
AI LAVAGGI TRADIZIONALI**

-  **RISPARMIO DI ENERGIA ELETTRICA OLTRE AL 50%**
- RISPARMIO SULL'IMPATTO DI CO₂**
-  **RISPARMIO DI TEMPO OLTRE AL 40%**
- MINORE USURA E STRESS DEI TESSUTI**
- OTTIMO LIVELLO DI PULITO**
- OTTIMO LIVELLO DI IGIENIZZAZIONE**
-  **RISPETTO DEI COLORI**
- ADATTO ANCHE PER CAPI DELICATI**
- TEST ESEGUITI DA LABORATORI ESTERNI**

www.luemidetergenti.com

RIVOLUZIONE BIO

nella ristorazione collettiva



Nelle dispense di alberghi, ristoranti e bar sono sempre più numerosi i prodotti biologici e cresce nei titolari e nei clienti l'interesse per la provenienza dei cibi e per la sostenibilità.



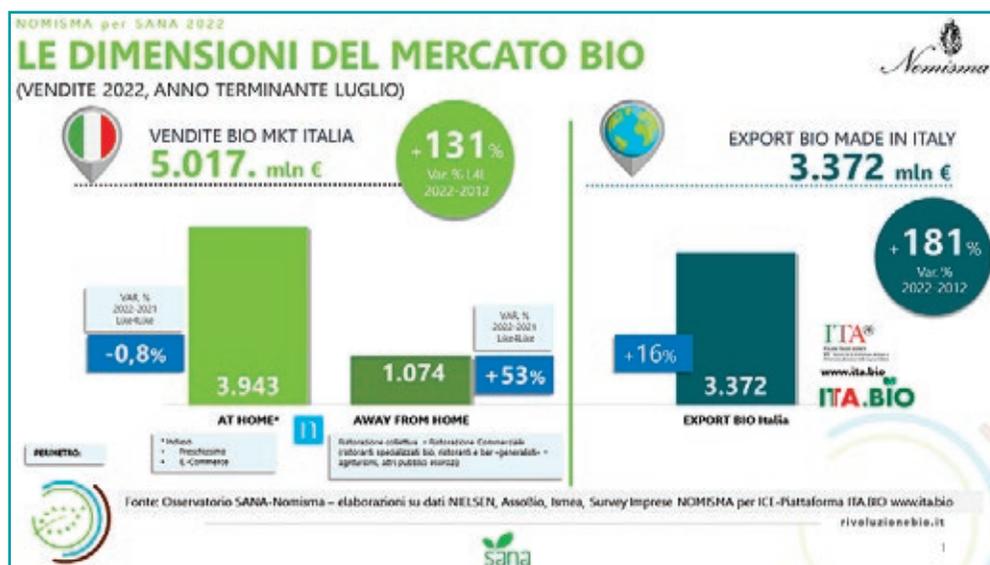
dalla Redazione

E quanto emerge dall'indagine di Nomisma per l'Osservatorio SANA, promosso nell'ambito del programma Being Organic in EU, realizzato da FederBio e Naturland e cofinanziato dall'UE. L'Osservatorio SANA è organizzato da BolognaFiere ed è a cura di Nomisma, in collaborazione con ICE Agenzia, AssoBio e Ismea. I dati dell'indagine, condotta nell'estate scorsa su un

campione di 250 ristoranti e bar, sono stati presentati a SANA 2022, lo scorso settembre nell'ambito del focus sulla ristorazione collettiva.

I dati della ricerca

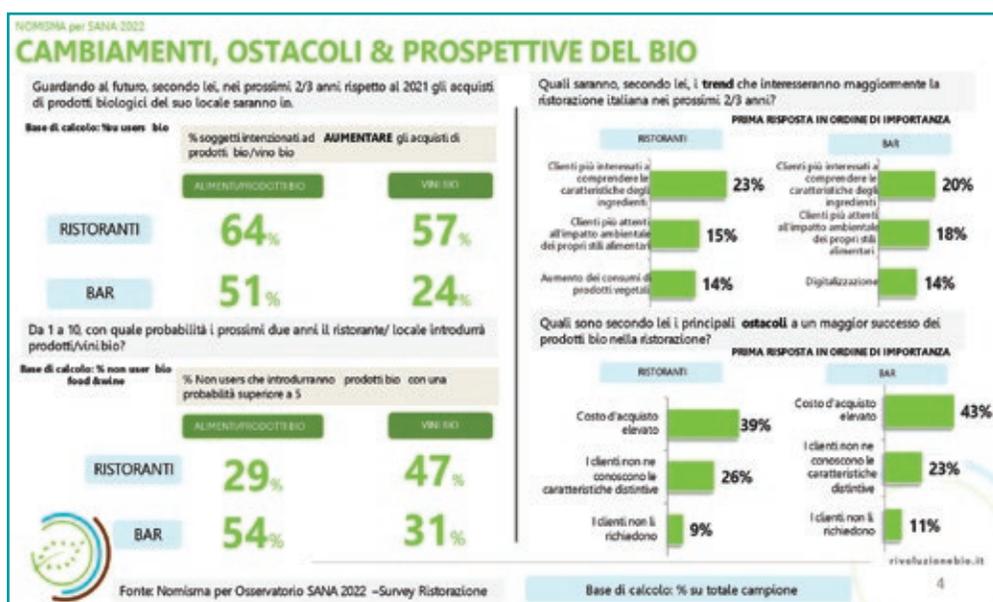
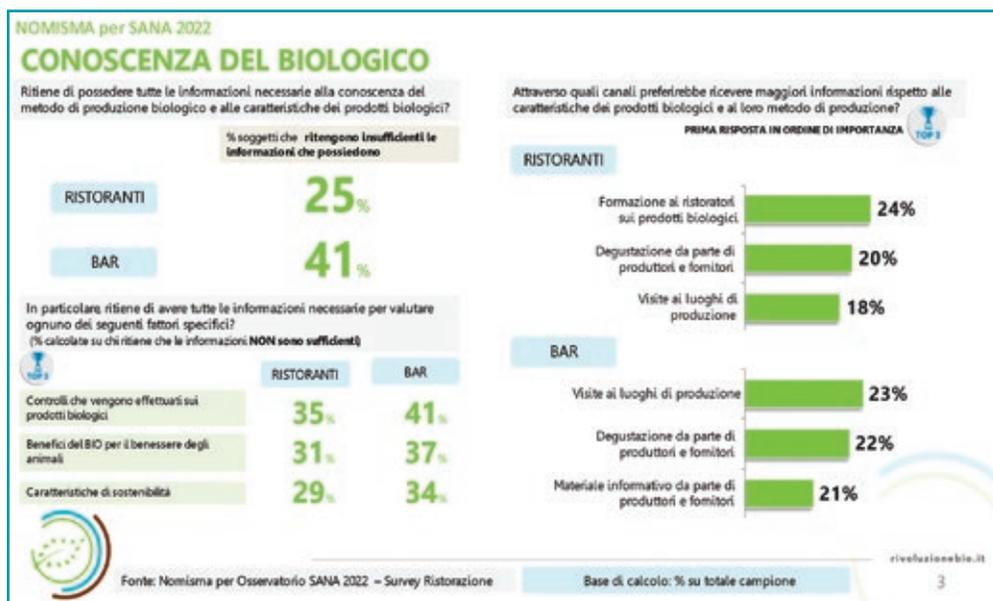
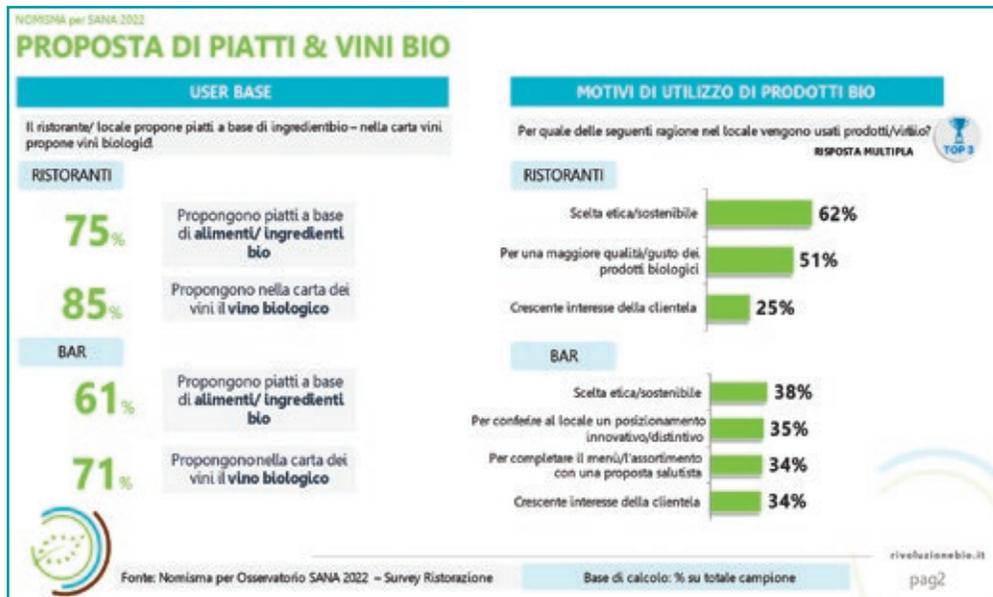
Le vendite di biologico nel mercato italiano hanno raggiunto i 5 miliardi di euro (luglio 2021-luglio 2022), di cui quasi 4 miliardi dai consumi domestici e oltre un miliardo dai consumi fuori casa. Sono stati proprio i consumi fuori casa a sostenere il mercato riportando una crescita del 53% rispetto all'anno precedente. La forte crescita dei consumi di biologico fuori casa viene confermata dalla presenza dei prodotti a marchio nelle dispense dei ristoranti e delle altre tipologie di pubblici esercizi. L'indagine di Nomisma evidenzia che quasi 8 ristoranti su 10 e 6 bar su 10 utilizzano ingredienti biologici, soprattutto latte, ortofrutta, farine e uova. Estremamente diffusa anche la presenza di vini bio nella carta dei vini dei locali: l'85% dei ristoranti e più di 7 baristi su 10 hanno affermato di proporre almeno un vino bio. A spingere ristoranti e baristi a possedere



prodotti biologici è principalmente una scelta etica (lo dice il 62% dei ristoratori e il 38% dei baristi). Più della metà dei ristoratori e il 35% dei baristi, dichiara poi di usare prodotti bio perché conferiscono una caratteristica innovativa e distintiva al locale grazie al posizionamento premium dei prodotti e le relative caratteristiche organolettiche. Accanto a questi driver, tra le motivazioni c'è anche il crescente interesse della clientela: il 25% dei ristoratori e il 34% dei baristi sceglie di inserire prodotti bio nel menù perché i clienti sono attenti a questo valore specifico. Questo ultimo aspetto è certamente legato alla crescita registrata in ambito domestico: negli ultimi 10 anni gli users bio sono aumentati di 10 milioni, passando dal 53% della popolazione nel 2012 all'89% nel 2022.

La formazione

La prossima sfida dei ristoratori e dei baristi è la formazione: anche se scelgono di inserire il biologico nei propri menù, un ristorante su 4 e il 41% dei baristi ritengono di non possedere abbastanza informazioni sul metodo di produzione e sulle caratteristiche di questi prodotti. Le modalità di controllo sui prodotti biologici, i benefici del bio sul benessere degli animali e le caratteristiche di sostenibilità sono i temi su cui ristoratori e baristi ritengono di doverne sapere di più. Per esempio, i baristi vorrebbero visitare i luoghi di produzione (23%) o partecipare a degustazioni proposte dai fornitori (22%), mentre i ristoratori per prima cosa preferirebbero una formazione diretta da parte dei produttori (24%). Interrogati sui trend dei prossimi anni, ristoratori e baristi si vedono concordi: crescerà l'interesse dei clienti nel comprendere le caratteristiche degli ingredienti (lo afferma il 23% dei ristoratori e il 20% dei baristi), e aumenterà sempre di più l'attenzione nei confronti della sostenibilità perché i consumatori saranno sempre più attenti all'impatto ambientale dei prodotti che consumano. La principale barriera che ristoratori e baristi vedono per il successo del bio riguarda il costo del prodotto: 4 ristoratori su 10 ritengono che sia troppo elevato. La maggior parte pensa poi che per avvicinare i consumatori al biologico serve più informazione perché i clienti conoscono poco le caratteristiche del prodotto a marchio e il metodo di produzione.



SCENARI



Le strutture alberghiere sono attività energivore, con consumi e costi che pesano enormemente sul bilancio dell'attività. La scelta di installare un impianto fotovoltaico può contribuire a ridurre queste spese. Ma come pulirlo?



FOTOVOLTAICO: LA SCELTA GIUSTA IN TEMPI DI CRISI

Sempre più hotel ricorrono a questa tecnologia per produrre energia ed essere autosufficienti. Naturalmente i pannelli fotovoltaici rendono al massimo solo se correttamente puliti e mantenuti. In caso contrario si rischia di perderne gli indubbi benefici ambientali ed economici, o addirittura di danneggiare il sistema. Per questo motivo gli interventi di pulizia devono essere effettuati da imprese specializzate con personale adeguatamente formato.

Da gennaio ad agosto di quest'anno, la nuova potenza fotovoltaica installata in Italia è stata di 1.452 MW, una crescita del 154% rispetto al 2021. È quanto emerge dagli ultimi rilevamenti pubblicati da Terna. La scelta

di ricorrere all'installazione di un impianto fotovoltaico è oculata e amica dell'ambiente, ma può rappresentare una vera sfida in fase di pulizia. I pannelli, come vedremo, vanno tenuti puliti per assicurarne la perfetta efficienza. Una manutenzione attenta e competente può garantire anni di vita supplementari ad un sistema fotovoltaico, rendendolo sia più produttivo sia più sostenibile.

Di cosa si tratta?

Come mettere in pratica una pulizia efficace dei pannelli fotovoltaici anche nelle strutture ricettive? Come accade per ogni sistema fotovoltaico installato in altri edifici, anche per gli hotel sono composti da pannelli che trasformano l'energia solare incidente, sot-

di **Davide Sica**



to forma di radiazioni elettromagnetiche, in energia elettrica. Nell'arco di vita di un sistema è necessario prevedere un piano di manutenzione che garantisca efficienza di trasformazione e longevità.

Come pulire correttamente il sistema?

A cosa serve una corretta pulizia? È semplice: a mantenere alta l'efficienza dell'impianto ed evitare l'insorgere di problematiche sul lungo termine che possano minarne la vita utile. La struttura ricevente, generalmente composta di silicio, è protetta da uno schermo trasparente che deve permettere ai raggi di incidere sul semiconduttore impedendo che questo venga danneggiato da residui solidi o sostanze chimicamente attive presenti in aria.

Programmazione e accorgimenti

In edifici energivori come gli alberghi è fondamentale evitare accumuli e proprio per

questo motivo è necessario procedere periodicamente alla pulizia dei pannelli, così da garantire la trasparenza dello strato superiore ed evitare opacità, in relazione anche al contesto geografico in cui si collocano gli impianti. Programmazione e utili accorgimenti possono facilitare l'operazione. Esistono diversi indicatori che possono suggerire la necessità di un intervento di pulizia dei pannelli. Tra i più importanti la riduzione della produzione giornaliera in giorni di soleggiamento simile o l'insorgenza di condizioni atmosferiche straordinarie, come tempeste di sabbia o piogge acide.

Programmare è essenziale ma qualche piccola accortezza può fare la differenza; nella detersione è importante che la superficie non venga graffiata dall'eventuale presenza di residui solidi sospesi in acqua ed ecco perché il liquido demineralizzato è funzionale. Sul mercato si trovano anche detergenti antistatici, capaci di favorire lo scivolamento dello sporco dalla superficie del pannello – da utilizzare con estrema cautela – ed evitare fastidiosi accumuli. Sconsigliabili i getti d'acqua eccessivamente pressurizzati.

La manutenzione agli specialisti

È arrivato il momento della manutenzione. Che fare? Rivolgersi agli specialisti! Imprese dotate dell'organizzazione, del know-how e della strumentazione tecnica adeguati a svolgere determinate operazioni anche in strutture alberghiere. Vanno infatti evitate soluzioni fai da te, per non compromettere

permanentemente l'efficienza della tecnologia e comportare una riduzione di energia prodotta al contatore.

La manutenzione si divide in due macroaree: manutenzione ordinaria e straordinaria. La prima include interventi programmabili e prevedibili; pulizia per evitare il calo delle prestazioni per parziale ombreggiamento e controllo inverter per il corretto funzionamento del sistema elettrico di deduzione dell'energia e del dell'immissione in rete ai parametri richiesti dagli standard nazionali. Negli interventi di manutenzione ordinaria che le strutture alberghiere sono chiamate a svolgere rientrano tutti i controlli legati al circuito elettrico: inverter, componenti di elettronica di potenza, fusibili, scatole di giunzione. La manutenzione ordinaria allunga la vita al sistema fotovoltaico ed evita ricadute ambientali ed economiche.

La vita degli esseri umani è fatta anche di imprevisti. E lo è pure quella dei sistemi fotovoltaici, soprattutto se destinati a strutture energivore. Entra in scena in quel caso la manutenzione straordinaria: fenomeni non previsti, guasti o malfunzionamenti causati da influenze esterne difficilmente prevedibili possono intaccare la funzionalità della tecnologia. In seguito ad una accurata fase di diagnosi sui vari sezionatori, aziende specializzate sono in grado di individuare i guasti o le parti coinvolte e compromesse e procedere alla soluzione del problema. Tra gli interventi straordinari vanno compresi anche quelli per l'aumento della potenza dell'impianto o della sua capacità di storage.



VOLATILI INDESIDERATI: soluzioni di bird control



Le incursioni dei volatili infestanti nelle strutture alberghiere è un annoso problema che le imprese ricettive cercano da tempo di risolvere.



di Davide Sica

Ultime dal cielo

Ricordate la serie tv di fine anni '90 *Ultime dal cielo*? La trama segue le vicende giornaliera di un uomo comune, Gary Hobson (Kyle Chandler), che vive stabilmente in una stanza d'hotel e riceve ogni mattina il quotidiano che uscirà 24 ore dopo. Il mistero della provenienza del giornale del giorno dopo convince la distribuzione italiana ad intitolare la serie in questo modo, *Ultime dal cielo*, perché è dall'alto, da qualche entità misteriosa del cielo che sembrano provenire le informazioni utili al protagonista per conoscere in anticipo ciò che accadrà e prevenire avvenimenti tragici. Ciò che avviene nella realtà, tuttavia, non ha nulla di miracoloso perché se Gary Hobson non fosse un personaggio fittizio ma una persona reale probabilmente avrebbe lui stesso diversi problemi con le "ultime dal cielo" che giungono quotidianamente sul suo hotel. È proprio dall'alto che provengono le avversità che mettono costantemente in difficoltà gli

alberghi. Nulla di misterioso, a differenza della serie. Le minacce in questione si chiamano, come detto, volatili infestanti.

Colombi urbani (piccioni), gabbiani, storni e passeri possono causare importanti danni agli ospiti e soprattutto alla struttura alberghiera. Infatti gli uccelli possono essere veicoli di trasmissione di patogeni per gli esseri umani e provocano danni per via della sporcizia che riescono ad accumulare.

Montagne di guano

L'accumulo di guano nei sottotetti e nelle zone in cui gli animali si posano è uno dei principali ostacoli. Non solo per gli hotel ma per ogni edificio, sia residenziale che commerciale.

I numeri sono impietosi: un solo colombo può produrre annualmente fino a due chili e mezzo di guano, imbrattando edifici e strade con conseguenze estetiche e potenziale rischio igienico-sanitario nonché danneggiamento di immobili e monumenti per corrosione. Le



feci, come anche i residui di penne e detriti cutanei, possono causare allergie nell'uomo, e in esse possono moltiplicarsi numerosi microrganismi dannosi. Inoltre, il guano depositato sugli edifici, sciogliendosi con le piogge, rilascia sostanze acide che danneggiano le strutture. E non da meno sono i dati su velocità e consistenza riproduttiva di questi animali.

Le zone più colpite dall'attacco infestante

Gli obiettivi dei volatili infestanti sono molteplici e con caratteristiche diverse fra loro, poiché gli animali hanno la grande capacità di adeguarsi alle differenti conformazioni dei fabbricati, sia in ambito civile che industriale. Lo stesso discorso si può opportunamente imbastire per le strutture alberghiere. Le aree più comuni per la nidificazione e la ricerca di alimenti sono le parti sporgenti e riparate degli immobili, come cornicioni, balconi, davanzali o tetti. Gli alimenti per questi animali sono reperibili in prossimità delle aree dove si consumano cibi o dove sono presenti fonti d'acqua e nelle zone dedicate allo stoccaggio degli scarti alimentari.

L'arma letale? Il Bird Control

Il bird control è l'unica soluzione a norma di legge per controllare i rischi generati dall'invasione di questi infestanti e per proteggere anche gli hotel dai danni che potrebbero provocare. Grazie ad un approccio integrato di più soluzioni, il bird control mira a ripristinare le corrette condizioni ambientali mediante le fasi di pulizia, disinfezione e disinfestazione, sempre nel rispetto del benessere animale e senza utilizzo di sostanze tossiche.

La parola d'ordine è prevenzione e Rentokil, società attiva nei servizi per la disinfestazione e monitoraggio degli infestanti ha proposto delle linee guida da seguire per cercare di risolvere il problema prima che ciò si presenti. L'opinione di Fabio Lucania, Bird Control Expert di Rentokil Initial, azienda da sempre impegnata anche sul versante del controllo infestanti: «Siamo abituati a vedere nelle nostre città diverse tipologie di volatili. Piccioni, soprattutto. Ma si tende a sottovalutare l'impatto che la presenza di queste specie può avere sulle persone, le città e le strutture come condomini e aziende».

«È fondamentale – spiega Lucania – adottare le giuste soluzioni di bird control che possano



sia garantire la protezione delle aziende dalla loro minaccia sia promuovere un approccio non-cruello in linea con gli aspetti normativi che regolano la convivenza con questi animali. La mancata applicazione di prassi specifiche, anche in fase edificatoria e di ristrutturazione di un edificio, potrebbe portare alla diffusione di gravi infestazioni».

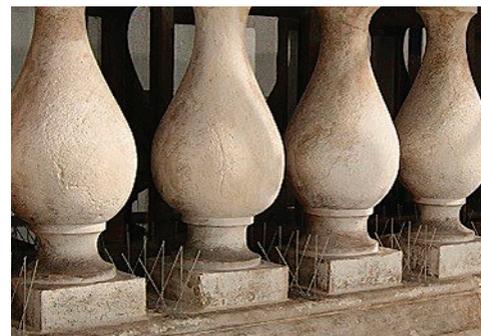
Piano di battaglia

Il bird control prevede diverse soluzioni idonee, da poter attuare anche in hotel.

In primis le barriere anti-intrusione. Estremamente adattabili alla tipologia di tetto, le barriere antintrusione per volatili sono realizzate in alluminio e consentono di tamponare la nicchia presente fra la sommità della falda e i pannelli sovrastanti, senza la necessità di tagli e sagomature della barriera. Soluzioni adatte sia per uso privato nei condomini sia in ambito industriale. Sono facili da installare, grazie al sistema di fissaggio con biadesivo ad alta tenacità e non necessitano di viti o rivetti da ancorare ai pannelli.

Dissuasori ad aghi o acustici?

I dissuasori ad aghi sono soluzioni immediate e ideali per superfici non raggiungibili abitualmente dall'uomo. Realizzati in acciaio inox, i dissuasori meccanici ad aghi sono posizionati su una base in policarbonato. Il loro utilizzo è pensato per chi cerca una soluzione di disinfestazione a lungo termine con un significativo risparmio sui costi di pulizia e manutenzione, ideale anche per alberghi. Non solo aghi.



Anche i dissuasori acustici sono perfetti per allontanare volatili come gli storni, tipologia comune nel nostro territorio durante i cambi di stagione e particolarmente sensibile ai metodi di allontanamento sonori.

Rete!

Un'altra soluzione indicata anche per gli hotel è la rete antivolatili, che impedisce agli uccelli di posarsi e nidificare in aree altrimenti predilette poiché protette e riparate. Realizzate in polietilene, sono certificate no-flame a norma di legge (secondo le direttive 9174 classe 1 italiana) e trattate per resistere agli agenti atmosferici e ai raggi UV. Le reti anti-volatili vengono fissate alla struttura per mezzo di appositi ancoraggi in inox, i quali sostengono funi in acciaio, tenute in tensione da tiranti anch'essi in inox. Estremamente versatile, questo sistema può essere adattato a qualsiasi struttura interessata dall'infestazione fornendo una soluzione immediata e personalizzata.

LA CARBON FOOTPRINT DEI DETERGENTI



La Carbon Footprint di Prodotto (CFP) o impronta di carbonio è un indicatore che permette di comunicare in forma chiara e scientifica la quantificazione di tutte le emissioni di gas ad effetto serra (GHG) lungo tutto il ciclo di vita di un prodotto: dall'estrazione delle materie prime allo smaltimento finale del prodotto, seguendo l'approccio conosciuto come "dalla culla alla tomba" (from cradle to grave).



I prodotti Sutter ottengono la certificazione ISO 14067

di Cesare Buffone

Socio e Amministratore di Punto 3 Srl (www.punto3.it). Da oltre dieci anni si occupa di analisi LCA, Carbon Footprint, analisi di sostenibilità dei protocolli di pulizia. Ha sviluppato il software SOS CAM.

Sutter, che da oltre 5 generazioni produce e commercializza prodotti per la pulizia e l'igiene degli ambienti domestici e professionali, nel corso degli anni ha intrapreso la strada della certificazione e della qualità, unita alla massima attenzione all'ambiente. Tutto questo con la consapevolezza del forte contributo che ciò può offrire, non solo all'innovazione dei prodotti ma anche allo sviluppo sostenibile. Sutter Professional ha ottenuto la certificazione ISO 14067 con un approccio sistematico per una gamma di prodotti di pulizia. Vediamo come, con **Salvatore Inglese** – National Key Account Manager di Sutter Professional.

Quali sono i prodotti con certificazione ISO 14067 della gamma Sutter?

Per implementare il sistema di gestione delle Carbon Footprint di prodotto (CFP) siamo partiti con alcuni prodotti pilota: Diamond (formati 750 ml e 5 kg), Pine (1000 ml e 5 kg) e Ruby (750 ml e 5 kg), tutti certificati Ecolabel con numero di licenza IT/020/009 e Ondaklor (5 kg), registrato come Presidio Medico Chirurgico n. 19651. L'intento già nel prossimo anno è di ampliare la gamma di prodotti in possesso di CFP.

Quali sono i motivi che vi hanno spinto ad investire nel percorso di certificazione della Carbon Footprint dei vostri prodotti?



La scelta di Sutter è coerente con il percorso intrapreso sin dagli anni '80, quando l'azienda lancia prodotti senza fosfati e senza formaldeide. Un percorso che si è evoluto nel tempo con l'acquisizione del marchio Ecolabel UE per la maggior parte delle produzioni. La Carbon Footprint di Prodotto oggi rappresenta l'evoluzione naturale di questo percorso, avviato per ottimizzare i prodotti dal punto di vista ambientale: per assumere nel nostro operato l'impegno ad agire concretamente per contrastare il cambiamento climatico.

Quali sono i vantaggi della Carbon Footprint di Prodotto (CFP)?

Il primo vantaggio è che finalmente si dà evidenza all'impegno della R&D per la riduzione degli impatti ambientali: la ricerca di formulazioni più performanti e meno impattanti sull'ambiente, di nuovi materiali per il packaging e la progettazione di soluzioni per l'efficiamento continuo dello stabilimento produttivo.

Il secondo vantaggio riguarda i nostri Clienti e gli appaltatori pubblici e privati dei servizi di pulizia. Le imprese di pulizia e, più in generale, chiunque scelga la gamma di prodotti Sutter, lo farà essendo più consapevole del beneficio ambientale in termini di emissioni di CO₂.

Il terzo è per le imprese di pulizia che partecipano a gare pubbliche: perchè la certificazione ISO 14067 contribuisce a soddisfare il requisito premiante di cui alla lettera f) dei nuovi CAM Cleaning 2021.

Una impresa di pulizia intenzionata a sviluppare una Carbon Footprint del proprio servizio, quali vantaggi avrebbe nello scegliere i vostri prodotti?

Una impresa di pulizia che sceglie prodotti certificati CFP ha vantaggi in termini di tem-



Salvatore Inglese

National Key Account Manager
di Sutter Professional

po e quindi economici. Non ha necessità di richiedere ai propri fornitori tutta una serie di informazioni riguardanti i processi di logistica e di produzione, sui materiali utilizzati e loro provenienza, e inoltre dispone di una quantificazione più completa e attendibile rispetto all'inventario del singolo produttore. Gli stessi vantaggi si riflettono in maniera speculare anche per quelle imprese che intendono sviluppare una analisi LCA comparativa del servizio di pulizia, una tipologia di studio in larga diffusione nel settore del cleaning alla luce dei CAM.

In cosa consiste il percorso per la certificazione?

La certificazione ha durata triennale ed è rinnovabile ogni triennio. Infatti la ISO 14067, nella sua accezione "sistematica", certifica la capacità di un soggetto di poter quantificare l'impronta climatica di un prodotto/servizio

all'interno del campo di applicazione definito dal sistema di *carbon management*.

Grazie alla collaborazione con Punto 3 e all'importante contributo di tutti i settori aziendali coinvolti (R&D, Operations, Laboratorio, Comunicazione, Certificazioni, ecc.) è stato possibile costruire l'analisi LCA (Life Cycle Assessment) per un prodotto pilota. Sulla base del "pilota" è stata costruita l'impalcatura di sistema, che consiste nella quantificazione per unità funzionale delle singole distinte caratterizzanti un prodotto (ingredienti, packaging primario e secondario, processi di produzione, processi di logistica, fase d'uso e fine vita) e delle procedure che permettono di replicare l'impronta di carbonio su altri prodotti successivi, all'interno dello scopo di certificazione.

Inoltre, Punto 3 ci ha affiancati per quanto riguarda la formazione e per tutte le visite di verifica funzionali al rilascio della certificazione. Percorso che, a garanzia del mantenimento dello standard ISO 14067, vedrà delle verifiche annuali di sorveglianza.

Un impegno che evidentemente non si ferma all'ottenimento della certificazione. Quali i prossimi step?

I prossimi step su cui Sutter investirà nei prossimi anni per quanto riguarda l'evoluzione naturale di questo progetto sono:

- Ampliamento dell'offerta di prodotti con CFP nell'ambito della certificazione ISO 14067;
- Ottenere la Carbon Footprint di organizzazione, ovvero realizzare il bilancio di emissioni di CO₂ e certificarlo secondo lo standard ISO 14064;
- Sviluppo di una strategia volta a ridurre l'impronta climatica in maniera tangibile e graduale nei prossimi anni.

TECNOLOGIE SMART, L'INTELLIGENZA IN HOTEL



↓
In strutture complesse come gli hotel, sia “classici”, sia diffusi, è importante poter contare su soluzioni intelligenti come i robot pulitori di ultima generazione. Capaci di memorizzare decine di mappe, sono anche in grado di garantire monitoraggio del lavoro, autoapprendimento, tracciabilità, ottimizzazione delle risorse (umane e no) e... compattezza.

di Umberto Marchi

L'albergo è una struttura complessa, su questo non ci piove. Sia nel caso della classica struttura con tanti piani, spazi comuni, corridoi e camere, sia se pensiamo a soluzioni oggi assai in voga come l'albergo diffuso, si tratta sempre di realtà articolate con elevate aspettative di igiene.

Con la massima discrezione

Se a ciò aggiungiamo la necessità, tipica in hotel, di pulire in modo discreto, rispettando il soggiorno e la riservatezza degli ospiti, troviamo che la risposta, oggi, può arrivare dalle intelligenze artificiali. Tanto più che nel settore della pulizia professio-

nale, negli ultimi anni, è un fiorire di soluzioni altamente innovative, completamente autonome o guidate da operatori, a terra e a bordo.

Non solo automatici

Automatismo, ma non solo: si tratta di macchine in grado di assicurare anche tracciabilità, dati e statistiche in tempo reale, sempre guardando all'IoT, che significa possibilità di comunicare con altri strumenti, oggetti e dispositivi. Autonomia, automatismo, sicurezza, economicità e rese. Sono queste le peculiarità dei robot-pulitori di ultima generazione per soddisfare aumento della produttività e riduzione dei costi.



Mappatura laser

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 altamente programmabili e possibilità di adattare i propri percorsi 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.

Anche le dimensioni contano

Quando l'alimentazione scarseggia, ci sono macchine capaci di auto-rifornirsi. Non solo, è anche questione di... dimensioni. Se le prime lavasciuga-robot erano adatte soprattutto ad ampie superfici, ora si trovano anche molte compatte totalmente automatizzate, adatte a tutti gli ambienti e condizioni. Un grande valore in hotel.

Compatte e tracciabili...

Inoltre, che dire della tracciabilità, altra qualità indispensabile soprattutto nel caso

Adiatek



ISC



di strutture complesse e diffuse? Parliamo di 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.

... precise e apprenditive

In aggiunta 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. Non mancano soluzioni apprenditive:

una caratteristica, la capacità di imparare, che siamo abituati ad accostare all'essere umano, tanto da considerarla una nostra prerogativa esclusiva.

Ottimizzare le risorse

Tutto questo provocherà... l'estinzione degli operatori del cleaning? Assolutamente no, lo stiamo già vedendo. Al contrario, le macchine e le soluzioni automatiche possono consentire, anche in hotel, di gestire al meglio le risorse umane, liberando forza-lavoro per compiti e funzioni più complesse e, fra l'altro, riducendo il rischio di incidenti.



Makita



RCM

Come ti “cucino” L'IGIENE



Nel mondo dell'hospitality la cucina è un'area da presidiare con grande attenzione sotto il profilo igienico. È soggetta ad attività di autocontrollo e ne devono essere garantite pulizia e salubrità assolute.

di **Simone Finotti**

Nel settore dell'ospitalità vi sono tematiche di igiene sulle quali non si può glissare, connesse alla presenza di ambienti particolarmente a rischio: tra queste ci sono senza dubbio le aree di preparazione e lavorazione degli alimenti, su tutto lo spazio-cucina.

E' una questione di sicurezza!

Sappiamo bene, infatti, che la seppur minima disattenzione igienica in contesti come questo può generare, nella migliore delle ipotesi, una disaffezione del cliente e un detrimento alla qualità del soggiorno e dell'esperienza. Per non parlare dei rischi per la salute e sicurezza: sono frequenti e purtroppo a volte drammatiche le notizie

di cronaca che testimoniano di intossicazioni alimentari.

La sensibilizzazione alle tematiche ambientali

Tutto ciò a maggior ragione in un momento in cui l'attenzione per la pulizia, in uno scenario pandemico come quello che stiamo ancora vivendo, è giustamente sempre più alta. Senza contare la crescente sensibilizzazione dell'opinione pubblica sulle tematiche ambientali e su approcci *environmental friendly* come la *circular economy*.

Fra efficacia e rispetto dell'ambiente

Va da sé dunque che nel mondo dell'hotellerie, costituito da alberghi, residence, vil-

laggi turistici ed altre strutture del genere siano richieste macchine e attrezzature per la pulizia nelle cucine che, oltre alla loro efficacia, abbiano una forte valenza igienica ed ambientale. Ora, è evidente che la cucina, essendo un'area soggetta all'attività di auto-controllo (Haccp docet), necessita di soluzioni che ne garantiscano l'assoluta salubrità. Da un lato quindi troviamo l'aspetto dell'efficacia igienizzante, dall'altro, a fare il paio, quello del rispetto dell'ambiente, un valore ormai universalmente imprescindibile.

Ogni macchina e attrezzatura ha il proprio ruolo

Per produrre alimenti sicuri dal punto di vista igienico, la cucina, oltre ai locali ad essa collegati e le macchine e attrezzature utilizzate, devono essere mantenuti puliti attraverso un'accurata pulizia e sanificazione. E poiché ogni macchina o strumento ha il proprio ruolo, il primo passo è quello di stilare piani e programmi di pulizia o sanificazione ben precisi e dettagliati. Che nel caso delle cucine degli alberghi partono da una buona pulizia di fondo quotidiana.

Tante macchine, un unico scopo

Sono diverse le aree, le superfici e le componenti di una cucina, e di conseguenza sono molte le macchine e le attrezzature per la pulizia professionale che vengono utilizzate dal segmento Horeca. Le superfici pavimentali e quelle verticali - con insidiose "fughe", piastrelle e altri materiali utilizzati, non sempre sono semplici da igienizzare completamente. E allora si va dalle "regine" lavasciuga, opportunamente studiate per questo ambiente, quindi compatte e potenti, ai sistemi di aspirapolvere e liquidi, dall'utilizzo (molto apprezzato per i suoi benefici ecologici) del vapore ai sanificatori ad ozono, su cui vale un analogo ragionamento. E la rassegna non è affatto esaustiva.

Pulizia di cappe e piastre

Nella pulizia delle cappe, ad esempio, importantissima è la fase di ispezione, utile per verificare la necessità di bonifica oppure per valutare lo stato igienico-sanitario della condotta, canalizzazione o del motore dell'impianto dopo l'operazione di bonifica.

La bonifica dell'impianto di estrazione e delle sue componenti è necessaria quando la quantità di particolato accumulata è eccessiva e l'efficienza dell'impianto risulta ridotta rispetto a quella progettuale.

Anche per quanto concerne le piastre di cottura la scelta dei prodotti dev'essere ben ragionata: si consigliano quelli ad elevata concentrazione di alcali (caustici e no) associati a solventi a basso odore, e tensioattivi per favorire la penetrabilità nello sporco. Si spruzzano o si applicano direttamente sulla superficie da pulire.

Se quest'ultima è calda - circa 50°/70°C - l'effetto sarà migliore. Si lascia agire il prodotto per un massimo di 10 minuti, si rimuove lo sporco con spatola e carta e poi si risciacqua abbondantemente.

La giusta soluzione

Concludendo possiamo affermare che dalle aree magazzino alle zone di refrigerazione e conservazione dei cibi, dalle superfici di lavorazione ai piani di cottura, ogni dettaglio deve essere valutato accuratamente, con la scelta della giusta soluzione.

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

DIANOS SRL - 20093 Cologno Monzese (MI) - Via Silvio Pellico, 19 - Tel. 02 2542933 - 02 2547953
info@dianos.net - www.dianos.net

ALCA CHEMICAL



Il settore Ho.Re.Ca. necessita di una vasta gamma di prodotti, sia dal punto di vista della sanificazione, sia per quello ecologico, sempre in ottemperanza alle normative HACCP. Alca ha preso a cuore tali tematiche, studiando prodotti chimici di ottima qualità per il settore. Propone detergenti performanti: dal Lavapiatti Ecolabel per il lavaggio a mano delle stoviglie, fino al Lavastoviglie Ecolabel e Brillantante Ecolabel per l'utilizzo a macchina. Per le superfici in regime HACCP, Alca consiglia il Saniter Plus: detergente PMC pronto all'uso per le superfici.

www.alcachemical.it

COMAC

L'igiene per tutti gli ambienti del settore Ho.Re.Ca. è fondamentale, in particolare per le cucine, dove la sanificazione svolge un ruolo primario nel processo di pulizia. Comac per fare fronte a queste esigenze ha realizzato una gamma di sanificatori in grado di rendere gli ambienti puliti e sicuri. E-Spray



è una pistola spray professionale progettata per distribuire sulle superfici soluzioni disinfettanti in modo efficace e uniforme. Grazie all'utilizzo del principio di induzione elettrostatica, le gocce sono attratte dalla superficie su cui sono dirette e, posandosi su di essa, creano un vero e proprio rivestimento igienizzante. Le batterie al litio e le dimensioni ridotte rendono E-Spray adatta ad operare per diverse ore liberamente e ovunque.

www.comac.it

DIANOS

Dianos propone varie soluzioni per la pulizia delle cucine nel settore alberghiero. Tutti i detergenti elencati sono formulati nel rispetto dei principi dell'HACCP. Il primo prodotto proposto, particolarmente innovativo e dall'efficacia sorprendente è Next. Un detergente inodore ad elevato potere sgrassante senza alcun contenuto di solventi. Certificazione CAM.

In alternativa Green Sgrassatore, un detergente altamente biodegradabile che contiene esclusivamente tensioattivi di origine vegetale, con proprietà sgrassanti e disincrostanti, Infine il classico Sgrassatore Cucina, un detergente concentrato profumato al limone ad elevato potere sgrassante, efficace per la rimozione dello sporco organico da qualsiasi superficie lavabile.

www.dianos.net



DIVERSEY

Le imminenti modifiche alle normative in materia di imballaggi comportano la necessità di migliorare il proprio profilo di sostenibilità. Le nuove cartucce ecosostenibili SafePack, studiate per l'igiene in cucina e degli ambienti, sono robuste, facili da usare e senza rischio di gocciolamento!

- Permettono di preparare numerosi flaconi
- Sono facilmente riciclabili
- Sono approvate UN per liquidi in ADR
- Riducono i rifiuti in plastica
- Riducono l'impronta di carbonio da 24,7 a 0,11 CO₂ eq*
- Riducono le emissioni di CO₂
- Contribuiscono all'economia circolare.

* Una confezione (6L) di disinfettante concentrato equivale a 400 flaconi pronti all'uso.

www.diversey.it



EUDOREX



Il panno LCX DISINFETTANTE BIOCIDA di EudorexPro®, è una assoluta novità per le industrie alimentari e il settore Ho.re.ca. Si tratta di un pre-impregnato a base di Acido Lattico, idoneo al contatto alimentare, sicuro per gli operatori (PT2, PT4) e specifico per le superfici critiche ove è necessaria la disinfezione oltre alla pulizia di fondo, per eliminare ogni rischio di contaminazione da patogeni. LCX disinfettante necessita di tempi di contatto contenuti ed è efficace contro virus, batteri e lieviti, ha superato i test EN 14476, 16615, 1650, 1276.

www.eudorexpro.it

FILMOP INTERNATIONAL

Il secchio Twice con strizzatore Boost è la soluzione ideale per il lavaggio professionale dei pavimenti delle cucine: i due scomparti con rubinetto di scarico mantengono separata l'acqua di risciacquo dalla soluzione detergente assicurando una maggiore igiene rispetto ai classici monovasca mentre lo strizzatore a piastra strizza il 20% in più con metà dello sforzo rispetto agli strizzatori tradizionali.

Grazie al sistema certificato di Filmop, è possibile quantificare la CO₂ emessa in ogni fase del ciclo di vita dell'intera gamma di carrelli, tra cui Twice.

www.filmop.com



HAGLEITNER



Hagleitner integral 4PURE/MIX è un dispositivo di dosaggio digitale ad alta precisione per detergenti concentrati erogabili sia puri che pronti all'uso. Sgrassatore, detergente griglie, detersivo piatti a mano, detergente pavimenti e disinfettante cucina, riconoscibili tramite chip RFID. Il dispenser invia dati in real time su quantità erogata, livello di riempimento, posizione e fabbisogno consentendo di calcolare esattamente i consumi. Gestibile anche tramite app. L'alta concentrazione dei detergenti riduce i volumi di trasporto, stoccaggio e i costi.

www.hagleitner.com

ICEFOR



Per una pulizia profonda e un'efficace disinfezione, QUARMON NF con la sua formula ternaria e la potente azione sgrassante, garantisce l'igiene delle superfici della cucina e dell'area preparazione food. Per una corretta disinfezione delle superfici già deterse, ALL SEPT PLUS disinfettante a base di alcool etilico al 70%. La potente formula elimina il 99,99% di batteri, virus e funghi in pochi minuti. Per l'igiene delle mani degli operatori BUBBLE SEPT FOAM è il nuovo sapone disinfettante PMC in formula schiumogena con azione virucida, battericida e levuricida. Per una disinfezione delle mani efficace, DERMOSEPT PLUS con il 70% di alcool ha proprietà battericide, fungicide e virucide. Asciuga in fretta, non appiccica le mani e assicura protezione all'epidermide.

www.icefor.com

KEMIKA

Disinfettante/sgrassante, pronto all'uso, da impiegarsi nel settore alimentare di produzione e nella ristorazione. Presidio Medico Chirurgico Reg. Min. Sal. N° 20455. Deterge eliminando da qualsiasi superficie e da attrezzature, piani di lavoro, fornelli, cappe, sporco di origine organica / proteica, svolgendo una azione disinfettante contro batteri e lieviti. Contiene Cloruro di Didecildimetilammonio allo 0,4%, questo gli permette di lavorare a 4.000 parti per milione. È attivo su Gram negativi e positivi, Pseudomonas e Candida Albicans. Conforme ai test: UNI-EN 1276 / UNI-EN 13697 / UNI-EN 1650.



www.kemikagroup.com/it

MONTEGA

Montega® offre al settore Ho.Re.Ca soluzioni di pulizia professionali eco-friendly e sviluppate per ottimizzare costi e consumi. Monten® Duo è un detergente igienizzante a base di cloro attivo ad alta alcalinità e tensioattivi, che rimuove lo sporco sanificando le superfici su cui viene utilizzato. Adatto



all'uso su banchi di lavoro, piani di cottura, grès porcellanato, pareti lavabili, pavimenti ecc., Monten® Duo si nebulizza direttamente sulle superfici, asciuga rapidamente e non lascia residui. Certificato UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 14001, è disponibile in formati da 750 ml, 5 Kg e 10 Kg.

montegauno.com

NOVALTEC



Per rispondere alle esigenze di sanificazione nelle cucine e nei laboratori alimentari, Novaltec Group, in costante ricerca di reali soluzioni per il "cleaning", ha messo a punto il suo metodo innovativo di pulizia e disinfezione, progettando macchine che si avvalgono di alte temperature e pressione costante. Il metodo Novaltec è preferibile ai sistemi tradizionali poiché lo shock termico del vapore distrugge batteri, virus e agenti patogeni ed è così efficace che può essere usato per la sanificazione di tutti gli spazi, senza l'utilizzo di panni e stracci. La potente aspirazione recupera tutto ciò che il vapore ha sciolto, asciugando perfettamente le superfici. È un metodo sano che garantisce pulizia approfondita, disinfezione, produttività e rispetto per l'ambiente.

www.novaltecgroupp.it

PAREDES

Paredes Italia, tra i leader nella sanità per il lavaggio ed asciugatura monouso professionale delle mani (200 ospedali forniti), continua a proporre novità per i settori ad alta esigenza d'igiene. In ottica di semplificare il lavoro e ridurre i consumi, con un occhio di riguardo all'ambiente, propone in esclusiva con Decitex - innovatore nel campo delle microfibre - un sistema per sanificare le superfici senza l'utilizzo di prodotti chimici. La soluzione per tutti i professionisti che vogliono offrire alla loro clientela un'igiene senza compromessi e un'impronta ambientale ridotta.

www.paredes.it



FOCUS DALLE AZIENDE

POLTI



Politi Vaporetto MV 40.20 è un potente pulitore a vapore ad autonomia illimitata con funzione aspirazione, ideale per una pulizia profonda, senza sostanze tossiche, delle superfici. Oltre a soddisfare le esigenze di pulizia, Politi Vaporetto MV 40.20 è anche un Dispositivo di Disinfezione a Vapore (DDV) conforme alla norma

AFNOR NF T72-110 che ha dimostrato effetto virucida, battericida, sporicida, levuricida e mufficida. I numerosi accessori compatibili rendono Politi Vaporetto MV40.20 estremamente versatile e componibile a seconda delle proprie esigenze, come le lance, il concentratore di vapore e gli spazzolini che aiutano a rimuovere lo sporco dalle superfici nelle cucine delle strutture alberghiere.

www.politi.it

REFLEXX

È risaputo che un'esposizione prolungata agli agenti chimici presenti nei prodotti per la pulizia può causare irritazioni cutanee. Proprio per questo è indispensabile lavorare indossando i guanti (DPI) idonei. Reflexx propone un'ampia gamma di guanti monouso e riutilizzabili testati per resistere a diversi agenti chimici presenti nei detersivi per le pulizie. I test di permeazione evidenziano come i guanti in lattice e nitrile, a differenza



del vinile, offrono una resistenza maggiore agli agenti chimici. È importante anche tenere conto dello spessore del guanto, infatti guanti più spessi proteggono maggiormente dalla permeazione.

www.reflexx.com

SUTTER PROFESSIONAL

L'ambiente nel quale si effettuano più controlli in assoluto è di certo la cucina, dove l'igiene e la pulizia sono di fondamentale importanza per poter offrire l'eccellenza ai propri clienti. Sutter Professional offre soluzioni per trattare tutte le superfici, anche quelle a contatto con gli alimenti, nel rispetto delle normative vigenti in ambienti HACCP. Sutter Professional offre soluzioni certificate non solo per pulire tutte le superfici, ma anche per tutto il mondo lavastoviglie con la gamma Cristal e con la nuova speciale gamma Pick-a-box, nel formato bag-in-box con la combinazione di detergente, sequestrante e brillantante con dosaggi modificabili a seconda dell'esigenza di ogni specifico Cliente.

#StayTuned

www.sutterprofessionai.it



TECNOVAP



Tecnovap è l'azienda italiana tra i leader nel mondo della pulizia a vapore grazie alla sua tecnologia che permette di sanificare ecologicamente ogni tipo di superficie in pochi minuti, con una considerevole diminuzione di detergente ed acqua. Carmen Plus Inox è una delle macchine più apprezzate nel settore per la pulizia di superfici irregolari e difficili da raggiungere come fornelli, griglie e cappe di aspirazione. Lo sporco non viene solo sciolto ma anche rimosso, grazie alla comoda funzione di aspirazione, lasciando la superficie perfettamente pulita e asciutta.

www.tecnovap.com

TORK



Tork Reflex è il robusto dispenser ad estrazione centrale progettato per affrontare i flussi di lavoro di una cucina professionale. Garantisce un servizio pratico, igienico per l'asciugatura delle mani e delle superfici e riduce l'utilizzo di carta fino al 37% rispetto ai sistemi tradizionali a estrazione centrale. L'erogazione singola riduce i rischi di contaminazione batterica perché consente di toccare solo la carta che si usa. Il beccuccio rotante permette di accedere alla carta da ogni angolazione. Disponibile nei formati da parete per bobine standard e mini, oltre alla comoda e funzionale versione portatile.

www.tork.it

TTS CLEANING



Ray è l'esclusivo manico serbatoio di TTS che assicura una pulizia ad alte prestazioni, minimizzando al tempo stesso i tempi, gli sforzi e i consumi rispetto ai sistemi tradizionali. Sempre pronto all'uso, è ideale per le operazioni di pronto intervento e per la rimozione tempestiva di sporco imprevisto. Ray consente di dosare la soluzione detergente in base alle effettive esigenze evitando inutili sprechi di acqua e chimico, previene inoltre fuoriuscite accidentali grazie all'innovativo sistema per la chiusura in sicurezza del serbatoio.

www.ttsystem.com

WERNER & MERTZ



GREASE quickKLIKS, sgrassante super efficace per cucine, è la soluzione ideale per i clienti che cercano la sostenibilità e la praticità nelle proprie cucine! KLIKS elimina tutte le taniche che ingombrano i pavimenti e le sostituisce con una pratica sacca contenuta in un packaging "bag in box" da installare su igieniche staffe in acciaio applicate al muro. La formula concentrata consente di tagliare della metà i dosaggi rispetto ad un prodotto tradizionale riducendo l'utilizzo di plastica e abbassando drasticamente i consumi. GREASE quickKLIKS è certificato Ecolabel e Cradle to Cradle, garanzia di sicurezza per l'operatore e di facile biodegradabilità per la massima tutela dell'ambiente.

wmprof.com/it/

ZEP

Un piatto pulito è il miglior biglietto da visita di qualsiasi ristorante o mensa. Il miglior modo per ottenere e mantenere in ottimo stato le proprie stoviglie è la prevenzione dei problemi mediante l'utilizzo di prodotti e attrezzature adeguati e un'assistenza tecnica programmata. Con oltre 30 anni d'esperienza nel settore Zep rappresenta il partner ideale in grado di assistere il cliente in ogni sua esigenza. Analisi del processo, scelta dei prodotti e dei sistemi, assistenza e training al personale sono gli elementi basilari dell'offerta Zep ICS per garantire la certezza di un servizio perfetto.

www.zep.it



www.Cleanpages.it

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

800 rivenditori selezionati su tutto il territorio nazionale

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

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

Comunicazioni commerciali delle principali aziende produttrici del settore

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

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



Le soluzioni Alca per l'igiene nella ristorazione

Da oltre 40 anni, con passione e dedizione, Alca produce detergenti professionali. Grazie al suo laboratorio chimico, ha messo a punto una serie di prodotti espressamente indicati per il settore HORECA, che possano essere inclusi nei piani di autocontrollo HACCP. Poiché nel mondo della ristorazione l'attenzione non è mai abbastanza, tutti i suoi prodotti sono il risultato di una ricerca decennale e studiati per un'efficace pulizia delle stoviglie e per la disinfezione delle superfici a contatto con gli alimenti.

La linea Ecolabel per il lavaggio manuale ed automatico delle stoviglie è composta da Alca Lavapiatti Ecolabel, Alca Lavastoviglie Ecolabel, Alca Brillantante Ecolabel mentre per la pulizia delle superfici si propone Alca Sgrassatore Ecolabel, Alca Vetri Ecolabel, Alca Lavapavimenti Ecolabel.

Per la pulizia e disinfezione dei sanitari nei bagni c'è Alca Bagno Ecolabel, per un'efficace pulizia delle mani il sapone li-



quido DERMOMAN Ecolabel, con e senza profumo.

La disinfezione delle superfici è garantita da SANITER PLUS, SANI 90 e BATIGERM, Presidi Medico Chirurgici a base di sali quaternari d'ammonio che agiscono anche contro i virus di tipo Sars CoV (la famiglia a cui appartiene il famigerato coronavirus, che

causa il Covid-19) e LEBENSAN, PMC a base di triammina.

Il set di soluzioni Alca permette di agire contro funghi e batteri. Tutta la proposta commerciale può essere approfondita sul sito di Alca Chemical e specificatamente nella sezione dedicata al mondo HORECA.

www.alcachemical.it

La pulizia che si prende cura degli hotel

Uni System è l'esclusivo sistema progettato da TTS per garantire un notevole risparmio di tempo e fatica: il telaio rimane parzialmente aperto per assicurare una messa in opera rapida e senza sforzi, il ricambio con micro-alette si aggancia in un attimo e rimane fissato durante l'utilizzo mentre il bocchettone brevettato permette di pulire agevolmente anche le superfici verticali.

Non solo massima efficienza, la soluzione di TTS assicura anche il mantenimento di un alto livello di igiene in quanto evita il contatto diretto con sporco, virus e batteri: il telaio è dotato di un sistema di rilascio touch-free che consente di sganciare il ricambio usato senza toccare le fibre sporche con le mani.

Uni System risolve i problemi di compatibilità in quanto può essere utilizzato con tutti i sistemi di lavaggio: dalla pre-impregnazione con i secchi Hermetic all'impregnazione on demand con Dosely e con tutta la gamma di strizzatori TTS.

L'azienda propone una soluzione innovativa anche per la pulizia di vetri e specchi: Clean Glass pulisce e asciuga con una sola passata, riducendo il 70% dei costi rispetto al metodo tradizionale. Il panno in ultra microfibra rimuove in un attimo macchie, polvere e sporco lasciando le superfici lucide e senza aloni.

www.ttsystem.com



issapulire.com

A NEW TALE STARTS FROM HERE

26° EDIZIONE

ISSA PULIRE

MILANO 9/11 MAGGIO 2023

Issa Pulire è la fiera del settore della **pulizia professionale** che ospita una gamma completa di prodotti chimici, attrezzature e componenti per l'igiene e la sanificazione degli ambienti.

ORGANIZZATO DA:

ISSA PULIRE
NETWORK

LUOGO:


FIERA MILANO

CONTATTI:

ISSA PULIRE NETWORK
info@issapulire.com
issapulire.com



We workshop 2022: lo speed date del cleaning professionale

Il 3 e 4 ottobre scorsi ha avuto luogo la terza edizione dell'attesissimo speed date del settore organizzato da We Italia: il We workshop 2022. Stessa formula innovativa e stessa location, l'Hotel Savoia Regency di Bologna. Un'occasione di formazione non convenzionale che fa incontrare, in un unico evento, la forza vendita dei 35 Concessionari e oltre 30 fornitori, con la formula dello "speed date" commerciale. Ogni 20 minuti i fornitori hanno proposto quiz interattivi, giochi da tavolo, proiezioni 3D

o test di utilizzo di prodotti e attrezzature per presentare le novità con un pizzico di fantasia e creatività che consente di imparare divertendosi. Al suono della campanella gli appuntamenti sono stati cambiati nell'ottica di ottimizzare il tempo e portare a casa il massimo risultato senza momenti morti. Quest'anno si è registrato un grande numero di presenze: oltre 250 persone si sono incontrate, hanno giocato, hanno imparato, si sono scambiate pareri e informazioni. Ricordiamo che We Italia è una società di consulenza e distribuzione di sistemi, servizi e prodotti nell'ambito della pulizia professionale, presente con una rete distributiva su tutto il territorio nazionale. Fa parte di DHYS, una delle principali associazioni internazionali per l'igiene professionale.

"Dopo il successo delle precedenti edizioni, ha

spiegato Simone Bertocci, direttore generale di We Italia, abbiamo riproposto l'appuntamento che, nella sua formula, combina alla perfezione l'efficienza del modello anglosassone con la fantasia italiana. Non più semplice accademia ma incontri durante i quali il fornitore cerca di comunicare con metodi dinamici e originali il valore aggiunto dell'azienda che rappresenta. Un nuovo modo di fare affari insieme in modo divertente. Ma l'appuntamento di quest'anno è stato connotato dal rinnovato piacere di ritrovarsi dal vivo, dopo la pandemia, con un entusiasmo che ha coinvolto tutti i partecipanti". L'ottima cena finale è stata allestita da Paolo Cevoli che ha sottolineato come "Ai clienti devi volere bene" perchè se fai la felicità del cliente fai anche la tua!".

www.we-italia.it

Limop: sistema innovativo di pulizia con principio attivo detergente "Sutter" riattivabile



Il progetto consiste in un'innovativa logica di pulizia per superfici a ridotto impatto ambientale e igiene certificata. Il sistema prevede l'utilizzo di mop e panni tecnici, 100% microfibra certificati ISO 14024 e dotati di RFID, contenenti principio attivo detergente "SUTTER" riattivabile con acqua prima dell'utilizzo.

Il sistema può definirsi rivoluzionario, in quanto prevede che i dispositivi per le pulizie, dopo l'apposito finissaggio in lavatrice, siano sottoposti a particolare processo di asciugatura controllata che azzerava la proliferazione batterica generata dall'umidità. L'utilizzo dei mop/panni tecnici è tracciato informaticamente mediante tecnologia RFID-UHF: sono archiviate le fasi di assegnazione al cliente utilizzatore, il ritiro dello sporco e la consegna del ricondizionato pulito. Certificato RABC (controllo della biocontaminazione) UNI EN 14065:2016 ed ambientale EN ISO 14001:2016 (così come previsto dai CAM lavanderia). Una @ APP dedicata è a disposizione per avere sempre tutto sotto controllo.

"LIMOP" un vero passo avanti per distinguere e garantire il tuo servizio.

www.limlavanderia.it

Sutter Professional e la Carbon Footprint

Sutter Professional, dopo la recente SA 8000 come certificazione d'azienda e la licenza Umweltzeichen per cera e deodorante certificati secondo l'equivalente austriaco dell'Ecolabel e valevole per i CAM, completa le sue certificazioni con l'ottenimento anche della ISO 14067 come azienda in grado di quantificare la carbon footprint dei propri prodotti.

La Carbon Footprint di Prodotto (CFP) è la quantificazione delle emissioni di gas serra (GHG) legate all'intero ciclo di vita di un prodotto. Nel conteggio sono quindi considerate tanto le emissioni collegate all'estrazione e trasformazione delle materie prime, quanto quelle legate alla produzione, al trasporto, all'utilizzo e lo smaltimento finale del prodotto.

La norma internazionale ISO 14067 specifica i principi e le linee guida per la quantificazione e la comunicazione dell'impronta climatica di un prodotto.

Il calcolo della carbon footprint di un prodotto viene eseguito utilizzando la metodologia LCA - Life Cycle Assessment, secondo le norme ISO 14040 e ISO 14044.

Il Life Cycle Assessment (LCA) è un processo di valutazione degli aspetti ambientali associati al ciclo di vita di un prodotto o servizio.



Al fine di consentire al mercato un confronto omogeneo degli impatti ambientali, è necessario fare riferimento a delle PCR, ovvero delle regole di categoria di prodotto per condurre uno studio LCA. La linea guida adottata come riferimento per lo studio LCA dei prodotti Sutter seguirà la PCR che si riferisce a Detergents and Washing Preparations considerati prodotti chimici per la pulizia con molteplici funzionalità, quali superfici, lavanderia, stoviglie ecc. Si parte con la quantificazione della Carbon Footprint di 4 prodotti che sono: Pine, Ruby, Diamond (anche certificati Ecolabel IT/020/009) e Ondaklor (anche riconosciuto Presidio Medico Chirurgico n. 19651). Il percorso di Carbon Footprint è stato

possibile grazie alla consulenza specializzata di Punto 3 e alla visita di verifica di Bureau Veritas. I prodotti elencati sono anche registrati CFP sul portale italiano del programme operator Carbon Footprint Italy.

#StayTuned

www.sutterprofessional.it

Con Service Key il servizio è di qualità

Il settore dell'hospitality ha subito profonde trasformazioni in tempi rapidi e oggi la clientela è molto più attenta all'igiene e alla pulizia delle strutture. Le esigenze degli ospiti, che anche prima della pandemia richiedevano alti standard di pulizia, ora si adattano a nuovi modelli organizzativi che devono essere in grado di garantire flessibilità e qualità. La gestione delle attività di housekeeping diventa strategica per rimanere all'altezza delle aspettative dei clienti e per gli hotel non è più sufficiente offrire un ambiente pulito, ma è il comfort degli ambienti ciò che fa la differenza. La generazione dei Millennials è sempre più attratta dal settore dell'ospitalità e spesso rappresenta il target di riferimento di molte strutture ricettive: la connessione costante permette di esprimere feedback, positivi e negativi, in tempo reale che condizionano significativamente il grado di successo di un business. Gli ospiti ormai valutano quasi esclusivamente la qualità dell'esperienza che viene loro offerta, dal comfort degli spazi al funzionamento dei sistemi e le comodità alle quali possono accedere. Gli albergatori, di riflesso, interpretano queste nuove esigenze coordinando i servizi proattivamente e si affidano a un partner che condivida gli stessi obiettivi di soddisfazione.

Service Key, azienda tra i leader nel Facility Management, offre alle strutture alberghiere e ricettive un servizio che prevede la gestione integrata di tutte le attività volte a migliorare la qualità del comfort ambientale, con particolare attenzione ai servizi di housekeeping, pulizia e sanificazione, cura del verde, pest control, manutenzione impianti, energy management, ingegneria e antincendio.

Il modello di Service Key si allinea all'obiettivo di offrire la migliore esperienza agli ospiti delle strutture ricettive, mettendo al centro la persona e l'ambiente con lo scopo di fornire un servizio di qualità che sia al tempo stesso efficiente, efficace e sicuro, garantendo una presenza costante e rapidità di risposta.

www.sksservizi.it



Makita, una spiccata visione verso il futuro

Makita sviluppa da molti anni soluzioni per il controllo e il recupero di polveri, siano esse derivate e quindi legate al settore di building maintenance oppure derivate dalla pulizia di ambienti ad uso civile e/o industriale.

CL003GZ è l'ultimo modello della piattaforma XGT 40Vmax presentato a completamento di soluzioni con batteria on-board. Questa macchina è dotata di motore elettronico BrushLess ad alte prestazioni, capace di sviluppare una depressione 20kPa, una capacità di aspirazione fino 1m³/minuto, il tutto in poco più di 2kg. CL003GZ è gestito da un'elettronica evoluta e precisa che consente a questa macchina di potersi perfettamente adattare a tutte le lavorazioni in diversi ambienti con differenti tipologie di pavimentazioni; 4 step di regolazione della potenza di aspirazione, illuminazione led e sistema ciclonico per la separazione delle polveri rendono questa



macchina un importante partner nella vita professionale dell'operatore.

Oggi siamo chiamati a porre maggiore attenzione ai consumi e alla salute dell'uomo e dell'ambiente, è proprio su questa linea che Makita sviluppa i suoi progetti, in modo da monitorare la produzione con attenzione ai materiali utilizzati, considerando e velocizzando le fasi di manutenzione e riparazione e garantendo una lunga vita del prodotto.

www.makita.it



Asciugamani in carta Tork per i nuovi standard igienici



Si ritorna alla normalità, ma le nostre esigenze in materia di igiene, sicurezza e pulizia sono cambiate. Tutti ci sentiamo più a rischio di prima nel frequentare strutture con aree bagno poco igieniche e l'81% di noi si aspetta ambienti più curati, igienici e sicuri. Questa maggiore preoccupazione ha determinato anche un cambiamento nella frequenza e nella scelta delle soluzioni per il lavaggio e l'asciugatura delle mani. Sappiamo che lavarsi spesso le mani con acqua e sapone e asciugarle bene con un prodotto monouso funziona contro il diffondersi di tutte le malattie virali e tutela la salute. E i dati ci confermano che il 68% delle persone desidera che nelle strutture ci siano asciugamani di carta in alternativa agli asciugamani ad aria.

Aree bagno sempre ordinate e attrezzate con prodotti e materiali per l'igiene adeguati possono dire molto di noi e della nostra attenzione verso clienti e collaboratori. La soluzione è Tork PeakServe®, il rivoluzionario dispenser a erogazione continua che permette di servire il 250% di ospiti in più tra una ricarica e l'altra grazie alla straordinaria capacità di 2.100 asciugamani di carta, che vengono dispensati rapidamente e senza interruzioni. Le risme compresse possono essere caricate rapidamente in qualsiasi momento, trasportate e stoccate senza difficoltà in modo da consentire al personale di dedicarsi all'attività di pulizia piuttosto che alle ricariche. Grazie all'erogazione rapida di Tork PeakServe®, i visitatori possono prendere un asciugamano in 3 secondi, rispetto ai 10 dei sistemi a getto d'aria. Informazioni su Tork PeakServe®:

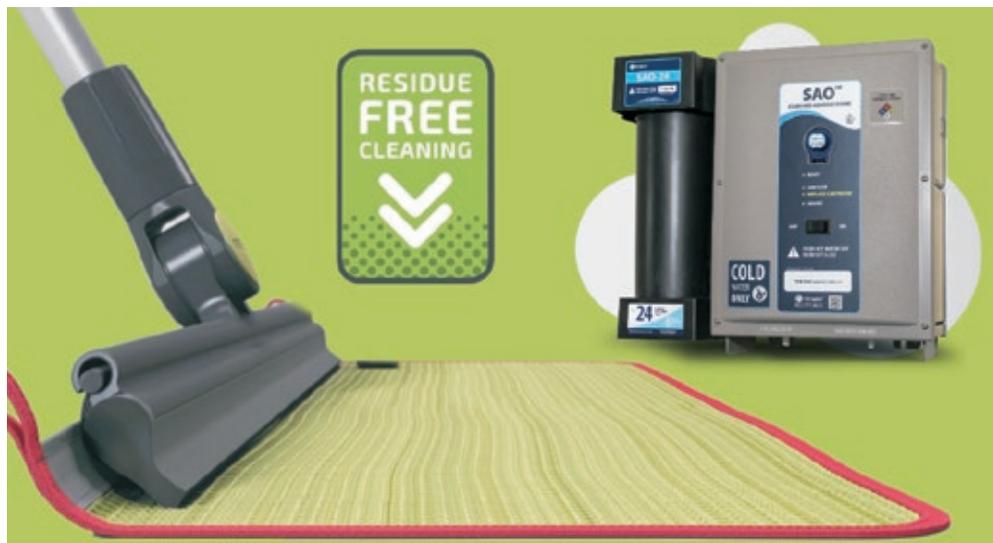
- La più alta capacità sul mercato: fino a 2.132 asciugamani in un singolo dispenser.
- Può servire oltre 1.000 ospiti tra una ricarica e l'altra: 600 ospiti in più rispetto ai dispensers attualmente sul mercato.
- Eroga asciugamani in 3 secondi: i sistemi a getto d'aria impiegano almeno 10 secondi.
- Dispensazione singola ad erogazione continua, senza interruzioni.
- Il dispenser può essere ricaricato in qualsiasi momento, due volte più rapidamente rispetto ai sistemi tradizionali.
- Grazie alle risme compresse, a parità di volume, è possibile stoccare il doppio della quantità di asciugamani.

www.tork.it/sceltaintelligente

Con il sistema RFC sicurezza e qualità del risultato

C.A.L. Italia promuove il sistema RFC (Residue Free Cleaning), ideato dalla società finlandese Rekol, che assicura una pulizia accurata senza residui. Punto di forza è la combinazione del tergipavimento Power Squeegee e dei panni in ultra microfibra MopCloth. Questi insieme all'acqua ozonizzata dell'azienda canadese Tersano e ai dischi diamantati dell'azienda catalana Bonastre System – entrambe partner di Rekola nel progetto – danno vita a un sistema di pulizia efficiente che ottimizza i tempi e rispetta l'ambiente.

“Il sistema RFC mi ha colpito sotto tanti punti di vista: efficacia, sicurezza, facilità d'uso e ottimizzazione dei tempi” dichiara Laura Diana, Vicepresidente Associazione Italiana Governanti, che ha iniziato a utilizzarlo in due hotel a 5 stelle di Roma. “Chi gestisce il settore dell'housekeeping – e quindi i piani, le aree comuni, le aree break – deve sempre fare riferimento a delle tempistiche



precise, ma non per questo deve rinunciare alla sicurezza e alla qualità del risultato. Il sistema non provoca danni alle superfici come, spesso accade, utilizzando detergenti chimici in modo non appropriato. Secondo il mio punto di vista è il sistema più rispettoso dell'ambiente tra quelli che conosco” continua Diana. “Da quando lo sto utilizzando i prodotti chimici li ho praticamente eliminati. I panni in ultra microfibra di Rekola arrivano dappertutto e permettono una pulizia

e un'asciugatura delle superfici accurata e molto celere; l'acqua ozonizzata di Tersano non inquina; il sistema Bonastre permette non solo di lucidare ma anche di salvaguardare nel tempo, per esempio, i pregevoli bagni in marmo” conclude.

calitalia.com





montega[®] srl

chemical solutions

INNOVATION AND EXCELLENCE IN CHEMISTRY

IGIENIZZARE SECONDO NATURA

Settore AMBIENTI e PULIZIE con prodotti Green validati ISO 14006 Ecodesign.
Settore LAVANDERIA per RSA, Ospedalieri e Case di Cure.
Profumi Anallergici e Trensioattivi di origine vegetale per salvaguardare l'ambiente e l'uomo.

MONTEGA Prodotti Chimici Industriali
Via Larga, 66 - Misano Adriatico (RN) Italy - tel + 39 0541 616708 - www.montegauno.com



Microfibre a prova di Covid

Pulire e disinfettare regolarmente superfici e ambienti delle strutture ricettive contribuisce a contenere la diffusione del Coronavirus: è dunque essenziale una pulizia accurata delle camere degli ospiti come anche delle aree comuni, allo stesso modo si consiglia di prestare particolare attenzione anche alle superfici maggiormente toccate come maniglie delle porte, pulsanti degli ascensori e corrimano delle scale.

La pulizia rappresenta un punto cardine nel prevenire la trasmissione del SARS-CoV-2, l'attrezzatura utilizzata deve quindi essere all'altezza del delicato compito che è chiamata a svolgere. Per questo mo-



tivo Filmop ha deciso di far testare differenti tipologie di panni a un laboratorio di microbiologia esterno: le microfibre per pavimenti Rapido, Rapido Super Extra, A-B Plus, Micro-Activa, Wash Basic e Active-Fur, la microfibra monouso Mono-Tex e la microfibra per superfici Eco Multi-T hanno superato a pieni voti il rigoroso test svolto dal laboratorio indipendente. L'analisi ha rilevato l'efficacia nella rimozione virale da parte di tutti i prodotti tessili testati, inumiditi con sola acqua sterile prima del loro utilizzo: nello specifico, il test ha evidenziato una rimozione del Coronavirus umano 229E dalle superfici in acciaio fino al 99,9%, decretando l'indubbia capacità delle

microfibre Filmop di contrastare il diffondersi del Covid-19. www.filmop.com

Marka, Protezione Profonda Professionale negli Hotel

I trend degli ultimi anni dimostrano che la customer experience nel mondo Hotel diventa giorno dopo giorno il nodo centrale della qualità di una struttura ricettiva, in quanto permette di testare la qualità dei servizi erogati e modulare la propria offerta secondo il metro di giudizio più prezioso: il sentiment dei clienti.

L'ospite è sempre più esigente e richiede un'alta qualità dei servizi offerti dalla struttura ricettiva, soprattutto in termini di cleaning.

Per questa esigenza, Marka mette in campo le sue tre gamme: Sistema Detergenza, Sistema Igiene e Sistema Ambiente.

Ogni sistema comprende un ampio ventaglio di soluzioni di cleaning idonee per le attività di detergenza e disinfezione all'interno degli Hotel.

Per le attività di spolvero arredi e detersione vetrate, Marka consiglia il suo BH GEL, un multiuso gelificato ideale per tutte le superfici. Può essere impiegato anche su superfici tech.

SANISPRAY, è invece il Disinfettante Superfici e Cute con alcool >70% autorizzato PMC, ideale per la disinfezione di tutte le superfici lavabili e le mani. È attivo contro virus, batteri e funghi.

Per l'ambiente bagno la soluzione di Marka è BH BATH, l'anticalcare a base di acido citrico specifico per tutte le superfici del bagno resistenti agli acidi, anche in porcellana.

Per superfici in marmo, è consigliato l'utilizzo di KLEAN BATH, un anticalcare alcalino a base di sali quaternari d'ammonio. BH DEO WC, invece, è il detergente a base di acido citrico ideale per la pulizia del WC.

Per le superfici dure, Marka suggerisce il suo BH FLOOR, il detergente liquido profumato con alto potere sgrassante indicato per la manutenzione quotidiana di tutti i pavimenti, anche delicati.

Marka è Protezione Profonda Professionale.

www.markacleaning.com/it/it/professionisti/



Qualcosa
è
cambiato...



Seguici anche
sui social



Lavaggio in lavatrice a basse temperature

Grazie all' utilizzo di nuovi composti chimici studiati e formulati da LU&MI, opportunamente dosati e programmati, ora è possibile lavare i tessuti utilizzando basse temperature, che vanno dai 20 C° ai 40° C massimo. I vantaggi che porta questo nuovo tipo di metodo sono importanti, vanno dall' enorme risparmio di energia elettrica per ogni ciclo e conseguente riduzione delle emissioni di CO₂, al grande risparmio dei tempi di lavaggio, alla minore usura dei capi e mantenimento del grado di igienizzazione dei capi.

La riduzione di energia elettrica può superare il 50% rispetto ad un lavaggio tradizionale, da prove effettuate da laboratori esterni un lavaggio tradizionale ha consumato 12,45 kw contro i 6,4 del lavaggio con sistema LU&MI bassa temperatura che equivale ad una riduzione di CO₂ di 2132 grammi per ciclo di lavaggio. (1kw prodotto sviluppa 352,4 gr di CO₂)

La riduzione dei tempi di lavaggio si aggira intorno ai 50 minuti per ciclo di molto sporco contro 127 minuti per il lavaggio tradizionale. L'usura dei tessuti diminuisce drasticamente in quanto si evitano tutti i fenomeni di "cottura" del tessuto e candeggi ad alte temperature. Il grado di pulito e di bianco confrontato con sistemi e prodotti tradizionali ha dato risultati ottimi, misurato secondo i



sistemi di misurazione dei laboratori esterni. Anche da un punto di vista del livello di igiene i laboratori esterni hanno evidenziato e riportato importanti risultati di igiene e abbattimento che sono confrontabili con i sistemi ad alte temperature.

I prodotti chimici realizzati da LU&MI utilizzati sono a basso impatto ambientale e rispettano le normative di settore, disponibili in svariati confezionamenti compreso il BAG IN BOX .

I prodotti e programmi LU&MI sono applicabili a qualsiasi tipo di macchina lavatrice industriale dotata di dosaggio automatico in quanto resta importante il corretto e limitato utilizzo dei prodotti chimici. I programmi di dosaggio e lavaggio sono una esclusività LU&MI.

www.luemidetergenti.com

Solight HouseKeeping: il prestigio è nel carrello

Da anni ormai Falpi ci ha abituato all'eccellenza dei prodotti, ma anche dei clienti serviti. L'ospitalità di alto livello è uno dei palcoscenici più importanti in questo senso. Falpi, per adattarsi agli spazi più prestigiosi, ha realizzato la gamma di carrelli hotel della linea Solight Housekeeping.

Tra i loro punti di forza la solidità, un'elegante struttura in acciaio e alluminio e la possibilità di essere personalizzati secondo le esigenze della struttura alberghiera attraverso il nuovo Configuratore Falpi (www.falpi.com/it/configuratore/solight).

Sono disponibili con differenti tipologie di ruote per adattarsi meglio alle pavimentazioni.

I carrelli Solight Housekeeping 1 sono più compatti, mentre gli Housekeeping 2, più capienti, sono ideali per le grandi strutture. Entrambe le

tipologie di carrello possono essere completamente chiuse per nascondere alla vista il contenuto.

Il carrello Housekeeping 3 permette di personalizzare la raccolta della biancheria e può essere fornito anche con coperchio superiore di chiusura. Il carrello Service Bar permette di organizzare il ripristino del minibar in modo impeccabile, discreto e ordinato. Il carrello Couverture permette di trasportare tutto il necessario con l'utilizzo di un unico carrello,

per il ripristino del mini-bar e il riassetto serale della camera. Il carrello Housekeeping Clean, grazie al suo cassettone di dimensioni generose, permette di ospitare attrezzi e detergenti per la pulizia, lontano dalla vista dei clienti. Soluzioni professionali per un servizio perfetto anche "dietro le 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 tessili: il tutto con carrelli professionali, dal design discreto e minimalista.

www.falpi.com/it





CA dry

CA DRY, LA GAMMA DI ASPIRATORI PROFESSIONALI SILENZIOSI E SEMPLICI DA USARE!

CA Dry sono aspirapolvere professionali disponibili in tre versioni: CA 15 BASIC, CA 15 EXTRA, CA 15 SILENZIO. Il design compatto di questi aspiratori li rende maneggevoli e facilmente trasportabili, la gamma CA Dry si contraddistingue anche per essere adatta a lavorare in ambienti dove il livello di rumore, la qualità dell'aria e la praticità di utilizzo sono prerogative essenziali.

Il modello CA 15 SILENZIO è dotato di un particolare selettore che permette di ridurre il rumore fino a 53 dB.

Questi aspiratori professionali sono la scelta ideale per le operazioni di pulizia degli ambienti del settore Ho.Re.Ca.



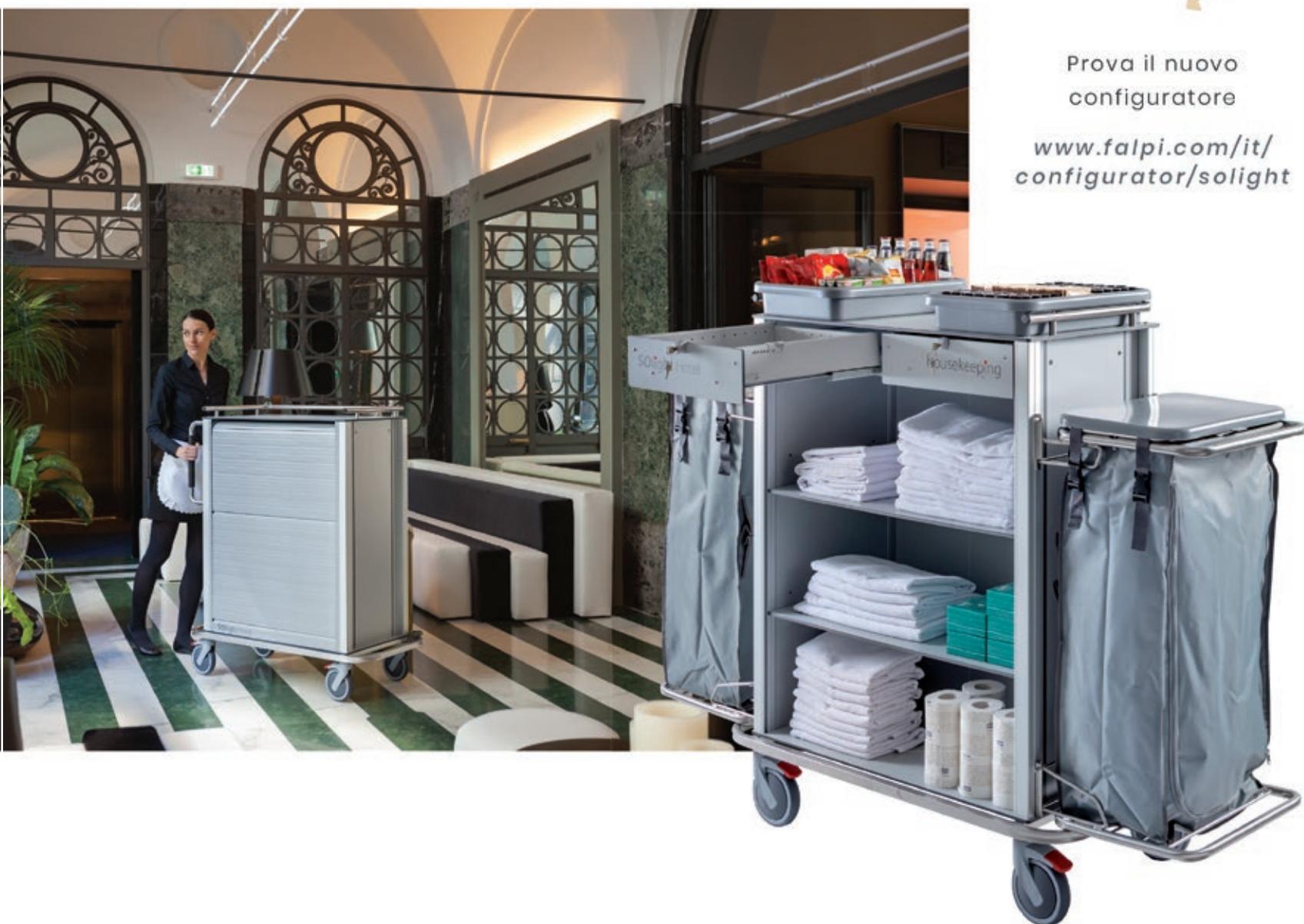
Solight house keeping

HOTEL TROLLEYS

”
Made in Italy. Made in Falpi.
“

Prova il nuovo
configuratore

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



www.falpi.com

Configura il tuo carrello in
pochi semplici passi.
www.falpi.com/it/configurator/solight

